

## QBAKE. RESUMEN EJECUTIVO

### EL PROYECTO

En años recientes, la industria alimentaria ha experimentado un rápido incremento en la implementación de nuevas tecnologías y en el uso de nuevas materias primas. Es la mayor industria de la Unión Europea, lo que hace que las empresas necesiten mantener su nivel tecnológico para permanecer competitivas y asegurar la calidad y seguridad de sus productos. Estos cambios también implican que las empresas deben formar a sus empleados en el conocimiento y uso de estas nuevas tecnologías.

El proyecto QBake (Cualificaciones para la industria europea de panadería y bollería) se enmarca dentro del programa Leonardo da Vinci para el Desarrollo de la Innovación, financiado por la Comisión Europea a través de la Agencia Ejecutiva de Cultura, Educación y Audiovisuales. El principal objetivo del proyecto es desarrollar un programa formativo en tecnologías panaderas para los empleados del sector, que tienen escasas oportunidades de mantener actualizados sus conocimientos y competencias. El proyecto consiste en un análisis de necesidades, seguido del diseño y desarrollo del programa formativo y la validación de un curso piloto con un grupo de participantes, empleados de diversas empresas del sector, que obtendrán el certificado Europass, que reconoce las nuevas competencias adquiridas.

### ACTIVIDADES

**Coordinación y gestión de la calidad.** El proyecto implementará un plan de coordinación y un plan de calidad para la correcta gestión de todas las actividades a desarrollar.

**Análisis de Necesidades Formativas.** Se realizará un estudio predictivo de necesidades formativas por parte de los centros tecnológicos participantes en el estudio; este análisis será posteriormente comparado con los resultados de un Análisis de Necesidades Formativas basado en cuestionarios realizados a empresas del sector de panadería y bollería industrial en los cuatro países participantes (España, Grecia, Reino Unido y Rumania).

**Desarrollo de un programa formativo.** Basado en los resultados del Análisis de Necesidades Formativas, el consorcio desarrollará un programa formativo, incluyendo materiales, metodologías, herramientas de implementación en el puesto de trabajo, herramientas de validación, etc.

**Seminario de Formación de Formadores.** Se organizará un seminario de Formación de Formadores en las instalaciones de Campden BRI para formar a 2 formadores de los 4 países participantes. The trainers will be selected among some experts in the participating countries and will review the training program.

**Validación del programa de formación.** Se desarrollará una serie de sesiones formativas en diferentes países, para comprobar la idoneidad del programa. El curso será impartido por un grupo de alumnos, especialmente seleccionados, todos empleados del sector de panadería y bollería industrial. Varios meses después de la impartición se realizará un análisis de implantación para comprobar la eficacia de la formación en el puesto de trabajo.

**Diseminación de las actividades y resultados del proyecto.** A lo largo del proyecto se programarán diferentes actividades de difusión para dar a conocer sus distintas actividades y

resultados. Se elaborará un blog multilingüe que aportará distintos artículos sobre el sector y las nuevas tecnologías y desarrollos que vaya implementando. Igualmente se dará información sobre la formación en el empleo en Europa. La página web del proyecto ([www.qbake.eu](http://www.qbake.eu)) ofrecerá información general del mismo, así como novedades y actualizaciones. Las asociaciones que participan en el consorcio utilizarán sus redes para difundir novedades del proyecto.

**Explotación.** Tras la finalización del proyecto, los Centros Tecnológicos participantes podrán explotar el producto desarrollado en sus países. Igualmente, se tiene previsto un proyecto de Transferencia de Innovación para poder trasladar la metodología, los resultados y conocimientos a otros países.

## CALENDARIO

Qbake comenzó el pasado 1 de febrero de 2012 y concluirá el 31 de enero de 2014.

## EL CONSORCIO

El proyecto QBake será desarrollado por un consorcio de 10 miembros, que incluye:



AINIA (España) – Coordinador de Proyecto – Centro de Investigación y Desarrollo del sector alimentario, con experiencia previa en proyectos de Formación en la Empresa. AINIA ha participado en numerosos proyectos europeos e internacionales de I+D+i.

Contacto: Ms. Bárbara Ruiz-Bejarano (Coordinadora) -  
[bruizbejarano@ainia.es](mailto:bruizbejarano@ainia.es)



Campden BRI (Reino Unido) – Campden BRI es un centro de investigación y desarrollo tecnológico independiente, sin ánimo de lucro, compuesto por miembros asociados. Su principal campo de investigación es en la industria de panadería y bollería industrial y en tecnologías del envasado y enlatado.

Contacto: Mr. Paul Catterall - [p.catterall@campden.co.uk](mailto:p.catterall@campden.co.uk)



IBA (Rumanía). El Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo de Biorecursos Alimentarios - IBA Bucharest (Rumanía) es un centro tecnológico alimentario con gran experiencia en el sector panadero, así como en la participación y coordinación de proyectos.

Contacto: Ms. Claudia Mosoiu - [claudia.mosoiu@bioresurse.ro](mailto:claudia.mosoiu@bioresurse.ro)



EFET (Grecia). La Autoridad Alimentaria Griega es también proveedora de formación especializada en el área alimentaria. Sus campos de especialización son la Seguridad Alimentaria, Calidad y Estudios con Consumidores. Como centro de I+D ha participado en numerosos proyectos.

Contacto: Mr. Vagelis MOURELATOS - [vamourelatos@efet.gr](mailto:vamourelatos@efet.gr)



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Innopan (España) se especializa en tecnologías para la industria panadera, y desarrolla proyectos de investigación, formación y modernización, transferencia de resultados, y actividades de difusión. Tienen experiencia previa en proyectos internacionales.

Contacto: Ms. Águeda García-Agulló - [agueda@innopan.com](mailto:agueda@innopan.com)



ECYL (España). El Centro de Empleo Público de Castilla y León ofrece formación especializada a través de su Centro Nacional de Formación para Industrias Alimentarias en Salamanca, con instalaciones para formación en productos de panadería y bollería industrial.

Contacto: Mr. Jesús Ramos - [ramgarje@jcy.es](mailto:ramgarje@jcy.es)



SEVT (Grecia). La Federación Griega de Industrias Alimentarias es el representante oficial de las empresas del sector alimentario a nivel nacional, europeo e internacional. Tiene experiencia previa en proyectos y en la dinamización del sector en diversas actividades.

Contacto: Ms Vasso Papadimitriou – [vaspap@sevt.gr](mailto:vaspap@sevt.gr); Dr. Fotini Salta - [fotsal@sevt.gr](mailto:fotsal@sevt.gr)



HELAFIT (Grecia). Las Asociación Helena de Tecnólogos de Alimentos es una organización de profesionales y científicos en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, que proporciona asesoramiento a las industrias, actividades de difusión y de divulgación científica.

Contacto: Mr Spiros Kontos - [Spiros.kontos@gmail.com](mailto:Spiros.kontos@gmail.com)



Rompan (Rumania). La Liga Rumana de Empresas de Productos de Panadería es una asociación dedicada a la promoción y el desarrollo técnico y económico de sus asociados. ROMPAN es también un centro de formación evaluación, desarrollo profesional y re-cualificación para la industria panadera.

Contacto: Ms. Daniela Voica - [tehnic@rompan.ro](mailto:tehnic@rompan.ro)



Cámara de Comercio del Condado Galati (Rumania). La CACG desarrolla actividades de formación, asistencia técnica, desarrollo de proyectos y actividades de difusión.

Contacto: Ms. Adriana TODERITA - [aditoderita@yahoo.com](mailto:aditoderita@yahoo.com)

## RESULTADOS

- Estudio de herramientas potenciales para estudios predictivos de necesidades formativas en tecnologías para el sector alimentario.
- Estudio comparativo de las necesidades formativas en tecnologías de panificación en 4 países europeos.
- Desarrollo de materiales de formación para necesidades formativas específicas en tecnologías de la panificación.
- Modelo para la inclusión participativa de empresas del sector en los estudios de detección de necesidades formativas, desarrollo de programas formativos y validación de actividades de formación.
- Una página web y un blog multilingües con información actualizada sobre las necesidades formativas en tecnologías del sector de panadería y bollería industrial.