



Co-funded by  
the European Union

# Mănânc ca să trăiesc sau trăiesc ca să mănânc – OPEN EAT

*Proiectul OPEN EAT este în  
desfășurare!*



Proiectul **OPEN EAT** reunește un parteneriat format din furnizori de educație și formare profesională, instituții de cercetare și experți din industrie din mai multe țări europene. Obiectivul principal al proiectului este dezvoltarea unor **resurse educaționale și de formare de înaltă calitate**, care să abordeze prevenirea, detectarea și gestionarea contaminării cerealelor și a produselor pe bază de cereale, cu accent pe pesticide, metale grele, compuși azotați și alte riscuri de siguranță alimentară, inclusiv cele asociate cerealelor importate din Ucraina.

Obiective intelectuale:

- un **curriculum cuprinzător** destinat profesioniștilor și specialiștilor din agricultură, tehnologia alimentară, siguranța alimentelor și nutriție;
- **ghiduri de bune practici** privind prevenirea contaminării, metodele analitice de detecție și gestionarea riscurilor pentru sănătate;
- **activități de învățare, predare și formare (LTT)** pentru transferul de cunoștințe și competențe către profesioniști din industrie și cursanți din sistemul VET;
- **evenimente multiplicatoare și activități de diseminare**, pentru a asigura că rezultatele ajung la factorii interesați, decidenți și rețelele profesionale din întreaga Europă.

Prin combinarea expertizei științifice, a formării profesionale și a cooperării europene, **OPEN EAT** își propune să îmbunătățească standardele de siguranță alimentară, să sprijine dezvoltarea profesională și să stimuleze inovarea în sectorul cerealelor. Toate rezultatele proiectului vor fi **disponibile gratuit online** și integrate în programele de formare ale partenerilor, asigurând un impact pe termen lung pentru profesioniști, educatori și părțile interesate.

Rămâneți alături de noi pentru noutăți, pe măsură ce vom lansa curriculumul, ghidurile și vom organiza ateliere și evenimente pentru a împărtăși concluziile și bunele practici dezvoltate în cadrul proiectului.

# Despre proiect

**OpenEAT** reunește un parteneriat internațional pentru consolidarea educației, formării și gradului de conștientizare în sectorul alimentar, cu accent pe siguranța alimentelor, prevenirea contaminării și dezvoltarea competențelor profesionale. Proiectul urmărește, de asemenea, să răspundă provocărilor specifice generate de războiul în curs din Ucraina, prin stimularea cooperării transnaționale și a schimbului de cunoștințe.

## Parteneriatul proiectului

- **ROMPAN** – Patronatul Român din Industria de Morărit, Panificație și Produse Făinoase (Coordonator) – România
- **ANSES** – Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail – Franța
- **FINS** – Institute of Food Technology, Universitet u Novom Sadu – Serbia
- **ULST** – Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” Timișoara – România
- **UNIBA** – Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Italia
- **Institute of Climate-Smart Agriculture, National Academy of Agrarian Sciences** – Ucraina

## Obiectivele proiectului

### Obiectiv general:

Dezvoltarea unui parteneriat transnațional și implementarea unor inițiative comune de educație și formare, ca răspuns la provocările generate de războiul din Ucraina.

### Obiective specifice:

- **OS1:** Dezvoltarea de măsuri pentru reducerea contaminării cerealelor și a produselor conexe.
- **OS2:** Creșterea competențelor profesioniștilor prin mobilități mixte pe termen scurt (LTT – Learning, Teaching, Training).
- **OS3:** Creșterea gradului de conștientizare în rândul specialiștilor, autorităților, factorilor de decizie și consumatorilor privind siguranța alimentelor și contaminarea acestora.

## Întâlnirea de lansare (Kick-Off Meeting) – București, 30–31 ianuarie 2025

Proiectul a fost lansat oficial prin organizarea unei **întâlniri de tip Kick-Off** de două zile la București, care a reunit toți partenerii proiectului pentru alinierea obiectivelor, rolurilor, calendarului de implementare și a rezultatelor așteptate. Principalele teme abordate au inclus:

- prezentarea obiectivelor proiectului, a pachetelor de lucru și a responsabilităților;
- definirea etapelor cheie, a procedurilor de raportare și a canalelor de comunicare;
- identificarea provocărilor și planificarea măsurilor de reducere a riscurilor;
- consolidarea cooperării transnaționale și a relațiilor de colaborare între parteneri.

Întâlnirea a pus bazele unei implementări structurate, eficiente și colaborative a proiectului.

## Progrese înregistrate în cadrul Pachetului de Lucru 2 – Elaborarea Rezultatelor Intelectuale

În primele luni de implementare, proiectul **OpenEAT** a înregistrat progrese importante în cadrul **Pachetului de Lucru 2 – Elaborarea Rezultatelor Intelectuale**, în deplină concordanță cu planul de proiect și calendarul de implementare aprobate. Partenerii s-au concentrat pe dezvoltarea unor rezultate intelectuale de înaltă calitate, care abordează contaminarea cerealelor și a produselor conexe, asigurând atât rigoare științifică, cât și relevanță practică pentru profesioniștii din sectorul agroalimentar.

Pornind de la analiza transnațională a nevoilor realizată la începutul proiectului, parteneriatul a dezvoltat în comun un **curriculum de formare destinat specialiștilor din agricultură, tehnologia alimentară, siguranța alimentelor și nutriție**. Elaborat în perioada **ianuarie–martie 2025** și coordonat de **Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (ULST)**, curriculumul definește obiective clare de învățare și module tematice structurate, concepute pentru consolidarea cunoștințelor și competențelor profesionale în domeniul prevenirii contaminării și al reducerii riscurilor.

În paralel, parteneriatul a inițiat elaborarea a **3 ghiduri**, fiecare abordând o dimensiune esențială a contaminării cerealelor:

- **Ghidul 1** se concentrează pe **măsuri de prevenire și reducere a contaminării cu pesticide, metale grele și compuși azotați**. Dezvoltat în perioada **martie–iulie 2025**, ghidul integrează dovezi științifice, cadre de reglementare și soluții practice din industrie, cu contribuția tuturor partenerilor proiectului.
- **Ghidul 2**, coordonat de **Universitatea din Bari „Aldo Moro”**, vizează **metodele analitice pentru detectarea și cuantificarea contaminanților din cereale și produse alimentare derivate**. Acest ghid este **în curs de elaborare**, partenerii contribuind cu expertiza lor tehnică pentru a asigura acuratețea, fiabilitatea și alinierea la standardele analitice actuale.
- **Ghidul 3** abordează **riscurile pentru sănătate asociate contaminanților din cereale și produse alimentare derivate**. Coordonat de **ULST**, lucrările la acest ghid sunt în desfășurare, finalizarea fiind estimată pentru **februarie 2026**.

Împreună, aceste rezultate intelectuale reprezintă un pas semnificativ în atingerea obiectivelor proiectului **OpenEAT**, sprijinind activitățile de educație, formare profesională și creștere a gradului de conștientizare care vor continua pe întreaga durată a implementării proiectului.

## Contact

Pentru mai multe informații despre proiectul **OpenEAT – I eat to live or I live to eat**, activitățile desfășurate și rezultatele obținute, vă invităm să ne urmăriți online:

◆ Coordonator de proiect:  
ROMPAN – Patronatul Român din Industria de Morărit, Panificație și Produse Făinoase

◆ Website proiect:  
👉 <https://rompan.ro/portfolio/openeat/>



