

THE PARTNERSHIP



The project **SAFETYCER** will be developed by a consortium of 5 partners, including:



ROMPAN – PATRONATUL ROMAN DIN INDUSTRIA DE MORARIT, PANIFICATIE SI PRODUSE FAINOASE - ROMPAN, ROMANIA
Contact: Mrs. Daniela Voica – tehnic@rompan.ro



UNIVERZITET U NOVOM SADU, SERBIA
Contact: Mrs. Mila Grahovac - mila@polj.uns.ac.rs



SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU, CROATIA
Contact: Mrs. Karolina Vrandečić - karolina.vrandecic@pfos.hr



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINA VETERINARĂ A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI DIN TIMIȘOARA, ROMANIA
Contact: Mrs. Ersilia Alexa - alex.ersilia@yahoo.ro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, ITALIA
Contact: Mrs. Stefania Pollastro - stefania.pollastro@uniba.it

"Material realizat cu sprijinul financiar al Comisiei Europene. Conținutul prezentului material reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorilor, iar Agenția Națională și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care conținutul informației va fi folosit."



Erasmus+

STRATEGIES TO PREDICT, PREVENT AND REDUCE THE EFFECT OF FUNGAL CONTAMINATION ON CEREALS QUALITY, PRODUCTION AND FOOD SAFETY



Erasmus+

The project's objectives

The cereals and cereal products are basic food resources destined to human consumption and also used as feed in the entire world.

Every year, a large number of crops are likely to be attacked by fungi on the field and during storage, leading to substantial financial losses and damage the health of humans and animals.

In the actual context, when due to the climatic changes and pollution under different forms more and more contaminated cereal products are being produced, the SAFETYCER PROJECT aims to develop and implement a prevention strategy for fungal contamination of cereal products for all partner countries by:

- ▲ Developing a curricula and a course handout "Strategies regarding prevention and reducing the effect of fungal contamination on the cereals quality and food safety".
- ▲ Increasing the training level of 70 participants (10 experts and 60 employees) with a low qualification level by theoretical and practical training by organizing 11 training courses over a period of 5 days.



Obiectivele proiectului

Cerealele și produsele din cerealele sunt resurse alimentare de bază destinate consumului uman precum și furajelor pentru animale în întreaga lume.

În fiecare an, un număr mare de recolte sunt susceptibile atacului fungilor fie pe câmp sau în timpul depozitării, conducând la pierderi financiare considerabile și la afectarea sănătății oamenilor și animalelor.

În contextul actual, când datorită schimbărilor climatice, poluării sub diverse forme se produc din ce în ce mai mult produse cerealiere contaminate, proiectul SAFETYCER își propune să dezvolte și să implementeze o strategie de prevenire a contaminării fungice a produselor cerealiere pentru toate țările partenere prin:

- ▲ Dezvoltarea unei curricule și a unui suport de curs "Strategii privind prevenirea și reducerea efectului contaminării fungice asupra calității cerealelor și siguranței alimentelor".
- ▲ Creșterea nivelului de instruire a 70 participanți (10 specialiști și 60 de angajați cu nivel scăzut de calificare).



Erasmus+

Циљеви пројекта

Житарице и производи од жита су основна храна (ресурси) намењена исхрани људи али се такође користе за исхрану стоке у целом свету.

Сваке године, велики број усева може бити нападнут гљивама на пољу и током складиштења, што доводи до значајних финансијских губитака и оштећује здравље људи и животиња.

Данас, када због климатских промена и различитих загађења све више контаминираних производа од житарица настаје, САФЕТИЦЕР ПРОЈЕКАТ има за циљ развој и спровођење стратегије превенције контаминације

- гљивама производа од жита, у свим земљама учесницама пројекта, и то:
- ▲ Развојем наставних планова и приручника за курс "Стратегије у погледу превенције и смањења утицаја контаминације гљивама на квалитет и здравствену безбедност житарица".
 - ▲ Тренингом 70 учесника (10 стручњака и 60 запослених) теоретском и практичном наставом организујући 11 курсева током 5 дана.

Ciljevi projekta

Žitarice i proizvodi od žitarica osnovni su prehrambeni resursi namijenjeni ljudskoj prehrani, ali se također koriste i kao stočna hrana u cijelom svijetu.

Svake godine veliki broj usjeva mogu napasti gljive na polju i tijekom skladištenja, što dovodi do značajnih financijskih gubitaka te šteta za zdravlje ljudi i životinja.

Danas, zbog klimatskih promjena i zagađenja okoliša iz različitih izvora sve češće se proizvode žitarice koje ne zadovoljavaju kvalitetom i zbog toga SAFETYCER projekt ima za cilj razviti i u praksi provesti preventivne mjere u cilju smanjenja kontaminacije/zaraze žitarica gljivičnim patogenima za sve zemlje partnere projekta, tako što će:

- ▲ Razviti nastavne planove i priručnik za tečaj "Strategije sprječavanja i smanjenja utjecaja kontaminacije gljivama na kvalitetu žitarica i sigurnost hrane".
- ▲ Povećati razinu znanja 70 zaposlenika s niskom razinom obrazovanja (10 tehnologa i 60 radnika) teoretskom i praktičnom nastavom kroz 11 tečajeva tijekom pet dana.

Gli obiettivi del progetto

I cereali e i prodotti a base di cereali sono risorse alimentari di base destinate al consumo umano e utilizzate anche come mangimi in tutto il mondo.

Ogni anno è probabile che un numero elevato di colture venga attaccato da funghi sul campo e durante lo stoccaggio, portando a sostanziali perdite finanziarie e danneggiando la salute di esseri umani e animali.

Nel contesto attuale, quando a causa dei cambiamenti climatici e dell'inquinamento sotto forme diverse vengono prodotti sempre più cereali contaminati, il PROGETTO SAFETYCER mira a sviluppare e attuare una strategia di prevenzione per la contaminazione fungina dei prodotti cerealicoli per tutti i paesi partner:

- ▲ Sviluppare un curriculum e un dispensa del corso "Strategie relative alla prevenzione e alla riduzione degli effetti della contaminazione da funghi sulla qualità dei cereali e sulla sicurezza alimentare".
- ▲ Aumentare il livello di formazione di 70 partecipanti (10 esperti e 60 impiegati) con un basso livello di qualifica grazie alla formazione teorica e pratica organizzando 11 corsi di formazione per un periodo di 5 giorni.