



# UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ – BUCUREȘTI



## Raport de Implementare

Proiect CNFIS-FDI-2019-0669

Titlul proiectului: “OPTIMIZAREA FLUXULUI TEHNOLOGIC DE LA RECOLTARE PANA LA DEPOZITARE/PROCESARE IN VEDEREA ASIGURARII ACTIVITATII PRACTICE A STUDENTILOR”

Domeniu 3. Asigurarea funcționării în bune condiții a grădinilor botanice universitare, a stațiilor didactice, a bazelor de practică și a altor infrastructuri de susținere a activităților didactice din cadrul universităților;

### Justificarea necesității implementării proiectului

Pentru a asigura consumul de legume și fructe pe tot timpul anului, acestea trebuie depozitate, conservate și condiționate. Aplicarea celor mai indicate metode de valorificare este condiționată și de alegerea unui flux tehnologic de operațiuni înlănțuite funcțional și care asigură cel mai scurt drum de la producător la consumator. Printr-un proiect în cadrul SCD Belciugatele, Ferma Moara Domneasca a fost construit un depozit frigorific care asigură pastrarea producției de fructe obținute din exploatarea celor 63 ha ocupate cu livezi (22 ha mar, 10 ha piersic, 7 ha prun, 6 ha cais, 5 ha cires, 13 ha alte specii). O parte din producție se comercializează în stare proaspătă (imediată și depozitată în condiții controlate), iar o altă parte, datorită calitatii inferioare a fructelor se valorifică prin prelucrarea acestora și obținerea de sucuri, rezultând produse cu valoare adăugată mare. Depozitul frigorific dat în folosință în anul 2010, se întinde pe o suprafață de 800m<sup>2</sup> (lățime = 22m, lungime = 36 m). Depozitul cuprinde 6 celule cu atmosferă controlată cu suprafață de 45m<sup>2</sup>/ celula, 2 celule de refrigerare cu suprafață de 45 m<sup>2</sup>/celula, o celulă de preracire cu suprafață de 41 m<sup>2</sup>. Fiecare celulă are o capacitate de 100 tone. Tot printr-un proiect s-a achiziționat o linie de sucuri naturale, cu o capacitate de 600 l de suc/8 ore, aceasta ocupând un spațiu provizoriu din depozit. Necesitatea extinderii depozitului frigorific vine din nevoia operațiunii de condiționare la care sunt supuse fructele: presortare, sortare pe culori, calibrare după mărime, spălare – uscare, lustruire, ceruire cât și din nevoia autorizării spațiului și produsului finit (DSP), sucul natural și accesul pe piața liberă. De asemenea studenții, masteranzii și doctoranzii vor putea să inițieze cercetări pe tematica specifică pre și post recoltă, condiționare și prelucrare precum și fluxul tehnologic al fructelor pentru consum de la recoltare până la distribuție – comercializare.

## Obiectivul proiectului

1. Asigurarea condițiilor pentru valorificarea superioară a fructelor precum și asigurarea condițiilor pentru desfășurarea activității practice a studenților

## Activități implementate și rezultate obținute

Activitatea 1.1.2. Execuția lucrării s-a efectuat conform proiectului.

Activitatea 1.2. S-a realizat sala de sortare a fructelor pe suprafața de 100 m<sup>2</sup>, necesară ambalării fructelor cu destinația consum în stare proaspătă, pregătirii condiționării înainte de introducerea fructelor în depozit cât și a sortării fructelor pentru intrarea pe fluxul producerii de suc. Incaperea a fost compartimentată din hala construită.

Activitatea 1.3. A fost realizată sala pentru depozitarea materialelor pe o suprafață de 150 m<sup>2</sup>. Aceasta are rolul de a depozita box paletă, ambalaje, etc. Incaperea a fost compartimentată din hala construită.

Activitatea 1.4. S-a realizat un spațiu pentru producerea sucului natural pe o suprafață de 150 m<sup>2</sup>, necesar pentru asigurarea tuturor condițiilor de igienă conform normelor legale în vigoare pentru întregul flux tehnologic. Incaperea a fost compartimentată din hala construită.

Activitatea 1.5. Urmează a fi depusă documentația în vederea autorizării DSP (Direcția de Sănătate Publică) pentru noul spațiu și a produsului finit (sucul natural de fructe). Această activitate va asigura accesul pe piața fără restricții a sucurilor naturale, livrarea și comercializarea în magazinele proprii, cantina universității, aducând plus valoare prin diversificarea gamei sortimentale de produse autohtone din fermele proprii.

## Rezultate/indicatori realizați

A 1.1 Hala de cca 400 m<sup>2</sup>

A 1.2 Sala de sortare

A 1.3 Sala de depozitare a materialelor

A 1.4 Sala pentru producerea sucului natural

A 1.5 Autorizația DSP (Direcția de Sănătate Publică) pentru spațiul și produsul finit, respectiv sucul natural de fructe

## Raport de execuție bugetară

| Nr. crt.      | DENUMIRE CAPITOL BUGET   | FINANTARE MEC (LEI) | COFINANȚARE (LEI) |
|---------------|--|---------------------|-------------------|
| I.            | Cheltuieli de personal   | 75.705,00           | 0,00              |
| I.1           | din care, cheltuieli de management                                 | 0,00                | 0,00              |
| II.           | Cheltuieli materiale   | 218.295,00          | 0,00              |
| III.          | Alte cheltuieli eligibile  | 98.000,00           | 0,00              |
| IV.           | Alte cheltuieli finanțate din veniturile proprii ale universității | 0,00                | 58.800,00         |
| TOTAL         |  | 392.000,00          | 58.800,00         |
| TOTAL GENERAL |  | <b>450.800,00</b>   |                   |

Director de proiect,  
SL. univ. dr. SLAVE Camelia