

Programa Erasmus+
Convocatoria 2022

InnoMeatEdu
2022-1-ES01-KA220-HED-000087202

**Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology
Higher Education: a link between industry and academia**
2022-1-ES01-KA220-HED-000087202

- **Entidad solicitante (Coordinador): Universidad de León (ULE), SPAIN**
- **Socios:**
 - PANEPISTIMIO THESSALIAS Greece. VOLOS
 - UNIVERSITA DEGLI STUDI DI PARMA Italy. PARMA
 - UNIWERSYTET WARMINSKO MAZURSKI W OLSZTYNIE Poland. OLSZTYN
 - INSTITUTO POLITECNICO DE BRAGANCA Portugal. BRAGANCA
 - FUNDACION CENTRO TECNOLOXICODA CARNE Spain. San Cibrao das Vinas
 - CHATZI A. -ROUPA E.O.E. Greece. LARISSA

- **Presupuesto concedido: 250.000 €**
- **Presupuesto ULE: 57.490,00 EUR**

- **Periodo de ejecución: 36 MESES. 01/09/2022 a 30/08/2025**

- **Contactos académicos ULE:**
 - **Investigador principal:** Teresa María López Díaz
 - Javier Mateo Oyagüe.
 - Jesus A. Santos.
 - José María Rodríguez-Calleja.
 - Avelino Álvarez Ordóñez.
 - Javier Giráldez
 - Sonia Andrés

- **Página Web:** En elaboración

- **Gestiona:** Oficina de Proyectos Internacionales del Vicerrectorado de Internacionalización

Resumen:

La producción y el procesamiento de la carne son algunos de los componentes más importantes y complejos del sistema alimentario. Estos parecen estar experimentando cambios tecnológicos recientes. La carne como alimento suscita controversia y enfrenta críticas y desafíos en cuanto a cuestiones nutricionales, ambientales y éticas. Los procesos actuales de cambio en el sector cárnico están siendo impulsados por grupos de la sociedad civil, hay cambios regulares en las regulaciones administrativas para la producción y comercialización de carne, la industria cárnica está realizando cambios tecnológicos y la sociedad muestra tendencias cambiantes en el consumo de carne. La Unión Europea (UE) se encuentra inmersa en procesos de transformación digital que exigen acciones para crear material educativo digitalizado completo y actualizado en relación con la educación formal y continua en diferentes campos, como la ciencia y tecnología de alimentos/carnes, entre otros. Este material tiene el potencial de llegar a personas de diversos orígenes y diferentes partes del mundo. Además, la transición hacia una economía más sostenible ambientalmente es una prioridad. A pesar de tener una alta producción de carne y grupos y centros de investigación de carne relevantes en toda la UE, parece haber una falta de material de aprendizaje en línea completo y accesible elaborado por equipos de educación superior en el tema de Ciencia y Tecnología de la Carne. Además, existen brechas entre los perfiles de competencia de los graduados en Ciencias de los Alimentos (FS)/Ciencia y Tecnología de los Alimentos (FST) y los requisitos del mercado laboral y de la sociedad que deben ser abordados de manera sostenible y eficiente por la academia para preparar el futuro Meat Science and Technology. Profesionales de Tecnología (MST). Estudiantes no solo con un alto conocimiento y capacidad, sino también con un estado de ánimo indagador y activo. Por lo tanto, InnoMeatEdu está motivado para abordar la necesidad de proporcionar conocimientos y habilidades científicas, tecnológicas y socialmente innovadoras actualizadas en Ciencia y Tecnología de la Carne. Es por eso que decidimos formar un equipo de profesores universitarios e investigadores especializados en ciencia y tecnología de la carne dispuestos a crear material educativo innovador centrado en el papel de la ciencia y tecnología de la carne en el sistema alimentario para ofrecer a estudiantes, capacitadores y personal especializado de la industria.

ACTIVIDADES

Paquete de trabajo n°1 Gestión de proyectos
Paquete de trabajo n°2 Meat Sci. y Formación Tecnológica en ES: desarrollo del marco de competencias
Paquete de trabajo n°3 Desarrollo de material de formación innovador
Paquete de trabajo n°4 Digitalización de material de capacitación y diseño de plataforma electrónica
Paquete de trabajo n°5 Conexión a la industria cárnica, difusión y sustentabilidad