



Co-funded by
the European Union



NEWSLETTER NO. 4

" Metodi per ridurre lo spreco alimentare nei prodotti a base di farina sviluppando la competenza specifica di specialisti del settore" – *STOP WASTE TO VET*

Proetto no.: 2021-1-RO01-KA220-VET-000028008

Programma: Erasmus+: 2021

Key Action 2: cooperation Partnership in vocational education and training

Periodo di riferimento: Febbraio 2022 – Febbraio 2024

Partners:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordinator)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII "REGELE MIHAI I" DIN TIMIȘOARA (P1)**
- **UNIVERSITA DELLA CALABRIA (P2)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA (P3)**
- **EESTI MAULIKOOL (P4)**

In tutti i paesi partner del progetto ci sono seri problemi legati allo spreco alimentare, il partenariato ha deciso di svolgere nella prima fase una sessione di formazione a breve termine in Italia.

La formazione a breve termine ha avuto come scopo quello di migliorare le competenze dei partecipanti attraverso uno scambio di buone pratiche presso la sede del partner italiano, per 4 giorni nell'aprile 2023. I partecipanti sono stati inoltre coinvolti nello sviluppo dei risultati del progetto: Il supporto del corso rivolto agli specialisti del settore e la Guida.

Il coinvolgimento degli 11 partecipanti, specialisti dello staff dei partners, ha avuto lo scopo di elaborare risultati di alta qualità.

Lo stesso gruppo di specialisti ha partecipato a tutte e 3 le attività di apprendimento ed è stato composto da: 3 specialisti di ROMPAN - tecnologi dell'industria alimentare e 2 docenti specialisti specializzati in tecnologie alimentari di ciascun partner a Timisoara, Cluj Romania, Italia ed Estonia.

I partecipanti sono stati selezionati secondo la metodologia di selezione. Per prima cosa hanno osservato come viene svolta l'attività presso i partner e hanno scoperto informazioni sui metodi per ridurre gli sprechi alimentari. Hanno avuto modo di apprendere come i partner hanno partecipato a varie azioni di informazione dei consumatori sui metodi per ridurre gli sprechi alimentari nell'industria dei prodotti da forno e farinacei.

La seconda fase dello scambio di buone pratiche tra gli specialisti coinvolti nel progetto si è svolta presso il partner estone nel luglio 2023.

Questa attività di formazione a breve termine mirava a migliorare le competenze dei partecipanti attraverso uno scambio di buone pratiche svolto presso la sede del partner in Estonia, nell'arco di 4 giorni (senza tenere conto dei giorni necessari per il viaggio) nel luglio 2023. I partecipanti a questa attività sono stati coinvolti anche nell'elaborazione dei risultati del progetto: la dispensa del corso indirizzata agli specialisti del settore e la Guida.

Tutti i partecipanti a questo corso di formazione sono stati selezionati secondo la metodologia di selezione. In questo scambio di esperienze, i partecipanti hanno prima osservato il modo in cui l'attività è stata svolta presso il partner in Estonia e hanno scoperto informazioni sui metodi per ridurre gli sprechi alimentari. Una delle fasi dell'attività di formazione è stata l'individuazione delle modalità con cui i partner estoni hanno partecipato a varie azioni di informazione dei consumatori sui

metodi per ridurre gli sprechi alimentari nell'industria dei prodotti da forno e farinacei.

La terza fase dello scambio di buone pratiche tra gli specialisti coinvolti nel progetto si è svolta presso il partner di Timisoara.

Questa attività di formazione a breve termine ha avuto lo scopo di migliorare le competenze dei partecipanti attraverso uno scambio di buone pratiche svolto presso la sede del partner BUAS Timisoara, durante 4 giorni nell'ottobre 2023. I partecipanti a questa attività sono stati anche coinvolti nell'elaborazione dei risultati del progetto: Il supporto didattico rivolto agli specialisti del settore e la Guida.

Il coinvolgimento nel progetto di 11 partecipanti, specialisti dello staff dei partner, con una formazione di alta specializzazione ha fatto sì che tutti i risultati elaborati fossero di alta qualità.

Tutti i partecipanti a questo corso di formazione sono stati selezionati secondo la metodologia di selezione. In questo scambio di esperienze, i partecipanti hanno osservato innanzitutto il modo in cui l'attività è stata svolta presso il partner in Romania e hanno scoperto informazioni riguardanti i metodi per ridurre gli sprechi alimentari. Una delle fasi dell'attività di formazione è stata rappresentata dalla scoperta delle modalità con cui i partner rumeni hanno partecipato a varie azioni di informazione dei consumatori sui metodi per ridurre gli sprechi alimentari nell'industria dei prodotti da forno e farinacei.

Gli obiettivi dell'attività formativa sono stati in linea con gli obiettivi del progetto, vale a dire:

- scambio di buone pratiche e formazione di specialisti in settori complementari sui mezzi e sui metodi per ridurre gli sprechi alimentari nell'industria della farina.
- il miglioramento delle competenze dei partecipanti riguardo alla conoscenza dei mezzi e dei metodi per ridurre gli sprechi alimentari porta al rafforzamento della capacità istituzionale delle organizzazioni partner realizzando scambi di buone pratiche.
- collaborazione tra i partner del progetto al fine di adattare i metodi di produzione per ridurre gli sprechi alimentari nell'industria dei prodotti da forno e farinacei.
- raccogliere le informazioni necessarie per elaborare la Guida indirizzata agli specialisti del collegamento della distribuzione commerciale riguardante il

comportamento di acquisto e consumo dei prodotti farinacei in vista della riduzione degli sprechi alimentari.