

## SOBRE EL PROYECTO

VET LOVES FOOD es un proyecto cofinanciado por el Programa Erasmus+ que busca concienciar sobre la lucha contra el cambio climático y el desperdicio alimentario en el sector de la hostelería.

Dirigido a estudiantes, formadores, personal y autoridades de FP, VETLOVESFOOD abarca la mentalidad

**REPENSAR, REDUCIR, REUTILIZAR**

## IMPACTO ESPERADO

El proyecto espera generar un gran impacto en los centros y escuelas de FP, reforzando la posibilidad de replicar el modelo VET LOVES FOOD y la adopción de programas de FP relacionados con la prevención del desperdicio de alimentos.

Con el compromiso de los stakeholders locales en el desafío de alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el proyecto contribuirá a la mejora de la calidad de las ofertas de FP en Europa y generará un impacto real en la comunidad

## SOCIOS

**cece**

Confederación Española de  
Centros de Enseñanza



**ESHBI**  
ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA ALBERGUE Y ESCUELA DE HOSTELERÍA

**EVTA**  
European Vocational Training Association



**ENAIP**  
veneto  
Dal 1951 protagonisti della crescita.



 **mentortec**



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea



**Rethink Reduce Reuse - VET loves Food**

**2021-1-ES01-KA220-VET-000025377**

**FECHA DE INICIO**

**28/02/2022**

**FECHA DE FIN**

**27/02/2024**

**¡VISITA LA PÁGINA WEB DE  
VETLOVESFOOD Y SUS REDES  
SOCIALES!**



Esta comunicación refleja únicamente la opinión del autor. No representa la opinión de la Comisión Europea y la Comisión Europea no es responsable del uso que pueda hacerse de la información que contiene.

## OBJECTIVOS DEL PROYECTO

Desarrollar habilidades verdes en los currículums agroalimentarios dentro de las rutas de FP

Crear un modelo de rendimiento para transferir metodologías y herramientas exitosas destinadas a monitorear el desperdicio de alimentos

Apoyar a los proveedores de FP y a los stakeholders del sector agroalimentario para que persigan hábitos de prevención y gestión de los alimentos.

## RESULTADOS

- Un **currículum de FP** en el sector agroalimentario
- Un **manual para la prevención del desperdicio alimentario** y la valorización de los productos tradicionales locales.
- Un **hub europeo** para el manejo y la prevención del desperdicio alimentario.
- La **ruta de replicación** del proyecto VET LOVES FOOD



## EL PROBLEMA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Nuestros sistemas alimentarios hoy en día representan casi un tercio de las emisiones globales de GEI y consumen grandes cantidades de recursos naturales, lo que resulta en la pérdida de biodiversidad y los impactos negativos en la salud.

Además, no permiten rendimientos económicos justos y vivencias para todos los actores, en particular para los productores primarios.

Con respecto al desperdicio de alimentos, ¿sabías que el **20%** del total de alimentos producidos se pierde o desperdicia?

Según la Comisión Europea:

- el **8-10%** de las emisiones globales de gases de efecto invernadero son generadas por alimentos que se desperdician.
- **36,2 millones de personas** no pueden permitirse una comida de calidad cada dos días.
- Casi el **30%** de la tierra agrícola del mundo está ocupada para producir alimentos que nunca se consumen.

