

NEWSLETTER NR. 2

"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)**

Activitatea de elaborare a Curriculei Fabricarea produselor de panificatie functionale responsabilitatea BUAS, cu participarea tuturor partenerilor din proiect.

Curricula dezvoltata in cadrul proiectului este adresata direct profesionistilor, specialist din cadrul organizatiilor partenere, ce reprezinta si grupul tinta al proiectului.

Curricula va fi realizata astfel incat sa utilizeze metode de predare adaptabile la nivelul de pregatire al participantilor. Astfel, continutul rezultatului intelectual va fi adaptat pentru a putea fi usor de comunicat catre categoria de participanti instruiti, cei 9 specialisti cu competente de formatori din partea partenerilor, care isi vor imbunatati astfel competentele specifice intr-o directie de actualitate fabricarea produselor de panificatie functionale.

Materialul, structurat in 6 capitole, a fost sub forma de fisier text, de min 50 pagini in limba engleza. Pentru o buna diseminare a informatiilor fiecare partener a tradus materialul in limba materna.

Curricula a fost realizata respectand structura standard a unui material de acest tip, parte teoretica si practica.

Contine: conditii si preconditii de acces la instruire pentru participant, obiectiv general, obiective specific, metode de predare, continutul tematic, partea de evaluare si bineinteles se vor defini competentele profesionale specifice pe care urmeaza sa le dobandeasca participantii la instruire.

Astfel prin crearea curriculei si ulterior a suportului de curs necesar instruirii se va organiza sesiunea de formare, in urma careia va creste pentru cei 9 participanti nivelul de pregatire, cunostinte, abilitati si deprinderi cu rezultate consistente asupra muncii acestora.

Ei vor acumula cunostintele, abilitatile si deprinderile necesare indeplinirii anumitor sarcini la locul de munca in scopul fabricarii de produse de panificatie functionale, sigure din punct de vedere alimentar, cu beneficii asupra persoanelor cu afectiuni digestive care le consuma.

Curricula dezvoltata in cadrul proiectului este inovativa deoarece este special dezvoltata pentru a raspunde nevoilor de instruire cu privire la noile tehnologii aplicate in lume, care in momentul de fata nu exista sau nu sunt inca implementate la scara larga in niciuna din tarile partenere in proiect.

Impactul realizarii acestui material va fi unul deosebit de mare, el urmeaza sa fie adus la cunostinta a minim 220 participanti, specialist si ei in atrile lor, prin intermediul evenimentelor de informare si diseminare in toate tarile partenere.

Impactul utilizarii acesteia va fi masurat prin indicatori cantitativi – 9 specialisti din randul partenerilor la proiect instruiti si 220 participanti informati si calitativi – cresterea nivelului de pregatire a participantilor la instruire , cresterea calitatii muncii angajatilor si angajatorilor, cresterea gradului de cunoastere monitorizat prin intermediul chestionarelor de feedback completate.

Impactul utilizarii curriculei pentru elaborarea suportului de curs si organizarea sesiunii de instruire din cadrul proiectului, dar si a altor cursuri de instruire dupa finalizarea proiectului, se va reflecta la nivel stiintific, economic, social.

Impact stiintific:

- Dezvoltarea de noi tehnologii de fabricare a produselor de panificatie functionale
- Formularea unor solutii viabile pentru alimentarea unei parti a polpulatiei care sufera de afectiuni digestive

- Crearea unui grup între tehnologi specialiști de industrie alimentară, formatorii, cercetătorii, profesorii, medicii, nutriționiștii partenerilor ce vor putea face schimb de informații în domeniu.

Impact social:

- Creșterea calității vieții și a stării de sănătate a populației ca rezultat al consumului de alimente funcționale

Impact economic:

- Proiectul oferă soluții practice procesatorilor din domeniul panificației.
- Pe baza structurii curriculei se va realiza suportul de curs ale cărui informații vor fi adresate și directorilor de sănătate publică locale pentru a stabili modalități pentru diminuarea riscurilor prin consumul de alimente funcționale

Pentru a avea impactul scontat, fiecare partener va iniția acțiuni de promovare și în rândul altor entități interesate în domeniu din țările lor (mediul educațional, mediul de cercetare dezvoltare).

Conținutul curriculei va fi dezvoltat și transferat în suportul de curs ce va fi elaborat în perioada de implementare de către specialiștii din grupul tehnic al fiecărui partener implicat în proiect.

Se dorește ca după finalizarea proiectului în cadrul centrelor de formare profesională a adulților să se integreze programele de instruire dezvoltate utilizând curricula și suportul de curs realizate în perioada de implementare a proiectului.

Inițiative similare acestui proiect vor putea fi puse în practică utilizând un grup țintă extins atât din punct de vedere regional cât și numeric.

Autorizarea în viitor și utilizarea pe scară mai largă a unor astfel de programe special destinate angajaților specialiști va conduce la obținerea de rezultate bune asupra producției și a siguranței alimentare și la creșterea calității muncii angajaților din acest domeniu.

În vederea dezvoltării și autorizării acestor programe de instruire elaborate special pentru angajații din industria de panificație pe baza curriculei și a suportului de curs elaborate în cadrul proiectului se va păstra legătura și după finalizarea proiectului cu Autoritățile Naționale pentru Calificare din România, Ungaria, Irlanda și Italia.

Deoarece atât Patronatul din România cât și cel din Ungaria intră în contact cu alte patronate similare din alte state, vom încerca să extindem ideea de proiect și către alți parteneri, încercăm astfel să realizăm o transferabilitate cât mai largă a proiectului.