

NEWSLETTER NR. 1

"Să obținem noi produse de panificație funcționale pentru persoanele cu boli digestive" - *FBforPDD*

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

Program: Erasmus+ 2014-2020

Acțiunea cheie 2: Proiecte de Parteneriate Strategice pentru educație vocațională și training

Perioadă de implementare: Decembrie 2019 – Noiembrie 2021

Parteneri:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordonator)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM, UNGARIA (P2)**
- **UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, ITALIA (P3)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINA VETERINARĂ A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI DIN TIMISOARA ROMANIA (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN BUCUREȘTI, ROMANIA (P5)**



Nivelul de cunoastere sau de informare al persoanelor care sufera de boli digestive cu privire la valorile nutritionale si la aportul de diferite substante benefice pentru digestie in paine este foarte scazut, aproape inexistent, asa cum am constatat la momentul consultarii cu partenerii in vederea stabilirii obiectivelor proiectului.

Ne propunem ca rezultatele proiectului sa conduca la solutionarea nevoii industrie de panificatie din tarile partenere de a fabrica produse de panificatie functionale destinate persoanelor care au afectiuni digestive, alimente cu care sa se realizeze o alimentatie raționala, sanatoasa cum ar fi produsele cu conținut ridicat de fibre și cu valoare energetică redusă, fara sare, sau fara gluten.

În contextul actual în care tehnologiile de panificație sunt în permanentă modificare se caută metode de a obtine produse functionale care să răspundă cât mai bine cerințelor consumatorilor care suferă de afecțiuni digestive, ne propunem să dezvoltăm programe de formare profesională destinate specialiștilor din industria alimentară din tarile partenere, pe aceste teme pentru a soluționa nevoia persoanelor bolnave.

Obiectivul general al proiectului este adaptarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificatie functionale destinate persoanelor cu afectiuni digestive in tarile partenere prin parteneriatul strategic format.

Obiective specifice:

- Intarirea capacitatii institutionale a organizatiilor partenere prin realizarea unui schimb de bune practici in ceea ce priveste fabricarea produselor functionale de panificatie pentru persoane cu afectiuni digestive si prin imbunatatirea competentelor specialistilor lor.
- Constientizarea producatorilor de produse de panificatie si a consumatorilor privind importanta consumului de produse de panificatie functionale.

- Relationarea intre partenerii din proiect in vederea stabilirii unei strategii comune pentru dezvoltarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificatie functionale.

Problematica pe aceasta tema la nivelul tarilor partenere are atat aspecte comun dar si specifice, de aceea ne propunem ca impreuna sa dezvoltam o metodologie comuna de fabricare a produselor functionale. Deoarece expertiza, cunostintele, competentele specialistilor de la fiecare partener sunt diferite, prin implicarea unui grup tinta de specialist bine selectat, ne propunem sa elaboram instrumente de calitate care sa fie util de aplicat in toate tarile partenere.

Grupul tinta al proiectului este constituit din profesionisti din industria de panificatie din tarile partenere, profesori cu competente in domeniul tehnologiei industriei alimentare care predau tehnologii de fabricare a produselor de panificatie, medici/nutritionisti care pot face corelatia intre efectele asupra sanatatii in relatie cu consumul neadecvat de paine, dar si recomandari privind consumul de paine in stari fiziologice particulare si in anumite patologii .

