



Erasmus+



# **NEWSLETTER NR. 3**

**"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 TIMIȘOARA ROMANIA (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE "CAROL DAVILA" DIN BUCUREȘTI, ROMANIA (P5)**

Suportul de curs " Fabricarea produselor de panificație funcționale ", elaborat pe baza curriculei dezvoltată anterior în cadrul proiectului, este realizat sub coordonarea partenerului P1 KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED, deoarece au o experiență foarte mare în acest domeniu.

Cursul dezvoltat in cadrul proiectului este adresat direct profesionistilor din sector.

Instruirea profesionistilor este extrem de importanta intr-un domeniu in continua dezvoltare la nivel mondial. Procesul de dobandire a cunostintelor, abilitatilor si deprinderilor necesare indeplinirii anumitor sarcini la locul de munca este esential, scopul final fiind imbunatatirea calitatii muncii angajatilor. Prin cresterea nivelului de pregatire a angajatilor se doreste obtinerea unor rezultate consistente a muncii acestora.

In momentul de fata in niciuna dintre tarile partenere nu exista un astfel de curs de instruire destinat special angajatilor profesionisti din sectorul fabricarii produselor fainoase in Romania, Italia, Ungaria si Irlanda .

Deoarece in prezent alimentatia bazata pe alimente functionale in general este o necesitate atat a consumatorilor care sufera de boli digestive dar si a producatorilor de alimente din tarile partenere am identificat necesitatea instruirii profesionistilor din domeniul fabricarii produselor de panificatie, a nutritionistilor, medicilor, profesorilor cu privire la aplicarea unor noi tehnologii de fabricatie menite sa produca paine functionala destinata special afectiunilor digestive.

Suportul de curs elaborate va avea 6 module, va fi realizat 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.

Cele 6 module vor fi realizate pentru a putea fi predat in 32 ore total. Fiecare modul va avea atat informatii teoretice cat si practice dar si o sectiune de evaluare cu intrebari si raspunsuri.

Pentru a usura procesul de invatare suportul de curs va fi unul foarte atractiv pentru a usura transferarea informatiilor catre participanti, va imbina parte teoretica exemplificata prin text si fotografii si parte practica text redactat in limba engleza.

Suportul de curs este inovativ deoarece va contine informatiile necesare in acest domeniu privind importanta consumului de produse de panificatie functionale, tipurile de produse de panificatie functionale cunoscute, produse de panificatie functionale nou dezvoltate functie de necesitatile nutritionale, fiziologice si nevoi speciale si nu in ultimul rand noi tehnologii de fabricarea a produselor de panificatie cu adaos de fibre solubile, cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv si cu continut redus de zahar si grasime.

Impactul suportului de curs va fi masurat prin indicatori cantitativi – 9 specialisti ce vor participa la sesiunea de instruire realizata utilizand suportul de curs elaborat, 220 participanti specialist care vor fi informati in cadrul evenimentelor de informare si diseminare din cele 4 tari partenere.

Atat specialistii cat si restul persoanelor instruite vor fi capabile dupa finalizarea cursului sa aplice noile tehnologii de fabricare

Impactul utilizarii suportului de curs si organizarea sesiunii de instruire din cadrul 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 boli digestive
- Crearea unui grup intre specialist in industria alimentara, formatorii, cercetatorii, profesorii, medicii, nutritionistii partenerilor ce vor putea face schimb de informatii in domeniu.

Impact social:

- Cresterea calitatii vietii si a starii de sanatate a populatiei ca rezultat al consumului de alimente functionale

Impact economic:

- Proiectul ofera solutii practice procesatorilor din domeniul panificatiei.
- Pe baza structurii curriculei se va realiza suportul de curs ale carui informatii vor fi adresate si directilor de sanatate publica locale pentru a stabili modalitati pentru diminuarea riscurilor prin consumul de alimente functionale

Pentru a avea impactul scontat, fiecare partener va initia actiuni de promovare si in randul altor entitati interesate in domeniu din tarile lor (mediul educational, mediul de cercetarea dezvoltare).

Se doreste ca dupa finalizarea proiectului in cadrul centrelor de formare profesionala a adultilor sa se integreze programele de instruire dezvoltate utilizand curricula si suportul de curs realizate in perioada de implementare a proiectului.

Initiative similare acestui proiect vor putea fi puse in practica utilizand un grup tinta extins atat din punct de vedere regional cat si numeric.

Autorizarea in viitor si utilizarea pe scara mai larga a unor astfel de programe special destinate angajatilor va conduce la obtinerea de rezultate bune asupra productiei si a sigurantei alimentare si la cresterea calitatii muncii angajatilor din acest domeniu.

In vederea dezvoltarii si autorizarii acestor programe de instruire elaborate special pentru angajatii din industria de panificatie pe baza curriculei si a suportului de curs elaborate in cadrul

proiectului se va pastra legatura si dupa finalizarea proiectului cu Autoritatile Nationale pentru Calificare din Romania, Ungaria, Irlanda si Italia.

Deoarece atat Patronatul din Romania cat si cel din Ungaria intra in contact cu alte patronate similare din alte state, vom incerca sa extindem ideea de proiect si catre alti parteneri, incercam astfel sa realizam o transferabilitate cat mai larga a proiectului.