#### **SOBRE O PROJETO**

VETLOVESFOOD é um projeto cofinanciado pelo Programa Erasmus+ que visa a **sensibilização** para a luta contra as **alterações climáticas** e o **desperdício alimentar** no setor da hotelaria e centros de formação profissional.

Dirigido a estudantes do EFP, formadores, staff, e autoridades, VETLOVESFOOD adota a mentalidade

REPENSAR, REDUZIR, REUTILIZAR

#### **IMPACTO ESPERADO**

O projeto espera gerar um grande impacto nos centros de EFP e nas escolas, reforçando a possibilidade de reaplicar o modelo VETLOVESFOOD e adotar programas de EFP relacionados com a prevenção de desperdício alimentar.

Com o envolvimento de stakeholders locais no desafio de atingir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, o projeto contribuirá para a melhoria da qualidade das ofertas de EFP na Europa e gerará um impacto real na comunidade!

### **PARCEIROS**







#### VISITE WEBSITE E REDES SOCIAIS DO VETLOVESFOOD!









Repensa Reduz Reutiliza -

VETLOVESFOOD 2021-1-ES01-KA220-

VET-000025377

INÍCIO

28/02/2022

**FIM** 

27/02/2024

Esta comunicação reflete apenas a visão do autor. Não representa a opinião da Comissão Europeia e a Comissão Europeia não é responsável por qualquer uso que possa ser feito da informação que contém.

## OBJETIVOS DO PROJETO

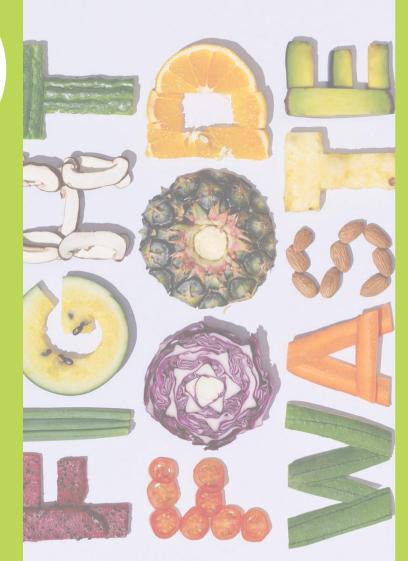
Desenvolver
capacidades verdes
nos currículos
agroalimentares
dentro dos
caminhos do EFP

Criar um modelo
de desempenho
para transferir com
sucesso
metodologias e
ferramentas para
monitorizar o
desperdício de
alimentos

Apoiar
fornecedores de
EFP e
stakeholders no
setor agroalimentar para
seguir hábitos
de prevenção e
gestão
alimentar

#### **RESULTADOS**

- Um currículo EFP no setor agroalimentar
- Um manual para a prevenção do desperdício alimentar e valorização de produtos tradicionais locais
- Um Hub Europeu para prevenção e gestão de desperdício alimentar
- Caminho de Reaplicação VETLOVESFOOD



# O PROBLEMA DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Os nossos sistemas alimentares hoje correspondem a quase um terço das emissões globais de GEE e consomem grandes quantidades de recursos naturais, resultando na perda de biodiversidade e impactos negativos na saúde. Além disso, não permitem retornos económicos e meios de subsistência justos para todos os atores, em particular para os produtores primários.

No que diz respeito ao desperdício alimentar, sabia que **20%** de todos os alimentos produzidos são perdidos ou desperdicados?

De acordo com a Comissão Europeia:

- **8-10%** das emissões globais de GEE são geradas por alimentos desperdiçados
- **36.2 milhões de pessoas** não pode pagar uma refeição de qualidade a cada dois dias.
- Quase 30% das terras agrícolas do mundo são ocupadas para produzir alimentos que nunca são consumidos.

