

	Curriculum vitae Europass
Informații personale	
Nume / Prenume	TUȚULESCU FELICIA
Adresă(e)	Aleea Romaniței, 26, Cârcea, Dolj
Telefon(oane)	0762295627
E-mail(uri)	felicia.tutulescu@edu.ucv.ro , felixdragomir@yahoo.com
Pagina personală	https://scholar.google.com/scholar?hl=ro&as_sdt=0%2C5&q=Tuțulescu+felicia&oq=Tuțulescu https://www.researchgate.net/profile/Felicia-Tuțulescu/research https://www.webofscience.com/wos/author/record/HOH-9296-2023 https://www.scopus.com/results/authorNamesList.uri?sort=hindex-f&src=al&st1=Felicia&st2=Tuțulescu&sid=9186f009b1e088a6b07d3b718c1c869d&sot
Naționalitate	Română
Experiența profesională	
Funcția sau postul ocupat	Universitatea din Craiova – Facultatea de Horticultură, Str. A.I. Cuza nr. 13, Craiova, jud. Dolj Profesor universitar, dr. habil. (2023 – prezent): Coordonarea activității didactice și de cercetare; Conducerea doctoranzilor. Conferențiar universitar, dr. (2005 – 2023): Activități didactice și de cercetare. Lector, dr. (2001 – 2005): Activități didactice și de cercetare. Asistent drd. (1998-2001): Activități didactice și de cercetare. Preparator (1995-1998): Activități didactice
Educație și Instruire	
Perioada	1989-1994
Calificarea / diploma obținută	Diplomă Inginer horticol seria N nr. 1555 din 26.06.1996
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Discipline fundamentale, de domeniu și de specialitate în domeniul Horticultură Organizarea unei experiențe, colectarea și interpretarea datelor, utilizarea unor tehnici pentru aprecierea produselor horticole, tehnică de laborator.
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură, strada A.I.Cuza, nr.13, Craiova, județul Dolj
Nivelul în clasificarea	ISCED 6

Perioada	1996-2001; 2022
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de doctor în Horticultură, seria B No 0002525/2002 Atestat de abilitare OMECS 3996/08.06.2022
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea din Craiova
Nivelul în clasificarea	ISCED 8
Aptitudini și competențe	
Limba(i) maternă(e)	Română
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)	Engleză, franceza
Competențe și abilități sociale	Abilități și competențe dobândite ca urmare a educației formale și a educației informale: mobilizare pentru îndeplinirea sarcinilor, capacitate foarte bună de a lucra în echipă, punctualitate, flexibilitate, comunicare bună și organizare eficientă.
Competențe și aptitudini organizatorice	- Capacitate de evaluare - dobândită în urma participării la numeroase comisii de licență, disertație, doctorat - Gândire creativă – abilitate dobândită în urma experienței didactice și de planificare a cercetărilor - Abilități manageriale – dobândite în urma participării în calitate de director/membru echipă în 16 proiecte de cercetare și 5 proiecte în interesul învățământului
Alte competențe și aptitudini	- Membru al Centrului de cercetare pentru științele vieții aplicate și biotehnologii – laboratorul Calitatea și siguranța alimentelor - Membru în comitetul științific al simpozioanelor naționale și internaționale în domeniul Horticulturii (Horticultură Durabilă-Priorități și Perspective 2016-prezent); - Coordonator echipă de cercetare, conducere de doctorat; - Cursuri de formare și instruire în managementul calității în învățământul superior, formator, dezvoltare antreprenorială etc.
Expert evaluator	-Expert evaluator ARACIS - Comisia 11. C11. Științe ingineresti II (2010-prezent) - Expert OIV (Organiza'ia Viei și Vinului) - Expert evaluator proiecte de cercetare - dezvoltare – inovare (UEFISCDI) - Expert ACPART(Agenția Națională pentru Calificări din Învățământul Superior și Parteneriat cu Mediul Economic și Social)
Activitate în guvernanța academică și evaluare profesională	Membru în Comisii de Evaluare - implicare în multiple comisii de selecție și evaluare profesională în universități de profil din țară, responsabil de analiza și evaluarea candidaturilor, proiectelor sau performanțelor academice.

Informații suplimentare	Stagii de pregătire în domeniu: • Martie-iunie 1996 UTAD Vila Real Portugalia, domeniul Microbiologia vinului • Noiembrie-decembrie 2000 IUVV Dijon, Franța – domeniul Microbiologia vinului Acțiuni de voluntariat • Mentor în echipa Blue Heron Foundation care consiliază și încurajează tinerii proveniți din medii defavorizate să își continue studiile superioare
Anexe	• Articole științifice publicate în reviste internaționale ISI (cu factor de impact sau indexate ISI Proceedings, Emerging Sources Citation Index); • Articole științifice publicate in extenso în reviste sau în volumele unor manifestări științifice indexate în baze de date internaționale; • Articole științifice publicate in extenso în alte reviste sau în volumele unor manifestări științifice cu ISSN/ISBN; • Proiecte de cercetare.
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™ și PowerPoint™).
Vizibilitate științifică	Indice Hirsch Google Scholar = 6 Indice Hirsch ISI Web of Science = 5

Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters

1	Ionica Mira Elena, Andrei BIȚĂ, Alexandru R. CORBU, Felicia Tuțulescu. 2025. Increasing the shelf life of cauliflower (<i>Brassica oleracea</i> var. botrytis) by using pre-formed chitosan films enriched with basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) essential oil. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i> 53(1):14289. DOI: 10.15835/nbha53114289
2	Ludovic Everard Bejenaru, Adina-Elena Segneanu, Cornelia Bejenaru, Andrei Biță, Felicia Tuțulescu, Antonia Radu, Maria Viorica Ciocîlteu and George Dan Mogosanu. 2025. Seasonal Variations in Chemical Composition and Antibacterial and Antioxidant Activities of <i>Rosmarinus officinalis</i> L. Essential Oil from Southwestern Romania. <i>Appl. Sci.</i> 2025, 15, 681 https://doi.org/10.3390/app15020681
3	Ionica Mira Elena, Andrei BIȚĂ, Felicia Tuțulescu. 2023. Using the Essential Oils of Sage and Anise to Enhance the Shelf Life of the Williams (sin. Bartlett) Pear. <i>Coatings</i> 14(1):10 DOI: 10.3390/coatings14010010
4	Ionica, M. E., Tuțulescu, F., & Bită, A. 2022. Development of Basil Essential Oil (BEO) as a Novel Alternative to Prolong the Storage of Tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.). <i>Agriculture</i> , 12(12), 2135.
5	Ionica, M. E., Nour, V., & Tuțulescu, F. 2022. Influence of UV treatment on some properties and bioactive compounds in onion bulbs (<i>Allium cepa</i> L.) during storage. <i>Carpathian Journal of Food Science & Technology</i> , 14(3).
6	Cosmulescu Sina, Stoenescu Ana Maria, Trandafir Ion, Tuțulescu Felicia. 2022. Comparison of Chemical Properties between Traditional and Commercial Vinegar. <i>Horticulturae</i> 8(3), 225; https://doi.org/10.3390/horticulturae8030225
7	Plesoianu Alina, Ionica Mira Elena, Tuțulescu Felicia, Nour Violeta, 2021. Quality of fresh-cut apples as affected by dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water. <i>Food Science and Technology (Campinas)</i>
8	Plesoianu Alina, Tuțulescu Felicia, Nour Violeta, 2020. Postharvest antimicrobial treatments with organic acids to improve the shelf life of fresh blueberries. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i> 48(1): 90-101, DOI: 10.15835/nbha48111828.
9	Felicia Tuțulescu, George Dan Mogosanu, Andrei Bită, Ludovic Everard Bejenaru, Cornelia Bejenaru, Gabriela Rau, Carmen Nicoleta Oancea, Ramona Capruciu, Johny Neamtu. 2018.

	Effect of boric acid and calcium ascorbatoborate esters against methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> . Romanian Biotechnological Letters 23(6): 1224-5984, https://www.rombio.eu/vol23nr6/18.pdf
10	Tuțulescu Felicia, Cosmulescu Sina, Popa Angela. 2017. Influence of pesticides on the micro-myceliapresent upon the grape' surface. Romanian Biotechnological Letters 22(2): 1224-5984 https://www.rombio.eu/vol22nr2/cuprins.htm
11	Nour Violeta, Tuțulescu Felicia, Ionica Mira Elena. 2017. Dough reology and properties of gluten-free rice breads as affected by addition of hydrocolloids and emulsifiers. Carpathian Journal of Food Science and Technology 9(4):158-166, http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/about%20journal.html#
12	Cosmulescu Sina, Trandafir Ion, Nour Violeta, Ionica Mira Elena, Tuțulescu Felicia. 2014. Phenolics content, antioxidant activity and color of green walnut. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 42(2): 551-555. http://www.notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article
13	Tuțulescu (Dragomir) Felicia, Aurel Popa, Angela Popa, 2013. Researches concerning the use <i>Oenococcus oeni</i> in the malolactic Fermentation. Romanian Biotechnological Letters 18(1): 7904-7909 https://www.biotehgen.eu/RBL/4%20Felicia%20Dragomir.pdf
14	Popa Aurel, Tuțulescu Felicia. 2010. Oenoclimatic characterization on viticultural regions and centers in Romania. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 38(3):202-208 https://notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/4761/5111
15	Tuțulescu F., Popa, A. 2009. Wine-growing areas in Oltenia (Romania) major natural sources for the isolation, identification and selection of oenological micoorganisms. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 37(2):139-144. https://www.notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/3222

Articole în reviste indexate ISI Proceedings, Emerging Sources Citation Index

1	Popa, A., Achim, G. Tuțulescu, F. 2012. Research on valorising the production from local plum populations for obtaining natural alcoholic beverages. Acta Hort. 968: 211-214, DOI: 10.17660/ActaHortic.2012.968.30, https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2012.968.30
---	---

Articole indexate în baze de date internaționale

1	Corbu Alexandru Radu, Tuțulescu Felicia. 2025. Evaluation of the microbiological quality of fresh and pasteurized milk. Annals of the University of Craiova Series Biology Horticulture Food products processing technology Environmental engineering 30(66)
2	Moacă (Mutu) Viorica, Tuțulescu Felicia. 2025. Basil, thyme, and oregano essential oils as agents for combating phytopathogenic fungi – a review. Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food products processing technology, Environmental engineering, 30(66)
3	Felicia Tuțulescu, Ionică Mira Elena. 2024. Microbiological analysis of some vegetable species commercialized on local and supermarket markets. Annals of the University of Craiova Series Biology Horticulture Food products processing technology Environmental engineering 29(65) DOI: 10.52846/bihpt.v29i65.188
4	A. Popa, Felicia Tuțulescu. 2024. Aspects concerning results obtained through improvement activities performed upon some autochthonous and foreign vine kinds. Annals of the University of Craiova Series Biology Horticulture Food products processing technology Environmental engineering 29(65). DOI: 10.52846/bihpt.v29i65.188
5	A. Popa, Felicia Tuțulescu. 2024. Issues which pertain to the vine plants intrinsic features as well as to the progressive and further civilizing touch held by its culture as it has been currently practiced upon the actual territory of Romania. Romanian journal of Horticulture. 5:133-148. DOI: 10.51258/RJH.2024.16
6	Felicia Tuțulescu, Ionică Mira Elena, Laura Gabriela Niculae. 2023. Making yoghurt flavoured with essential oils. Annals of the University of Craiova Series Biology Horticulture Food

	products processing technology Environmental engineering 28(64). DOI: 10.52846/bihpt.v28i64.80
7	Felicia Tuțulescu, Ristea Camelia Ramona, Laura Gabriela Niculae. 2023. The effect of peppermint, clove, cinnamon, sage and orange essential oils on <i>Lactobacillus bulgaricus</i> bacteria. Annals of the University of Craiova Series Biology Horticulture Food products processing technology Environmental engineering 28(64). DOI: 10.52846/bihpt.v28i64.79
8	Ionică, M. E., Tuțulescu, F., & Nour, V. 2022. Physicochemical properties and antioxidant activity of some tropical fruits. Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food products processing technology, Environmental engineering, 27(63).
9	F. Tuțulescu, A. Popa, 2020. Anthocyanins profiles of some autochthonous grapevine cultivars for red wines, cultivated at Drăgășani, România. RJH Vol. I, 2020: 95-102. DOI 10.51258/RJH.2020.13
10	Plesoianu A., Nour Violeta, Tuțulescu Felicia, 2019. The effect of certain preservative substances on the microorganisms found on the fruit surface. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura XXIV: 173-178 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
11	Plesoianu A., Nour Violeta, Tuțulescu Felicia, 2019. Effect of benzoic, sorbic and citric acid treatments on physicochemical and quality characteristics of peach fruits during cold storage. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura XXIV: 179-185 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
12	Tuțulescu Felicia, Boruzi Andrei, Nour Violeta, 2019. Antibacterial activity of walnut leaves and sweet cherry stems in cooked pork patties. outh. West. J. Hortic. Biol. Environ, 10, 65-75, http://biozoojournals.ro/swjhbe/v10n2/swjhbe_e19105_Tuțulescu.pdf
13	Neagoe Narcis Costinel, Tuțulescu Felicia, 2017. Influence of some environmental features upon the fermentative capacity of a <i>saccharomyces</i> spp. Strain Isolated from the spontaneous microflora. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura Vol. XX 42-48, https://horticultura.ucv.ro/horticultura/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
14	Trajilovic M. Majda, Tuțulescu Felicia, 2017, Controlling the activity of lactic bacteria present in several types of red wines Analele Universitatii din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura
15	Tuțulescu Felicia, Dinu Maria, Corbu Alexandru Radu, Ioniță Elena. 2016. Antimicrobial effects of several essential oil from aromatic plants. Notulae Scientia Biologicae, 8(4), 477-481, https://www.notulaebiologicae.ro/index.php/nsb/article/view/9878
16	Tuțulescu Felicia, 2016. The influence of the temeperature over fermentation activity of an <i>Sccharomyces cerevisiae</i> (oviformis) strains isolated from spontaneos microflora. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura XXI (LVII):407-410 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/ro/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
17	Tuțulescu Felicia, 2016. Osmotic pressure effect on a strain of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ellipsoideus) isolated from wild microflora. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura XXI (LVII):411-416 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/ro/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
18	Tuțulescu Felicia, Popa Angela, Urucu Iustin, 2014. Effects generated by some pesticides applied within viticultural exploitations upon the grapes' microflora. Analele Universitatii Din Craiova, Seria Biologie, Horticultura, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Ingineria Mediului In Agricultura, XIX(LV): 629-636 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/ro/analele-

	universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
19	Felicia Tuțulescu, A. Popa, 2011. Studies concerning the influence of some factors upon lactic bacteria. Analele Universitatii din Craiova, seria Horticultura. Vol. XVI (LII):446-451 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/ro/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
20	Felicia Tuțulescu, A. Popa, Angela Popa. 2011. Studies concerning the natural and technological circuit of lactic bacteria being oenological suitable. XVI (LII): 453-463 https://horticultura.ucv.ro/horticultura/ro/analele-universitatii-din-craiova-seria-biologie-horticultur%C4%83-tehnologia-prelucr%C4%83rii-produselor
21	Felicia Dragomir Tuțulescu, A Popa, 2010. Viticultural areas from Oltenia-Romania which have at disposal a rich and performant microflora of oenological interest. Agricultura-Revistă de Scedilla~ tiintcedilla~ ă scedilla~ i Practică Agricolă 75(3-4): 33-39 https://doi.org/10.15835/arspa.v75i3-4.6167
22	Tuțulescu Felicia, Angela Popa, A. Popa.2009. The microbial load study of some yogurt types. Annals Of Food Science And Technology, http://afst.valahia.ro/html/2009-1-2.html
23	Aurel Popa, Felicia Tuțulescu, Laura Călugăru, 2009. Evolution of Microbial Load of Grapes During the Ripening. Process Buletin USAMV, Cluj Napoca, 66(1), 291-297 http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/3860
24	Felicia Dragomir, A. Popa, Angela Popa. 2008. Micotonine's status in vegetal food-consequence of their presence in grains, Buletin USAMV, 65(2) http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/805
25	Felicia Dragomir. 2008. The use of some yeasts Saccharomyces type of strains in conditions of production after they were isolated from the spontaneous microflora Buletin USAMV, Cluj, 65(1), 531. http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/925
26	Felicia Dragomir. 2008. The conduct of some selected yeasts strains under the influence of some exogenous factors. Buletin USAMV, Cluj, 65(1), 532 http://journals.usamvcj.ro/horticulture/issue/view/51
27	Dragomir Felicia, Popa Aurel, Popa Angela. 2007. The incidence of the contamination with ochratoxin A of some vegetal products in Oltenia region between January 2006 - June 2007, Buletin USAMV, 64(1-2), 732 http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/1920
28	Dragomir Felicia, Popa Angela, Popa Aurel. 2007. The isolation of micromycetes present in the cave. Buletin USAMV, 64(1-2), 731 http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/1919
29	Daniela Popa, A. Popa, F. Dragomir, 2007, Adequation of the Romanian viticultural legislation to the one adopted by the European community. Journal of Environmental Protection and Ecology 8(3):655-661
30	Dragomir Felicia, Popa Daniela, Popa A. 2007, The air microflora in hospitals and risk for the public health, Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. nr.2, pg. 270-277
31	Dragomir Felicia, Popa Aurel. 2007. The succesion of some of the isolated species of yeasts from the spontanien microflora, Buletin USAMV, 64(1-2), 217-222 http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/1988
32	D. Popa, I Petrisor, F. Dragomir, C. Babeanu. 2006. Impact of the employed waters evacuation on Danube's water quality. Journal of Environmental Protection and Ecology 7(1): 69-76
33	Felicia Dragomir, A.Popa. 2006. The influence of environmental factors on the yeasts strains selected from the spontaneous microflora. Beletin USAMV, vol.63 (1-2), 345-349 http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture/article/view/1726

Proiecte de cercetare

	Granturi/ proiecte câștigate prin competiție	Perioada
1	Contract terți. 8C. Implementarea unei tehnologii pentru fermentarea mustului din struguri cu ajutorul levurilor indigene izolate din arealul viticol Dealul Olt-Drăgășani. Beneficiar: SC Crama Oliver Bauer	2020-2021
2	COST Action 18113 - Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs Name:overview	2020-2023
3	CEC DE INOVARE – PN-III-P2-2.1-CI-2017-0019 Proiect nr. 114CI Dezvoltarea unor produse de panificație și patiserie fără gluten cu conținut ridicat de compuși biologic active	2017-2019
4	Efectul unor reziduuri de pesticide organoclorurate aplicate în viticultură asupra levurilor implicate în fermentația alcoolică a mustului de struguri.	2014
5	Contract nr. 14C. Extracte de nuc cu proprietăți antioxidante și antimicrobiene. Competiție internă (membru în echipă)	2014
6	PNII, Idei-436 Numar proiect: 1094. Obținerea unor culturi de bacterii lactice, cu însușiri performante, izolate și identificate din flora spontană, pentru desfasurarea în condiții controlate a fermentației malolactice la vinurile roșii	2009-2011
7	PN II P4 22081. Realizarea unui model integrat de evaluare globală combinând analiza ciclului de viață, analiza economică și indicatori energetici în cazul reținerii și stocării de CO2 la centralele termoelectrice	2008-2010
8	PN II P4, cod 1430. Procedee termice avansate de piro-gazeificare a deșeurilor urbane cu producere de energie	2007-2009
9	PN II P4, 31-076. Procedeu avansat de depoluare prin tratarea levigatelor cu ajutorul flotatiei ionice	2007-2009
10	PN II P4, 51024. Studiul biochimic complex al modificărilor metabolice la stres hidric al soiurilor autohtone de grau din Oltenia	2007-2009
11	CNCSIS 172. Stabilirea însușirilor tehnologice ale câtorva tulpini de levuri selecționate din microflora spontană și recomandarea utilizării acestora de către producătorii de vinuri de calitate superioară	2006-2008
12	B.EN.A. 2 P - competiție internațională: Evaluation of the impact and the environmental risk generated by the deposits of ashes resulted from the coal burning	2006-2007
13	CEEX, nr.156. Testarea și experimentarea unor ecotehnologii în vederea reducerii impactului asupra mediului generat de depozitele de zgura și cenușă	2006-2009
14	CNCSIS 34677: Studiul unor factori care decid acumularea principalelor componente chimice în bobul de strugure	2005-2008
15	CNCSIS 40202: Cuantificarea parametrilor chimici și biologici în vederea evaluării fertilității solului din plantațiile viticole sub incidența diferitelor sisteme de întreținere	2005-2008
16	CNCSIS COD 23451: Cercetări privind valorificarea convenientă a producției la unele specii de plante horticoale cultivate în arealele favorabile ale ecosistemului din Oltenia	2002-2005