



Co-funded by
the European Union

Newsletter nº 3 novembro 2023

Consulte a Newsletter nº 3 do projeto VET LOVES FOOD

Bem-vindo à última edição da Newsletter VET LOVES FOOD!

Nesta edição, irá descobrir vários e interessantes tópicos relacionados com as atividades recentes, reuniões, resultados e outras notícias interessantes do projeto VET LOVES FOOD nos últimos meses. Boa leitura!

Evento de formação conjunta no Centro da ENAIP Veneto, em Conegliano, Itália



Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e opiniões expressos nesta comunicação são da exclusiva responsabilidade do(s) autor(es) e não representa os pontos de vista da União Europeia ou da Agência de Execução relativa à Educação, ao Audiovisual e à Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser responsabilizadas pelos mesmos.

O parceiro do projeto VET LOVES FOOD, ENAIP Veneto, teve a oportunidade de receber participantes de Espanha, Itália, Portugal e Bélgica para um Evento de Formação Conjunta que teve lugar de 6 a 10 de novembro em Conegliano, Itália, para testar os módulos do nosso [curso de e-learning](#), **From Waste to Taste**, no [HUB online](#) do projeto VET LOVES FOOD.

[READ MORE](#)

3ª Reunião Transnacional do Projeto em Florença, Itália



A parceria do projeto VET LOVES FOOD reuniu-se novamente para a 3ª Reunião Transnacional do Projeto nos dias 4 e 5 de julho. Desta vez, os parceiros reuniram-se em Florença, Itália, para aprofundar as próximas fases dos Resultados 2 e 3. A reunião centrou-se no avanço do modelo sustentável e de prevenção de desperdício alimentar do projeto VET LOVES FOOD, prometendo desenvolvimentos emocionantes na missão do projeto. Fique atento às atualizações à medida que trabalhamos para um futuro mais verde e sustentável na educação culinária.

[SAIBA MAIS SOBRE AS ATIVIDADES DO PROJETO VET LOVES FOOD NO INSTAGRAM](#)

Manual prático



A parceria do projeto VET LOVES FOOD tem estado a trabalhar na finalização do Manual Prático para evitar o desperdício alimentar e valorizar as receitas tradicionais e os produtos locais, estando a versão em inglês agora disponível no nosso website. As versões traduzidas em italiano, espanhol e português estarão disponíveis em breve. Clique no botão abaixo para ler a versão em inglês.

[LEIA MAIS](#)

O Desafio Virtual RETHINK FOOD



Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e opiniões expressos nesta comunicação são da exclusiva responsabilidade do(s) autor(es) e não representa os pontos de vista da União Europeia ou da Agência de Execução relativa à Educação, ao Audiovisual e à Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser responsabilizadas pelos mesmos.

O Projeto VET LOVES FOOD lançou o Desafio Virtual RETHINK FOOD 2023, que decorreu online durante os meses de maio e junho.

Neste desafio, chefes de cozinha e formadores de EFP apresentaram várias receitas culinárias que cumpriam condições ecológicas específicas: baixa pegada de carbono, baixo desperdício alimentar, valorização de receitas tradicionais e produtos locais.

Temos o prazer de anunciar os três felizes vencedores deste desafio virtual:

1. Quoquo Modo – grupo Zefiro (1º lugar) – Prato: [Ravioli de espelta recheado com queijo pecorino líquido servido com ginja e molho de favas](#).
2. Joana Carlos, aluna da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (2º lugar) – Prato: [Carapau fumado com escamas de legumes, couscous português e molho de laranja](#).
3. Raúl Salinas, aluno da Escola Superior de Hostelería de Bilbao (3º lugar) – Prato: [Cheapskate](#).

Como prémio, os vencedores terão a oportunidade de assistir a uma e-masterclass organizada pela ESHBI em fevereiro de 2024!

Pode clicar nos nomes dos pratos para ver as suas receitas. Descubra mais receitas na secção [Receitas sustentáveis do website aqui](#).

[CONSULTE OS PRATOS VENCEDORES](#)

O Manifesto VET LOVES FOOD



Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e opiniões expressos nesta comunicação são da exclusiva responsabilidade do(s) autor(es) e não representa os pontos de vista da União Europeia ou da Agência de Execução relativa à Educação, ao Audiovisual e à Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser responsabilizadas pelos mesmos.

Curioso sobre a nossa missão de combater o desperdício alimentar nos sectores HORECA e da educação? Explore o Manifesto VET LOVES FOOD para obter informações sobre os nossos objetivos, a importância da redução do desperdício alimentar e o impacto coletivo que pretendemos alcançar. Descubra as nossas prioridades e saiba como os atores de toda a cadeia podem contribuir para esta causa vital. Subscriba já o Manifesto para aprofundar o nosso compromisso com um mundo mais sustentável!

SAIBA MAIS SOBRE O MANIFESTO

Compostagem: Verde, fácil e benéfico para o planeta



Descubra o poder da compostagem - transformando os restos de comida em "ouro negro" para jardins mais saudáveis e um planeta mais verde. Com um terço da comida global desperdiçada anualmente, a compostagem é uma solução sustentável, mitigando a produção de metano nos aterros sanitários. Facilmente praticada em casa, a compostagem melhora a estrutura do solo, reduz a necessidade de fertilizantes sintéticos e promove um maior rendimento das colheitas.

SAIBA MAIS

Parceria do projeto



Seja parte da mudança!

Siga-nos no [Instagram](#) e visite o [website do projeto](#)