

NEWSLETTER NR. 4

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

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

Program: Erasmus+ 2014-2020

Acțiunea Cheie 2: Proiecte de parteneriat Strategic pentru educație vocațională și instruire

Perioadă de implementare: Decembrie 2019 – Noiembrie 2021 (+ 9 luni)

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)**

Activitatea de formare este responsabilitatea UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO cu participarea tuturor partenerilor din proiect și a constat într-un curs de formare scurt de 4 zile care a avut loc în Italia la sediul partenerului în perioada 14 – 17. septembrie 2021.

Training C1 - Formarea continuă a profesioniștilor cu informații privind fabricarea produselor de panificație funcționale pentru persoane cu afecțiuni digestive a fost prezentă de 11 persoane, specialiști din grupul țintă și a avut loc.

Grupul de 11 specialiști care participă la sesiunile de formare scurtă este compus după cum urmează:

- 2 specialiști de la ROMPAN - Romania
- 2 specialiști de la SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM – Ungaria
- 3 specialiști de la UNIBA – Italia
- 2 specialiști de la USAMVB Timisoara - Romania
- 1 specialist si 1 student la UMF „Carol Davila” - Romania

Specialiștii au fost selectați conform metodologiei de selecție a participanților elaborată anterior.

Cei 11 participanți și-au dezvoltat cunoștințele, abilitățile și abilitățile printr-un schimb de experiență cu partenerul din Italia.

Subiectele instruirii au fost:

- Aspecte teoretice privind conținutul Curriculum-ului „Fabricarea produselor funcționale de panificație” – ROMPAN
- Aspecte teoretice privind Capitolul 1. Importanța consumului de produse de panificație funcționale – Responsabil P5 UMF BUCUREȘTI
- Aspecte teoretice privind Capitolul 2. Tipuri de produse de panificație funcționale - Responsabil ROMPAN
- Aspecte teoretice privind Capitolul 3. Produse de panificație funcționale nou dezvoltate în funcție de tulburări digestive – Responsabil P4 BUAS
- Aspecte teoretice privind Capitolul 4. Tehnologia de fabricație a produselor de panificație cu adaos de fibre solubile – Responsabil - P1 KERRY
- Aspecte teoretice privind Capitolul 5. Tehnologie de fabricare a produselor de panificație cu adaos de probiotice pentru reglarea sistemului digestiv – Responsabil - P3 UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI
- Aspecte teoretice privind Capitolul 6. Tehnologie de fabricare a produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr și grăsimi – Responsabil - P2 SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM

Cunoștințele dobândite în urma finalizării instruirii au fost validate prin aplicarea unui chestionar de evaluare a instruirii, care a fost util în evaluarea calitativă a activității de formare.

Participanții la training au primit o diplomă de participare eliberată de parteneriatul de proiect.

După participarea la instruire, specialiștii au elaborat fiecare un raport individual în care și-au descris experiența.