

Co-funded by  
the European Union

## У ЦЕНТРИ УВАГИ: ЗУСТРІЧ УЧАСНИКІВ КОНСОРЦІУМУ

### Зустріч в університеті Барі Альдо Моро (Італія)!

14–18 липня 2026 року в місті Барі (Італія) на базі Університету Барі імені Альдо Моро відбувся міжнародний навчальний захід у межах проєкту Erasmus+ KA220-VET «OpenEAT — I eat to live or I live to eat».



Фото 1. Університет Барі імені Альдо Моро — місце проведення міжнародного навчального заходу в межах проєкту Erasmus+ OpenEAT.

У навчальному заході взяли участь представники української сторони проєкту — Тарас Жигайло та Наталія Валентюк. Координаторкою проєкту OpenEAT від української сторони є Ірина Антонік, яка забезпечує координацію участі українських партнерів і сприяє розвитку міжнародної наукової та освітньої співпраці.

Проєкт спрямований на розвиток професійних компетентностей у сфері безпечності зернових культур і продуктів їх переробки, удосконалення освітніх підходів та обмін європейським досвідом щодо виявлення й оцінювання ризиків забруднення харчової сировини. Для України така співпраця має особливе значення в умовах воєнних викликів, коли питання безпечності аграрної продукції, збереження експортного потенціалу та відповідності європейським вимогам набувають стратегічної ваги.

## **Міжнародна співпраця та обмін науково-практичним досвідом**

Навчальна програма об'єднала представників партнерських установ із різних європейських країн для обговорення сучасних підходів до забезпечення безпечності зернової продукції. Особливу увагу приділено міжнародним і європейським нормативно-правовим вимогам, системам контролю харчових продуктів та оцінюванню ризиків, пов'язаних із забрудненням зернової сировини.

Важливим напрямом навчання стало ознайомлення з підходами до виявлення й оцінювання потенційно небезпечних речовин у зернових культурах і продуктах їх переробки. Серед актуальних питань — контроль залишків пестицидів, важких металів, сполук азоту та інших контамінантів, які можуть впливати на якість і безпечність харчової продукції.

Розгляд цих питань у контексті європейського законодавства та принципів One Health («Єдине здоров'я») сприяє комплексному розумінню взаємозв'язку між станом довкілля, сільськогосподарським виробництвом, безпечністю харчових продуктів і здоров'ям людини.

Для України ці питання мають безпосереднє практичне значення. Воєнні дії, пошкодження інфраструктури та порушення виробничих і логістичних ланцюгів створюють додаткові ризики для сільськогосподарських угідь, вирощування зернових культур, їх зберігання та подальшої переробки. Тому інтеграція європейського досвіду в українську наукову й освітню практику є важливим кроком до вдосконалення системи контролю безпечності аграрної продукції.

## **Ознайомлення з інноваційними підходами до переробки зернової сировини**

Важливою складовою навчальної програми стали практичні візити до італійських установ і підприємств, діяльність яких пов'язана з аграрними дослідженнями та переробкою зернової сировини.

Зокрема, українські учасники відвідали Andriani SpA Benefit Corporation у місті Гравіна-ін-Пулья — підприємство, відоме інноваційними підходами до виробництва харчових продуктів на основі зернової та іншої рослинної сировини.



Фото 2. Andriani SpA Benefit Corporation — підприємство з переробки зернової та рослинної сировини. Ілюстративне фото.

Ознайомлення з досвідом підприємства дало змогу розширити уявлення про інтеграцію вимог до якості й безпечності сировини у виробничі процеси. Для українських виробників та науковців цей досвід важливий з погляду підвищення конкурентоспроможності продукції, удосконалення виробничих практик і посилення контролю на різних етапах харчового ланцюга.

Такі візити сприяють кращому розумінню того, як наукові розробки, технологічні рішення та вимоги до безпечності можуть поєднуватися в умовах сучасного харчового виробництва.

### **Наукові дослідження та практична підготовка**

Програма також передбачала відвідування CRSFA «Basile-Caramia» — Центру сільськогосподарських досліджень, експериментування та професійної підготовки в місті Локоротондо.



Фото 3. CRSFA «Basile-Caramia» у Локоротондо — центр сільськогосподарських досліджень, експериментування та професійної підготовки. Ілюстративне фото.

Ознайомлення з досвідом таких установ сприяє поглибленню розуміння практичних потреб аграрного сектору, розширенню професійних контактів і визначенню перспективних напрямів подальшої співпраці.

Для науковців Інституту кліматично орієнтованого сільського господарства НААН важливим є поєднання наукових досліджень із практичними потребами аграрного виробництва. Це особливо актуально для України, де необхідно розвивати методи оцінювання ризиків, адаптувати виробничі процеси до воєнних і кліматичних викликів та забезпечувати належний рівень безпечності продукції.



## **Практичне значення участі для України**

Участь у міжнародному навчанні в межах OpenEAT сприяє поширенню європейського досвіду серед українських фахівців і створює передумови для його подальшого використання в науковій та освітній діяльності.

Серед основних практичних напрямів застосування отриманих знань:

- удосконалення навчально-методичних матеріалів із питань безпечності зернових культур і продуктів їх переробки;
- поширення сучасних підходів до виявлення й оцінювання ризиків забруднення аграрної сировини;
- поглиблення розуміння європейських вимог до контролю харчових продуктів;
- розвиток співпраці між науковими установами, освітніми закладами та представниками харчової промисловості;
- посилення уваги до безпечності аграрної продукції в умовах воєнних і кліматичних викликів.

Отримані знання можуть бути використані під час підготовки фахівців, розроблення методичних рекомендацій і формування науково обґрунтованих підходів до забезпечення безпечності зернової продукції. Важливим результатом міжнародного навчання є також розширення можливостей для обміну досвідом і впровадження сучасних європейських практик у професійну підготовку українських спеціалістів.

## **Розвиток міжнародного партнерства та освітніх ресурсів**

Проект Erasmus+ OpenEAT об'єднує партнерські організації з кількох європейських країн і спрямований на створення та поширення освітніх ресурсів у сфері безпечності харчових продуктів. Участь української сторони в цій співпраці сприяє інтеграції наукового досвіду України в європейський освітній простір, обміну практиками та налагодженню професійних зв'язків.

Міжнародна співпраця в межах проєкту є важливою складовою розвитку прикладних досліджень, удосконалення професійної підготовки й поширення сучасних знань щодо безпечності аграрної продукції.

Реалізація проєкту Erasmus+ OpenEAT сприяє зміцненню міжнародної наукової та освітньої співпраці, поширенню європейського досвіду й удосконаленню підходів до забезпечення безпечності зернових культур і продуктів їх переробки. Практичне значення проєкту полягає у можливості використання отриманих знань для вдосконалення професійної підготовки фахівців, розвитку навчально-методичних ресурсів і впровадження сучасних підходів до виявлення та оцінювання ризиків забруднення аграрної сировини.

Міжнародне партнерство в межах OpenEAT є важливим внеском у розвиток аграрної науки, підвищення рівня безпечності харчових продуктів та наближення українських освітніх і професійних практик до європейських вимог. Отриманий досвід створює основу для подальшого обміну знаннями, розвитку спільних ініціатив і посилення спроможності України забезпечувати якість та безпечність аграрної продукції в умовах сучасних викликів.

Примітка для редакції: наведені зображення є ілюстративними фотографіями установ і підприємства, а не підтвердженими фотографіями українських учасників під час навчального візиту. Для остаточної публікації бажано використати власні фотографії, зроблені під час заходу, якщо вони є, та зазначити автора або джерело кожного зображення.

### Наступний етап міжнародної співпраці — навчальна зустріч у Франції

Наступним важливим етапом реалізації міжнародного проекту Erasmus+ OpenEAT «I eat to live or I live to eat» стане навчальна зустріч у Франції, що відбудеться 14–18 вересня 2026 року на базі ANSES — Національного агентства з безпеки харчових продуктів, довкілля та праці. Цей захід продовжить міжнародний обмін науковими знаннями та практичним досвідом, спрямований на вдосконалення підходів до забезпечення безпечності зернових культур і продуктів їх переробки.

Особливу увагу буде приділено європейським практикам оцінювання ризиків забруднення сільськогосподарської сировини, сучасним аналітичним методам виявлення небезпечних речовин, лабораторному контролю та застосуванню науково обґрунтованих підходів у системі забезпечення безпечності харчових продуктів. Важливим напрямом стане поглиблення професійних компетентностей учасників і розширення можливостей використання отриманого досвіду в науковій, освітній та практичній діяльності.

Для української аграрної науки участь у таких міжнародних ініціативах має особливе значення. В умовах воєнних викликів, порушення традиційних виробничих і логістичних ланцюгів та підвищених ризиків забруднення аграрної продукції необхідними є посилення лабораторного контролю, удосконалення методів оцінювання ризиків і розвиток професійної підготовки фахівців відповідно до європейських підходів. Набутий досвід створює можливості для адаптації кращих практик до потреб України, оновлення навчально-методичних матеріалів і подальшого розвитку міжнародних науково-освітніх зв'язків.

Навчальна зустріч у Франції стане продовженням спільної роботи партнерів OpenEAT над формуванням сучасної культури безпечності харчових продуктів — від контролю якості зернової сировини до захисту здоров'я споживачів. Об'єднання наукового потенціалу, лабораторного досвіду та освітніх ресурсів є важливим кроком до зміцнення європейської співпраці, підвищення конкурентоспроможності аграрного сектору й посилення спроможності України забезпечувати якість і безпечність харчової продукції відповідно до сучасних вимог.



# Контакти

Для отримання додаткової інформації про проєкт **OpenEAT – «Я їм, щоб жити, чи я живу, щоб їсти»**, його діяльність та досягнуті результати, запрошуємо стежити за нами онлайн:

◆ **Координатор проєкту:**

ROMPAN – Румунська асоціація роботодавців у млинарській, хлібопекарській та борошномельній промисловості

◆ **Вебсайт проєкту:**

<https://rompan.ro/portfolio/openeat/>

## VISIT TO BARI, ITALY

official website of ICSA NAAS (publication date 07/21/2026)

<https://icsanaas.com.ua/%d0%b2%d1%96%d0%b4-%d0%be%d0%b4%d0%b5%d1%81%d0%b8-%d0%b4%d0%be-%d0%b1%d0%b0%d1%80%d1%96-%d1%96%d0%ba%d0%be%d1%81%d0%b3-%d0%bd%d0%b0%d0%b0%d0%bd-%d1%80%d0%be%d0%b7%d1%88%d0%b8%d1%80%d1%8e%d1%94-%d0%b3/>