

FACE in itinere

Mejorar el acceso a programas de formación adaptados a las necesidades de las queserías de campo y artesanas y a los comercios especializados, a través del trabajo en red y viajando por europa.

Programa financiado por Erasmus+

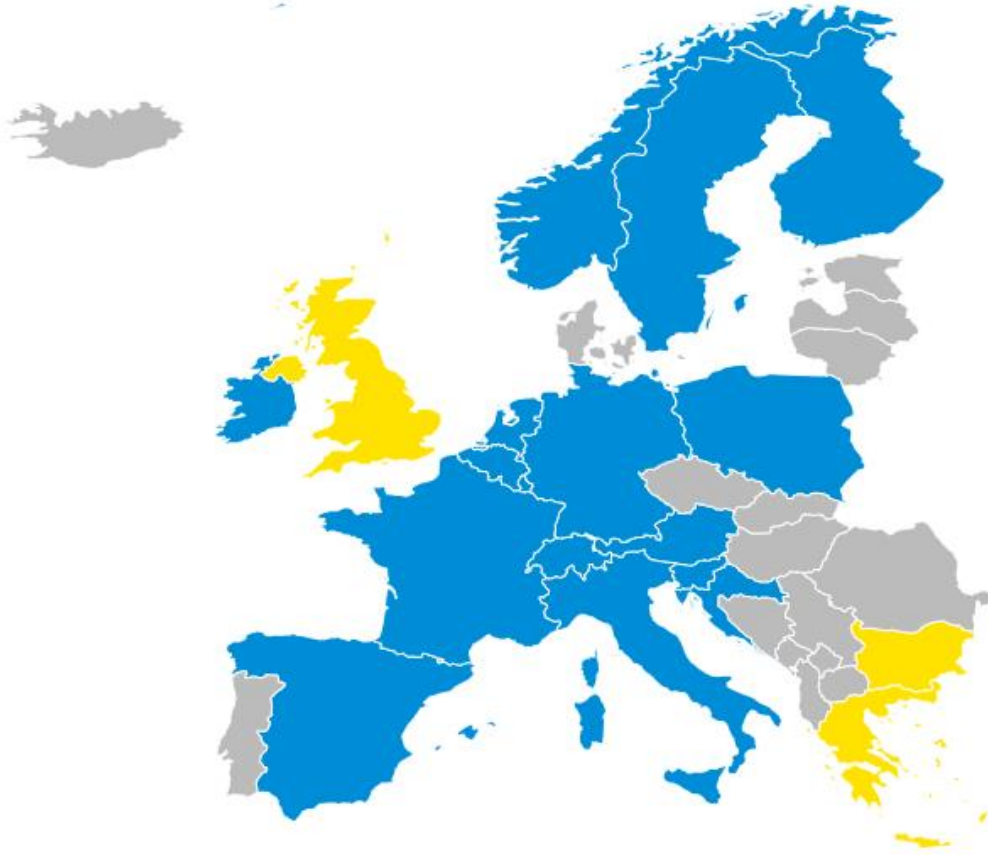
**Information meetings
2020**

¡Bienvenidas!

- Presentación del proyecto FACE in itinere
- Demostración del uso de la plataforma
- Conocer los usos de la plataforma.
- Análisis del sistema de formación de las queserías de campo y artesanas en Europa.
- Ejemplo de un proyecto internacional en educación.
- Preguntas y debate



What is FACEnetwork?



Socios de face

Asociacions de queserías de campo y artesanas de toda Europa.



Socios colaboradores.

El resto de organizaciones: centros técnicos, institutos de investigación, arch institutes, universities, universidades, proveedores y mucho más...

Socios en 19 países,
Representando a 4000
productores.

- Septiembre 2019 –
December 2020
- 22 socios de 15 países.
- Presupuesto total: 166
906 € (Erasmus+)

Proyecto financiado por:
FACEnetwork



Objetivos.

*“Brindar a las queserías de campo y artesanas y a las tiendas especializadas, un mejor acceso a la **formación, adaptada a sus necesidades.***

*Este proyecto pone especial atención en generar oportunidades para **expericias con trabajo real** (intercambios, visitas entre productores...) como un complemento esencial a la educación clásica.*



Contenido del proyecto.

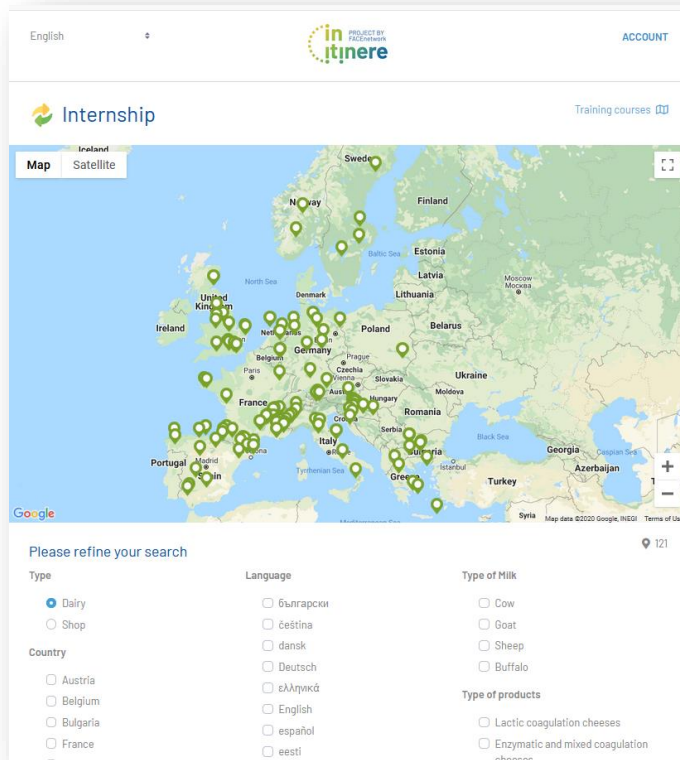


Plataforma de Intercambio.
- Intercambios y visitas.
- Queserías y tiendas.





Plataforma de intercambio. Intercambios y visitas entre Queserías y tiendas.



Centrarse en el aprendizaje y en el intercambio.

- Intercambio como parte del estudio o como voluntarios.
- Oportunidad para conocer colegas de otros países.



Inventario de cursos.

English ACCOUNT

PROJECT BY FACEnetwork

Training courses Internship

Map Satellite

Please refine your search

Country	Language	Technology
<input checked="" type="checkbox"/> Austria	<input type="checkbox"/> български	<input type="checkbox"/> Lactic coagulation cheeses
<input type="checkbox"/> Belgium	<input type="checkbox"/> čeština	<input type="checkbox"/> Enzymatic and mixed coagulation cheeses
<input type="checkbox"/> Bulgaria	<input type="checkbox"/> dansk	<input type="checkbox"/> Cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
<input type="checkbox"/> France	<input type="checkbox"/> Deutsch	<input type="checkbox"/> Pasteurized milk for consumption
<input type="checkbox"/> Germany	<input type="checkbox"/> ελληνικά	<input type="checkbox"/> Raw milk for consumption
<input type="checkbox"/> Greece	<input type="checkbox"/> English	<input type="checkbox"/> Butter and cream
<input type="checkbox"/> Hungary	<input type="checkbox"/> español	<input type="checkbox"/> Fermented milk products
<input type="checkbox"/> Italy	<input type="checkbox"/> eesti	

Perspectiva amplia de formación.

- Tecnología.
- Hygiene
- Marketing
- Comercialización

Quizá también otros:

- Producción de carne, lanal, etc.
- Turismo.
- Economía circular.
- Impacto Medio ambiental.



Análisis: ¿Cómo mejoramos el sistema de formación?



PROJECT BY
FACEnetwork
in itinery

Web platform of exchanges for students, producers and sellers searching for **internships, visits and training courses** in the sector of Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy products

Online meetings of information and exchange
for farmhouse and artisan producers, sellers, trainers, technical advisors
On Zoom (duration: 2hours)

Programme
Presentation of the webplatform itinery.eu
Meet the users of the platform
Analysis of the training system in the sector of small scale dairies in Europe
Debate: could we imagine future common projects to improve this training system?

Sessions in <ul style="list-style-type: none">• English: Thursday 10 December at 11h00 (CET)• English: Monday 14 December at 14h00 (CET)• German: Tuesday 15 December at 14h00 (CET)• Italian: Tuesday 15 December at 21h00 (CET)• Bulgarian: Thursday 17 December at 9h00 (CET)• English: Thursday 17 December at 14h00 (CET)• French: Wednesday 13 January 2021 at 14h00 (CET)• French: Tuesday 19 January 2021 at 14h00 (CET)• Swedish: Tuesday 19 January 2021 at 14h00	Additional sessions in Spanish, Dutch, Croatian and Polish will be organised in December 2020 and January 2021. You can express your interest by filling out the registration form.
--	---

The participation to any session is free, but you need to register here

[REGISTER NOW](#)

financed by **in itinery** **Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network** **Erasmus+**

- Contactando con organizaciones del campo de la educación.
- Intercambio entre los sectores interesados, durante las jornadas de información↓

Perspectiva para futuros programas...

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**

