

# **NEWSLETTER NR. 6**

**"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: Parteneriate strategice 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)**

- 1) **Pe 19 mai 2022**, ROMPAN a organizat la București, România, evenimentul de informare și diseminare E1&E2 – Promovarea curriculei și manualului „Fabricarea produselor funcționale de panificație” în cadrul proiectului FBforPDD. La eveniment au participat 140 de persoane, specialiști din industria alimentară din România.

Evenimentul a fost deschis cu primirea invitaților, înregistrarea și cafeaua de bun venit. Managerul de proiect – domnul Aurel Popescu a prezentat ROMPAN și activitatea sa și Proiectul FBforPDD „Să producem noi produse funcționale de panificație pentru persoanele cu tulburări digestive”.

În continuare, membrii echipei tehnice au prezentat structura curriculei „Fabricarea produselor de panificație funcționale” și informații referitoare la capitolele 1, 2 și 3.

În continuare, au fost prezentate capitolele 4, 5 și 6 din Curricula.

Următoarele prezentări au vizat structura Manualului „Fabricarea produselor de panificație funcționale”.

Pe ordinea de zi urmatorul punct a fost prezentarea capitolului 1 din Manual și informații referitoare la Alimentele funcționale și rolul lor în sănătatea umană, Cereale și derivate, rolul fibrelor în alimentație).

În continuare, a fost prezentat Capitolul 2 al manualului și informații privind tipurile de produse funcționale de panificație, analiza gamei de produse cu rol funcțional, tipuri de produse funcționale din produsele partenere.

În continuare, a fost prezentat Capitolul 3 al manualului și, de asemenea, subiecte legate de produse funcționale nou dezvoltate pentru persoanele cu afecțiuni digestive.

Capitolul 4 al manualului a fost prezentat în cadrul evenimentului și informații legate de fibrele alimentare (descriere, beneficii pentru sănătate, funcționalități și aplicație de panificație) și utilizarea fibrei de salcâm în pâinea albă din tablă.

În continuare, a fost prezentat Capitolul 5 al Manualului. Este legat de tehnologia de fabricare a produselor de panificație prin adăugarea de probiotice utilizate pentru reglarea sistemului digestiv. Au fost prezentate informații referitoare la probioticele folosite la coacere, rolul microbiotei intestinale și tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu GanedenBC30.

Ultima prezentare în cadrul evenimentului a fost referitoare la Capitolul 6 din Manual – Tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr și grăsimi. Au fost prezentate informații privind produsele de panificație, tehnologia de fabricare a produselor de panificație cu conținut scăzut de zahăr și grăsimi.

În cadrul evenimentului au fost distribuite materiale informative referitoare la proiect și a fost organizat prânzul.

La finalul evenimentului a avut loc o sesiune de întrebări și răspunsuri.

- 2) **În data de 15 iulie 2022**, BUAS Timișoara a organizat evenimentul ~Fabricarea produselor de panificație funcționale pentru persoanele cu tulburări digestive”.

Evenimentul a început cu primirea invitațiilor și înregistrarea. Ulterior, a avut loc prezentarea proiectului „Să producem noi produse de panificație funcționale pentru persoanele cu tulburări digestive”.

În continuare, au avut loc prezentări privind structura Curriculumului. După aceea, a fost prezentată structura manualului. Fiecare capitol al manualului a fost prezentat în cadrul evenimentului.

În continuare, Ghidul elaborat în cadrul proiectului a fost prezentat în cadrul evenimentului de multiplicare nr. 6.

3) **Pe 23 iulie 2022**, KERRY INGREDIENTS a organizat în Irlanda evenimentul de multiplicare „Fabricarea produselor de panificație funcționale pentru persoanele cu tulburări digestive”. Invitația pentru eveniment a fost trimisă anterior prin e-mail părților interesate, iar la eveniment au asistat 18 persoane.

Domnul Bill Sheridan a prezentat KERRY INGREDIENTS și activitatea sa în cadrul proiectului. La început, a avut loc o prezentare a proiectului.

Ulterior, a fost prezentată structura curriculum-ului „Obținerea produselor de panificație funcționale”.

Au urmat prezentări cu privire la fiecare capitol al manualului. În continuare, au fost făcute prezentări privind Ghidul adresate profesioniștilor.

A fost prezentată toată structura ghidului.

Prezentările la eveniment au fost făcute de doamna Andreea Bonis și doamna Maria Padurean.

În cadrul evenimentului multiplicator au fost distribuite materiale informative participanților și a fost organizată și o pauză de masă.

4) **La 26 iulie 2022**, evenimentul Multiplier ~Fabricarea produselor de panificație funcționale pentru persoanele cu tulburări digestive~ a avut loc la Departamentul de Știința Solului, Plantelor și Alimentelor - Universitatea din Bari Aldo Moro, Italia. Invitația a fost trimisă părților interesate în perioada 18-20 iulie 2022.

Evenimentul a fost deschis cu primirea invitațiilor și înregistrarea acestora.

Prof. Maria de Angelis a prezentat UNIBA și rolul său în proiectul FBforPDD ~Să producem noi produse funcționale de panificație pentru persoanele cu tulburări digestive și, de asemenea, obiectivul general al proiectului. În continuare, Prof. Pasquale Filannino a prezentat realizările intelectuale elaborate în timpul implementării proiectului: Curriculum, Manual și Ghid pentru profesioniști ~Fabricarea produselor de panificație funcționale~ în scopul promovării, multiplicării și transmiterii informațiilor atât în mediul școlar/educațional, cât și mai ales pentru specialiști.

Au fost descrise structura și conținutul materialelor dezvoltate, precum și beneficiile pe care le poate produce proiectul.

Evenimentul a avut 20 de participanți, din industria alimentară, cadre universitare și cadre didactice, care au primit în cadrul evenimentului multiplicator materiale informative referitoare la proiect.

La finalul evenimentului a avut loc o sesiune de întrebări și răspunsuri pentru orice opinii, sugestii și soluții pentru îmbunătățirea materialelor prezentate la eveniment.

5) **Pe 27 iulie 2022**, evenimentul de multiplicare ~Obținerea produselor funcționale de panificație~ a fost organizat de Universitatea din Szeged, Ungaria. Invitația a fost trimisă anterior părților interesate prin e-mail în data de 10 iulie 2022.

La eveniment au participat 20 de persoane. Evenimentul a fost deschis cu primirea invitaților, înscrierea acestora și cafeaua de bun venit. Proiectul a fost prezentat de domnul Tivadar Kiss .

Au urmat apoi mai multe prezentări privind obiectivele intelectuale elaborate în proiect. Fiecare prezentare a fost urmată de o sesiune de întrebări și răspunsuri.

În cadrul evenimentului au fost distribuite materiale informative despre proiect și au fost organizate o pauză de prânz și o pauză de cafea.