ISEKI Food Association

Septembrie 2012, Numărul 4

newsletter

ISEKI Food 4

Proiectele ISEKI Food

- Editorial
- Prima întâlnire a Comitetului Director în Leeds (UK)
- Workshop-uri tip "brainstorming" din WP3 din cadrul proiectului IFOOD4
- Actualizare Workshop-uri din WP2 din cadrul proiectului IFOOD4
- IFOOD4 la TECHNO-TN Forum
- Activitățile în desfășurare ale proiectului IFOOD4

Știri de la partenerii IFOOD4

- A 27-a ediție "Zilele Tehnologiei Alimentare" în Liubliana

Asociația ISEKI Food

- Seminarul despre Nanotehnologie
- Webinars în cadrul proiectului ISEKI

Training

- Școala de Științe Avansate (São Paulo, Br)
- Master EDAMUS Erasmus Mundus

NOU! Proiecte și oportunități de finanțare

- Informații despre proiectele LLP
- Rețeaua tematică Erasmus: ISLE
- Proiectul Tol 4 Food
- Rețeaua tematică Erasmus: AQUAT-NET

Evenimente

- 45 Evenimente

PROIECTELE ISEKI_Food

Editorial

Primul an al proiectului ISEKI_Food 4 a trecut!

de Paola Pittia
coordonatorul proiectului ISEKI_Food 4

Dragi parteneri și prieteni ai proiectului ISEKI_Food 4,
Primul an al proiectului a trecut și îmi doresc să împărtășesc cu voi sentimentele mele personale despre această experiență importantă ca și coordonator. Era 2010 când am primit de la Cristina Silva și Comitetul Director al proiectelor ISEKI_Food3 și Mundus 2 un ”dar” foarte important și anume responsabilitatea de a prezenta propunerea unui proiect în calitate de coordonator, pentru a permite continuarea rețelei. După aprobarea sa, cu experiența mea limitată dar suficientă în coordonarea rețelei, am început să am grijă de ea, prin pornirea de la zero a aspectelor atât administrative cât și științifice. Recunosc, că de-a lungul celor 3 ediții ale proiectelor ISEKI_Food Cristina a obținut o mare experiență în managementul rețelelor mari, mulțumită de asemenea susținerii echipei sale la ESB, în timp ce ”ca nou venit” în postura de coordonator îmi îmbunătățesc în fiecare zi aptitudinile.
În acest an am început toate activitățile proiectului IFOOD4 dar rezultatele proiectelor anterioare ISEKI dau acum cele mai bune rezultate în comunitatea educațională și științifică. Am fost invitată să prezint activitățile proiectului la mai multe conferințe internaționale cum ar fi CEFood (Novi Sad, mai 2012), EUROFOODWATER (Helsinki, iunie 2012), DEHEMS (Liubliana, septembrie 2012); iar la a 16-a conferință IUFOST am organizat de asemenea un simpozion. În cadrul acestor evenimente am intrat în contact cu oameni de știință, reprezentanți ai industriei, profesioniști din toată lumea și de asemenea reprezentanți ai altor rețele și platforme ale industriei, interesați de rețeaua ISEKI și care recunosc rolul acestui proiect la nivel european și internațional.
Abordarea dezvoltată de proiectele rețelei ISEKI_Food și activitățile asociate din trecut precum și acum cu proiectul IFOOD4, este recunoscută ca fiind factor determinant atât pentru mediul academic și industrial, precum și pentru alte părți interesate din sectorul alimentar. Interacțiunea dintre învățământul superior, cercetare și industrie este considerată un factor cheie pentru dezvoltarea și implementarea proprie a sectorului alimentar. Mulțumiri speciale către Elisabeth Dumoulin, care a început această serie de proiecte cu ajutorul proiectului FoodNET și Cristinei Silva care l-a implementat în diversele proiecte ISEKI_Food.
Acum, aș vrea să le mulțumesc tuturor partenerilor și prietenilor rețelei pentru tot ceea ce realizează pentru dezvoltarea activităților proiectului ISEKI_Food 4, care intenționează în această ediție să modernizeze pregătirea generației viitoare de oameni de știință și profesioniști în industria alimentară. Fiind o rețea, fiecare dintre noi reprezintă un nod și are un rol principal în atingerea scopului final.
Așadar, sperând la un început bun al celui de-al doilea an de activități ale proiectului, vreau să invit toți partenerii și prietenii să colaboreze cât de mult pot prin reacționarea la toate activitățile pe care eu și coordonatorii WP le vom desfășura. Avem multe de făcut!
Am plăcerea de a anunța ca cea **de-a doua Întâlnire globală a proiectului ISEKI_Food 4** va avea loc între **15 și 17 mai 2013 în Lituania** organizata în colaborare cu Rimantas Venskutonis și echipa sa de la Universitatea de Tehnologie din Kaunas.
Vă rog să adăugați aceste date în calendarul vostru incepand de acum!

Prima Întâlnire a Comitetului Director al proiectului ISEKI_Food 4, Leeds, UK

De Lynn McIntyre, coordonatorul WP2 ISEKI_Food 4

Prima întâlnire a Comitetului Director al proiectului ISEKI_Food 4 a fost ținută la Weetwood Hall în Leeds, UK. Așezată pe 9 hectare de teren, Weetwood Hall a fost o reședință privată, un spital de covalescență pentru ofițeri în timpul Primului Război Mondial și o sală de reședință a universității înainte să fie transformată în actualul hotel și centru de conferință. Aparent, părți ale conacului datează din 1540! Cu toate acestea, destulă istorie pentru acum – să ne întoarcem la proiectul nostru! La întâlnire au participat 18 persoane care au reprezentat 12 țări. Condusă de coordonatorul de proiect, Paola Pittia, scopul întâlnirii a fost revizuirea progresului activităților, identificarea oricăror probleme și/sau întârzieri și discutarea organizării activităților proiectului următor, inclusiv cea de-a doua Întâlnire Globală în Lituania (mai 2013), cea de-a treia Conferință ISEKI_Food (mai 2014) și Școala de Vară pilot. De asemenea a avut loc și o întâlnire a Comisiei Asociației ISEKI-Food. Așteptați-vă să auziți mai multe de la noi în curând când vom începe să implementăm câteva website-uri importante la care am lucrat, inclusiv raporturi on-line despre activitățile de diseminare!

Mulțumiri lui Peter Ho pentru că a găzduit întâlnirea și pentru că a ales restaurante care au demonstrat că mâncarea britanică s-a îmbunătățit semnificativ de-a lungul anilor. Mulțumiri de asemenea Paolei și secretariatului pentru coordonarea acestei întâlniri. Din păcate, singurul lucru pe care nu am putut să-l controlăm a fost vremea care a fost surprinzător de rece pentru colegii noștrii europeni (după cum puteți vedea din poza de mai jos!). Următoarea întâlnire a proiectului (a comitetului de bază) va fi ținută în Viena în februarie 2013. E timpul să scoatem hainele de iarnă!

Poză cu participanții de la prima întâlnire a Comitetului Director ISEKI_Food 4

ISEKI – TU_BE_Safe Workshop-ul comun despre „Soft Skills”

De *ISEKI_Food 4 și echipa TU_BE_Safe*

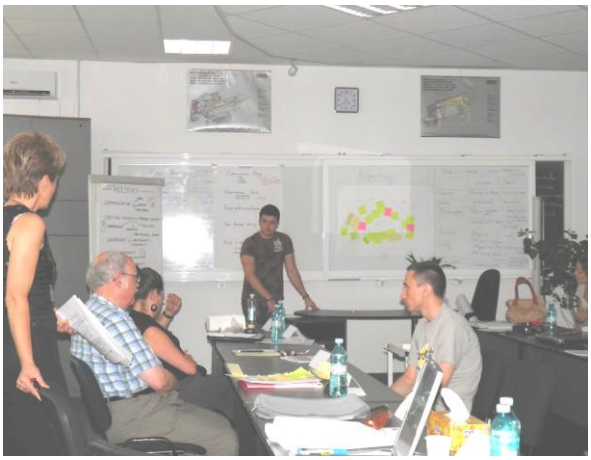
Pe 10 iulie 2012, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, România, a găzduit o activitate comună a membrilor proiectelor ISEKI și Tu_Be_Safe.
La această întâlnire, au fost prezentate participanților activitățile Asociației ISEKI-Food (IFA). De asemenea, membrii ISEKI_Food 4 au organizat o sesiune de brainstorming ca partea a activităților WP3.
Un total de 16 experți în domeniul alimentar au participat la activități (9 din UE și 7 din SUA), inclusiv 1 din industria alimentară, 1 din partea unei agenții guvernamentale, 12 de la universitățile partenere și 2 de la institute de cercetare.
Tuning and Upgrading the Food Safety Education Curricula for Bachelor of Science, **TU_BE_Safe** 2010-2847/001-001-CPT EU-US este un program ATLANTIS de cooperare în educația superioară.
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, ca și coordonator european, în colaborare cu partenerul său european Biotechnical Faculty, Universitatea din Liubliana, Slovenia, și împreună cu partenerii din US, College of Agriculture and Life Sciences, Universitatea de Stat Iowa și Departamentul de Stiinta Alimentelor de la Universitatea Cornell, au dezvoltat un proiect concentrat pe educația siguranței alimentare. Proiectul a subliniat necesitatea armonizării competențelor studenților și importanța modernizării curiculei Siguranței Alimentare pentru licență la facultățile care reprezintă consorțiul. Activitățile proiectului au fost planificate pentru 2010-2012.

Echipa Tu_BE_Safe (de la stanga numele din primul rând: David Manju, Alicia Orta Ramirez, Daniela Borda, Robert Gravani, Lester Wilson, rândul din spate: Aubrey Mendonca, Jordi Serratosa, Sonja Smole, Carmen Moraru, Loredana Dumitrascu, Peter Raspor, Anca Nicolau, Petru Alexe, Liviu Rusu, Lidija Basa**)**

De pe 6 pe 15 iulie activitățile consorțiului proiectului TU_BE_Safe POM Atlantis au fost programate în România. Vizite în industrie, diseminare la diverse universități cu programe educaționale în siguranță alimentară, activități cu studenții și diverse workshop-uri au avut loc intr-un program de schimb intensiv care a implicat toți partenerii proiectului dar de asemenea și alte proiecte și numeroși profesioniști în siguranță alimentară.
TU_BE_Safe a vrut să fie un forum deschis pentru diferite proiecte, legând activități cu rețele EU puternice cum ar fi ISEKI_Food 4, care a adus beneficiul de a organiza un workshop comun intitulat ***Brainstorming on success/soft skills***. Workshopul comun a

fost organizat la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor și a fost moderat de Sonja Smole de la Facultatea de Biotehnologii, Universitatea din Liubliana (Sl), Gabriela Iordachescu de la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor , Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați și Robert Gravani de la Departamentul de Știința Alimentelor, Universitatea Cornell, Ithaca, USA.
Un plus al workshop-ului a fost implicarea studenților ca participanți cheie a sesiunii de brainstorming. Profesioniștii au fost împărțiți în patru grupuri pentru a identifica aptitudinile cerute: **industrie** (producție), **sectorul de reglementări** (instituții guvernamentale), **servicii asociate alimentelor** (catering, restaurante) și **cercetare**.
Ca o concluzie generală a workshop-ului, toate grupurile au subliniat importanța gândirii și a bunei comunicări ca abilități cheie care sporesc angajabilitatea absolvenților. Mai multe informații despre workshop pot fi găsite în raportul detaliat al sesiunii.

A.



B.

Poze făcute la prezentarea prezentării IFA (A) și la workshopul comun ***Brainstorming on success/soft skills*** **organizat de** proiectele TU_BE_Safe și ISEKI_Food 4 (B)

Având în vedere interesul pe care ambele proiecte, TU_BE_Safe și ISEKI_Food 4, îl au în servirea procesului educațional și definirea abilităților de succes pe care ar trebuie să le aibă un absolvent pentru a se integra pe piața forței de muncă, subliniem valoarea adăugată pe care activitățile comune o pot eticheta pe participanții implicați. În plus, întâlnirea noastră de la Galați a adus alături de perspectiva europeană despre educație, opinia celor din US și am trăit împreună o experiență interactivă și plăcută.

Actualizarea workshop-urilor ISEKI_Food 4

Datorită Prof. Harris Lazarides de la Departamentul de Știința și Tehnologia Alimentelor, Aristotle University of Thessaloniki, seriile de workshop-uri ale ISEKI_Food 4 au început cu succes. Cei 46 de participanti au lăudat nivelul ridicat de lectori, pregătirea practică și studiile de caz prezentate pe înțelegerea tuturor, măsura și prezicerea perioadei de valabilitate a produselor alimentare.

Pentru cel de-al doilea workshop, IFA și ISEKI_Food 4 sunt încântate să colaboreze cu Grupul de Cercetare în Bioîncapsulare (http://bioencapsulation.net/) și ONIRIS, **Nantes Atlantic College of Veterinary Medicine, Food Science and Engineering ca parte a "5th Training School on Bioencapsulation" care va avea loc în februarie 2013 în Nantes, Franța.**

Early Stage Researcher Training on Bioencapsulation

Website-ul workshop-ului va fi disponibil în curând!

Rețeaua ISEKI_Food 4 la TechnoTN Forum 2012

Reprezentanții rețelei proiectului ISEKI_Food 4 inclusiv coordonatorul, și coordonatorii celor patru WP au participat la TechnoTN Forum 2012 care a avut loc în Antwerp (B) pe 4-5 mai 2012.
Forumul a fost organizat în contextul "STECET" (*Science and Technology – European Cooperation in Education and Training 2012*), un proiect finanțat EU LLP

"Accompanying Measures" care a adunat coordonatorii Rețelelor Tematice în domeniul Știință și Inginerie, împreună cu membrii seniori ai rețelelor lor, să discute probleme de interes comun. Proiectul este coordonat de proiectul STEPS TWO (University of Anwerp - care este de asemenea solicitantul) și este compus din 12 parteneri care sunt rețele sau organizații ale rețelelor active în domeniul științei și tehnologiei, inclusiv proiectul nostru ISEKI_Food 4.
Forumul TechnoTN 2012 a inclus prezentări precum și discuții între membrii grupului despre următoarele subiecte: (i) noi abilități și cooperare Universitate-Afacere care a fost deschisă de prezentări interesante oferite de Dl. Frank Stefan Becker (Siemens) Dl. Yiannis Pavlou (National Instruments); (ii) instrumente pentru sporirea mobilității studenților și a absolvenților, introduce printr-o prezentare de către Dl. Peter Baur (Comisia Europeană, DG EAC); (iii) atragerea și menținerea studenților cu participarea reprezentanților asociației universităților europene.
Forumul a fost o oportunitate interesantă și pentru reprezentanții ISEKI_Food pentru a interacționa cu reprezentanții diverselor rețele din sectorul alimentar și cel tehnologic și pentru a schimba idei și abordări pentru a face față subiectelor menționate mai sus într-un cadru transversal și interdisciplinar.
Câteva dintre prezentările ținute la Forum sunt disponibile pe adresa următoare:
http://www.sefi.be/technotn/?p=195

Activitățile în curs de desfășurare ale proiectului ISEKI_FOOD 4

Mai jos veți găsi o listă cu activitățile în curs de desfășurare din cadrul proiectului IFOOD4 și partenerul de referință care poate fi contactat pentru mai multe informații

WP3:
- Workshop-uri tip "brainstorming" despre abilități personale/sociale. Coordonator: Katherine Flynn (katherine.flynn@safeconsortium.org)

WP5:
- sondaj de opinie despre rolul doctoratului în domeniul academic și industrial (al doilea pas). Coordonator: Chelo Gonzales (cgonza@tal.upv.es)
- Newsletter-ul Doctoranzilor: muncim din greu să editām primul număr în octombrie!!!. Coordonator: Victoria Ferragut (Victoria.Ferragut@uab.cat)

WP6:
- Pregătirea unui curs e-learning despre Tehnologii de Procesare Inovative. Coordonator: Ferruh Erdogdu (ferruherdogdu@mersin.edu.tr)
- Serii de webinars despre subiecte de ultimă oră în Știința, Ingineria și Tehnologia Alimentelor. Coordonator: Semih Otles (semih.otles@ege.edu.tr)

WP7:
- Pregătirea celei de-a 3-a Conferință ISEKI_Food (21-23 mai 2014). Coordonatori: Paola Pittia și Rui Costa.
- Pregătirea Școlii de Vară pilot pentru Profesori (19-20 mai 2014). Coordonatori: Rui Costa și Jesus Frias.
- Baze de date (curriculum, material de predare, PICAM): actualizarea și încărcarea de noi materiale și informații. Căutăm un coordonator pentru această activitate.

Voluntarii îi pot contacta pe Rui Costa, ruicosta@esac.pt și Paola Pittia ppittia@unite.it)

Știri de la Partenerii IFOOD4

A 27-a Zi a Tehnologiei Alimentare în Liubliana (Sl)

Departamentul de Tehnologie Alimentară din cadrul Facultății de Biotehnologii, Universitatea din Liubliana (Liubliana, Slovenia) a organizat cea de-a 27-a Zi a Tehnologiei Alimentare dedicată Prof. F. Bitencin, pe 26 septembrie, 2012. Această întâlnire a fost un studiu tematic despre subiecte din știința, tehnologia și nutriția alimentară pentru studii postuniversitare. Evenimentul de anul acesta a fost intitulat "Nanotechnologies and Nanofoods". Programul seminarului a urmărit următoarele aspecte: nanoparticule – caracteristici și utiliatea lor; nanoalimente – noi oportunități, dileme, consumatori și legislație; produse ale nanotehnologiei și riscurile sale pentru omenire; nanoîncapsulare în tehnologia alimentară – metode și avantaje cu exemple din ambalare și răcoaritoare. Oratorii invitați au fost din mai multe instituții din Slovenia.

Asociația ISEKI-Food

O a 2-a Școală a Nanotehnologiei de success în Viena (AT)

A 2-a Școală a Nanotehnologiei: aplicații pe lanțul alimentar organizată de Grupul de Interes Special în Bionanotehnologie (https://www.iseki-food.net/SIG_Bionanotechnology) al Asociației ISEKI-Food a avut loc în Viena la BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences pe 27 și 28 septembrie. Participanții au venit din Austria, Brazilia, Franța, Germania, Iran, Italia, Slovenia, Elveția și Tailanda.

A fost un eveniment de success: teoria procesului de fabricație, analiza și problemele de siguranță ale nanomaterialelor au fost oferite participanților împreună cu sesiunea practică unde participanții au câștigat experiență în utilizarea tehnicilor instrumentale. Prof. Saverio Mannino de la Universitatea din Milano a oferit o prezentare generală asupra Nanotehnologiei și a aplicațiilor în sectorul alimentar . Dr. Karin Aschberger de la Joint Research Centre Ispra, Italia, a oferit o prezentare generală despre evaluarea Pericolelor și a Siguranței ale Nanomaterialelor în Aplicații

Alimentare. Profesorul Erik Reimhult, de la Department of Nanobiotechnology and the Laboratory for Biologically Inspired Materials at BOKU, a explicat strategiile funcționabile ale nanotehnologiei pentru sistemele biologice din punctual de vedere al unui fizician.

Profesorul Jose L. Toca-Herrera, professor de Biofizică la BOKU, a discutat posibilul impact al nanotehnologiei în știința alimentară și a explicat posibilitățile AFM în caracterizarea nanostructurilor. Dr. Ralf Greiner (Department of Food Technology and Bioprocess Engineering la Istitutul Max Rubner, Karlsruhe), a discutat problematica măsurării nanoparticulelor. Prof. Stephan Drusch (Institute of Food technology and Material Science of the Technical University Berlin) a prezentat mai multe aspecte micro- și nanostructurale în încapsularea și învelirea produselor alimentare.

Cercetarea – Industria – Autoritatea au fost aduse împreună prin participarea Dr. Karin Aschberger de la Joint Research Centre Ispra (IT), Dr. Loni Schweikert de la DSM Nutritional Products Ltd., Basel Switzerland și DI Klaus Riedinger de la Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES) care au schimbat păreri despre utilizarea nanomaterialelor în sectorul alimentar.

Mag. Jacqueline Friedmann din grupul Profesorului Jose L. Toca-Herrera de la BOKU a demonstrat practicile de utilizare ale AFM pentru măsurarea forței și a mărimii.

Prof. Matteo Scampicchio (Free University of Bolzano, Italy) a demonstrat selectivitatea și sensibilitatea crescută a unui senzor bazat pe nanotehnologie.

Prof. Saverio Mannino, președinte al Grupului de Interes Special în Biotehnologie, a purtat discuția finală.

WEBINARS ale Asociației ISEKI-Food

Asociația ISEKI-Food a organizat o serie de seminarii web care a fost intitulată "Recovery & reutilization of high added-value compounds from food wastes" și care a fost prezentată de Charis M. Galanakis, Laboratoarele Galanakis, Chania, Grecia.

Seminariile au avut loc după cum urmează:

- **Classification, recovery stages and conventional technologies**, a avut loc pe 3 octombrie 2012;

- **Emerging technologies, safety and cost issues,** a avut loc pe 25 octombrie 2012;

- **Extinderea problemelor, metodologii și aplicații comercializate**, a avut loc pe 14 noiembrie 2012.

Deșeurile din prelucrarea produselor alimentare au fost de mult considerate din punctual de vedere al metodelor de tratare, reducere și prevenire datorită efectelor asupra mediului induse de aruncarea lor. Astăzi, acestea sunt considerate o sursă ieftină de componente valoroase și oferind noi perspective pentru problemele puse de creșterea rapida a populației în secolul 21. Perspectivele provenite din cantitățile enorme de materiale legate de alimente care sunt decărcate în toată lumea și tehnologiile existente, promit să recupereze, recicleze și să mărească durabilitatea ingredientelor cu valoare adăugată mare în cadrul lanțului alimentar.

Dr. Galanakis este co-administratorul "Galanakis Laboratories" (Chania, Grecia). El este co-inventatorul brevetului intitulat "Olive Waste Recovery" și co-fondatorul Phenoliv AB (Lund, Suedia), o companie care vizează producția industrială de compusi valorosi din măsline și alte produse agricole. Dumnealui predă un curs universitar intitulat "Management of Agro-industrial and Livestock Waste" la Universitatea Tehnologică din Cipru.

Pentru mai multe informații vă rugăm să vizitați: **https://www.iseki-food.net/List-of-Webinars**

ȘTIRI DESPRE TRAINING

Școala de Științe Avansate din Sao Paulo în "**Advances in Molecular Structuring of Food Materials**"

Școala de Știința Animală și Inginerie Alimentară (FZEA) din cadrul Universității din São Paulo (USP) organizează o Școală de Nivel Înalt despre "**Advances in Molecular Structuring of Food Materials**", care va fi ținută între 1 și 5 aprilie, 2013, în campusul Universității din São Paulo, Pirassununga, Brazilia.

Aceasto Școală este organizată pentru a oferi timpul adecvat dezvoltării subiectului și pentru a acorda interacțiune suficientă între oamenii de știință și studenți, contribuind la diseminarea cunoștințelor și la formarea contactelor științifice internaționale. Va fi implemetată ca o serie de cursuri sau seminarii a câte 90-120 de minute, 3 mese rotunde și câteva vizite în laboratoarele de cercetare.

Lectorii, oameni de știință din domeniu, inclusiv José Miguel Aguilera, Chile; João Laurindo, Brazilia; Carmen Tadini, Brazilia; John Mitchell, UK; Yrjö H. Roos, Irlanda; Gustavo V. Barbosa-Cánovas, USA; Massami Shimokomaki, Brazilia; Gustavo Gutierrez, Mexic; R. Paul Singh, USA; António A. Vicente, Portugalia; și Miriam Hubinger, Brazilia.

FAPESP va finanța costurile de deplasare și subzistență pentru 60 de studenți cu studii postuniversitare din toată lumea. Studenții selectați pentru participarea la această școală vor avea oportunitatea să prezinte rezultatele cercetării lor în secțiunea postere, discutând progresul cu oamenii de știință participanți. Selectarea acestor studenți doctoranzi va fi realizată de comitetul științific, coordonat de Paulo Sobral (FZEA-USP, Brazilia) și Alberto Sereno (FEUP, Portugalia).

Mai multe informații vor fi disponibile pe website-ul școlii: www.usp.br/spsas/molecularstructuringfood.

ERASMUS MUNDUS - Masterul *EDAMUS* "Sustainable Management of Food Quality" http://www.master-edamus.eu/

***EDAMUS* își propune: dezvoltarea experților internaționali pregătiți în managementul calității alimentare.**

I se adresează creșterea nevoii de a înțelege și a anticipa mai bine problemele complexe ale managementului calității alimentelor în cadrul Uniunii Europene sau la scală internațională. Politicile calității și sănătății alimentare trebuie să ia în considerare mai mulți factori inclusive informațiile socio-economice, sociale, tehnologice și problemele biologice.

Masterul ***EDAMUS*** oferă un program coerent și integrat combinând competente de la toți partenerii. Multumită acestor valoroase inputuri, studenții au posibilitatea de a-și dezvolta pe deplin capacitatea de a adopta decizii eficiente și potrivite față de managementul complex al problemelor de calitate a alimentelor.

Programul este coordonat de Universitatea din Montpellier 1(UM1) (Franța), în colaborare cu: Basilicata University (UNIBAS) (Italia), Mediterranean Agronomic Institute (MAI) of Zaragoza (IAMz) (Spania), MAI of Chania (MAICh) (Grecia), MAI of Montpellier (IAMM) (Franța) și University Mentouri of Constantine (UMC) (Algeria). Universitatea din Tsukuba (Japonia), Universitatea din Sherbrooke (Canada), MAI din Bari (IAMb) (Italia) și Institutul Agronomic Veterinar (IAV) Hassan II (Maroc) sunt membrii asociați. Coordonatori: Profesorul Michel Larroque & Asistentul Profesor Nathalie Chazal.

NOU! PROIECTE ȘI OPORTUNITĂȚI DE FINANȚARE

Call LLP pentru Propuneri 2013

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_lifelong_learning_2013.php

Ziua informațiilor Bruxelles, 12 noiembrie 2012

Charlemagne Building
rue de la Loi, 170

B-1000 Brussels
Stația de metrou – "Schuman"

Această **Zi a Informarii** a fost organizata de **Comisia Europeană** (Direction General Education and Culture) și de **Agenția Executivă** a Educației, Audiovizualului & Culturii, care este responsabilă cu managementul Programului de Învățare pe Parcursul Vieții.

Obiectivul? A fost acela de a oferi informații folositoare despre prioritățile din anul 2013 și ce este nou pentru program, precum și sfaturi practice în pregătirea și submiterea propunerilor, și în gestionarea subvențiilor. Vorbiți direct cu persoanele cheie din programul de Învățare pe Parcursul Vieții, și folosiți unealta de căutare online a partenerului proiectului pentru a intra în legătură cu alte persoane care organizează consortii de proiecte.

I.S.L.E.

Innovation in the teaching of Sustainable development in Life Sciences in Europe

Rețelele proiectului Erasmus I.S.L.E. a fost aprobat de Agenția executivă a Educației, Audiovizualului și Culturii (EACEA) a UE în 2010 pe o perioadă de 3 ani. Proiectul implică 39 de Instituții Europene de Educație Superioară, Institute de Cercetare, companii și ONG-uri interesate în introducerea conceptului de dezvoltare durabilă în curricula lor și/sau instituții care au avut experiență în acest domeniu.

Activitățile proiectului

- Transferul și compararea de know-how între membrii consorțiului pentru Dezvoltare Durabilă;
- Starea actual a studierii Dezvoltării Durabile în Europa;
- Publicarea de compendia ale "Best practices" și "Innovation practices";
- Profesionalizare corectă pentru a crea legături cu societatea civilă;
- Implementarea unor noi instrumente pedagogice;
- Eticheta calitativă a I.S.L.E. pentru programele de studiu cu privire la Dezvoltatea Durabilă.

Întâlniri și Seminarii viitoare ale I.S.L.E.

2013 - Un Workshop despre "Innovation Practices" la Universitatea din Maribor, Slovenia
- O Școală de vară la Colegiul Universitar Internațional din Dobrech, Bulgaria.

Scopurile și activitățile Asociației I.S.L.E.

Rețeaua I.S.L.E. a decis să creeze o Asociație I.S.L.E. pentru a întampina noii membrii din Europa și din afara Europei!

Activitățile vor include crearea și menținerea unei rețele de universități europene și institute de cercetare din afara Europei, Organizații Non-Guvernamentale, afaceri, alte organizații sau personae fizice implicate în implementarea dezvoltării durabile și promovarea sa în activitățile acestora.

www.isle-project.eu

Tol4FOOD

Transferul cunoștințelor și pregătirii pentru producătorii europeni de alimente tradiționale referitoare la metodologiile inovative de control al calității

Universitatea Catolică din Portugalia – Facultatea de Biotehnologii din Porto este unul dintre partenerii proiectului **Tol4Food**. Obiectivele principale ale proiectului sunt acelea de a dezvolta și implementa un sistem integrat pentru pregătire și învățare pe parcursul vieții pentru a promova cooperarea și mobilitatea între cercetători și SMEs (procesatori de alimente tradiționale din România, Spania și Portugalia) în domeniul evaluării autenticității alimentelor tradiționale ca o modalitate de a îmbunătăți transferul cunoștințelor și bunelor practici.

Proiectul **Tol4Food** va îmbunătăți competitivitatea producătorilor de produse tradiționale prin identificarea inovațiilor care garantează siguranța produselor, în timp ce în același timp să întâlnească cererile generale ale consumatorilor și așteptările specific ale consumatorilor în ceea ce privește alimentele tradiționale. Toate materialele de pregătire vor fi dezvoltate în limbile română, engleză, spaniolă și portugheză pentru o diseminare mai bună de-a lungul Europei.

Mai multe informații: www.tol4food.eu

Parteneri: Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare de Bioresurse Alimentare (România); SIVECO România SA (România); Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (Spania); Universidade Católica Portuguesa – Escola Superior de Biotecnologia (Portugalia).

AQUA-TNET – Rețeaua Europeană Tematică in managementul acvaculturii, pescuitului și resurselor acvatice

Unul dintre partenerii proiectului ISEKI_Food 4 este reprezentat de altă rețea tematică Erasmus, AQUA-TNET. Această colaborare a început în cadrul proiectelor anterioare ISEKI_Food iar prezența lor în rețea permite implementarea colaborării cu o rețea tematică concentrată pe pregătire și educație în domeniul acvaculturii și al pescuitului. Rețeaua ISEKI_Food 4 a fost reprezentată întâlnirea anuală din 2012 a rețelei AQUA-TNET în Malaga. Acest eveniment a reprezentat o oportunitate de interacțiune între cele două rețele care se confruntă cu subiecte asemănătoare, cu o prezentare despre istoria rețelelor ISEKI și activitățile în curs de dezvoltare.
AQUA-TNET dezvoltă activități pentru diverse părți interesate – studenți, profesori, cercetători și industrie – în acvacultură, pescuit și managementul resurselor acvatice. Acesta dezvoltă activități dedicate cooperării din cadrul masteratelor Europene și a programelor de PHD în colaborare, mobilității studenților și a profesorilor.
În edițiile anterioare această rețea a fost dedicată numai acvaculturii și a dezvoltat câteva unelte și materiale folositoare și proiecte paralele. Un exemplu îl reprezintă proiectul Valla (Validation of All Lifelong Learning in Aquaculture) care a dezvoltat un mecanism disponibil online pentru a ajuta profesorii în pregătirea cursurilor. (http://tool.vallaproject.com/).

EVENTS

New! 5th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals & Functional Foods
Data: 02-06 decembrie, 2012
Mai multe informații: http://isnff.org
Locul desfășurării: Courtyard King Kamehameha's Kona Beach Hotel Kailua-Kona, Hawaii, Statele Unite

New! 23rd Annual IAOM Mideast and Africa District Conference and Expo
Data: 05-08 decembrie, 2012
Mai multe informații: www.iaom.info
Locul desfășurării: Abu Dhabi National Exhibitions Centre, Abu Dhabi ,Emiratele Unite Arabe

New! Plastics & Paper in Contact with Foodstuffs 2012
Data: 11-14 decembrie, 2012
Mai multe informații: http://www.food-contact.com/plastics-and-paper.aspx
Locul desfășurării: NH Vienna Danube City

New! FoodInnova 2012
Data: 12-14 decembrie, 2012
Mai multe informații: http://www.2012foodinnova.com/index.php?lang=en
Locul desfășurării: Hangzhou, China

New! An Introduction to Open Innovation
Data: 12 decembrie, 2012
Mai multe informații: www.smi-online.co.uk/open-innovation.asp
Locul desfășurării: Londra, Marea Britanie

3rd Annual European Food Manufacturing and Safety Forum 2013
Data: 11-12 februarie, 2013
Mai multe informații: http://foodmanufacturingevent.com/
Locul desfășurării: Grand Hotel Huis ter Duin, Noordwijk

4th MoniQA International Conference
Data: 26 februarie – 1 martie, 2013
Mai multe informații: https://www.iseki-food.net/node/2864

Education Beyond Borders - fair
Data: 15-17 martie, 2013
Mai multe informații: http://www.edu-fair.info/
Locul desfășurării: Sofia, Bulgaria

2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain
Data: 2-4 aprilie, 2013
Mai multe informații: http://www.iccc2013.com/
Locul desfășurării: Paris, Franța

New! InsideFood Symposium
Data: 9-12 aprilie, 2012
More information: info@insidefood.eu
Locul desfășurării: Leuven, Belgia

Partec 2013
Data: 23-25 aprilie, 2013
Mai multe informații: http://www.partec.info/
Locul desfășurării: Nürnberg, Germania

Euro Food Chemistry XVII
Data: 7-10 mai, 2013
Mai multe informații: http://www.arber.com.tr/eurofoodchemxvii.org/
Locul desfășurării: Istanbul, Turcia

International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013)
Data: 30 mai – 2 iunie, 2013
Mai multe informații: http://www.fabe.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=113&Itemid=234&lang=en
Locul desfășurării: Skiathos Island, Grecia

International Commission on Food Mycology
Data: 03-06 iunie, 2013
Mai multe informații: http://www.foodmycology.org/meetings/index.html
Locul desfășurării: Kardinal Döpfner Haus,Freising, Germania

3rd International GLUTEN FREE Symposium
Data: 12-14 iunie, 2013
Mai multe informații: http://gf2013.icc.or.at/
Locul desfășurării: Viena, Austria

2nd International Society Biotechnology Conference (2nd ISBT 2013)
Data: 6-8 iulie, 2013
Mai multe informații: http://www.biotekjournal.ne
Locul desfășurării: Antwerp, Belgia

Delivery of Functionality in Complex Food Systems (V)
Data: 30 septembrie – 3 octombrie, 2013
Mai multe informații: http://dof2013.org/
Locul desfășurării: Haifa, Israel

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-1-36006-6294, Fax: +43-1-36006-6289,
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

Editorial board

Mona Popa

Helmut Glattes

Cristina Silva	***Paola Pittia***
Gerhard Schleining	***Lynn McIntyre***
Paulo Sobral	

Designer Bachelor student Popa Vlad Ioan
Translation in RO by PhD student Elena Tanase
Faculty of Biotechnology Bucharest Romania

This project has been funded with support of the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Please join us in making a difference
Think before you print

Lifelong Learning