

VET-ECooking

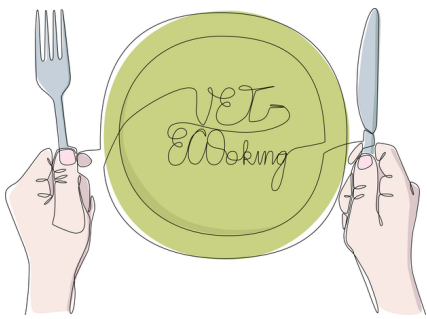
Newsletter #4

Vamos fazer uma retrospectiva do VET-ECooking!

Após dois anos de esforços conjuntos no âmbito do projeto Erasmus+ VET-ECooking - Module for VET Degrees on Gastronomy on "Sustainable Cooking", que envolveu parceiros de Portugal, Grécia, Alemanha e Áustria, as atividades estão lentamente a aproximar-se do fim.

O QUE ACONTECEU DURANTE OS ÚLTIMOS MESES?

- Elaboração de uma plataforma de formação com os conteúdos e os recursos do módulo;
- 12 Reuniões de Avaliação e Validação com 36 especialistas em Formação Profissional, Sustentabilidade Ambiental e Indústria Gastronómica;
- Testes de funcionalidade e usabilidade da plataforma com pelo menos 40 pessoas interessadas;
- Publicação final de "Promover a Cozinha Sustentável para lutar por um Mundo melhor"



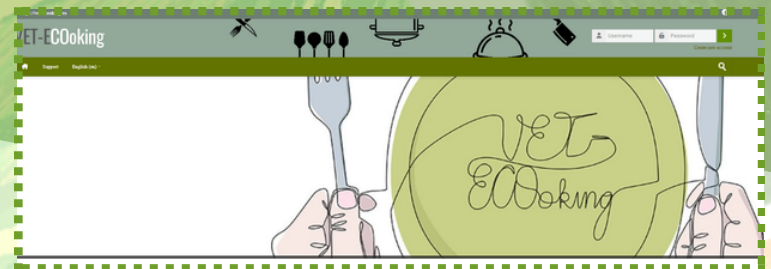
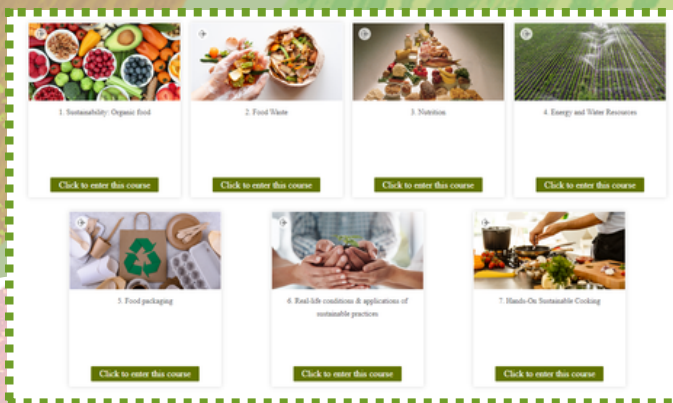
VET-ECOoking

Newsletter #4

Apresentação da plataforma

A plataforma do nosso projeto foi oficialmente lançada no início de setembro. Está no centro da nossa missão de promover a cozinha sustentável e sensibilizar para as alterações climáticas. Está repleta de recursos, conhecimentos e ferramentas para apoiar os alunos e educadores no mundo da culinária.

Explore aqui: vetecooking-vle.eu



Eventos Multiplicadores

A segunda ronda de eventos multiplicadores do projeto VET-ECOoking teve lugar nos países parceiros em novembro e dezembro. Estes eventos foram organizados com o objetivo de apresentar e divulgar as atividades desenvolvidas no âmbito do projeto. Além disso, estes eventos reuniram os grupos-alvo e criaram sinergias.

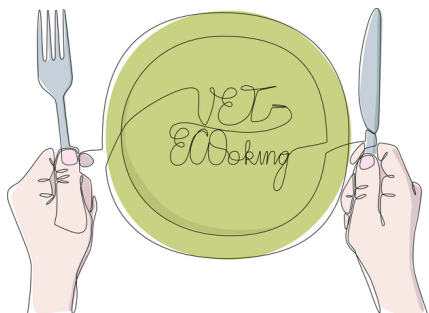


Cofinanciado pela União Europeia



Escuela Profesional de España





VET-ECooking

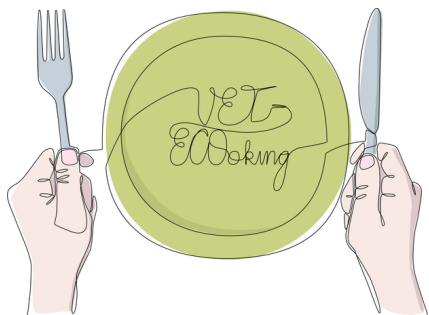
Newsletter #4

Testes-piloto

O nosso consórcio implementou então um plano de formação abrangentes nos quatro países parceiros. Estas sessões de formação foram concebidas para dotar os estudantes do ensino profissional e os profissionais da área da cozinha com os conhecimentos e competências necessários para defender a gastronomia sustentável. Abrangeram uma vasta gama de tópicos, incluindo:

- Sustentabilidade e alimentos biológicos
- Combater o desperdício alimentar
- A importância da nutrição
- Eficiência energética e dos recursos hídricos
- Embalagem sustentável dos alimentos
- Condições da vida real e aplicação de práticas sustentáveis
- Cozinha sustentável prática



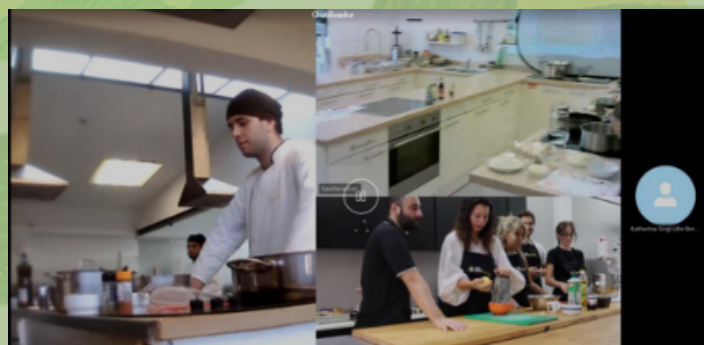
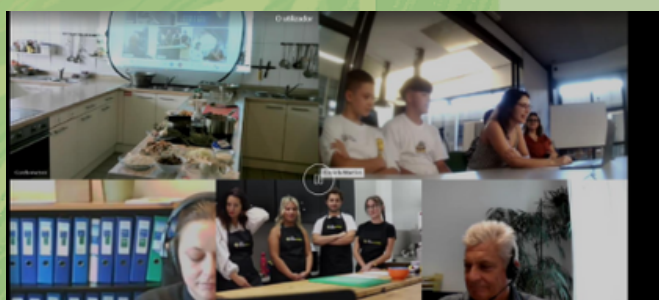


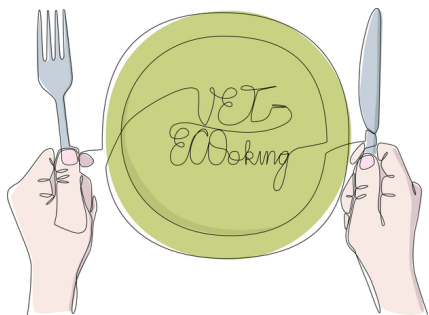
VET-ECOoking

Newsletter #4

Atividade de cozinha ao vivo

Conheça a nossa aventura culinária do programa de formação do VET-ECOoking, realizado no dia 4 de outubro. Após uma sessão de abertura, todas as equipas participantes se apresentaram. Seguiu-se um questionário online e uma mesa redonda. Começaram então as sessões de cozinha sustentável na Grécia, Alemanha e Portugal. O evento terminou com a apresentação dos pratos deliciosos e sustentáveis e com o discurso de encerramento da CEPROF. Pode encontrar informações sobre o evento em Portugal aqui: <https://www.youtube.com/watch?v=Hxnt01PjrPY>





VET-ECooking

Newsletter #4

Evento de encerramento

O último evento do VET-ECooking teve lugar no dia 13/12/2023 às 14:00 na sede da low-tec (www.low-tec.de) em Aachen, na Alemanha.

Foi organizado como um intercâmbio conjunto, incluindo experiências dos países parceiros, uma apresentação do módulo de formação e da plataforma online.



**SIGA-NOS NO FACEBOOK,
CONSULTE O WEBSITE DO
PROJETO E MERGULHE NA
PLATAFORMA!**



<https://vetecooking-vle.eu>



<https://www.facebook.com/vetecooking>



<https://vet-ecooking.eu>



Cofinanciado pela
União Europeia

