

INFORMAII PERSONALE

Florentina MATEI



-  Str. Castelului nr.148, Brasov, Romania
-  0040-0268477222  la cerere
-  florentina.matei@unitbv.ro
-  <https://www.webofscience.com/wos/author/record/B-5906-2011>
- <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56127928000>
- <https://orcid.org/0000-0002-7568-9952>



Sexul F | Data naşterii - | Naţionalitatea Română

POZITIA

Coordonare doctorat Ingineria Produselor Alimentare

EXPERIENŢA PROFESIONALĂ

10.2023 - prezent

Profesor universitar
Universitatea Transilvania din Braşov, Facultatea de Alimentaţie şi Turism

- Titular discipline: Microbiologie generală, Microbiologie specială, Microbiologia alimentară, Management de proiect
- Coordonator domeniu masterat IPA (*Ingineria Produselor Alimentare*) – din 2024
- Responsabil program master în limba engleza *Gastronomic engineering* - din 2024
- Coordonator domeniu doctorat IPA (*Ingineria Produselor Alimentare*) – din 2026

2020- prezent

Profesor universitar

1996-2020

1996-2003 Asistent universitar; 2003-2012 Şef lucrari; 2012-2020: Conferenţiar
USAMV Bucureşti, Facultatea de Biotehnologii (www.usamv.ro), Romania

- Titular discipline: Microbiologie generală, Microbiologie industrială, Microbiologia produselor alimentare; Tendinte noi in microbiologia produselor alimentare, Controlul microbiologic al proceselor si produselor farmaceutice, Culturi starter pentru industria alimentară, Project Management
- Responsabil program master în limba engleza *Biotechnology& Entrepreneurship* – 2019-2023
- Funcţii administrative: Prodecan (2017-2023) relatii internationale si cercetare; membru al Consiliului facultăţii (2001-2023); membru în Senatul USAMV B (2012-2020)
- Îndrumare licenţă/disertaţii (o medie de 6 studenţi/an)
- Responsabil Erasmus în Facultatea de Biotehnologii (2013-2023)
- Responsabil Francofonie în Facultatea de Biotehnologii (2015-2023)

2014 - 2026

Conducător de doctorat – domeniul Biotehnologii (Abilitare USAMV Cluj-Napoca 2014)

USAMV Bucureşti, Şcoala Doctorală Ingineria şi Managementul Resurselor Vegetale şi Animale

- Coordonare doctoranzi cu tematici de cercetare în Microbiologie aplicată, Tehnologii fermentativeŞ 14 teze finalizate

10.2001 - prezent

Cercetător / Coordonator departament educaţie şi formare
Centrul Biotehnologii Microbiene BIOTEHGEN, Bucureşti, Romania

- Cercetător / Responsabil cercetare departament Microbiologie
- Responsabil derulare stagii de practică şi internshipuri studenţi (în medie 20/an)
- Responsabil departament formare profesională a adulţilor

06.2003 – 05.2004

Cercetare postdoctorala

Universitatea Bourgogne, ENSBANA, Dijon, Franța

- cercetare in domeniul Siguranță alimentară (Microbiologie previzională și Micotoxicologie previzională; Biologie moleculară aplicată în studii de siguranță alimentară)

2004 - prezent

Expert evaluator / Monitor proiecte de cercetare și educație

03.2022 – 2024

- Evaluare proiecte cercetare **Horizon Europe** – CINEA Energy CL5

07.2020 – 07.2024

- Expert **CNATDCU** (Consiliului National de Atestare a Titlurilor, Diplomelor și Certificatelor Universitare) – Comisia 14 *Ingineria Resurselor Vegetale si Animale*

03.2014-prezent

- Evaluare proiecte/rapoarte in programul **Erasmus +**, actiunile cheie KA1 (Mobilitati), KA2 (Parteneriate) și EMDM (Erasmus Mundus) pentru Agenția Europeana EACEA și agenția națională ANPCDEFP

03.2011 - prezent

- Evaluare proiecte Mobilitati Doctorale si Postdoctorale **AUF** (Agence Universitaire de la Francophonie)

06-07.2015

- Evaluare proiecte in **ERANETMED** -Renewable Energies pentru German Aerospace Center (DLR)

09.2014-12.2014

- Evaluare proiecte in **H2020, Marie Skłodowska-Curie Actions**: MSCA-IF-2014, Research Executive Agency Brussels, Belgia

02.2010 – 2014

- Programele **Tineret in Acțiune** (program comunitar care pune în practică cadrul legal de susținere a activităților de învățare non-formala pentru tineri) și **Erasmus** (mobilitati si cooperare la nivelul invatamantului superior in Europa); **Leonardo da Vinci** (mobilități profesionale), **Tempus** (reformă în educația universitară), pentru Agenția Europeana EACEA și agenția națională ANPCDEFP.

10.2009 – 2014

- Program FP7 **SEE-ERA.NET PLUS** – AGROFOOD (integrarea țărilor vest-balkanice in spațiul european de cercetare-dezvoltare), pentru Bureau of the German Federal Ministry of Education and Research (BMBF)

03.2009 – 12.2014

- Program **POS-DRU AP1** Educația si formarea profesională în sprijinul creșterii economice si dezvoltării societății bazate pe cunoaștere, **AP2** Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața a muncii, **AP5** Promovarea măsurilor active de ocupare, **AP6** Promovarea Incluziunii sociale

06.2010 – 11.2013

- Evaluare proiecte IF program **FP7-Marie Curie-Life**, Research Executive Agency Brussels, Belgia

03.2013 – 07.2013

- Evaluare proiecte **TEMPUS** pentru Agenția Europeana EACEA

12.2012 – 01.2013

- Evaluare/Monitorizare proiecte în programul bilateral EEA **Polonia - Norvegia** – domeniul Mediu-Protecția mediului

02.2007 – 12.2012

- Evaluare/Monitorizare in program **PNCDI 2**: evaluare și monitorizare proiecte de cercetare-dezvoltare in parteneriate, resursa umana in cercetare, inovare

02-03.2007

- Program EU/**TEMPUS**: evaluare proiecte in domeniul educatiei JEP (Joint European Project) si Structural Measures (reforma in educatie)

02.2005- 02.2007

- Program **CEEX**: evaluare proiecte de excelenta in cercetare, domeniile 5 si 6 (agricultura si biotehnologii); pentru CNMP (Centrul National Management Programe)

02.2004- 02.2006

- Evaluare granturi de cercetare tip A si TD, domeniul agricultura; pentru CNCIS.

EDUCAIE ȘI FORMARE

11.10 – 10.11.2021

Curs cu certificare evaluator competente profesionale

Webhelp Romania

- Formare on-line

19/11/2020

Curs de Psihopedagogie

Proiect FDI 2020-0159

- Formare on-line

28/10/2020

Curs de etică și deontologie academică

Proiect FDI 2020-0159

- Formare on-line

14-24.07.2020

Training „Entrepreneurial Mindshift for Educators”

Babson College, Massachusetts, USA

- Formare on-line („to Help Students Think and Act More Entrepreneurially”)

- 19-22.02.2019 **Cursuri de profesionalizare a managementului universitar**
Centrul de Profesionalizare a Managementului Universitar
MEN prin proiectul SIPOCA3
- Strategii de management universitar; mecanisme și surse de finanțare ; management academic corelat cu cerințele pieței muncii; monitorizarea inserției absolvenților pe piața muncii
- 09.-10.2011 **Manager de Proiect**
BEST EURO Financial Consulting, Bucuresti, Romania
- Planificare, Implementare, Monitorizare, Evaluare de Proiect, Managementul Riscurilor, Managementul Calitatii, Managementul financiar
- 5.03.2011 **Training „Foresight for public policies”**
SAMI Consulting, UK (pentru UEFSCDI in cadrul proiectului POSDRU „Calitate și leadership pentru Învățământul Superior Românesc, ”)
- Scanarea viitorului, Modelarea scenariilor, Utilizarea scenariilor in dezvoltarea de politici pentru învățământul superior românesc
- 07.2008 – 08.2008 **Studii postuniversitare Consultanță în agricultură**
USAMV București-CPI (Centrul de Pregătire și Informare) – Makis
- Cadrul PAC, Reglementări UE, Tehnici de comunicare, Gestiune ambientală, Managementul fermei, Dezvoltare rurală.
- 01-02.2006 **Certificare Expert Auditor-Siguranță alimentară**
SIMTEX-OC - Certification Body (RINA SIMTEX), Romania
- Managementul calității și siguranță alimentară (ISO 9001 și 22000-2005 HACCP)
- 10.1996 – 02.2004 **Doctor in Horticultura - Oenologie**
USAMV București, Facultatea Horticultură
- Calitatea vinurilor roșii; microbiologia vinului
- 09.1998 – 04.2001 **Doctor in Științe Biologice**
Osaka Prefecture University, Japonia
- Biologie moleculară, Biochimie aplicată, Biofizică; Teză elaborată în limba engleză (Molecular breeding of yeast)
- 09.1995 – 07.1996 **Master of Science**
Cotutela Universitatea Bourgogne, IUVV Jules Guyot, Dijon, Franța și USAMV București, Facultatea Horticultură
- Managementul calității în filiere horti-viticole
- 10.1990 – 06.1995 **Inginer Horticultor**
USAMV București, Facultatea Horticultură
- Specția Viticultură-Vinificație
- 09.1985 - 06.1989 **Laborant biochimist**
Liceul de Științe ale Naturii, Brașov
- tehnician de laborator - biochimie

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversa ie	Discurs oral	
Engleză	C 1/2	C1/2	C1/2	C1/2	C1/2
Franceza	C1	C1	B2	B2	B2

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat

Competen e de comunicare

- Comunicare facilă în mediul social și în mediul de lucru; bun management al emoțiilor; bun ascultător
- > 20 ani Organizare activități de asigurare vizibilitate/promovare și relații publice în Facultatea de Biotehnologii

Competen e organiza ional e/manageriale

- Abilități leader (coordonator de echipe de 10-60 persoane în cadrul proiectelor de cercetare și educaționale/formare profesională)
- Foarte bun organizator de evenimente științifice (coordonator organizare Simpozion Biotehnologii 2008-2011; membru în echipa de organizare a secțiunii Biotehnologii al Conferinței Internaționale A4Life 2012-2015 și coordonator secțiune 2015-2024)
- foarte bun organizator al stagiilor de practică ale studenților din domeniul Biotehnologiilor (peste 300 de stagii)

Competen e dobândite la locul de muncă

- foarte bun cunoscător al tehnicilor de laborator de microbiologie, al metodicii predării, al îndrumării și coordonării studenților și persoanelor aflate în formare continuă în domeniile Biotehnologiilor și Horticulturii

Competen e informatice

- o bună cunoaștere a proceselor de control al calității (în prezent fiind responsabil cu auditul calității)
- o bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™, Genetix, SlideWrite, Origin, Blast
- abilitate ridicată în internet datamining

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicatii/Prezentări	Anexa 1 (101 lucrari ISI, din care 76 cu factor de impact; peste 60 articole indexate BDI)
Proiecte	Anexa 2 (9 proiecte internaționale din care la 5 Manager de proiect si 28 proiecte naționale din care la 6 Director de proiect)
Distincții/Premii	16 premii si medalii de aur si argint la saloane de inventii sau publicatii
Referență științific	ISI: - Fermentations MDPI – din 2021 - Foods MDPI-din 2020 - Microorganisms MDPI- din 2020 - Agronomy MDPI- din 2020 - Folia Microbiologica – din 2017 - Anale Biologie-Univ. din Oradea – din 2017 - Food Biotechnology - din 2017 - Environmental Forensic - din 2015 - Waste and Biomass Valorization – din 2015 - Romanian Biotechnological Letters – din 2007 BDI: - Bulletin of the Transilvania University of Brasov – din 2022 - One Health & Risk Management Journal- din 01.2020 - Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development – din 10.2010 - Academic Journals ERR (Educational Research and Reviews) – din 04.2010 - African Journal of Agricultural Research –din 2009 - Biotechnology Bulletin-serie F, Bucharest – din 2001
Membru în comitete editoriale	- Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies – din 1996 - Romanian Biotechnological Letters – din 2012 - One Health & Risk Management Journal- din 01.2020
Afilieri la organizații profesionale	- ASIAR (Asociatia Specialistilor de Industrie Alimentara din Romania) – din 2022 - AEA (Asociatia pentru Educatie Antreprenoriala) – din 2020 - GHI (Global Harmonization Initiative- promote harmonization of food safety regulations and legislation) – din 2011 - FEMS (Federation of European Microbiological Societies) – din 2010 - EFB (European Federation of Biotechnology) – din 2006 - AAAS (American Association for the Advancement of Science) USA -din 2005 - National Society of Horticulture – din 2001

ANEXE (LA CERERE)

14.08.2026

Prof. Dr. Florentina Matei

Lista de publicații relevante pentru domeniul de competență IPA

1. Diguță F.C., Toma R.C., **Matei F.** (2025) In Vitro Evaluation of Halotolerant *Bacillus velezensis* 24.5 as a Promising Probiotic with Broad-Spectrum Antimicrobial Activity. *Microorganisms*; 13(10):2240. <https://doi.org/10.3390/microorganisms13102240> (IF = 4,2).
2. Pristavu M.-C., Diguță F.C., Aldea A.C., Badea .F, Dragoi Cudalbeanu M., Ortan A., **Matei F.** (2025). Functional Profiling of *Enterococcus* and *Pediococcus* Strains: An In Vitro Study on Probiotic and Postbiotic Properties. *Microorganisms*. 13(6):1348. <https://doi.org/10.3390/microorganisms13061348> (IF = 4,2)
3. Vrînceanu C.-R.; Diguță F.C.; Cudalbeanu M.D.; Ortan A.; Mihai, C.; Bărbulescu I.D.; Frîncu M.; Begea, M.; **Matei F.**; Teodorescu R.I. (2025). Exploring the Potential of *Torulaspora delbrueckii*, *Starmerella bacillaris*, and *Saccharomyces cerevisiae* as a Probiotic Starter for Craft Beer Production. *Foods*, 14, 1608. <https://doi.org/10.3390/foods14091608> (IF = 5,1).
4. Măzărel A, Rădoi-Encea R-Ș, Pădureanu V, Maier A, **Matei F.** The Influence of Different Cooking Techniques on the Biochemical, Microbiological, and Sensorial Profile of Fish-Based Catering Products. *Applied Sciences*. 2025; 15(8):4417. <https://doi.org/10.3390/app15084417> (IF= 2,3).
5. El Megdar S, Laktib A, Elkheloui R, Abou Oualid H., Diguță C.F., **Matei F.**, Gangloff S., Reffuveille F., Msanda F., Hassi M., Hamadi F. (2025). Optimizing Lavandula mairei-Mediated Silver Nanoparticle Synthesis for Effective Inhibition and Eradication of Multidrug-Resistant Bacterial Biofilms. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 136544, ISSN 0927-7757, <https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2025.136544> (IF= 4,9).
6. Dinu L.D., Gatea F., **Matei F.**, Banciu C., Vamanu E. (2024). Gut Microbiota Modulation by Selenium and Zinc Enrichment Postbiotic on Dysbiosis Associated with Hypertension. *Current Vascular Pharmacology*, 22, 365–374. (IF = 2.1). <https://doi.org/10.2174/0115701611290537240509061549>
7. Kouadio N.J., Zady A.L.O., Kra K.A.S., Diguță F.C., Niamke S., Matei F. (2024). In Vitro Probiotic Characterization of *Lactiplantibacillus plantarum* Strains Isolated from Traditional Fermented Dockounou Paste. *Fermentation*. 10(5):264. <https://doi.org/10.3390/fermentation10050264> (IF=3.3)
8. Dinu, L.-D.; Al-Zaidi, Q.J.; Matache, A.G.; **Matei, F.** (2024). Improving the Efficiency of Viability-qPCR with Lactic Acid Enhancer for the Selective Detection of Live Pathogens in Foods. *Foods*, 13, 1021. (IF = 4.7), <https://doi.org/10.3390/foods13071021>.
9. Misu G.A., Canja C.M., Lupu M., **Matei F.** (2024). Advances and Drawbacks of Sous-Vide Technique—A Critical Review. *Foods*, 13(14):2217. <https://doi.org/10.3390/foods13142217> (IF=4.7)
10. Munteanu-Ichim R.-A., Canja C.-M., Lupu M., Bădăraș C.-L., **Matei, F.** (2024). Tradition and Innovation in Yoghurt from a Functional Perspective—A Review. *Fermentation* 10, 357. <https://doi.org/10.3390/fermentation10070357> (IF= 3,3)
11. Rădoi-Encea R-Ș, Pădureanu V., Diguță C.F., Ion M., Brîndușe E., **Matei F.** (2023). Achievements of Autochthonous Wine Yeast Isolation and Selection in Romania—A Review. *Fermentation*. 9(5): 407. <https://doi.org/10.3390/fermentation9050407> (IF = 3,7).
12. Mogmenga I., Somda M.K., Ouattara C.A.T., Keita I., Dabiré Y., Diguță C.F., Toma R.C., Ezeogu L.I., Ugwuanyi J.O., Ouattara A.S., **Matei F.** (2023). Promising Probiotic Properties of the Yeasts Isolated from *Rabilé*, a Traditionally Fermented Beer Produced in Burkina Faso. *Microorganisms*, 11(3):802. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11030802> (IF = 4,5).
13. Diguță C.F.; Mihai C.; Toma R.C.; Cîmpeanu C.; **Matei F.** (2023). *In Vitro* Assessment of Yeasts Strains with Probiotic Attributes for Aquaculture Use. *Foods*, 12, 124. <https://doi.org/10.3390/foods12010124> (IF = 5,2).
14. Popescu P.A., Palade L.M., Nicolae I.C., Popa E.E., Miteluț A.C., Drăghici M.C., **Matei F.**, Popa M.E. (2022). Chitosan-Based Edible Coatings Containing Essential Oils to Preserve the Shelf Life and Postharvest Quality Parameters of Organic Strawberries and Apples during Cold Storage. *Foods*, 11(21):3317. <https://doi.org/10.3390/foods11213317> (IF=5,561).
15. Bărbulescu I.D., Ghica M.V., Begea M., Albu Kaya M.G., Teodorescu R.I., Popa L., Marculescu S.I., Ciric A.I., Dumitrache C., Lupulisa D., **Matei F.**, Dinu-Pîrvu C.E. (2021). Optimization of the Fermentation Conditions for Brewing Yeast Biomass Production Using the Response Surface Methodology and Taguchi Technique. *Agriculture-Basel*, 11, 1237; <https://doi.org/10.3390/agriculture11121237> (IF = 3.408). WOS:000735839400001.
16. Diguță C.F., Nitoi D.G., **Matei F.**, Luta G., Cornea C.P. (2020). The biotechnological potential of *Pediococcus* spp. isolated from Kombucha microbial consortium. *Foods (MDPI)*, 9(12), 1780; <https://doi.org/10.3390/foods9121780> (IF =4,350).
17. Dopcea G., Dopcea I., Nanu A., Diguță C.F., **Matei F.** (2020). Resistance and cross-resistance in *Staphylococcus* spp. strains following prolonged exposure to different antiseptics. *J. Global Antimicrobial Resistance*, 21, 399–404. (IF=4.035); [10.1016/j.jgar.2019.10.021](https://doi.org/10.1016/j.jgar.2019.10.021). WOS:000555500900031
18. Utoiu E., **Matei F.**, Toma A., Diguță C.F., Stefan L.M., Manoiu S., Vraimasu V.V., Moraru I., Israel-Roming F., Oancea A., Cornea C.P., Constantinescu- Aruxanderi D., Moraru A., Oancea F. (2018). Bee collected pollen with enhanced health benefits, produced by fermentation with a Kombucha consortium. *Nutrients*. 10 (10), 1365, p. 1–24; <https://doi.org/10.3390/nu10101365> (IF =4.171)
19. Kaktcham P.M., Zambou Ngoufack F., Foko Kouam E.M., Ciobotaru O., **Matei F.**, Cornea C.P., Israel-Roming F. (2018). Antifungal activity of lactic acid bacteria isolated from peanuts, gari and orange fruit juice against food aflatoxigenic molds. *Food Biotechnology*, 32 (4), p.237–265. <https://doi.org/10.1080/08905436.2018.151944>. (IF=0.59)
20. Rousseaux S., Diguță C.F., **Rădoi-Matei F.**, Alexandre H., Guilloux-Bénatier M. (2014): Non-Botrytis grape-rotting fungi responsible for earthy and moldy off-flavours and mycotoxins. *Food Microbiology*, 38, p.104–121 (IF=3,89). <https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.08.013>