

»»» NEWSLETTER «««



-Restart

SUMARIO

EIT HOUSE Y EL DPTO. DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACION DE LA AU ACOGEN UNA REUNION EN BRUSELAS

»»» MAS INFO EN PAGINA 2

Del 5 al 7 de febrero, Bruselas acogió una reunión de socios en la que se intercambiaron ideas y puntos de vista valiosos para avanzar en el desarrollo de los currículos educativos y las micro credenciales del proyecto.

MAS INFO EN PAGINA 3

Según la Comisión Europea, la definición de microcredenciales se ha diseñado de forma que permita a los Estados miembros adaptarla en función de las necesidades y objetivos de sus sistemas nacionales de cualificación: ¡descubra más!



LOS CURSOS I-RESTART PERMITIRÁN OBTENER MICROCREDENCIALES

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (IAA) EN TODA EUROPA

»»» MAS INFO EN PAGINA 4

Desde España hasta Italia e incluso Grecia, el proyecto I-RESTART ha sido tema de conversación en varias asambleas, comités y conferencias.

MAS INFO EN PAGINA 5

Consulte las tres necesidades de competencias más mencionadas en todos los grupos de debate de todos los países, por área de especialización, junto con algunas preocupaciones y declaraciones expresadas por los participantes en los grupos.



NECESIDADES DE COMPETENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



LOS SOCIOS DEL PROYECTO I-RESTART SE REÚNEN EN BRUSELAS DEL 5 AL 7 DE FEBRERO DE 2024 PARA EL DISEÑO CURRICULAR DEL PROYECTO

por Konstantina Ntrallou
AARHUS UNIVERSITET

El proyecto I-RESTART avanzó a su siguiente fase con una reunión en Bruselas del 5 al 7 de febrero de 2024, exclusivamente presencial. La reunión fue acogida por la EIT House y organizada por el Departamento de Ciencias de la Alimentación de AU FOOD.

Los socios compartieron sus valiosos puntos de vista y contribuyeron activamente al diseño del currículo del proyecto. Basándose en los datos cualitativos de las actividades de «Identificación de las necesidades de competencias», empezaron a desarrollar líneas de competencia para los sectores de producción animal, industria alimentaria y veterinario, en las categorías de digitalización, sostenibilidad, espíritu empresarial y competencias interpersonales, “one-health” y tendencias emergentes específicas del sector.

Una Línea de Competencia se ha definido como un conjunto de conocimientos/destrezas necesario para adquirir competencias específicas. Las líneas de competencia desarrolladas satisfarán las necesidades urgentes de mejora y reciclaje de la fuerza laboral en los sectores agroalimentario y veterinario. Los socios han programado reuniones periódicas para llevar a cabo esta tarea. En el próximo boletín del proyecto se publicará más información al respecto.



>>> NEWSLETTER <<<

LOS CURSOS I-RESTART PERMITIRÁN OBTENER MICRO CREDENCIALES

por Konstantina Ntrallou
AARHUS UNIVERSITET

Dado que I-RESTART seguirá la iniciativa de la DG EAC sobre microcredenciales, los socios debatieron la Recomendación del Consejo de la Unión Europea (UE), sobre un enfoque europeo de las microcredenciales para el aprendizaje permanente y la empleabilidad, que pretende apoyar el desarrollo, la aplicación y el reconocimiento de microcredenciales entre instituciones, empresas y fronteras. La Recomendación proporciona elementos básicos que incluyen una definición, elementos estándar para describir las microcredenciales y principios para diseñar y expedir microcredenciales. Las microcredenciales certifican los resultados de aprendizaje de experiencias de aprendizaje de corta duración, por ejemplo, un curso o una formación breves. Ofrecen una manera flexible y específica de ayudar a las personas a desarrollar los conocimientos, habilidades y competencias que necesitan para su desarrollo personal y profesional. Según la Comisión Europea, la definición de microcredencial se ha diseñado de manera que permita a los Estados miembros adaptarla en función de las necesidades y los objetivos de sus sistemas nacionales de cualificación, ya sea en contextos formales, no formales o informales o en diferentes niveles educativos. Como destaca la Recomendación del Consejo, las microcredenciales no pretenden sustituir a las cualificaciones tradicionales, sino complementar las existentes aportando un valor añadido a los usuarios finales, al mercado laboral y a la sociedad en general. La Recomendación también hace referencia al hecho de que las microcredenciales pueden ser diseñadas y expedidas por una variedad de proveedores en diferentes entornos de aprendizaje, incluidos los formales, no formales e informales.



>>> NEWSLETTER <<<

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (IAA) EN TODA EUROPA

Las actividades previstas en el WP2 - Acción rápida para los currículos y el programa de formación han concluido en este último mes de marzo. ¡Tras finalizar el Informe sobre necesidades urgentes de competencias – en el que, a través de un Estudio Rápido (teniendo en cuenta los resultados ya disponibles de estudios a nivel europeo y de proyectos anteriores desarrollados por el partenariado, en particular FIELDS) se seleccionaron las Competencias&conocimientos que más necesidad tienen de actualización para asegurar la competitividad de los operadores del sector – se ha definido un Programa Piloto de Formación!

Con el fin de aplicar y debatir estos resultados, las Federaciones de la Industria Agroalimentaria (FIA) organizaron jornadas de puertas abiertas durante sus principales eventos habituales, ya fueran internos, como Asambleas y Comités, o externos, como Conferencias, Premios a la Innovación, Ferias Internacionales, con el objetivo de presentar sus mejores prácticas, así como de acoger los talleres piloto con la ayuda de los instructores y las experiencias de los operadores/empresas de la cadena agroalimentaria.

El resultado ha sido un interesante historial de eventos por toda Europa que comienzan en noviembre de 2023, pasando por importantes ferias comerciales como Alimentaria en Barcelona, Ecomondo – Salón de Tecnología Verde – en Rimini, Italia, la Food Expo de Grecia 2024 ¡Una gran oportunidad para hablar y discutir temas relacionados con la recualificación y la mejora de las competencias en los sectores agroalimentario y veterinario!



>>> NEWSLETTER <<<

NECESIDADES DE COMPETENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - RESULTADOS DE LOS GRUPOS DE DEBATE CON EXPERTOS DEL PROYECTO I-RESTART

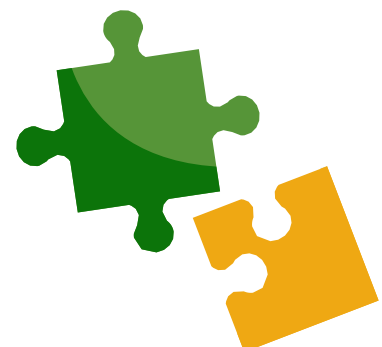
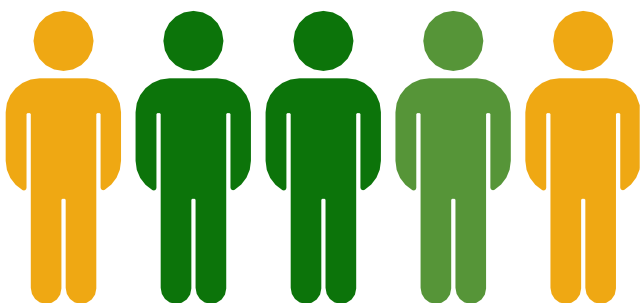
por Ana Ramalho & Luis Mayor
ISEKI-Food Association Project Managers

Nuestro proyecto tiene como objetivo reciclar y mejorar la capacitación de la fuerza laboral de los sectores agroalimentario y veterinario para mejorar sus competencias digitales y facilitar la transición a la iniciativa Green Deal. El punto de partida fue hacer un mapa de las necesidades de competencias en los diferentes sectores, teniendo en cuenta el trabajo desarrollado en la identificación de las carencias de competencias en el proyecto FIELDS, de un modo complementario. Para llevar a cabo esta tarea, se emprendieron varias actividades, a saber, grupos de discusión con expertos, una encuesta europea y el análisis de escenarios futuros sobre las necesidades de competencias.

En cuanto a los principales datos de los grupos focales del sector de la industria alimentaria, cabe destacar varios aspectos. Estos grupos se organizaron en los países socios del proyecto: Alemania, Austria, Dinamarca, Eslovenia, España, Grecia, Italia, Países Bajos y Portugal, entre marzo y mayo de 2023, la mayoría fueron en línea y dos en formato presencial.

En total, 76 participantes, de diversos colectivos de la industria alimentaria, como gestores, asesores o proveedores de formación, se reunieron para debatir las principales necesidades actuales y futuras de competencias, según su experiencia, en cada tema presentado. Los grupos también discutieron sobre los mejores métodos para impartir formación, pero también sobre los principales retos que encontraron a la hora de formar a su personal.

A continuación, destacamos las tres necesidades de competencias más mencionadas en todos los grupos de discusión de los países por área de conocimiento, junto con algunas preocupaciones y afirmaciones expresadas por los participantes en los grupos de discusión.



NECESIDADES DE COMPETENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - RESULTADOS DE LOS GRUPOS DE DEBATE CON EXPERTOS DEL PROYECTO I-RESTART

por Ana Ramalho & Luis Mayor
ISEKI-Food Association Project Managers



En **DIGITALIZACIÓN** | la gestión de datos (recopilación, tratamiento, análisis); las competencias informáticas básicas; y las competencias específicas del sector en materia de digitalización (software, equipos, robots, maquinaria) se consideraron las más importantes de entre las 15 competencias identificadas. Algunos de los argumentos esgrimidos fueron: “En la industria alimentaria, muchas tareas han sido sustituidas por la robotización; antes se trataba sobre todo de mano de obra no cualificada. El uso de la tecnología no consiste únicamente en sustituir las tareas humanas existentes por ordenadores o robots. El trabajo es ahora todo un negocio de alta tecnología, en el que surgen nuevos trabajos, procesos y cuestiones (GD Países Bajos)”. También se observan grandes diferencias en cuanto a las competencias informáticas: “algunos no hacen otra cosa en todo el día que utilizar un ordenador, y otros sólo saben encenderlo (GD Austria)”.



En el ámbito de la **SOSTENIBILIDAD** | el uso sostenible de los recursos (energía, agua, materias primas...); el impacto medioambiental de las actividades de la industria alimentaria y su medición; y la concienciación sobre los conceptos de producción alimentaria circular y sostenible, fueron las tres competencias más mencionadas, entre las 13 necesidades de competencias identificadas. Como dijeron algunos participantes en los grupos de debate “Poder etiquetar la huella medioambiental de un producto es una nueva tendencia que debería ser y será una práctica común para todos los productos alimentarios en los próximos años (FG Dinamarca)”, y “La capacidad de evaluar y abordar una cuestión de manera sostenible -por ejemplo, el agua de proceso frente a la seguridad alimentaria-, porque desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, el agua de proceso debe cambiarse con bastante frecuencia, pero desde el punto de vista de la economía circular, es todo lo contrario. Es muy difícil para el responsable porque no era un problema hace 20 años (FG Austria)”.



En **EMPREDIMIENTO y SOFT-SKILLS** | el trabajo en equipo, la negociación y la gestión de conflictos; el liderazgo; y la gestión de la innovación fueron las tres competencias más solicitadas de las 21 identificadas. Los expertos insistieron mucho en que las competencias interpersonales son una necesidad real para los trabajadores de la industria alimentaria: «La capacidad de trabajar en equipo es la única manera de que un sistema de producción, como el alimentario, pueda explotar su potencial. Tanto si hablamos de empresas alimentarias como de restaurantes, un equipo eficaz puede mejorar la experiencia de la alimentación. Además, hace que las actividades cotidianas se desarrollen con mayor fluidez: los operarios trabajan de forma más eficiente y también tienden a innovar con mayor rapidez, ya que colaboran de verdad (FG Italia)”, y “El liderazgo positivo podría ser un elemento clave no sólo para dirigir con éxito una empresa, obteniendo mayores beneficios, sino también para fidelizar a los clientes. Las empresas alimentarias dirigidas por líderes eficaces tienen más posibilidades de tener éxito a nivel local o incluso mundial. El liderazgo ayuda a ser más proactivo y receptivo a las nuevas tendencias que muestran los consumidores y a poner en práctica la innovación (FG Italia)»

NECESIDADES DE COMPETENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - RESULTADOS DE LOS GRUPOS DE DEBATE CON EXPERTOS DEL PROYECTO I-RESTART

por Ana Ramalho & Luis Mayor
ISEKI-Food Association Project Managers



En el campo emergente **UNA SOLA SALUD** | Conocimientos básicos sobre alimentación, nutrición y salud (incluidos los nutraceuticos y el microbioma intestinal); Concienciación sobre seguridad alimentaria y los temas novedosos de seguridad alimentaria relacionados con las nuevas tendencias de consumo; y, Seguridad alimentaria y de los piensos encabezaron la lista de 15 competencias. Algunos de los comentarios que respaldaron esta selección fueron “La información sobre los productos es una cuestión de salud pública. Las modas alimentarias basadas en mitos son totalmente legítimas a título individual, pero no deben difundirse como ciertas (FG Portugal)”, y “La importancia de la seguridad alimentaria entre el personal de una industria alimentaria es dispar. Deberían impartirse formaciones continuas y a medida basadas en los conocimientos iniciales sobre el tema (FG Grecia)”.



En **TENDENCIAS ESPECÍFICAS DEL SECTOR** | Nuevos ingredientes, alimentos novedosos y nutraceuticos; Envasado inteligente y materiales en contacto con los alimentos; y, Gestión eficiente de la cadena de suministro (recursos y logística) obtuvieron las puntuaciones más altas de entre 15 competencias. La opinión de algunos expertos sobre estas necesidades fue la siguiente: “Los trabajadores y operarios de la industria alimentaria deben estar al día sobre los nuevos alimentos y otros nuevos términos derivados de la innovación en el sector (FG Italia)”; “Los envases activos proporcionan una protección superior contra la humedad, el oxígeno, los olores y otros volátiles, lo que ayuda a que los alimentos envasados duren más tiempo y tiene un efecto directo en la sostenibilidad de los alimentos (FG Grecia)” y “Los conocimientos en logística son muy distintivos para la industria alimentaria actual: desde el abastecimiento de materias primas hasta la distribución del producto final, es necesario un sistema armonizado para evitar graves problemas críticos y escasez (FG Italia)”. Otra cuestión central era conocer las dificultades relacionadas con la formación y cómo superarlas. Entre las 15 dificultades mencionadas, los expertos señalaron la falta de formación precisa y orientada a objetivos concretos; la falta de formadores (cualificados/motivados) y la falta de formación práctica pertinente. En cuanto a los métodos de formación, los tres más solicitados por los participantes en el grupo de discusión coincidían con las dificultades descritas, lo que sugiere la importancia de abordar estas cuestiones: Formación práctica relevante; Aprendizaje en línea y Formación específica (experta o a medida). El proyecto I-RESTART continuará sus esfuerzos para abordar las necesidades observadas y ayudar a los trabajadores de la industria alimentaria a mejorar sus habilidades y competencias. En función de estas necesidades de cualificación, el consorcio elaborará materiales de formación que posteriormente se pondrán a disposición de los interesados en el sitio web. Además, se llevarán a cabo sesiones de formación presenciales en los países socios, centradas en las necesidades de cualificación más importantes de interés en cada país.



»»» NEWSLETTER «««

MANTENTE INFORMADO



CONOCE A LOS SOCIOS



Co-funded by the European Union