

NEWSLETTER NO. 4

"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: Progetti di partenariato strategico per l'istruzione e la formazione professionale

Periodo di implementazione: Dicembre 2019 – Novembre 2021 (+ 9 mesi)

Partner:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordinatore)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM, UNGHERIA (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 DĂVILA" DIN BUCUREȘTI, ROMANIA (P5)**

L'attività di formazione è stata curata dall'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO con la partecipazione di tutti i partner del progetto ed è consistita in un corso di formazione breve di 4 giorni che si è tenuto in Italia presso la sede del partner nel periodo 14 -17 settembre 2021.

Il training C1 - Formazione continua dei professionisti con informazioni sulla produzione di prodotti da forno funzionali per persone con disturbi digestivi ha visto la partecipazione di 11 persone, specialisti del gruppo target.

Il gruppo di 11 specialisti che partecipano alle brevi sessioni di formazione era così composto:

- 2 specialisti dalla ROMPAN - Romania
- 2 specialisti dalla SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM – Ungheria
- 3 specialisti dalla Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Italia
- 2 specialisti dalla USAMVB Timisoara - Romania
- 1 specialista e 1 studente dalla UMF “Carol Davila” - Romania

Gli specialisti sono stati selezionati secondo la metodologia di selezione precedentemente sviluppata.

Gli 11 partecipanti hanno sviluppato le loro conoscenze, abilità e competenze attraverso uno scambio di esperienze con il partner italiano.

I temi della formazione sono stati:

- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Curricula “Manufacturing functional bakery products” – ROMPAN
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 1. *L'importanza del consumo di prodotti da forno funzionali* – Responsabile P5 UMF BUCURESTI
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 2. *Tipologie di prodotti da forno funzionali* - Responsabile ROMPAN
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 3. *Prodotti da forno funzionali di nuova concezione per i disturbi digestivi* – Responsabile P4 BUAS
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 4. *Tecnologia di produzione per prodotti da forno addizionati fibra solubile* – Responsabile - P1 KERRY
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 5. *Tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con probiotici per la regolazione dell'apparato digerente* – Responsabile - P3 UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI
- Aspetti teorici relativi ai contenuti del Capitolo 6. *Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zuccheri e grassi* – Responsabile - P2 SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM

Le conoscenze acquisite al termine della formazione sono state verificate mediante un questionario di valutazione della formazione, utile per valutare qualitativamente l'attività formativa.

I partecipanti hanno ricevuto un diploma di partecipazione rilasciato dal partenariato del progetto.

Dopo aver partecipato all'attività formativa, gli specialisti hanno elaborato una relazione individuale in cui hanno descritto la loro esperienza.