



**BakeSus**

BakeSus intende creare un programma e-learning su qualità e sicurezza alimentare, in considerazione delle buone pratiche igieniche e ambientali e adattandolo ai fabbisogni del settore del pane e della pasticceria. Questi materiali aumenteranno la competitività del settore e rafforzeranno le capacità di formatori e lavoratori.

**Partner del progetto**



Questo progetto è stato finanziato con l'aiuto della Commissione europea. Questa pubblicazione riflette il punto di vista degli autori e la Commissione non può essere considerata responsabile di qualsiasi uso possa essere fatto del suo contenuto.



**Produzione sostenibile  
e igienica nel settore  
dei prodotti da forno  
mediante lo scambio  
di buone pratiche**

**BAKESUS.COM**



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

**2016-1-TR01-KA202-34815**

## Il progetto BakeSus

Il settore della panificazione e della pasticceria si è evoluto enormemente negli anni recenti grazie alla realizzazione di nuove tecnologie e all'emergere di nuovi gruppi di consumatori con fabbisogni differenti, con una domanda in crescita in fatto di ingredienti del cibo e metodi di trasformazione. Questa complessità, in aggiunta alle preoccupazioni per l'ambiente e ad una popolazione crescente con intolleranze e allergie ai cibi, ha prodotto numerosi cambiamenti in molti aspetti della produzione di pane e pasticceria. Dunque una formazione sull'igiene, la qualità, la sicurezza alimentare e le buone pratiche ambientali è essenziale per questo settore.

L'obiettivo complessivo è aumentare la qualità e l'efficienza dei processi di insegnamento e apprendimento attraverso la realizzazione e la validazione di materiali formativi che siano basati sulle tecnologie dell'informazione e completamente adattati ai prodotti di panificazione e pasticceria.

### Obiettivi specifici ✓

- Sviluppare un insieme di materiali formativi indirizzati a imprenditori e lavoratori del settore dei prodotti da forno che assicurino prodotti di elevata qualità, sicurezza e attenzione all'ambiente.
- Utilizzare una formazione per l'igiene, la qualità e la protezione ambientale come strategia per aumentare l'adattabilità dei lavoratori ai cambiamenti e sviluppi emergenti del settore, migliorando in tal modo la loro occupabilità e la competitività del settore della panificazione e della pasticceria.
- Incoraggiare la diffusione e la realizzazione delle politiche europee della sicurezza alimentare ed ambientale in maniera uniforme.

## Materiali formativi

Le attività di apprendimento per la corretta manipolazione e la gestione qualitativa ed ambientale dei cibi si dovrebbe basare sull'acquisizione di conoscenze e valori correlati all'igiene ed alla qualità alimentare. Queste sono rivolte ad assicurare e contribuire a competenze qualitative e non solo sulla sicurezza alimentare ma anche sulla salute dei consumatori e dei lavoratori, ottenendo nel contempo prodotti favorevoli all'ambiente.

I seguenti materiali formativi sono disponibili in inglese, italiano, turco e spagnolo per esperti/formatori e lavoratori del settore della panificazione e della pasticceria:

### Corso BakeSus

Corso per il personale del settore pane e pasticceria

### Corso formativo dei formatori di BakeSus

Corso rivolto ai formatori del corso BakeSus



## Test formativi Chi può partecipare?

- Lavoratori del settore della panificazione e della pasticceria
- Personale del comparto agro-alimentare in genere
- Ingegneri / tecnici agro-alimentari, veterinari, quality manager dei sistemi di qualità, ecc.
- Esperti di sicurezza alimentare e studenti.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:  
**Confederazione Italiana Agricoltori dell'Umbria**  
Tel. (+39) 075 57971056 Fax (+39) 075 5002956  
[a.palomba@cia.it](mailto:a.palomba@cia.it) – [m.canalicchio@gmail.com](mailto:m.canalicchio@gmail.com)  
sito web <http://bakesus.com>  
Twitter @BakesusErasmus  
Facebook BakeSus