



aN Eu Curriculum for chef gasTro-engineering in primAry food caRe



CONTESTO

La promozione dell'invecchiamento attivo e in buona salute lungo tutto il corso della vita è un obiettivo chiave delle strategie nazionali in materia di salute pubblica. I cambiamenti demografici derivanti dall'allungamento della vita pongono ulteriori sfide ai sistemi sanitari e di assistenza sociale e a coloro che li supportano. I Governi e i fornitori di servizi sanitari e assistenziali sono sempre più consapevoli della necessità di solide strategie di promozione della salute a sostegno di uno spettro di interventi e iniziative volte a prevenire, o ritardare, le condizioni legate all'età e le malattie che impediscono la funzionalità e lo svolgimento di una vita indipendente. In questo contesto, alimenti di qualità, saporiti e sani costituiscono un'efficace strategia per affrontare la malnutrizione, la sarcopenia e la fragilità migliorando così la qualità di vita delle persone e prevenendo la morbilità e la disabilità negli anziani. La qualità, il gusto e l'aroma del cibo influenzano il consumo nutrizionale del paziente o dell'anziano, così come la qualità della sua vita. Si tratta di una considerazione fondamentale per gli ospedali e le strutture residenziali per anziani, poiché devono allineare una serie di fattori per assicurare che i pazienti ricevano un'alimentazione adeguata. Questi fattori includono l'età della persona, le sue patologie, la qualità e il valore nutrizionale del cibo servito, il gusto e il servizio di ristorazione offerto.

Numerosi studi testimoniano che la qualità del pasto può influenzare il livello di consumo di una persona.

Di conseguenza, i pasti offerti devono soddisfare gli standard di qualità e i requisiti nutrizionali individuali, tenendo conto delle preferenze alimentari e dei problemi individuali di assunzione del cibo.

Affrontare la malnutrizione e assicurare la disponibilità di cibo di qualità, saporito e sano è una sfida ancora più grande in quanto:

- La maggior parte dei cuochi e degli chef non è specializzata in Ristorazione Protetta (RP) e presenta un gap di competenze specifiche come la fisiologia della nutrizione, le ICT e l'ingegneria applicata all'alimentazione;
- I curricula esistenti per la specializzazione degli chef nella RP sono stati progettati e erogati nell'ambito di iniziative locali e non fanno riferimento a un profilo occupazionale europeo formalizzato per Chef e Cuochi che lavorano in ambito sanitario e assistenziale, basato su raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità o della Comunità Europea;
- I legislatori, gli stakeholder istituzionali, i fornitori di servizi sanitari pubblici e privati, gli enti di formazione professionale e gli enti certificatori necessitano di indicazioni, di tempo e di fondi per investire in un approccio culinario/clinico integrato. Il progetto NECTAR affronterà questo sfasamento tra le competenze attualmente offerte dai cuochi e dagli chef che lavorano negli ospedali e nell'assistenza residenziale e a domicilio e quelle effettivamente richieste dalle istituzioni sanitarie, dai fornitori di servizi privati e dagli utenti finali.

IL PROGETTO

Il progetto NECTAR si è sviluppato nell'ambito della European Innovation Partnership on AHA (EIP on AHA), in cui diversi partner stavano già affrontando il problema della malnutrizione negli anziani e avevano identificato gli investimenti nella formazione di Chef Gastro-Engineer come un'area prioritaria.

L'alleanza per le abilità settoriali NECTAR è stata creata per colmare il deficit di competenze individuato tramite:

- Contribuire alle competenze rilevanti per l'occupazione dotando gli chef e i cuochi di competenze hard, soft e trasversali;
- Attività interconnesse di progettazione, sviluppo e erogazione dell'apprendimento e costruzione del consenso verso la certificazione e il riconoscimento;
- Applicare strumenti e principi comuni alla progettazione e allo sviluppo dell'apprendimento, nonché alla stesura del framework delle competenze, applicando i principi EQF;

- Applicare standard e principi comuni per il controllo di qualità;
- Promuovere l'apprendimento basato sul lavoro;
- Contribuire a un'istruzione e a una formazione aperte e innovative fornendo il curriculum come risorsa educativa aperta;
- Promuovere la mobilità fornendo un curriculum comune, gettando le basi per la sua certificazione e il suo riconoscimento a livello europeo;
- Contribuire a una migliore comprensione europea dei compiti e delle competenze dello Chef Gastro Engineer valutando e sviluppando ulteriormente i profili occupazionali ESCO.

I PARTNER

Coordinatore di Progetto: Odisee vzw (Belgio)

Enti di Formazione e per l'Educazione degli Adulti:

Santa Casa da Misericordia e Albufeira (Portogallo)
Universidade do Algarve (Portogallo)
IPSSAR Marco Polo (Italia)
Fondazione ITS-BACT (Italia)
Medizinische Universität Graz (Austria)

Enti Pubblici:

Regione Liguria (Italia) | Regione Campania (Italia)

Organizzazioni non governative / associazioni:

EIP-AHA Reference Sites Collaborative Network (Belgio)

PMI:

SI4Life (Italia) | Wiener Institut für Arbeitsmarkt- und Bildforschung (Austria)

Rappresentanti del mercato del lavoro:

Wirtschaftskammer Steiermark (Austria)

Partner associati:

Paesi Bassi: Vitalis Group | Tantelouise | Zorgwaard
Belgio: Van Rhay cvba Center for Gastrology | ILVO | Primary VZW
Danimarca: Thw Copenhagen Professionsøjskole
Italia: ALISA – Azienda Ligure Sanitaria | ALFA – Azienda regionale per il Lavoro, la Formazione e l'Accreditamento

IMPLEMENTAZIONE DEL PROGETTO

Gli obiettivi del progetto saranno perseguiti attraverso le seguenti ATTIVITÀ:

- Definizione di un **Profilo Occupazionale (PO) per il CGE** come standard di riferimento per la formazione professionale degli chef nella Ristorazione Protetta;
- Integrazione dei risultati della ricerca esistenti sui fabbisogni di competenze degli chef, al fine di rendere il PO quanto più aderente possibile ai contesti occupazionali e lavorativi presenti (e futuri) per il CGE. Il PO sarà informato da ESCO e da EU Skills Panorama e sarà conforme all'ECVET, in modo da consentire la "traduzione dei fabbisogni di competenze in un **Curriculum VET modulare europeo, innovativo e orientato ai risultati di apprendimento per il CGE**. La flessibilità e la modularità del Curriculum consentiranno di integrarlo nei Curricula nazionali, tenendo conto dei contesti regionali;
- Linee Guida specifiche saranno rese disponibili per dare ai progettisti dell'istruzione e della formazione professionale indicazioni su come integrare il curriculum europeo a livello regionale;

- Un **processo iterativo di valutazione** sarà eseguito per convalidare e migliorare il Curriculum europeo e le Linee Guida: saranno raccolti feedback progressivi da cinque stakeholder e la convalida sarà effettuata in 5 regioni pilota in **Belgio, Portogallo, Austria e Italia**;
- Verranno forniti **strumenti ICT, Open Contents e ulteriori Linee Guida** per i formatori e gli insegnanti dell'istruzione e formazione professionale per facilitare l'effettiva implementazione dei curricula;
- Una **strategia di scaling-up** per aiutare il trasferimento e lo sfruttamento dei risultati di progetto nelle regioni e nei paesi partner e in tutta Europa;
- I risultati di progetto saranno diffusi ai principali stakeholder, compresi gli enti legislatori, gli enti di formazione professionale, ecc. per migliorare la comprensione e sostenere il processo decisionale;
- Un **Memorandum of Understanding (MoU)**, che delinea il quadro di riferimento per il trasferimento dei crediti del curriculum CGE, verrà firmato da tutte le regioni partner e da altri soggetti esterni al progetto.

VALIDAZIONE DINECTAR

Il curriculum sarà testato e validato attraverso corsi di formazione in 5 regioni pilota situate in Belgio, Portogallo, Austria e Italia (Liguria e Campania). Quattro regioni offriranno il curriculum al livello EQF5 (Austria, Belgio, Campania e Liguria) e una (Portogallo) al livello EQF4. La convalida delle competenze acquisite sarà effettuata in ogni regione pilota nell'arco di 8 mesi e sarà fornita a 20-60 studenti secondo la regione. Gli studenti svolgeranno tra le 750 e le 1000 ore di apprendimento che comprenderanno la frequenza alle lezioni in classe, moduli e-learning, apprendimento sul lavoro e altri sistemi di apprendimento innovativi. Ogni regione pilota fornirà un certificato per la qualifica CGE.

PER UNIRTI A NOI

Se desideri maggiori informazioni sul progetto, i suoi progressi e i suoi risultati, seguiteci su

www.nectar-project.eu

o sui canali social



Inoltre, se desiderate essere informati sul progetto, potete registrarvi sul sito

www.nectar-project.eu/contact-us

