



UPINFOOD

Training for upskill key innovation
related competences in VET
for the micro and small businesses of the food sector



Co-funded by
the European Union

The Official Newsletter of UPINFOOD EU Project.

Actualización del proyecto UPINFOOD: ¡Una visión general del desarrollo de módulos!

Monika Sasiak

Estamos encantados de ofrecerte las últimas novedades sobre nuestro proyecto Erasmus+ UPINFOOD, cuyo objetivo es revolucionar la industria alimentaria con prácticas modernas, sostenibles e innovadoras.

En UPINFOOD, nuestro objetivo principal es formular marcos de competencias e impartir formación profesional a los principales actores del sector. Actualmente, estamos a punto de finalizar nuestro programa "Capacitaciones para Servicios de Alimentos", que abarca siete módulos integrales que cubren facetas críticas como los desafíos en las estructuras agrícolas, las habilidades blandas comerciales esenciales, los objetivos de sostenibilidad y las estrategias innovadoras en la cadena de suministro de alimentos.

Aquí hay un resumen a los próximos módulos:

1. Desafíos y obstáculos en las estructuras agrícolas y las cadenas de suministro:

En este módulo, los participantes profundizarán en las complejidades de los sistemas agrícolas y las cadenas de suministro, explorando cuestiones como la gestión de recursos, los desafíos logísticos y la dinámica del mercado. A través de estudios de casos y discusiones interactivas, los alumnos desarrollarán una comprensión integral de los obstáculos que enfrenta la industria y las estrategias para superarlos.

2. Habilidades blandas empresariales (Parte 1 y 2: Comunicación efectiva, gestión de proyectos y resiliencia):

Estos módulos tienen como objetivo equipar a las personas con habilidades blandas esenciales cruciales para el éxito en el sector de los servicios de alimentos. La Parte 1 se centra en mejorar la competencia comunicativa, fomentar el trabajo en equipo eficaz y cultivar las habilidades interpersonales. La Parte 2 profundiza en las metodologías de gestión de proyectos, las técnicas de desarrollo de la resiliencia y la adaptabilidad en entornos de trabajo dinámicos.

3. Sostenibilidad (Parte 1 y 2: Metas, Objetivos y Construcción de Sistemas Alimentarios Responsables):

Los participantes explorarán los principios de sostenibilidad en la industria alimentaria, incluyendo la conservación del medio ambiente, la responsabilidad social y la viabilidad económica.

EN ESTA EDICIÓN

ACTUALIZACIÓN DEL PROYECTO UPINFOOD: VISIÓN GENERAL DEL DESARROLLO DE LOS MÓDULOS, M. SASIAK

CONOCIENDO...IED, D. MAKRI

CONOCIENDO...VESK, A. NETIKSIENE

DESCUBRIR EL SITIO WEB DE UPINFOOD, M. NAZIMEK

A través de talleres interactivos y estudios de casos, los alumnos desarrollarán estrategias para integrar prácticas sostenibles en sus operaciones, fomentando la resiliencia y la viabilidad a largo plazo.

4. Innovación (Parte 1 y 2: Metas, Objetivos y Digitalización en la Cadena de Suministro de Alimentos): Estos módulos se centran en aprovechar la innovación para impulsar el crecimiento y la competitividad en la cadena de suministro de alimentos. La Parte 1 explora la importancia de establecer objetivos estratégicos de innovación, fomentar una cultura de creatividad y aprovechar las tecnologías emergentes. La Parte 2 profundiza en la digitalización de los procesos, incluido el análisis de datos, la optimización de la cadena de suministro y las soluciones de comercio electrónico.



A medida que continuamos progresando, te invitamos a mantenerte atento para obtener más actualizaciones sobre nuestro viaje hacia el fomento de un futuro sostenible e innovador para la industria alimentaria.

<https://upinfood.erasmus.site/>

Conociendo a Instituto de Desarrollo Empresarial (iED)

Dora Makri



El emprendimiento es un aspecto fundamental de nuestro ADN, jugando un papel esencial en nuestra misión y visión. Nuestro objetivo siempre ha sido promover la innovación y fomentar el espíritu emprendedor en toda Europa. Desde nuestra fundación en Larissa, Grecia, en 2005, el Instituto de Desarrollo Empresarial (iED) ha participado activamente en más de 300 proyectos europeos, abarcando varios marcos de financiación. Nuestros expertos han formado a más de 14.000 europeos en emprendimiento, sostenibilidad, innovación, inclusión social y otros temas relevantes.

UPINFOOD es un proyecto especialmente querido para nosotros, que marca un cambio significativo en nuestro enfoque desde la rápida digitalización provocada por la pandemia que nos obligó a adaptarnos al nuevo entorno dinámico. Si bien la mejora del espíritu empresarial sigue siendo un pilar fundamental de nuestro trabajo, hemos ampliado nuestro enfoque al panorama europeo de la innovación, reconociendo su potencial en la era digital.

Ubicados en Tesalia, una región predominantemente rural con una población sustancial de agricultores y ganaderos, tenemos un buen conocimiento de sus necesidades y desafíos que enfrentan. A lo largo de los años, hemos ayudado a cientos de agricultores a cultivar y desarrollar sus negocios agrícolas teniendo en cuenta la sostenibilidad. Además, hemos educado a la generación más joven sobre las oportunidades de empleo en la agricultura y la importancia de los alimentos saludables y orgánicos.

Entre los proyectos europeos más destacados en los que iED ha tenido impacto se encuentran:



- **DIGIAGRIMARK**: Esta iniciativa se centra en mejorar las habilidades digitales de los agricultores y agroempresarios, con el objetivo de garantizar la seguridad y mejorar las capacidades de marketing digital en la agricultura.
- **RWSFF** (Mujeres Rurales para la Alimentación y la Agricultura Sostenibles): Este proyecto empodera a las mujeres rurales mediante la promoción de la "Economía de Alimentos Frescos" y el emprendimiento agrícola, contribuyendo a la generación de ingresos y empleo en las zonas rurales.
- **CEM for SMEs** (Gerente de Economía Circular para Pymes): Dedicado a avanzar en el cambio hacia una economía circular, particularmente en el sector de la Alimentación y la Agricultura. Esto implica el desarrollo de perfiles laborales de Gerente de Economía Circular (CEM) y programas de capacitación innovadores.

Conociendo...VESK

Ausra Netiksiene



Verslo ir svetingumo profesinės karjeros centras (Centro de Formación en Negocios y Hostelería) VESK es un centro de carreras moderno, innovador e internacionalizado comprometido con la formación de los profesionales del mañana. El Centro ofrece una educación de alta calidad para jóvenes, adultos y personas con empleo. Es un proveedor público de programas de formación profesional inicial y continua con sede en Vilnius, con sus departamentos sucursales ubicados en las partes norte y sur de Lituania.

En el corazón de la misión de VESK se encuentra el compromiso de proporcionar educación general de calidad, formación profesional y rehabilitación, al tiempo que se garantiza la integración perfecta de los graduados en el mercado laboral. Nuestra visión para la próxima década es emerger como un líder en el campo a través de la excelencia organizacional, la gestión eficiente, la libertad académica, los diversos modelos de enseñanza y el desarrollo de programas nacionales e internacionales.

VESK cubre un amplio espectro de áreas de servicio, incluyendo la formación profesional, la educación básica y secundaria, la educación de adultos, la educación no formal de adultos, la formación profesional de apoyo a profesores y estudiantes, los centros de formación práctica, las actividades de proyectos, la rehabilitación profesional y la formación especializada para personas con necesidades educativas especiales.

Reconociendo el profundo impacto de nuestras actividades en las generaciones actuales y futuras, VESK se enorgullece de ser uno de los siete Centros de Excelencia de la Unión Europea comprometidos con los principios de la economía verde. Integramos la sostenibilidad en nuestros procesos haciendo hincapié en la importancia de la responsabilidad medioambiental.

Para abordar nuestra huella ambiental, VESK ha instalado una planta de energía solar en el techo y la fachada del centro. Este proyecto es un testimonio de nuestro enfoque en la eficiencia energética, la reducción del consumo de electricidad y calor, y la minimización de las emisiones de gases de efecto invernadero.



Nuestro restaurante y laboratorios de enseñanza adoptan un enfoque de "cero desperdicio", implementando principios como "cadena alimenticia corta" y "del jardín a la mesa". Estos esfuerzos contribuyen a un entorno educativo más seguro y sostenible.

VESK se adhiere a la norma de gestión de calidad ISO 9001-2015, lo que garantiza que nuestra institución opere con los más altos estándares. Además, nos hemos unido a la Asociación Lituana de la Carta de la Diversidad para fomentar un entorno de trabajo abierto e inclusivo, haciendo hincapié en nuestro compromiso con la responsabilidad social.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se ejemplifica aún más a través del proyecto UPINFOOD, diseñado para equipar a los emprendedores del mañana con las competencias necesarias para implementar modelos de negocio innovadores y sostenibles. Esta iniciativa se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, reforzando nuestra dedicación a crear un impacto positivo en la sociedad.

A medida que continuamos innovando e inspirando, VESK sigue dedicado a dar forma a un futuro en el que la educación y la sostenibilidad vayan de la mano y el proyecto UPINFOOD sea una parte integral de nuestro viaje hacia la excelencia.



Descubriendo el sitio web de UPINFOOD

Małgorzata Nazimek

¡Ahora se puede acceder al sitio web de UPINFOOD en seis idiomas! Contiene información sobre el desarrollo del proyecto. Descubre los antecedentes, los objetivos y los grupos destinatarios del proyecto UPINFOOD en la primera sección. El Marco de Competencias para la Innovación de las Pequeñas Empresas Alimentarias ya se ha facilitado en la sección «Principales resultados». Para obtener más información sobre los socios que participan en el proyecto, visite la sección 'Asociación'. Boletines informativos y folletos, entre otros materiales promocionales, también están a su disposición.

Si tiene alguna pregunta, puede utilizar el sitio web para ponerse en contacto con nosotros directamente. Todas las noticias y resultados se publican en el sitio web de forma regular. Es muy legible, transparente y fácil de usar.

¡Echa un vistazo a la web de [UPINFOOD](https://www.upinfood.erasmus.site) para estar al día!

PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS!



www.upinfood.erasmus.site



@UpinfoodErasmus+



@Upinfood-erasmus-plus



@Upinfood