

Numer projektu	2022-1-PL01-KA220-HED-000087693
-----------------------	---------------------------------

Tytuł projektu	YOUng AgRifood European Innovators
Akronim projektu	YOUAREIN
Strona internetowa projektu	w budowie
Nazwa instytucji koordynującej:	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Partnerzy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food Hub SRL (Włochy) 2. UNIVERSIDADE CATOLICA PORTUGUESA (Portugalia) 3. EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL (Belgia) 4. ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA DI BOLOGNA (Włochy)
Czas trwania	24 miesiące
Dofinansowanie z programu Erasmus+	250 000 euro

Streszczenie projektu

Obecne systemy żywnościowe opierają się na metodach masowej produkcji, które powinny być zaprojektowane tak, aby dostarczać ludziom bezpieczną żywność o określonych wartości odżywczej. Jednocześnie odnotowywany jest wzrost ludności na świecie, a także niedożywienie i głód występujący w niektórych rejonach świata. Ponadto produkcja żywności obciąża systemy środowiskowe, a niektóre badania sugerują, że produkcja żywności jest jednym z głównych czynników przyczyniających się do zmian klimatu, utraty różnorodności biologicznej czy wyczerpywania się zasobów słodkiej wody. Biorąc pod uwagę zagrożenia, jakie dla zdrowia i degradacji środowiska stwarzają dzisiejsze wzajemnie połączone globalne systemy żywnościowe, na całym świecie coraz częściej podejmuje się próby uczynienia ich bardziej zrównoważonymi.

Projekt ma na celu opracowanie szkolenia wielofunkcyjnego w atrakcyjnej formie dotyczącego innowacji rolno-spożywczych z podejściem teoretyczno-praktycznym. Ponadto projekt ma na celu stymulowanie studentów i absolwentów uniwersytetów do rozwijania pomysłów biznesowych, aby uczynić system rolno-spożywczy bardziej zrównoważonym.

Kurs będzie polegał na opracowaniu zajęć z zakresu innowacyjnych strategii wytwarzania produktów żywnościowych zrównoważonych ekonomicznie, środowiskowo i społecznie. Tematy poruszane na kursie będą dotyczyć nowych i zrównoważonych technologii przetwarzania żywności, takich jak pulsacyjne pole elektryczne (PEF), wysokie ciśnienia hydrostatyczne (HPP), ultradźwięki (US), zimna plazma (CAP), światło UV, itp. Dodatkowo będą poruszane zagadnienia związane z nowymi technologiami wdrażanymi do przemysłu jak np. druk 3D czy zrównoważone systemy pakowania; zrównoważone systemy produkcji podstawowej np. rolnictwo wertykalne. Ponadto kurs będzie dotyczył również nowych składników żywności wykorzystywanych w produkcji żywności tj. zastosowanie alternatywnych źródeł białek np. owadów jadalnych, glonów i mikroalg, czy mięsa z hodowli laboratoryjnej. Tematyka poruszana na kursie ma na celu uświadomienie uczestnikom potrzeby wprowadzania innowacji w systemie rolno-spożywczym poprzez tworzenie pomysłów biznesowych, które mogą przekształcić te badania w zastosowania przemysłowe. Uzmysłowanie sobie tego przez uczestników kursu pozwoli na wychowanie nowej generacji przedsiębiorców, zainteresowanych inwestowaniem w zrównoważony rozwój jako podstawową zasadę ich działalności, a nie wymuszoną praktykę.