



Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir - Coordinatore del Progetto



Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento - Partner del Progetto



Università di Lubiana Facoltà Veterinaria - Partner del Progetto



Università Slovaca dell'Agricoltura di Nitra - Partner del Progetto



Università di Ankara Facoltà di Veterinaria - Partner del Progetto



Direzione Agricoltura e Foreste di Batman - Partner del Progetto

Risultati del Progetto Erasmus+ “Investigation of traditional cheese production technology and standards in the light of European Union” acronimo “BestCHEESE” completato.

Il progetto denominato “Investigation of Traditional Cheese Production Technology and Standards in the Light of European Union” acronimo “BestCHEES” - TR01KA202-077415, realizzato nell’ambito dei partenariati strategici del **Programma Erasmus+** per l’istruzione professionale con

il coordinamento della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir (Turchia), e del quale l' Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento è partner insieme all' Università di Lubiana Facoltà di Medicina Veterinaria, all'Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra, all'Università di Ankara Facoltà di Medicina Veterinaria, alla Direzione Agricoltura e Foreste di Batman, in data 31 agosto 2022 è stato completato.

Come esito delle attività del medesimo, sono stati creati 2 moduli formativi per un totale di 10 lezioni in 5 lingue diverse (turca, inglese, italiana, slovena e slovacca) aperti a tutti e gratuiti, utilizzando il sito web www.bestcheeseeu.com

Lo scopo del progetto è quello di sostenere la produzione in qualità e sicurezza dei formaggi eliminando le differenze regionali attraverso nuove metodologie di formazione degli operatori del settore basate sulle ICT (information and communications technology) nei processi di produzione e sugli standard igienici dei formaggi locali nei paesi membri dell'Unione Europea e nei Paesi Candidati.

Altro risultato del progetto è la creazione del sito web www.bestcheeseeu.com facile da fruire in cui è stata applicata l'innovativa tecnologia ICT, supportata da materiali visivi e da cui i partecipanti che avranno superato gli esami finali dei 2 Moduli potranno ottenere i certificati.

Nello svolgimento dei lavori utile ed entusiasmante è stata la condivisione di esperienze diverse da parte dei partecipanti dei vari paesi UE ed extra UE con culture e tradizioni differenti.

Attraverso i materiali di formazione innovativi, disponibili con la registrazione attraverso il sito web www.bestcheeseeu.com, il personale di formazione professionale, ispettori e formatori del settore alimentare, produttori primari e chiunque sia interessato alla sicurezza alimentare e alle tecnologie di produzione, avranno l'opportunità di apprendere le tecnologie di produzione dei formaggi tradizionali locali, di utilizzarle nella vita quotidiana e professionale, producendo nuovi prodotti e migliorando così le proprie conoscenze ed esperienze professionali.

Finalità ultima del progetto è infatti rafforzare le competenze chiave nell'istruzione e nella formazione professionale, sviluppare partenariati, promuovere l'apprendimento basato sul lavoro e favorire l'accesso di tutti alla formazione, al fine di consentire ai partecipanti di sviluppare le proprie competenze di base e professionali e alle istituzioni ed organizzazioni dei paesi dell'UE di agire insieme.

Il progetto infine ha rafforzato l'impegno degli enti pubblici sulla cooperazione interregionale e transfrontaliera e sulla sicurezza e tecnologie alimentari.

L'Ambasciata italiana ad Ankara ha inviato una email di ringraziamento alla nostra istituzione e ci ha invitato a collaborare per nuovi progetti.

Nel lungo periodo, aumenterà il livello di conoscenza del personale addetto alla formazione professionale nei paesi dell'UE e in Turchia e la capacità di utilizzare la tecnologia ICT nell'istruzione e nella formazione, si eleveranno gli standard di qualità nelle aziende alimentari che producono formaggi locali e l'economia dei paesi dell'UE e della Turchia sarà influenzata positivamente dall'aumento delle importazioni ed esportazioni.

Il Responsabile del SIRS
Dott. Giuseppe Salvatore Vella