



Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

SIA/178/05.03.2020



AVIZ

În conformitate cu prevederile art. 10 alin (6) din Ordinul ministrului educației și cercetării științifice nr. 3751/2015 și art. 11, alin (7) din Metodologia internă de organizare și desfășurare a alegerilor pentru structurile și funcțiile de conducere de la nivelul facultăților și universității 2015- 2016, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 156 din 4 noiembrie 2015, dispoziții menținute prin Hotărârea Senatului universitar nr. 105/16.09.2019, doamna **prof. dr. Ing. Gabriela BHRIM a primit avizul de participare** la concursul pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2020/2024.

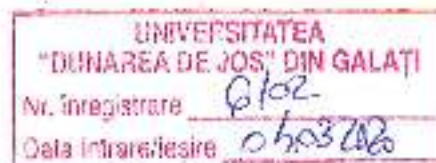
Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor întrunit în ședința din data de 05.03.2020.

Decan interimar

Conf. dr. Ing. Liliana MIHALCEA



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



AVIZ

În conformitate cu prevederile art. 19 alin. (6) din „METODOLOGIA INTERNĂ DE ORGANIZARE ȘI DESFĂȘURARE A ALEGERILOR PENTRU STRUCTURILE ȘI FUNCȚIILE DE CONDUCERE DE LA NIVELUL FACULTĂȚILOR ȘI UNIVERSITĂȚII 2015-2016”, aprobată prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 156/04.11.2015 dispoziții menținute prin Hotărârea Senatului Universitar nr. 105/16.09.2019, doamna/ul **GABRIELA-ELENA BAIHRIM** îndeplinește condițiile pentru participarea la concursul de ocupare a funcției de decan.

Prin raportare la dispozițiile art. 19 alin. (8) din Metodologie, avizul conform al Biroului juridic din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați asupra dosarului de concurs al doamnei/ului **GABRIELA-ELENA BAIHRIM** este pozitiv.

Galați

BIROU ÎN JURIDIC,
Cons. jur. Andreea ALEXA
Andreea Alex



Curriculum vitae Europass

Informații personale

Nume / Prenume **Bahrim Gabriela Elena**

Locul de muncă actual de muncă **Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG), Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor**

Adresă loc de muncă **Strada Domnească, Nr. 17, 803008, Galați, România**

E-mail **gbahrim@ugal.ro, gbahrim@gmail.com**

Telefon **+40 741024987**

Fax **+402 36 461353**

Naționalitate **Română**

Data nașterii **30.03.1983**

Educație și formare

Perioada	1990-1998
Calificarea / diploma obținută	Doctor, Domeniul Biotehnologii
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea Dunărea de Jos din Galați
Titlu tezei:	Cercetări privind obținerea glucosizomerazelor cu aplicații în industria alimentară
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biotehnologia enzimelor de interes industrial
Perioada	1981-1986
Calificarea / diploma obținută	Inginer, Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Ingineria produselor alimentare; Tehnologia cărnii; Tehnologia lăptelui
Alte specializări	<p>2008 - Training program - Building capacity in training curricula and assessment development, VAPRO International, The Hague, The Netherlands</p> <p>2009 - Flow Cytometry - Principles and Methods National Institutes of Health, Bethesda, USA</p> <p>2008 - Biotechnology Training Programs: Fermentation Methods and Scale-Up Strategies, University of Pennsylvania, USA</p> <p>2008 - Formation a la microscopie confocale, Université Claude Bernard Lyon, France</p> <p>2008 - 4th International Advanced Course on Bioreactor Design and Operation, The Graduate School WLAG Wageningen University in co-operation with Biotechnological Sciences De R Leiden (BSDL) and B-Basic (Bio-based Sustainable Industrial Chemistry, The Netherlands)</p> <p>2007 - Instruire-Specialist pentru managementul igienei în industria alimentară conform HACCP și ISO 22000, TÜV Rheinland Romania</p> <p>1994 - bursa Tempus la ENSIA Massy, France</p> <p>1994 - bursa Tempus, Molecular Interactions & Separation Technology Laboratory, Lim TechS, Université de Technologie de Compiègne (UTC) France</p>
Limba maternă	Română



Limbi străine cunoscute **Engleză, Franceză**

Autoevaluare Nivel european (%)	Înțelegere				Vorbită				Scrisă	
	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba Engleză	B2	Utilizator experimental	B2	Utilizator experimental	B2	Utilizator experimental	B2	Utilizator capricios	B2	Utilizator experimental
Limba Franceză	B2	Utilizator experimental	B2	Utilizator experimental	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

Competența și abilități sociale Competențe de comunicare dobândite în perioada de deținere de posturi de conducere a diverselor structuri de la nivelul universității și pe plan național.

Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de cadru didactic și cercetător. C mare experiență în participarea la manifestări internaționale: în ultimii 10 ani am participat la mai mult de 50 de astfel de manifestări științifice.

Competențe și aptitudini organizatorice/ de management Competențe manageriale obținute prin activitatea de Management în educație/ academică, obținute prin calitatea de Președinte/Director la nivelul structurilor de conducere ale universității, ARACIS, CNCIS, CNATDCU.

Competențe obținute prin activitatea de Management în cercetare.
Competențe obținute prin activitatea de evaluator pentru programe de cercetare naționale și internaționale.

Competența și aptitudini științifice și tehnice Competențe științifice domeniul de specializare inteligentă Biocconomie dobândite prin participarea în proiecte de cercetare, coordonare teze de doctorat, membru în comitetele de recenzie a unor reviste cu înaltă renume internațională.

Foarte bune competențe în Microsoft Office tools (Word, Excel and PowerPoint)

Alte competențe și aptitudini Capacitate foarte mare de concentrare supra aspectelor esențiale și a evoluției în sub-domeniile de cercetare care țin de specializarea inteligentă, concretizată prin dinamica publicațiilor din ultimii ani în reviste cu renume internațională, și coordonarea de teze de doctorat și postdoctoranzi.

Experiința managerială

Perioada **2016 - 2020**

Funcția sau postul ocupat **Prorector responsabil activități CDI**

Activități și responsabilități principale **Management activități cercetare, dezvoltare și inovare**

Numele și adresa angajatorului **Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Str. Domnească nr. 47, 800008, Galați**

Tipul activității sau sectorul de activitate **Cercetare științifică / Universitate**

Perioada **2016 - prezent**

Funcția sau postul ocupat **Vicepreședinte al Comisiei de Ingineria resurselor vegetale și animale a Consiliului Național de Atestare a Titlurilor, Diplomelor și Certificatelor Universitare (CNATDCU)**

Activități și responsabilități principale **Management în cercetare și educație**

Numele și adresa angajatorului **Ministerul Educației Naționale, Str. Gen. Berhelor: 28-30, Sector 1, 010188, București**

Tipul activității sau sectorul de activitate **Învățământ, Cercetare / nivel național**

Perioada **2011 - 2019**

Funcția sau postul ocupat **Membri în Comisia de experți permanenți Științe agricole, silvice și medicină veterinară a Agenției Române de Asigurare a Calității în Învățământul Superior**

Activități și responsabilități principale **Asigurarea calității programelor educaționale în învățământul superior din domeniul Biocconomie, evaluarea calității în la nivel instituțional.**

Numele și adresa angajatorului **ARACIS Bulevardul Mărășești, nr. 59, 800008, București**

Tipul activității sau sectorul de activitate **Învățământ, Cercetare / Agenție de asigurare a calității**

Perioada	2011-2012
Funcția sau postul ocupat	Membrii al Comisiei de specialitate Științele vieții din cadrul Consiliului Național al Cercetării Științifice
Activități și responsabilități principale	Management în cercetare în domeniile Biotehnologie și Știința și Ingineria alimentelor
Numele și adresa angajatorului	Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării (UEFISCDI) Str. Mendeleev nr. 21-25, Sector 1, 010362, 010168, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare, dezvoltare și inovare/ nivel național
Perioada	2011-2013
Funcția sau postul ocupat	Președinte al Comisiei pentru Cercetare Științifică a Senatului Universității Dunărea de Jos din Galați
Activități și responsabilități principale	Management în cercetare și educație
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Str. Domnească nr. 47, 600008, Galați
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ, Cercetare / Universitate
Perioada	2006- 2011
Funcția sau postul ocupat	Membrii al CONSILIULUI NAȚIONAL AL CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR (C.N.C.S.I.S.)
Activități și responsabilități principale	Management cercetare, dezvoltare și inovare
Numele și adresa angajatorului	Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării (UEFISCDI) Str. Mendeleev nr. 21-25, Sector 1, 010362, 010168, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare, dezvoltare și inovare/ nivel național
Perioada	2012 - 2016
Funcția sau postul ocupat	Director al Centrului Integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic (BioAliment-TehIA)
Activități și responsabilități principale	Management în cercetare
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare, dezvoltare și inovare/ nivel național și internațional
Perioada	2006 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Coordonator al Platformei integrate de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară (Bioaliment)
Activități și responsabilități principale	Management în cercetare
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare, dezvoltare și inovare/ nivel național și internațional
Perioada	2007-2011
Funcția sau postul ocupat	Șef Catedră Biinginierii în industria alimentară
Activități și responsabilități principale	Management academic
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Bog

Perioada	2006 - 2016
Funcția sau postul ocupat	Membri ai Senatului Universității Dunărea de Jos din Galați
Activități și responsabilități principale	Management în cercetare și educație
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Str. Domnească nr. 47, 800008, Galați
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ, Cercetare / Universitate
Perioada	2005 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar; Conducător de doctorat în domeniul Biotehnologiei
Activități și responsabilități principale	Activități didactice și de cercetare, îndrumare studenți licență, masteranzi și doctoranzi în domeniile Biotehnologiei și Ingineria produselor alimentare. Cursuri predate: Microbiologie generală; Microbiologie specială; Biotehnologia preparării enzimatoice; Culturi starter; Biovalorificarea deșeurilor din industria alimentară; Biotehnologie de prelucrare și valorificare a deșeurilor.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Str. Domnească, Nr. 47, 800008 Galați, România, Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor, Departamentul de Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologie și zootehnie.
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ, Cercetare / Universitate
Perioada	1990-2005
Funcția sau postul ocupat	Asistent Șef Lucrări, Conferențiar
Activități și responsabilități principale	Activități didactice și de cercetare, îndrumare studenți masteranzi și studenți licență în domeniile Biotehnologiei și Ingineria produselor alimentare.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Str. Domnească, Nr. 47, 800008 Galați, România, Facultatea de Știința și Ingineria alimentelor, Departamentul de Știința alimentelor, ingineria alimentelor, biotehnologie și zootehnie.
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ, Cercetare / Universitate

Calitatea activității profesionale

Relevanța contribuțiilor la dezvoltarea domeniului este certificată de realizările științifice, care s-au concretizat după cum urmează:

- Articole publicate în reviste cotate ISI – 122 (h-Index 14)
- Articole publicate în reviste indexate în baze de date internaționale -104 (Scopus, h-index = 15)
- Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute din străinătate - 8
- Cărți și capitole în cărți publicate în edituri recunoscute din țară – 21
- Studii publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale – 31
- Studii publicate în volumele unor manifestări naționale - 41
- Studii comunicate în străinătate (publicate în rezumat) – 104
- Brevete de invenție - 3

Researcher ID G-4935-2013

(WOS):

<http://www.researcherid.com/rid/G-4935-2013>

<http://orcid.org/0000-0001-8210-1793>

<https://publons.com/researcher/1227005/gabriela-ovana-banrim>

<https://scholar.google.ro/citations?user=6Ym9TjYAAAAAJ&hl=ro>

Vizibilitate națională și internațională

Premii

- Medalia de aur Expoziția Internațională specializată, Chișinău, Republica Moldova, 2019
- Medalia obținută la INVENTICA 2019, Iasi Romania
- Premiul „Dumitru Motoc” acordat de Academia de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu Sibest”, București, 10 decembrie 2009, monografia G.M. Costin (editor), 2008.

B61

CONTRIBUȚII PROFESIONAL ȘTIINȚIFICE (ULTIMII 10 ANI)

A. CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN CĂRȚI PUBLICATE ÎN ȚARĂ ȘI STRĂINĂTATE

1. Mihaela Cotârlet, Nicoleta M. Maftoi, Aida M. Vasile, **Gabriela E. Băhrim**, 2018. Buckwheat as a Valuable Resource in Biotechnology, pp. 179-218. In: Frederick George (Ed). *Buckwheat: Composition, Production and Uses*. Series: Agriculture Issues and Policies, Nova Science Publishers, ISBN: 978-1-53614-099-6
2. Maftoi, NM; Cotârlet, M; Boev (Gaureanu) M; , **Băhrim GE**, 2017, Probiotics in health promotion and their therapeutic effect. LAP LAMBERT Academic Publishing, International Book Market Service Ltd, member of Omniscryptum Publishing Group, ISBN 978-613-4-90751
3. Gurgu, L. Horincar, G., **Băhrim, G.**, 2015. The Effects of Fatty Acid Derivates from Corn and Coconut Oils on Microbial Physiology, pp. 159-185. In: Apetrei C (ed). *Corn and Coconut Oil: Antioxidant Properties, Uses and Health Benefits*. Nova Science Publishers, Inc. Series: Nutrition and Diet Research Progress. ISBN: 978-1-63483-420-9
4. Dima, St. **Băhrim, G.**, Iordăchescu G., 2014. Sources, Production and Microencapsulation of Probiotics, pp. 25-50. In: Semih Cileş (ed.). *Prebiotics in Food Nutrition and Health*. CRC Press Taylor&Francis Group, Boca Raton, FL, USA
5. Rapeanu, G., **Băhrim, G.**, Stanciuc, N., 2014. Microorganism's Metabolic Activity Stimulation by Polyphenols, pp.513-521. In: WATSON, R.R., FREEDY, V.R., ZIBADI, S. (eds). *Polyphenols in Human Health and Disease*, vol. 1, Academic Press (Elsevier), Amsterdam, Boston, Heidelberg, London, New York, Oxford, Paris, San Diego, San Francisco, Singapore, Sydney, Tokyo; DOI: 10.1016/B978-0-12-398456-2.00038-4
6. Neagu, C, Constantin, O, **Băhrim, G.**, 2014. Inulinases, pp. 195-215. In: Garg, N., Aeron, A.(eds), *Microbe in process. Microbiology Research Advances*. Nova Science Publishers, Inc. New York, ISBN: 978-1-63117-128-4 (eBook).
7. **Băhrim Gabriela**, Cornan Gigi, Cotârlet Mihaela and Popa Claudia, 2011. Enzy-Streptomycetes as Valuable Bioingredients and Biopreservatives, pp.52-89 In: Anima Sharma, Harhik Pathak (eds), *Microbial Technology, The Emerging Era. Role of Microbial Diversity For Human Welfare*, Lap Lambert Academic Publishing Germany, ISBN 978-3-8454-0612-1
8. Maridica Stoica, **Gabriela Băhrim** and Geta Cârâc, 2011. Factors that Influence the Electric Field Effects on Fungal Cells, pp.291-302. In: A. Méndez-Vilas (ed.) *Science against Microbial Pathogens: Communicating Current Research and Technological Advances*, MICROBIOLOGY BOOK SERIES - Number 3, Formatec Research Center Publisher, ISBN 978-84-939543-1-1
9. **Băhrim, G.**, 2010, Diversitatea, taxonomia, morfologia și fiziologia bacteriilor lactice cu implicații în panificație, pp. 26-56. În: Banu Iuliana (coordonator) *Bacteriile lactice - Aplicații în panificație*, ISBN 978-606-8008-74-5, Galați University Press
10. **Băhrim, G.**, 2010, Bacterii lactice promotori în asigurarea stabilității microbiologice și a siguranței produselor de panificație, pp. 154-178. În: Banu Iuliana (coordonator) *Bacteriile lactice - Aplicații în panificație*, ISBN 978-606-8008-74-5, Galați University Press

B. LUCRĂRI PUBLICATE ÎN REVISTE COTATE WEB OF SCIENCE ȘI INDEXATE ÎN BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE

1. Apetrei, RM; Carac, G; **Băhrim, G**; Camuru, P, 2019. Sensitivity enhancement for microbial biosensors through coil Self-Coating with polypyrrole. INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMERIC MATERIALS AND POLYMERIC BIOMATERIALS, 68(17), pp. 1058-1067, DOI: 10.1080/00914037.2018.1525548.
2. Gheonea, I; Aprodu, I; Enachi, E; Horincar, G; Bolea, CA; **Băhrim, GE**; Rapeanu, G; Stanciuc, N, 2019. Investigations on thermostability of carotenoids from tomato peels in oils using a kinetic approach. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Article Number: e14303. DOI: 10.1111/jfpp.14303.
3. Gaspar-Pintilieșcu, A; Cancea, A; Cotârlet, M; Vasile, AM; **Băhrim GE**; Shaposhnikov, S; Craciunescu, O; Oprita, EI, 2019. Angiotensin-converting enzyme inhibition, antioxidant activity and cytotoxicity of bioactive peptides from fermented bovine colostrum. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, DOI: 10.1111/1471-0307.12659.
4. Aprodu, I; Milea, SA; Anghel, RM; Enachi, E; Barbu, V; Craciunescu, O; Rapoanu, G; **Băhrim GE**; Cancea, A; Stanciuc, N, 2019. New Functional Ingredients Based on Microencapsulation of Aqueous Anthocyanin-Rich Extracts Derived from Black Rice (*Oryza sativa* L.). MOLECULES, 24 (18), Article Number: 3389. DOI: 10.3390/molecules24183389.

5. Apetrei, RM; Carac, G; Bahrim G; Camuru, P, 2019. Utilization of enzyme extract self-encapsulated within polypyrrole in sensitive detection of catechol. ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, 128, pp. 34-39, DOI: 10.1016/j.enzmictec.2019.04.015.
6. Condurache, NN; Aprodu, I; Craciunescu, O; Tatia, R; Horincar, G; Barbu, V; Enachi, E; Rapeanu, G; Bahrim GE; Dancea, A; Stanciuc, N, 2019. Probing the Functionality of Bioactives from Eggplant Peel Extracts Through Extraction and Microencapsulation in Different Polymers and Whey Protein Hydrolysates. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, 12(8), pp. 1316-1329, DOI: 10.1007/s11947-019-02302-1.
7. Cotarlet, M; Maftai, NM; Bahrim GE, 2019. Increasing the fermentation efficiency of *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* MIUG BL8 in a rye flour sourdough. TURKISH JOURNAL OF BIOCHEMISTRY-TURK BIYOKIMYA DERGISI. 44(3), pp. 307-315, DOI: 10.1515/tjb-2018-0017.
8. Milea, AS; Vasile, AM; Ciurimaru, A; Dumitrascu, L; Barbu, V; Rapeanu, G; Bahrim GE; Stanciuc, N, 2019. Valorizations of Sweet Cherries Skins Phytochemicals by Extraction, Microencapsulation and Development of Value-Added Food Products. FOODS, 8(8), Article Number: 188, DOI: 10.3390/foods8080188.
9. Milea, SA; Aprodu, I; Vasile, AM; Barbu, V; Rapeanu, G; Bahrim GE; Stanciuc, N, 2019. Widen the functionality of flavonoids from yellow onion skins through extraction and microencapsulation in whey proteins hydrolysates and different polymers. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 251, pp. 29-35, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.02.003.
10. Horincar, G; Aprodu, I; Barbu, V; Rapeanu, G; Bahrim GE; Stanciuc, N, 2019. Interactions of flavonoids from yellow onion skins with whey proteins: Mechanisms of binding and microencapsulation with different combinations of polymers. SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, 215, pp. 158-167, DOI: 10.1016/j.saa.2019.02.100.
11. Apetrei, RM; Carac, G; Ramanaviciene, A; Bahrim G; Tanaso, C; Ramanavicius, A, 2019. Cell-assisted synthesis of conducting polymer - polypyrrole - for the improvement of electric charge transfer through fungal cell wall. COLLOIDS AND SURFACES B-BIOINTERFACES, 175, pp.671-679, DOI: 10.1016/j.colsurfb.2018.12.024 100.
12. Cotarlet M; Vasile, AM; Cantaragiu, AM; Gaspar-Pintilieșcu, A; Craciunescu, O; Oancea, A; Moraru, A; Moraru, I; Bahrim GE, 2019. COLOSTRUM-DERIVED BIOACTIVE PEPTIDES OBTAINED BY FERMENTATION WITH KEFIR GRAINS ENRICHED WITH SELECTED YEASTS. ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI-FOOD TECHNOLOGY, 43(1), pp. 54-68, DOI: 10.35219/foodtechnology.2019.1.04
13. Tchameni, SN; Cotârlet, M; Ghinea, IO; Bodino, MAB; Samoza, ML; Borda, D; Bahrim, G; Dinică, RM, 2019. Involvement of lytic enzymes and secondary metabolites produced by *Trichoderma* spp. in the biological control of *Pythium myriotylum*. International Microbiology (Article in press).
14. DANIELA RADU (LUPOAE), GABRIELA RĂPEANU, GABRIELA ELENA BAHRIM, NICOLETA STĂNCIUC, 2019. Investigations on thermal degradation of phytochemicals from lavender extract. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology (2019), 43(2), 33-47
15. Apetrei, R.M., Cârâc, G., Bahrim, G., Camuru, P., 2018. Sensitivity enhancement for microbial biosensors through cell Self-Coating with polypyrrole. International Journal of Polymeric Materials and Polymeric Biomaterials, 1–10.doi:10.1080/00914037.2018.1525545
16. Oancea, Ana-Maria; Hasan, Mahadi; Vasile, Aida Mihaela; Barbu, Vasilica; Enachi, Elona; Bahrim Gabriela; Rapeanu, Gabriela; Silvi, Stefania; Stanciuc, Nicoleta, 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 95:129-134, DOI: 10.1016/j.lwt.2018.04.083.
17. Oancea, Ana-Maria; Onofrei, Cristina; Turturica, Mihaela; Bahrim Gabriela; Rapeanu, Gabriela; Stanciuc, Nicoleta, 2018. The kinetics of thermal degradation of polyphenolic compounds from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extract. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 24 (4): 361-369, DOI: 10.1177/1082013218756139.
18. Apetrei, Roxana Mihaela; Carac, Geta; Bahrim Gabriela; Ramanaviciene, Almira; Ramanavicius, Arunas, 2018. Modification of *Aspergillus niger* by conducting polymer, Polypyrrole, and the evaluation of electrochemical properties of modified cells. BIOELECTROCHEMISTRY, 121: 46-55, DOI: 10.1016/j.bioelechem.2018.01.001.
19. Coman, Maria Magdalena; Oancea, Ana Maria; Verdenelli, Maria Cristina; Cecchini, Cinzia; Bahrim Gabriela; Orpianesi, Carla; Cresci, Alberto; Silvi, Stefania, 2018. Polyphenol content and in vitro evaluation of antioxidant, antimicrobial and prebiotic properties of red fruit extracts EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 244 (4):735-745, DOI: 10.1007/s00217-017-2997-9.
20. Stanciuc, Nicoleta; Oancea, Ana Maria; Aprodu, Iuliana; Turturica, Mihaela; Barbu, Vasilica; Ionita, Elena; Rapeanu, Gabriela; Bahrim Gabriela, 2018. Investigations on binding mechanism of bioactives from elderberry

Ba

- (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins for efficient microencapsulation. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 225: 197-207, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.10.019.
21. Oancea, Ana-Maria; Aprodu, Iuliana; Rapeanu, Gabriela; **Bahrim Gabriela**; Stanciuc, Nicoleta, 2018. The Binding mechanism of anthocyanins from sour cherries (*Prunus cerasus* L) skins to bovine -lactoglobulin: A fluorescence and in silico-based approach. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES*. 20(S3): S3096-S3111, DOI: 10.1080/10942912.2017.1343347.
 22. Stoica, Irina; Petrovici, Anca Roxana; Silion, Mihaela; Varganici, Cristian-Dragos; Dinica, Rodica); **Bahrim Gabriela**, 2018. Corn cob hydrolyzates used for microbial biosynthesis of polyhydroxybutyrate. *CELLULOSE CHEMISTRY AND TECHNOLOGY*, 52(1-2): 55-74.
 23. Oancea, Ana-Maria, Aprodu, Iuliana, Ghinea, Ioana Otilia, Barbu, Vasilica, Ionita, Elena, **Bahrim Gabriela**, Rapeanu, Gabriela, Stanciuc, Nicoleta, 2017. A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using beta-lactoglobulin as matrices. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 210:83-90, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.04.033.
 24. Oancea, Ana-Maria, Turturica, Mihaela, **Bahrim Gabriela**, Rapeanu, Gabriela, Stanciuc, Nicoleta, 2017. Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 82:139-146, DOI: 10.1016/j.lwt.2017.04.026.
 25. Horincar, Georgiana, Horincar, Vicent u Bogdan, Gotiardi, Davide, **Bahrim Gabriela**, 2017. Tailoring the potential of *Yarrowia lipolytica* for bioconversion of raw palm fat for antimicrobials production. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 80: 335-340, DOI: 10.1016/j.lwt.2017.02.026.
 26. Ionita, Elena, Gurgu, Leontina, Aprodu, Iuliana, Stanciuc, Nicoleta, Dalmadi, Istvan, **Bahrim Gabriela**, Rapeanu, Gabriela, 2017. Characterization, purification, and temperature/pressure stability of polyphenol oxidase extracted from plums (*Prunus domestica*). *PROCESS BIOCHEMISTRY*, 56: 177-185, DOI: 10.1016/j.procbio.2017.02.014.
 27. Apetrei, RM, **Bahrim GE**, Carac, G, 2017. Spectroelectrochemical characteristics of Polypyrrole synthesized by different methods. *BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS*, 49: 74-83.
 28. Horincar, VB; Popa, AM; Horincar, G; **Bahrim, G.**, 2017. Submerged cultivation of *Fomes fomentarius* mushroom and increase of biomass yield by statistical design of experiments and mathematical modeling. *ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS*, 22(6): 13076-13085.
 29. Horincar, Georgiana **Bahrim Gabriela**, 2017. The antimicrobial properties of enzymatic hydrolysates of goat milk fat. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology*, 41 (1): 30-40
 30. Mihaela Cotârlet, Aurelian-Relu Palade, **Gabriela-Elena Bahrim**, 2017. Testing some wild *Bacillus* spp. strains as potential biocontrol agents. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology*, 41(2):51-61
 31. Mihaela Cotârlet, Nicoleta-Maricica Maftai, Aida-Mihaela Vasile, **Gabriela-Elena Bahrim**, 2017. Improvement of lactic acid fermentation with *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* MIUG BL5 on enriched rye flour medium. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology*, 41(2): 86-101
 32. Turturica, M., Stanciuc, N., **Bahrim, G.**, Rapeanu, G., 2018. Investigations on Sweet Cherry Phenolic Degradation During Thermal Treatment Based on Fluorescence Spectroscopy and Inactivation Kinetics. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*, 9(10): 1706-1715, DOI: 10.1007/s11947-016-1753-7
 33. Dumitrascu, L., Stanciuc, N., **Bahrim, G.E.**, Aprodu, I. 2016. Insights into the binding of ferulic acid to the thermally treated xanthine oxidase. *LUMINESCENCE*, 31(6): 1259-1266, DOI: 10.1002/blo.3099
 34. Ungureanu C., Favier, L., **Bahrim G.**, 2016. Screening of soil bacteria as potential agents for drugs biodegradation: a case study with clofibrate acid. *JOURNAL OF CHEMICAL TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*, 91(6): 1646-1653. DOI: 10.1002/jctb.4935
 35. Dumitrascu, L., Stanciuc, N., **Bahrim G.E.**, Clumac, A., Aprodu, I., 2016. pH and heat-dependent behaviour of glucose oxidase down to single molecule level by combined fluorescence spectroscopy and molecular modelling. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 96(6): 1906-1914, DOI: 10.1002/jsfa.7296
 36. Stirke, A., Apetrei, R.M., Kirsnyte, M., Dedelaitis, L., Bondarenka, V., Jasulaitiene, V., Pucetaite, M., Selskis, A., Carac, G., **Bahrim G.**, Ramanaivicius, A., 2016. Synthesis of polypyrrole microspheres by *Streptomyces* spp. *POLYMER*, 84:99-106, DOI: 10.1016/j.polymer.2015.12.029
 37. Turturica, M., Stanciuc, N., **Bahrim G.**, Rapeanu, G., 2016. Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plum (*Prunus domestica*) extracts - A kinetic study. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 171:200-207, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2016.10.024
 38. Constantin, O.E., Furdul, B., **Bahrim G.**, Dinică, R.M., 2016. Evaluation of the antimicrobial effects of new heterocyclic bis-quaternary ammonium compounds on biofilms. *SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH-CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING BIOTECHNOLOGY FOOD INDUSTRY*, 17(2): 199-210

Ba

39. Horincar, V.B., Popa, A.M., Horincar, G., Bahrim, G., 2016. Evaluation of some biotechnological parameters influencing the *Pleurotus ostreatus* biomass production by submerged cultivation. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 39 (2):55-63
40. Oancea, A.M., Stanciuc, N., Răpeanu, G., Aprodu, I., Bahrim, G., 2016. Binding properties of β -lactoglobulin with polyphenols – A review. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology* 40(2): 9-19
41. Vasile, A., Corcionivoschi, N., Bahrim, G. 2016, The prebiotic and protective effects of buckwheat flour and oat bran on *Lactobacillus acidophilus*. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology* 40(2): 40-50
42. Simion (Ciuciu), A.M., Aprodu, I., Dumitrascu, L., Bahrim, G.E., Alexe, P., Stanciuc, N., 2015. Exploring the heat-induced structural changes of beta-lactoglobulin-linoleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling techniques. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*, 52(12), pp. 8095-8103, DOI: 10.1007/s13197-015-1949-2
43. Dumitrascu, L., Stanciuc, N., Aprodu, I., Ciuciu, A.M., Alexe, P., Bahrim, G., Ionita, E., 2015. Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*, 52 (10), pp. 6290-6300, DOI: 10.1007/s13197-015-1719-1
44. Simion (Ciuciu), A.M., Aprodu, I., Dumitrascu, L., Bahrim, G., Alexe, P., Stanciuc, N., 2015. Probing thermal stability of the beta-lactoglobulin-oleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling. *JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE*, 1095, pp. 26-33, DOI: 10.1016/j.molstruc.2015.04.019
45. Stanciuc, N., Aprodu, I., Ionita, E., Bahrim, G., Răpeanu, G., 2015. Exploring the process-structure-function relationship of horseradish peroxidase through investigation of pH- and heat induced conformational changes. *SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY*, 147, pp. 43-50, DOI: 10.1016/j.saa.2015.03.023
46. Ungureanu, C., Favier, L., Bahrim, G., Amrane, A., 2015. Response surface optimization of experimental conditions for carbamazepine biodegradation by *Streptomyces* MIUG 4.89. *New Biotechnology*, 32(3), pp. 347-357, DOI: 10.1016/j.nbt.2014.12.005
47. Popa, C., Balaes, T., Favier, L., Tanase, C., Bahrim, G., 2015. White-rot fungus implications in dofibric acid biodegradation. *ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS*, 20 (3), pp. 10388-10395
48. Turturică, Mihaela; Cancea, Ana Maria; Răpeanu, Gabriela, Bahrim Gabriela, 2015. Anthocyanins: naturally occurring fruit pigments with functional properties. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 35(1), pp. 9-24
49. Popa (Ungureanu), Claudia ; Bahrim, Gabriela ; Favier, Lidia ; Tănase, Cătălin, 2015. Increase of the *Trametes versicolor* efficiency in bioremediation process for diclofenac biodegradation in aquatic environments. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 39(1), pp. 25-35
50. Coman, Gigi; Nica, Andreea; Spălăţelu, Constanţa; Bahrim, Gabriela, 2015. Bioethanol production by solid state fermentation from cheese whey mixed with brewer's spent grains. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology*, 39(1), pp. 49-57
51. Horincar, VB; Popa, AM; Parfene, G ; Bahrim, G, 2015. Evaluation of some biotechnological parameters influencing the *Pleurotus ostreatus* biomass production by submerged cultivation. *ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI-FOOD TECHNOLOGY*. 39(2): 55-63
52. Aron (Maftoi), N., Boev (Găreanu), M., Bahrim, G., 2016. Probiotics and therapeutic effect in clinical practice – Review. *ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS*, 20(1), pp. 10162-10175
53. Apetriu, R. M., Cârâc, G., Bahrim, G.E., 2015. Bioproduction and relevance of conducting polymers: polypyrrole. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 17, pp. 1 – 24
54. Ionita, E.; Stanciuc, N.; Aprodu, I.; Răpeanu, G., Bahrim, G., 2014, pH-induced structural changes of tyrosinase from *Agaricus bisporus* using fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94(11), pp. 2338-2344, DOI: 10.1002/jsfa.6574
55. Ionita, E.; Aprodu, I.; Stanciuc, N.; Răpeanu, G.; Bahrim, G., 2014, Advances in structure-function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* - Investigation on heat-induced conformational changes, *Food Chemistry* 156, pp. 129-138, DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.01.089
56. Dima, C.; Cotariet, M.; Tiborius, B. ; Bahrim, G.; Alexe, P. ; Dima, S., 2014, Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties Evaluation, *Romanian Biotechnological Letters*. 19(2), pp.9128-9140
57. Horincar, VB; Parfene, G.; Tyagi, AK; Gottardi, D.; Dinica, R.; Guerzoni, ME; Bahrim, G., 2014, Extraction and characterization of volatile compounds and fatty acids from red and green macroalgae from the Romanian

- Black Sea in order to obtain valuable bioadditives and biopreservatives. *Journal of Applied Phycology*, 26(1), pp. 551-559, DOI: 10.1007/s10811-013-0353-0
58. Cotariet, M.; Dima, S.; Bahrim, G., 2014, Psychrotrophic *Streptomyces* spp. cells immobilisation in alginate microspheres produced by emulsification-internal gelation. *Journal of Microencapsulation*, 31(1), pp. 93-99, DOI: 10.3109/02652048.2013.808279
 59. Furdui, B.; Parfene, G.; Ghinea, I.O.; Dinica, R.M.; Bahrim, G.; Demeunynck, M., 2014, Synthesis and in vitro antimicrobial evaluation of new N-heterocyclic diquaternary pyridinium compounds. *Molecules*, 19(6), pp. 11572-11585
 60. Popa, C.; Favier, L.; Dinica, R.; Somrany, S.; Djelal, H.; Amrane, A.; Bahrim, G., 2014, Potential of newly isolated wild *Streptomyces* strains as agents for the biodegradation of a recalcitrant pharmaceutical, carbamazepine. *Environmental Technology*, 35(24), pp. 3082-3091, DOI: 10.1080/09593330.2014.931468
 61. Dumitrașcu, Loredana, Stănciuc, Nicoleta, Aprodu, Iuliana, Bahrim, Gabriela, 2014, A spectroscopic study on the heat induced changes of glucose oxidase at acidic pH value. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY*, 38 (2), pp.82-95 ISSN 1843 – 5157 (indexata Scopus)
 62. Palela, M.; Bahrim, G.; Glazyrina, J.; Brand, E.; Neubauer, P., 2013, Enzyme-based glucose delivery: a possible tool for biosorbent preparation for heavy metal removal from polluted environments. *Bioprocess and biosystems engineering*, 36(11) pp. 1601-1611, DOI: 10.1007/s00449-013-0934-2
 63. Coman, MM; Verdenelli, MC; Cecchini, C; Sivi, S; Vasile, A; Bahrim G; Orpianes, C; Cresci, A, 2013, Effect of buckwheat flour and oat bran on growth and cell viability of the probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 (R), *Lactobacillus paracasei* IMC 502 (R) and their combination SYNBIO (R), in symbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167(2), pp.261-268, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.09.015
 64. Bleoanca, I; Bahrim G, 2013, Overview on Brewing Yeast Stress Factors. *Romanian Biotechnological Letters*, 18 (5), pp. 8559-8572
 65. Maftai, NM; Aprodu, I; Dinica, R; Bahrim G, 2013, New fermented functional product based on soy milk and sea buckthorn syrup. *Cyta-Journal of Food*, 11(3), pp. 258-269, DOI: 10.1080/19478337.2012.730554
 66. Baston, D.; Neagu, C; Bahrim G, 2013, Establishing the Optimum Conditions for Inulin Hydrolysis by Using Commercial Inulinase. *Revista de chimie*, 64(6), pp.849-853
 67. Aprodu, I; Stanciuc, N; Banu, I; Bahrim G, 2013, Probing thermal behaviour of microbial transglutaminase with fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93 (4), pp.794-802, DOI: 10.1002/sfa.5799
 68. Stanciuc, N; Aprodu, I; Rapeanu, G; van der Plancken, I; Bahrim G; Hendrickx, M, 2013, Analysis of the Thermally Induced Structural Changes of Bovine Lactoferrin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(9), pp. 2234-2243, DOI: 10.1021/jf305178s
 69. Dinica, RM; Furdui, B; Ghinea, IO; Bahrim G; Bonte, S; Demeunynck, M, 2013, Novel One-Pot Green Synthesis of Indolizines Biocatalysed by *Candida antarctica* Lipases. *Marine Drugs*, 11(2), pp. 431-439, DOI: 10.3390/md11020431
 70. Parfene, G; Horincar, V; Tyagi, AK; Malik, A; Bahrim G, 2013, Production of medium chain saturated fatty acids with enhanced antimicrobial activity from crude coconut fat by solid state cultivation of *Yarrowia lipolytica*. *Food Chemistry*, 136(3-4), pp. 1345-1349, DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.08.057
 71. Stanciuc, N; Aprodu, I; Rapeanu, G; Bahrim G, 2013, pH- and heat-induced structural changes of bovine alpha-lactalbumin in response to oleic acid binding. *European Food Research and Technology*, 238(2), pp.257-268, DOI: 10.1007/s00217-012-1882-9
 72. Bichescu, C; Bahrim G; Stanciuc, N; Rapeanu, G, 2013, Effect of maceration on the making of Feteasca neagra wines. *Journal of Food Agriculture & Environment*, 11(1), pp. 273-277
 73. Caterina Brajdes (Dumitru), Gabriela Bahrim, Rodica Dinica, Camelia Vizireanu, 2013, Phenolics composition and their biochemical stability confirmation by INVITRO gastrointestinal conditions simulation, for a new functional fermented beverage based on sprouted buckwheat, *Romanian Biotechnological Letters*, 18(6), 8832-8842
 74. Gideon A. Ajeagah, Cloroi Maria, Pralser Mirela, Oana Constantin, Mihaela Palela, Gabriela Bahrim, 2013, An Ecological Assessment of the Pollution Status of the Danube River Basin in the Galati Region—Romania. *Journal of Water Resource and Protection*, 5, pp.876-886. <http://dx.doi.org/10.4236/jwrp.2013.59089>
 75. Claudia POPA (UNGUREANU), Lidia FAVIER, Gabriela BAHRIM, 2013, Testing of the new streptomyces strains for production of phenoloxidases. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI FOOD TECHNOLOGY*, 37 (2), pp.35-46, ISSN 1843 – 5157 (indexata Scopus)
 76. Aboubakar, Bonciu, C., Răpeanu, G., Njintang, N.Y., Mbofung, C.M., Bahrim, G., 2012, Biochemical and Structural Changes of Taro (*Colocasia esculenta*) Tubers During Simple Thermal Treatments (Low

B.11

- Temperature) or in Combination with Chemicals, *Food and Bioprocess Technology* 5 (7), 2739-2747, DOI: 10.1007/s11947-011-0622-7
77. Neagu Bonciu, C., Constantin, O., **Bahrim, G.**, 2012, Increase in extracellular inulinase production for a new *Rhizoctonia* ssp. strain by using buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) flour as a single carbon source, *Letters in Applied Microbiology* 55 (3), 195-201.
 78. Apetrei, Irina Mirela; **Bahrim, Gabriela**; Luz Rodriguez-Mendez, Maria, 2012. *Electrochemical study of polyphenols with amperometric tyrosinase based biosensors*. *Romanian biotechnological letters*, 17(5), pp. 7684-7693
 79. Coman, G., Leuştean, I., Georgescu, L., and **Bahrim, G.**, 2012, Optimization of protein production by *Geotrichum candidum* MIUG 2.15 by cultivation on paper residues, using response surface methodology. *BioResources* 7(4), 5290-5303
 80. Leuştean, I., Coman, G., **Bahrim, G.**, 2012, Statistical optimisation of ethanol production from a cellulosic mixture based on paper residues, *Environmental Engineering and Management Journal* 11 (5), 1037-1044.
 81. Aprodu, I., Stănciuc, N., Baru, I., **Bahrim, G.**, 2012, Probing thermal behaviour of microbial transglutaminase with fluorescence and in silico methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.5799.
 82. Stănciuc, N., Aprodu, I., Răpeanu, G., **Bahrim, G.**, 2012, Fluorescence spectroscopy and molecular modeling investigations on the thermally induced structural changes of bovine β -lactoglobulin, *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 15, 50-56. DOI: 10.1016/j.ifset.2012.03.001.
 83. Stănciuc, N., Răpeanu, G., **Bahrim, G.**, Aprodu, I., 2012, pH and heat-induced structural changes of bovine α -lactalbumin, *Food Chemistry* 131 (3), 956-963, DOI:10.1016/j.foodchem.2011.09.097
 84. Stoica, M., **Bahrim, G.**, Dinica, R., Cârâc, G., 2012, Electrochemical study of stainless steel characteristic modification on correlative effect of fungal cell suspension and ActiSEPT used as biocide for equipment disinfection in bioprocessing of food, *Journal of Optoelectronics and Advanced Materials* 14 (3-4), 17-322
 85. Ajeegah, Gideon; Ciocoi, Maria; Praisler, Mirela; Constantin, Oana; Palela, Mihaela; **Bahrim, Gabriela**, 2012, Bacteriological and environmental characterisation of the water quality in the Danube River Basin in the Galati area of Romania. *African Journal of Microbiology Research*, 6(2), pp. 292-301, DOI: 10.5897/AJMR11.1182
 86. Parlene, G., Horincar, V.B., **Bahrim, G.**, 2012, Preliminary study regarding the use of some *Yarrowia lipolytica* strains for solid state hydrolysis of crude coconut fat, *Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry* 13 (2), pp. 187-194 (indexata Scopus)
 87. Cotârlet, M., **Bahrim, G.E.**, 2012, Application of Plackett-Burman experimental design to optimize the cold-active alpha amylase biosynthesis by psychrotrophic streptomyces 4 Alga, *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology* 36 (2), pp. 9-19, (indexata Scopus)
 88. Maltei, N.-M., Dinică, R., **Bahrim, G.**, 2012, Functional characterisation of fermented beverage based on soymilk and sea buckthorn syrup. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology* 36 (1), pp. 81-86, (indexata Scopus)
 89. Bichescu, C., **Bahrim, G.**, Stănciuc, N., Răpeanu, G., 2012, Color enhancement of Fetească neagră wines by using pectolytic enzymes during maceration. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology* 36 (1), pp. 18-25, (indexata Scopus)
 90. Neagu, C., **Bahrim, G.**, 2012, Comparative study of different methods of hydrolysis and fermentation for bioethanol obtaining from inulin and inulin rich feedstock, *Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry* 13 (1), pp. 63-68, (indexata Scopus)
 91. Neagu (Bonciu), C., **Bahrim, G.**, 2012, Fuel ethanol bioproduction from inulin rich feedstock. *Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 11, Issue of September, 2012*, pp.1 – 8
 92. Miron T., Plaza M., **Bahrim G.**, Ibanez E., Herrero M., 2011, Chemical composition of bioactive pressurized extracts of Romanian aromatic plants, *Journal of Chromatography A*, 1218 (30), pp.4915-4927, DOI: 10.1016/j.chroma.2010.11.055
 93. Coman Gigi, **Bahrim Gabriela**, 2011, Optimization of xylanase production by *Streptomyces* sp P12-137 using response surface methodology and central composite design. *Annals of microbiology*, 61(4), pp. 773-779, DOI: 10.1007/s13213-010-0195-0
 94. Cotârlet Mihaela, Negolita Teodor Gh., **Bahrim Gabriela**, Stougaard, Peter, 2011, Partial characterization of cold active amylases and proteases of *Streptomyces* sp from Antarctica, *Brazilian Journal of Microbiology*, 42(3), pp. 868-877
 95. Cotârlet Mihaela, **Bahrim Gabriela**, 2011, Optimization of cold-adapted amylases and protease production by psychrotrophic *Streptomyces* 4 Alga using response surface methodology. *Turkish Journal of Biochemistry [Türk Biyokimya Dergisi, Turk J Biochem]*, 36 (2), pp. 83-92

96. Neagu Camelia Bonciu, Constantin Oana, **Bahrim Gabriela**, 2011, Screening of Biotechnological Parameters for Fructofuranosidases Production by a Newly Isolated Fungal Strain Using Plackett-Burman Design, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, 39(2), pp. 271-275
97. Barbu Marian, Caraman Sergiu, **Bahrim Gabriela**, Carp, Daniela, 2011, Results regarding the control of the dissolved oxygen concentration in wastewater treatment processes . *Romanian Biotechnological Letters*, 15 (2), pp.6096-6104
98. Coman Gigi, **Bahrim Gabriela**, 2011, Minimizing cellulase biosynthesis from cellulase-free xylanase production with *Streptomyces* spp. P12-137 using optimization by response surface methodology, *Cellulose Chemistry and Technology*, 45 (3-4), pp.245-250
99. Barbu M., Caraman S., Irim G., **Bahrim, G.**, Ceanga, E., 2011, State observers for food industry wastewater treatment processes, *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 12(2), pp. 678-687
100. Crețu Romică, Dima Ștefan, **Bahrim Gabriela**, 2011, Antioxidant activity evaluation of the fungal dye oil-in-water emulsions obtained by cyclic voltammetric technique, *Romanian Biotechnological Letters*, 15(8), supplement, pp.19-33
101. Parfene Georgiana, Horincar Vicentiu Bogdan, **Bahrim Gabriela**, Vannini Lucia, Gottardi Davide, Guerzoni Maria Elisabetta, 2011, Lipolytic activity of lipases from different strains of *Yarrowia lipolytica* in hydrolysed vegetable fats at low temperature and water activity, *Romanian Biotechnological Letters*, 16(6), supplement, pp.46-52
102. Horincar Vicentiu Bogdan, Parfene Georgiana, **Bahrim Gabriela**, 2011, Evaluation of bioactive compounds in extracts obtained from three romanian marine algae species, *Romanian Biotechnological Letters*, 16(6), supplement, pp.71-78
103. Vasile Aida, Miron Tudor Lucian, Paraschiv Daniela, **Bahrim Gabriela**, Dima Ștefan, 2011, The enhancement of the growth ability and the viability of some probiotic bacteria in media with wild *Origanum vulgare* L. extract, *Romanian Biotechnological Letters*, 16(6), pp.6847-6853
104. Romică CREȚU, Cristian DIMA, **Gabriela BHRIM**, Ștefan DIMA, 2011, Improved solubilization of curcumin with a microemulsification formulation *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI – Food Technology 35(2), pp.48-55
105. Daniela PARASCHIV, Aida VASILE, Madalina CONSTANTIN, Alexandru CIOBANU, **Gabriela BHRIM**, 2011, Study of physiological properties of some probiotics in multiple cultures with mesophilic lactic acid bacteria by Flora Danica Ch. Hansen commercial starter, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI – Food Technology 35(2), pp. 56-65
106. Bianca FURDUI, Oana CONSTANTIN, Rodica DINICĂ, **Gabriela BHRIM**, 2011, Studies on antimicrobial activities of some new bis-pyridinium derivatives, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI – Food Technology 35(2), pp.66-74
107. Iuliana LEUȘTEAN, Luminița GEORGESCU, **Gabriela BHRIM**, 2011, Preliminary study for optimization of enzymatic hydrolysis of waste cellulosic materials, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI – Food Technology 35(1), pp. 27-33
108. Gigi COMAN, Adina CONSTANTIN, Gabriela ENACHE, Luminița GEORGESCU, **Gabriela BHRIM**, 2011, Optimization of biosynthesis conditions and catalytic behavior evaluation of cellulase-free xylanase produced by a new *Streptomyces* sp. strain, *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*, Fascicle VI – Food Technology 35(1), pp. 34-44
109. Claudia POPA, **Gabriela BHRIM**, 2011, *Streptomyces tyrosinase*: production and practical applications (review article), *Innovative Romanian Food Biotechnology*, Vol. 8, Issue of March, 2011, pp. 1-7
110. Camelia NEAGU (BONCIU), **Gabriela BHRIM**, 2011, Inulinases - a versatile tool for biotechnology (review article), *Innovative Romanian Food Biotechnology*, Vol. 9, Issue of September, 2011, pp.1-11
111. Aida VASILE, Daniela PARASCHIV, Ștefan DIMA, **Gabriela BHRIM**, 2011, Growth and cell viability improve of the probiotic strain *Lactobacillus casei* ssp. *paracasei* in the presence of oat bran and buckwheat flour, *Innovative Romanian Food Biotechnology*, Vol. 9, Issue of September, 2011, pp.52-59
112. Romică Crețu, Ștefan Dima, **Gabriela Bahrim**, 2011, Research on the viscosity of some sunflower oil-in-water and water-in-oil emulsions with and without fungal dye, *ANNALS OF "DUNAREA DE JOS" UNIVERSITY OF GALATI, MATHEMATICS, PHYSICS, THEORETICAL MECHANICS, FASCICLE II, YEAR II (XXXIV)*, Galat University Press, B+, 2011, pag.52-60, ISSN 2067-2071
113. Stoica, M., Alexe P., **Bahrim, G.**, Dinică, R. Cârâc, G., 2011. Electrochemical Study of AISI 304 Stainless Steel in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions, *Вопросы химии и химической технологии*, in *Научно-технический журнал - Ukraina*, 4(2):207-210, ISSN 0321-4095

Bc

114. Cotârlet, M., Bahrim, G.E., Negoita, T.G., Stougaard, P., 2010, Characterisation of newly polar psychrotrophic streptomycetes isolates from polar soils with cold adapted bioremediation potential. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 38 (1), pp. 61-65
115. Cotârlet, M., Bahrim, G., Negoita, T., Stougaard, P., 2010, Comparative study for establishing the efficiency of some methods for chromosomal DNA extraction from cold adapted streptomycetes. *Romanian Biotechnological Letters* 15 (4), pp. 5482-5486
116. Bahrim, G., Iancu, C., Butu, N., Negoita, T.G., 2010, Production of a novel microbial transglutaminase using *Streptomyces* sp. polar strains. *Romanian Biotechnological Letters* 15 (2), pp. 5197-5203
117. Palea, M., Ifrim, G., Barbu, M., Bahrim, G., Caraman, S., 2010, Strategies for the aerobic biological treatment of the dairy wastewaters in controlled conditions. *Environmental Engineering and Management Journal* 9 (3), pp. 399-405
118. M. Barbu, G. Ifrim, S. Caraman, G. Bahrim, 2010, QFT Control of Dissolved Oxygen Concentration in a Wastewater Treatment Pilot Plant. 11th IFAC Symposium on Computer Applications in Biotechnology, IFAC Proceedings Volumes, 43(6): 233-238. <http://dx.doi.org/10.3182/20100707-3-BE-2012-001>
119. Georgiana PARFENE, Stefan DIMA, Vicentiu HORINCAR, Rodica DINICA, Gabriela BAHRIM, 2010, Approaches for the Development of New Food Biopreservatives Obtained by Self-Microemulsifying Formulation of Raw Coconut Fat and Lipase. *Bulletin UASVM Agriculture*, 67(2), pp.360-366 Print ISSN 1843-5246; Electronic ISSN 1843-5386, <http://journals.usamvcl.ro/agriculture/article/view/5146/4956>
120. Vicel C., Rapoanu G., Bahrim G., 2010, Evaluation of Romanian wine adulteration from Cotesti vineyard, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 16(3), 294-298, Electronic ISSN 2068-9551, http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/72275L51_Gabriela_Rapoanu_Vo.2_01_02_2010_294-298.pdf
121. Nicoleta STANCIUC, Silviu STANCIU, Costel NISTOR, Gabriela RĂPEANU, Gabriela BAHRIM, 2010, An overview on the current status of romanian biotechnology in educational and trade sector. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 7, pp.1-11
122. Leustean I., Coman G., Bahrim G., 2010, The Plackett-Burman model - an improved alternative to identify the significant factors implied in the bioconversion of the complex cellulosic waste to ethanol. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 7, pp. 55-60
123. Bonciu C., Tabacaru C., Bahrim G., 2010, Yeast isolation and selection for bioethanol production from inulin hydrolysates. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 6, pp. 29-34
124. Bonciu C., Struta V., Bahrim G., 2010, Isolation and screening of new mould strains able for inulinase biosynthesis and inulin from Jerusalem artichoke hydrolysis. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 7, pp. 77-81

C. LUCRĂRI SUSȚINUTE LA CONFERINȚE ORGANIZATE LA NIVEL INTERNAȚIONAL ȘI NAȚIONAL

1. GABRIELA BAHRIM, ANCA DANCEA, GEORGIANA HORINCAR, MIHAELA COTĂRLET, OANA CRACIUNESCU, AIDA VASILE, NICOLETA STĂNCIUC, GABRIELA RĂPEANU, IULIANA APRODU, 2019, *Yarrowia lipolytica* as a valuable workhorse for postbiotics production, Modern Biotechnological Advances for Human Health (BAHH2), ICGEB Workshop, May 28-31, Bucharest Romania, <http://www.incdsb.ro/bahh2019/index.html>
2. NICOLETA STĂNCIUC, ADELINA MILEA, NINA CONDURACHE, IULIANA APRODU, GABRIELA RĂPEANU, GABRIELA ELENA BAHRIM, 2019, Tailoring the functional benefits of bioactives from food by-products: from "gutter-to-gold". Modern Biotechnological Advances for Human Health (BAHH2), ICGEB Workshop, May 28-31, Bucharest Romania, <http://www.incdsb.ro/bahh2019/index.html>
3. ANCA DANCEA, IONUT MORARU, GABRIELA BAHRIM, OANA CRACIUNESCU, ALEXANDRA GASPAPINTILIESCU, VIORICA COROIU, MIHAELA ENACHE, ANGELA MORARU, FLORIN DANCEA, 2019, A new nutraceutical product prepared by colostrum fermentation biotechnology. Modern Biotechnological Advances for Human Health (BAHH2), ICGEB Workshop, May 28-31, Bucharest Romania, <http://www.incdsb.ro/bahh2019/index.html>
4. BOGDAN PĂCULARU-BURADĂ, MIHAELA COTĂRLET, AIDA MIHAELA VASILE, GABRIELA-ELENA BAHRIM, 2019, Assessment of lactic acid bacteria enzymatic activities on chromogenic substrates for the functional food products obtainment. Modern Biotechnological Advances for Human Health (BAHH2), ICGEB Workshop, May 28-31, Bucharest Romania, <http://www.incdsb.ro/bahh2019/index.html>
5. Mihaela Cotârlet, Aida Mihaela Vasile, Alexandra Gaspar-Pintilescu, Oana Craciunescu, Anca Dancea, Gabriela Elena Bahrim, 2019, Tribiotics design from bovine colostrum by artisanal and selected cultures with multiple metabolic activities. 10th PROBIOTICS, PREBIOTICS NEW FOODS, NUTRACEUTICALS AND

Ba

6. Monica Boev, **Gabriela Bahrim**, Mariana Chifiriu, Lia Dița, 2019. *In vitro* adherence and anti-pathogens effect of a coculture of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus casei* cultivated in a minimal media supplemented with aloe vera. 10th PROBIOTICS, PREBIOTICS NEW FOODS, NUTRACEUTICALS AND BOTANICALS FOR NUTRITION & HUMAN and MICROBIOTA HEALTH, September 8-10, Rome, Italy, <https://probiotics-prebiotics-newfood.com/>
7. Lidia Favier, Claudia Popa (Ungureanu), Cătălin Tănase, Christophe Vial, **Gabriela Bahrim**, 2019. Can statistical optimization of culture conditions of *Trametes pubescens* improve the biodegradation efficiency of a refractory water contaminant? 10th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL ENGINEERING AND MANAGEMENT, September 18 – 21, Iasi, ROMANIA, <http://iosem.ro/>
8. Monica Boev, Elena Enachi, Vasilica Barbu, Rodica M. Dinică, **Gabriela Bahrim**, 2019. Extraction and Characterization of Aloe Vera's Biologically Active Compounds. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
9. Carmen Bolea, Elena Enachi, Leontina Grigore-Gurgu, Nicoleta Stănciuc, **Gabriela Bahrim**, 2019. Extraction and Characterization of Keratin from Sheep Wool. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
10. Mihaela Cotârleț, Aida M. Vasile, **Gabriela E. Bahrim**, 2019. Optimisation of the Bovine Colostrum Fermentation with Lyophilized Culture, Derivates from the Artisanal Kefir Grains, Combined with Selected Starters. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
11. Ștefania A. Milea, **Gabriela E. Bahrim**, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc, 2019. Development of Highly Functional Ingredient Based on Yellow Onion Skin Flavonoids Microencapsulation. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
12. Nina N. Condurache, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc, **Gabriela E. Bahrim**, 2019. Functionality of Ingredients Obtained by Microencapsulation of Anthocyanins from Eggplant Peels with Polysaccharides and Bioactive Peptides. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
13. Căna E. Constantin, Yinzhuo Yan, Nicoleta Stănciuc, **Gabriela Bahrim**, Deliang Wang, Gabriela Răpeanu, 2019. The Characterization of Biological Active Compounds Found in Skin and Seeds of Two Red Grape Varieties. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
14. Diana Roman, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprudu, **Gabriela Bahrim**, 2019. Extraction and Characterisation of Bioactive Compounds from Sea Buckthorn (*Elaeagnus rhamnoides* (L.) A. Nelson). 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
15. Căna E. Constantin, Yinzhuo Yan, Nicoleta Stănciuc, **Gabriela Bahrim**, Deliang Wang, Gabriela Răpeanu, 2019. Phenolic Characterization of Red Grape Juices Obtained from Two Red Grape Varieties. 9th International EuroAliment Symposium, Galati, 5-6 September 2019, http://www.euroaliment.ugal.ro/Programme-EuroAliment-2019-B5_03.09.pdf
16. Ungureanu, Claudia Popa; Favier, Lidia; **Bahrim Gabriela**, 2018. Optimization of Different Key Culture Conditions for Enhanced Biodegradation of a Refractory Emerging Pollutant by a Bacterial Isolate Through a Statistical Approach. RECENT ADVANCES IN ENVIRONMENTAL SCIENCE FROM THE EURO-MEDITERRANEAN AND SURROUNDING REGIONS, VOLS I AND II, Kallel, A.; Ksibi, M.; BenDhia, H.; Khelif, N (Eds), Advances in Science Technology & Innovation, pp. 259-260, DOI: 10.1007/978-3-319-70548-4_82
17. Găureanu (Boev) Monica, Maftei Nicoleta-Maricica, **Bahrim Gabriela-Elena** - 2018. Formularea unui unguent bioactiv cu aloe vera și bacterii lactice, Jurnal Medical Brasovean, 2:68-74, <http://webbut.unibv.ro/jmb/>
18. Boat Bédiné Marie Ampère, Cudălbeanu Mihaela, Cotârleț Mihaela, Ghinea Ioana Otilia, Séverin Nguemezi Tchameni Lambert Modeste Sameza, Gabriela Bahrim, Daniela Borda, Rodica Mihaela Dinica. 2017. Composition chimique des métabolites secondaires de *Trichoderma gamsii* et activité antimicrobienne contre deux phytopathogènes. 4^{ème} Colloque Franco-Roumain de Chimie Médicinale, 05-07 Octobre 2017, Universitatea Al. I. Cuza, Iași
19. Cotârleț Mihaela, Maftei M. Nicoleta, Vasile M. Aida, Bahrim E. Gabriela. 2017. Lactic Acid Fermentation Improvement with *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* MIUG BL5 on Enriched Rye Flour Medium, 8th International EuroAliment Symposium *Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania

20. Horincar Georgiana, Bahrim Gabriela. 2017. Antimicrobial Potential of Hydrolysates Obtained by Solid State Hydrolysis of Goat Milk Fat with *Candida lipolytica*, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania
21. Oancea Ana Maria, Stanciuc Nicoleta, Aprodu Iuliana, Rapeanu Gabriela, Bahrim Gabriela. 2017. Study of Binding Mechanism Between Sour Cherry Extract and β -Lactoglobulin Using Fluorescence Spectroscopy, *8th International Euroaliment Symposium Mutatis Mutandis in Foods*, 7 – 8 September 2017, Galati, Romania
22. Ana Maria Oancea, Nicoleta Stanciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Răpeanu, **Gabriela Bahrim**, 2017. Study of Binding Mechanism Between Sour Cherry (*Prunus cerasus* L.) Extract and B-Lactoglobulin Using Fluorescence Spectroscopy. *8th International Euroaliment Symposium*, 7-8 September, Galati, Romania.
23. Mihaela Turturică, Ana Maria Oancea, Elena Ioniță, Vasilica Barbu, **Gabriela Bahrim**, Gabriela Răpeanu, Nicoleta Stanciuc, 2017. *Microencapsulation of Grape Anthocyanins Extract in Whey Proteins Isolate*, *8th International Euroaliment Symposium*, 7-8 September, Galati, Romania.
24. Elena Ioniță, Mihaela Turturică, Leontina Gurgu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stanciuc, Gabriela Răpeanu, **Gabriela Bahrim**, 2017. Preliminary Results on the Purification and Characterization of Polyphenol Oxidase and Peroxidase from Red Plums. *8th International Euroaliment Symposium*, 7-8 September, Galati, Romania.
25. Fayrouz Kaidi, Lidia Favier, **Gabriela Bahrim**, Mariana L. Pacala, Mohamed Wahib Naceur, Fatma Bentah, 2017. Evaluating the Removal Efficiency of a *Pseudomonas* Strain in the Biodegradation of a Toxic Organic Pollutant. *8th International Euroaliment Symposium*, 7-8 September, Galati, Romania.
26. Vera Monica Gaureanu (Boev), Nicoleta M. Maftei, **Gabriela Bahrim**, 2017. Sustain of the Metabolic Activity and Stability of Lactic Acid Bacteria by Bioactive Compounds from Aloe. *8th International Euroaliment Symposium*, 7-8 September, Galati, Romania.
27. Ioniță E., Stanciuc N., Răpeanu G., **Bahrim G.**, Aprodu I., 2014, *Extraction and partial purification of polyphenol oxidase from Prunus domestica*. *13th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture*, 25-28th September, Cluj Napoca, Romania (http://symposium.usamvcluj.ro/Book_of_abstract_1_2014.pdf)
28. Turturică M., **Bahrim G.**, Răpeanu G., Stanciuc N., Aprodu I., 2014, Effect of thermal treatment on phenolic compounds from plums, *13th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture*, 25-28th September, Cluj Napoca, Romania (http://symposium.usamvcluj.ro/Book_of_abstract_1_2014.pdf)
29. Vicențiu B. HORINCAR, Tiberius BALAES, Georgiana PARFENE, Cătălin TANASE, **Gabriela BAHRIM**, 2014, Study of preliminary biotechnological conditions of *pleurotus ostreatus* cultivation on submerged system. *13th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture*, 25-28th September, Cluj Napoca, Romania (http://symposium.usamvcluj.ro/Book_of_abstract_1_2014.pdf)
30. Georgiana PARFENE, Liliana BUTE, Vicențiu B. HORINCAR, **Gabriela BAHRIM**, 2014, Antimicrobial activity of fatty acids obtained by solid state enzymatic hydrolysis of goat milk fat with *Candida lipolytica* whole cells. *13th International Symposium Prospects for the 3rd Millennium Agriculture*, 25-28th September, Cluj Napoca, Romania (http://symposium.usamvcluj.ro/Book_of_abstract_1_2014.pdf)
31. Parfene G., Ghinea I. O., Dinica R. M., Furdul B., **Bahrim G.**, 2014, The Selection Of Lipase Producing Yeasts As Whole Cell Application For C-C Bond Formation In A "One-Pot" Synthesis, INTERNATIONAL CONFERENCE OF APPLIED SCIENCES, Eighth edition - MAY 7th – 9th 2014, BACAU, ROMANIA.
32. Negoita, T Gh; Ștefanic, Gh; Bahrim, G; Stougaard, P; Toparceanu, F; Fendrihan, S; Sava D; Cotariet M; Cotta M; Catrinescu A; Nita I, 2013, Biodiversity studies on some Antarctic ecosystems, *Xth SCAR Biology Symposium*, Barcelona 2013, pp.1-8

D. PROIECTE DE CERCETARE-DEZVOLTARE-INOVAR PE BAZA DE CONTRACT/GRANT

[D1] Director de proiect

▪ Proiecte internaționale

1. Proiect PN-III-P3-3.5-EUK-2017-02-0026-EUREKA 62; 2018-2020, Produse multifuncționale obținute din colostru fermentat cu granule de chefir (3-Biotic +)(responsabil partener UDJG)
2. Proiect 531/2012 (2012-2013), Cooperare bilaterală România-Slovenia, *Studiul in vitro al unor compuși cu activitate biologică din struguri roșii tradiționali din Slovenia și România (BIOGRAPE)*.
3. Proiect 618/2013 (2013-2014), Cooperare bilaterală România-China, *Utilizarea unor izoluri fungice selecționate pentru obținerea de compuși antimicrobieni cu impact în siguranța alimentară*.
4. Proiect 706/2013 (2013-2014), Cooperare bilaterală România-Franța, *Dezvoltarea și implementarea unor procedee eficiente de bioremediere a compușilor farmaceutici*.

▪ **Proiecte cercetare internationale cu firme, instituții, organizații cu companii din străinătate**

1. **Contract 682/2016, Beneficiar: Compania Zeelandia Czech Republic.** *Training and consultancy in lactic acid bacteria cultures for the production of fermentation products with applications in the bakery industry* (Valoare 5000 euro).
2. **Contract _663/Aditonal Contract 2016-2017, Beneficiar: Compania Kemin Europa N.V., Belgia.** *Isolation and selection of microorganisms able to produce NSP-ases and proteases (or other enzymes) with specific catalytic properties (high acidity and thermal stability) and obtained enzymes characterization.* (Valoare 50.000 euro).
3. **Contract _663_2015-2016, Beneficiar: Compania Kemin Europa N.V., Belgia.** *Isolation and selection of bacteria and molds with Nelson's properties as active producers of heat stable and acid stable xylanases* (Valoare 50.000 euro).
4. **Contract 643b/2014-2015, Beneficiar: Comania Kemin Europa N.V., Belgia.** *Isolation and selection of microorganisms able to produce xylanases with specific catalytic properties (high acidity and thermal stability) and obtained enzymes characterization* (Valoare 50.000 euro).
5. **Contract 603/2012-2014, Beneficiar: ZEELANDIA H.J. Doeleman.** *Research on the achievement of products of fermentation by lactic bacteria and yeasts with applications in the bakery and pastry industry* (Valoare 100.000 euro).
6. **Contract 599/2012-2013, Beneficiar: Compania Dyadic Olanda.** *Research contract for biochemical analysis and access to the infrastructure of research platform Bioatiment* (Valoare 20.000 euro).

▪ **Proiecte naționale**

1. CNFIS-FDI-2019-0063 Cercetarea de excelență din Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – pol al competitivității și performanței (COMPETICER) Programul: Fondul de Dezvoltare Instituțională (FDI)
2. Cod 345/2018, Contract Nr. 14PFE/17.10.2018 "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea "Dunărea" de Jos din Galați - EXPERT"
3. PN- II-P1-1.2-PCCDI-2017-056, 10PCCDI/2018, cu titlul „Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață” PRO-SPER, Proiect component 3 - x Produse tribiotice – probiotice, prebiotice, postbiotice - cu utilizări multiple, obținute din subproduse de la industrializarea legumelor – 3-4Life
4. CNFIS-FDI-2018-0269/2018, Susținerea performanței, competitivității, vizibilității și a racordării la nevoile societății a cercetării de excelență din Universitatea " Dunărea de Jos" din Galați (SUSTAIN)
5. CNFIS-FDI-2017-0106/2017, Platformă Informatică pentru managementul activităților (π-Mac)
6. Proiect POSDRU/89/1.5/SI/52432, Școala postdoctorală de interes național biotehnologii aplicate cu impact în bioeconomia românească (SPD-BIOTECH) (responsabil partener UDJG)
7. Proiect POSDRU/ 81/3.2/SI 58102, Perfeționarea angajaților și managerilor în domeniul noilor tehnologii de fabricație în vederea creșterii adaptabilității lucrătorilor și întreprinderilor din industria de morărit și panificație (PAM) (responsabil partener UDJG)

[D2] Membru în echipa de cercetare

▪ **Proiecte internationale**

1. **Proiect 10570/14.09.2018, cod BSB27–** Black Sea Basin interdisciplinary cooperation network for sustainable joint monitoring of environmental toxicants migration, improved evaluation of ecological state and human health impact of harmful substances, and public exposure prevention (MONITOX).
2. **Proiect 105067/2018-2021, cod BSB165 -** Creating a System of Innovative Transboundary Monitoring of the Black Sea River Ecosystems Transformation under Impacts of Hydropower Development and Climate Change (HydroEcoNex).
3. **Colaborare bilaterala Romania China nr. 29BM/2018** Valorificarea compusilor bioactivi si a resurselor microbiene din struguri si vin, acromin ValorFood
4. **MIS ETC 1676/2014-2017 "Cross-border interdisciplinary cooperation for the prevention of natural disasters and mitigation of environmental pollution in Lower Danube Euroregion"** Joint Operational Programme Romania-Ukraine-Republic of Moldova
5. **COST ACTION FA 1106 (2012-2014),** Quality fruit, <http://qualityfruit.inp-toulouse.fr/en/home.htm>
6. **FP7-NMP-2010-SMALL-4/NMP.2010-2.2-1/Contract Cercetare PC7: Nr.263042/2011** Organic-inorganic hybrids for electronics and photonics. Printable Organic-Inorganic Transparent Semiconductor Devices/ POINTS

Boj

7. **Proiect 530/2012 (2012-2013)** Colaborare bilaterală România-Slovenia, *Efectul tratamentului termic asupra compuşilor biologic activi în diferite sucuri de fructe și gemuri din Slovenia și România.*
8. **Proiect Nr. 479/2011 (2011-2012)** Colaborare bilaterală România-Slovaclă, *Evaluation of antioxidant capacity and acrylamide formation in different thermally processed vegetables (ANTACRIVEG)*
9. **Proiect nr. 485/2011(2011-2012),** Colaborare bilaterală România-Franța, *Bio-click- Access to new bioactive molecules by development of original biocatalysts for reactions like click-chemistry (CoBio)*
10. **Proiect nr. 448CB/4.10.2010 (2010-2011)** Colaborare bilaterală România-Bulgaria, *Elaborarea unor formule și tehnologii de producere a unor alimente funcționale noi - FUNCFOODFORM*
11. **Proiect Nr. 414-1/19.05.2010 (2010-2011)** Colaborare bilaterală România-Cipru, *Studiu asupra antioxidantilor și alergenilor în vinurile autentice din Cipru și România-ACYROWINE*
12. **Cost 865**, *Bioencapsulation multiscale interaction analysis. Membru în comitetul de management,* <http://cost865.bioencapsulation.net>
13. **Framework RTD Programme 6, ID 036272/2007-2011,** *Improved bio-traceability of unintended microorganisms and their substances in food and feed chains - BIOTRACER*

▪ **Proiecte naționale**

1. **CNFIS-FDI-2018-0054/2018** - Internaționalizarea activităților academice și a cercetării în Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, ACADEMIC
2. **CNFIS-FDI-2018-0261.2018** - Armonizarea trinomului educație-calitate-etica cu exigențele învățământului superior european (ADEQUATE).
3. **CNFIS-FDI-2017-0050/2017** - Excelența în educație și cercetare științifică în contextul internaționalizării
4. **CNFIS-FDI-2016-0029/2016** - Calitate, mobilitate și diversitate în contextul internaționalizării activităților Universității „Dunărea de Jos” din Galați
5. **Proiect POSDRU 132397/2014-2015-** Excelență în cercetare prin burse doctorale și postdoctorale (ExcelDOC)
6. **Proiect PNII-IDEI, nr. 308/27.10.2011.** *Accesul la noi molecule bioactive prin dezvoltarea unor biocatalizatori originali pentru reacții tip click-chemistry*
7. **Proiect strategic, 2009-2011, Cod proiect 4141, Doctoratul în Școli de Excelență - Evaluarea calității cercetării în universități și creșterea vizibilității prin publicare științifică** (Expert coordonator panou P19- *Biotehnologii, ingineria și siguranța alimentelor*) <http://www.ecs-univ.ro>
8. **PN II-PCE, Programul Idei, 52-132/01.10.2008, 2008-2011.** *Reducerea contaminării cu micotoxine pe fillera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum, acronim FIBRESIG* (<http://www.fibresig.ugal.ro/>)
9. **PN II-PCE, Programul IDEI, contract nr. 1046/01.01.2009, 2009-2012,** *Cercetări chimice, biochimice și tehnologice pentru valorificarea potențialului nutritiv al secarei, acronim NutriRye* (<http://www.nutriye.uasi.ro/>)
10. **PNII, Programul INOVARE Nr. 244/2008.** *Tehnologie și instalație pentru Tratarea Apeilor industriale uzate, acronim AQUAPUR**
11. **PN II, Programul Parteneriate, cod 51-052, 2007-2010,** *Cercetări privind dezvoltarea unui sistem informatic pentru controlul ambalajelor utilizate în industria alimentară, în vederea creșterii siguranței alimentare a consumatorului (SISCAM)* (<http://www.cafin.ro/proiecte.php?proiectID=49>)
12. **PII Programul IDEI, cod CNCSIS 658, nr. 315/1.10.2007, 2007-2010,** *Bacterii lactice probiotice pentru alimente funcționale pe baza de cereale germinate* (<http://www.pnii-idei-658.ugal.ro/index.html>)

Data: 01.03.2020

Semnătura:



Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor

Sr. Domneșcă nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel: 140 336 130 177
Fax: 140 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

PLAN MANAGERIAL

pentru susținerea **candidaturii**, pentru ocuparea funcției de
DECAN AL FACULTĂȚII ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR,
în mandatul 2020-2024

Coeziune, competitivitate și vizibilitate

prof. dr. ing. Gabriela-Elena BHRIM

Galați, martie 2020

159

1. PREAMBUL

Facultatea Știința și Ingineria alimentelor (numită în continuare, facultatea SIA), se numără printre cele mai prestigioase facultăți din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (numită în continuare Universitate), fiind recunoscută atât la nivel național, cât și internațional, prin performanțele la nivel academic și în activitatea cercetare, dezvoltare și inovare (CDI), fiind cea mai veche facultate de profil din țară care și-a menținut locul în clita facultăților existente în prezent, ca furnizor de educație și cercetare în domeniul fundamental *Ingineria produselor alimentare* și domenii conexe (biotehnologie, nutriție, alimentație publică, acvacultură).

Ca absolvent al facultății de Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă (TCAPT), promoția 1986, și în calitate de cadru didactic titular cu o vechime de 34 de ani în învățământul superior, sunt mândră că fac parte dintre discipolii mentorilor acestei facultăți, personalități marcante al căror renume se păstrează și astăzi, fapt pentru care consider că avem datoria să milităm permanent pentru ca această facultate să rămână etalon la nivel național între școlile superioare din domeniul *Ingineriei produselor alimentare*.

Cuvintele cheie pentru planul managerial pe care îl propun pentru următorii patru ani sunt: ***Coeziune, competitivitate și vizibilitate***, plan care se fundamentează pe ideea că performanța organizațională se bazează pe performanța individuală, care prin coeziune și competitivitate vor genera plus valoare, o construcție solidă pentru viitor și creșterea relevanței și vizibilității facultății SIA la nivel local, regional, național și internațional, atât în domeniul educației cât și cel al cercetării științifice, dezvoltării și inovării.

În prezent, facultatea SIA dispune de resursele necesare (infrastructura modernă, resurse umane și materiale) pentru a susține performanța academică și cercetarea științifică la nivel de excelență, însă menținerea standardelor de calitate și competitivitate, în dinamica națională și mai ales internațională impune coeziunea eforturilor individuale pe principii de profesionalism, implicare necondițională, etică și deontologie, respect pentru comunitate, excelența și impactul activităților derulate.

Dinamica extrem de rapidă a schimbărilor din învățământul universitar și cercetarea științifică din România, pentru alinierea la standardele internaționale, impune un management modern, performant, care să adopte principii moderne și în același timp să se bazeze pe transparența actului decizional, descentralizarea deciziilor, responsabilizarea atât a decidenților cât și a celor care sunt beneficiarii deciziilor. Rezultatele sunt efectul implicării fiecărui membru al comunității academice pe principii de performanță și competitivitate. Astfel, planul managerial propus promovează implicare în dezvoltarea organizațională, respectarea deciziilor și implementarea standardelor de calitate, dreptul la opinie și egalitatea de șanse.

Toate aceste deziderate pot fi implementate prin implicarea activă a tuturor membrilor facultății SIA (personal didactic, cercetători și personal auxiliar) în asumarea răspunderii pentru consolidarea rezultatelor obținute până în prezent, implicarea activă în toate activitățile viitoare, promovarea valorilor SIA, respectarea standardelor de calitate, a eticii și a deontologiei academice, atât în activitățile didactice cât și de CDI.

În concluzie, în următorii patru ani vă propun să milităm împreună pentru ***coeziune, competitivitate și vizibilitate***.

2. CONTEXTUL INTERNAȚIONAL, NAȚIONAL ȘI INSTITUȚIONAL

2.1. CONTEXTUL INTERNAȚIONAL

Evoluțiile politice și economice extrem de dinamice la nivel internațional obligă societatea românească să se alinieze tendințelor, să diminueze decalajele și să țină pasul cu tendințele moderne din țările dezvoltate, pentru a evita izolarea atât în planul socio-economic, cât și în cel al cunoașterii

BS

științifice și al dezvoltării tehnologice. Astfel, pentru a-și consolida poziția în dinamica globală a învățământului superior, care tinde să funcționeze ca o piață liberă, majoritatea universităților, prin facultățile relevante de profil din domeniul *Ingineria produselor alimentare* au diversificat oferta de programe educaționale, inclusiv prin acreditarea de programe cu predare în limbi de circulație internațională, au extins lipurile de cooperare internațională în învățământ și cercetare, au dezvoltat strategii privind internaționalizarea și au încurajat mobilitatea cercetătorilor, dezvoltarea de parteneriate internaționale și publicarea rezultatelor în reviste și edituri relevante pe fluxul principal al publicațiilor.

În domeniul *Ingineria produselor alimentare*, globalizarea afectează învățământul superior, prin o serie de provocări asimilabile unor oportunități, dar și o serie de riscuri.

În categoria oportunități, tendințele moderne privind creșterea calității vieții și sănătății oferă perspective pentru colaborări multi și inter-disciplinare cu domenii precum: sănătate, tehnologia informației, inginerie industrială, valorificarea eficientă a tuturor resurselor și protecția mediului înconjurător. Toate acestea pot contribui la diversificarea activităților didactice și de cercetare, de extindere a parteneriatelor, creșterea relevanței facultății la nivel local, regional, național și internațional, creșterea impactului și a vizibilității.

În categoria riscuri se pot menționa: reducerea demografică, migrația populației tinere, reducerea interesului pentru continuarea studiilor universitare în domeniul *Ingineria produselor alimentare* în contextul socio-economic actual, diversificării ofertei educaționale, dezvoltării regionale precare în zona de sud-est a României etc.

2.2. CONTEXTUL NAȚIONAL

În percepția generală (comunitate, angajatori, studenți), facultatea SIA din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați rămâne un etalon al calității și vizibilității activităților pe care le desfășoară pentru formarea de specialiști în domeniul industriei alimentare și domenii conexe (nutriție, alimentație publică, biotehnologie și arvacultură) și pentru activitățile de CDI în aceste domenii. Dovezile care susțin cele afirmate sunt: 1) angajabilitatea absolvenților în companii multinaționale din țară și străinătate; 2) relevanța companiilor și a posturilor în care sunt angajați absolvenții facultății SIA; 3) multitudinea de premii și medalii obținute de cadrele didactice și studenți la numeroase competiții naționale și internaționale; 4) vizibilitatea și impactul rezultatelor obținute în activități CDI; 5) valoarea incontestabilă a principalelor resurse, resursa umană și infrastructura modernă pentru activitățile practice cu studenții și activitățile CDI, cu impact instituțional, local, regional și național.

Calitatea de lider național este destul de greu de menținut în condițiile în care, în România s-au dezvoltat facultăți și programe similare, în centrele universitare mari (Cluj, Timișoara, Iași, București), dar și în zone atractive (Brașov, Sibiu, Oradea, Arad). În plus, multe alte aspecte afectează stabilitatea și continuitatea strategiilor universitare, dintre care pot fi menționate: subfinanțarea învățământului superior și a cercetării științifice, politicile naționale fără continuitate atât în învățământ cât și în cercetarea științifică, cadrul legislativ al autonomiei universitare, oferta educațională neomogenă și nestructurată, necorelarea programelor de studii cu cererea de specialiști pe piața muncii, migrația tinerilor către universități din UE etc.

Facultatea SIA încearcă să facă permanent față acestor fluctuații și provocări, printr-un mod de operare pro-activ, prin promovarea facultății în mediul socio-economic, prin rezultatele obținute, diversificarea programelor de studii, inclusiv în limba engleză, încurajarea cercetătorilor pentru creșterea vizibilității prin publicații și parteneriate pentru creșterea impactului și a relevanței în contextul unei concurențe acerbe.

Contextul actual este de asemenea unul dificil din punct de vedere financiar, în condițiile în care se continuă finanțarea în funcție de numărul de studenți, în corelație cu regresul demografic evident,

interesul pentru continuarea studiilor universitare în România, creșterea ratei abandonului școlar etc. În aceste condiții, trebuie să crească interesul întregii comunități academice pentru atragerea de fonduri din diferite surse, precum: a) proiecte de cercetare câștigate prin competiții naționale și internaționale, sau în colaborare cu mediul economic; b) expertize, consultanță și servicii pentru mediul socio-economic; c) extinderea activităților de microproducție în stațiile pilot; d) sponsorizări etc. Toate acestea pot contribui la susținerea financiară pentru modernizarea și mentenanța infrastructurii educaționale și de cercetare, susținerea performanței și a excelenței cadrelor didactice și a studenților.

2.3. CONTEXTUL INSTITUȚIONAL

Facultatea SIA se numără printre primele facultăți ale Universității, cu tradiție și performanțe în domeniul științei alimentelor, pisciculturii (acvaculturii) și a biotehnologiei aplicate în aceste domenii și în alte domenii conexe, recunoscute la nivel regional, național și internațional.

Pe baza rezultatelor raportate în activitatea de CDI, facultatea SIA se evidențiază în Universitate ca un reper al activităților de educație și cercetare științifică, organizate pe principii moderne de calitate și performanță, cu rezultate deosebite la nivel național și internațional, valorificând potențialul resursei umane și al infrastructurii pe care a dezvoltat-o în ultimii 15 ani, contribuind substanțial la îmbunătățirea vizibilității și poziționarea universității pe locuri fruntașe, în diferite clasamente.

Principalele repere prin care se remarcă facultatea SIA la nivel instituțional sunt:

- Diversitatea programelor de studii de licență, master și doctorat în domeniile dezvoltate de facultate, inclusiv programe de licență în limba engleză, acreditate sau autorizate de ARACIS.
- Infrastructura de cercetare relevantă la nivel național, inclusă în categoria Instalații de interes național (Rețeaua Integrată de cercetare și dezvoltare în Industria alimentară și acvacultură (RICD-IAA).
- Existența stațiilor pilot care asigură condiții optime pentru practica studenților și pentru activitățile de CDI, în care sunt implicați și studenții, masteranzii și doctoranzii.
- Resursa umană înalt specializată, cu rezultate de cercetare vizibile la nivel de excelență, cu impact deosebit și recunoaștere la nivel internațional.
- Revista facultății în domeniul fundamental *Ingenieria produselor alimentare*, indexată Web of Science (The Annals of the University Dunarea de Jos of Galați, Fascicle VI-FOOD TECHNOLOGY, ISSN 1843-5157, e-ISSN 2068-259X).

Un aspect nedorit, dar care are valențe în situația de la nivel național, sub diferite aspecte socio-economice, privind dezvoltarea regională, strategiile naționale, evoluția demografică, migrația populației etc, îl constituie scădere dramatică a numărului de studenți (50% în anul 2019, comparativ anul 2011), deși facultatea SIA asigură o ofertă educațională generoasă, după cum urmează: 6 programe de studii de licență (4 programe acreditate în limba română, și 2 programe în limba engleză, autorizate în 2018); 7 programe de studii universitare de masterat; 2 domenii pentru studii doctorale (Ingenieria produselor alimentare și Biotehnologii).

Prin toate aceste argumente consideram că facultatea SIA reprezintă un pilon esențial al Universității, contribuind prin toate acțiunile sale (academice și de CDI) la: 1) afirmarea universității la nivel regional și global; 2) excelență prin internaționalizare; 3) calitatea de "Leadership" regional în domenii strategice, la frontiera dintre știință și tehnologie.

Strategia facultății SIA va fi convergentă strategiei Universității pentru mandatul 2020-2024, adoptând obiective strategice comune care vor fi în acord cu Strategiile naționale privind activitățile academice și de CDI și desigur cu evoluțiile la nivelul UE.

3. MISIUNEA, VIZIUNEA ȘI VALORILE FACULTĂȚII

Misiune

Facultatea SIA și-a asumat misiunea de a genera și disemina cunoaștere la nivelul exigențelor mediului socio-economic național și european, atât prin intermediul unor programe academice moderne, care contribuie la formarea avansată a specialiștilor în domeniul fundamental *Ingineria produselor alimentare* și domenii conexe, cât și prin rezultatele activității de CDI. Aceste deziderate se realizează prin utilizarea eficientă și la standarde de calitate, etică și deontologie a tuturor resurselor (umane, financiare, infrastructură), prin promovarea valorilor moderne ale învățământului centrat pe student și ale excelenței în cercetarea științifică.

Viziune

Menținerea facultății SIA ca etalon al facultăților care desfășoară activități didactice și de cercetare în domeniul fundamental *Ingineria produselor alimentare* din România, cu recunoaștere și vizibilitate la nivel național și internațional pentru performanțele obținute în actul educațional, cât și în activitatea de CDI și pentru soluțiile inovative și eficiente propuse pentru dezvoltarea sustenabilă a societății, reprezintă principalul obiectiv pe termen mediu și lung.

În acest sens, se vor avea în vedere următoarele direcții strategice:

- Dezvoltarea și consolidarea reputației naționale și internaționale prin relevanța și calitatea programelor de formare, impactul și vizibilitatea rezultatelor obținute în activități de CDI, prin implicarea activă și necondiționată a tuturor membrilor comunității academice din facultate.
- Racordarea programelor de studii la cele mai moderne tendințe pe plan național și internațional și în acord cu nevoile societății.
- Stimularea excelenței în cercetarea științifică și premierea anuală a rezultatelor deosebite (articole publicate, brevete obținute), pe criterii de competitivitate.
- Încurajarea și susținerea necondiționată a studenților pentru performanța academică și în cercetarea științifică și premierea celor cu rezultate deosebite.
- Extinderea participării facultății SIA în clustere de inovare, relevante în domeniu, de la nivel regional și național.
- Extinderea parteneriatelor în activități formative și de cercetare cu parteneri din Europa și din țări extracomunitare.
- Consolidarea și extinderea parteneriatelor cu agenți economici reprezentativi la nivel regional și național în domeniile educaționale și de cercetare dezvoltate.
- Alocarea eficientă a fondurilor pe principii de transparență și eficiență economică.
- Implicarea activă a membrilor comunității academice în asociații profesionale și în viața economică socială și culturală la nivel local și regional, pentru promovarea valorilor și a rezultatelor obținute în activitatea didactică și de cercetare.
- Organizarea unor manifestări științifice relevante la nivel național și internațional (simpozioane, conferințe, școli de vară), implicând atât activitatea cadrelor didactice și a cercetătorilor cât și a studenților de la programele de licență, master și doctorat.
- Susținerea membrilor comunității academice ai facultății SIA pentru creșterea recunoașterii și a prestigiului profesional prin calitatea de membri în academii de ramură, asociații profesionale, colective editoriale ale unor reviste de prestigiu de la nivel internațional etc.
- Promovarea facultății în mediul academic și socio-economic adoptând cele mai moderne și eficiente principii de identitate și valori.

Valori

1. **Promovarea excelenței și recunoașterea performanțelor** atât la nivel individual cât și al colectivelor academice și de cercetare, în acord cu standardele de calitate, principiile eticii și deontologiei profesionale, recunoașterea prestigiului profesional, promovarea meritocrației.
2. **Implicarea responsabilă a tuturor membrilor comunității academice** în activități de formare și de CDI, promovând principiul moderne de asigurare a calității și eficiență în susținerea efortului comun privind dezvoltarea și relevanța facultății la nivel regional, național și internațional.
3. **Transparență în toate acțiunile** întreprinse prin comunicarea corectă, onestă și promptă a tuturor informațiilor de interes pentru studenți și comunitatea academică; implementarea măsurilor privind managementul activităților didactice și de cercetare; receptivitate, transparență și promptitudine în soluționarea cererilor din partea studenților și a corpului profesoral.
4. **Egalitate de șanse, respect reciproc și diversitate**, dezvoltarea unei culturi organizatorice, a oportunităților egale, respectul și valorizarea diferențelor dintre indivizi, cultivarea toleranței și a acceptării diferenței și a diversității.

4.OBIECTIVELE STRATEGICE ȘI DIRECȚIILE DE ACȚIUNE PROPUSE PENTRU PERIOADA 2020-2024

4.1. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚILOR ACADEMICE

Reducerea populației școlare cu 40% până în anul 2025, comparativ cu 2005, reprezintă o provocare majoră pentru învățământul superior din România. În acest context, facultatea SIA trebuie să aibă în vedere aceste mutații față de tradiția și starea actuală a învățământului de industrie alimentară în România. Aceste schimbări majore impun adaptarea programelor de învățământ la nevoile actuale impuse de piața forței de muncă, având în vedere discrepanțele care există dintre abilitățile și competențele dezvoltate prin învățământul superior, evoluția socio-economică și revoluția tehnologică. Toate acestea, în contextul în care alte provocări majore le constituie competiția internă și internațională, ofertele de pregătire superioară non-universitară ale companiilor private care pot răspunde unor nevoi concrete, prin flexibilitate și eficiență.

Principalul obiectiv strategic al managementului academic propus pentru perioada 2020 – 2024 îl constituie creșterea atractivității și competitivității ofertei educaționale pe ciclurile de formare, licență, masterat și doctorat, pentru care se propun următoarele acțiuni:

- Adaptarea planurilor de învățământ în acord cu exigențele socio-economice, respectând standardele de calitate impuse de ARACIS.
- Includerea disciplinelor orientate spre exigențele pieței locurilor de muncă.
- Modernizarea conținutului disciplinelor din curriculum, în acord cu tendințele moderne de la nivel internațional.
- Dezvoltarea aplicațiilor practice care au corespondent în industrie.
- Extinderea aplicării pe scară largă a tehnologiilor informaționale în procesele de predare și învățare.
- Centrarea pe student a activităților de predare-învățare.
- Sprijinirea activităților de pregătire individuală a studenților.
- Identificarea și selecția celor mai flexibile mecanisme pentru mobilitatea studenților și a cadrelor didactice.
- Extinderea acordurilor de colaborare în programul ERASMUS cu instituții (universități, institute de cercetare) reprezentative la nivel internațional în domeniul educației și a activității CDI.

- Accesul egal și necondiționat al studenților la informații de interes profesional și public.

Se are în vedere analiza și actualizarea permanentă a ofertei educaționale actuale prin modernizarea, adaptarea și flexibilizarea programelor de studii, astfel încât acestea să fie focalizate pe formarea și dezvoltarea competențelor definite în acord cu cerințele pieței muncii, cu evoluțiile și standardele naționale și internaționale. Aceasta fiind o condiție obligatorie pentru a facilita inserția socio-profesională a absolvenților. Totodată, trebuie să se aibă în vedere și dezvoltarea capacităților de comunicare, creativitate și inovare, de adaptare flexibilă și rapidă la schimbare.

Aceste obiective necesită creșterea investițiilor în dotarea acestora și în informatizarea sistemului de predare și evaluare, o administrare mai bună a spațiilor de învățământ și pentru cercetarea științifică.

Studiile de master și mai ales cele de doctorat trebuie să constituie punctele forte ale ofertei educaționale a facultății, dar acest obiectiv este în directă corelație cu calitatea procesului de formare, selecția și suportul acordat studenților de la programele de licență derulate în facultate. De asemenea, se are în vedere atragerea pentru aceste programe a tinerilor formați în ciclul de licență în alte facultăți din cadrul Universității, în alte centre universitare sau studenți din străinătate.

Activitatea științifică de excelență trebuie să se desfășoare în colaborare cu școlile doctorale, în cadrul grupurilor de cercetare constituite în prin intermediul conducătorilor de doctorat, în cadrul celor două centre de cercetare existente la nivelul facultății SIA, de referință la nivelul Universității, evaluate și ierarhizate în categoria centrelor de excelență din infrastructura *Platformei de cercetare multidisciplinară - ReForm*. Se are în vedere încurajarea coordonării tezelor de doctorat în rotundă, pentru a spori interdisciplinaritatea studiilor realizate. Temele tezelor se vor stabili în acord cu domeniile de interes pentru agenții economici, care vor fi încurajați să cofinanțeze realizarea acestora. Totodată, colectivul conducătorilor de doctorat trebuie întărit, prin sprijinirea cadrelor didactice cu rezultate remarcabile în activități de CDI, în dobândirea atestatului de abilitare, în cele două domenii fundamentale, *Ingineria produselor alimentare și Biotehnologii*.

În ceea ce privește practica studenților, se are în vedere creșterea eficienței acestei activități, printr-o legătură mai strânsă cu agenții economici, în vederea asigurării competențelor și a abilităților practice ale absolvenților, pentru inserția pe piața muncii. În acest sens, vor fi dezvoltate parteneriate cu agenții economici care angajează absolvenții.

În paralel, facultatea trebuie să devină și un furnizor de formare continuă. În acest sens, se vor urmări următoarele acțiuni:

- diversificarea permanentă a ofertei de formare continuă, prin implementarea unor programe modulare, flexibile, adaptate nevoilor educaționale ale cursanților sau cerințelor formulate de către agenții economici;
- utilizarea infrastructurii stațiilor pilot ale facultății SIA pentru activități de formare, testarea de ingrediente și tehnologii, solicitate de diferiți agenți economici, în parteneriat cu facultatea.

Managementul strategic privind procesul educațional organizat pe cele trei niveluri de formare, licență, master și doctorat, va fi unul bazat pe consultare cu toți factorii implicați, analiză și stabilirea unui plan operațional coerent, care să aibă în vedere modernizarea ofertei educaționale a facultății, în acord cu tendințele de pe piața forței de muncă, nevoile studenților și asigurarea unui proces de învățământ la standarde de calitate și performanță.

Principiul de bază este acela că absolvenții facultății SIA sunt principalii exponenți ai brandului SIA și implicit al Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

4.2. MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII DE CERCETARE, DEZVOLTARE ȘI INOVARE

Valoarea, calitatea și impactul activității de CDI desfășurate în cadrul facultății SIA sunt elemente recunoscute și certificate prin rezultatele obținute de corpul profesoral, cu implicarea activă și a tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi). Pe termen mediu și lung sunt prevăzute următoarele acțiuni:

1. Inventarierea domeniilor de competență și stabilirea temelor de cercetare prioritare, în acord cu programele europene și *Strategia națională de cercetare, dezvoltare și inovare 2020-2024*. Temele principale vor deriva din obiectivele domeniilor de specializare inteligentă: bioeconomic, energie, mediu și schimbări climatice, eco-nanotehnologii și materiale avansate. Interdisciplinaritatea acestor domenii impune o colaborare strânsă la nivel instituțional, local, regional, național și internațional. Rezultatele avute în vedere trebuie să vizeze creșterea calității vieții, principiile economiei circulare, informatizarea și automatizarea proceselor, promovarea principiilor tehnologiilor tradiționale pentru obținerea de alimente și ingrediente funcționale, cu beneficii multiple pentru sănătate etc.
2. Valorificarea oportunităților oferite prin infrastructură modernă pentru activități CDI din cadrul celor două centre de cercetare ale facultății, *Bioaliment-Tehnica* și *MORAS* și implicit *Platforma de cercetare multidisciplinară REFORM*. În acest sens, se vor stabili condițiile concrete de acces pentru utilizatori multipli și se vor analiza potențialele beneficii de ordin financiar, extinderea de parteneriate, brevetarea rezultatelor și transferul tehnologic, în acord cu strategia CDI a Universității.
3. Sprijinirea grupurilor de cercetare interdisciplinare și atragerea în colectivele de cercetare a studenților, încă din perioada studiilor de licență.
4. Încurajarea cercetărilor pentru activități de antreprenariat inovativ și înființarea de spin-off-uri care să colaboreze cu facultatea, în valorificarea potențialului pentru cercetări fundamentale și aplicative.
5. Sprijinirea domeniilor de studii doctorale *Ingineria produselor alimentare* și *Biotehnologii* privind creșterea calității activităților de cercetare și crearea cadrului administrativ pentru extinderea coordonării pentru doctoranzi străini.
6. Crearea unui mecanism de management al producției științifice a facultății, în vederea creșterii impactului și a vizibilității la nivel internațional, care la nivel instituțional va contribui la îmbunătățirea substanțială a locului ocupat de Universitate în clasamentele internaționale.
7. Sprijinirea revistei facultății *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galați, Fascicle VI-FOOD TECHNOLOGY*, prin încurajarea cadrelor didactice, a cercetătorilor și a doctoranzilor să publice studii de calitate, cu impact, care pot spori vizibilitatea revistei, a facultății și implicit a Universității prin citări. Cotarea revistei în baza de date Web of Science (Clarivate Analytics) reprezintă un obiectiv pe termen scurt.

4.3. MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE

Calitatea resursei umane reprezintă un pilon important pentru susținerea performanței. Pe termen scurt, mediu și lung se vor avea în vedere următoarele acțiuni:

- promovarea unei culturi organizaționale bazată pe excelență, performanță, competitivitate, coeziune, etică și nediscriminare;
- crearea unor nuclee bazate pe competențe academice și în activități de CDI, coordonate de lideri reprezentativi prin vizibilitate și experiență profesională, în vederea creșterii relevanței și a prestigiului grupurilor academice și de cercetare, la nivel instituțional, național și internațional.
- susținerea planului personal de dezvoltare în carieră pentru fiecare cadru didactic, în corelație cu strategia facultății, inclusiv prin participarea la programe de formare continuă;

- încurajarea mobilității cercetătorilor în vederea formării profesionale și extinderii parteneriatelor internaționale, în vederea participării la competiții de proiecte relevante la nivel internațional.
- recunoașterea prestigiului profesional al cadrelor didactice, membri ai unor foruri de referință la nivel național sau internațional (academii, asociații, comitete editoriale de prestigiu etc);
- recunoașterea prestigiului profesorilor facultății prin acordarea titlului de Profesor emerit, mentorilor acestei școli;
- sprijinirea celor mai performanți tineri pentru promovarea în carieră;
- îmbunătățirea permanentă a condițiilor de muncă, inclusiv asigurarea mijloacelor moderne în procesul didactic, de cercetare și de management;
- consultarea și implicarea în procesul de adoptare a deciziilor a întregului personal (didactic, de cercetare și didactic auxiliar);
- dialogul cu structurile sindicale.

4.4. STUDENȚII

Deciziile facultății referitoare la studenți trebuie să fie luate împreună cu studenții și pentru studenți. Aceștia trebuie să fie în centrul preocupărilor unui demers educațional realizat la standarde superioare de calitate și performanță. Se au în vedere următoarele acțiuni:

- eficientizarea activității Departamentului de Orientare Profesională a Studenților (DOPS) pentru identificare tuturor problemelor cu care se confruntă studenții și rezolvarea acestora în timp real;
- stabilirea unui set concret de măsuri pentru reducerea abandonului școlar și sprijinirea studenților cu probleme sociale sau de învățare;
- asigurarea dialogului permanent cu studenții și organizațiile acestora;
- implicarea studenților în procesul de decizie privind activitățile care au legătură cu activitatea acestora și evaluare universitară;
- asigurarea accesului nediscriminatoriu al studenților la procesul educațional și în activitatea de cercetare științifică;
- respectarea principiilor de etică și deontologie profesională, prin descurajarea oricărei practici de fraudare sau de plagiat;
- promovarea în rândul studenților a valorilor de referință în societate: cultul muncii, corectitudinea, cinstea, moralitatea, spiritul civic și democratic, toleranța, generozitatea, dialogul, respectul de sine și față de semenii;
- sprijinul necondiționat pentru dezvoltarea personală a studenților, autonomia, originalitatea, creativitatea, capacitatea de comunicare (inclusiv în limbă străină), spiritul antreprenorial, capacitatea de adaptare la situații noi;
- încurajarea participării studenților la programe de mobilitate profesională, inclusiv concursuri organizate la nivel național și internațional;
- implicarea activă a studenților în activități de cercetare, dezvoltare și inovare;
- încurajarea voluntariatului studentesc și recunoașterea acestei activități.

4.5. INTERNAȚIONALIZAREA

Internaționalizarea învățământului superior și a cercetării științifice sunt elemente esențiale în acord cu strategia de dezvoltare a Universității. Principalele ținte urmărite sunt:

- armonizarea programelor de studii cu cele din UR;
- creșterea mobilității studenților outgoing și incoming;

- recrutarea studenților străini pentru toate nivelurile de formare, licență, master și doctorat;
- aplicarea unor noi mecanisme pentru finanțarea și susținerea excelenței;
- creșterea mobilității cadrelor didactice, în vederea îmbunătățirii relațiilor internaționale;
- implicarea activă a foștilor absolvenți ce lucrează în universități și centre de cercetare prestigioase din străinătate în parteneriate și promovarea facultății;
- susținerea participării cadrelor didactice la conferințe științifice de prestigiu la nivel internațional și sprijinirea publicării în reviste cu impact semnificativ;
- atragerea unor personalități științifice de prestigiu internațional pentru a participa în structurile aferente facultății (de exemplu, în Școala Doctorală), pentru a susține prelegeri științifice la evenimente științifice, școli de vară etc;
- acordarea titlului de Honoris Causa unor personalități reprezentative în domeniu la nivel internațional;
- atragerea resurselor necesare pentru doctoranzi și postdoctoranzi în realizarea de stagii de cercetare la universități de prestigiu în cadrul UE;
- internaționalizarea Simpozionului Euro-Aliment, organizat bianual de facultatea SIA, prin invitarea unor personalități reprezentative din străinătate.

4.6. ASIGURAREA CALITĂȚII

Facultatea SIA va milita și va participa la implementarea standardelor de Management al Calității (SMC) din Universitate, în conformitate cu standardele ARACIS și cu Standardele de Asigurare a Calității în Spațiul European al Învățământului Superior. Se are în vedere realizarea și implementarea unor proceduri și regulamente relevante pentru evaluarea activității academice și de cercetare științifică, care să fie aplicate consecvent și să aibă potențialul de dezvoltare a unei culturi a calității, atât în activitățile didactice, cât și în cele de CDI.

Se consideră că pentru succesul facultății este necesară implicarea individuală alături de cea colectivă în toate demersurile de schimbare organizațională.

4.7. RESPONSABILITATEA SOCIALĂ

Facultatea SIA își asumă principiile și obiectivele responsabilității sociale enunțate în Carta Universității și în Planul Managerial al Rectorului ales. Astfel, toate acțiunile facultății vor avea în vedere dialogul activ cu societatea, promovarea dialogului cu mediul economic, încurajarea învățării și a accesului egal la oportunități, promovarea excelenței, transparența și eficiența.

Promovarea ofertei educaționale se va realiza prin valorificarea parteneriatelor cu liceele de origine ale studenților FSIA, prin participarea la caravanele organizate de universitate în licee, la târgurile educaționale, utilizarea instrumentelor online, implicarea organizațiilor studențești în campanii pe site-urile de socializare.

Un prim pas esențial este înființarea Asociației Alunni a Facultății SIA.

Pentru promovarea imaginii Facultății SIA sunt prevăzute următoarele măsuri :

- stabilirea identității de imagine a facultății (culori, siglă, slogan);
- proiectarea și realizarea de materiale de promovare;
- actualizarea permanentă a site-ului facultății și dezvoltarea versiunii în limba engleză, ca premisă necesară internaționalizării facultății.

Menținerea și dezvoltarea legăturilor cu mediul economic reprezintă un obiectiv important ce poate fi realizat prin:

- încheierea de acorduri de parteneriat cu agenți economici reprezentativi de la nivel local, regional și național;
- realizarea de parteneriate cu organizațiile profesionale din domeniul ingineriei produselor alimentare și domenii conexe;

- diseminarea pe pagina web a facultății a informațiilor privind oferta pentru locuri de muncă, programe de internship, burse, locuri de practică, precum și oferta facultății în domeniul educației și cercetării, consultanței, expertizei tehnice și a serviciilor;
- participarea pro-activă în clustere de inovare și la întâlniri cu reprezentanți ai mediului economic și social.

4.8. MANAGEMENTUL STRATEGIC, FINANCIAR, INVESTIȚIONAL ȘI ADMINISTRATIV

Obiectivele strategice se vor concentra pe imaginea și identitatea facultății (independentă, dar și ca element component al universității) și vor identifica direcțiile de dezvoltare pe termen mediu și lung, prin utilizarea eficientă a resurselor de care facultatea dispune în prezent, valorificarea potențialului de dezvoltare, asigurându-se un echilibru între raționalizarea resurselor și inovarea în demersurile organizaționale.

Prin tradiția și valoarea sa recunoscută, Facultatea SIA trebuie să identifice domeniile în care poate contribui și pentru care universitatea vizează să valorifice avantajul competitiv.

Din punct de vedere financiar, deși facultatea are puține instrumente financiare proprii la dispoziție, creșterea finanțării poate fi asigurată prin:

- accesarea de fonduri prin participarea la competiții de proiecte naționale și internaționale;
- extinderea utilizării infrastructurii pentru expertize, consultanță și servicii pentru mediul socio-economic și contracte de cercetare încheiate cu agenți economici.

Din punctul de vedere al investițiilor, un accent deosebit se va pune pe amenajarea și modernizarea spațiilor aferente activităților didactice și pentru activități CDI. Acest aspect este corelat cu managementul instituțional și desigur atragerea de fonduri nerambursabile, prin proiecte, sau sponsorizări.

În privința activităților administrative se are în vedere creșterea performanței, concomitent cu reducerea birocrăției. Se va aplica setul de proceduri pentru eficientizarea activității ce va fi elaborat de către Universitate, care va fi implementat și adaptat la nivelul facultății, pentru a asigura compatibilizarea pentru un management eficient și integrat.

5. CONCLUZII

Planul managerial propune o posibilă previziune a obiectivelor și a acțiunilor strategice pe termen scurt și mediu, cu impact pe termen lung, pentru următorii patru ani pentru funcționarea și dezvoltarea facultății SIA. Implementarea va depinde în mare măsură de obiectivele strategice promovate de Universitate și susținerea facultății în contextul dezvoltării instituționale și totodată de evoluția socio-economică la nivel regional și național, de strategiile naționale promovate în domeniul educației și al cercetării științifice.

Am convingerea că promovând cele trei principii propuse, *coeziune, competitivitate și vizibilitate*, într-un climat de armonie și echilibru, vom contribui împreună la menținerea facultății SIA în topul celor care promovează calitatea, performanța și mândria lucrului bine făcut, cu o construcție solidă pentru viitor.

Succesul va depinde de implicarea individuală și colectivă, atât a membrilor comunității academice cât și a studenților, în demersul comun pentru obținerea rezultatelor de excelență în activitățile academice și de cercetare, dezvoltare și inovare.

Galați, 01.03.2020

Prof.dr.ing. Gabriela-Elena BAJIRIM