

>>> NEWSLETTER <<< -Restart

RESUMEN

LA EIT HOUSE Y EL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, AU FOOD CELEBRÓ UNA REUNIÓN EN BRUSELAS.

>>> LEER MÁS A CONTINUACIÓN 2

Del 5 al 7 de febrero, Bruselas acogió una reunión de socios en la que se compartieron valiosas ideas y puntos de vista para avanzar con el desarrollo del plan del proyecto y micro credenciales.

LEER MÁS A CONTINUACIÓN 3 <<<

Según la Comisión Europea, la definición de microcréditos se ha diseñado de forma que los estados miembros puedan adaptarla a las necesidades y objetivos de sus sistemas nacionales de cualificaciones: ¡Obtén más información!

LOS CURSOS DEL PROYECTO I-RESTART DARÁN LUGAR A MICROCRÉDITOS

LOS DÍAS DE PUERTAS ABIERTAS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA POR TODA EUROPA

>>> LEER MÁS A CONTINUACIÓN 4

Desde España a Italia e incluso Grecia, el proyecto I-RESTART ha sido tratado en varias asambleas, comités y conferencias.

LEER MÁS A CONTINUACIÓN 5 <<<

Conoce las tres habilidades con necesidades de mejora más mencionadas en todos los grupos de discusión llevados a cabo en los diferentes países, por área de trabajo y experiencia, junto con algunas preocupaciones expresadas por los participantes del grupo de discusión.

NECESIDADES DE MEJORA EN LAS HABILIDADES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



>>> NEWSLETTER <<<

LOS SOCIOS DEL PROYECTO I-RESTART SE REÚNEN EN BRUSSELAS PARA DISEÑAR LOS PLANES DE ESTUDIO DEL PROYECTO DEL 5 AL 7 DE FEBRERO DE 2024

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 organizada por la EIT en colaboración con el Departamento de Ciencias de los Alimentos, AU FOOD.

Los socios compartieron sus valiosos conocimientos y contribuyeron activamente al diseño del plan de estudios del proyecto. Sobre la base de los datos cualitativos de las actividades de "Identificación de las necesidades de competencias", comenzaron a desarrollar Líneas de competencias para los sectores de Producción Animal, Industria Alimentaria y Sector Veterinario, para las categorías de competencias de digitalización, sostenibilidad, emprendimiento y soft skills, tendencias emergentes One-Health y específicas de cada sector.

Se definió una Línea de Competencias como un conjunto de conocimientos/habilidades necesarias para adquirir competencias específicas. Las Líneas de Competencias desarrolladas cubrirán las necesidades urgentes de mejora de la mano de obra en los sectores agroalimentario y veterinario. Los socios tienen reuniones regulares programadas para completar esta tarea y se compartirá más información en el próximo boletín del proyecto.



>>> NEWSLETTER <<<

LOS CURSOS I-RESTART DARÁN LUGAR A MICROCREDENCIALES

por Konstantina Ntrallou
AARHUS UNIVERSITET

Dado que el proyecto I-RESTART seguirá la iniciativa de la DG EAC (DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN Y CULTURA) sobre microcréditos, los socios discutieron la recomendación del Consejo de la Unión Europea (UE) sobre un enfoque europeo de los microcréditos para el aprendizaje permanente y la empleabilidad, que busca apoyar el desarrollo, implementación y reconocimiento de microcréditos entre instituciones, empresas y fronteras. La recomendación proporciona elementos básicos que incluyen una definición, elementos estándar para describir las micro credenciales, y principios para diseñar y emitir micro credenciales. Las micro credenciales certifican los resultados de experiencias de aprendizaje a corto plazo, por ejemplo, un curso corto o capacitación. 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 microcréditos se ha diseñado de forma que permita a los Estados miembros adaptarla a las necesidades y objetivos de sus sistemas nacionales de cualificaciones, ya sean entornos formales o informales o en diferentes niveles educativos. Como se destaca en la recomendación del Consejo, las micro credenciales no pretenden sustituir a las cualificaciones tradicionales, sino complementar las existentes proporcionando valor añadido a los usuarios finales, al mercado laboral y a la sociedad en general. La recomendación también se hace referencia al hecho de que las micro credenciales pueden ser diseñadas y emitidas por una variedad de proveedores en diferentes entornos de aprendizaje.



>>> NEWSLETTER <<<

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN TODA EUROPA

Las actividades previstas en el Paquete de trabajo 2 – sobre la identificación rápida de los planes de estudio y del programa de formación, se han concluido en este último mes de marzo. Después de finalizar el informe sobre las 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 la asociación, en particular FIELDS) se seleccionaron las habilidades y conocimientos que más necesitan actualización para garantizar la competitividad de los operadores del sector - ¡De esta manera se ha desarrollado un Programa Piloto de Formación!

Con el fin de implementar y discutir estos resultados, los Días de Puertas Abiertas de la Industria Agroalimentaria fueron organizados por las diferentes Federaciones durante sus eventos principales diarios - ya sea internos como Asambleas y Comités, o externos como Conferencias, Premios, Ferias Internacionales, con el objetivo de presentar sus mejores prácticas pero también para realizar los talleres con la ayuda de los formadores y la experiencia de los operadores/empresas de la cadena agroalimentaria.

El resultado ha sido una interesante trayectoria de eventos en toda Europa a partir de noviembre de 2023, pasando por importantes ferias como Alimentaria en Barcelona, Ecomondo - The Green Technology Expo en Rimini Italia, la FOOD EXPO GREECE 2024. ¡Una gran oportunidad para hablar y discutir temas relacionados con el reciclaje y la mejora en el sector agroalimentario y veterinario!



>>> NEWSLETTER <<<

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

por Ana Ramalho & Luiz Mayor

Project Managers de la Asociación ISEKI-Food

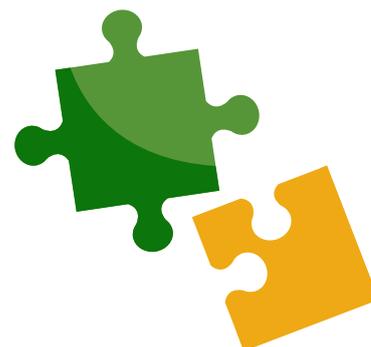
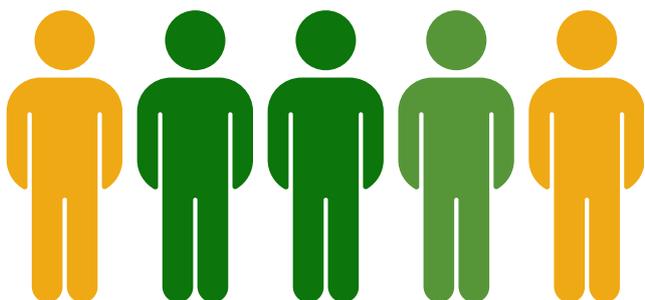
Nuestro proyecto tiene como objetivo mejorar y actualizar las habilidades de trabajo en los sectores agroalimentario y veterinario para mejorar sus aptitudes digitales y facilitar la transición a la iniciativa Green Deal.

El punto de partida del proyecto fue el mapeo de las necesidades de competencias en los diferentes sectores, teniendo en cuenta el trabajo desarrollado para identificar las carencias de competencias en el marco del proyecto FIELDS, de forma complementaria. Para llevar a cabo esta tarea, se llevaron a cabo varias actividades, grupos de discusión con expertos, una encuesta europea y el análisis de escenarios futuros sobre las necesidades de capacidades.

Al sumergirse en los resultados de los grupos de discusión para el sector de la industria alimentaria, se pueden destacar varios resultados. Estos grupos de discusión se organizaron en los países socios del proyecto Austria, Dinamarca, Alemania, Grecia, Italia, Países Bajos, Portugal, Eslovenia y España, entre marzo y mayo de 2023, la mayoría de ellos on-line y dos de ellos en formato presencial.

En total, se consiguieron 76 participantes interesados de la industria alimentaria, tanto gerentes y directivos, como asesores y profesores, se reúnen para debatir las principales necesidades actuales y futuras de habilidades, según su experiencia, en cada tema presentado. Los grupos también discutieron los mejores métodos para impartir capacitación, pero también los principales desafíos que encontraron en la capacitación de personal.

Aquí destacamos las tres necesidades de habilidades más mencionadas en todos los grupos de discusión en los diferentes países, junto con algunas preocupaciones y declaraciones expresadas por los participantes del grupo de enfoque.



>>> NEWSLETTER <<<

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

por Ana Ramalho & Luiz Mayor
Project Managers de la Asociación ISEKI-Food



En **DIGITALIZACIÓN**, gestión de datos (recogida, manipulación, análisis); competencias informáticas básicas; y habilidades específicas del sector de la digitalización (software, equipos, robots, maquinaria) fueron vistos como los más necesarios de 15 habilidades identificadas.

Algunos de los argumentos presentados fueron: "En la industria alimentaria, muchas tareas han sido sustituidas por la robotización. Anteriormente, se trataba principalmente de mano de obra no cualificada. El uso de la tecnología no se limita a sustituir las tareas humanas existentes por ordenadores o robots. El trabajo es ahora todo negocio de alta tecnología, con nuevos trabajos y procesos" (Grupo de discusión en Países Bajos). Además, se observan grandes diferencias en términos de habilidades de informática: "algunos no hacen nada más durante todo el día que usar un ordenador, y otros solo saben cómo encenderla" (Grupo de discusión en Austria).



En el ámbito de la **SOSTENIBILIDAD**, el uso sostenible de los recursos (energía, agua, materias primas...); Impacto ambiental de las actividades de la industria alimentaria y su medición; y Conocimiento de los conceptos de producción de alimentos circular y sostenible, fueron las tres principales habilidades mencionadas, entre las 13 necesidades de habilidades identificadas. Algunos participantes del grupo de discusión dijeron: "Poder etiquetar la huella ambiental de un producto es una nueva tendencia que debería y será una práctica común para todos los productos alimenticios en los próximos años" (Grupo de discusión en Dinamarca), y "La capacidad de evaluar y abordar y emitir de una manera sostenible - p. ej., agua de proceso vs. 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 lo contrario. Es muy difícil para la persona responsable porque no era un problema hace 20 años" (Grupo de discusión en Austria).

>>> NEWSLETTER <<<

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

por Ana Ramalho & Luiz Mayor

Project Managers de la Asociación ISEKI-Food



En **NEGOCIOS** y **SOFT SKILLS**, trabajo en equipo, negociación y gestión de conflictos; Liderazgo; y la gestión de la innovación fueron las tres competencias más repetidas de las 21 identificadas. Los expertos hicieron hincapié en las habilidades interpersonales como una necesidad real para los trabajadores de la industria alimentaria: "La capacidad de trabajar en equipo es la única forma en que un sistema de producción, como el de alimentos, puede explotar su potencial. Ya sea que estemos considerando empresas de alimentos o restaurantes, los equipos eficaces pueden mejorar la experiencia alimentaria. Además, hace que las actividades cotidianas sean más fluidas: los operadores trabajan de manera más eficiente, y también tienden a innovar más rápido a medida que colaboran genuinamente" (Grupo de discusión en Italia), y "El liderazgo positivo podría ser un elemento clave no solo para liderar con éxito una empresa, obtener mayores beneficios, sino también para construir una fuerte lealtad con los clientes. Las empresas de alimentos dirigidas por líderes eficaces tienen más posibilidades de tener éxito a nivel local o incluso global. El liderazgo ayuda a ser más proactivo y reactivo a las nuevas tendencias que los consumidores muestran y a la innovación a implementar" (Grupo de discusión en Italia).



En el dominio emergente de **ONE HEALTH**. Conocimientos básicos sobre alimentación, nutrición y salud (incluyendo nutraceuticos y microbioma intestinal); Sensibilización sobre la seguridad alimentaria y nuevos temas relacionados con las nuevas tendencias de consumo; y la seguridad alimentaria y alimentaria encabezaba la lista de 15 habilidades. Algunos de los comentarios detrás de esta selección fueron: "La información sobre los productos es una cuestión de salud pública. Las modas alimentarias basadas en mitos son completamente legítimas sobre una base individual, pero no deben difundirse como verdad" (Grupo de discusión en Portugal), y "La importancia de la seguridad alimentaria entre la fuerza de trabajo de una industria alimentaria difiere. Se deben llevar a cabo capacitaciones continuas y personalizadas basadas en los conocimientos iniciales sobre el tema" (Grupo de discusión en Grecia).

>>> NEWSLETTER <<<

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

por Ana Ramalho & Luiz Mayor

Project Managers de la Asociación ISEKI-Food



TENDENCIAS SECTORIALES | Nuevos ingredientes, nuevos alimentos y nutracéuticos; Embalaje inteligente y materiales de contacto con alimentos; y La gestión eficiente de la cadena de suministro (recursos y logística) obtuvo el puntaje más alto de 15 habilidades. Algunos expertos opinaron que estas necesidades eran las siguientes: "Los trabajadores y operadores de la industria alimentaria deben estar actualizados sobre nuevos alimentos y otros términos nuevos procedentes de la innovación en el sector" (Grupo de discusión en Italia); "El envasado activo proporciona una protección superior contra la humedad, el oxígeno, el olor y otras sustancias volátiles, lo que ayuda a que los alimentos envasados duren más y tenga un efecto directo en la sostenibilidad de los alimentos" (Grupo de discusión en Grecia), "El conocimiento en logística es muy distintivo para la industria alimentaria de hoy: desde el abastecimiento de materias primas hasta la distribución del producto final, es necesario un sistema armónico para evitar problemas críticos graves y escasez" (Grupo de discusión en Italia).

Otra cuestión central era comprender las dificultades relacionadas con la formación y cómo superarlas. Entre las 15 dificultades mencionadas, los expertos señalaron la falta de una capacitación precisa y orientada a objetivos concretos; falta de formadores (cualificados/motivados) y falta de formación práctica pertinente. Por lo que respecta 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 pertinente; Aprendizaje en línea y formación específica (experto 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. De acuerdo con estas necesidades de capacitación, el consorcio elaborará materiales de capacitación que luego estarán disponibles en la web. Además, se organizarán sesiones de formación presencial en los países socios, centrándose en las necesidades de competencias más importantes de cada país.



>>> NEWSLETTER <<<

MANTENTE ATENTO A NUESTRA NOTICIAS



CONOCE A LOS SOCIOS

