

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



Confederación Española de
Centros de Enseñanza



ENAIP
veneto
Dal 1951 protagonisti
della crescita.



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



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



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 desperdiçados?

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.

