



**Regulament  
privind organizarea și funcționarea Centrului de  
Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia  
Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei**

**Cod: REG-0-OFCCO**


**Ediția 1**

**Revizia 0**

**APROBAT LA ȘEDINȚA SENATULUI UTM  
DIN 31.01.2017, PROCES-VERBAL NR. 5**


**REGULAMENT  
PRIVIND ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA  
CENTRULUI DE CERCETĂRI OENOLOGICE LA  
FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR  
A UNIVERSITĂȚII TEHNICE A MOLDOVEI**

	<b>ELABORAT</b>	<b>COORDONAT</b>	<b>VERIFICAT</b>	<b>APROBAT</b>
<b>FUNȚIA</b>	<b>BALANUȚA Anatol Șef Departament Oenologie, FTA</b>	<b>REȘITCA Vladislav Decan FTA</b>	<b>BALAN Stela Șefa DMAAC</b>	<b>BOSTAN Viorel Rector UTM</b>
<b>DATA</b>	<b>16.01.2017</b>	<b>20.01.2017</b>	<b>21.01.2017</b>	<b>31.01.2017</b>
<b>SEMNĂTURA</b>				


	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

## I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament stabilește obiectivele, principiile de organizare și funcționare, direcțiile de activitate, structura organizatorică, obligațiile și responsabilitățile personalului didactico-științific ce realizează activități de cercetare oenologică din cadrul Departamentului Oenologie a Facultății Tehnologia Alimentelor (în continuare FTA), Universitatea Tehnică a Moldovei (în continuare Universitate). Denumirea unității de cercetare este **Centrul de Cercetări Oenologice**, denumire reprezentată în continuare prin acronimul CCO. CCO a fost creat ca finalitate a implementării unui proiect investițional european finanțat de BEI (2014), care a prevăzut modernizarea completă a laboratoarelor Departamentului Oenologie cu echipamente moderne pentru procesul de studii la ciclurile I, II și III, precum și pentru efectuarea cercetărilor științifice în conformitate cu cerințele europene (modernizarea laboratoarelor existente, dezvoltarea infrastructurii și îmbunătățirea condițiilor de lucru și de practică a studenților).
2. CCO constituie o unitate de cercetare științifică de performanță în domeniul oenologiei și în ariile disciplinare înrudite (chimie, tehnologie alimentară, biotehnologie, biochimie etc). Centrul aparține FTA (corpul de studii nr. 5) din cadrul Universității. CCO este localizat în cadrul Departamentului Oenologie, etajul 1, str. Studenților 9/9, tel. 022 509-957, MD – 2014, mun. Chișinău.
3. CCO cuprinde în structura sa cadre didactice universitare, cercetători, doctoranzi și cercetători științifici postdoctorat, precum și personal tehnic specializat, cu preocupări în domeniul oenologie-oenochimie și în ariile disciplinare înrudite acesteia din Universitate, care desfășoară activitate de cercetare sau de expertiză în mediul științific și universitar. Totodată, din CCO fac parte membri (din țară sau străinătate) care au probat excelență în activitatea de cercetare din ariile disciplinare și științifice asumate de Centru.
4. CCO este o subdiviziune universitară subordonată administrativ direct decanului FTA. CCO al Universității constituie o structură fără personalitate juridică, înființată în baza Codului Educației nr. 152 din 17.07.2014 și Codului cu privire la știință și inovare al Republicii Moldova nr. 259-XV din 15.07.2004, în conformitate cu prevederile și suportul financiar (pentru dotarea tehnico-materială a CCO) al Contractului de Finanțare FIN25.853 (MD) SERAPIS N 2010-0484, semnat între Republica Moldova și Banca Europeană de Investiții la data de 23.11.2013.


	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

5. CCO are ca scop desfășurarea activității de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică în domeniile de excelență ale Universității pentru dezvoltarea de produse bioorganice, inofensive și promovarea dezvoltării durabile a sectorului vitivinicol național.
6. CCO își desfășoară activitatea în baza Codului Educației nr. 152 din 17.07.2014, Cartei Universitare din 26 mai 2015, legislației în vigoare, actelor normative ce reglementează pregătirea și formarea profesională continuă a cadrelor, efectarea cercetărilor științifice și transferul de tehnologii, Planului de dezvoltare strategică instituțională a Universității pe anii 2016-2020, precum și în conformitate cu prezentul Regulament.
7. CCO are personal inclusiv de conducere care asigură desfășurarea activităților proprii, precum și o evidență contabilă distinctă în cadrul contabilității Universității.
8. Rezultatele cercetărilor concretizate în active corporale și necorporale sunt bunuri dobândite și trec în administrarea Universității în baza hotărârii Senatului universitar.
9. CCO este o secțiune distinctă, parte din patrimoniul Universității, care cuprinde:
  - săli de laborator și de cercetare științifică, realizate prin proiectul european finanțat de BEI (Contract FI nr. 25.853 (MD) SERAPSIS nr. 2010-0484 din 23.11.2013) și din fonduri proprii ale Universității;
  - spații didactice și echipamentele de cercetare științifică și pentru formarea resurselor umane înalt calificate, achiziționate prin proiectul BEI;
  - echipamente de cercetare științifică și pentru formarea resurselor umane înalt calificate anterior achiziționate prin granturi și contracte de cercetare științifică precum și din fonduri proprii ale Universității;
  - sisteme centralizate de asigurare cu energie electrică și canalizare etc.
10. Bunurile existente la data înființării (2014), bunurile dobândite în condițiile legii sau realizate din activitățile proprii ale CCO se înregistrează în patrimoniul Universității, într-o gestiune/capitol distinct alocate CCO.
11. Concesionarea unor servicii sau activități se face în scopul stimulării transferului rezultatelor activității de cercetare-dezvoltare sau al eficientizării activității economice a CCO în condițiile prevederilor legale în vigoare și cu aprobarea Senatului universitar.

	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

## II. MISIUNEA, FUNCȚIILE DE BAZĂ, ATRIBUȚIILE ȘI DREPTURILE CCO

12. Activitatea CCO se desfășoară în sfera cercetărilor fundamentale și aplicative din domeniul oenologic (tehnologii de producere, scheme de cleire și stabilizare, aplicarea unor metode fizico-chimice și specifice de determinare a unor parametri tehnologici etc.) cu orientare spre creșterea capacității de generare de noi cunoștințe, în vederea asigurării suportului științific necesar progresului și consolidării unei poziții competitive în domeniul științelor tehnice, fundamentarea și susținerea politicilor și strategiilor de dezvoltare durabilă, în contextul integrării europene naționale.
13. Activitatea principală de cercetare realizată în cadrul CCO este subsumată obiectivelor din programul de cercetare al Universității și din planul de cercetare al FTA. Temele de cercetare pe care le vizează prin activitatea sa CCO sunt: *Cercetarea și realizarea practică a proceselor de macerare, oxigenare și limpezire la fabricarea și condiționarea vinurilor și băuturilor alcoolice tari și Perfecționarea proceselor biotehnologice în industria alimentară* ce prevăd participarea colaboratorilor catedrei, studenților, masteranzilor, doctoranzilor și este reflectată în publicații științifice, participări la conferințe republicane și internaționale, obținerea brevetelor de invenție, implementări practice.
14. Concomitent cu activitatea științifică CCO realizează activitate didactico-metodică și de cercetare în procesul de învățământ la toate cele trei cicluri universitare, în conformitate cu prevederile Procesului Bologna, din punct de vedere tematic și al conținutului științific:
- Ciclul I, Licență, cu durata 4 ani la programul de studiu: „*Tehnologia produselor alimentare*”, cu opțiunile:
    - „*Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare*”;
    - „*Biotehnologii industriale*”;
    - „*Inginerie și management în industria alimentară*”.
  - Ciclul II, Master, cu durata 1,5 ani la programul de studiu: „*Management vitivinicol*”;
  - Ciclul III, Doctorat, cu durata de 3 ani la specialitatea: „*Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice*”.
15. Activitățile conexe realizate de CCO includ:
- a) asistență de specialitate în implementarea rezultatelor cercetării;
  - b) asigurarea documentării studenților în activitatea practică desfășurată în domeniu;
  - c) studii de fezabilitate și modernizări ale întreprinderilor vitivinicole;


	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

- d) implicarea în activitățile de învățământ postuniversitar;
- e) servicii de consultanță vitivinicolă etc;
- f) activități de formare și specializare a specialiștilor în domeniu;
- g) activități de elaborare și editare a unor publicații științifice și didactico-metodice;
- h) studii, rapoarte de cercetare, culegeri ale comunicărilor la sesiuni științifice ale cadrelor didactice, studenților, masteranzilor și doctoranzilor;
- i) activitate de transfer tehnologic a rezultatelor cercetării către alte instituții interesate sau agenți economici, cu acordul beneficiarilor contractanți.
- j) valorificarea rezultatelor cercetării prin rețeaua unităților din învățământ, de agenți economici, editarea unor lucrări științifice și materiale destinate publicului larg etc.

**16. CCO oferă diverse servicii beneficiarilor externi, după cum urmează:**

Denumirea laboratorului din subdiviziunea CCO	Servicii oferite de CCO
Laborator Enochimie	1) cercetare-dezvoltare în domeniul vitivinicol, în dezvoltarea și aplicarea metodologiilor de analiză senzorială, evaluare și analize fizico-chimice pentru vinuri și băuturi pe bază de must și vin; 2) calorimetrie aplicată în microbiologie, studii privind substanțele de aromă din vinuri, studii de marketing, studii economice și legislative în domeniul vitivinicol.
Laborator Viticultură și Analiza cromatografică	1) cercetare-dezvoltare în domeniul vitivinicol, în evaluare și analiza fizico-chimică pentru vinuri și băuturi pe bază de must și vin; 2) studii privind substanțele de aromă din vinuri (analiza gaz-cromatografică etc.).
Laboratorul Oenologie	studii privind tehnologii și materiale moderne de vinificație (activatori de fermentație, enzime, drojdii selecționate și drojdii active uscate), microbiologie vinicolă, tehnologii viticole și ecologice.


Denumirea laboratorului din subdiviziunea CCO	Servicii oferite de CCO
Laborator Viticultură și Analiză spectrofotometrică	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) activități de cercetare fundamentală și aplicativă privind calitatea produselor viticole proaspete și pe parcursul prelucrării și păstrării; dezvoltarea și aplicarea unor tehnici noi biochimice, morfologice, fiziologice, de biologie moleculară, în studiul calității produselor viticole și alimentare.</li> <li>2) fundamentarea unor tehnologii fiziologice, trasabilitatea unor componente (elemente minerale, reziduuri pesticide, toxine etc.) pe parcursul lanțului de producție (sol-plantă-produs vegetal-produs finit), studiul efectului factorilor de stres abiotic și biotic asupra productivității plantelor horticole și calității producției, biodiversitatea – valorificare sustenabilă și conservare;</li> <li>3) Servicii de control și expertiză a calității produselor agroalimentare în sistem reglementat, determinarea prezenței și cuantificarea reziduurilor de pesticide, elementelor minerale (metale grele), compuși biochimici de interes în vița de vie, produse viticole, băuturi alcoolice.</li> </ol>
Laborator Științific	Prelucrarea statistică a datelor de laborator, experimentale, de flux tehnologic etc. Întocmirea rapoartelor statistice și științifice în baza programelor ANOVA. Teste statistice de verificare a uniformității loturilor și seriilor analizate (testul T, Z, F etc.). Stabilirea conformității loturilor analizate cu normativele în vigoare prin parametri de evaluare calitativă și cantitativă.
Laborator Biochimie	Determinarea încărcăturii microbiologice a alimentelor și extractelor alimentare. Determinarea unor parametri fizico-chimici din alimente de origine vegetală și animală. Analiza substanțelor biologice active din matricea alimentară și vegetală. Cuantificarea conținutului de lipide, proteine, aminoacizi etc. din produsele alimentare. Determinarea cantitativă a conținutului unor substanțe constitutive din produsele alimentare și biotehnologice.
Laborator Biotehnologii alimentare	Consultanță privind tehnologia malțului, berii, vinului, altor băuturi alcoolice. Consultanță privind managementul siguranței alimentare și produselor biotehnologice.

	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

17. Scopul CCO este desfășurarea activității de cercetare științifică și dezvoltare în domeniile științelor tehnice, în vederea participării la elaborarea strategiilor de dezvoltare și la realizarea programelor și obiectivelor științifice cuprinse în Planul național pentru cercetare-dezvoltare.

18. În vederea realizării unei activități eficiente și notabile ale CCO se disting următoarele atribuții, obligațiuni și drepturi (se impune realizarea și implementarea următoarelor acțiuni):

- analiza critică a subiectelor de cercetare la nivelul Departamentului Oenologie în baza rezultatelor evaluării științifice interne (raportul de autoevaluare);
- renunțarea la temele parțial depășite sau epuizate din actualul plan de cercetare și înlocuirea acestora cu teme noi;
- propunerea de noi subiecte de cercetare, justificate atent și competitiv, în planul de cercetare;
- implementarea de noi teme de cercetare, care să valorifice plener potențialul echipamentelor existente achiziționate prin finanțările obținute din proiecte naționale și internaționale, odată cu lărgirea ariei de acces a temelor de cercetare caracteristice instituțiilor a căror activitate este cuprinsă în tematica științelor exacte;
- încurajarea și stimularea temelor de cercetare interdisciplinară specifică domeniului;
- dezvoltarea infrastructurii de cercetare-dezvoltare a Universității;
- dezvoltarea de noi infrastructuri de cercetare, dimensionate conform standardelor actuale;
- activitățile de diseminare a rezultatelor cercetării vor fi planificate riguros pentru atingerea unei eficiențe maxime;
- creșterea accesului la informația de specialitate prin creșterea numărului publicațiilor de specialitate aflate la dispoziția cercetătorilor;
- perfecționarea tinerilor cercetători prin școală doctorală și postdoctorală;
- consultarea bibliografiei de specialitate;
- elaborarea (efectuarea analizelor și calculul aferent studiului de cercetare) și redactarea lucrării științifice;
- publicarea lucrărilor științifice în reviste BDI;
- stabilirea unor câmpuri de cercetare și experimentare pentru studiile din viticultură și vinificație.

	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>


### III. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII CCO

**19.** Conducerea CCO este realizată de șeful Departamentului Oenologie. Șeful departamentului propune un plan anual de cercetare, care se sincronizează cu planul general de cercetare al FTA și este în acord cu dezvoltarea direcțiilor strategice din planul general de dezvoltare al cercetării din Universitate. Șeful departamentului întocmește și prezintă anual un raport de activitate conducerii Universității, în care se indică termenii operaționali de îndeplinire a obiectivelor propuse.

**20.** Principalele activități ale șefului departamentului privind CCO sunt următoarele:

- a) fundamentarea programelor de cercetare ale Centrului;
- b) identificarea oportunităților de finanțare ale cercetărilor;
- c) dezvoltarea bazei materiale a CCO;
- d) semnarea și avizarea cererilor de afiliere a noilor membri ai CCO;
- e) atragerea proiectelor de cercetare aflate în derulare;
- f) stabilirea unui plan coerent de dezvoltare;
- g) conștientizarea personalului CCO privind necesitatea identificării de noi surse extrabugetare;
- h) formularea, implementarea și monitorizarea acțiunilor de protejare a proprietății intelectuale și ale drepturilor de autor pentru rezultatele activităților de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică;
- i) stabilirea unei politici coerente de intensificare a transferului tehnologic către partenerii socioeconomiici din domeniu;
- j) ierarhizarea în cadrul grupului de cercetare pe baza competențelor acumulate și desemnarea unor reprezentanți care să stabilească noile direcții și să propună subiecte de actualitate;
- k) analiza continuă a mediului economic regional și național pentru stabilirea strategiilor de implementare a rezultatelor cercetării;
- l) crearea de oportunități pentru tinerii cercetători la stagii de perfecționare și schimb de experiență cu instituțiile din țară și de peste hotare;
- m) analiza anuală a rezultatelor obținute la fiecare temă de cercetare și impunerea unor noi criterii de performanță, dacă aceasta se cere;



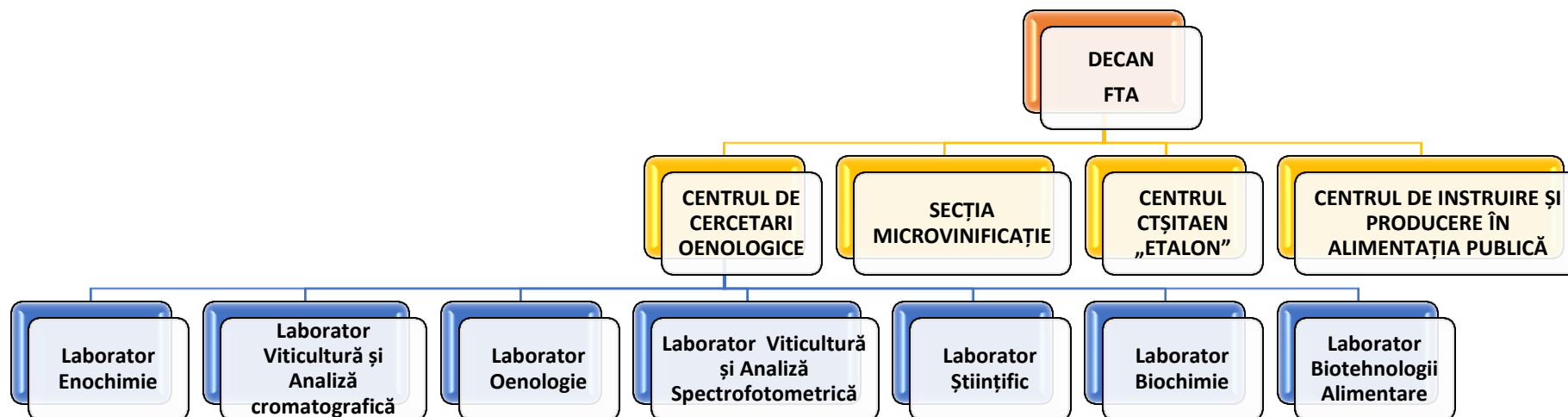
	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

- n) elaborarea bugetului anual de venituri și cheltuieli din surse bugetare (fonduri prin granturi, contracte, programe doctorale, programe postdoctorale, microproducție etc.);
- o) propunerea Senatului universitar a calendarul manifestărilor științifice organizate și găzduite de către CCO în urma solicitărilor primite de la centrele de cercetare științifică ale Universității;
- p) propunerea spre aprobare Senatului universitar a acțiunilor de cooperare instituțională și internațională cu scop științific în care este implicat CCO;
- q) reprezentarea CCO în relațiile sale cu alte centre de studii și cercetare din cadrul Universității, din alte universități naționale și din străinătate.

**21.** Structura organizatorică a CCO este prezentată schematic în organigrama din figura 1.


**22.** Membrii CCO au următoarele obligații:

- ✓ să respecte prevederile Regulamentului de organizare și funcționare al CCO și hotărârile directorului Centrului;
- ✓ să acționeze pentru creșterea prestigiului CCO și a Universității în mediul academic și în comunitate;
- ✓ să nu întreprindă acțiuni care, prin natura lor, pot influența direct sau indirect, scopurile, interesele, prestigiul CCO și ale Universității;
- ✓ să propună directorului Centrului modificarea structurii organizatorice și funcționale a CCO;
- ✓ să răspundă de administrarea întregului patrimoniu, cu respectarea prevederilor legale și a prevederilor interne ale Universității;
- ✓ să participe la analiza semestrială a stadiului de valorificare a rezultatelor cercetării;
- ✓ să aibă atribuții și răspunderi pentru sumele alocate CCO de la bugetul de stat precum și pentru celelalte fonduri rezultate din activitatea directă a Centrului;
- ✓ să delegeze, în condițiile legii, o parte din atribuțiile sale celorlalte persoane din conducerea CCO;
- ✓ să exercite orice alte atribuții în cadrul CCO care îi sunt delegate de directorul Centrului sau de către Consiliul de Administrație al Universității.



**Figura 1.** Organigrama Centrului de Cercetări Oenologice

23. Activitatea de cercetare a CCO se desfășoară prin programe de cercetare asumate tematic de către Senatul universitar și aprobate de către conducerea executivă a Universității și se efectuează de către membrii CCO pe perioada derulării acesteia. Activitatea de funcționare și cercetare a CCO se desfășoară în condițiile respectării reglementărilor naționale și internaționale privind dreptul de proprietate intelectuală, etica și deontologia profesională în domeniul cercetării academice în aria științelor tehnice.
24. Membrii CCO sunt implicați și responsabili de formularea strategiei de dezvoltare și a planului anual de activități al CCO, asigurarea cadrului și instrumentelor necesare pentru realizarea activităților specifice și pentru asigurarea calității studiilor de cercetare; analiza rezultatelor obținute în urma rapoartelor de activitate anuale etc.
25. Membrii Centrului se întrunesc, de regulă, o dată pe lună sau ori de câte ori interesele CCO o cer, la convocarea directorului sau la solicitarea a cel puțin jumătate dintre membri, iar hotărârile sunt aprobate cu majoritatea simplă a voturilor membrilor prezenți.
26. Activitatea curentă a CCO este condusă de director numit pentru o perioadă de 4 ani pe baza rezultatelor concursului de selecție organizat conform reglementărilor legale. Numirea și eliberarea din funcție a directorului se fac prin ordinul rectorului Universității.
27. Colaborarea CCO cu alte subdiviziuni ale Universității și instituții de profil se face prin intermediul directorului Centrului.
28. În activitatea sa de bază CCO colaborează cu următoarele subdiviziuni ale Universității:
- ✓ Centrul de Instruire și Transfer Tehnologic din domeniul Tehnologiei Produselor Alimentare;
  - ✓ Secția Microvinificație;
  - ✓ Centrul de Instruire și Producere în Alimentația Publică;
  - ✓ Catedra Chimie etc.
29. În activitatea sa de bază CCO colaborează cu următoarele instituții și întreprinderi externe:
- Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, (Chișinău, Moldova);
  - Universitatea „Dunărea de Jos” (Galați, România);
  - Universitățile de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București și Iași;
  - Universitatea din Bordeaux (Franța), INVV în cadrul ENSBANA, Dijon (Franța);
  - Univesitatea din Davis (California);
  - Academia Industriei Alimentare (Moscova, Rusia);

	<b>Regulament</b>	<b>Cod: REG-0-OFCCO</b>
	<b>privind organizarea și funcționarea Centrului de Cercetări Oenologice la Facultatea Tehnologia Alimentelor a Universității Tehnice a Moldovei</b>	<b>Ediția 1</b>
		<b>Revizia 0</b>

- Academia Industriei Alimentare, Odessa (Ucraina) etc.

#### **IV. DISPOZIȚII SPECIALE**

- 30.** CCO prin activitatea sa de bază funcționează în regim de fonduri financiare de la bugetul de stat. Finanțarea CCO este asigurată din fondurile alocate din bugetul Universității pentru activitatea de cercetare, conform regulamentelor normative, precum și fonduri alocate de la bugetul de stat pentru finanțarea programelor provenite din programul național de cercetare științifică, de interes național și sub formă de granturi, programe bilaterale, contracte de cercetare și de dezvoltare-inovare, de transfer tehnologic, sponsorizări, donații etc.
- 31.** Remunerarea membrilor CCO pentru realizarea activității de cercetare se efectuează în conformitate cu Regulamentul privind sistemul de salarizare în Instituția Publică „Universitatea Tehnică a Moldovei”.
- 32.** Veniturile, bunurile imobile și mobile ce vor fi dobândite în cadrul activităților CCO, în conformitate cu prevederile legale se constituie în patrimoniul Universității.

#### **V. DISPOZIȚII FINALE**

- 33.** Prezentul Regulament poate fi completat și modificat la propunerea Consiliului FTA cu examinarea și aprobarea modificărilor de către Senatul Universității.
- 34.** Termenul de activitate a CCO nu este limitat și activitatea sa poate fi sistată prin hotărârea Senatului și ordinul rectorului Universității, după care, prezentul Regulament își pierde valabilitatea.
- 35.** Inițierea procedurii de sistare a activității CCO poate avea loc în baza demersului respectiv prezentat conducerii Universității de șeful Departamentului Oenologie.
- 36.** Fondurile fixe formate/obținute pe parcursul activității CCO în cazul sistării activității acesteia, rămân la balanța FTA.