

## CURRICULUM VITAE



### Informații personale

Nume și prenume	<b>TUDOSE-SANDU-VILLE ȘTEFAN</b>
Adresă	<i>Șoseaua Arcu nr. 50, bloc Z7, scara A, Iași, jud. Iași, România</i>
Telefon	<i>+40 740 331 282</i>
E-mail	<i>stefan_ville@yahoo.com</i>
Naționalitate	<i>Română</i>
Data și locul nașterii	<i>16.05.1983, Iași, jud. Iași</i>
Sex	<i>masculin</i>
Starea civilă	<i>căsătorit</i>

### Experiența profesională

Perioada	<b>2012 - prezent</b>
Funcția și postul ocupat	Asistent universitar, dr. (asociat)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Iași Facultatea de Horticultură
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activitate didactică: susținere de lucrări practice cu studenții Facultății de Agricultură ( <i>Tehnologia băuturilor I și II, Tehnologie și control în industria vinului, Tehnologie și control în industria berii și distilatelor, Tehnologie și control în industria legumelor și fructelor, Analiză senzorială</i> ), Facultății de Horticultură ( <i>Tehnologia produselor horticole</i> ); îndrumare, alături de profesorul titular al disciplinei, a 41 proiecte de licență și lucrări de diplomă. Activitate de cercetare: director și membru în echipe de cercetare
Perioada	<b>2013-2017</b>
Funcția și postul ocupat	Inginer specialist consultant
Numele și adresa angajatorului	S.C. Vini-Com Copou S.R.L. Iași
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activitate de producție: vinificație primară, stabilizarea, condiționarea și recondiționarea vinurilor; îmbutelierea vinurilor destinate comercializării, condiționarea și îmbutelierea vinurilor în vederea învechirii;
Perioada	<b>2009-2012</b>
Funcția și postul ocupat	Profesor de industrie alimentară
Numele și adresa angajatorului	Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară „V. Adamachi” Iași

Tipul activității sau sectorul de activitate Tehnologia prelucrării produselor de origine horticolă, Analiza fizico-chimică a alimentelor, semifabricatelor și a materiilor prime de origine agricolă, horticolă și animală, Analiza senzorială a alimentelor, semifabricatelor și a materiilor prime de origine agricolă, horticolă și animală, Tehnologii extractive.

Perioada **2007-2009**  
Funcția și postul ocupat Inginer tehnolog în vinificație  
Numele și adresa angajatorului Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași  
Tipul activității sau sectorul de activitate Activitate de producție: vinificație primară, stabilizarea, condiționarea și recondiționarea vinurilor, îmbutelierea vinurilor destinate comercializării, condiționarea și îmbutelierea vinurilor în vederea învechirii

Perioada **2007-2009**  
Funcția și postul ocupat Inginer consultant, procesarea strugurilor și condiționarea vinului  
Numele și adresa angajatorului S.C. EuroVino S.R.L. Iași  
Tipul activității sau sectorul de activitate Stabilizarea, condiționarea și recondiționarea vinurilor. Îmbutelierea vinurilor

#### **Educație și formare**

Perioada **2007-2012**  
Calificarea / diploma obținută Doctor în Horticultură (nr. 121 din 20.09.2012)  
*„Studiul compușilor fenolici din vinurile roșii obținute prin diferite procedee de macerare-fermentare în podgoria Iași”*  
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Domeniul Horticultură  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” din Iași  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională Studii doctorale

Perioada **2007-2009**  
Calificarea / diploma obținută Diplomă de Master (Tehnologia și controlul calității băuturilor)  
*„Studiul compușilor fenolici din vinurile roșii de Merlot și Fetească neagră obținute prin diferite procedee de macerare-fermentare în podgoria Iași”*  
Disciplinele principale studiate / competente profesionale dobândite Tehnologia băuturilor slab alcoolice și nealcoolice, Tehnologii fermentative, Legislația și merceologia băuturilor, Analiza senzorială a băuturilor, Tehnologia distilatelor, Aditivi și materiale utilizați în industria băuturilor  
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași  
Nivelul în clasificarea națională sau internațională Studii masterat

Perioada **2002-2007**  
 Calificarea / diploma obținută Diplomă de inginer diplomat în industria alimentară  
 „Aspecte tehnologice și calitative ale unor sortimente de brânzeturi conservate prin opărire”  
 Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Chimie organică, Chimia alimentelor, Materii prime vegetale, Materii prime animale, Tehnologia băuturilor, Microbiologie alimentară, Utilaje și aparate în industria alimentară, Operații în industria alimentară, Psihologia consumatorului;  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași – Facultatea de Agricultură, specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole  
 Nivelul în clasificarea națională sau internațională Studii licență

Perioada **1998-2002**  
 Calificarea / diploma obținută Diplomă de bacalaureat  
 Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Matematică, fizică, engleză-intensiv  
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Colegiul Internat „Costache Negruzzi” Iași  
 Nivelul în clasificarea națională sau internațională Studii liceale

**Aptitudini și competențe personale**

Limba maternă Română  
 Limba străine cunoscute Engleză, germană, italiană

Autoevaluare:

**Engleză**  
**Germană**  
**Italiană**

Înțelegere		Vorbire		Scriere
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
C1	C1	C1	C1	C1
B2	B2	B2	B2	B2
B2	B2	B2	B2	B2

Competențe și abilități sociale Capacitate de comunicare și de negociere;  
 Spirit de echipă;  
 Competențe organizatorice Capacitate organizatorică și de management;  
 Competențe și aptitudini tehnice Analiza fizico-chimică a băuturilor alcoolice și a produselor alimentare de origine agricolă, horticolă și animalieră; competențe de lucru cu GC-MS, HPLC;  
 Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului O bună stăpânire a instrumentelor AutoCad™, AutoDesk™, MatLab™, Microsoft Office™ (Word™, Excel™ și PowerPoint™); în general aptitudini bune de manipulare a majorității software-urilor ce rulează pe platforme Windows™.  
 Permis de conducere Categoria B.

**Informații suplimentare  
Proiecte de formare  
profesională,  
specializări și activitate  
de cercetare**

**Formare profesională:**

- 2014 - Oficiul Național al Viei și Vinului, Asociația Degustătorilor Autorizați din România – „*Degustător autorizat de vinuri*” (nr. 1227/2014)
- 2011 - L'Agence Universitaire de la Francophonie și Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, – „*Développement des technologies éducatives*”
- 2010 - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară “Ion Ionescu de la Brad” Iași, MADR, Banca Mondială (proiect nr. 345/10.02.2010) – „*Modernizarea sistemului de informare și cunoaștere în agricultura (M.A.K.I.S.)*”
- 2009 - S.C. Euro-Didactica S.R.L. Iași și Ministerul Educației, Cercetării și Tineretului – România – „*Managementul proiectelor*” (Analiza SWOT, termene limita, scopuri, calitatea lucrului, managementul inovației, selectarea experților, monitorizarea activităților, delegarea responsabilităților, lucru în echipă, rezolvarea conflictelor, luarea deciziilor sub stres)
- 2009 - S.C. Euro-Didactica S.R.L. Iași și Ministerul Educației, Cercetării și Tineretului – România – „*Auditor în domeniul calității*” (Asigurarea calității, evaluarea procedurilor, monitorizarea strategiilor interne pentru asigurarea calității)
- 2008-2010 - Universitatea Agronomică și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași - Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic – Nivelul II
- 2002-2007 - European Computer Driving License (ECDL)
- 2005 - student Erasmus – programul Socrates/Erasmus– Facultă di Agraria, Bologna, Italia – „*Starter Cultures for Milk Products and a Short Comparison Between The Romanian Dobrogea Cașcaval and Italian Parmigiano-Reggiano*”

**Activitate de cercetare:**

- **Lucrări științifice publicate (ISI): 6**
- **Lucrări științifice publicate (BDI): 21**
- **Lucrări științifice publicate (în reviste și volume de conferințe cu referenți): 10**
- **Granturi și proiecte de cercetare (6):**
- **Grant CNCSIS (BD) cod 206** – „*Studiul compușilor fenolici din vinurile roșii obținute prin diferite procedee de macerare-fermentare în podgoria Iași*” (2007-2009) – **director de proiect (valoare proiect – 36 000 RON)**
- **Proiect POSCCE 653** – „*Analiza oportunităților de adaptare a ecosistemelor viticole românești la noul context competitiv și de mediu*” (2010-2014) - **membru în echipă (valoare proiect – 6 451 858 RON)**
- **Proiect Leonardo da Vinci LLP-LdV-TOI-2008-FR-117011** – „*Transfer of Training Courses on Quality of Food Production (Hygiene/Traceability/Safety) to Small and Medium-sized Companies in Hungary and Romania, with Emphasis on Wine and Cheese Products*” WINDAIR (2008-2010) – **membru în echipă (valoare proiect – 48 000 EURO)**
- **Proiect Parteneriate/52-113** – „*Modernizarea tehnologiei de obtinere si valorificare a strugurilor de masa prin implementarea sistemului*

europăan de calitate EUREPGAP în scopul asigurării trasabilității și siguranței alimentare” (2008-2011) – **membru în echipă (valoare proiect – 760 512 RON)**

- **Proiect Bridge Grant 2016** – „Creșterea performanței tehnologice în producția de struguri și vin în centrul viticol Averești – podgoria Huși, prin adaptarea tehnologiilor la potențialul viticol al arealului – AVEVINPERFORM” (2016-2018) – **membru în echipă (cercetător) (valoare proiect – 460 000 RON)**

-**Proiect PN-II-PT-PCCA-2013-4-0333 PROVITIS**, Contract nr. 183/2014 „Tehnologie de valorificare a componentelor bioactive din deșeurile de semințe de struguri cu utilitate în industria alimentară, farmaceutică, protecția plantelor și a mediului” (2014-2017) – **cercetător postdoctoral (valoare proiect – 1 250 000 RON)**

**Membru în societăți și asociații profesionale**

- Membru al Asociației Degustătorilor Autorizați din România (din martie 2015)
- Membru al Societății Române de Horticultură (din septembrie 2015)
- Membru al Asociației Române pentru Oenologie (din aprilie 2018)

10.06.2018

Dr. ing. TUDOSE-SANDU-VILLE Ștefan

