

CURS INTENSIV



Cursul intensiv, organizat de Universitatea Catolică din Murcia, partener al INCDBA-IBA București în cadrul proiectului Erasmus+ “Good Herbs”, a adus în atenția participanților - pe întregul parcurs al celor 5 zile de pregătire (11-15 mai 2015) - o serie de probleme de larg interes din domeniul plantelor medicinale și aromatice, de la răspândire geografică, diversitate a speciilor, metode de extracție a ingredientelor naturale folosite în industria alimentară, caracteristici și funcționalitate ale compușilor bioactivi, efecte benefice asupra stării de sănătate a organismului, cerințe de calitate și siguranță ale materiilor prime și produselor finite (alimente, suplimente alimentare și condimente), tehnologii “curate” de procesare, modalități inovative de ambalare, până la analiza tendințelor și oportunităților de afaceri ori studierea comportamentului consumatorilor și atitudinii acestora față de produsele de origine naturală.



O atenție aparte a fost acordată **metodelor inovative de predare, învățare și motivare a adulților** pentru instruire continuă (subiect dezvoltat de dr. ing. Nastasia Belc) în scopul familiarizării cursanților - viitori formatori - cu mijloacele de lucru impuse de învățământul la distanță și platformele on-line de furnizare a cunoștințelor, moduri de evaluare și auto-evaluare specifice în e-learning. Deosebit de interesantă a fost **aplicația practică** desfășurată „în direct” prin accesarea platformei on-line a Universității Catolice din Murcia (UCAM), comentarea structurii cursurilor, a curriculei și metodelor de predare folosite, analiza testelor de evaluare și duratei de timp acordate cursanților

pentru completarea acestora.

Cei **25 de cursanți** din 4 țări (Spania, România, Slovacia și Portugalia) au primit informații științifice din partea cadrelor universitare: UCAM, Facultatea de Farmacie, Murcia, Spania; UCP, Facultatea de Biotehnologie, Porto, Portugalia; USAMV București/Centru de Biochimie Aplicată și Biotehnologie-Biotechnol, București, România; din partea cercetătorilor științifici: INCDBA IBA București, România; CTC, Murcia, Spania și din partea reprezentanților unui ONG: No Gravity, Bratislava, Slovacia.

Subiectele teoretice s-au împletit cu:

- **sesiuni interactive:** vizionarea unui film și comentarea stop-cadrelor; analiza a două clip-uri publicitare și identificarea mesajelor înșelătoare transmise către consumatori; alegerea produselor sigure și de calitate dintr-o expoziție; cum citim o broșură de promovare a suplimentelor alimentare comercializate în farmacii sau de ce ținem cont când achiziționăm produse naturale de pe site-uri specializate/din magazine virtuale;

- **demonstrații și schimburi de experiență:** conservarea speciilor aromatice mediteraneene utilizate la gătit; moduri inovative de prezentare a unor produse culinare tradiționale; prepararea înghețatei aromatizată natural.



Momentul festiv de la finalul cursului prilejuit de **înmânarea certificatelor de participare** a fost emoționant și plăcut, ca de altfel și celelalte **evenimente sociale** la care am fost invitați să participăm: vizitarea bisericii din incinta universității – fostă mănăstire -, a

Centrului educațional Vistarreal (model de organizare al învățământului preșcolar, școlar și liceal în același campus), ori expoziția cu vânzare de plante aromatice organizată chiar în curtea interioară a universității.



De un real interes s-a bucurat și sesiunea de gătit cu „ierburi mediteraneene” desfășurată la Centrul de Calificare Turistică, ocazie cu care cursanții au făcut cunoștința cu tradițiile dar și inovațiile în utilizarea plantelor condimentare în scopuri alimentare.



Înregistrarea video realizată va fi inclusă în cursul on-line aflat în pregătire, curs ce va deveni accesibil publicului larg la finalul proiectului Erasmus + „Good Herbs”.

Presă locală a tratat pe larg evenimentele desfășurate sub egida Universității Catolice din Murcia, apreciind colaborarea și derularea de proiecte comune, șansa cursanților de a se întâlni cu colegi din alte state membre UE, de a-și împărtăși cunoștințele și experiența.



Good
Herbs