



Facultatea de  
**Inginerie Alimentară,  
Turism și Protecția Mediului**

## **STATUTUL DE FUNCȚIONARE AL CENTRULUI DE CERCETĂRI CHIMICE ȘI TEHNOLOGICE (CCCT)**

### **Cap. 1: Denumire, Participanți, Structură, Formă Juridică, Reprezentare, Durată de Activitate, Sediul**

Art. 1.1. Centrul de Cercetări Chimice și Tehnologice (numit în continuare CCCT) este o unitate de cercetare integrată în structura Departamentului de Științe Tehnice și ale Naturii din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului (FIATPM), Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad (UAV), certificat în data de 07.06.2003 de către **CNCSIS ca Centru de Cercetare tip C**, conform Certificat nr.182/CC-C.

Art. 1.2. Pentru comunicarea în limba engleză, denumirea este ”Chemical and Technological Research Center”.

Art. 1.3. CCCT are ca principal obiectiv strategic dezvoltarea, promovarea, integrarea și corelarea activității de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică în domeniul chimiei fundamentale și domenii conexe, respectiv, în domeniul chimiei aplicate în ingineria produselor alimentare și ingineria mediului/protecția mediului

Art. 1.4. CCCT are o structură deschisă și poate fi format din:

- membri permanenți (cadre didactice sau cercetători angajați pe perioada nedeterminată și/sau determinată din cadrul UAV și alte unități de învățământ și/sau cercetare din țară/străinătate);
- membri temporari (profesori pensionari, studenți, masteranzi, doctoranzi, cercetători post-doctoranzi, personal de cercetare angajat pe perioadă determinată din cadrul UAV și alte unități de învățământ și/sau cercetare din țară/străinătate).

Art.1.5. Membrii CCCT pot să fie afiliați și la alte centre de cercetare din cadrul UAV sau alte unități de cercetare din țară/străinătate

Art. 1.6. CCCT este o unitate autonomă din punct de vedere organizatoric, fără personalitate juridică și are ca bază materială infrastructura de cercetare din cadrul FIATPM.

Art. 1.7. În relațiile cu colaboratorii externi, CCCT este reprezentat prin Coordonatorul CCCT.

Art. 1.8. Durata de activitate este pe perioadă nedeterminată.

Art. 1.9. Sediul CCCT este: Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad, Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, Departamentului de Științe Tehnice și ale Naturii , sala nr. 125, Str. Elena Drăgoi nr. 2, Arad.

## **Cap. 2: Scopul și Necesitatea Constituirii**

Art. 2.1. CCCT este constituit în vederea asigurării următoarelor scopuri:

- a) Dezvoltarea eficientă a cercetării științifice și dezvoltării tehnologice în domeniul chimiei fundamentale și domenii conexe, respectiv, în domeniul chimiei aplicate în ingineria produselor alimentare și ingineria mediului/protecția mediului
- b) Promovarea cercetării științifice în plan teritorial, cu colaborări pe plan național și internațional.
- c) Dezvoltarea resurselor umane prin sprijinirea programelor de licență și master în domeniul Științe Inginerești/Ingineria Produselor Alimentare și Ingineria Mediului.
- d) Oferirea de suport științific și tehnic prin consultanță tehnică, programe de pregătire, granturi și contracte de cercetare.
- e) Sprijinul în formarea continuă a specialiștilor conform cerințelor pieței muncii.

## **Cap. 3: Obiectul de Activitate**

Art. 3.1. CCCT are următoarele obiecte de activitate principale:

- a) Propunerea și derularea unor cercetări prin programe de cercetare științifică în direcții actuale pe plan mondial din domeniul chimiei fundamentale și domenii conexe, respectiv, în domeniul chimiei aplicate în ingineria produselor alimentare și ingineria mediului/protecția mediului
- b) Dezvoltarea bazei materiale de cercetare;
- c) Susținerea și oferirea de suport programelor de studii de licență și master în domeniul Științe Inginerești/Ingineria Produselor Alimentare și Ingineria Mediului;
- d) Organizarea și participarea la organizarea de manifestări științifice locale, naționale și internaționale;
- e) Colaborarea științifică cu parteneri români și străini în vederea efectuării unor cercetări comune.

## **Cap. 4: Organizare și Funcționare**

Art. 4.1. Conducerea operativă a CCCT este asigurată de Coordonatorul CCCT și a Consiliului director. Consiliul director este alcătuit din coordonatorul CCCT, secretarul științific și trei membri.

Art. 4.2. Funcția de coordonatorul al CCCT poate fi dobândită în acord cu prevederile de la art. 7.1.

Art. 4.3. Organizarea și funcționarea CCCT sunt stipulate în Regulamentul de organizare și funcționare a CCCT.

### **Cap. 5: Patrimoniul CCCT**

Art. 5.1. Patrimoniul CCCT se constituie din:

- a) Echipamente, aparatură, instalații, software și material documentar din patrimoniul FIATPM și patrimoniul UAV.
- b) Alte bunuri materiale atrase și obținute din cadrul CCCT în urma efectuării unor activități de cercetare sau din eventuale donații.

### **Cap. 6: Finanțarea în cadrul CCCT**

Art. 6.1. Sursele principale de finanțare în cadrul CCCT sunt:

- a) Fondurile atrase prin contractele/proiectele/granturile/ de cercetare câștigate prin competiție.
- b) Fonduri rezultate din activități de colaborare desfășurate pe bază de contracte cu terți.

Art. 6.2. Alte surse de finanțare în cadrul CCCT pot fi:

- a) Valorificarea materialelor documentare elaborate.
- b) Taxe de participare la cursurile de formare continuă și la manifestările științifice organizate de CCCT.
- c) Donații și sponsorizări.

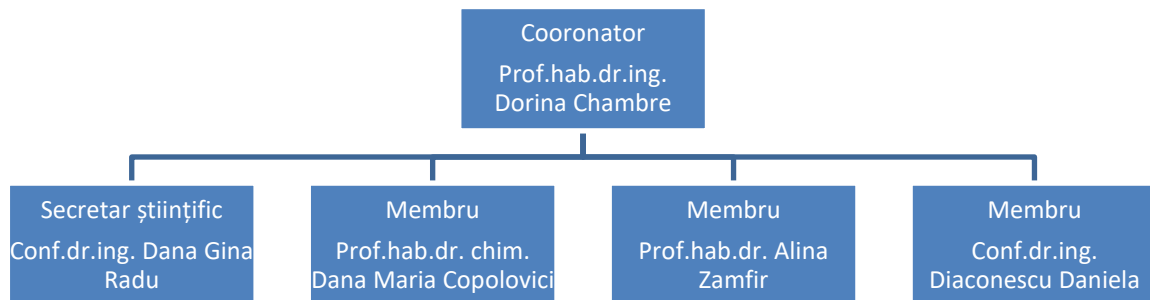
### **Cap. 7: Organizare**

Art. 7.1. Coordonatorul centrului de cercetare este numit, pe baza activității sale științifice, la propunerea Consiliului Departamentului de Științe Tehnice și ale Naturii, avizat de consiliul FIATPM, avizat de Consiliul de Administrație al UAV și aprobat de Senatul UAV prin H.S.

Art. 7.2. Noi membrii vor fi acceptați pe baza cererii de adeziune, a unui Curriculum Vitae detaliat cu specificarea domeniilor de competență în acord cu domeniile principale de cercetare ale CCCT și a unei liste de lucrări științifice. Acceptarea de noi membrii se face pe baza votului Consiliului director cu majoritate simplă.

# STRUCTURA ORGANIZATORICĂ A CENTRULUI DE CERCETĂRI CHIMICE ȘI TEHNOLOGICE (CCCT)

## Consiliul Director



Coordonator: Prof.hab.dr.ing. Dorina Chambre, prin H.S. nr.157 din 26.05.2016, reconfirmat in Sedința de Senat a UAV din data de 9.10.2024

Consiliul Director ales in unanimitate de către membrii centrului CCCT în Adunarea Generală din 15.10. 2024 .

## Anexa 2. – Resursa umană implicată în Centrul de Cercetări Chimice și Tehnologice

1.	<b>BALINT MARIA</b> <i>Asistent universitar</i>
2.	<b>CHAMBRE DORINA RODICA</b> <i>Profesor abilitat</i>
3.	<b>CONDRAT DUMITRU</b> <i>Șef de lucrări</i>
4.	<b>COPOLOVICI DANA</b> <i>Profesor abilitat</i>
5.	<b>COPOLOVICI LUCIAN</b> <i>Profesor doctor chimist abilitat</i>
6.	<b>DIACONESCU DANIELA</b> <i>Conferențiar</i>
7.	<b>DICU ANCA</b> <i>Conferențiar</i>
8.	<b>MEȘTER MIHAELA</b> <i>Șef de lucrări</i>
9.	<b>MUNTEANU FLORENTINA DANIELA</b> <i>Profesor abilitat</i>
10.	<b>MUREȘAN CLAUDIA</b> <i>Conferențiar</i>
11.	<b>ONOFREI ADRIANA</b> <i>Șef de lucrări</i>
12.	<b>PALCU SERGIU</b> <i>Șef de lucrări</i>
13.	<b>PERȚA-CRIȘAN SIMONA</b> <i>Conferențiar</i>
14.	<b>POPESCU MITROI IONEL</b> <i>Șef de lucrări</i>
15.	<b>RADU DANA GINA</b> <i>Conferențiar</i>
16.	<b>URSACHI CLAUDIU</b> <i>Conferențiar</i>
17.	<b>ZAMFIR ALINA DIANA</b> <i>Profesor doctor fizician abilitat</i>
18.	<b>ZDREMȚAN MONICA</b> <i>Profesor</i>
19.	<b>Mirela SARB</b> Cercetător Institutului National de Cercetare - Dezvoltare pentru Electrochimie si Materie Condensata (INCEMC) Timisoara
20.	<b>Ica Raluca</b> Cercetător Institutului National de Cercetare - Dezvoltare pentru Electrochimie si Materie Condensata (INCEMC) Timisoara
21.	<b>Biricioiu Maria-Roxana</b> Cercetător Institutului National de Cercetare - Dezvoltare pentru Electrochimie si Materie Condensata (INCEMC) Timisoara
22.	<b>IOTCU LORENA ALIANA. DRD UAV</b>

## CENTRU DE CERCETARI CHIMICE SI TEHNOLOGICE

### Anexa 3 - TEME DE CERCETARE GENERALE

1. Elaborarea unor metode de analiza pentru compusii de natura organica din alimente.
2. Analiza aromelor volatile din vinuri
3. Studii privind utilizarea tratamentelor enzimaticice pentru îmbunatatirea calitatii sucurilor de fructe
4. Studii privind posibilitatea de utilizare a spectrometriei de masa si spectrometriei de masa diferentiale în monitorizarea tehnologiilor si biotehnologiilor alimentare, textile, de depoluare si a sanatatii umane.
5. Analiza aminelor biogene prin metode analitice avansate: spectrometrie de masa, biosenzori, metode electrochimice si spectrale
6. Determinarea aminelor biogene din vinuri
7. Proiectarea si implementarea SMC, SMM, HACCP
8. Determinarea capacitatii antioxidante a alimentelor
9. Produse alimentare specifice utilizate în tratamentul hipovitaminozelor B1, B2 si B6.
10. Elaborarea unor tehnologii noi de obtinere a produselor viti-vinicole ecologice.
11. Studiul stabilitatii termice a unor sisteme alimentare lipidice
12. Studiul influentei adosurilor de antioxidanti asupra stabilitatii termice a grasimilor animale si vegetale
13. Studiul degradarii termooxidative a alimentelor
14. Compusi cu caracter antioxidant pentru sistemele alimentare.
15. Sinteze enzimaticice de oligo- si polizaharid esteri ai acizilor grasi
16. Biosinteze si caracterizari de noi sisteme cu aplicatii in domeniul alimentar
17. Caracterizarea prin metoda MS- chip-based nanoelectrospray- a sistemelor bioorganice
18. Studii microbiologice ale sistemelor alimentare
19. Protectia consumatorilor – Consumul sustenabil
20. Protectia consumatorilor de produse alimentare si nonalimentare. Educatia si protectia consumatorului de bunuri si servicii.

**TEME DE CERCETARE ANUALE 2024 – 2025**  
**(INCLUDE IN PLAN DE CERCETARE 2024 – 2025, FIATPM)**

1. Sinteza de biodieselului din uleiurile arse provenite din lanțul alimentar
2. Obținerea și caracterizarea biodieselului din grasimile animale reziduale
3. Cercetari privind compusii bioignifuganți și a retardanților de ardere obținuți din surse reziduale sustenabile
4. Caracterizarea crustelor de meteorizare a materialelor din cladirile de patrimoniu din Romania
5. Identificarea de metode de ambalare sustenabile pentru diverse produse alimentare
6. Studii privind posibilitatea de utilizare a spectrometriei de masa și spectrometriei de masa diferențiale în monitorizarea tehnologiilor și biotehnologiilor alimentare, textile, de depoluare și a sănătății umane.
7. Aplicații ale spectrometriei de masa în siguranța vieții.
8. Elaborarea unor formule de alimente cu destinație specială
9. Reducerea inputurilor de sinteză chimică în bioeconomie
10. Modificarea rețetelor și a proceselor operaționale de producere a unor alimente consacrate cu scopul de a obține produse alimentare cu eticheta curată
11. Obținerea și caracterizarea senzorială și fizico-chimică a unor produse alimentare artizanale
12. Testarea produselor alimentare obținute și a metodelor de ambalare și procesare identificate, în vederea introducerii lor în fabricație prin colaborare cu mediul economic
13. Determinarea capacității antioxidante a alimentelor și a biomoleculelor din diverse surse.
14. Folosirea unor ingrediente naturale ce conțin compusi biologic activi în obținerea de alimente funcționale
15. Reformularea produselor alimentare pentru obținerea de alimente minim procesate, cu caracteristici nutriționale superioare pentru diete sanatoase/personalizate
16. Prevenția, detecția precoce, tratamentul și menținerea calității vieții în cancer;
17. Elaborarea unui ghid de bune practici privind alimentația rațională în dietoterapia oncogenă