

Rezultate

- ◆ 1 Curricula "Fabricarea produselor de panificatie functionale"
- ◆ 1 Curs cu titlul: "Fabricarea produselor de panificatie functionale "
- ◆ 1 Îndrumar privind Fabricarea produselor de panificatie functionale
- ◆ 1 parteneriat strategic transnational constituit din cei 6 parteneri.
- ◆ 5 Acorduri de cooperare între Rompan și fiecare partener
- ◆ 1 curs de instruire "Short term joint staff training events" timp de 4 zile în Italia.
- ◆ 6 evenimente de multiplicare în toate țările partenerilor implicați în proiect.
- ◆ 5 întâlniri transnationale organizate la sediul partenerilor implicați în proiect, ocazie cu care se va analiza stadiul implementării proiectului.
- ◆ 6 newslettere ce vor fi transmise către specialiști din industria alimentară, reprezentanți ai centrelor de formare și reprezentanți ai Autoritatilor Nationale pentru Calificare.

Grupul țintă al proiectului este constituit din profesioniști din industria de panificație din țările partenere (România, Irlanda, Ungaria), profesori cu competențe în domeniul tehnologiei industriei alimentare care predau tehnologii de fabricare a produselor de panificație (de la USAMVB TIMIȘOARA și UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, ITALIA), medici/nutriționiști (de la UMF "CAROL DAVILA" DIN BUCUREȘTI) care pot face corelația între efectele asupra sănătății în relație cu consumul neadecvat de pâine, dar și recomandări privind consumul de pâine în stări fiziologice particulare și în anumite patologii .



Proiect nr:
2019-1-RO01-KA202-063170

Program Erasmus+ 2014-2020
Acțiunea cheie 2: Proiecte de
Parteneriat Strategic pentru
educație vocațională și
training

Perioada de implementare:

Decembrie 2019 - Noiembrie 2021

**"Let's produce new
functional bakery
products for
people with digestive
disorders"
FBforPDD**

**COORDONATOR:
PATRONATUL ROMAN DIN
INDUSTRIA DE MORARIT,
PANIFICATIE SI PRODUSE
FAINOASE**



Parteneri:

KERRY INGREDIENTS (IRELAND)
LIMITED



SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM
HUNGARY



UNIVERSITA DEGLI STUDI DI
BARI ALDO MORO, ITALY



UNIVERSITATEA DE STIINTE
AGRICOLE SI MEDICINA VETERI-
NARA A BANATULUI "REGELE
MIHAI I AL ROMANIEI" DIN
TIMISOARA, ROMANIA



UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI
FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN
BUCURESTI, ROMANIA



Obiectivul general al proiectului constă în adaptarea noilor tehnologii pentru obținerea produselor de panificație funcționale destinate persoanelor cu tulburări digestive din țările partenere prin parteneriatul strategic format.

Obiective specifice:

- ⇒ Întărirea capacității instituționale a organizațiilor partenere prin realizarea unui schimb de bune practici în ceea ce privește fabricarea produselor funcționale de panificație pentru persoane cu afecțiuni digestive și prin îmbunătățirea competențelor specialiștilor lor;
- ⇒ Conștientizarea producătorilor de produse de panificație și a consumatorilor privind importanța consumului de produse de panificație funcționale;
- ⇒ Relaționarea între partenerii din proiect în vederea stabilirii unei strategii comune pentru dezvoltarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificație funcționale;

Activități

A.1. Management și implementare - responsabil ROMPAN (Coordonator)

A.2. Elaborarea curriculei - responsabil USAMVB "REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI" DIN TIMIȘORA (P4)

A.3. Elaborarea suportului de curs - responsabil KERRY INGREDIENTS, IRLANDA (P1)

A.4. Training - responsabil UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI DI ALDO MORO, ITALIA(P3)

A.5. Elaborarea ghidului pentru specialiști - responsabil SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM , UNGARIA (P2)

A.6. Informare și diseminare - responsabil UMF "CAROL DAVILA" BUCUREȘTI, ROMÂNIA (P5)