

## QBAKE SUMAR

### PROIECT

În ultimii ani, industria alimentară a experimentat o creștere dramatică a implementării noilor tehnologii și în utilizarea noilor materii prime. Fiind cea mai mare industrie din UE, este vital pentru companiile din domeniul alimentar să își îmbunătățească nivelul tehnologic pentru a rămâne competitive și să asigure calitatea și siguranța produselor. Aceste modificări implică și din partea companiilor instruirea angajaților în vederea înțelegerii și a utilizării acestor noi tehnologii.

QBake (Qualifications for the European Bakery Industry- Calificări pentru Industria Europeană de Panificație) este un proiect Leonardo da Vinci de Dezvoltare și Inovare, finalizat de CE prin cadrul EACEA. Obiectivul principal este dezvoltarea unui curs de instruire adecvat angajaților din sector, ce altfel nu ar avea oportunitatea să-și îmbogățească cunoștințele și abilitățile privind noile tehnologii implementate în industria de panificație. Proiectul va dezvolta cursul și îl va valida în cadrul unui grup de persoane ce vor fi instruite, vor obține certificatul Europass, fiindu-le astfel recunoscute competențele.

### ACTIVITĂȚI

**Coordonare și managementul calității.** Proiectul va implementa un plan de coordonare și calitate pentru a conduce toate activitățile.

**Analiza necesităților de instruire.** O analiză predictivă a instruirii va fi efectuată cu participanții din cercetare-dezvoltare și va fi apoi comparată cu rezultatele analizei necesităților de instruire obținute în cadrul unor companii din domeniul panificației din cele 4 țări participante (Grecia, România, Spania și Marea Britanie).

#### Elaborarea materialelor pentru instruire

Pe baza rezultatelor TNA, consorțiul va întreprinde elaborarea unui program de training (ce va include material, metodologie, implementarea luând în considerare sarcinile de lucru, unelte de validare, etc.)

#### Workshop pentru instruirea formatorilor

Un workshop va fi organizat în cadrul Campden BRI pentru a instrui 2 formatori din cele 4 țări participante. Formatorii vor fi selectați dintre anumiți experți din țările participante și vor revizui programul de instruire.

**Validarea programului de instruire.** O serie de sesiuni de instruire vor fi efectuate în diferite țări pentru a testa relevanța programului de instruire. Programul va fi testat în cadrul unui grup de persoane ce vor fi instruite, toți angajați ai sectorului de panificație. După câteva luni de la sesiunile de instruire, va fi efectuată o analiză a impactului pentru a evalua eficiența instruirii la locul de muncă.

## Diseminarea activităților și rezultatelor proiectului

O serie de unelte de diseminare și activități vor fi programate pe parcursul proiectului. Un blog multilingv referitor la tehnologia panificației va oferi companiilor din sector o înțelegere a noilor tehnologii și inovații, precum și informații asupra Educației Vocaționale și a Trainingului în Europa. Website-ul proiectului ([www.qbake.eu](http://www.qbake.eu)) va oferi informații generale asupra proiectului precum și asupra descoperirilor și a știrilor. Asociațiile incluse în consorțiu își vor utiliza propriile rețele pentru a disemina noutățile referitoare la proiect.

**Exploatare.** După încheierea proiectului, participanții vor putea să exploateze produsul dezvoltat în țările lor. Deasemenea, este proiectat un proiect de Transfer al Inovației în vederea transferării metodologiei, rezultatelor și cunoștințelor către alte țări.

## CALENDAR

QBAKE a început oficial la data de 1 februarie 2012 și se va termina în data de 31 ianuarie 2014.

## PARTENERIAT

Proiectul QBAKE va fi dezvoltat de un consorțiu de 10 parteneri, ce include:



AINIA (Spania) – Coordonatorul Proiectului –

Centrul de Cercetare și Dezvoltare în domeniul alimentar are experiență anterioară în proiectele de educație vocațională și training. AINIA va participa într-un număr de proiecte de cercetare-dezvoltare în Europe și în alte țări.

Contact: Dna. Bárbara Ruiz-Bejarano - [bruizbejarano@ainia.es](mailto:bruizbejarano@ainia.es)



Campden BRI (Marea Britanie) – Campden BRI este o organizație de cercetare și tehnologie în industria alimentară, independent și non-profit.

Principala sa experiență este în panificație și a tehnologiei de conservare.

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



Institutul National de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București (România) este un Centru de Cercetare Dezvoltare în domeniul alimentar cu experiență în sectorul de panificație. IBA o largă experiență în participarea și coordonarea proiectelor.

Contact: Dna. Claudia Mosoiu - [claudia.mosoiu@bioresurse.ro](mailto:claudia.mosoiu@bioresurse.ro)



Autoritatea Elenă din Domeniul Alimentar este deasemenea un furnizor de educație vocațională și training pentru Companiile Elene din domeniul alimentar, în special referitor la siguranță alimentară, calitate și consumatori. Ca organism de cercetare-dezvoltare a participat în diverse proiecte.

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



Innopan este specializat în tehnologia pâinii, și efectuează activități de cercetare, training și modernizare, transfer și diseminare. Au experiență anterioară în proiecte internațional.

Contact: Dna. Águeda García-Agulló - [agueda@innopan.com](mailto:agueda@innopan.com)



Ecyl. Serviciul Public de Ocupare a Forței de Muncă din Castilla și León oferă educație vocațională și training în centrul specializat CNIA din Salamanca, cu facilitate pentru training în produse de panificație și patiserie.

Contact: Dl. Jesús Ramos - [ramgarje@jcyl.es](mailto:ramgarje@jcyl.es)



SEVT (Federația Elenă a Industriei Alimentare) este organism oficial ce reprezintă interesele Industriei Elene Alimentare și a Băuturilor la nivel național, European și internațional. Are experiență anterioară în managementul proiectelor și în implicarea sectorului în activitățile din proiect.

Contact: Dna. Vasso Papadimitriou – [vaspap@sevt.gr](mailto:vaspap@sevt.gr)

Dr. Fotini Salta - [fotsal@sevt.gr](mailto:fotsal@sevt.gr)



HELAF. Asociația Elenă a Tehnologilor din domeniul alimentar este o organizație științifică și profesională. Principalele sale activități includ evaluarea nevoilor industriei, diseminare, integrare și cercetare științifică.

Contact: Dl. Spiros Kontos - [Spiros.kontos@gmail.com](mailto:Spiros.kontos@gmail.com)



ROMPAN. Patronatul Român din Industria de Morărit, Panificație și Produse Făinoase este o asociație dedicată promovării dezvoltării tehnice și economice către companiile din domeniu. ROMPAN este de asemenea Centru de Instruire, Evaluare, Dezvoltare profesională și Recalificare pentru industria de morărit-panificație.

Contact: Dna. Daniela Voica - [tehnic@rompan.ro](mailto:tehnic@rompan.ro)



Camera pentru Agricultură a Județului Galați. CACG desfășoară activități de training, asistență tehnică pentru sector, activități de dezvoltare de proiecte și de diseminare.

Contact: Dna. Adriana TODERITA - [aditoderita@yahoo.com](mailto:aditoderita@yahoo.com)

## RESULTS

- Studiu referitor la potențialele metode de prevedere a necesităților de instruire privind tehnologia în domeniul alimentar
- Studiu comparativ referitor la nevoile de instruire privind tehnologiile de panificație în 4 țări
- Dezvoltarea materialelor necesare instruirii pentru nevoi specifice privind tehnologiile de panificație
- Un model de includere a companiilor din sector în detectarea nevoilor de instruire, dezvoltarea programelor și validarea cursului
- Un site actualizat și un blog multilingv referitor la nevoile de training în tehnologia pentru sectorul de panificație