

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**  
**FACULTATEA DE AGRONOMIE**  
**DEPARTAMENTUL DE TEHNOLOGII AGRICOLE ȘI**  
**SILVICE**

Postul scos la concurs **\_PROFESOR UNIVERSITAR, Poz. 6\_**

Disciplinele postului **\_\_\_**

Inocuitatea produselor alimentare;  
Aditivi și ingrediente în industria alimentară;  
Tehnologii generale în industria alimentară;  
Managementul aditivilor din produsele agroalimentare și proiect tehnologic

Domeniul științific: Științe Inginerești, I.R.V.A, Ingineria Produselor Alimentare

**FIȘA DE VERIFICARE**

a îndeplinirii standardelor universității  
pentru postul de **Profesor universitar**

publicat în Monitorul Oficial al României Partea a III-a, nr. 306, din 15 aprilie 2020

Candidat: **SĂVESCU M. PETRE**, Data nașterii: 16 iunie 1965

Funcția actuală : Conf.univ.dr.abil.ing.

Instituția: Universitatea din Craiova, Facultatea de Agronomie

**1. Studiile universitare**

Nr. crt.	Instituția de învățământ superior	D o m e n i u l	Perioada	Titlul acordat
1.	Facultatea de Horticultură, Universitatea din Craiova	Ingineria Produselor Alimentare- TPPA	1995-2000	Inginer tehnolog în industria alimentară Diplomă: Seria S Nr.0018979 din 05.07.2001

**2. Studiile de doctorat**

Nr. crt.	Instituția organizatoare de doctorat	D o m e n i u l	Perioada	Titlul științific acordat
1.	Facultatea de Chimie, Universitatea din Craiova	Științe Exacte, Chimie	2000-2006	Doctor în Științe Diplomă: Seria E Nr. 0002013/ 18.06.2007

**3. Atestat de abilitare/Conducere de doctorat**

Nr. crt.	Instituția	D o m e n i u l	Data susținerii tezei de abilitare/obținerii calității de conducător de doctorat	Titlul științific acordat/OM
1.	Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea de Științe Agricole și de Medicină Veterinară a Banatului, Timișoara	Ingineria Produselor Alimentare	27 octombrie 2018/15 ianuarie 2019	Atestat de Abilitare Calitatea de conducător de doctorat OM 3050/15.01.2019

#### 4. Studii și burse postdoctorale (stagii de cel puțin 6 luni)

1.				
----	--	--	--	--

#### 5. Grade didactice/profesionale

Nr. crt.	Instituția	D o m e n i u l	Perioada	Titlul/postul didactic sau gradul/postul profesional
1.	Univeristatea din Craiova, Facultatea de Agronomie	Ingineria Produselor Alimentare	2015-Prezent	Conf.univ.dr.
2	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Ingineria Produselor Alimentare	2009-2015	Conf.univ.dr.
2	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Ingineria Produselor Alimentare	2006-2009	Lector.univ.dr.
3	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Ingineria Produselor Alimentare	2002-2006	Asistent univ.
4	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură	Ingineria Produselor Alimentare	2000-2002	Preparator univ.

#### 6. Realizările profesional-științifice

Relevanța și impactul rezultatelor științifice ale candidatului
---

#### Teza de Doctorat:

Titlul tezei de doctorat **CONTRIBUȚII LA ÎMBUNĂTĂȚIREA EFICIENȚEI PROCESELOR REDOX CARE APAR LA PRELUCRAREA UNOR PRODUSE AGROALIMENTARE (LAPTE DE VACĂ, LAPTE DE SOIA)**

**Instituția organizatoare de doctorat:** Universitatea din Craiova, Facultatea de Chimie

**Conducătorul științific :** prof. univ. dr. Mircea PREDA

**Doctor în Domeniul fundamental „Științe Exacte”, domeniul „Chimie”,** diploma seria E, nr. 0002013, titlu conferit de Universitatea din Craiova ca urmare a susținerii tezei de doctorat în data de 27 Octombrie 2006 și în baza Ordinului Ministrului Educației și Cercetării nr. 1225/31.05.2007.

## Teza de Abilitare

### **Titlul Tezei: UTILIZAREA DE NOI RESURSE INOCUITARE, PROIECTAREA ȘI DEZVOLTAREA DE NOI ALIMENTE FUNCȚIONALE PRIN ÎMBUNĂȚĂȚIREA SISTEMELOR REDOX SPECIFICE INDUSTRIEI ALIMENTARE**

**Instituția organizatoare de doctorat:** Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara, Facultatea de Inginerie Alimentară

**Președinte Comisie:** Prof.univ.dr.ing. Adrian RIVIȘ

Atestat de Abilitare, în domeniul de Științe Inginerești, Ingineria Produselor Alimentare  
Calitatea de conducător de doctorat, OM 3050/15 ianuarie 2019

- **4 Cărți și suporturi de curs, 6 suporturi cursuri on line**
- **Articole:**
  - 6 lucrări publicate în Reviste cotate ISI (WoS) din care 4 prim autor
  - Un capitol de carte publicat în Volum cotate ISI, "Advances in Bionanomaterials II – Selected Papers from the 3rd International Conference on Bio and Nanomaterials, BIONAM 2019 -the third edition of the International Conference on Bio and Nanomaterials, Springer Nature, DIFARMA (Unisa), DIIN (Unisa), DSFTA (Unisi), Book Series: Lecture Notes in Bioengineering, Editors: Prof. Stefano Piotto, Prof. Simona Concilio, Dr. Lucia Sessa, Prof. Federico Rossi, Publisher: Springer International Publishing, Print ISBN: 978-3-030-47704-2, Electronic ISBN: 978-3-030-47705-9, Springer Nature Switzerland AG 2020;
  - 6 articole complete în Publicații indexate ISI proceedings (6 prim autor);
  - 12 articole/studii *publicate în rezumat* în Publicații ISI Proceedings (din care 5 prim autor);
  - 48 articole publicate în Reviste BDI în țară și străinătate (din care 31 ca prim autor);
  - 26 articole publicate în Reviste tip B- clasificare CNCSIS (din care 9 ca prim autor);
  - 29 articole publicate în Reviste tip C- clasificare CNCSIS (din care 17 ca prim autor);
  - Peste 30 de lucrări prezentate și publicate în reviste necotate CNCSIS
  - 72 de Lucrări științifice prezentate în cadrul unor Sesiuni Științifice recunoscute CNCSIS;
  - 4 Proiecte de cercetare științifică (3 finanțare internațională) în calitate de director/responsabil pentru Universitatea din Craiova;
  - 12 Proiecte de cercetare științifică în calitate de membru în echipa de cercetare pentru Universitatea din Craiova.

## **Direcții principale de cercetare**

Realizările științifice, academice și profesionale reflectate prin publicațiile relevante, proiectele de cercetare coordonate în calitate de director de proiect sau responsabil de proiect și rezultatele semnificative obținute în activitatea didactică sunt structurate pe 3 direcții principale de cercetare. **Prima direcție de cercetare**, se referă la *Dezvoltarea de alimente funcționale, sanogene și de suplimente alimentare având densitate nutrițională ridicată* și este structurată în 3 subdirecții.

**În subdirecția I.1.** s-au obținut rezultate semnificative obținute cu privire la alimentele funcționale, sanogene - obținute prin îmbunătățirea tehnologiilor de procesare în scopul

păstrării densității nutriționale ridicate a materiilor prime valoroase utilizate. S-au studiat aici în principal influența unor operații tehnologice (mai multe tipuri de uscare, diverse tipuri de extracții, scheme diferite de filtrare, separare-concentrare) asupra concentrațiilor compușilor bioactivi și s-a acționat în scopul optimizării acestor operații.

Rezultatele obținute în acest subcapitol sunt susținute de activitatea de cercetare desfășurată în cadrul unui proiect de cercetare, derulat în perioada 2005-2008, Contract de Cercetare de Excelență cu titlul: *Biotehnologii Inovative utilizate la obținerea ciupercilor Pleurotus ca Aliment Funcțional (BIAF)* în calitate de conducător al echipei de cercetare care avea rolul de a proiecta și dezvolta tehnologii de procesare cu impact redus asupra biocompușilor din ciupercile *Pleurotus Ostreatus* îmbogățite cu compuși ai borului (alimente funcționale). Activitatea de cercetare derulată în această direcție a cuprins studiul compoziției chimice a materiilor prime (ciuperci *Pleurotus Ostreatus* obținute prin tehnologie de cultivare clasică și prin noua tehnologie care a permis îmbogățirea cu compuși valoroși ai Borului), rolul funcțional al acestora generat de principiile active constituente, precum și mai multe elemente de procesare tehnologică specifice alimentelor funcționale. Au fost proiectate, realizate, caracterizate și testate diverse biotehnologii inovative - capabile care să contribuie la realizarea unor alimente funcționale foarte valoroase din categoria produselor cu densitate nutrițională ridicată, produse îmbogățite în oligoelemente sau destinate unor persoane cu cerințe alimentare speciale (persoane cu sistem imunitar deficitar, persoane vârstnice, etc.).

**Subdirecția I.2** se referă la activități de cercetare care au vizat îmbunătățirea rețetelor de fabricație a unor produse alimentare (în mod special ale unor alimente funcționale) prin dezvoltarea unui management performant al aditivilor alimentari (care să utilizeze sinergismul, antagonismul și autonomia anumitor aditivi alimentari precum și înlocuirea utilizării unor aditivi alimentari periculoși pentru sănătatea consumatorilor cu alții naturali sau prin modificarea unor noi verigi tehnologice). Această direcție de cercetare aplicativă cuprinde activitatea de cercetare științifică începută din perioada doctoratului și aprofundată în mod deosebit după Contractele de cercetare din 2008 (finanțate prin Programul Phare CBC Ro-Bg *Ecceirrigation*). În perioada de cercetare de la doctorat, prin utilizarea unor activatori naturali din anumite combinații de ape minerale necarbonatate captate la surse s-a realizat blocarea unor compuși nedorți (lipoxigenaze specifice, îndepărtate clasic prin fierbere) și obținerea unor extracte apoase tip "lapte de soia" cu densitate nutrițională ridicată, mult mai bogate în nutrienți decât cele obținute de marii producători din plan mondial (care folosesc fierberea). Au fost realizate trei tipuri de extracte inovative (folosind părți edibile din soia nemodificată genetic), unice la nivel mondial. Doar costurile ridicate, aferente protecției internaționale au făcut să nu se înregistreze aceste produse inovative ca patente internaționale. În Proiectele de cercetare finanțate prin Phare CBC Ro-Bg, s-au studiat atât influența unor tehnologii agricole inovative în acumularea unor compuși bioactivi valoroși la plantele de lucernă, ardei, varză și porumb cât și posibilitatea separării-concentrării unor biocompuși și utilizarea lor ca aditivi alimentari în alimente funcționale valoroase. Tot în această subdirecție de cercetare aplicativă s-a înscris și Contractul de cercetare nr 6 /13.07.2016 cu tema *Cercetări privind dezvoltarea MAF-IP și analiza toxicității acestora în diferite medii* (finanțat de un Consorțiu Universitar Italian) – prin care s-a testat toxicitatea anumitor compuși medicamentoși în relație cu anumiți aditivi alimentari din alimente funcționale. Aceste contracte au fost coordonate de autor în calitate de director de proiect. Direcția de cercetare științifică, extrem de importantă pentru siguranța alimentară și sănătatea consumatorilor, continuă și în prezent, în cadrul unui nou contract de cercetare finanțat prin PN CD-III: Sistem Complex de Valorificare Integrală a unor specii agricole cu potențial energetic și alimentar (VALINTEGR) – Contract nr.9/ PCCDI/2018 - în care autorul este responsabilul proiectului P4 - "*Valorificarea Potențialului Alimentar al Culturilor Agricole Selectate (tuberculii de topinambur, semințe de sorg, turtele rezultate de la obținerea uleiului*

de cânepă presat la rece”). Această ultimă activitate a demarat în martie 2018 și va continua până la începutul anului 2021 și reprezintă o foarte importantă provocare de cercetare științifică complex, în cadrul căreia autorul va proiecta și realiza un nou aliment funcțional din turte de cânepă și partea vegetală superioară a plantelor de topinambur, iar colaboratorii (cercetătorii de la IBA București și, respectiv, Universitatea Dunărea de Jos Galați) vor realiza alte alimente funcționale din semințe de cânepă, tuberculi de topinambur și sorg zaharat). De asemenea, așa cum au fost proiectate rezultatele Proiectului de cercetare complex finanțat prin PN CD III (aflat în derulare până în martie 2021) această tematică va fi concretizată și diseminată într-o cerere de brevet, precum și un brevet înregistrat, un număr minim de publicații în reviste de specialitate: o lucrare cu factor de impact și indexată ISI și două lucrări indexate BDI (în calitate de prim/autor coordonator).

**Subdirecția I.3.** se referă la funcționalitatea derivată din studiul proceselor redox care se desfășoară în diverse faze atât la nivelul materiilor prime utilizate în procesare cât și pe parcursul etapelor tehnologice de prelucrare. Acest studiu este absolut necesar în vederea stabilirii corecte a parametrilor procesării, creșterii randamentului tehnologic și obținerii de produse cu valoare adăugată ridicată și sigure pentru sănătatea consumatorilor. S-au studiat în mod deosebit influența unor antioxidanți (polifenoli, vitamine, precursori de vitamine, oligo-elemente) și a unor enzime oxido-reducătoare în anumite procese și operații tehnologice și s-au elaborat soluții de optimizare a tehnologiilor. Relevante pentru această tematică sunt cele două lucrări ISI din 2017 a căror rezultate sunt evidențiate în prezenta teză de abilitare.

În domeniul menționat la direcția de cercetare 1, autorul a publicat o carte și un manual de specialitate, în calitate de prim autor sau coordonator. De asemenea, această direcție de cercetare a fost promovată în 2 lucrări publicate în reviste cotate ISI și 40 lucrări publicate în principal în reviste cotate BDI și mai puțin în B +, în calitate de de prim-autor sau autor coordonator.

**A doua direcție principală de cercetare,** dezvoltată în ultima perioadă, se referă la utilizarea de noi resurse (inocuitare), pentru proiectarea și construcția unor alimente în condițiile dezvoltării sustenabile. Este o direcție specifică unor concepte valoroase din Bioeconomie și respectă Directivele CE privind acest concept, Directivele CE privind dezvoltarea durabilă și pe cele de combatere a risipei alimentare – fiind extrem de importantă pentru viitorul populațiilor planetei. Rezultatele originale obținute pe această direcție de cercetare sunt structurate în trei direcții.

**Subdirecția 2.1** prezintă rezultatele utilizării sistemelor de agricultură ecologică în vederea obținerii unor produse utilizate ca alimente, extrem de valoroase nutrițional și în același timp sigure pentru sănătatea consumatorilor (prin utilizarea în procesare a unor materii prime sigure, organice - lipsite de urme de pesticide, hormoni, antibiotice și a unor aditivi alimentari biologici).

**Subdirecția 2.2** prezintă aspecte importante legate de utilizarea unor resurse naturale extrem de importante (dar folosite până astăzi mult sub potențial) în elaborarea unor alimente și suplimente alimentare foarte importante pentru îmbunătățirea și/sau menținerea unor funcții metabolice ale consumatorilor.

**Subdirecția 2.3** cuprinde aspecte legate de dezvoltarea de noi inputuri ecologice și de utilizarea unor tehnologii sustenabile în proiectarea și construcția unor alimente importante

În domeniul menționat la direcția a doua de cercetare, autorul a publicat un manual de specialitate, în calitate de prim autor. De asemenea, această direcție de cercetare a fost promovată în 2 lucrări publicate în reviste cotate ISI și 18 lucrări publicate în reviste cotate BDI sau B+, în calitate de prim-autor sau autor coordonator.

În activitățile specifice de cercetare științifică, autorul a utilizat tehnici personalizate de separare-concentrare a biocompușilor valoroși din plante (prin folosirea unui echipament special - Helix Natural Product - de Extracție în Supercritic și a unor extractoare

multimodulare), tehnici de electrochimie (pentru monitorizarea modificărilor elementelor principale sistemelor redox din cadrul proceselor de producție alimente), metode optice de analiză (pentru analiză spectre de absorbție atomică pe flacără și în cuptor, respectiv pentru analiza spectrelor de absorbție moleculară în domenii de UV/Viz, NIR, IR îndepărtat utilizând FT-IR), metode biochimice de analiză, metode de chimie clinică și microbiologie. Foarte importantă a fost pentru autor proiectarea și realizarea unei Baze complexe de cercetare științifică în care să fie dezvoltate noi metode de lucru și de analiză în cercetare și care să fie pregătită pentru certificare (conform cerințelor SR EN ISO 17025/2005 și versiunile ulterioare până în 2018) și acreditare – în vederea creșterii încrederii în rezultatele acestor importante încercări fizice, chimice, microbiologice. De aceea, autorul și-a adus o contribuție foarte importantă la proiectarea, achiziția, testarea, utilizarea și mentenanța echipamentelor din Laboratorul de Bioinginerie și Biotehnologii din cadrul HUB-ului de Cercetare INCESA de la Craiova (INCESA fiind un proiect de peste 14 milioane de Euro finanțat prin POS-CCE între 2010-2015 - 256/28.09.2010 POS-CCE-A.2.-O.2.2.1. -2009-4), la care autorul a activat și activează și în prezent în calitate de adjunct șef laborator.

**A treia direcție principală de cercetare** se referă la dezvoltarea și monitorizarea unor procese de bioinginerie și biotehnologii alimentare la un nivel nano. Se utilizează astfel anumite tehnici plasmatică și anumite influențe ale unor câmpuri cumulative de forțe capabile să monitorizeze anumiți parametri, din cinetica unor bio-compuși valoroși. Aceste procedee pot fi genera rezultate deosebite în separarea-concentrarea și protejarea unor biocompuși valoroși. Autorul a folosit anumiți solvenți aduși în stare sub-atomică și trecuți ca fracții prin membrane din biomateriale specifice pentru separări-concentrări avansate. Consider că studiile din această direcție sunt încă la început (deși în ultimii 2 ani au cunoscut un trend crescător prin rezultatele încurajatoare). O importantă recunoaștere internațională a venit după diseminarea unor rezultate în interiorul unei lucrări științifice (*Study on the use of biomaterials as protective membranes for certain functional foods*), acceptată pentru prezentare în cadrul unei Conferințe exclusiviste de Bio-nano-tehnologii aplicate în medicină și farmaceutică, organizată de un Consorțiu de Universități de elită din Italia și Nature Springer Verlag. Au fost selectate și finanțate pentru a fi prezentate la această Conferință de top- cele mai bune 32 lucrări științifice de cercetare aplicativă din domeniu (două din România, la una dintre ele fiind autor principal). Organizatorii au asigurat, prin finanțare specială, condiții excepționale de susținere și prezentare, la conferință au participat mulți specialiști de top (din zona nano-tehnologiilor aplicate) din întreaga lume științifică iar o parte din lucrările prezentate la BIONAM 2019 au fost publicate deja ca și capitole compacte de volum, în cadrul Nature Springer. În urma discuțiilor purtate în saloanele speciale ale vasului de croazieră (locația de desfășurare a conferinței), în timpul și după prezentări, s-au realizat o hartă a competențelor ( brain-map) , pentru a aplica în continuare, pe viitoare proiecte de cercetare în consorții. În urma prezentării mele, s-a recunoscut ca domeniu de competență personal, atât domeniul caracterizat de *supercritical carbon dioxide* cât și în domeniile de *Natural Products și Peptidomimetics*. Colaborarea, cu participanții de la această conferință exclusivistă, a continuat cu depunerea unui proiect DEMETRA, în panelul de Mild Food Processing, în cadrul programului european de finanțare ERA-NET SUS FOOD. Numai datorită unor condiții de raportare speciale s-a preferat ca primul partener să fie din UK; înainte de finalizarea celei de a doua etape, s-a produs BREXIT-ul și chiar dacă propunerea de proiect depusă în consorțiul nostru (unde Universitatea din Craiova avea un rol principal și cea mai mare finanțare) era foarte bună (calitatea propunerii fiind apreciată de către dr Frank Hensgen, Coordinator SUSFOOD-2), nu s-a putut finanța. Ideea de proiect se va îmbunătăți chiar și se va depune probabil pe alt program de finanțare, la care Consorțiul constituit (UK, Ro, I, Gr) poate aplica (acolo unde și UK continuă cofinanțarea pe proiecte în colaborarea cu UE). Demn de semnalat este faptul că o parte dintre acești colaboratori sunt în

world top research pe domeniul bio-nanotehnologic - subdomeniul care ajută la proiectarea și realizarea de țesuturi și organe funcționale. Urmare a acestor colaborări, Petre Săvescu a fost invitat ca speaker, la Universita di Pisa, în aprilie 2020, la una dintre cele mai importante Conferințe Internaționale de profil. Datorită pandemiei CoVID, lucrările acestei Conferințe au fost suspendate pentru o toamna lui 2020.

Tot în cadrul aplicațiilor de acest tip, Petre Săvescu a inițiat o propunere de proiect pentru programul SARS-CoV Soluții -1, care a ajuns în finala Competiției, alături de alte 12 Consorții. S-a finanțat doar Consorțiul compus din Institutul ONCOGEN și Institutul Cantacuzino. Propunerea la care colegii de la Universitatea din Craiova (Proiect TEMAPRON - ”Dezvoltarea **T**ehnicilor, **M**ăsurilor Profilactice, Curative și a unor **P**roduse Naturale cu potențial nutraceutic maximizat împotriva SARS-Cov-2”), conduși de Petre Săvescu a vizat realizarea a 3 sisteme rapide de detecție virus, două sisteme antivirale care aveau la bază suplimente alimentare brevetate de către un partener de consorțiu (care realizează astfel de produse pentru armate din zone de conflict), un imuno-modulator puternic și inițierea unei scheme inovative care să asigure trasabilitatea unor fluxuri medicale și prevenirea și combaterea virală. Chiar dacă nu s-a finanțat acest proiect (la nivel de România existând doar o finanțare de 3,5 milioane de lei, deși este o problemă care afectează major), cercetările continuă, căutându-se și alte surse de finanțare.

<b>Capacitatea candidatului de a îndruma studenți sau tineri cercetători și competențele didactice ale candidatului</b>
---

În general, la toate evaluările studenților, ale membrilor catedrei (mai târziu, departamentului), în cazul meu au fost la nivelul calificativului Foarte Bine.

În ultimii 20 ani universitari, am îndrumat peste 100 de Proiecte de Diplomă și Lucrări de Disertație, existând o colaborare profesională reală, fructuoasă între studenți, absolvenți și mine (ca și cadru didactic). Încă din 2000 am fost inițiator și fondator al unui ONG, o Asociație Profesională care vine în sprijinul studenților și absolvenților de profil din Oltenia. Din 2005 sunt președintele în exercițiu al acestei Asociații Profesionale; din 2015 sunt și unul dintre cei doi vicepreședinți ai Asociației Profesionale CONSAGRO de la Facultatea de Agronomie. În aceste calități am căutat să ajut foarte mulți studenți să se integreze mai ușor în activitățile didactice, practice și sociale.

În cadrul proiectelor la care am participat ca membru în echipa de proiect sau lector/training (în mod special la proiectele finanțate prin Phare CBC sau POS-DRU) am cooptat cât mai mulți colegi, absolvenți, studenți – care au putut participa atât în România cât și în Bulgaria la activități extrem de interesante și atractive, de formare profesională și de dezvoltare personală. Un rol deosebit în acest sens, l-a avut colaborarea cu Fundația *Mișcarea Română pentru Calitate* - un organism extrem de activ în implementarea calității în viața economico-socială a României - care a ajutat foarte mulți studenți și absolvenți cu stagii de practică în țară și în Austria sau Bulgaria; mulțumiri speciale pentru această implicare activă în îmbunătățirea calității vieții atât Fundației, conducătorilor cât și tuturor colegilor și colaboratorilor!

Tot în cadrul Contribuțiilor proprii științifice, academice și profesionale este evidențiat și rolul pe care l-a avut autorul, ca Expert pe Termen Lung și Expert pe Termen Scurt în cadrul unui Proiect POSDRU care viza îmbunătățirea Curriculumului universitar pe 10 domenii științifice diferite (proiect coordonat de Universitatea din Pitești). Au fost elaborate 2 Manuale Curriculare, iar într-unul din aceste Manuale Ghid, autorul tezei de abilitare a fost coautor (alături de reprezentantul Autorității Naționale în Programe de Calificare și de Responsabilul cu Asigurarea Calității la Universitatea din Pitești). De asemenea, urmare a contribuției la acest proiect academic și profesional, autorul a fost cooptat ca și Lector la

Conferința care a detaliat îmbunătățirea programelor curriculare universitare pe 10 domenii distincte, desfășurată la Sinaia, în 2015.

În același context, din 2020, particip activ la realizarea unor cursuri de Antreprenoriat pentru studenții de la Specializarea CEPA și pregătirea acestor studenți pentru o nouă etapă de formare personală și profesională. Proiectul se numește *Student Antreprenor în cadrul Facultății de Agronomie*, se derulează pe o perioadă de 24 luni și este finanțat prin programul POCU. Demne de subliniat sunt rezultatele obținute până acum; un număr de 56 de studenți CEPA au inițiat, proiectat, realizat Planuri de Afaceri pentru IMM-uri inovative în domeniu. Proiectul continuă și în 2021.

În ceea ce privește acest segment educațional internațional, Petre Săvescu a beneficiat, în 2016, de o Bursă Erasmus plus, la Bordeaux Sciences Agro Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques de Bordeaux Aquitaine (Staff Mobility for teaching -F BORDEAU28) iar în cadrul acestei burse a susținut o serie de cursuri în limba franceză și limba engleză și o serie de întâlniri cu experți de înalt nivel de la Institutul Național de cercetări științifice de profil, INRA Bordeaux și INRA Paris. Stagiul a fost scurt (o săptămână) dar cu rezultate evidente, Petre Săvescu având un punctaj excelent conferit atât de către studenții de la Facultatea franceză, cât și de către profesorii și cercetătorii științifici. Săptămâna s-a finalizat cu o întâlnire, la Bordeaux, cu unul dintre cei mai mari specialiști în domeniul lipidelor și coloranților alimentari din Franța, dl. profesor universitar Patrick Sauvart, venit special la întâlnire de la Institutul de colorizi din Paris, pentru această întâlnire cu Petre Săvescu. S-au inițiat atunci anumite colaborări atât pentru a se facilita schimburile de studenți dintre cele două țări cât și pentru o colaborare universitară, pe termen lung, la nivel de profesori și cercetători.

Tot în cadrul colaborărilor internaționale, dl conf.univ.dr.ing. Petre Săvescu a fost, în 2016, responsabil Partener Universitatea din Craiova pentru o finanțare de mobilități în cadrul proiectului I4ALL, finanțare Leonardo da Vinci, managementul proiectului fiind realizat de IPA București. În acest context, a participat la alt stagiul de o săptămână, la Universitatea din Cordoba Spania, unde prezentările realizate de dl Petre Săvescu s-au bucurat de un real succes, în cadrul unei Echipe mixte româno-spaniolo-italiene. Demn de reliefat faptul că aceste întâlniri, de la Universitatea din Cordoba au fost onorate de prezența Excelenței sale, Domnul președinte al Academiei Regale de Științe Inginerești din Spania.

În cadrul dosarului există și un număr de 8 aprecieri ale unor specialiști de prestigiu (din 8 țări diferite și 3 continente), cu care am interacționat și care au avut amabilitatea de a formula caracterizări personale, pentru mine. Și pentru acești specialiști de top, pentru nivelul lor de conștiință și umanism, experimentez pe această cale, sentimente de recunoștință.

#### **Capacitatea candidatului de a conduce proiecte de cercetare-dezvoltare**

Candidatul Petre Săvescu a fost preocupat continuu pentru dezvoltarea de proiecte inovative care să asigure o bază excelentă de dezvoltare a unor alimente sanogene, cu densitate nutrițională ridicată. Un accent deosebit, în preocupările d-lui conferențiar abil. dr. Petre Săvescu, s-a pus pe generarea de materii prime sanogene pe întreg lanțul alimentar, pe practicile ecologice din sistem, pe procesarea ecologică a materiilor prime, pe reducerea riscurilor de contaminare a alimentelor, pe reducerea poluării generate de unitățile de industrie alimentară, pe dezvoltarea de noi rețete de produs, pe reducerea risipei alimentare, pe utilizarea unor compuși valoroși (dar mai puțin folosiți astăzi) separați-concentrați din subproduse, produse secundare și deșeuri, pe îmbunătățirea practicilor de inspecție, evaluare, certificare a produselor alimentare, pe reducerea riscurilor și monitorizarea continuă a punctelor critice de control pe circuitul alimentului, pe instruirea continuă a personalului angajat din sectorul alimentar.



În calitate de **director (responsabil) de proiect**, dl conf univ dr. **Petre Săvescu** a câștigat, în competiție și derulat prin Universitatea din Craiova:

-grantul internațional **Research on the development of MAF –IP and their toxicity analysis in different media**, (Cercetare -Dezvoltare Patent International), Contract pentru UCV nr 6C/13.07.2016 (în valoare de 10100 E),

- proiectul **Sistem complex de valorificare integrală a unor specii agricole cu potențial energetic și alimentară (VALINTEGR) P4-** ”Valorificarea Potențialului Alimentar al Culturilor Agricole Selectate (tuberculii de topinambur, seminte de sorg, turtele rezultate de la obtinerea uleiului de canepa presat la rece” - **PNCD III Cod/Nr.Proiect:** Contract nr.9/PCCDI/2018/P4, finanțare UEFISCDI (60870 E), **Petre Săvescu** fiind Responsabil Universității din Craiova pentru Proiectul P4 condus de Institutul de Biorresurse Alimentare IBA București ;

- unele proiecte mai mici, dar foarte importante prin rezultatele obținute și prin posibilitățile de dezvoltare ulterioară : „**Studiu privind analizele chimice ale solului pe care sunt realizate culturile agricole obținute în zona experimentală de la Bechet**”, Contract de cercetare 885 / 14.10.2008, finanțat prin Programul PHARE CBC RO-BG, RO2005/017-535.01.02.18, **Petre Săvescu** – responsabil de proiect;

- „**Studiu privind analizele chimice la unele produse agricole obținute în zona experimentală de la Bechet**” Contract de cercetare 886 / 14.10.2008, , finanțat prin Programul PHARE CBC RO-BG, RO2005/017-535.01.02.18, **Petre Săvescu** – responsabil de proiect;

De asemenea, dl conf.univ.dr. ing. **Petre Săvescu** a lucrat (ca și **membru în echipele de proiect – având diverse responsabilități importante** în 12 alte proiecte/granturi:

-**INCESA (Infrastructura de Cercetare în Științe Aplicate)- HUB of Research Infrastructure for Applied Sciences** – The Laboratory for the Innovative Techniques and Processes in domain of Bioengineering and Biotechnologies/Director de Proiect: Prof.univ.dr.ing.Nicu Bîzdoacă, finanțat prin Autoritatea Națională pentru Cercetare Științifică și Inovare (ANCSI), 2011-prezent, **Petre Săvescu** fiind membru în echipa de cercetare, proiectare, responsabil de achiziții pentru echipamente de peste 1.200.000 E (din totalul de 12.800.000 E- valoarea proiectului), punere în funcțiune echipamente și adjunct șef laboratoare la Laboratoarele de Bioinginerie și Biotehnologii (O02 și O03), Șef de Laboratoare fiind prof. univ. abil. Sina Cosmulescu;

- ROMANIA-BULGARIA CROSS BORDER COOPERATION PROGRAMME 2007-2013, **Proiect Internațional, Cross-Border Training Centre for Services in Quality, Nr. Contract 2(4i)-3.2-9 (MIS-ETC Code 368)**, Director de Proiect: Lect univ.dr.ing.Maria-Magdalena Poenaru, **Petre Săvescu** fiind lector/trainer pentru anumite cursuri în perioada 2013-2015;

- **International project for Food Safety** - initiated by the Food Technical College Craiova, University of Craiova and other High schools and University from Portugal, Spain, Holland – after this Project some Romanian food SMEs receiving the European food safety certificate "**Seguridad alimentos**", finanțat de Autoritatea Europeană, **Petre Săvescu** fiind lector/trainer în 2009-2010, pentru anumite cursuri de Igienă unități de Industrie alimentară și HACCP, în perioada 2013-2015;

- Proiect de tip PNII Parteneriate finanțat de MECI – CNMP, nr 51-033/14.09.2007, cu titlul “**Determinarea capacității de adaptare ecologică în diferite areale de cultură a noi genotipuri de viță de vie în curs de omologare și brevetare**”, responsabil din partea Universității din Craiova, dl prof Olteanu Ion, finanțare MECI – CNCSIS, unde **Petre Săvescu** a fost membru în Echipa de Proiect (2007-2010)\_

- **SME Program for the design, construction and implementation of the QMS according S.R. C.E. ISO9001-4/2001 a sugary foods factory in Craiova**, finanțare europeană și cofinanțare privată, unde **Petre Săvescu** a fost membru în Echipa de Proiect (2007-2010)\_
- **“Study on chemical analysis in water used in the experimental area Eco-irrigations Bechet ”**, research contracts financed by Phare CBC RO-BG RO2005/017-535.01.02.18, unde **Petre Săvescu** a fost asistent manager al Echipei de Proiect (2008)\_
- Proiect de tip CEEEX nr 21/2005, cu titlul **“Biotehnologii inovative pentru obținerea de alimente funcționale pe baza ciupercilor Pleurotus și pregătirea exploataării industriale”**, perioada de desfășurare 2005-2007, Manager din partea Universității din Craiova, dl prof Manolea Gheorghe, perioada de desfășurare 2005-2008, iar **Petre Săvescu**, membru în Echipa de cercetare și responsabil cu proiectarea procesării și procesarea Alimentelor Functionale;
- Proiect CALIST nr 209/5428 din 2004, cu titlul **“Dezvoltarea și certificarea sistemului de management al calității conform cu standardul SR EN ISO 9001:2001 cu integrarea elementelor specifice HACCP într-o unitate cu profil alimentar”**, perioadă de desfășurare 2004-2006, responsabil din partea Universității din Craiova, dl prof Manolea Gheorghe, iar **Petre Săvescu** - membru în Echipa de cercetare și responsabil pentru construcția și implementarea S.M.C. conform cu SR EN ISO 9001:2001 la o firma de producție napolitane și biscuiți
- Proiect CALIST nr. 4402/2003, cu titlul **“Dezvoltarea, implementarea și certificarea sistemului de management al calității conform cu standardul SR EN ISO 9001:2001 în centre de cercetare din mediul universitar etnic”**, perioada de desfășurare 2003-2004, responsabil din partea Universității, dl. Prof Manolea Gheorghe, iar **Petre Săvescu** Responsabil pentru construcția și implementarea sistemului de management al calității conform ISO 9001/2001 pe sistemul de predare din cadrul Facultății de Horticultură, Universitatea Craiova,
- Grant finanțat de către MEC – C.N.C.S.I.S., contract nr.40202/04,11/2003, Cod 685, Tema nr 13, cu titlul **“Identificarea, monitorizarea și stabilirea proceselor tehnologice de utilizare a unor surse naturale, locale, cu efecte favorabile în obținerea de produse legumicole ecologice”**, director de proiect dna prof. Chilom Palaghia., **Petre Săvescu** fiind membru în Echipa de Proiect;
- **Optimization of cultivation of vegetable species in field conditions and protected species**, CNCSIS 40/35254/2001 Control Code 331 / Research team member/2001-2003, **Petre Săvescu** fiind membru în Echipa de cercetare;
- Funded contract 33541/2002 C.N.C.S.I.S. - 12 / 2002 Theme: **"Research on Physical-chemical and biochemical transformations in vacuum packaging products plant"** NURC Code: 996/ Responsabil de Proiect, Dna. Lector univ dr.ing. Violeta Nour, iar **Petre Săvescu** fiind membru în echipa de cercetare, 2002;
- Joint Research Program Project - River Pollution Monitoring, ANSTI, Contract no. 2122/1997-1999-Universitatea of Craiova, Romania and the University of Luton, UK; **Program of study and pollution monitoring in Jiu River from Petrosani to the Danube**, a program financed by the British Council Bucharest and the Ministry of Education, Bucharest/ Research, **Petre Săvescu** fiind membru în echipa de cercetare, 2000.

## 7. Îndeplinirea standardelor universității: **Îndeplinit**

- deținerea diplomei de doctor în domeniul postului sau într-o ramură înrudită: **îndeplinit: Doctor în Chimie, Diploma de dr.**, Seria E Nr. 0002013/18.06.2007
- deținerea calității de conducător de doctorat: **îndeplinit: Doctor abilitat în domeniul Științe Inginerești, Ingineria Produselor Alimentare**, OM 3050/15.01.2019

- îndeplinirea standardelor minimale necesare și obligatorii de ocupare a posturilor didactice/de cercetare, specifice funcției de Profesor universitar/CS I, aprobate prin O.M.E.N.C.Ș. nr. 6129/20.12.2016, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 123 bis/15.02.2017, potrivit art. 219, alin. (1) al Legii Educației Naționale nr. 1/2011:

<b>Domeniul de activitate (Indicator, Criteriu)</b>	<b>Punctaj minim</b>	<b>Punctaj realizat</b>
Activitate Didactică/Profesională (A1)	Minim 100 p	121,05 p
Activitate de Cercetare (A2)	Minim 260 p	1448,8 p
Recunoaștere și Impactul activității (A3)	Minim 60 p	200 p
<b>Total</b>	<b>Minim 420 p</b>	<b>1769,85 p</b>

**Îndeplinit.**

**8. Îndeplinirea standardelor facultății: Îndeplinit**

Semnătura candidatului

