

Educación Europea relacionada con la Alimentación en la Era Digital para motivar el Desarrollo de nuevos Productos Innovadores

Proyecto N°: 2019-1-FR01-KA203-063034

NEWSLETTER

2- MARZO 2021

1.NOTICIAS PROYECTO.....P.1.

2.JORNADA RETO VIRTUALP.2.

3.NOTICIAS SOCIOS.....P.3.

4.PROYECTO ASKFOOD.....P.4.

A lo largo del año pasado se han completado muchas de las tareas del programa: El objetivo 1 se ha completado en su totalidad y sus resultados se han recopilado en un único documento de trabajo.

En el centro del objetivo 2, se ha construido la plataforma de aprendizaje FEEDTheMIND y se han seleccionado sus 4 módulos. Un primer módulo, *Creatividad*, ya está disponible en la plataforma. Los demás módulos estarán disponibles en marzo de 2021. El primer módulo ha sido traducido y está disponible en todos los idiomas del proyecto FEEDTheMIND.

Mientras tanto, los profesores, investigadores y personal de las universidades asociadas han sido formados para utilizar la plataforma digital como material pedagógico, y la formación continuará para proporcionar a los estudiantes una experiencia óptima. La prueba de la herramienta pedagógica digital, dirigida por la Universidad de Liubliana, ha comenzado este mes: se ha creado un cuestionario que se difundirá entre los estudiantes para recoger sus opiniones sobre la calidad de los soportes y la plataforma. En cuanto al objetivo 3, los socios comienzan a reflexionar sobre la selección y preparación del equipo internacional de FEEDTheMIND ECOTROPHELIA, incluyendo las opciones digitales.

También se está preparando un seminario sobre prácticas pedagógicas y adquisición de competencias clave por parte de los socios del proyecto, que se organizará antes del verano de 2021. La conferencia especial de FEEDTheMIND está prevista durante ECOTROPHELIA Europa, en octubre

2. JORNADA RETO VIRTUAL

La Jornada del Reto Alimentario Virtual: ¡un ZOOM más cercano a la cultura, las ciencias culinarias y la innovación entre los ingenieros alimentarios de todo el mundo! Organizado por L'institut Agro | Montpellier SupAgro con la participación de las instituciones FEEDtheMIND.



Los estudiantes de ingeniería alimentaria del L'institut Agro | Montpellier SupAgro (Montpellier, Francia) suelen organizar un viaje anual para entrar en contacto con las empresas e industrias alimentarias locales con el fin de reforzar las habilidades operativas de campo de los futuros ingenieros alimentarios. Este año, debido a las limitaciones sanitarias por covid-19, el equipo pedagógico decidió plantear el reto de preservar esta especial experiencia anual concibiendo un nuevo formato innovador y único: la Visita Internacional Virtual (11 y 12 de enero de 2021).

El primer día permitió celebrar reuniones y debates virtuales con profesionales del sector agroalimentario del Líbano y echar un vistazo a sus plantas industriales y piloto a través de videoconferencias. Varios empresarios presentaron sus actividades en tres campos originales (apicultura, vinos y variedades de uva locales libaneses, reciclaje de residuos orgánicos). Gracias a la formación científica de los ponentes, los futuros ingenieros pudieron descubrir y debatir métodos y enfoques específicos de este país.

Durante la segunda jornada tuvo lugar la Jornada del Reto Alimentario Virtual. Este evento se creó para los 21 estudiantes de L'institut Agro | Montpellier SupAgro y se amplió a instituciones extranjeras. El evento reunió a una cincuentena de estudiantes y a expertos internacionales en alimentación para asesorarles y evaluar los conceptos culinarios diseñados. Seis países participaron en este evento (Francia, Eslovenia, Grecia, España, Austria y Líbano). Todas las instituciones de IES FEEDtheMIND estuvieron representadas (como tutores/expertos/miembros) o estudiantes.

Los estudiantes, divididos en ocho equipos mixtos de diferentes países, tenían el objetivo común de imaginar y desarrollar el concepto de un alimento innovador resultante de la fusión de 2 recetas de comida tradicional de sus países, bajo un contexto de consumo principal "comida callejera y food truck". ¡La jornada fue una oportunidad para innovar, trabajar y comunicar en inglés!

La jornada se dividió en diferentes partes (bienvenida e introducción, romper el hielo, elección de recetas, elección de la comida a diseñar, construcción del proyecto y presentación) y estuvo bien programada. Se dieron instrucciones a los participantes con antelación.

Cada equipo presentó su proyecto ante un jurado internacional de diez expertos (formadores, profesores e investigadores, creadores de empresas) y en presencia de todos los demás estudiantes. Al final de los lanzamientos por videoconferencia, se concedió "un premio al favorito de los estudiantes" y tres premios del jurado a los ganadores seleccionados mediante un sistema de votación en línea.

Esta jornada "fuera de lo común", organizada íntegramente en modo virtual por el equipo pedagógico de Montpellier, fue un gran éxito según todos los participantes, que se mostraron entusiasmados por salir de las fronteras de su país gracias a la colaboración intercultural en materia de innovación alimentaria. El concepto original de este evento fue aclamado por todos los estudiantes en la encuesta de satisfacción realizada. Esta respuesta positiva refuerza el deseo de los organizadores de aprovechar esta experiencia y ampliarla a otros proyectos, especialmente con los socios de FEEDtheMIND.

3.NOTICIAS SOCIOS

EL IMPACTO DEL COVID-19 EN LAS UNIVERSIDADES DEL PARTENARIADO

Montpellier SupAgro

A causa de la crisis del COVID 19, Montpellier SupAgro adoptó medidas aplicables a partir del 16 de marzo: prohibición del acceso de los estudiantes al campus, teletrabajo para el personal y establecimiento de un plan de continuidad pedagógica. Los coordinadores tuvieron que ponerse en contacto con los estudiantes, organizar los horarios de dos semanas, establecer el procedimiento de evaluación y adjudicación de los créditos ECTS y rellenar una tabla compartida en línea en la que se enumeran las medidas adoptadas. Se dio prioridad a la plataforma Moodle con recursos en línea y a la herramienta de videoconferencia Zoom, pero se utilizaron otras herramientas: Skype, webinars, foros, colaboración en Google Sheet... Los métodos de evaluación han evolucionado: cuestionarios, deberes a presentar en la plataforma, redacción de un artículo científico, fichas de método... Además de las clases virtuales, los profesores han propuesto reuniones periódicas con los alumnos. Para mejorar la pedagogía, se elaboró una presentación de diapositivas del sistema de apoyo al trabajo a distancia para los directores, los profesores también organizaron "cafés virtuales" para intercambiar sobre sus prácticas de aprendizaje a distancia, la evaluación a distancia y la adaptación de los métodos de enseñanza por proyecto a distancia. Para ayudar a los estudiantes, se ha conseguido una reducción del 20% del tiempo de trabajo en algunos casos. También se han hecho exenciones en lo que respecta a las prácticas (reducción del tiempo o retraso, flexibilización de los procedimientos para la obtención de créditos ECTS, etc.). Además del apoyo académico, se ofreció a los estudiantes apoyo social, psicológico y sanitario. Para comunicar la situación general de la institución y las actualizaciones, se envió un correo electrónico semanal al personal.

¡Queremos conocer tu experiencia! Comparte tus comentarios con nosotros en nuestra cuenta de Twitter @Ecotrophelia!

LOS ESTUDIANTES ESLOVENOS SE CENTRAN EN LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Eslovenia ha formado parte de Ecotrophelia Europa desde el principio, en 2008. Desde entonces, los equipos eslovenos han presentado sus productos alimentarios ecoinnovadores al jurado europeo, muchas veces con mucho éxito.

En junio de 2020, el 12ª Edición de Ecotrophelia Eslovenia tuvo lugar en la Cámara de Comercio e Industria de Eslovenia - Cámara de Empresas Agrícolas y Alimentarias. A pesar de todas las dificultades a las que tuvieron que enfrentarse los equipos debido al Covid-19, consiguieron crear productos alimentarios interesantes e innovadores: HEIJUS (zumo de manzana sin filtrar con super hierbas añadidas), Mibito (un saludable aperitivo de garbanzos) y Guarasita (bebida energética a base de té negro) que obtuvieron el primer, segundo y tercer puesto respectivamente. HEIJUS siguió compitiendo en la edición web de Ecotrophelia Europa, donde el equipo ganó el premio a la mejor estrategia de comunicación entre 13 equipos competidores.

En 2021, Ecotrophelia Eslovenia vuelve con fuerza con 8 equipos que competirán y que ya están cocinando sus deliciosos, innovadores y ecológicos productos alimenticios. Dentro de unos meses, podremos ver y probar lo que ha creado la nueva generación de mentes jóvenes y creativas.

Descubre las creaciones en vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=YREtWkPwafs>

4.PROYECTO ASKFOOD: Presentación

ASKFOOD, Alianza por las competencias y el conocimiento para ampliar la innovación abierta, la optimización y el desarrollo relacionados con el sector alimentario”

Introducción



Como consecuencia de los factores sociales, medioambientales y económicos, el mercado laboral del sector alimentario requiere un número cada vez mayor de profesionales y practicantes con habilidades nuevas y emprendedoras y una gama más amplia de competencias en disciplinas relacionadas con la alimentación. Sin embargo, en la mayoría de los casos, la oferta actual de programas de estudio de educación superior (ES) no es capaz de responder adecuadamente a las necesidades del mercado laboral y a la transferencia de conocimientos requerida. A pesar de que

hay un aumento en la disponibilidad de herramientas modernas, nuevas metodologías de formación centradas en lo académico y formaciones de acceso abierto, todavía no son suficientes, no producen sinergias entre la universidad y la industria. Esto explica la necesidad de actualizar y mejorar los conocimientos y competencias de los graduados en los sectores de la ciencia y la tecnología de los alimentos mediante la promoción de enfoques y metodologías disruptivos. El Proyecto ASKFOOD se puso en marcha para abordar la cuestión descrita. En él participan 12 socios de toda Europa y está coordinado por la Universidad de Teramo en el marco de la Alianza del Conocimiento ASKFOOD Erasmus+. Como entorno educativo innovador e internacional, el consorcio del proyecto ASKFOOD se esfuerza por crear una alianza de conocimiento permanente entre las empresas y las instituciones de educación superior en los sectores relacionados con la alimentación.

Iniciado en 2018, el proyecto se ha centrado en diversas actividades y ya se han ejecutado o están en curso los siguientes productos:

Agregador de Previsiones

Para definir las tendencias futuras que influyen en las habilidades de conocimiento en el sector alimentario, el consorcio ASKFOOD ha identificado ocho factores innovadores que darán forma al escenario competitivo en los próximos años: Tecnología, Economía, Hábitos de mercado, Política y marco normativo, Medio ambiente, Ciencia, puntos de referencia para el sector y el futuro de la demanda de competencias y puestos de trabajo.

El Agregador de Previsiones está concebido como una biblioteca interactiva en la que se describen y analizan estos ocho "TEMAS". En cuanto a la evolución futura, el Agregador de Previsiones trata de anticipar las nuevas competencias resultantes y los futuros perfiles profesionales que surgen en el sector alimentario y en los sectores relacionados con la alimentación si se mantiene la tendencia en cuestión.

Este enlace le lleva al agregador de previsiones: <https://www.askfood.eu/tools/forecast/forecast/>

El Mapa Inteligente de ASKFOOD

En la era del conocimiento compartido y del intercambio de conocimientos, hay muchos recursos de código abierto que responden a la necesidad emergente de competencias en el sector alimentario. El Mapa Inteligente ASKFOOD activa y reutiliza material de ocho tipos de recursos diferentes: 1) cursos en línea masivos y abiertos (MOOC); 2) centros de formación; 3) resultados de proyectos de la UE; 4) centros de investigación; 5) programas de aceleración; 6) plataformas de crowdfunding/contratación colectiva; 7) start-ups y 8) mercados de innovación.

La investigación en la que se basa este Mapa Inteligente no pretende que se utilice con fines comparativos o de clasificación.

El Mapa Inteligente puede utilizarse como fuente de inspiración o como plataforma para encontrar herramientas de autoformación para ampliar los conocimientos personales. Al mismo tiempo, también pretende ser una forma de aumentar el intercambio de conocimientos en la industria alimentaria.

El siguiente enlace le lleva al Mapa Inteligente: <https://www.askfood.eu/tools/smart-atlas/maps/>

El identificador interactivo de carencias formativas

El identificador interactivo de carencias formativas ("Interactive Training Gap Identifier", ITGI) tiene como objetivo proporcionar herramientas de autoevaluación para reducir el desajuste de competencias en el mercado laboral y apoyar el aprendizaje personal y las trayectorias profesionales de los actuales y futuros profesionales de la alimentación.

Visite la herramienta virtual del IGTI aquí: <https://www.askfood.eu/tools/itgi/>

Actividades de formación innovadoras

Dentro de este paquete de trabajo, diferentes grupos objetivo, es decir, programas de maestría, desarrollo profesional continuo (DFC) en diversos sectores relacionados con la alimentación, trabajarán con los siguientes enfoques: gamificación, tutoría inversa y aprendizaje personal. Los alumnos y los profesores evaluarán la metodología que han utilizado en los aspectos de competencias y habilidades alcanzados. Como resultado, se dispondrá de una cartera completa de conceptos, métodos y herramientas de formación innovadoras, así como de una guía detallada para renovar y añadir valor a las estrategias de formación interna.

Incubadora Inversa

La incubadora inversa combina una plataforma innovadora que apoya el espíritu empresarial y nuevos modelos de formación que animan a los participantes a replantearse la forma de hacer negocios. Aquí se integran métodos de formación alternativos. Esta herramienta pretende mejorar las competencias profesionales orientadas a la industria de los estudiantes, los profesores y los profesionales del sector. Además, favorece la integración de las competencias científicas y tecnológicas en la industria invirtiendo en un ecosistema abierto para conectar y aprovechar los talentos, las ideas y las iniciativas empresariales. De este modo, se potenciará el valor de toda la cadena de valor de los sectores relacionados con la alimentación, al conectar el mundo académico con el empresarial.

El siguiente enlace le lleva a la Incubadora Inversa: <https://www.askfood.eu/reversed-incubator-0>

El Observatorio Permanente ASKFOOD

El Observatorio Permanente ASKFOOD sobre Formación Innovadora supervisará y analizará las últimas tendencias de innovación en términos de necesidades de habilidades, conocimientos y competencias en el sector alimentario y sectores relacionados con la alimentación. La información producida por el Observatorio Permanente ASKFOOD ayudará a sus miembros, en un entorno multisectorial y multidisciplinar, a desarrollar planes de formación innovadores que se ajusten a las futuras tendencias de innovación en el sector alimentario y en los sectores relacionados con la alimentación.

El Ecosistema Digital de Negocios y Formación

ASKFOOD se ha comprometido a establecer un Ecosistema Digital de Negocios y Formación (EDNF), una plataforma abierta y co-creada para apoyar la agregación e interacción entre los socios y la comunidad más amplia de las partes interesadas de ASKFOOD. El principal interés se centra en los clústeres sectoriales, para los que la plataforma virtual servirá de apoyo a sus necesidades de formación, innovación y creación de redes. El EDNF incluirá también el Mercado de Movilidad y Talento, una mesa virtual permanente para la recopilación de ideas y la búsqueda de oportunidades. En general, el EDNF pretende ser un proveedor de información de la mejor manera posible, contribuyendo a la planificación empresarial de los clústeres que tienen necesidad de formación.

En conclusión, el proyecto ASKFOOD está diseñado para contribuir a la creación de un nuevo ecosistema educativo mediante la mejora de la interacción entre el mundo académico, la industria y las partes interesadas en un modelo de innovación de triple hélice.

Las actividades están financiadas por el proyecto de la Alianza del Conocimiento ERASMUS+ ASKFOOD "Alianza para las habilidades y el conocimiento para ampliar la innovación abierta, la optimización y el desarrollo relacionados con el sector alimentario" (Proyecto N. 588375-EPP-1-2017-1-IT-EPPKA2-KA), y coordinado por la Universidad de Teramo, Prof. Paola Pittia.
Más información disponible en: www.askfood.eu