

# **NEWSLETTER NO. 2**

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

**Progetto no.: 2019-1-RO01-KA202-063170**

**Programma: Erasmus+ 2014-2020**

**Key Action 2: Strategic Partnership Projects for vocational education and training**

**Periodo di implementazione: Dicembre 2019 – Novembre 2021**

**Partner:**

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

I curricula sono rivolti direttamente ai professionisti e agli specialisti delle organizzazioni partner, che rappresentano il gruppo target del progetto.

Il contenuto dei curricula è stato adattato per essere facilmente comunicato agli specialisti destinatari.

Il materiale informativo è strutturato in 6 capitoli scritti in lingua inglese, per una lunghezza totale non inferiore a 50 pagine. Per una buona diffusione, ogni partner ha tradotto il materiale nella propria lingua nazionale.

I curricula contengono: condizioni e precondizioni di accesso ai percorsi formativi per i partecipanti, l'obiettivo generale, gli obiettivi specifici, i metodi di insegnamento, le tematiche, le tecniche di valutazione e ovviamente le competenze professionali specifiche che i partecipanti acquisiranno.

I curricula sviluppati sono innovativi perché sviluppati appositamente per rispondere alle esigenze di formazione sulle nuove tecnologie applicate nel mondo e che attualmente non esistono o non sono ancora ampiamente implementate nei paesi partner del progetto.

L'impatto della realizzazione di questo materiale sarà particolarmente elevato, e sarà portato all'attenzione dei partecipanti agli eventi moltiplicatori e degli specialisti nei paesi partner.

L'impatto dell'utilizzo dei curricula per l'elaborazione del manuale e l'organizzazione delle sessioni di formazione nel progetto, ma anche di altri corsi di formazione dopo la fine del progetto, avrà conseguenze a livello scientifico, economico e sociale.

**Impatto scientifico:**

- Sviluppo di nuove tecnologie per la produzione di prodotti da forno funzionali;
- Formulazione di soluzioni praticabili per nutrire le persone affette da disturbi digestivi;
- Creazione di un gruppo per lo scambio di informazioni, composto da tecnici esperti dell'industria alimentare, ricercatori, istruttori, docenti, e nutrizionisti appartenenti alle organizzazioni partner.

**Impatto sociale:**

Migliorare la qualità della vita e lo stato di salute della popolazione grazie al consumo di alimenti funzionali.

**Impatto economico**

- Il progetto offre soluzioni pratiche ai trasformatori e ai produttori del settore della panificazione.
- in accordo con la struttura dei curricula sarà realizzato un manuale; le informazioni saranno indirizzate alle autorità sanitarie pubbliche locali per individuare gli approcci migliori per mitigare i rischi attraverso l'uso di alimenti funzionali.

Per ottenere l'impatto previsto, ogni partner avvierà azioni di promozione presso gli enti interessati (dei settori dell'istruzione e della ricerca e sviluppo) dei propri paesi di appartenenza.

Il contenuto dei curricula è stato sviluppato e trasferito nel manuale che sarà elaborato dagli specialisti del gruppo tecnico-scientifico.

Struttura dei curricula: 6 capitoli, per una lunghezza totale non inferiore a 50 pagine  
Le fasi per l'elaborazione dei curricula sono state:

1. Invio della proposta di struttura dei curricula da parte della BUAS a tutti i partner;
2. Invio di osservazioni e proposte per migliorare il materiale;
3. Convalida della struttura finale dei curricula da parte del project manager;
4. Invio di ogni bozza al partner responsabile dell'elaborazione del capitolo per la consultazione;
5. Invio di osservazioni e proposte di miglioramento per ogni capitolo elaborato;
6. Convalida della versione definitiva dei capitoli.

Gli obiettivi sviluppati sono:

1. Importanza del consumo di prodotti da forno funzionali - responsabile P5 UMF Bucarest
2. Tipologie di prodotti da forno funzionali - Responsabile: ROMPAN
3. Nuovi prodotti da forno funzionali per consumatori affetti da disturbi digestivi - responsabile: P4-BUAS
4. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con fibre solubili - Responsabile: P1 - KERRY INGREDIENTS
5. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con probiotici per la regolazione del sistema digerente, Responsabile: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI
6. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a ridotto contenuto di zuccheri e grassi - responsabile: P2 Szegedi Tudományegyetem.

I curricula saranno presentati negli eventi moltiplicatori al fine di raccogliere un feedback dai partecipanti.