

PROYECTO ECO_TAG

MANUAL DE POLÍTICAS

Relacionar las políticas europeas e internacionales con las actividades de los centros de FP de cocina

Proyecto ECO_TAG

NÚMERO DE PROYECTO: 2022-1-ES01-
KA220-VET-000085592

Financiado por el programa Erasmus+ de la UE



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Cofinanciado por la
Unión Europea

ÍNDICE

2 INTRODUCCIÓN

4 MANUAL DE POLÍTICAS
ECO_TAG

6 CONCEPTOS CLAVE

9 ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

14 SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA

17 POLÍTICAS DE SOSTENIBILIDAD DE LA UE
Pacto Verde de la UE: De la granja a la mesa Green.Comp

23 ESTRATEGIAS OPERATIVAS
Cómo las escuelas culinarias pueden contribuir a las políticas
internacionales de sostenibilidad

32 MÁS INFORMACIONES

35 REFERENCIAS Y MATERIALES

INTRODUCCIÓN

EL PROYECTO ECO_TAG

El cambio climático y la degradación ambiental constituyen una amenaza para Europa y el resto del mundo.

Por ello, se están realizando esfuerzos internacionales a nivel político para abordar este desafío y mitigar sus consecuencias, con acciones como etiquetas ambientales para escuelas sostenibles. Sin embargo, estos sellos no abordan la especificidad de las escuelas de FP dedicadas al sector HORECA, que requieren una formación especializada y una certificación sostenible especial.

El proyecto ECO-Tag se centra en este reto específico, desde el punto de vista de las escuelas de FP dedicadas a la cocina, la gastronomía, las artes culinarias, la dirección de cocina y los servicios de catering.

Se trabajará para abordar su impacto ambiental y su relación con el sector alimentario. Esto permitirá el desarrollo de competencias sostenibles específicas y generales, el cambio de comportamientos y la reducción de la huella de carbono.

EL CONSORCIO ECO_TAG



España: Valencia Culinary Center (socio principal)



Suiza: Fundación EFCoCert



Estonia: Centro de educación profesional de Pärnumaa



Lituania: Centro de formación sobre la industria y el comercio alimentario de Kaunas



Italia: Lula Consulting



Italia: Escuela Central de Formación (SCF)

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS DEL PROYECTO ECO_TAG

Se trabajará para abordar el impacto ambiental de los centros y su relación con el sector alimentario. Esto permitirá generar competencias sostenibles específicas y generales, cambiar comportamientos y reducir la huella de carbono.

Los principales objetivos del proyecto son:



Hacer que las políticas sobre sostenibilidad en el sector alimentario y su relación con las cualificaciones de FP como cocina y gastronomía sean más fáciles de entender para los educadores de FP.



Impartir formación sobre conocimientos específicos sobre sostenibilidad en los centros gastronómicos.



Aplicar el nuevo Marco de Compensación Verde de la UE al sector de FP en cocina y gastronomía, contribuyendo a la innovación y actualización del sistema educativo.



Validar y certificar tanto el esfuerzo de los centros culinarios como las competencias adquiridas por los participantes, gracias a un sistema de certificación desarrollado a lo largo del proyecto.



Sensibilizar sobre la importancia de la sostenibilidad y el valor de saber transmitirla a los demás.

MANUAL DE POLÍTICA ECO_TAG

El primer resultado del proyecto ECO_TAG es un manual sobre las políticas internacionales para la sostenibilidad, con especial atención a aquellas más relevantes para las escuelas de cocina/centros de FP especializados en el sector HORECA.

El manual tiene como objetivo explicar brevemente la lógica de esas políticas, sus interconexiones a nivel internacional y europeo y resaltar la interdependencia de las diferentes dimensiones de la sostenibilidad, considerando todos esos conceptos desde el punto de vista de una universidad/escuela/centro de FP. que eduquen y formen a los futuros trabajadores HORECA y/o mejoren las competencias de los profesionales ya activos en el sector.

Para conectar las políticas de sostenibilidad con el desarrollo de habilidades verdes, el Manual ofrece una descripción general del EU Green Comp, es decir, el Marco de Competencias propuesto por el Centro Común de Investigación (JRC) de la Comisión Europea para ayudar a los estudiantes a desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que promuevan formas pensar, planificar y actuar con empatía, responsabilidad y cuidado de nuestro planeta y de la salud pública.

GRUPO DESTINATARIO DEL MANUAL DE POLÍTICAS

El Manual de Políticas ECO-TAG está dirigido a:

- Entidades con formación culinaria en el consorcio
- Escuelas y Centros FP que ofrecen formación relacionada con la cocina y la gastronomía como: nutrición, hostelería, gestión de servicios de alimentación, catering, gestión hotelera, etc.
- Profesores, directivos, personal de escuelas de gastronomía y centros de FP que ofrecen formación en el sector HORECA.



Otros grupos objetivo pueden beneficiarse directa o indirectamente, como por ejemplo:

- Estudiantes/alumnos de escuelas de gastronomía y centros de FP que ofrecen formación en el sector HORECA.
- Actores del sector económico de la gastronomía tales como: restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, cafeterías y su personal.



MANUAL DE POLÍTICA ECO_TAG

ESTRUCTURA DEL MANUAL DE POLÍTICAS

El manual está compuesto por un documento principal y 2 anexos.

El documento principal presenta los conceptos y políticas clave para la sostenibilidad desde el nivel internacional hasta el nivel de la UE que tienen una relevancia fundamental en la FP en el sector HORECA (culinario), es decir:

- los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas (ONU) 2030,
- el Pacto Verde Europeo (que es el marco político general para las políticas sostenibles de la UE),
- la estrategia "De la granja a la mesa" (Farm2Fork), específicamente relacionada con el sector alimentario.

El Marco de Competencias Verde de la UE (GreenCom) también se presenta como una guía para la aplicación de aspectos de sostenibilidad en el campo de la educación.

En la segunda parte del documento principal, el manual proporciona algunos ejemplos de estrategias operativas que las escuelas y los centros de FP pueden adoptar y/o integrar en sus planes de estudio de formación para el sector HORECA para mejorar las características sostenibles de sus organizaciones y su oferta formativa. Esas estrategias operativas se agrupan en subgrupos y se ordenan según su conexión con los ODS (del 1º al 17º ODS). Para cada subgrupo, se menciona una referencia a los principales puntos operativos de la granja a la mesa, junto al código de los ODS.

La última parte del documento principal contiene enlaces a vídeos, fuentes y referencias que pueden ayudar al lector a tener una visión más profunda sobre el tema.



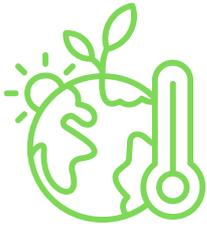
El Manual de Políticas incluye 2 anexos:

Una colección de estudios de casos que cubren diferentes estrategias operativas relacionadas con los ODS y los principales puntos operativos de Farm to Fork;

Un conjunto de cuadros sinópticos que pretenden hacer más visible la conexión entre los diferentes documentos de política y entre ellos y los estudios de caso analizados.

CONCEPTOS CLAVE

DESAFÍOS GLOBALES ACTUALES



Cambio climático



Pérdida de biodiversidad



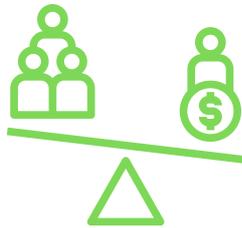
Seguridad alimentaria, hambre y crecimiento demográfico



Crisis económica



Crisis de energía



Desigualdades sociales y económicas globales



Acceso a alimentos, agua y otros recursos.



Salud pública

Es necesario un cambio hacia una sociedad más sostenible.

CONCEPTOS CLAVE

¿QUÉ ES LA SOSTENIBILIDAD?

La sostenibilidad consiste en satisfacer las necesidades de las generaciones actuales sin comprometer las necesidades de las generaciones futuras, garantizando al mismo tiempo un equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

La sostenibilidad es el resultado de la interacción de tres dimensiones: social, económica y ambiental.



Three dimensions of Sustainability
Source: United Nations (1987)

¿QUÉ ES LA SOSTENIBILIDAD EN LA GASTRONOMÍA?

La sostenibilidad en la gastronomía tiene un carácter multidimensional.

Todas las dimensiones están conectadas entre sí.

La salud y la cultura son otras dimensiones clave.



Carácter multidimensional de la sostenibilidad.
Fuente: elaboración propia.

CONCEPTOS CLAVE

HACIA LA SOSTENIBILIDAD: ALGUNOS CONCEPTOS CLAVE

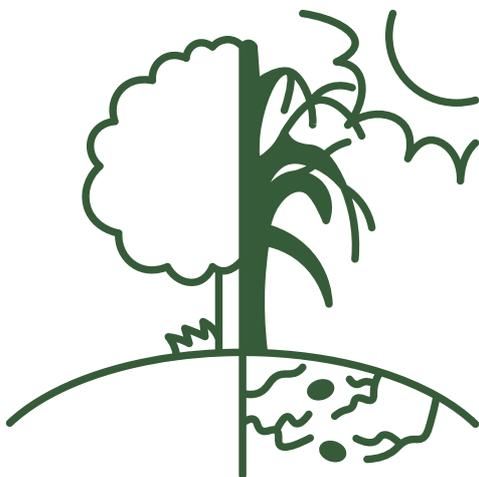
Biodiversidad: la variedad de animales, plantas, hongos e incluso microorganismos como bacterias que componen nuestro mundo natural. Cada una de estas especies y organismos trabajan juntos en los ecosistemas, como una red intrincada, para mantener el equilibrio y sustentar la vida.

Ecosistema: comunidad biológica de organismos que interactúan y su entorno físico.

Sistemas alimentarios: los sistemas y procesos interconectados que influyen en la nutrición, la alimentación, la salud, el desarrollo comunitario y la agricultura.

Economía circular: un sistema económico que apunta a cero residuos y contaminación a lo largo de los ciclos de vida de los materiales, desde la extracción del medio ambiente hasta la transformación industrial y los consumidores finales, aplicándose a todos los ecosistemas involucrados.

Cambio climático: se refiere a cambios a largo plazo en las temperaturas y los patrones climáticos. Estos cambios pueden ser naturales. Pero desde el siglo XIX, las actividades humanas han sido el principal impulsor del cambio climático, principalmente debido a la quema de combustibles fósiles como carbón, petróleo y gas.



ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE NACIONES UNIDAS (ODS)

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible proporciona un sólido punto de referencia de sostenibilidad. Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son un llamado urgente a la acción por parte de todos los países en una asociación global.



Objetivos de desarrollo sostenible. Fuente: Naciones Unidas (2017)

ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (2015): DECLARACIONES DE MISIÓN



"Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todas partes"



"Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible"



"Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades"



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos".



"Lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y niñas"



"Garantizar la disponibilidad y gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos"



"Garantizar el acceso a una energía asequible, fiable, sostenible y moderna para todos"



"Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos"



"Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación"



"Reducir la desigualdad dentro y entre los países"

ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (2015): DECLARACIONES DE MISIÓN



"Hacer que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles"



"Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles"



"Tomar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus impactos regulando las emisiones y promoviendo el desarrollo de energías renovables"



"Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, mares y recursos marinos para el desarrollo sostenible"



"Proteger, restaurar y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar de forma sostenible los bosques, combatir la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad"



"Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, brindar acceso a la justicia para todos y construir instituciones efectivas, responsables e inclusivas en todos los niveles"



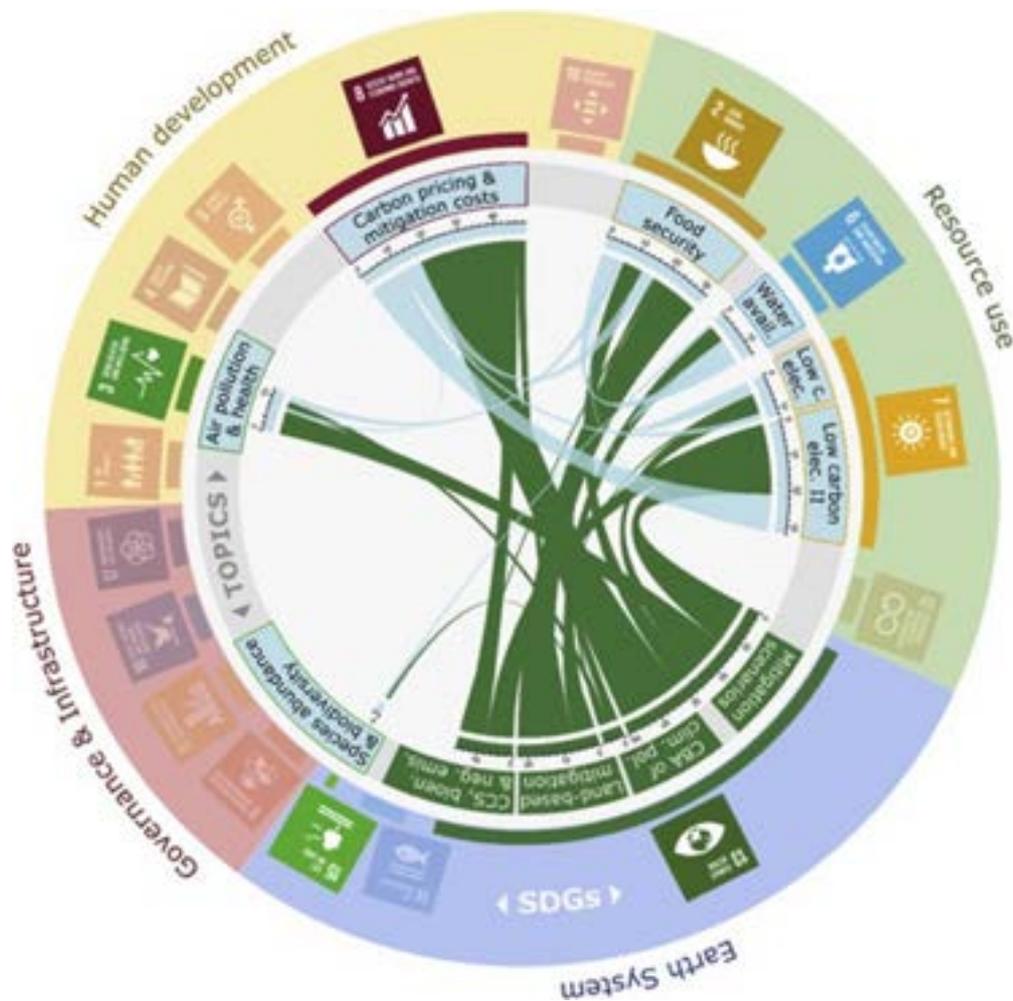
"Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la asociación global para el desarrollo sostenible"

ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

INTERACCIONES DE LOS ODS

Todos los ODS interactúan entre sí: son un conjunto integrado de prioridades y objetivos globales que son fundamentalmente interdependientes.

Comprender la variedad de interacciones positivas y negativas entre los ODS es clave para desbloquear todo su potencial a cualquier escala, también en lo que respecta a los sistemas agroalimentarios.



Interacción de los ODS. Fuente: Soest et al. (2019)

ODS DE LAS NACIONES UNIDAS

LOS ODS SE VINCULAN CON LA ALIMENTACIÓN

Debido a su impacto, la producción y distribución de alimentos son cruciales en el camino hacia la sostenibilidad.

La Agenda 2030 identifica vínculos entre la industria alimentaria y los ODS, con el fin de establecer un punto de referencia sólido para crear y apoyar cadenas de suministro agroalimentarias sostenibles.



Cómo se conecta el suministro de alimentos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Fuente: FAO (2017).



Cómo la alimentación conecta todos los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Rools et al. (2019)

Las economías y las sociedades deben verse como partes integradas de la biosfera.

Esta conciencia puede ayudar a encontrar estrategias efectivas para construir sistemas alimentarios sostenibles.

Los ODS, que funcionan en sinergia y se influyen mutuamente, son herramientas importantes en esta perspectiva.

SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA

¿QUÉ ES UNA DIETA SOSTENIBLE?

La dieta sostenible es el resultado de la interacción de varias dimensiones y estrategias.

Incluye acciones que necesitan un enfoque multinivel y de múltiples partes interesadas.

La gastronomía puede ser una contribución clave para alcanzar una dieta sostenible.



Cuestiones a considerar a la hora de definir una dieta sostenible. Fuente: Garnett (2014).

SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA

EL PAPEL DE LA SOSTENIBILIDAD Y LA GASTRONOMÍA

Los sistemas alimentarios constan de etapas y procesos interconectados. Los servicios de restauración y alimentación se encuentran en la etapa final de la cadena agroalimentaria.



Etapas de las cadenas de suministro agroalimentario. Fuente: Adaptado de FAO (2019).

Los servicios de restauración y alimentación pueden desempeñar un papel clave en la creación y el fortalecimiento de sistemas alimentarios sostenibles.

En particular, pueden ayudar a disminuir directamente las pérdidas de alimentos y el desperdicio de alimentos y envases, así como a crear y promover patrones sostenibles para consumidores y trabajadores.

Una gestión adecuada del desperdicio y las pérdidas de alimentos es fundamental para promover una economía circular.



Cadena de suministro de alimentos. Fuente: Fassio F., Tecco N. (2019) Economía circular para los alimentos.

SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA

DEFINICIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS: GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

“Una cocina sostenible es una cocina que tiene en cuenta de dónde provienen los ingredientes, cómo se cultivan los alimentos y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos”



DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

La Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó el 21 de diciembre de 2016 su resolución A/RES/71/246 y designó el 18 de junio como celebración internacional del Día de la Gastronomía Sostenible.

La decisión reconoce la gastronomía como una expresión cultural relacionada con la diversidad natural y cultural del mundo.

La gastronomía sostenible, que celebra los ingredientes y productores de temporada, preserva la vida silvestre y nuestras tradiciones culinarias, es hoy más relevante que nunca.



POLÍTICAS DE SOSTENIBILIDAD DE LA UE

VÍNCULO ENTRE ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD: DOCUMENTOS DE LA UE

El Pacto Verde Europeo (2019) es el principal documento de referencia para las políticas de sostenibilidad de la UE. A partir de esto se desarrollaron otros dos documentos importantes: “Farm to Fork Strategy” y “Green Comp”.



PACTO VERDE



El Pacto Verde Europeo es una parte integral de la estrategia de la Comisión de la UE para implementar la Agenda 2030 de las Naciones Unidas y los objetivos de desarrollo sostenible.

Se trata de una nueva estrategia de crecimiento que aspira a transformar la UE en una sociedad justa y próspera, con una economía moderna, competitiva y eficiente en el uso de los recursos, donde no habrá emisiones netas de gases de efecto invernadero en 2050 y donde el crecimiento económico esté desvinculado del uso de recursos.

Su objetivo es proteger, conservar y mejorar el capital natural de la UE, y proteger la salud y el bienestar de los ciudadanos de los riesgos e impactos relacionados con el medio ambiente.

El Pacto Verde de la UE aborda muchos de los problemas y desafíos ambientales, sociales y económicos actuales.

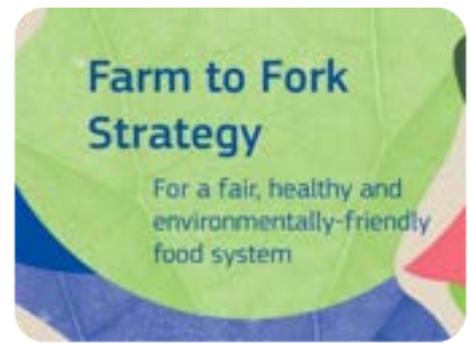
Uno de sus principales objetivos es reducir las emisiones de compuestos orgánicos volátiles (COV). También incluye una sección especial centrada en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios: la estrategia “De la mesa a la granja”.

PACTO VERDE DE LA UE: SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

El Pacto Verde de la UE proporciona una definición de sistema alimentario sostenible:

“La comida europea es famosa por ser segura, nutritiva y de alta calidad. Ahora también debería convertirse en el estándar mundial para la sostenibilidad... Nuestra estrategia (el Pacto Verde de la UE) contribuirá a lograr una economía circular. Su objetivo será reducir el impacto ambiental de los sectores de procesamiento y venta minorista de alimentos tomando medidas en materia de transporte, almacenamiento, envasado y desperdicio de alimentos”.

DE LA GRANJA A LA MESA



La estrategia de la granja a la mesa (Farm to Fork Strategy) está en el centro del Pacto Verde de la UE.

Aborda los desafíos de los sistemas alimentarios sostenibles y reconoce los vínculos entre personas sanas, sociedades sanas y un planeta sano.

Es una oportunidad para mejorar los estilos de vida, la salud y el medio ambiente. La creación de un entorno alimentario favorable que facilite la elección de dietas saludables y sostenibles beneficiará la salud y la calidad de vida de los consumidores y reducirá los costos relacionados con la salud para la sociedad.

PUNTOS OPERATIVOS DE LA GRANJA A LA MESA

La estrategia de la granja a la mesa consta de seis puntos operativos (Sección 2):

- 2.1. Garantizar la producción sostenible de alimentos
- 2.2. Garantizar la seguridad alimentaria
- 2.3. Estimular prácticas sostenibles de procesamiento de alimentos, mayoristas, minoristas, hotelería y servicios alimentarios.
- 2.4. Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar el cambio hacia dietas saludables y sostenibles
- 2.5. Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos
- 2.6. Luchar contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena de suministro alimentario

DE LA GRANJA A LA MESA: SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

La estrategia de la granja a la mesa proporciona una definición de sistema alimentario sostenible:

“Un cambio hacia un sistema alimentario sostenible es una oportunidad para mejorar los estilos de vida, la salud y el medio ambiente. La creación de un entorno alimentario favorable que facilite la elección de dietas saludables y sostenibles beneficiará la salud y la calidad de vida de los consumidores y reducirá los costos relacionados con la salud para la sociedad... La transición a sistemas alimentarios sostenibles es también una enorme oportunidad económica”.

GREENCOMP



GreenComp responde a las ambiciones establecidas en el Pacto Verde Europeo.

Más específicamente, responde a la creciente necesidad de que las personas mejoren y desarrollen conocimientos, habilidades y actitudes para vivir, trabajar y actuar de manera sostenible.

GreenComp es un marco de referencia para las competencias en materia de sostenibilidad. Proporciona un terreno común a los alumnos y orientación a los educadores, proporcionando una definición consensuada de lo que es la sostenibilidad. Está diseñado para apoyar programas de educación y formación para el aprendizaje permanente de acuerdo con el ODS 4 (Educación de calidad).

COMPETENCIAS GREENCOMP

GreenComp consta de 12 competencias organizadas en cuatro áreas:



1) Incorporar valores de sostenibilidad:

- a) valorar la sostenibilidad,
- b) apoyar la justicia,
- c) promover la naturaleza



2) Aceptar la complejidad en la sostenibilidad:

- a) pensamiento sistémico,
- b) pensamiento crítico,
- c) formulación de problemas



3) Visualizar futuros sostenibles:

- a) alfabetización futura,
- b) adaptabilidad,
- c) pensamiento exploratorio



4) Actuar por la sostenibilidad:

- a) agencia política,
- b) acción colectiva,
- c) iniciativa individual

Señala así que la sostenibilidad es una cuestión compleja y multidimensional.

GREENCOMP

Las abejas representan las competencias relacionadas con el área de "actuar por la sostenibilidad": las abejas actúan como individuos y como organismo colectivo. Cada abeja juega un papel vital para garantizar que la colonia funcione mientras todas trabajan juntas para lograr el mismo objetivo.

Las flores representan las competencias relacionadas con el área de "imaginar futuros sostenibles". Las flores generan frutos y los frutos generan semillas para que la vida pueda continuar.

La colmena representa las competencias relacionadas con el área que "incorpora valores de sostenibilidad": la colmena protege y sostiene a las abejas.

El polen y el néctar representan las competencias relacionadas con el área de "abrazar la complejidad en la sostenibilidad": el polen y el néctar atraen a las abejas a las flores, y las abejas transportan el polen de flor en flor mientras cosechan alimento para su colonia. Las interdependencias entre el polen, las abejas y las flores aseguran la supervivencia tanto de las plantas como de las abejas.



POLÍTICAS DE SOSTENIBILIDAD DE LA UE

FP PARA LA TRANSICIÓN VERDE

La Educación y Formación Profesional (EFP) proporciona a los estudiantes habilidades que apoyan su desarrollo personal y profesional. Ya sean jóvenes que inician sus carreras o adultos que buscan mejorar y reciclar sus habilidades, la FP permite a los estudiantes adaptarse a las demandas cambiantes del mundo laboral, incluidas las relacionadas con la transición verde.

La transición verde puede dar lugar a una serie de ocupaciones completamente nuevas, pero en su mayoría cambiará las tareas requeridas en las ocupaciones existentes.

“Una fuerza laboral capacitada es clave para que esto sea una realidad. La justicia y la inclusión deben ser parte integral de la transición verde, lo que conducirá a más empleos de calidad”.

Prólogo del Comisario Schmit a «La educación y formación profesionales y la transición ecológica: un compendio de prácticas inspiradoras»

HABILIDADES PARA LA TRANSICIÓN VERDE

Los cambios en la producción y la prestación de servicios requerirán dos grandes tipos de habilidades:

Habilidades transversales como adaptabilidad, aprender a reaccionar ante la naturaleza rápida e impredecible del cambio ambiental, pensamiento crítico, resolución de problemas para identificar oportunidades para mejorar la sostenibilidad de los procesos comerciales y desarrollar soluciones apropiadas, trabajo en equipo y habilidades de colaboración para abordar desafíos multidimensionales. ; esas habilidades se pueden aplicar en todas las ocupaciones, p. en el ahorro de energía, el reciclaje y también el desarrollo de mentalidades y comportamientos más ecológicos;

habilidades técnicas que son específicas de ocupaciones individuales, donde pueden ayudar a cerrar las brechas y desajustes de habilidades. Estas habilidades serán necesarias para diseñar y entregar los nuevos productos y servicios necesarios para mitigar o adaptarse a los efectos del cambio climático y reducir otros impactos ambientales.

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA: DEFINIR ESTRATEGIAS OPERATIVAS

Los documentos de la UE proporcionan un punto de referencia sólido para dar forma a sistemas agroalimentarios orientados a la sostenibilidad. Los informes de la FAO y las Naciones Unidas también pueden ayudar a definir prácticas virtuosas y soluciones prácticas para garantizar la sostenibilidad.

Más específicamente, estos documentos proporcionan un marco de políticas que puede convertirse en estrategias operativas.

Las escuelas culinarias pueden contribuir eficazmente a garantizar la sostenibilidad del sistema agroalimentario.



ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 1 – 2.1, 2.2, 2.3 (De la granja a la mesa)

- **Promoción y apoyo a las economías locales:** apoyo a los sistemas alimentarios regionales y locales para crear empleos y preservar los ecosistemas en la base de la subsistencia de las comunidades locales.
- **Reducir las desigualdades:** promover la conciencia sobre las desigualdades locales y globales y sus causas (intercambio desigual, prácticas desleales, etc.)
- **Reequilibrar las relaciones internacionales y la economía global:** promover la conciencia sobre las asimetrías de poder económico y político entre el Norte Global y el Sur Global
- **Promoción de cadenas de suministro cortas gestionadas por la comunidad:** participación de las comunidades locales y pobres en las cadenas de suministro de alimentos; planificación participativa; creación y promoción de actividades económicas colaterales vinculadas a la producción de alimentos (es decir, turismo culinario, etc.)

ODS 2 - 2.2, 2.5 (De la granja a la mesa)

- **Promoción y apoyo de cadenas de suministro justas:** respaldar, con opciones de adquisición adecuadas e informadas, prácticas agrícolas resilientes destinadas a preservar los agroecosistemas y fortalecer la equidad entre los actores de la cadena de suministro.
- **Reducción de residuos:** mejor gestión de los productos alimentarios, reconsiderando también el concepto de “residuo” (pleno aprovechamiento de los productos alimentarios gracias a recetas “inteligentes”)
- **Redistribución de alimentos:** ofrecer a personas de bajos ingresos alimentos no vendidos en mercados, supermercados o servicios de alimentación a un precio reducido o de forma gratuita



ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 3 – 2.2, 2.4 (De la granja a la mesa)

- **Cocina saludable:** promoción de dietas saludables y el uso de ingredientes saludables (producción ecológica, productos de temporada, raciones adecuadas de frutas y verduras...)
- **Higiene de vida:** promoción de hábitos saludables (buen sueño y actividad física, equilibrio nutricional, etc.)
- **Seguridad y salud en el trabajo:** garantizar condiciones de trabajo saludables y seguras
- **Prevención de riesgos químicos:** garantizar entornos escolares y laborales libres de sustancias químicas nocivas
- **Clases y clases al aire libre:** promoción de actividades escolares al aire libre
- **Control de reacciones alérgicas e intolerancias:** control de reacciones alérgicas e intolerancias vinculadas a productos alimenticios

ODS 4 – 2.1, 2.3, 2.4 (De la granja a la mesa)

- **Aprendizaje cooperativo:** considerar la cooperación y el trabajo en equipo como métodos/estrategias clave de aprendizaje
- **Formación continua:** estímulo y apoyo a las actividades de formación continua
- **Educación para la sostenibilidad:** promover la conciencia sobre los pilares de la sostenibilidad y la multidisciplinariedad (capacidad de comprender los vínculos entre las diferentes disciplinas, dimensiones y funciones)
- **Programas de formación y necesidades del mercado:** satisfacer las demandas del mercado en términos de preferencias de los consumidores y habilidades profesionales.
- **Integrar las habilidades para la vida en la educación:** promover una mayor integración entre los conocimientos aprendidos y las habilidades para la vida (pensamiento crítico y creativo, comunicación efectiva, etc.)

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 5 – 2.1, 2.3 (De la granja a la mesa)

- **Abordar los prejuicios y la discriminación de género:** contraste con cualquier forma de discriminación relacionada con el género o las preferencias y orientación sexuales
- **Apoyo a proveedores orientados a las mujeres:** promoviendo y apoyando cadenas de suministro y empresas donde las mujeres sean protagonistas y participen activamente en los procesos de gestión y decisión.
- **Empoderar a las alumnas:** promover y apoyar un entorno educativo sin diferencias entre alumnas y alumnos y donde las mujeres puedan expresar libremente su potencial
- **Apoyo a los derechos familiares:** promoción y apoyo de políticas destinadas a conciliar el trabajo con la maternidad y las necesidades familiares (baja de maternidad, apoyo económico, etc.)

ODS 6 – 2.1, 2.2 (De la granja a la mesa)

- **Considerar el agua como recurso clave:** promover la conciencia sobre la importancia del agua, incluidos los procesos encaminados a garantizar su uso eficiente y seguro (prácticas de ahorro, técnicas de tratamiento y potabilización, etc.)
- **Impacto de los productos y técnicas de saneamiento:** promover la conciencia sobre el uso y los ingredientes de los productos y técnicas de saneamiento; Elegir en la medida de lo posible productos poco contaminantes y respetuosos con el medio ambiente.
- **Promoción de prácticas sostenibles:** implementación de técnicas de recolección y recolección de agua de lluvia.

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 7 – 2.1, 2.2, 2.3 (De la granja a la mesa)

- **Estrategias de ahorro de energía:** promover la conciencia sobre el consumo de energía relacionado con la producción, conservación, almacenamiento y preparación de alimentos (incluida la energía gris) y apoyar estrategias destinadas a ahorrar energía.
- **Energías renovables:** promover la concienciación sobre las energías renovables y apoyar la instalación/uso de tecnologías sostenibles basadas en ellas (tecnologías solares, eólicas, etc.)
- **Uso de dispositivos eficientes e inteligentes:** fomento del uso e implantación de detectores de luz, bombillas inteligentes, termostatos inteligentes, etc.

ODS 8 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (De la granja a la mesa)

- **Respeto por los derechos de los trabajadores:** respetar los derechos laborales, garantizar salarios justos y promover entornos de trabajo seguros para todos los trabajadores, incluidos los trabajadores migrantes.
- **Productividad económica:** promover la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación para mejorar la productividad
- **Apoyar a las comunidades sostenibles:** implementar políticas destinadas a apoyar el turismo sostenible para crear empleos y promover la cultura y los productos locales.
- **Empleo juvenil:** contribución a una estrategia global para el empleo juvenil e implementación del Pacto Mundial para el Empleo de la Organización Internacional del Trabajo
- **Garantizar la continuidad del trabajo:** apoyar políticas destinadas a crear ingresos estables para los trabajadores estacionales

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 9 – 2.1, 2.3, 2.4, 2.5 (de la granja a la mesa)

- **Investigación científica:** contribuir a la investigación científica en el sector agroalimentario, mejorando la gestión y preparación de alimentos, las prácticas de servicios alimentarios y las técnicas de gestión de residuos, y compartiendo las mejores prácticas disponibles.
- **Innovación tecnológica:** desarrollar e implementar aplicaciones para promover dietas saludables y hábitos sostenibles y mejorar la producción y los servicios de alimentos locales, garantizando también la transparencia a lo largo de las cadenas de suministro (es decir, blockchains); adopción de soluciones de innovación y tecnología móvil para la promoción de productos locales
- **Innovación social:** desarrollar y compartir nuevas ideas para promover cambios en los estilos de vida y patrones de consumo y producción, así como crear cadenas de suministro más eficientes y justas.

ODS 10 – 2.1, 2.2, 2.3 (De la granja a la mesa)

- **Reducir las desigualdades:** contrastar la discriminación de género/cultural/étnica en el lugar de trabajo y garantizar salarios adecuados; garantizar entornos de trabajo justos/equitativos; lucha contra el trabajo ilegal
- **Promoción y apoyo de cadenas de suministro justas:** promover la justicia/equidad mediante el seguimiento de los pasos individuales a lo largo de toda la cadena de suministro, monitoreando las prácticas comerciales de los actores de la cadena y eligiendo las opciones más equitativas; Garantizar la asequibilidad de los alimentos, tener en cuenta las necesidades de los consumidores y ofrecer precios justos.
- **Documentación fácil de usar:** producir documentos fáciles de leer, teniendo en cuenta a las personas con dificultades de aprendizaje u otras deficiencias/discapacidades.

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 11 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 (De la granja a la mesa)

- Promoción de estrategias alimentarias sostenibles: ahorro de energía (transporte, almacenamiento, etc.), reciclaje/reutilización de materia orgánica, promoción de economías locales sostenibles (red entre productores locales y servicios alimentarios)
- Redistribución de alimentos: prevención del deterioro, distribución generalizada/capilar de alimentos no utilizados o a punto de caducar.
- Huertos comunitarios: creación de huertos comunitarios destinados a producir alimentos locales y promover la cooperación social; Creación de jardines en las azoteas para utilizar los edificios en términos de producción de alimentos.
- Apoyar a las comunidades sostenibles: promover el turismo rural y el agroturismo para crear empleo y oportunidades económicas y contrarrestar la despoblación rural

ODS 12 – 2.1, 2.3, 2.4 (De la granja a la mesa)

- Educación ambiental y alimentaria: promoción de la conciencia sobre el impacto ecológico de los productos alimentarios y materias primas; promover dietas con mayores porciones de verduras; reconocimiento y uso de variedades silvestres; Reconsiderar el desperdicio de alimentos como un recurso.
- Agricultura sostenible: promover y apoyar técnicas y métodos más sostenibles (producción orgánica, agroecología, etc.)
- Estrategias de ahorro energético: implementación de dispositivos y tecnologías eficientes y de bajo consumo
- Recontextualizar la alimentación: promover el consumo de alimentos locales y de temporada, crear y apoyar cadenas de suministro cortas y optimización logística
- Conocimiento mutuo: visitas de/a productores locales; Fomentar una relación más estrecha entre estudiantes, consumidores y productores (también con la participación de los productores en el programa escolar).

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 13 – 2.1, 2.3 (De la granja a la mesa)

- **Acciones de reforestación:** identificando proveedores comprometidos con la reforestación
- **Estrategias de ahorro energético:** uso de dispositivos eficientes y edificios bien aislados para actividades docentes
- **Paperless:** uso del menú con código QR y sistema automático de pedido de comida
- **Reciclaje:** uso de papel reciclado comunicación/información
- **Cadenas de suministro bajas en emisiones:** menos emisiones gracias a cadenas de suministro cortas y modelos de producción que utilizan una menor proporción de productos derivados del petróleo (fertilizantes y pesticidas orgánicos)
- **Estrategias de menú:** desarrollar un menú de temporada con mayores porciones de verduras y menores porciones de productos alimenticios con altas emisiones (por ejemplo, carne...).

ODS 14 – 2.1, 2.3, 2.4 (De la granja a la mesa)

- **Reducción de plástico:** uso de envases, platos y vasos orgánicos o 100% biodegradables
- **Promoción de técnicas de pesca sostenibles:** considerar y promover la conciencia sobre el impacto ambiental de la pesca; Apoyar técnicas de bajo impacto destinadas a preservar las poblaciones de peces.
- **Promoción de la acuicultura sostenible:** apoyo a ingredientes y productos alimentarios sostenibles de la acuicultura
- **Cambios dietéticos y educación alimentaria:** promover una reducción del consumo de pescados y mariscos en favor de un mayor consumo de proteínas de origen vegetal u otros productos del mar (p. ej.: algas)

ESTRATEGIAS OPERATIVAS

CÓMO LAS ESCUELAS CULINARIAS PUEDEN CONTRIBUIR A LAS POLÍTICAS INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD

ODS 15 – 2.1, 2.3, 2.4 (De la granja a la mesa)

- **Prevención de riesgos químicos:** utilizar agentes de limpieza menos contaminantes o naturales
- **Promoción de la agricultura sostenible:** promoción y apoyo a técnicas agrícolas y ganaderas sostenibles, de bajo impacto en los ecosistemas naturales (agricultura orgánica, agroecología, etc.)
- **Huertos de producción propia:** promover y apoyar los huertos autogestionados y la producción local de alimentos, con el fin de acortar las cadenas de suministro.
- **Cambios dietéticos y educación alimentaria:** promoviendo una reducción del consumo de carne y favoreciendo un mayor consumo de proteínas de origen vegetal

ODS 16 – 2.1, 2.3, 2.5 (De la granja a la mesa)

- **Promoción y apoyo de cadenas de suministro justas:** promover la equidad a lo largo de la cadena de suministro a través de opciones de adquisición informadas, con el fin de fomentar la transparencia y los comportamientos virtuosos.
- **Reequilibrar las relaciones internacionales y la economía global:** promover la conciencia sobre las disparidades globales y apoyar las opciones y estrategias de adquisiciones destinadas a reducir las desigualdades y el intercambio desigual.
- **Gobernanza alimentaria global:** pensar con una perspectiva local-global, con el objetivo de promover la igualdad de oportunidades y prevenir conflictos en torno a los recursos alimentarios

ODS 17 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (De la granja a la mesa)

- **Promoción de asociaciones:** promoción de la cooperación entre productores/empresas sociales/asociaciones de consumidores; favorecer las relaciones directas entre consumidores y productores
- **Gobernanza alimentaria global:** pensar con una perspectiva local-global, con el objetivo de promover una gobernanza global de los desafíos y cuestiones (cadenas de suministro justas, producción sostenible, etc.) relacionados con los alimentos.

MÁS INFORMACIÓN

CHEFS Y SOSTENIBILIDAD

A continuación se muestran algunos enlaces a experiencias de gastronomía sostenible existentes:

<https://www.youtube.com/watch?v=B4FrvpdRfMw> (Chef y sostenibilidad – UE)

<https://www.youtube.com/watch?v=4iyAJkZiYKE> (Franco Alberti)

<https://www.youtube.com/watch?v=QXtwUBEFQCE> (Porta Pazienza - antigua Pizzería Masaniello, Bolonia)

<https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0&t=152s> (Massimo Bottura, Módena)

<https://www.youtube.com/watch?v=U1r-FqoCbH4> (Pietro Leemann, Milán)



¿Puedes encontrar otros ejemplos en tu país?

MÁS INFORMACIÓN

LA IMPORTANCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LAS COCINAS EUROPEAS.

Muchos de los productos europeos están registrados como indicaciones geográficas (IG). Este régimen protege las denominaciones de productos específicos debido a sus características únicas, vinculadas a su origen geográfico y a sus conocimientos tradicionales.

Los productos europeos que reciben un sello de calidad siempre presentan características únicas. Son típicos de la región en la que se cultivan o elaboran y, sobre todo, son de excelente calidad.

Las etiquetas de calidad de los alimentos responden a la necesidad de una mayor transparencia en los sistemas agroalimentarios y han ganado un creciente interés entre chefs y operadores de servicios alimentarios en los últimos años.

En 2012 se introdujeron los siguientes regímenes de calidad con el fin de establecer y salvaguardar esta denominación de origen o método tradicional de producción:

- **DOP (Denominación de Origen Protegida):** los productos de esta categoría tienen un vínculo claro e indiscutible con el lugar donde se producen. Esto significa que todos los aspectos del proceso de producción, la preparación y el procesamiento, deben tener lugar en la región específica a la que se aplica la protección.
- **IGP (Indicación Geográfica Protegida):** esta etiqueta explica la conexión entre la región y el nombre del producto. A diferencia de los productos con etiqueta DOP, requiere que una parte de todo el proceso (al menos un paso) tenga lugar dentro de la zona a la que se aplica la denominación geográfica.



MÁS INFORMACIÓN

PROTEÍNAS ALTERNATIVAS

Las proteínas alternativas se obtienen de fuentes distintas a las convencionales de origen animal, es decir, de fuentes de origen vegetal, de microbios, de océanos, de hongos y de insectos.

Los consumidores europeos están mostrando un interés creciente en la inclusión de proteínas alternativas en sus dietas como una alternativa viable y sostenible a los alimentos convencionales de origen animal. La creciente atracción de los consumidores por estos productos se considera el camino perfecto hacia una dieta europea más sostenible y saludable.



Para permitir un cambio en la dieta proteica, la industria alimentaria puede centrarse en la diversificación de fuentes alternativas de proteínas y el desarrollo de nuevos productos atractivos, satisfaciendo así las demandas de los consumidores en términos de mayor variedad y calidad de los productos. Los servicios de catering y alimentación pueden jugar un papel importante en este sentido, incluyendo más productos alternativos en sus cartas y creando nuevas recetas con el fin de satisfacer el gusto de los clientes.

REFERENCIAS Y MATERIALES

- Documentos de la UE:
-
- Pacto Verde de la UE (2019): https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
-
- Estrategia de la granja a la mesa (2019): https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
-
- Directiva (UE) 2019/633 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentaria (2019): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633>
-
- Plan de Economía Circular (2020): https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/new_circular_economy_action_plan.pdf
-
- Código de conducta de la UE sobre prácticas comerciales y de comercialización de alimentos responsables (2022): https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf
-
- Compensación verde (2022): https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
-
- Documentos de la ONU y la FAO:
-
- Influir en los entornos alimentarios para dietas saludables – FAO (2016): <https://www.fao.org/3/i6484e/i6484e.pdf>
-
- Resolución 71/246. Día de la Gastronomía Sostenible – ONU (2016): <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/87/PDF/N1646187.pdf?OpenElement>

REFERENCIAS Y MATERIALES

Documentos de la ONU y la FAO:

El futuro de la alimentación y la agricultura: tendencias y desafíos - FAO (2017):
<https://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>

Dietas saludables y sostenibles: Principios rectores - FAO (2019):
<https://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>

Directrices de educación turística - OMT (2022): <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf?VersionId=YePZcV1oZ9jkhO86QAHGjUodelzwU9IK>

Otros documentos:

Garnett T. (2014). ¿Qué es una dieta saludable sostenible? Un documento de debate.
Oxford, Reino Unido: Red de Investigación sobre el Clima Alimentario (FCRN)

Fassio F., Tecco N. (2019) Economía circular para los alimentos. Edizioni Ambiente, Milán

Roos et al. (2019). El papel de los lácteos y las alternativas lácteas de origen vegetal en las dietas sostenibles, Universidad Sueca de Ciencias Agrícolas:
https://pub.epsilon.slu.se/16016/1/roos_e_et_al_190304.pdf

Soest et al. (2019). Analizar las interacciones entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible con Modelos de Evaluación Integrada. En Transiciones Globales.
<https://doi.org/10.1016/j.glt.2019.10.004>

REFERENCIAS Y MATERIALES

MATERIALES

Documentos y sitios web de respaldo para descubrir más e inspirarse en:

Recursos de los ODS para educadores

“Cómo ser eficiente y ahorrar energía cocinando” (Endesa, 2021)

Calculadora de huella de carbono para individuos y hogares: la calculadora de huella de carbono líder en la web es de uso gratuito y permite a cualquier persona, desde individuos o hogares hasta empresas, calcular sus emisiones anuales en función de factores como el consumo de energía del hogar, los vuelos, el uso de automóviles o motocicletas, e incluso su huella de carbono secundaria que representa las emisiones de carbono asociadas con el consumo de bienes y servicios como productos farmacéuticos, ropa o incluso actividades recreativas.

El Grupo de Trabajo Ambiental (EWG) tiene un excelente sitio dedicado a cuestiones de sostenibilidad que afectan el cambio climático. Obtenga lo último de su equipo de expertos para “conocer su entorno y proteger su salud”.

Este sitio dedicado a la construcción sustentable es un recurso integral para obtener información sobre materiales sustentables, códigos de construcción, programas gubernamentales y más. Esta organización de 25 años está involucrada en todo, desde estudios de casos hasta publicaciones externas e iniciativas locales.

La ciudad de Helsinki ha elaborado una guía compuesta por 25 criterios para promover el desarrollo sostenible de los establecimientos de restauración (bares, restaurantes,...) y minimizar su impacto ambiental. Los establecimientos que cumplen 10 de los 25 criterios figuran en el portal MyHelsinki.fi como empresas ecológicas. Los criterios están organizados en 4 macroáreas (energía, alimentos y bebidas, sostenibilidad social y otras) y proporcionan indicaciones precisas sobre qué hacer. Por ejemplo, recurriendo a proveedores que producen energía únicamente a partir de fuentes renovables, o para minimizar el desperdicio de alimentos, se destacan aplicaciones (ResQ Club y Lunchie Market) para vender lo que "sobra" a precios reducidos.

MANUAL DE POLÍTICAS ECO_TAG

CASOS DE ESTUDIO

Relación de las políticas europeas e internacionales con las actividades de centros de FP de gastronomía

Proyecto ECO_TAG

NÚMERO PROYECTO: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Financiado por el programa Erasmus+ de la UE



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



**Cofinanciado por la
Unión Europea**

FARMERS CIRCLE

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Farmers Circle es una moderna granja ecológica circular situada en Lituania, en el pueblo de Radiškis, distrito de Ukmergė. Está situada en una zona de 600 hectáreas, rodeada de naturaleza. Farmers Circle practica una agricultura holística, de acuerdo con los principios de desarrollo sostenible y la economía circular.</p> <p>Uno de los principios fundamentales de la granja es cultivar únicamente productos ecológicos, garantizando así la calidad de los alimentos. La filosofía de Farmers Circle se basa en la presunción de que la sostenibilidad es una responsabilidad completa de todas sus acciones. Uno de los objetivos de Farmers Circle es aumentar la confianza de la gente en la agricultura ecológica, razón por la cual se ha creado en la granja un hostel y un espacio para eventos. También existe la oportunidad de visitar las diferentes técnicas de jardinería durante la estancia en la granja, por lo que Farmers Circle no es sólo una granja ecológica sostenible, sino también un lugar que ofrece diversas actividades educativas.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>La granja fue fundada por el empresario danés Niels Peter Pretzmann, cuyo objetivo es ayudar a la gente a comer alimentos ecológicos y de calidad.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>La granja no utiliza pesticidas ni fertilizantes químicos para proteger la biodiversidad, de acuerdo con los principios de la agricultura sostenible y la estrategia "de la granja a la mesa" del Pacto Verde Europeo. Farmers Circle no sólo cultiva verduras, sino que también las procesa inmediatamente. Esto último contribuye a acortar la cadena alimentaria al evitar el transporte y el almacenamiento. Los animales de la granja también se crían de acuerdo con los ciclos reales de la naturaleza.</p> <p>Uno de los valores fundamentales de la granja es no tirar nada, contribuyendo así a los principios de la economía circular. Por ejemplo, las verduras de calidad inferior se convierten primero en pastas vegetales para untar, algunas se dan de comer a los animales, y el resto se destina a compost y luego vuelve a la tierra como abono natural. También se presta especial atención a la calidad del suelo. Las actividades de la granja contribuyen a reducir directamente la huella de carbono en el sector agrícola, así como a promover alimentos de calidad y evitar el desperdicio de alimentos. Además, algunas de las actividades de la granja pueden considerarse educativas, ya que fomentan la responsabilidad social y un enfoque más sostenible de la agricultura.</p>
<p>PALABRAS CLAVE</p>	<p>Agricultura ecológica; economía circular; calidad de los alimentos; estrategia; desarrollo sostenible; acortamiento de la cadena alimentaria; reducción de la huella de carbono; prevención del desperdicio de alimentos; responsabilidad social.</p>
<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>La granja lleva funcionando desde 2018.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

BANCO LITUANO DE ALIMENTOS

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>El Banco Lituano de Alimentos (Maisto bankas) es una fundación benéfica y de apoyo que recoge ayuda alimentaria y la distribuye a organizaciones que atienden a los pobres.</p> <p>El Banco Lituano de Alimentos es una organización no gubernamental que opera en toda Lituania como mediadora, recogiendo alimentos donados por minoristas, productores, agricultores o el público en general y proporcionándolos a los pobres a través de la red de organizaciones sociales sin ánimo de lucro. Esta última garantiza que los alimentos donados lleguen a los beneficiarios necesitados. El Banco Lituano de Alimentos es una organización benéfica/empresa social de recuperación y redistribución de alimentos. Es una organización muy eficaz que desempeña un papel vital a la hora de complementar las opciones alimentarias de las personas socialmente desfavorecidas de todo el país, ya que tiene acuerdos con algunas de las mayores cadenas de supermercados para redistribuir parte de los alimentos no vendidos que se habrían desperdiciado.</p> <p>Esto no sólo puede evitar el desperdicio de alimentos y fomentar el consumo sostenible de alimentos, sino también promover el bienestar social y fomentar la responsabilidad social, así como ayudar a luchar contra el cambio climático global mediante la reducción de la huella de carbono en la producción de alimentos, que representa más de una cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>El Banco Lituano de Alimentos se creó en 2001. Su misión es luchar contra la pobreza y el desperdicio de alimentos, colaborando con productores y comerciantes de alimentos, para garantizar que los alimentos aprovechables no se tiren, sino que lleguen a la mesa de los pobres.</p> <p>El Banco de Alimentos de Lituania es la mayor y más reconocida organización benéfica lituana, en colaboración con 600 organizaciones locales, que operan en 81 ciudades y pueblos de Lituania.</p> <p>La organización es miembro de la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA) desde 2008. Desde 2006, junto con Cáritas Lituana y Cruz Roja, el Banco Lituano de Alimentos distribuye paquetes de alimentos del Programa Europeo de Ayuda Alimentaria (PEAD) a los ciudadanos más vulnerables.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>Las actividades del Banco de Alimentos lituano son importantes para reducir la pobreza y el desperdicio de alimentos, así como para promover el bienestar social tanto a escala nacional como europea. Por ejemplo, la organización recogió 360.000 unidades de alimentos durante la campaña de recogida de alimentos de la pasada primavera, lo que supuso 100.000 más que el año anterior.</p> <p>En el contexto actual de guerra en Ucrania, el gesto solidario de la organización y el objetivo de contribuir al bienestar social de los refugiados de guerra son también especialmente relevantes. Debido a la urgencia y a la extraordinaria situación del año pasado como consecuencia de la guerra, el Banco de Alimentos lituano distribuyó entre los refugiados ucranianos tarjetas de alimentos por valor de 115 euros cada una.</p>

BANCO LITUANO DE ALIMENTOS

	<p>De este modo, los refugiados de guerra podían comprar alimentos en las tiendas por sí mismos. La organización pudo comprar las tarjetas gracias a donaciones individuales y al apoyo de las instituciones nacionales. El Banco de Alimentos lituano también proporciona ayuda alimentaria directamente a Ucrania, en cooperación con los ministerios ucranianos y la Embajada de Ucrania en Lituania.</p> <p>Además, las actividades de la organización contribuyen a promover el bienestar social, la responsabilidad social y un enfoque más sostenible del consumo de alimentos, así como a reducir directamente la huella de carbono de la industria alimentaria.</p>
<p>PALABRAS CLAVE</p>	<p>Organización no gubernamental; fundación benéfica; residuos alimentarios; lucha contra la pobreza; bienestar social; responsabilidad social; sostenibilidad; lucha contra el cambio climático; reducción de la huella de carbono.</p>
<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>Las actividades de la organización son continuas, se llevan a cabo a través de proyectos concretos y campañas de duración variable.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

RESTAURANTE FOTOGRAFISKA

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>El restaurante Fotografiska trabaja a coste cero y utiliza formas inventivas en la cocina, no desperdicia materias primas ni crea residuos. Todo, desde la hoja a la raíz o del morro al rabo, se puede aprovechar, tanto en la cocina como en el bar. Lo poco que queda se convierte en compost de la noche a la mañana, y vuelve a los campos.</p> <p>El alma de su comida es Peeter Pihel, defensor de una restauración sostenible, con una variada carrera (Pädaste, Fäviken Magasinet, Fulgurance), forjador del gusto moderno estonio. Kristjan Kiho se encarga de la carta de vinos, única y de temporada.</p> <p>Todo el abono se distribuye entre los agricultores y quienes cultivan la materia prima para promover la cadena circular de los alimentos. Todas las tazas de café, etc., que son biodegradables, se destinan a compost. Es el único restaurante de Estonia que fabrica compost. Inspirado en la naturaleza estonia.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>Fotografiska Tallin se fundó en 2019; fue el primer proceso de internacionalización de la marca fuera de Estocolmo.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>Lo más importante en el restaurante es la materia prima: dónde se ha cultivado, cómo llega al restaurante y cómo se envasa. Con su visión -inspirar una forma más consciente de sentir el mundo- prestan atención a lo que comemos y bebemos e intentan guiar a la gente hacia hábitos más sostenibles. Aprovechan al máximo los ingredientes frescos y locales que les llegan, ya sea en la cocina preparando un plato o detrás de la barra mezclando un cóctel. Los mínimos restos de comida que se producen en el restaurante se depositan en un compostador, donde se forma tierra con ellos en 24 horas. Ésta, a su vez, se entrega a los agricultores que suministran materias primas al restaurante o a otros restaurantes locales que, por ejemplo, cultivan hierbas in situ.</p> <p>El jefe de cocina, Peeter Pihel, lleva a cabo muchos proyectos benéficos, educa a los jóvenes y retribuye a la sociedad. Por ejemplo, lleva más de 10 años organizando un evento benéfico, la "Chefs Cup". La Chefs Cup es un torneo de fútbol benéfico para trabajadores de restaurantes, durante el cual se recauda dinero a través de una lotería para apoyar a los comedores escolares estonios.</p> <p>En 2023 acudió a más de 20 escuelas de Tallin para compartir su experiencia sobre la mentalidad sostenible y ecológica. En ese proyecto prepararon más de 2.000 cajas de bocadillos con materias primas que, de otro modo, acabarían en los contenedores de basura o se desperdiciarían.</p> <p>Los esfuerzos del restaurante han sido reconocidos con una estrella verde Michelin (por gastronomía y sostenibilidad) y el 2º puesto en la clase magistral de la Guía Blanca de Restaurantes de Estonia 2022.</p>

RESTAURANTE FOTOGRAFISKA

PALABRAS CLAVE	Desperdicio de alimentos; consumo responsable, concienciación social; desarrollo sostenible; economía circular; agroindustria; cooperación; educación; inclusión; promoción de la diversidad.
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	Fotografiska perdura y avanza, ya que este año abrirá 3 nuevos restaurantes, además de los 3 actuales.
ENLACE	https://farmerscircle.it/en/homepage/

ROHEKOBAR (GREEN CLUSTER)

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>En la primavera de 2022, roheKOBAR comenzó a operar en Estonia por iniciativa del Centro de Desarrollo del Condado de Pärnu, el Gobierno de la Ciudad de Pärnu y la Asociación de Autoridades Locales del Condado de Pärnu con el objetivo de promover la implementación de la revolución verde y la adaptación a los impactos climáticos en el Condado de Pärnu.</p> <p>La economía circular y la tecnología verde desempeñan un papel fundamental en un modelo económico sostenible, por lo que el objetivo de la red es proporcionar a empresarios, organizaciones de interés y gobiernos locales un apoyo sinérgico mediante la aportación de nuevos conocimientos, la introducción de buenas prácticas y la creación de contactos.</p> <p>Por primera vez en Estonia, en 2023, 25 personas de Pärnumaa podrán completar el programa de formación de embajadores de Basura Cero, que imparte la Fundación Let's Do It. El programa de formación, de cinco días de duración, se imparte entre enero y febrero, y los formadores son especialistas estonios de alto nivel.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>RoheKOBAR se fundó en 2022 y la red incluye 26 socios, entre ellos 21 empresas y 5 ONG. También participan gobiernos locales e instituciones educativas.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>Una de las actividades para poner en práctica los objetivos de RoheKOBAR es aumentar la concienciación y la motivación para abordar cuestiones ecológicas en el condado de Pärnu. Una vez al mes se celebran los Miércoles Verdes, en los que diversos ponentes, entre los que se encuentran profesionales de la empresa y expertos del sector, comparten interesantes conocimientos sobre temas relacionados con la revolución verde, desde la energía del futuro hasta la gestión de residuos. Bajo la dirección de roheKOBAR también tienen lugar diversas actividades de formación, debates y establecimiento de objetivos comunes para la aplicación de la revolución verde en el condado de Pärnu a través de la creación de comunidades.</p> <p>Los empleados de roheKOBAR han estado hablando en varias instituciones educativas del Condado de Pärnu y compartiendo conocimientos sobre el cambio climático y la economía circular con los estudiantes. En la última reunión con los estudiantes del Centro de Formación Profesional de Pärnumaa, la audiencia fue de aproximadamente 100 personas.</p> <p>RoheKOBAR también ha apoyado a los municipios del Condado de Pärnu en actividades relacionadas con la adaptación a los efectos del clima y el afrontamiento del cambio climático, comunicándose con especialistas en medio ambiente y participando en la preparación del Plan Climático 2030 del Condado de Pärnu, que se completó a finales de 2022. RoheKOBAR también ha apoyado a las empresas en la planificación de un giro ecológico, asesorando a las empresas y compartiendo información exhaustiva sobre subvenciones relacionadas con el triple giro. Por iniciativa del campus empresarial y de investigación de Tehnopoly, Pärnumaa también participa en el proyecto GreenTech 2.0, en cuyo marco se invita a todas las PYME, agrupaciones, centros de investigación y empresas en crecimiento y organizaciones de apoyo a visitar centros de innovación en Suecia, Finlandia, Polonia y Lituania para permitir la transferencia de conocimientos. Este proyecto está financiado por el Programa COSME de la Unión Europea.</p>

ROHEKOBAR (GREEN CLUSTER)

<p>PALABRAS CLAVE</p>	<p>Desarrollo; red; emprendedores; tecnología verde; economía circular; residuos cero; responsable; energía sostenible; gestión de residuos.</p>
<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>Las actividades están financiadas por los Fondos Estructurales y de Inversión Europeos. Nombre del proyecto "Programa Pärnumaa PATEE 2020-2023". El objetivo del proyecto es promover el empleo y el espíritu empresarial mediante iniciativas regionales. El programa finaliza en 2023, pero ya se ha presentado otra solicitud para el periodo 2024-2026.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

PROYECTO FOSTER

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>LIFE FOSTER es un proyecto cofinanciado por la Comisión Europea dentro del Programa LIFE.</p> <p>Su objetivo es reducir los residuos en el sector de la restauración gracias a acciones de FORMACIÓN Y EDUCACIÓN, PREVENCIÓN y COMUNICACIÓN.</p> <p>El proyecto reúne a socios de Francia, Italia, Malta y España.</p> <p>LIFE FOSTER consiste en su totalidad en acciones directas e indirectas destinadas a concienciar sobre el problema del desperdicio alimentario y el almacenamiento óptimo de los alimentos.</p> <p>Las principales acciones del proyecto han sido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formación de estudiantes y formadores en temas alimentarios relacionados con la prevención del desperdicio de alimentos. • Implicación de los responsables políticos a escala local hasta la UE, mediante la creación de oportunidades para proponer las soluciones de prevención del desperdicio alimentario aplicadas. • Cuantificación de los impactos del proyecto. • Difusión de los impactos del proyecto. <p>El proyecto ha creado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • material educativo multinivel entregado a través de una plataforma de e-learning • una APP WEB para controlar cuánta comida se desperdicia en restaurantes o centros de formación profesional que ofrecen formación en el sector de la restauración • un manifiesto para la prevención del desperdicio de alimentos que puede ser suscrito por diferentes tipos de actores para comprometerse a tomar medidas contra el desperdicio de alimentos (www.lifefoster.eu/manifiesto)
<p>ACTORES</p>	<p>Este proyecto LIFE está dirigido por ENAIP VET (Italia), y cuenta con la colaboración de más de 70 centros culinarios de FP de Europa.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>El proyecto FOSTER tenía como principal objetivo reducir el desperdicio de alimentos en los centros culinarios de FP, mediante una formación adecuada de formadores y alumnos, junto con la adaptación de la infraestructura del centro.</p> <p>Entre otras cosas, los alumnos de FP aprendieron a medir los alimentos para crear proporciones adecuadas, garantizando un consumo responsable y una reducción del desperdicio alimentario. También aprendieron a utilizar todas las partes de los materiales en un mismo menú (por ejemplo, utilizar algunas partes de un limón para el plato principal y otras para el postre).</p>

PROYECTO FOSTER

	<p>Gracias a la aplicación web creada por el proyecto, también es posible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuantificar el desperdicio alimentario y su valor durante todas las fases (recepción y almacenamiento de mercancías, preparación de alimentos, cocinado y servicio); • Clasificar y cuantificar el desperdicio alimentario según la categoría del producto; • Medir las proporciones de residuos comestibles y no comestibles; • Medir el consumo de energía y agua asociado a la preparación; • Comparar diferentes menús/comidas en términos de producción de residuos; • Medir la tasa de recuperación del producto sobrante; • Controlar las tendencias de los residuos alimentarios a lo largo del tiempo. <p>Así pues, el proyecto se ajusta plenamente al Objetivo 12 (consumo y producción responsables). Más concretamente, con estas metas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12.3 Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo a nivel de minoristas y consumidores y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. • 12.5 Para 2030, reducir sustancialmente la generación de residuos mediante la prevención, la reducción, el reciclaje y la reutilización.
<p>PALABRAS CLAVE</p>	<p>Alimentación; residuos; consumo responsable</p>
<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>El proyecto se ha incluido durante su ejecución en uno de los cursos de los centros de FP participantes (clase piloto). Estos alumnos trabajarán con los métodos FOSTER durante su formación, y se espera que más adelante utilicen los resultados de su aprendizaje en sus experiencias laborales.</p> <p>Además, los centros de FP participantes pondrán en práctica los resultados del proyecto en todas sus clases progresivamente, aprendiendo de la experiencia de su uso en la clase piloto.</p> <p>También es importante mencionar que todos los socios del proyecto incluyeron a su red de centros de FP en la difusión del proyecto, como medida para difundir los resultados y promover el uso de las técnicas FOSTER de forma generalizada.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>https://farmerscircle.it/en/homepage/</p>

RED ESPAÑOLA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>En 2018, junto con otras entidades, REDS lanzó la iniciativa "El Día Después", una plataforma para generar alianzas transformadoras que aborden los retos que plantea la Agenda 2030. Esta plataforma se enmarca en el ODS 17, sobre Alianzas para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y hace un llamamiento a las alianzas entre todos los sectores de las comunidades nacionales e internacionales para generar una visión compartida del desarrollo sostenible.</p> <p>El Día Después quiere activar una gran inteligencia colectiva que genere innovación sostenible en los modelos y sistemas que sustentan el aparato socio-productivo, las ciudades, el medio ambiente, la gobernanza global, etc. La plataforma alberga actualmente cuatro comunidades de conocimiento y práctica que trabajan sobre temas complejos a los que se enfrenta la humanidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medio Ambiente y Salud • Cooperación y Gobernanza Global • Transformación de la Ciudad • Desigualdad y Nuevo Modelo Económico <p>Uno de los espacios de trabajo de las comunidades son los talleres multisectoriales, que permiten un diálogo estructurado y la creación conjunta a partir de temas específicos y complejos que requieren múltiples perspectivas sectoriales. También cuenta con el Ágora, un espacio de debate en el que se organizan discusiones abiertas a todos para promover la conexión de la sociedad, la educación o la ciencia con los responsables de la toma de decisiones.</p> <p>Las organizaciones que promueven El Día Después son el Centro de Innovación y Tecnología para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Madrid (itdUPM), el Instituto de Salud Global de Barcelona (ISGlobal), la Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS) e Iberdrola.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>La Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS) nació en 2015 como un capítulo de la red global de Sustainable Development Solutions Network (SDSN) en España. Desde entonces, se ha constituido como una red multisectorial de referencia que aglutina a universidades, administraciones públicas, empresas y sociedad civil, con la misión de apoyar la difusión e implementación de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en España. Su visión es la de una plataforma multilateral con un enfoque pragmático, que facilite la transición del conocimiento a la implementación de iniciativas que promuevan el desarrollo sostenible. Desde 2020, a la misión original se sumó la promoción de la implementación efectiva de la Agenda 2030 en las instituciones españolas. Para ello, REDS promueve un diálogo estratégico que crea valor a partir de la interacción y participación de múltiples actores: universidades, centros de investigación y otros centros técnicos, así como empresas, administraciones y sociedad civil.</p>

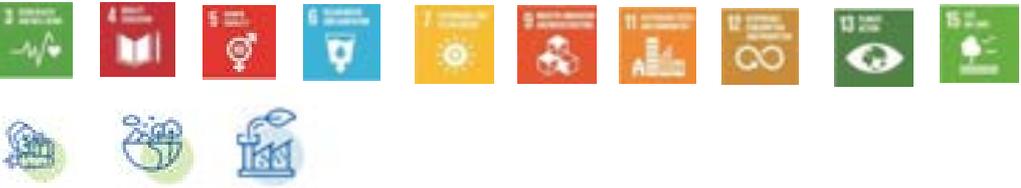
RED ESPAÑOLA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

RELEVANCIA	<p>Con el año 2030 cada vez más cerca, resulta más apremiante garantizar el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Esta plataforma se diseñó como infraestructura para el ODS17: Alianza para los objetivos, pero también permite y facilita trabajar para cumplir los demás ODS.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Asociación; colaboración; reflexión; acción; comunicación</p>
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	<p>Aunque se cumplan todos los Objetivos de Desarrollo Sostenible para el año 2030, se fijarán nuevos objetivos. Por lo tanto, esta plataforma podrá seguir utilizándose para facilitar la colaboración también para esos objetivos. Además, El Día Después es una herramienta totalmente digital, lo que significa que se beneficia de cosas como una innovación más rápida, menos problemas medioambientales, mayor fiabilidad, mejores formas de trabajar, costes reducidos e incluso personas más productivas.</p>
ENLACE	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

VIGNERONS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Creada en 2010, la asociación Vignerons en Développement Durable ("Viticultores en Desarrollo Sostenible") agrupa a viticultores comprometidos con un enfoque de RSE de la cepa a la copa. Su homologación Viticultura Sostenible es la primera certificación de RSE y sostenibilidad dedicada al mundo del vino en Francia.</p> <p>La Viticultura Sostenible ha adoptado un pliego de condiciones moderno y ambicioso, basado en 4 pilares:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preservar el medio ambiente 2. Garantizar la calidad de la vid a la copa 3. Apoyar las regiones y el patrimonio local 4. Ofrecer un precio justo al consumidor y al productor. <p>Más que una simple certificación medioambiental, promueve toda una filosofía de sostenibilidad. Completa y equilibrada, la certificación abarca todas las etapas de la producción, desde las primeras hojas de la vid hasta la última gota de vino, con 12 compromisos de sostenibilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ahorrar recursos naturales • Proteger la biodiversidad • Reducir el uso de productos fitosanitarios • Fomentar el ecodiseño y reducir los residuos • Luchar contra el cambio climático • Garantizar la trazabilidad de la vid a la copa • Producir vinos sanos • Estimular la creación directa e indirecta de empleo • Invertir en Francia y valorizar los recursos locales • Desarrollar vínculos comunitarios y solidarios • Favorecer las cadenas de suministro cortas • Pagar justamente a los productores <p>Desde 2012, la asociación organiza la Convención de Viticultura Sostenible. La Convención de Viticultura Sostenible se celebra durante dos días con un programa de talleres temáticos y mesas redondas, charlas, demostraciones reales de buenas prácticas en viñedos y algunas actividades más desenfadadas como el juego de escape "Misión Desarrollo Sostenible".</p> <p>Con más de 300 participantes cada año, la Convención de Viticultura Sostenible se celebra la última semana de marzo y reúne a personas de todas las profesiones del sector, brindando la oportunidad de presentar los puntos de vista y las experiencias de viticultores, proveedores, distribuidores, consultores de RSC, invitados de otras industrias y empresas comprometidas con un enfoque de desarrollo sostenible.</p> <p>Abierto a todos, el evento crece cada año, abordando temas importantes para la industria con una combinación de consulta, intercambio y convivencia. De este modo, permite a quienes están comprometidos con el desarrollo sostenible presentar una visión de la industria vitivinícola del mañana.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>La asociación reúne a casi 6.000 viticultores y empleados de toda Francia. Para ellos, el Desarrollo Sostenible es más que una estrategia empresarial, es un firme compromiso con las generaciones futuras y las sociedades.</p>

VIGNERONS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

RELEVANCIA	<p>La Convención de Viticultura Sostenible ha sido el único evento sobre sostenibilidad y RSC dedicado al mundo del vino. Abierto al comercio del vino y a los miembros certificados, este evento anual reúne a personas de todo el sector vitivinícola para compartir, debatir y poner de relieve cuestiones de sostenibilidad y RSC, con vistas a poner en común los conocimientos y la experiencia adquiridos.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Igualdad; biodiversidad; reducción de residuos; solidaridad</p>
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	<p>El proyecto celebra reuniones anuales, convenciones y seminarios, ha aumentado su presencia en las redes sociales y se esfuerza por seguir sumando miembros a su grupo y aumentar su alcance.</p>
ENLACE	<p>https://sustainable-winegrowing.org/</p>

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES SOSTENIBLES

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>La Asociación de Restaurantes Sostenibles (SRA) cree que las empresas de restauración pueden tener un impacto restaurador en el planeta. Su misión es reunir a personas progresistas que trabajan en el sector alimentario y capacitarlas para cambiar el sistema más rápidamente con el fin de acelerar el cambio hacia un sector de la hostelería ambientalmente restaurador y socialmente progresista.</p> <p>Su programa insignia, "Food Made Good", es el mayor programa de sostenibilidad de servicios alimentarios del mundo. Es un movimiento mundial que trabaja para que cada comida que se sirve fuera de casa sea lo más sostenible posible. Sus tres pilares, abastecimiento, sociedad y medio ambiente, adoptan una visión amplia y holística de su negocio. La herramienta de autoevaluación Food Made Good 50 ayuda a las empresas a comprender y hacer un seguimiento de su sostenibilidad en 50 áreas importantes. A partir de sus resultados, las empresas pueden reconstruir su menú, encontrar nuevos proveedores, elaborar y compartir una lista de tareas pendientes, trazar su camino hacia un mayor beneficio público y promocionar sus éxitos en sostenibilidad entre compañeros, inversores, socios y clientes. Las áreas, basadas en los pilares de Food Made Good, incluyen "celebrar lo local y estacional", "abastecerse de pescado de forma responsable", "tratar al personal de forma justa", "apoyar a la comunidad", "reducir, reutilizar, reciclar"...</p> <p>A continuación, las empresas pueden solicitar una "Calificación de sostenibilidad de Food Made Good", la mayor y más completa auditoría de sostenibilidad del mundo para empresas de servicios alimentarios, que permite a las empresas tener una visión de 360 grados de sus acciones, validar su trabajo, compararse con una amplia comunidad de empresas y establecer objetivos para el futuro. Actualmente, la comunidad Food Made Good está formada por 10.575 proveedores de servicios alimentarios y 74 proveedores, cifras que esperan sigan aumentando en los próximos años.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>La Asociación de Restaurantes Sostenibles (SRA, por sus siglas en inglés), organización sin ánimo de lucro con sede en el Reino Unido, apoya a las empresas de servicios alimentarios en sus esfuerzos por ser más sostenibles en su sector y orienta a los consumidores hacia opciones más sostenibles. Desde su fundación en 2009, la organización ha ampliado su ámbito de actuación para incluir, además de los restaurantes tradicionales, las cafeterías, el catering por contrato y el catering de a bordo. También ha ampliado su alcance geográfico más allá del Reino Unido gracias a un programa de licencias que permite a otros territorios establecer e impartir rápidamente el programa.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>La sostenibilidad alimentaria a largo plazo es una preocupación creciente, ya que los alimentos que consumimos representan el 25% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero. Esto significa que el lugar que elegimos para comer es importante. El programa Food Made Good permite a proveedores y consumidores elegir mejor.</p>

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES SOSTENIBLES

<p>PALABRAS CLAVE</p>	<p>Alimentación; restauración del medio ambiente; progreso social</p>
<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>Los comensales se preocupan más que nunca por la sostenibilidad. Por ello, cada vez más empresas deberían estudiar la posibilidad de obtener acreditaciones como la Calificación de Sostenibilidad de Food Made Good, con lo que el proyecto será duradero a largo plazo.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>https://www.foodmadegood.org/ Encuesta (50 preguntas): https://www.foodmadegood.org/food-made-good-50/survey/</p>

SUSTAINABLE FOOD TRUST (SFT)

DESCRIPCIÓN	<p>La SFT fundó el Harmony Project, inspirado en el libro del Príncipe de Gales Harmony: Una nueva forma de ver nuestro mundo. Se inspira en la naturaleza para cambiar nuestra forma de ver el mundo, sobre todo en nuestro sistema educativo. Tras celebrar la Conferencia Harmony en 2017, el proyecto ha crecido y ahora se está convirtiendo en su propia organización benéfica registrada.</p> <p>El Harmony Project tiene como objetivo transformar la educación para garantizar que sea adecuada para preparar a los jóvenes a comprometerse con los desafíos medioambientales y sociales a los que nos enfrentamos, no solo para aprobar exámenes. Trabajan con los educadores para desarrollar un aprendizaje basado en una profunda comprensión del mundo natural y en la conexión con él, un aprendizaje que dote a los estudiantes de las habilidades que necesitan para vivir de forma más sostenible.</p> <p>El enfoque educativo de Harmony enseña la integridad y la relación, la unidad y la interdependencia, y cuestiona las ideas de separación. Apoyan a los profesores y otros educadores en el desarrollo de prácticas que replantean el aprendizaje en torno a leyes y principios naturales que muestran el mundo como un todo interconectado, y que proporcionan a los niños y a todos los estudiantes las habilidades necesarias para crear un futuro que permita que toda la vida florezca.</p>
ACTORES	<p>Fundada en 2012, la misión de Sustainable Food Trust (SFT) es acelerar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, inspirándose en su filosofía de la interconexión de la salud del suelo, las plantas, los animales y las personas. Su visión es la de futuros sistemas alimentarios y agrícolas que nutran la salud de las personas y el planeta y sean equitativos y accesibles para todos.</p> <p>Para lograr la transformación requerida de la alimentación y la agricultura, trabajan en tres áreas clave: política, medición y valoración de la sostenibilidad, y concienciación pública. Colaboran estrechamente con gobiernos, dirigentes y otras organizaciones para promover a alto nivel cambios políticos que favorezcan la transición hacia sistemas agrarios más sostenibles. Creen que se necesita un "lenguaje común" para medir la sostenibilidad de las explotaciones y un marco armonizado a escala mundial que adopte un enfoque holístico para medir la sostenibilidad en las explotaciones. Apoyan a los ciudadanos para que participen en el cambio a través de su labor de comunicación e investigación.</p>
RELEVANCIA	<p>Este proyecto es relevante porque, como han puesto de relieve las cada vez más destacadas huelgas climáticas juveniles, los jóvenes de todo el mundo se están dando cuenta de que, a menos que cambiemos nuestra relación con el mundo natural, su futuro podría ser catastrófico. El proyecto ofrece un enfoque de la educación que promueve "aprender de la Naturaleza, además de aprender sobre la Naturaleza y en la Naturaleza". Es lo que ellos llaman un "Currículo Natural". Cuando la enseñanza y el aprendizaje se organizan de este modo, todos los alumnos están mejor equipados para desarrollar una perspectiva sistémica y conectada del mundo y de su lugar en él.</p>

SUSTAINABLE FOOD TRUST

PALABRAS CLAVE	Naturaleza; asociaciones; enseñanza; aprendizaje; armonía
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	El Proyecto Harmony es continuo y duradero, sin final previsto.
ENLACE	https://www.theharmonyproject.org.uk/

AVANZI POPOLO 2.0

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Avanzi Popolo 2.0 es un proyecto concebido y apoyado por la asociación de promoción social sin ánimo de lucro 'Farina 080', que nace con el objetivo de activar acciones contra el desperdicio alimentario, a partir de la construcción de canales de contacto entre los lugares donde se desperdicia (hogares, minoristas y restauradores) y los lugares necesitados (ONG, asociaciones, comedores sociales...). Todo ello aprovechando dos recursos en gran medida desaprovechados: los alimentos que corren el riesgo de tirarse y la disponibilidad de tiempo de la comunidad.</p> <p>El desperdicio de alimentos en el mundo asciende a unos 1.300 millones de toneladas al año, lo que equivale aproximadamente a un tercio de la producción total de alimentos destinados al consumo humano. Una cifra que va de la mano a la vinculada con el crecimiento de la pobreza, que ha aumentado significativamente en los últimos años.</p> <p>De ahí la idea de llevar a cabo una serie de actividades de sensibilización y educación sobre la gestión de los excedentes alimentarios que corren el riesgo de acabar en el cubo de la basura. Paralelamente a estas actividades, se puso a prueba una plataforma web que, por primera vez en Apulia (la región del proyecto), permitió probar el intercambio de alimentos. El objetivo es superar la dicotomía donante-receptor y construir una herramienta que permita a las personas, independientemente de su nivel de ingresos, compartir los alimentos en exceso o próximos a caducar para evitar su desperdicio.</p> <p>El proyecto también tiene un componente didáctico: un itinerario educativo diseñado para las escuelas (llamado "School sharing") para hablar del problema del despilfarro de alimentos en las escuelas del territorio y educar a los jóvenes para que adquieran y desarrollen comportamientos responsables.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>Associazione di Promozione Sociale Onlus Farina 080 es una asociación con sede en Bari (Italia) cuyo objetivo es llevar a cabo actividades benéficas y luchar contra el despilfarro de alimentos mediante la activación de redes de intercambio entre los ciudadanos.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>En el proyecto participan más de 220 donantes y más de 80 organizaciones beneficiarias.</p> <p>Hasta el momento, se han desarrollado más de 900 acciones de recuperación, con más de 45.000 kg de excedentes alimentarios recuperados de empresas agroalimentarias, comercios, cooperativas agrícolas y donados a unas 80 organizaciones que trabajan en la lucha contra la pobreza, siempre cuidando que los alimentos pudieran recorrer el camino más corto posible y favoreciendo las relaciones entre los sujetos de la zona.</p> <p>Se creó una plataforma web para compartir alimentos (www.avanzipopolo.it), donde cualquiera puede ofrecer alimentos que corran el riesgo de no ser consumidos antes de su fecha de caducidad o pedir alimentos que otra persona haya subido previamente. También se creó un almacén general social público, en una periferia urbana, donde las familias necesitadas pueden comprar (mediante dinero virtual) alimentos, ropa y juguetes para niños de entre 3 meses y 5 años.</p>

AVANZI POPOLO 2.0

RELEVANCE	<p>Una red de frigoríficos sociales/comunitarios ubicados en lugares abiertos al público (una universidad, una iglesia, un espacio de co-working...) abiertos a todo aquel que pretenda ofrecer o tomar alimentos. Esto contribuye a construir una comunidad cada vez más sostenible e inclusiva.</p> <p>El proyecto también está impulsado para educar, formar y hacer incidencia sobre el desperdicio de alimentos, organizando eventos, talleres, campañas, etc. como el itinerario educativo School Sharing diseñado para estudiantes, que consiste en una visión teórica del problema del desperdicio de alimentos y una parte de laboratorio, en la que se introduce una despensa social en las escuelas, abierta a estudiantes, profesores y personal de la escuela como un lugar para compartir alimentos en riesgo de desperdicio. A partir de la observación de su despensa doméstica, se invita a los alumnos a establecer las normas de uso de la despensa escolar, experimentando así una práctica de primera mano de compartir alimentos.</p> <p>En cada una de estas acciones realizadas, el objetivo de la Asociación era construir una experiencia de economía colaborativa, en la que las personas construyeran relaciones, aprendieran y crearan valor juntas.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Alimentación; residuos; desarrollo sostenible; cooperación; educación; inclusión; fomento de la diversidad; desarrollo social.</p>
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	<p>Avanzi Popolo 2.0 representa la evolución de un experimento que comenzó en 2014 y cuyas actividades siguen en curso.</p>
ENLACE	<p>https://www.avanzipopolo.it/</p>

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJECT

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Fungo Box es el primer proyecto de economía circular de "Il Giardinone Cooperativa Sociale", una empresa social italiana de integración laboral (WISE) fundada en 1996, que opera en el ámbito de los servicios medioambientales.</p> <p>El proyecto Fungobox nació en 2016 gracias a la colaboración con Lavazza e Novamont. El objetivo era experimentar el cultivo de setas a partir de posos de café agotados y combinar esta actividad con la educación sobre el desperdicio alimentario y la inserción laboral de sujetos frágiles, promoviendo actividades de inclusión y fomento de la diversidad.</p> <p>Con el proyecto agroindustrial Fungo Box, Il Giardinone Cooperativa Sociale participa en el proyecto europeo GO CIRCULAR - cuyo objetivo principal es promover el empleo y el espíritu empresarial en las zonas rurales europeas mediante la capacitación de los jóvenes con las capacidades para crear incubadoras de co-working & start-up explotando las potencialidades ofrecidas por la economía circular, con ejemplos concretos en tres áreas específicas: muebles, agroindustria y construcción/vivienda, ya que estos sectores económicos representan campos estratégicos para el desarrollo económico y social inteligente europeo.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>Il Giardinone Cooperativa Sociale es una empresa social italiana de integración laboral (WISE) fundada en 1996, que opera en el campo de los servicios medioambientales. Forma parte de la CGM, la mayor red italiana de cooperativas sociales de asistencia y ayuda al desarrollo, que cuenta con unos 80 consorcios territoriales, 1000 cooperativas y 140 organizaciones sin ánimo de lucro.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>El objetivo del proyecto Fungo Box es reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, fomentando la inclusión social, promoviendo un modelo sostenible de producción y consumo de alimentos y los valores de una alimentación sana entre los jóvenes. Cada semana, la Cooperativa recoge los desechos de café de los bares locales para transformarlos de residuos en nuevos recursos: el Kit Fungo Box, para el cultivo doméstico de setas frescas. Además, tras la producción y recolección de las setas, la tierra se convierte en un excelente abono y, por tanto, en un nuevo recurso para regenerar el suelo de la agricultura periurbana, cerrando perfectamente el círculo que va del residuo al recurso. Además, las setas de autocultivo no sólo son asequibles, sino que también tienen un mayor nivel de proteínas, un contenido en fibra 3 veces superior y un contenido en fósforo un 50% superior. Así pues, pueden considerarse no sólo sostenibles, sino también un alimento muy nutritivo. El proyecto Fungo Box también responde a las necesidades y exigencias de la zona y la comunidad locales. De hecho, las actividades del proyecto se basan en sólidos valores de cooperación y solidaridad, persiguiendo el interés general de la comunidad y la inclusión social.</p>

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJECT

RELEVANCIA	<p>La preparación de los kits Fungo Box permite emplear a personas frágiles mediante cursos específicos de profesionalización, y el proyecto está siempre abierto a experimentar nuevos servicios y crear nuevas oportunidades de empleo, especialmente para trabajadores vulnerables, creando un impacto social positivo más amplio. El proyecto también presta atención al clima: los posos de café se recogen diariamente en bicicleta, para disminuir drásticamente las emisiones derivadas de la logística y contribuir a reducir la huella medioambiental y climática del sistema alimentario de la UE.</p> <p>Por último, su intención de promover la inclusión social y lograr una visión sostenible concreta, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de las personas, ha permitido que el proyecto se una a la red de proyectos Go-Circular, teniendo un impacto en cientos de jóvenes, capacitándolos con habilidades relevantes de economía circular y fomentando sus capacidades para operar a nivel transnacional para desarrollar proyectos conjuntos concretos de coworking circular.</p>
PALABRAS CLAVE	Alimentación; residuos; desarrollo sostenible; economía circular; agroindustria; cooperación; educación; inclusión; promoción de la diversidad; desarrollo social.
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	El proyecto comenzó en 2015 y sigue en marcha.
ENLACE	https://www.fungobox.it/fungo-box-mushrooms-coffee-grounds/

FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA

<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>La Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) imparte EFP en el sector de la transformación agroalimentaria, especialmente panadería, pastelería y heladería. También lleva a cabo actividades educativo-ocupacionales relacionadas con la jardinería y el mantenimiento de zonas verdes.</p> <p>Ha creado un huerto didáctico donde se cultivan hortalizas, frutas y hierbas autóctonas. El objetivo del huerto es sensibilizar a los alumnos y a la comunidad donde se ubica la FOSF sobre la biodiversidad, la importancia de su preservación y valorización.</p> <p>También se han utilizado variedades autóctonas de frutas y verduras con estudiantes de panadería y heladería para idear y probar nuevas recetas basadas en esas verduras y frutas: por ejemplo, galletas con chocolate y una variedad especial de ajo, o helado con achicoria rosa de Trieste.</p> <p>Dentro del proyecto MEDS GARDEN, la FOSF ha llevado a cabo talleres para estudiantes y ha creado junto con otros socios un libro de cocina. Ha organizado jornadas de puertas abiertas para presentar el huerto al público y ha participado en ferias y exposiciones para promocionar el proyecto. Todo ello durante la vida del proyecto. Aparte del proyecto MEDS GARDEN, siguen organizando actividades educativas con niños para concienciarlos sobre las plantas, la estacionalidad y la biodiversidad, e implican a personas con discapacidad que se ocupan de regar y mantener el huerto como "profesores" de niños de primaria; gestionan una pequeña granja didáctica con algunos animales de corral (cerdos, pollos, conejos, patos...), de nuevo con el apoyo de personas con discapacidad; producen y distribuyen pan una vez a la semana de forma gratuita a familias con bajos ingresos. Implican a jóvenes en riesgo de abandono escolar en actividades educativas en el huerto con niños y/o personas con discapacidad para desmotivarles a seguir estudiando y conseguir un título.</p>
<p>ACTORES</p>	<p>Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) es una organización privada sin ánimo de lucro cuya historia se remonta a 1945, cuando un sacerdote caritativo, con el apoyo de benefactores benévolo establecidos en Pordenone una organización para apoyar a los pobres y los huérfanos de guerra.</p> <p>La FOSF gestiona un Centro de Formación Profesional, reconocido por la Región de Friuli Venezia Giulia para prestar servicios de FP inicial, FP inicial y formación profesional.</p> <p>También gestiona servicios socioeducativos para personas con discapacidad y servicios de alojamiento y educación para menores extranjeros no acompañados.</p>
<p>RELEVANCIA</p>	<p>Esta experiencia es interesante porque ofrece la oportunidad de adquirir competencias verdes (sobre la biodiversidad y su importancia para la vida en la tierra, el origen de los alimentos y las variedades locales, la cadena alimentaria corta, la estacionalidad de los alimentos) a través de una experiencia "práctica". Aúna esas competencias verdes con un fin social: educar y preparar para el mercado laboral a estudiantes del ámbito de la panadería/pastelería/heladería-crema, prevenir el abandono escolar prematuro, promover la inclusión y un papel activo en la sociedad de las personas con discapacidad, apoyar a las familias con bajos ingresos.</p>

FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA

PALABRAS CLAVE	Biodiversidad; solidaridad; aprendizaje entre iguales; inclusión.
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	Esta inversión del jardín didáctico con plantas autóctonas se ha realizado dentro de un proyecto INTERREG, denominado "MEDS GARDEN", pero las actividades educativas continúan más allá de la finalización del proyecto.
ENLACE	http://friuli.fondazioneosf.it/ChiSiamo.aspx

PERRON DE L'ILON

DESCRIPCIÓN	<p>Le Perron de l'Ilon es una "Entreprise de Formation par le Travail" (EFT), cuya misión es formar a desempleados en busca de empleo en las profesiones de ayudante de cocina y comedor. En 2014, Le Perron de l'Ilon inició el proceso de reconversión hacia una gestión más sostenible de su actividad con el proyecto "Miércoles VERDE" y la puesta en marcha de una oferta de "restauración de proximidad" basada en productos locales. Progresivamente, el EFT evolucionó el método de gestión de su cocina, existencias, menús, equipos, etc. para ajustarse a un enfoque más sostenible.</p> <p>Hoy pueden trabajar con una lista de productos básicos procedentes de la agricultura local, generalmente ecológicos o sostenibles, y han desarrollado una asociación con la cooperativa de Namur Paysan-Artisan.</p> <p>Los alumnos deben manipular productos locales con todo lo que ello implica. Los participantes pueden descubrir que una zanahoria no está necesariamente recta cuando sale de la tierra, que las cebollas no son todas del mismo tamaño, que los productos tienen un sabor distinto según la temporada, que su caducidad varía según su envase, etc.</p> <p>Además del contacto directo con los productos, el EFT ha desarrollado módulos de formación específicos centrados en la sostenibilidad, junto con otros EFT belgas y socios europeos (entre ellos Scuola Centrale Formazione), gracias al proyecto Erasmus+ "eco-restaurateur".</p>
ACTORES	<p>Le Perron de l'Ilon es una EFT ("Entreprise de Formation par le Travail"): el modelo pedagógico de la EFT se basa en el "aprendizaje en una situación laboral real": esto significa que los alumnos aprenden trabajando en la brasserie educativa del centro de Namur (120 plazas), en el restaurante de la empresa en Bouge (180 plazas) y en el departamento de catering. La brasserie pedagógica, el restaurante y el departamento de catering tienen clientes reales.</p>
RELEVANCIA	<p>Gracias al proyecto Erasmus+ "Eco-Restaurateur", el EFT dispone de toda una serie de módulos educativos que permiten a los alumnos desarrollar diversas competencias: un mejor conocimiento de nuestro terruño y nuestro patrimonio culinario, técnicas para trabajar de forma económica y desperdiciar menos, dominio de las etiquetas europeas, La asociación con la cooperativa Paysan-Artisan permite a la EFT comprar productos locales sin tener que desplazarse a cada productor.</p> <p>El enfoque pedagógico está pensado específicamente para personas que provienen de un bajo nivel de cualificación / ninguna cualificación en absoluto y de una larga "inactividad" y por esta razón se basa en actividades prácticas y competencias clave relacionadas con el sector laboral. Esta formación se basa en dos ejes, colectivo e individual, y permite a cada alumno desarrollar competencias específicas del sector de la restauración y competencias transversales al puesto de trabajo. Se establece un seguimiento socio profesional para que cada aprendiz se apropie de su formación. Cada aprendiz tiene derecho a</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unos honorarios de un euro bruto por hora trabajada • Un reembolso del 100% de los gastos de desplazamiento (abono mensual) • Una contribución a los gastos de guardería o jardín de infancia (a través del FOREM) • Una comida al mediodía

PERRON DE L'ILON

PALABRAS CLAVE	Cadena alimentaria corta; Aprendizaje basado en el trabajo; Desempleados de larga duración poco cualificados; Asociaciones locales.
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	La EFT mantiene una actividad estable y la adhesión a los principios de sostenibilidad está bien arraigada y se desarrolla paso a paso desde hace casi 10 años.
ENLACE	http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47/circuits-courts http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47/entreprise-de-formation-par-le-travail

SERUNION

DESCRIPCIÓN

Serunion es una de las empresas de restauración colectiva más importantes de España. Trabajan en colegios, máquinas expendedoras, organización de bufés de empresas, entre otros. Serunion da gran importancia a la calidad de los alimentos que sirve. Por ello, su gestión y operaciones de calidad se basan en los siguientes pilares: seguridad alimentaria, calidad, medio ambiente, seguridad y salud laboral y responsabilidad social corporativa. Para conseguir estos pilares, las acciones que llevan a cabo son:

- Auditorías a proveedores, en las que controlan la calidad de los productos entregados.
- Análisis de producto, que se realiza a todos los productos que se comercializan en sus diferentes áreas de trabajo.
- Auditorías higiénicas a todos sus establecimientos, especialmente a los que están en estrecho contacto con los alumnos.

Más concretamente, Serunion cuenta con un plan de calidad integrado que incluye:

- **CUMPLIMIENTO LEGAL Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Identificar todos los requisitos legales relativos a los aspectos medioambientales.
- **OBJETIVOS Y MEJORA CONTINUA:** Identificar todos los posibles riesgos como área de mejora continua y establecer nuevas líneas de trabajo e innovaciones en el servicio encaminadas a incrementar la seguridad alimentaria, la excelencia en la calidad, la satisfacción del cliente, la protección del medio ambiente, la responsabilidad social y la seguridad y salud de los trabajadores.
- **NORMAS DE COMPORTAMIENTO Y DERECHOS HUMANOS:** guiarse por la normativa, estándares y buenas prácticas de conducta; respetar y promover el respeto a los derechos humanos.
- **CONTROL EN ORIGEN:** Garantizar la seguridad alimentaria de las materias primas y los servicios prestados mediante la aceptación de las especificaciones operadores logísticos, mediante la aceptación de las especificaciones de compra previa como parte del pliego de condiciones como parte del proceso de aprobación inicial, seguida de una evaluación continua permanente y la creación de planes de acción para la mejora continua del servicio mejora continua del servicio prestado.
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Diseñar e implantar un sistema de autocontrol mediante un análisis que garantice la seguridad alimentaria en todos los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración, transporte y servicio de materias primas/alimentos preparados, así como promover una cultura de seguridad alimentaria entre todos los empleados.
- **COMUNICACIÓN EFICAZ:** Establecer los canales necesarios para la comunicación interna y externa con el resto de los participantes en la cadena alimentaria.
- **HUELLA ALIMENTARIA POSITIVA:** Ayudar a nuestros comensales a gozar de buena salud mediante elecciones saludables y concienciación; aumentar la sostenibilidad de nuestros ingredientes mediante la mejora de los procesos de compra; reducir el desperdicio de alimentos y otros residuos en la cadena de valor; crear y promover empleos locales inclusivos.
- **FORMACIÓN CONTINUA:** Ofrecer programas de formación y desarrollo profesional.
- **GESTIÓN ÉTICA:** Implantar un Código de Conducta que guíe todas nuestras actuaciones y crear un Comité de Ética.
- **SATISFACCIÓN DEL CLIENTE:** Desarrollar herramientas para evaluar el nivel de cumplimiento de los compromisos establecidos y la calidad percibida.

SERUNION

ACTORES	<p>Creada en 1990, Serunion nace de la unión de 5 empresas españolas de restauración: Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa y Serhoval.</p> <p>Una de las acciones más relevantes de Serunion es el estrecho contacto que mantienen con colegios y universidades. Muchos centros educativos españoles confían en Serunion para el reparto diario de los alimentos que consumen los alumnos y el personal.</p> <p>Serunion, siguiendo su objetivo de garantizar la calidad alimentaria, también forma parte de la Asociación Española para la Calidad. También es relevante mencionar que Serunion cuenta con el nivel de calidad ISO 22000 en materia de seguridad alimentaria.</p>
RELEVANCIA	<p>Serunion, como una de las mayores empresas de restauración colectiva de España (y con negocios en otros países, como Portugal), ha establecido un programa muy relevante para la seguridad alimentaria que es aplicable a diferentes sectores relacionados con la alimentación, como el sector educativo.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Seguridad alimentaria; calidad; sostenibilidad;</p>
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	<p>Serunion mejora constantemente la calidad de sus acciones. Llevan más de 30 años liderando la restauración colectiva en España, y siguen trabajando con los principales actores del país.</p>
ENLACE	<p>https://www.serunion.es/es/nosotros/comprometidos-con-la-calidad</p>

SPAZIO BATTIRAME

DESCRIPCIÓN

Spazio Battirame (Espacio Battirame) es un complejo, formado por una granja, una carpa y varias hectáreas de terreno, propiedad del Ayuntamiento de Bolonia en un distrito industrial en el límite de la zona urbana.

El caserío ha sido renovado por la cooperativa social "Eta Beta", seleccionada por el Ayuntamiento de Bolonia para la gestión del Spazio Battirame.

Muchas estructuras y mobiliario se han diseñado y fabricado en los propios talleres de Eta Beta, donde también se ha recuperado material, reutilizándolo o reinventándolo.

En el Espacio Battirame tienen lugar CONFERENCIAS / EVENTOS ("EVENTOS DE SIETE MESA") / REUNIONES EMPRESARIALES (también con almuerzo, desayuno / merienda) / EXPOSICIONES / CURSOS DE FORMACIÓN.

Las actividades dentro del caserío ven a la alimentación como protagonista en sus múltiples valores: culturales y científicos, de salud y psicológicos, educativos y convivenciales.

El Espacio Battirame se organiza en diferentes áreas:

- la COCINA profesional, donde se realizan cursos de formación, así como la preparación de eventos. Aquí se procesan y cocinan los productos alimenticios de la granja social EtaBetaBio
- un BAR (procedente de la restauración del antiguo granero)
- ZONAS DE COMEDOR, que pueden organizarse en diferentes montajes, reservando incluso algunas zonas para espacios expositivos
- AULAS donde se pueden celebrar reuniones y conferencias
- GRANERO que puede habilitarse como espacio expositivo.

Alrededor del caserío hay jardines didácticos y un huerto de hierbas aromáticas y medicinales.

En la carpa de 1000 m², la cooperativa social Eta Beta ha creado una especie de pueblo inteligente, con actividades artesanales temporales, senderos educativos y donde acoge conciertos en eventos especiales.

Esas actividades artesanales (en las que se inscriben personas con desventajas sociales) son:

- cristalería artística
- diseño y fabricación artesanal de líneas de platos originales (www.servito.eu) de vidrio (Murano/industrial/reciclado)
- objetos elaborados a partir de la recuperación y transformación de vidrio de botella
- taller de alfarería
- diseño y fabricación de muebles de interior y exterior a partir de palés y rollos de cable de madera

Spazio Battirame ha probado el prototipo de "cocina solar Helio" diseñado por un ingeniero y estudiado por la Universidad de Roma frente a las peculiaridades de los alimentos cocinados de esta manera. "Helio" se basa en una parábola de espejos que recoge la radiación solar, concentrándola en una cámara de cocción aislada y con paredes de acero: no está conectada a ninguna otra fuente de energía, no produce emisiones y no genera residuos que haya que eliminar.

SPAZIO BATTIRAME

ACTORES	<p>Spazio Battirame está gestionado por la cooperativa social sin ánimo de lucro "Eta Beta", creada en 1992 en forma de asociación de artistas dedicados a la investigación y experimentación de materiales, con especial atención a las cuestiones sociales.</p> <p>La cooperativa social "Eta Beta" colabora actualmente con entidades públicas y privadas en proyectos destinados a fomentar oportunidades adecuadas de socialización e inclusión social de personas con antecedentes desfavorecidos y problemas sociales.</p> <p>La cooperativa social "EtaBeta" colabora con una empresa que fabrica productos de limpieza de bajo impacto ambiental y ofrece, además, servicios de higienización y limpieza.</p>
RELEVANCIA	<p>Esta experiencia coincide con un enfoque holístico de la sostenibilidad: desde la inclusión social de personas desfavorecidas/marginadas hasta la educación, la economía circular (recuperación/reutilización/reciclaje de materiales como palés, bobinas de cable de madera, vidrio...) hasta la agricultura social ecológica, la energía renovable/tecnología de emisión cero para cocinar, los productos de limpieza de bajo impacto ambiental, la educación y la sensibilización.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Cadena alimentaria corta; Cenas didácticas; Cocina solar; Recuperar - Reutilizar - Reciclar</p>
REFERENCIAS A POLÍTICAS	
DURABILIDAD	<p>Spazio Battirame está activo desde hace más de 5 años.</p>
ENLACE	<p>https://www.etabeta.coop/spaziobattirame/ https://www.gamberorosso.it/notizie/helio-il-forno-solare-allo-spazio-battirame-di-bologna/?fbclid=IwAR1WRXU0ibUd__qsw_kifZ0GaMHVIBtxHI3capSETBe5D3XkRUV4WEVhtls</p>

ECORISTORAZIONE TRENINO

DESCRIPCIÓN

El "Eco-Restaurante Trentino - Especificaciones de las Escuelas de Hostelería" es una lista de especificaciones aplicadas a las actividades de catering y restauración realizadas por las Escuelas de Hostelería para la obtención de una etiqueta ecológica dentro del proyecto marco "Ecoristorazione Trentino".

Para obtener la etiqueta ecológica "Ecoristorazione Trentino", los restaurantes deben cumplir una serie de estrictos criterios medioambientales. El documento está dirigido a todos los servicios de restauración del Trentino.

La normativa abarca 5 ámbitos:

1. Alimentos y bebidas: se debe dar prioridad a los productos biológicos, locales y justos
2. Residuos: la reducción es una prioridad
3. Energía y agua: prioridad al ahorro de energía y agua
4. Compra no alimentaria: prioridad a los productos ecológicos certificados
5. Información, comunicación y educación ambiental: para implicar a los clientes en la aplicación de buenas prácticas ambientales.

El certificado "Ecoristorazione Trentino" requiere el respeto de criterios obligatorios y criterios opcionales con una puntuación final mínima de 24 sobre 74 puntos.

Acciones obligatorias

1. Menús de cadena corta: las comidas se preparan con ingredientes procedentes de Trentino, con una reducción de las emisiones debidas al transporte.
2. Productos alimenticios biológicos: al menos dos ingredientes proceden de la agricultura biológica.
3. Sin productos monodosis: no se utilizan productos monodosis para evitar la producción de residuos.
4. Productos desechables: desechar toda la vajilla desechable (vasos, platos, tenedores, etc.).
5. Comida no consumida para llevar: ofrezca a sus clientes la posibilidad de llevarse a casa la comida y bebida no consumida mediante el contenedor adecuado, comunicando esta posibilidad por escrito y de forma evidente.
6. Agua del grifo: el restaurante informa a los clientes de la posibilidad de beber agua del grifo para evitar las emisiones derivadas del transporte y la producción de residuos.
7. Mini-porciones. Se ofrece al cliente la posibilidad de pedir raciones más pequeñas a un precio reducido.
8. Detergentes con envases reducidos. Para la limpieza se utilizan al menos 3 líneas de detergentes de grifo o superconcentrados o en cápsulas o con retornables.
9. Iluminación: el restaurante sólo utiliza plantas de iluminación energéticamente eficientes, con una reducción del consumo de energía, y de las emisiones de gases de efecto invernadero a la atmósfera.
10. Productos de limpieza: El restaurante utiliza al menos dos líneas de productos de limpieza ecológicos, con la consiguiente reducción de la contaminación del agua y del aire.
11. Información: el restaurante informa a sus clientes sobre sus esfuerzos en la implantación de buenas prácticas ambientales.

PROYECTO ECO-RESTAURATEUR

DESCRIPCIÓN	<p>El proyecto "Eco-restaurateur" es un proyecto Erasmus+ KA2 cuyo objetivo es abordar la necesidad de competencias en el sector "eco-HORECA", dirigiéndose específicamente a personas poco cualificadas/no cualificadas que asisten a cursos de formación formales e informales para personas vulnerables como, por ejemplo, desempleados de larga duración y jóvenes que abandonan prematuramente la escuela o corren el riesgo de abandonarla.</p> <p>El proyecto "Eco-restaurador, por una alimentación sostenible" ha utilizado las herramientas ECVET para vincular la formación de los futuros ayudantes de cocina y el mercado laboral. Para ello, se han desarrollado perfiles de competencias, listas de control y herramientas de formación y un sistema de evaluación junto con los agentes económicos.</p> <p>En el marco del proyecto se ha elaborado un programa de estudios que abarca diferentes aspectos de la eco-HORECA que los ayudantes de cocina deben conocer y de los que deben ocuparse para mejorar la sostenibilidad de los restaurantes en los que trabajan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de alimentación y restauración sostenibles • Dieta, nutrición y salud • Dieta local y de temporada • Certificaciones y etiquetas alimentarias (ecológico, origen, comercio justo, nutricional... incluyendo las cuestiones relacionadas con los alérgenos) • Residuos, despilfarro y reciclaje • Almacenamiento y gestión de la cadena de frío para conservar correctamente los alimentos • Técnicas de conservación de los alimentos (encurtidos, <p>El temario contiene conceptos básicos y actividades didácticas propuestas para mejorar los conocimientos y la capacidad de trabajar de forma sostenible en una cocina profesional.</p>
ACTORES	<p>El partenariado que ejecutó el proyecto estaba formado por 10 organizaciones de 5 países de la UE, que representaban a organizaciones nacionales, regionales y locales activas en el sector de la EFP y la inclusión social: AID Coordination (BE) - Lead Partner; Barka Foundation (PL); Scuola Centrale Formazione (IT); Chamber of Commerce of Kyustendil (BU); Grupul Pentru Integreare Europeana (RO); Le Perron de l'Illon (BE); Croc'Espace (BE); Le Gout d'apprendre (BE) ; Notre Maison (BE); CIEP de Liege (BE)</p>
RELEVANCIA	<p>Esta experiencia cubre una variedad de criterios e indicadores con un enfoque muy práctico, dirigido a los niveles más bajos del personal que trabaja en el sector HORECA, para que la sostenibilidad forme parte del trabajo de todo el equipo que trabaja en la cocina de un restaurante.</p>
PALABRAS CLAVE	<p>Cadena alimentaria corta, estacionalidad, alimentos ecológicos, etiquetado de alimentos, conservación de alimentos, reducción de alimentos, clasificación de residuos, limpiezas, ahorro/eficiencia energética, formación profesional, grupos destinatarios vulnerables.</p>

PROYECTO ECO-RESTAURATEUR

<p>REFERENCIAS A POLÍTICAS</p>	
<p>DURABILIDAD</p>	<p>El proyecto Eco-restaurateur se ejecutó entre 2015 y 2017. Sus actividades y contenidos de formación siguen siendo utilizados por los socios.</p>
<p>ENLACE</p>	<p>http://www.aid-com.be/sites/default/files/upload/projets/Ecoresto/Syllabus_EN_%26_Annexes.pdf</p>