

eu projekti

KTF uspješno sudjelovao u projektu programa Tempus IV

PIŠE **IVKA KLARIĆ**

Dovršen je europski projekt pod naslovom Improving Academia - Industry Links in Food Safety and Quality, (akronima FOODLINKS) iz kategorije Higher Education and Society (HES), u kojem je uspješno sudjelovao i splitski Kemijsko-tehnološki fakultet. Projekt je bio odabran za financiranje od Europske komisije na drugom pozivnom natječaju programa Tempus IV zajedno sa 69 projekata među kojima je bilo i šest projekata u kojima su sudjelovali hrvatski partneri. Koordinacijska ustanova projekta je španjolsko sveučilište Universidad de Lleida, a kontraktor projekta prof. Javier Arantegui Jimenez s istog sveučilišta. Projekt je okupio konzorcij od 15 institucija, tj. jedne konzultantske tvrtke i 14 sveučilišta, od kojih je 7 sveučilišta iz zemalja članica EU-a (Austrija, Bugarska, Grčka, Portugal, Španjolska, Velika Britanija), a 7 iz partnerskih zemalja: Hrvatske, Makedonije i Srbije. Hrvatska sveučilišta u projektu predstavljale su njihove sastavnice: Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Zagreb (HR1); Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek (HR3); i Kemijsko-tehnološki fakultet, Split (HR2), s kontakt osobama prof. dr. sc. Ingrid Bauman, prof. dr. sc. Ljiljanom Primorac i prof. dr. sc. Ivkom Klarić.



Željka Šmit, Josipa Giljanović, Ivka Klarić, Višnja Katalinić, Ivana Generalić-Mekinić, Jana Šurjak

110 tisuća eura KTF-u

Projekt je početno bio odobren na tri godine (od 15. siječnja 2010. do 14. siječnja 2013.), naknadno je produljen na rok od 6 mjeseci i završen je 14. srpnja 2013. Bio je financiran s ukupno 1.174.164 eura, a dio sredstava dodijeljen Kemijsko-tehnološkom fakultetu iznosio je oko 110.000, 00 eura. Sudionici projekta bili su obvezni sufinancirati projekt s iznosima od 10 % dodijeljenih im sredstava. Širi cilj projekta bio je oformiti Food Links Centre (FLC) na sedam sveučilišta partnerskih zemalja koji će uspostaviti i promicati dugoročno partnerske odnose između sveučilišta i industrije na području sigurnosti i sustava upravljanja kvalitetom hrane. Planirano je da osnovani centri djeluju kao mreža i dijele svoja znanja i resurse.

Centri će biti osposobljeni osigurati:

- Tečajeva u objektima koji posluju s hranom uključujući i pripremu edukacijskih materijala za tečajeva
- Tehničke i znanstvene informacije (uključujući zakonodavstvo)
- Tehničke usluge pri uvođenju sustava upravljanja sigurnošću i kvalitetom hrane prema međunarodnim normama

Aktivnosti i ishodi

Projektom su bile predviđene sljedeće aktivnosti i mjerljivi ishodi tih aktivnosti:

Projekt se bavio poboljšanjem veza sveučilišta i industrije u području sigurnosti i kvalitete hrane, a okupio je konzorcij od 15 institucija iz 9 zemalja

Institucije u Projektu

Universidad de Lleida, Lleida, Spain; BOKU University, Vienna, Austria; Paulo & Beatriz-Consultores Asociados, Porto, Portugal; Glasgow Caledonian University, Glasgow, UK; Aristotle University of Thessaloniki, Greece; Technological Educational Institute of Western Macedonia, Florina, Greece; University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria; University of Economics, Varna, Bulgaria, Univerzitet St. Kliment Ohridski, Bitola, Makedonija; Univerzitet St. Cyril Methodius, Skopje, Makedonija; Univerzitet u Beogradu, Srbija; Univerzitet u Novom Sadu, Srbija; Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska; Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Hrvatska; Sveučilište u Splitu, Hrvatska.



Tempus

- Priprema materijala za obuku (8 e-knjiga, 5 videa i 8 postera).
- Održavanje 8 tečajeva u učionici i 3 e-tečaja, osiguranje uvjeta za instaliranje e-knjižnice i e-učenja u sveučilištima partnerskih zemalja. Za nabavku nužne informatičke opreme koja će stranicu podržavati projektom su bila osigurana sredstva (15.500 eura/instituciji).
- Održavanje seminara (General food laws, Chemical safety, Labelling and nutrition, Biological safety, Genetically modified food) i tečajeva vezanih za norme o upravljanju kvalitetom i sigurnošću hrane (Quality management systems – ISO 9001:2008, Food safety management system – ISO 22000:2005, BRC Global standard-Food, International food standard-IFS, Global Gap) u sjedištima različitih sveučilišta. Ciljane skupine za edukaciju bili su sveučilišno i indu-

strijsko osoblje.

- Pilot uvođenje normi vezanih za sigurnost hrane i sustav upravljanja kvalitetom u objekte koji posluju s hranom. Svaki sudionik projekta iz partnerskih zemalja trebao je pripremiti uvođenje najmanje dviju normi.
- Izrada web-stranice na kojoj će biti prikazane aktivnosti i ishodi projekta kao i drugi podaci važni za prehrambenu industriju. Web-stranica projekta (Osnivanje Vijeća sveučilište-industrija (Academia-Industry Council, AIC) u svakoj partnerskoj zemlji, sastavljeno od predstavnika akademске zajednice prehrambene industrije.
- Realizacija projektom planiranih aktivnosti i postizanje mjerljivih ishoda tih aktivnosti provodili su se na sveučilištima partnerskih zemalja i/ili sveučilištima EU partnera. Na početku rada projekta na Kemijsko-tehnološkom fakultetu

imenovana je FLC grupa u kojoj su, uz voditeljicu prof. dr. sc. Ivku Klarić, sudjelovale: prof. dr. sc. Višnja Katalinić, doc. dr. sc. Josipa Giljanović, dr. sc. Ivana Generalić Mekinić, Jana Šurjak, dipl. ing. i Željka Šmit, dipl. ing.

KTF-ovci uspješno odradili svoj dio

Tijekom trajanja projekta članovi projekta s Kemijsko-tehnološkog fakulteta odradili su sve zadatke za koje su projektom bili zaduženi: Pripremili su e-knjigu „Planiranje i gradnja objekata u poslovanju s hranom“ (Design and Construction of Food Premises); održali šest pilot tečajeva iz upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane studentima stručnog i preddiplomskog studija kemijske tehnologije na smjerovima prehrambena tehnologija i mediteranske kulture; pripremili e-tečaj „Quality management system – ISO 9001:2008“ zajedno s partnerima HR1 i HR3; organizirali 2011. na KTF-u održavanje seminara „Labelling and Nutrition“ i tečajeva Food safety management system – ISO 22000:2005 i International Food Standard IFS (version 5) za oko 60 sudionika, također 2012. tečaj o IFS-u (version 6). Predavači su bili sa sveučilišta, ali i priznati stručnjaci iz industrije.

Aktivnosti vezane za uvođenje normi provodile su se u suradnji s tehnološkim u Pečari „Babić“ u Splitu (ISO 9001) i

u „Maraski“, d.o.o. Zadar (IFS). Ovom prigodom najljepše im zahvaljujemo na uključenju u aktivnosti ovog projekta, ali i otvorenim mogućnostima za daljnje oblike suradnje.

AIC vijeće i nacionalni Tempus uredi

AIC vijeće za Hrvatsku osnovano je u prvoj projektnoj godini i čini ga, uz šest predstavnika triju hrvatskih sveučilišta, još pet predstavnika hrvatske prehrambene industrije (Podravka, Frank, Agrokor, Perutnina Pipo Ptuj i Croatian Richemont Club). Vijeće je tijekom trajanja projekta redovito održavalo sjednice i pratilo provedbu projekta, a članovi iz industrije recenzirali su pripremljene edukacijske materijale i dali niz korisnih savjeta. Održavanje projekta nadzirali su nacionalni Tempus uredi partnerskih zemalja te još posebno EU partner na projektu, koji je bio zadužen za nadzor provedbe projekta. Projektom su ostvareni postavljeni ciljevi, tj. uspostavljena je suradnja sveučilišta i industrijem, a projekt je indirektno pridonio i cjeloživotnom obrazovanju. Koristim priliku u ime FLC grupe KTF-a zahvaliti svim članovima Tempus projekta, članovima AIC savjeta i posebno rukovodstvu Kemijsko-tehnološkog fakulteta na pruženoj podršci koju smo imali od svijeta fakultetskih službi tijekom trajanja projekta.