

# FEEDtheMIND

*Food-related European Education in the Digital era  
to Motivate Innovative New-product Development*  
programme **ERASMUS+ 2019-1-FR01-KA203-063034**

dr. Mojca Korošec, dr. Aleš Kuhar, Anja Bolha, mag. inž. preh.

AGRA – srečanje SRIP  
Gornja Radgona, 24. avgust 2022

# O PROJEKTU

**FEEDtheMIND** je 3-letni projekt (2019-2022), sofinanciran s strani programa ERASMUS+.

**Vključuje 7 partnerjev iz 5 različnih držav:**

- EEIG Ecotrophelia Europe (Konzorcij združenj iz 7 EU držav, za Slovenijo GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij)
- Univerza za naravne vire in znanosti o življenju Dunaj – BOKU (Avstrija)
- **Univerza v Ljubljani – Biotehniška fakulteta (Slovenija)**
- Kmetijska univerza v Atenah (Grčija)
- Politehnična univerza v Valenciji (Španija)
- Montpellier SupAgro (Francija)
- AgroParisTech, (Francija)



# O PROJEKTU - CILJI

## **Cilji projekta:**

- **prilagoditi, testirati in implementirati digitalno pedagoško platformo**, ki se osredotoča na razvoj inovativnega živilskega izdelka;
- olajšati izmenjavo pedagoških metod med različnimi partnerskimi organizacijami evropskih visokošolskih ustanov;
- prispevati k ponovnemu premisleku o zasnovi kurikulumu z omogočanjem visokošolskim ustanovam, da izvajajo spletna izobraževanja.

**Spodbujati podjetništvo med študenti, ki obiskujejo študijske programe, povezane z živilstvom.**

# O PROJEKTU - REZULTATI

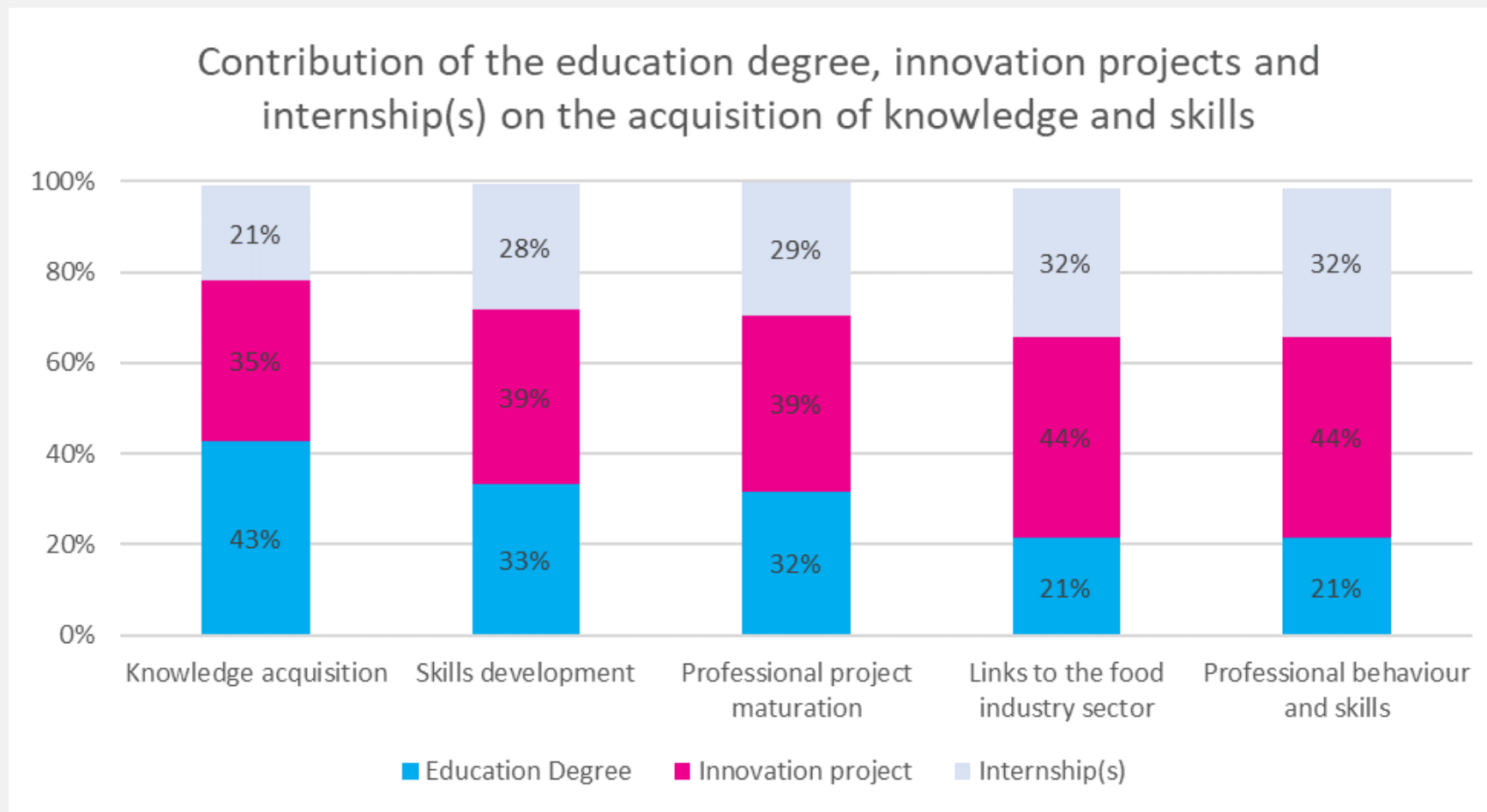
**O1: Ocena potreb glede spretnosti in pridobivanja znanja** – na katerih področjih študentje potrebujejo dodatne spretnosti in znanje? (anketa med študenti in zaposlovalci)

**O2: Razvoj digitalne pedagoške platforme FEEDtheMIND** – priprava modulov (predstavitve in kvizi) na podlagi izkazanih primanjkljajev v spretnostih in znanju

**O3: Mednarodni razvoj eko-inovativnega živilskega izdelka** – razvoj izdelka v okviru tekmovanja za Ecotrophelijo (mednarodna ekipa)

**O4: Končna ocena platforme in smernice dobrih praks (WHITE BOOK)** → izboljšanje platforme (ankete med študenti in profesorji)

# ZADOVOLJSTVO ŠTUDENTOV – DOPRINOS K ZNANJU IN SPRETNOSTIM



# O I: ZADOVOLJSTVO ŠTUDENTOV – POMANJKANJE VIROV

Market  
study

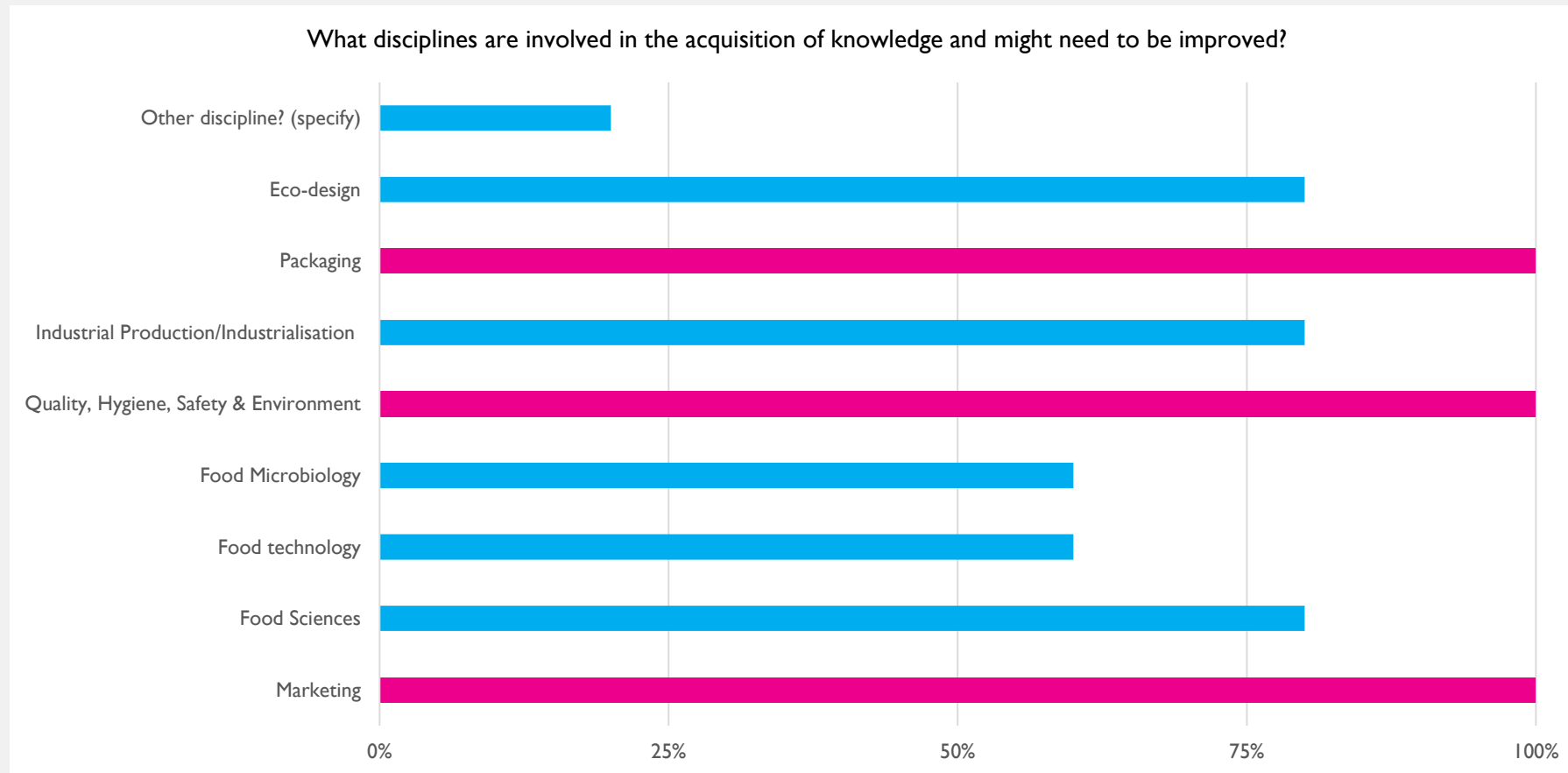
Marketing  
mix

Eko-  
design

Business  
plan

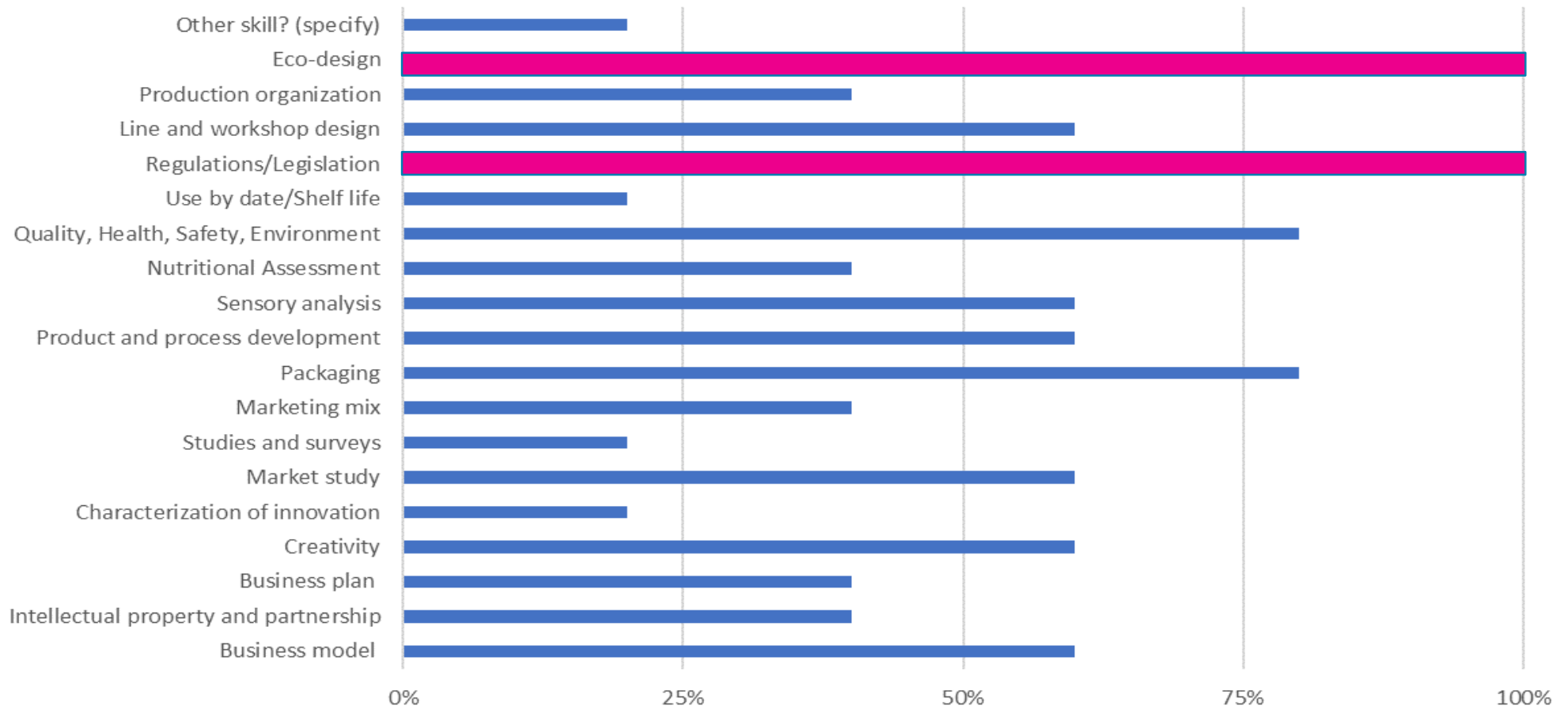
Industry  
partner

# PRIČAKOVANJA ŽIVILSKIH PODJETIJ DO BODOČIH STROKOVNJAKOV



# PRIČAKOVANJA ŽIVILSKIH PODJETIJ DO BODOČIH STROKOVNJAKOV

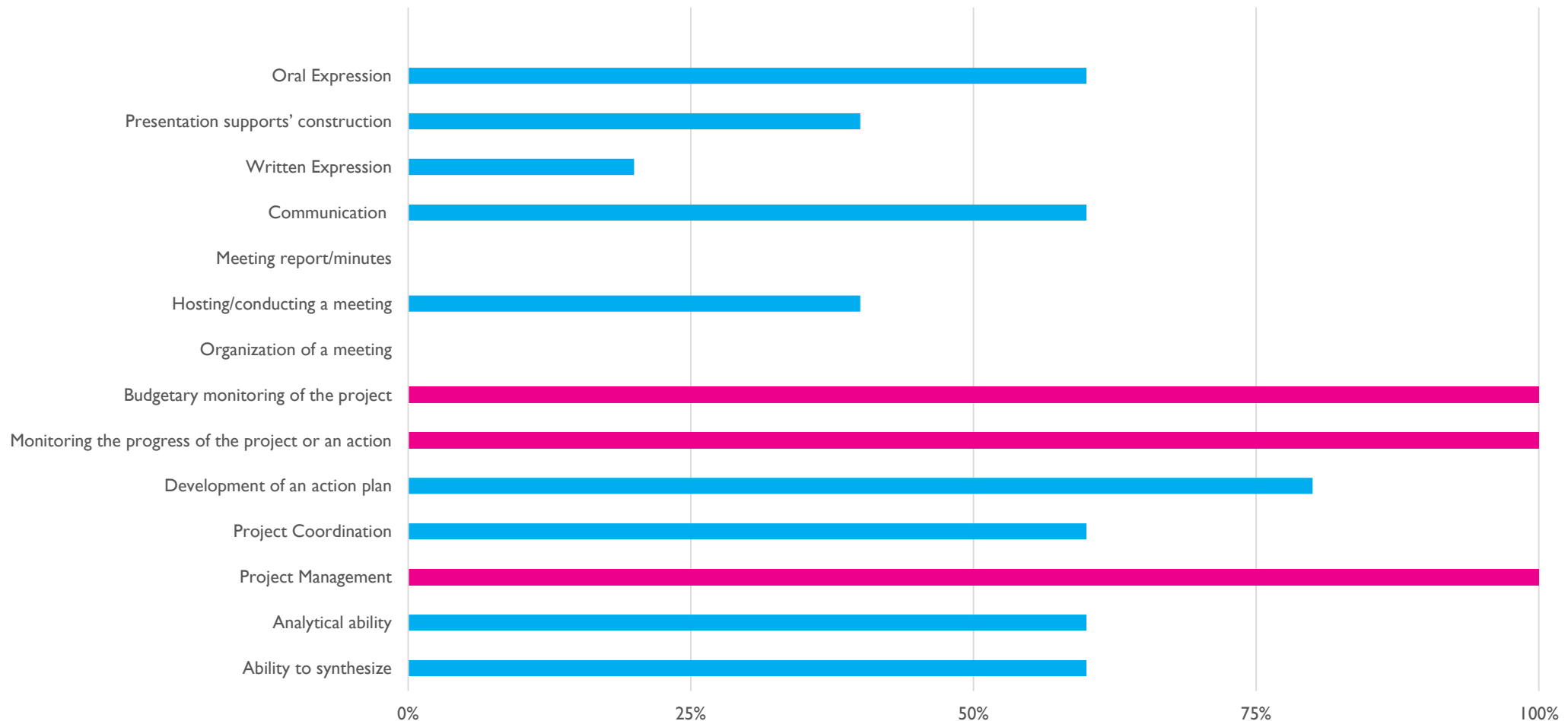
What technical skills are targeted and might need to be improved?





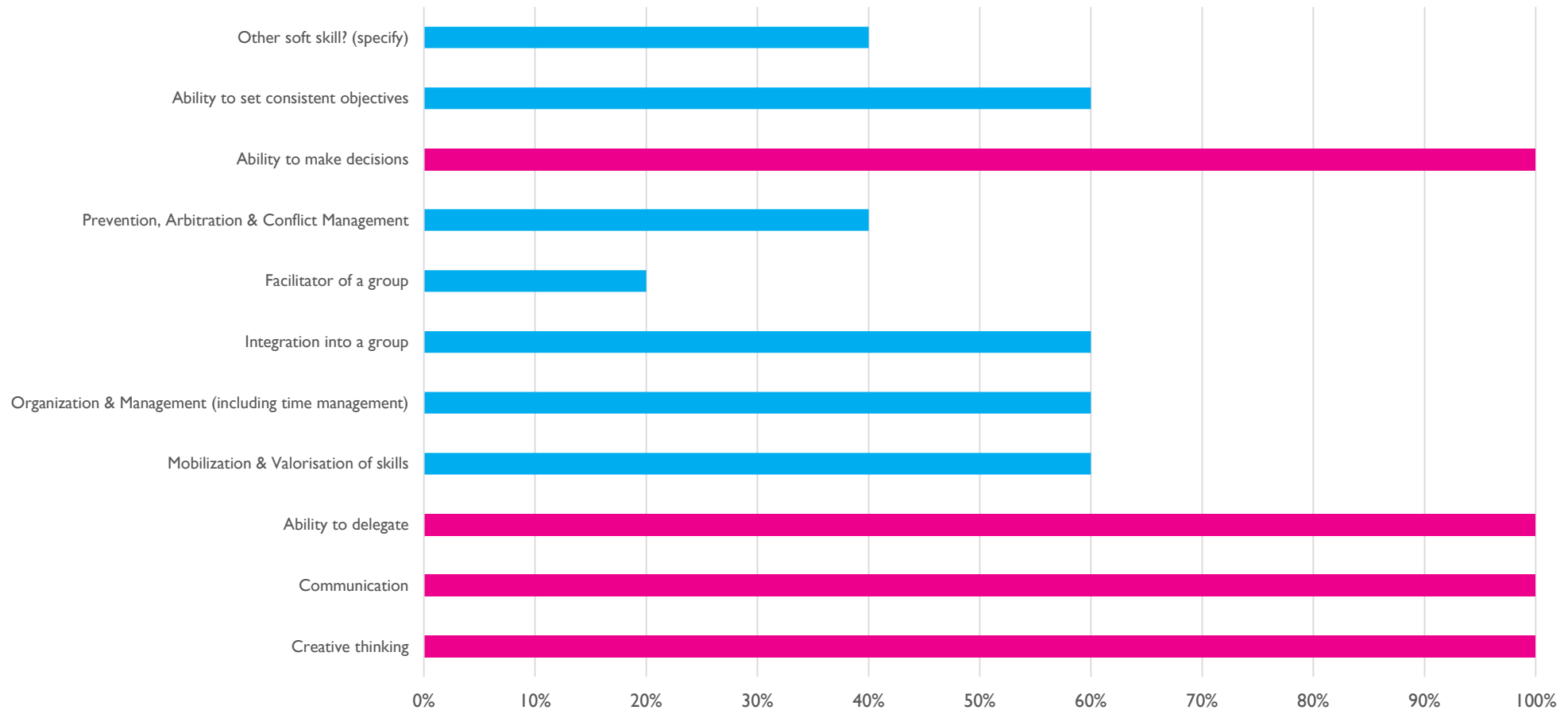
# PRIČAKOVANJA ŽIVILSKIH PODJETIJ DO BODOČIH STROKOVNJAKOV

What project management skills are targeted and might need to be improved?



# PRIČAKOVANJA ŽIVILSKIH PODJETIJ DO BODOČIH STROKOVNJAKOV

What "soft skills" are targeted and might need to be improved?



# O I: PREPOZNANI PRIMANJKLJAJ

**Ustvarjalnost/  
kreativnost**

**Eko dizajn**

**Poslovni  
model**

**Ocena  
projekta**

# O2: UČNA PLATFORMA FEEDTHEMIND

## Dobrodošli na učni platformi FEEDtheMIND!

Učna platforma **FEEDtheMIND** je nabor orodij za pomoč in podporo izvajanju projektov ekoloških inovacij na področju živilstva, ki se osredotočajo na 4 posebne teme:



Za vsakega od 4 modulov učne platforme so na voljo:

- **DOKUMENTI**, ki zajemajo potrebno znanje;
- **KVIZI** za oceno stopnje usvojenega (obvladovanje) znanja;
- **PROGRAMSKA OPREMA** za razvoj spretnosti in izvajanje projektnih aktivnosti.

Ker se projekt FEEDtheMIND izvaja v 5 državah, v okviru strateškega partnerstva 7 inštitucij, ki ga financira program Erasmus+, lahko z uporabo **zastavic** v spodnjem delu okna izberete jezik, v katerem želite razvijati svoje znanje in veščine.

Da bi začeli z učenjem ... morate samo klikniti modul, ki ga želite osvojiti!

Oglejte si "**Priročnik za uporabo**", da boste učno platformo FEEDtheMIND izkoristili v največji možni meri.



DASHSLOV

Sodelujoči

Badges

Competencies

Ocene

Splošno

Vaše MNENJE o učnih orodjih ŠTEJE

Tema 2

Tema 3

Tema 4

Dashboard

Site home

Koledar

Private files

<https://feedthemind.ecotrophelia.org/login/index.php>



## Je to vaš prvi obisk?

To access the **FEEDtheMIND learning platform**, please follow the steps below to create your account:

- Fill out the new account form by clicking on the button below
- A message will be sent to the email you provided
- Retrieve this message and click on the web link.
- Your registration is confirmed and you are logged in.
- You can then use the FEEDtheMIND learning platform.

Enjoy!

Ustvari nov račun

▼ Ustvari novo uporabniško ime in geslo za prijavo

Uporabniško ime

Geslo

The password must have at least 8 characters, at least 1 digit(s), at least 1 lower case letter(s), at least 1 upper case letter(s), at least 1 non-alphanumeric character(s) such as as \*, -, or #

▼ Prosimo, priskrbite nekaj informacij o sebi

Naslov e-pošte

E-pošta (ponovno)

**Prijava možna z institucionalnim e-mailom:**

@student.uni-lj.si;

@bf.uni-lj.si

@student.upr.si

@bic-lj.si

## Welcome to the FEEDtheMIND learning platform!

The FEEDtheMIND learning platform is a set of tools to help and support the implementation of food eco-innovation projects focusing on **4 specific themes**:



Izberite modul

For each one of the 4 modules of the learning platform, you have access to:

- **DOCUMENTS** gathering the necessary knowledge;
- **QUIZ** to access your level of knowledge acquisition (mastery);
- **SOFTWARE** to develop skills and carry out project actions.

As the FEEDtheMIND project is being carried out in 5 countries through a Strategic Partnership of 7 entities financed by the Erasmus+ programme, you can select the language you wish to develop your knowledge and skills using the flags below.

**To get started... you just have to click on the module you wish to carry out!**

In order to use the FEEDtheMIND learning platform to its fullest, you can look up the *"User Guide"*.



Izberite slovenski jezik



## Modul: Kreativnost

### CREATIVITY



### Modul Kreativnost






Namen modula je vaditi spretnost »uokvirjanja domišljije«, torej ustvarjati nove ideje v točno določenem kontekstu in dani smeri ter jih z konkretizirati v procesu razvoja (inoviranja). V tem modulu boste:

- odkrivali koncept ustvarjalnosti in s tem povezanih praktičnih metod;
- spoznali načine sodelovanja v ustvarjalnih delavnicah ter uporabljati različne metode za spodbujanje ustvarjalnosti (kreativnosti);
- razvili sposobnosti kreativnega razmišljanja za potrebe inoviranja/razvoja.

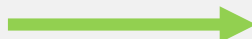
Uporabite predstavljeno znanje v spodnjih dokumentih in ocenite pridobljeno znanje tako, da odgovorite na kvize. Ne pozabite, da lahko na vprašanja v kvizih odgovorite kadar koli, saj je število poskusov neomejeno, prav tako ne boste imeli vsakič enakih vprašanj in možnih odgovorov.

[<< BACK TO THE DASHBOARD](#)

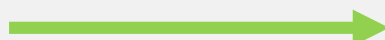
## CREATIVITY - SLOVENIA

-  1.1 USTVARJALNI (kreativni) PROCES - PDF
-  1.1 USTVARJALNI (kreativni) PROCES - KVIZ
-  1.2 USTVARJALNOST V INOVACIJSKEM PROJEKTU - PDF
-  1.2 USTVARJALNOST V INOVACIJSKEM PROJEKTU - KVIZ
-  1.3 ORODJA ZA REŠEVANJE PROBLEMOV - PDF

Učno gradivo



Kviz





## USTVARJALNI (kreativni) PROCES

Pridobite znanje s področij:

- Ustvarjalnost/kreativnost
- Eko dizajn
- Poslovni model
- Ocena projekta

### UČNI CILJI

- Spoznati **koncept ustvarjalnosti**
- Obvladati različne **tehnike ustvarjalnosti**
- Biti sposoben samostojno upravljati **ustvarjalni proces**



**Co-construction:** Gwenola Yannou-Le Bris (AgroParisTech), Benoit Roussel (ENSAIA Université de Lorraine), Jean-Marc Ferrandi (Oniris Nantes)

**Translation & Adaptation (French to English):** Ana Amado, Bernard Cuq, Paloma Poirel

**Translation & Adaptation (English to Slovene):** Anja Bolha, Mojca Korošec, Aleš Kuhar





Preverite  
pridobljeno  
znanje

## CREATIVITY - SLOVENIA

### Question 1

Not yet  
answered

Marked out of  
1,00

Flag  
question

1.3.07. V metodi budnih sanj:

Select one or more:

- a. Povezovalac lahko sodeluje v sanjah
- b. Udeleženci morajo stati
- c. Si udeleženci predstavljajo film, v katerem je predmet ustvarjalnega dela glavni lik



### Question 2

Not yet  
answered

Marked out of  
1,00

Flag  
question

1.3.05. Empatične metode so:

Select one or more:

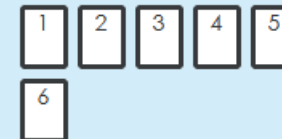
- a. Noben odgovor ne ustreza
- b. Metoda angelskega advokata
- c. Igra sedmih družin
- d. Metoda matrike
- e. Možganska nevihta

### Question 3

Not yet

1.3.01. Analitična pot:

### QUIZ NAVIGATION



Finish attempt ...

## O3: MEDNARODNA EKIPA NA ECOTROPHELIJI

- Pod vodstvom Politehnične univerze v Valenciji
- 11 študentov s partnerskih univerz.
- Ekipa je imela tekom razvoja izdelka dostop do spletne izobraževalne platforme FEEDtheMIND.
- Izdelek so pretežno razvijali na daljavo iz svoje države (Avstrija, Francija, Grčija, Slovenija, Španija).



# EKIPA

L'INSTITUT  
agro Montpellier

AgroParisTech  
Talents d'une planète soutenable

BOKU  
University of Natural Resources  
and Life Sciences, Vienna



KAROLINE  
COŠTA



OUALID  
ELMAATAOUI



DAMIEN  
CHABOREL



JULIETTE  
OLECH



LUKAŠ  
DACHS



HENRIKE  
HEINICKE



Univerza v Ljubljani



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS



NIKA  
TASLER



ANJA  
KOKELJ



MATEO  
JAÉN



ALBA  
ESCRIVÁ



EFSTATHIA  
SKIATHITI

# PODPORA



- Aleš Kuhar
- Agnes Marsset
- Denisse Bender
- Henry Jäger
- Javier Martínez
- M<sup>a</sup> Jesús Pagán
- Maria A. Gkerekou
- Marine Lonjou
- Mojca Korošec
- Paloma Poirel
- Puri García
- Reine Barbar

# IDEJE

December 2021

## A healthy, convenient calzone (pizza) to cook in a toaster



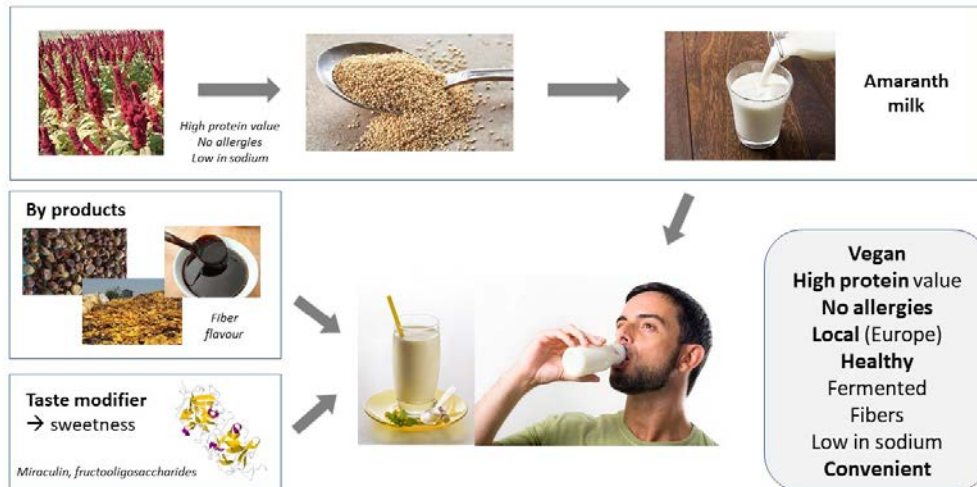
The idea is to make a healthy version of that ©  
 With a way better packaging  
 Using byproducts  
 Gluten free with Okara?

## Healthy gelly snack



High fiber value  
 Made out of Agar Agar or  
 different Polysaccharides  
 maybe using encapsulation?  
 Vitamins (Folate)  
**Tea Flavor**  
**Byproducts** (Mango,  
 Pineapple, Orangepeel),  
 Fructooligosaccharides)  
 High protein value

## Amaranth milk drink



## Amaranth milk + mix : DIY → pancake/cookie



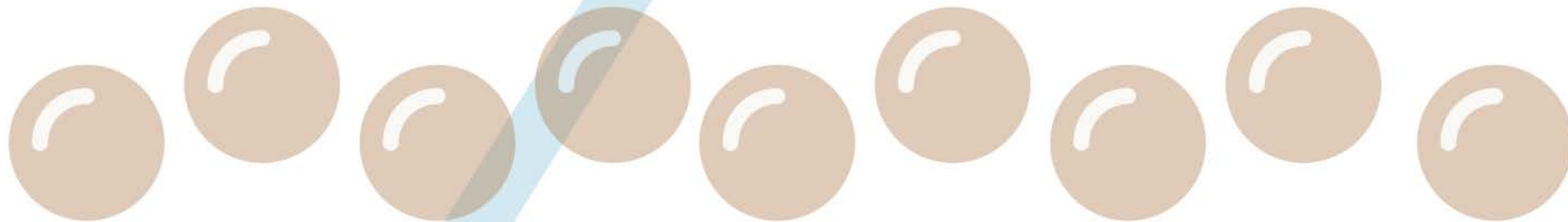
IZDELEK

*January 2022*

Initial presentation of the idea

# Bubble Drink Tea

Pangea Team



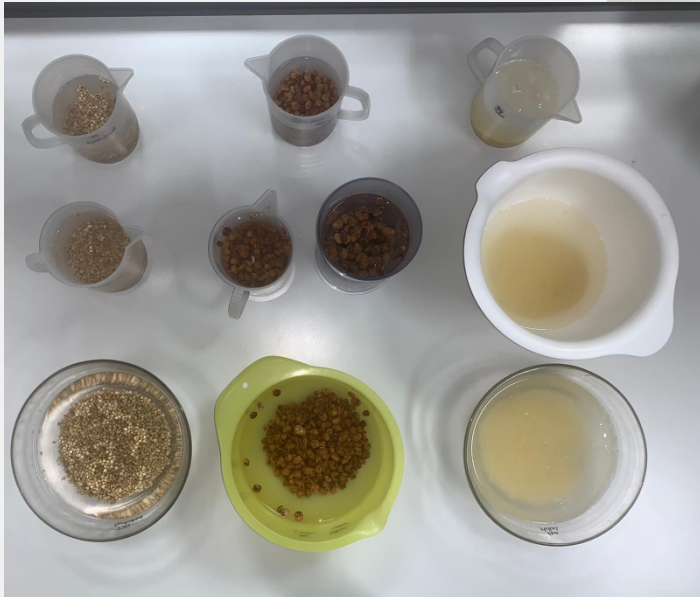
# ZASNOVA

February 2022



Experimenting with:

- ✓ Eco-friendly raw materials from around the Europe
- ✓ Innovative technological processes



# RAZVOJ

*March to June 2022*





*July 2022*

Pangea team is pleased to present you . . .

## **The European Boba Company: RFRESH**

An enjoyable combination of chufa beverage, mint tea and orange flavored bubbles which explode in consumer's mouth, with high nutritional value and low calories, inspired by the aromas and the flavors of the Mediterranean region.



# MEDNARODNA EKIPA NA ECOTROPHELIJI

- 5.julija 2022 so se predstavili na tekmovanju Ecotrophelija Grčija
- 16. in 17. oktobra 2022 se bodo predstavili na sejmu SIAL v Parizu –Ecotrophelia Europe



## KONTAKT

[mojca.korosec@bf.uni-lj.si](mailto:mojca.korosec@bf.uni-lj.si)

Oddelek za živilstvo

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta