

## CURRICULUM VITAE

**Titlul academic Nume Prenume: Prof.univ.dr. TUȚULESCU FELICIA**

**Funcție:** Profesor universitar

**Departament:** Horticultură – Știința alimentului

**E-mail:** felicia.tutulescu@edu.ucv.ro

**Profil profesional:**

[https://scholar.google.com/scholar?hl=ro&as\\_sdt=0%2C5&q=tutulescu+felicia&oq=tu/](https://scholar.google.com/scholar?hl=ro&as_sdt=0%2C5&q=tutulescu+felicia&oq=tu/)

<https://www.researchgate.net/profile/Felicia-> / <https://orcid.org/0000-0003-2981-7412>

**Domenii de expertiză:**

- Domeniu principal: Microbiologie
- Domeniu secundar: Horticultură

**Educație:**

- Doctorat în Horticultură, Universitatea din Craiova
- Studii anterioare relevante:
  - 1994-1995: Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură, studii aprofundate – diplomă master
  - 1989-1994: Universitatea din Craiova, Facultatea de Horticultură, studii licență – diplomă licență inginer horticol

**Alte informații:**

- Premii/distincții academice
  - Premiul Academiei Romane Ion Ionescu de la Brad, pentru lucrarea Microbiologia oenologică nr.11/3 din 19.12.2006
  - Premiul SRH pentru lucrarea Modificări ale alimentelor produse de microorganisme / 04.10.2018
  - Premiul SRH pentru lucrarea Microbiologia oenologică /16.10.2008
  - Premiul SRH pentru lucrarea Microorganismele aduc mari și durabile servicii pentru omenire / 29.10.2013
  - Premiul ONVV pentru lucrarea Microbiologia oenologică /10.05.2005
  - Premiul II la concursul Ecotrophelia, 2016 pentru *Cel mai nou produs de panificație și patiserie*
  - Diplomă de Excelență pentru cererea de brevet de invenție *Pâine fără gluten pe bază de făină de orez cu făină de năut și pudră de roșcove și procedeu de obținere a acesteia* acordată la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii PRO INVENT Cluj-Napoca, ediția a XVI-a, 20-22 martie 2019
- Experiență internațională sau colaborări relevante
  - Martie - iunie 1996, Stagiul profesional în cadrul UTAD Villa Real Portugalia, Domeniul Microbiologia vinului
  - Noiembrie – decembrie 2000, Stagiul profesional în cadrul IUVV Dijon (Franța), Domeniul Microbiologia vinului