

PROJECT COORDINATOR:  
Prof. Paola Pittia  
ppittia@unite.it

SECRETARIAT  
Secretariat c/o University of Teramo  
Faculty of Bioscience and Technologies for Food,  
Agriculture and Environment  
Via R. Balzarini, 1 - 64100 Teramo (IT)  
T. +39 0861 266895 - F. +39 0861 266915  
askfood.secretariat@unite.it



**Alliance for Skills and Knowledge  
to Widen Food Sector-related  
Open Innovation, Optimization  
and Development**



@askfoodproject



@askfood-eu



@AskfoodE

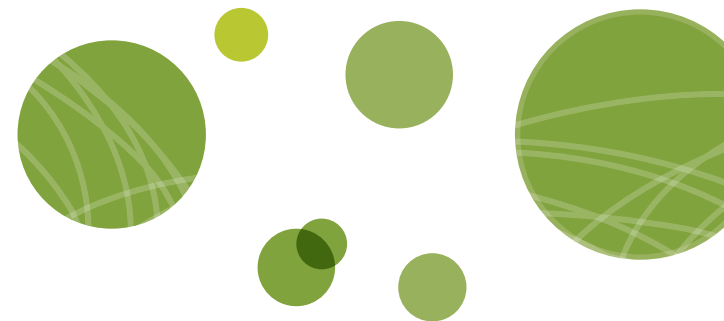


**Erasmus+**

Project N.588375-EPP-1-2017-1-IT-EPPKA2-KA  
With the support of the Erasmus+ programme of the European Union



[www.askfood.eu](http://www.askfood.eu)



## OPĆI CILJEVI

Cilj ASKFOOD-a je stvoriti trajni savez znanja između poduzeća i visokoškolskih ustanova u sektorima povezanim s prehrambenom industrijom.

## FOKUS PROJEKTA ASKFOOD

Stvaranje novog «obrazovnog» sustava za inovacije i održivost prehrambenog sustava uz

- unaprjeđenje i osuvremenjivanje metodologija izobrazbe i obrazovanja primjenom okvira otvorenih inovacija
- ohrabriti i stimulirati inovacije i poduzetnički način razmišljanja budućih generacija diplomiranih studenata studija vezanih uz prehrambenu industriju pilotiranjem rješenja za akceleraciju i rast u odgovorima na zajedničke i međusektorske izazove povezane s prehrambenim sustavom,
- razvoj međuindustrijskih, multisektorskih, transdisciplinarnih platformi znanja za promicanje saveza znanja između poduzeća i visokih učilišta u sektorima povezanih s prehrambenom industrijom,
- poboljšanje međudjelovanja akademije - industrije i interesnih skupina u inovacijskom modelu petorke Helixa na razini EU i na međunarodnoj razini.

ASKFOOD je projekt Erasmus + programa, grant shema Knowledge Alliances

## Zašto ASKFOOD?

Glavni cilj Erasmus + KA ASKFOOD-a je kreiranje stalnog saveza znanja između poduzeća i visokoškolskih ustanova u sektorima povezanih s prehrambenom industrijom.

## CILJANE SKUPINE I PUBLIKA

- Visokoškolske ustanove (nastavnici, studenti, diplomandi)
- Poslovni i industrijski stručnjaci
- Pružatelji usluga osposobljavanja
- Političari i donositelji odluka



## Predvidjeti

Korištenje predviđanja i scenarija za procjenu trendova i potrebnih vještina

## Analizirajte i Aktivirajte

dosljednost karte u obuci i pokrenite savez za inovativni dizajn obuke

## Podijelite

## i Potaknite

pokretanje zajedničkih inovativnih i kombiniranih obrazovnih paketa

## Podržite

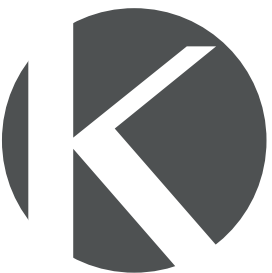
virtualni inkubator i hakerske programe rasta na temelju obrnute inkubacije + veleposlaničke institucije

## Upoznajte

opservatorij i sustav otvorene procjene + sustav podrške

## Povezivanje

investicija u inovativnu obuku, sustava otvorenog poslovanja i ASKFOOD Saveza



## Interaktivni atlas i agregator predviđanja

Virtualni alati bazirani na TEMPEST modelu: scenariji, vještine i identifikacija obuke, kompetencije, zanimanja



## Središta znanja i obuke

Međuindustrijske platforme znanja za podršku inovativnim klasterima prehrambeno-prerađivačkog sektora



## Digitalno poslovno i tehnološko okruženje

- Inovativne metode učenja i poučavanja
- Test otvorenih inovacijskih metodologija (ASKFOOD laboratoriji, Virtualni inkubator)
- Certifikacija vještina



## ASKFOOD opservatorij

Multisektorsko i multidisciplinarno okruženje za razmjenu i raspravu o pitanjima obrazovanja i osposobljavanja



## Sheme za certifikaciju

Pristup certificiranju za nove akademske programe i programe obuke za cjeloživotno obrazovanje



## Otvorene inovacijske metodologije obuke

Inovativno mapiranje i dizajn obuke unutar ASKFOOD laboratorija, koja uključuje akademiju i industriju, poduzeća različitih sektora kao i nove talente i profesionalce