



Co-funded by
the European Union

Boletín n.3 Noviembre 2023

Lee el boletín n.3 del proyecto VET LOVES FOOD

Bienvenido a la última edición del boletín VET LOVES FOOD.

En esta edición, descubrirás una serie de temas interesantes que cubren las actividades recientes, reuniones, resultados y otras noticias interesantes del proyecto VET LOVES FOOD en los últimos meses. ¡Disfruta de la lectura!

Evento de formación conjunta en el Centro ENAIP del Véneto en Conegliano, Italia

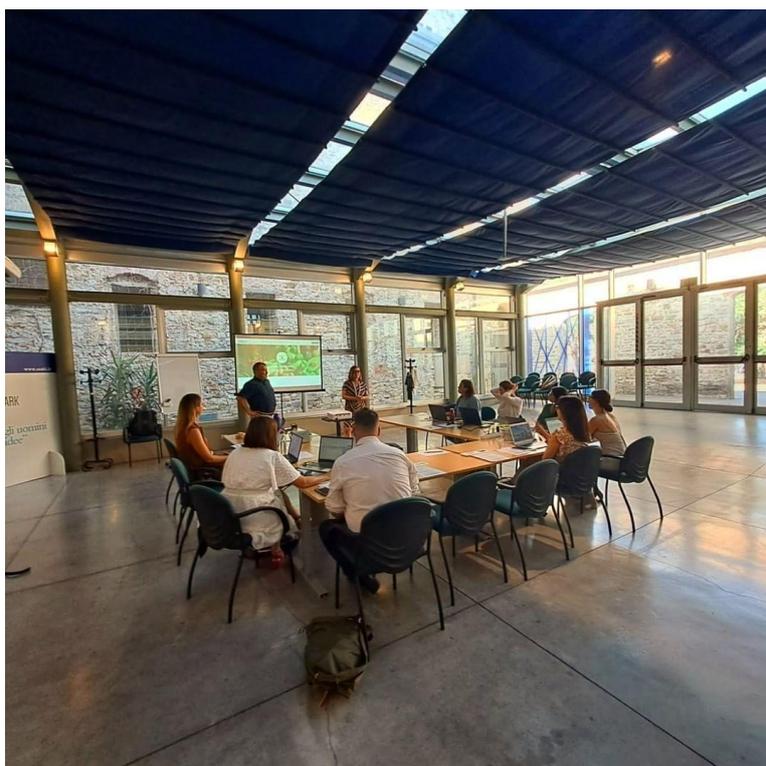


Finanziato per la Unió Europea. No obstante, los puntos de vista y opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unió Europea ni los de la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo y Cultural Europeo (EACEA). Ni la Unió Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de las mismas.

El socio de VET LOVES FOOD, ENAIP Veneto, tuvo la oportunidad de acoger a participantes de España, Italia, Portugal y Bélgica en un evento de formación conjunta que tuvo lugar del 6 al 10 de noviembre en Conegliano, Italia, para evaluar los módulos de nuestro [curso de aprendizaje en línea, *From Waste to Taste*](#), en el [HUB de VET LOVES FOOD](#).

SIGUE LEYENDO

3ra reunión transnacional del proyecto en Florencia, Italia



El equipo de VET LOVES FOOD volvió a reunirse para celebrar la 3ª Reunión Transnacional del Proyecto los días 4 y 5 de julio. En esta ocasión, los socios se reunieron en Florencia (Italia) para profundizar en las siguientes fases de los Resultados 2 y 3. La reunión se centró en avanzar en el modelo sostenible y de prevención de residuos alimentarios de VET LOVES FOOD, prometiendo emocionantes avances en la misión del proyecto. Permanezca atento a las actualizaciones mientras trabajamos por un futuro más ecológico y sostenible en la educación culinaria.

APRENDE MÁS SOBRE LA ACTIVIDAD DE VET LOVES FOOD EN INSTAGRAM

Manual práctico



Con motivo de la finalización del segundo resultado del proyecto, el equipo de VET LOVES FOOD se complace en informarte de que el Manual práctico para evitar el desperdicio de alimentos y valorizar las recetas tradicionales y los productos locales ya está disponible en nuestro sitio web en inglés. Las versiones en italiano, español y portugués estarán disponibles en breve. Haz clic en el botón de abajo para leer la versión en inglés.

[SIGUE LEYENDO](#)

The RETHINK FOOD Virtual Challenge



Financiado por la Unión Europea. No obstante, los puntos de vista y opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo y Cultural Europeo (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de las mismas.

El proyecto VET LOVES FOOD lanzó el reto virtual RETHINK FOOD 2023, que se desarrolló en línea durante los meses de mayo y junio.

En este concurso, chefs y formadores de FP presentaron varias recetas de cocina que cumplían condiciones ecológicas específicas: baja huella de carbono, bajo desperdicio de alimentos, valorización de recetas tradicionales y productos locales.

Nos complace anunciar a los tres afortunados ganadores de este reto virtual:

1. Quoquo Modo - Grupo Zefiro (1er puesto) - Plato: [Raviolis de espelta rellenos de queso pecorino líquido servidos con cerezas agridulces y salsa de habas.](#)
2. Joana Carlos, estudiante de la Escola de Hotelaria e Turismo de Porto (2º puesto) - Plato: [Jurel ahumado con escamas de verduras, cuscús portugués y salsa de naranja.](#)
3. Raúl Salinas, alumno de la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (3º puesto) - Plato: [Cheapskate \(Tacaño\).](#)

Como premio, los ganadores tendrán la oportunidad de asistir a una e-masterclass impartida por ESHBI en febrero de 2024!

Puedes hacer clic en los nombres de los platos para consultar sus recetas. Descubre más recetas en la sección [recetas sostenibles de nuestra web aquí.](#)

ECHA UN VISTAZO A LOS PLATOS GANADORES

El Manifiesto VET LOVES FOOD



Financiado por la Unión Europea. No obstante, los puntos de vista y opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo y Cultural Europeo (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de las mismas.

¿Sientes curiosidad por nuestra misión de combatir el desperdicio de alimentos en los sectores HORECA y educativo? Explora el Manifiesto VET LOVES FOOD para conocer nuestros objetivos, la importancia de reducir el desperdicio de alimentos y el impacto colectivo que pretendemos lograr. Descubre nuestras prioridades y aprende cómo pueden contribuir a esta causa vital las personas de toda la cadena. Suscríbete ahora al Manifiesto para profundizar en nuestro compromiso con un mundo más sostenible.

[CONOCE MÁS SOBRE EL MANIFIESTO](#)

Compostaje: ecológico, fácil y bueno para el planeta



Descubre el poder del compostaje: transformar los restos de comida en "oro negro" para tener jardines más sanos y un planeta más verde. Con un tercio de los alimentos que se desperdician anualmente en el mundo, el compostaje es una solución sostenible que reduce la producción de metano en los vertederos. Fácil de practicar en casa, el compostaje mejora la estructura del suelo, reduce la necesidad de fertilizantes sintéticos y favorece un mayor rendimiento de los cultivos.

[SIGUE LEYENDO](#)

Socios del proyecto

Financiado por la Unión Europea. No obstante, los puntos de vista y opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo y Cultural Europeo (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de las mismas.

Confederación Española de
Centros de Enseñanza

ESCUOLA SUPERIOR
DE HOSTELERÍA BILBAO

BILBAO OSTALARITZA
COLESKOLA

European Vocational Training Association



mentortec



ENAIIP
veneto

Dal 1951 protagonisti
della crescita.

¡Forma parte del cambio!

Síguenos en [Instagram](#) y visita la [web del proyecto](#)