

Insects Innovation in Gastronomy

ΜΟΝΑΔΑ 3



Μονάδα 3: Περιβαλλοντική Εκπαίδευση στη Γαστρονομία

Disclaimer:

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

Μονάδα 3: Περιβαλλοντική εκπαίδευση στη γαστρονομία

Ενότητα 1: Εισαγωγή στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα στη γαστρονομία

Στόχος: Εισαγωγή των επαγγελματιών γαστρονόμων και των εκπαιδευομένων στην ΕΕΚ στη χρήση της περιβαλλοντικής βιωσιμότητας για την παροχή τροφίμων, με έμφαση στη σύγχρονη γαστρονομία.

Περιεχόμενο:

1. Γενική επισκόπηση της κατάστασης σχετικά με τα σύγχρονα συστήματα τροφίμων:
 - Εισαγωγή στο σημερινό «αποτύπωμα» των λειτουργιών των παγκόσμιων συστημάτων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της αποψίλωσης των δασών, της ρύπανσης και της απώλειας της βιοποικιλότητας.
 - Συζήτηση σχετικά με τη μη βιώσιμη κατανάλωση φυσικών πόρων και τι σημαίνει αυτό σε σχέση με το πώς θα είμαστε σε θέση να τρώμε τρόφιμα στο μέλλον.
 - Παρουσίαση του τι είναι το αποτύπωμα άνθρακα του διατροφικού συστήματος και πώς συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή.
2. Σημασία της βιωσιμότητας του συστήματος τροφίμων για τα εστιατόρια:
 - Πώς τα εστιατόρια διαμορφώνουν τόσο την παραγωγή όσο και την κατανάλωση τροφίμων.
 - Γιατί τα εστιατόρια απολαμβάνουν οικονομικά και κοινωνικά πλεονεκτήματα που απορρέουν από τη φήμη τους ότι είναι φιλικά προς το περιβάλλον.
 - Πώς η αειφορία μπορεί να ενσωματωθεί στο επιχειρηματικό μοντέλο του εστιατορίου, καθώς και στη δημιουργία/προμήθεια των πιάτων και στη διαχείριση των αποβλήτων.

Ενότητα 2: Οικολογικά αποτυπώματα των παραδοσιακών έναντι των τροφίμων που βασίζονται σε έντομα

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και

Στόχος:

Να συγκρίνουμε το οικολογικό αποτύπωμα που δημιουργούν οι παραδοσιακές πρωτεΐνες ζωικής προέλευσης με εκείνο που δημιουργούν τα έντομα. Να σταθμίσει τα πλεονεκτήματα των τροφίμων με βάση τα έντομα σε σχέση με τη μείωση των οικολογικών επιπτώσεων.

Περιεχόμενο:

1. Οικολογικό αποτύπωμα - COMPARE:

- Συγκεκριμένη σύγκριση των εισροών πόρων που απαιτούνται για την παραγωγή παραδοσιακών πρωτεϊνών, όπως το βοδινό, το χοιρινό και το κοτόπουλο, και πρωτεϊνών εντόμων.
- Ενεργειακή απόδοση, αναλογίες μετατροπής τροφής μεταξύ εντόμων και παραδοσιακών ζώων.
- Το περιβάλλον της βιομηχανικής κλίμακας παραγωγής και της εργοστασιακής εκτροφής τόσο για τα παραδοσιακά τρόφιμα όσο και για τα έντομα.

2. Χρήση γης, κατανάλωση νερού και εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου

- Ανάλυση των ευθυνών για τη χρήση γης και την αποψίλωση των δασών κατά την υιοθέτηση των εντόμων έναντι της συμβατικής κτηνοτροφίας.
- Ποια είναι τα ζητήματα μεταξύ του υδάτινου αποτυπώματος των εντόμων και των συμβατικών πηγών πρωτεΐνης, με ιδιαίτερη έμφαση στην εξοικονόμηση νερού;
- Διερεύνηση των διαφορών μεταξύ των αερίων του θερμοκηπίου που εκπέμπονται - μεθάνιο, CO₂ - από το συμβατικό σύστημα και τα έντομα. Ποιες είναι οι δυνατότητες μείωσης;

Ενότητα 3: Κανονισμοί για την κατανάλωση εντόμων και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις στην Ευρώπη

Στόχος:

Να διερευνήσει το ρυθμιστικό πλαίσιο που διέπει την κατανάλωση εντόμων στην Ευρώπη,

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και

εστιάζοντας στις περιβαλλοντικές επιπτώσεις του και στο ρόλο της πολιτικής στην προώθηση βιώσιμων συστημάτων τροφίμων.

Περιεχόμενο:

1. Ο κανονισμός της ΕΕ για τα νέα τρόφιμα και ο ρόλος του στην αειφορία:

- Επισκόπηση του κανονισμού της ΕΕ για τα νέα τρόφιμα, ο οποίος διέπει την έγκριση εντόμων για ανθρώπινη κατανάλωση, τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.
- Συζήτηση σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο ο κανονισμός υποστηρίζει την ενσωμάτωση των τροφίμων με βάση τα έντομα στην ευρωπαϊκή αγορά, προωθώντας το χαμηλότερο αποτύπωμα άνθρακα και τη μειωμένη χρήση πόρων σε σύγκριση με τις παραδοσιακές πρωτεΐνες.

2. Περιβαλλοντικά πρότυπα στις πολιτικές εκτροφής εντόμων:

- Εξέταση των ευρωπαϊκών προτύπων που σχετίζονται με τη βιώσιμη εκτροφή εντόμων, συμπεριλαμβανομένης της αποδοτικότητας των πόρων, της διαχείρισης των αποβλήτων και των οικολογικών πιστοποιήσεων.
- Πώς αυτές οι πολιτικές ενθαρρύνουν περιβαλλοντικά υπεύθυνες πρακτικές στην εκτροφή εντόμων, ευθυγραμμιζόμενες με τους ευρύτερους στόχους της Ευρώπης για το κλίμα και τη βιωσιμότητα.

Ενότητα 4: Βιώσιμη προμήθεια και δεοντολογικά ζητήματα για τρόφιμα με βάση τα έντομα

Στόχος:

Κατευθυντήριες γραμμές που μπορεί κανείς να ακολουθήσει για τη βιώσιμη προμήθεια εντόμων, και τι πρέπει να εξετάσει σχετικά με τις ηθικές απαιτήσεις που παίζουν ρόλο στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων με βάση τα έντομα.

Περιεχόμενο:

1. Κατευθυντήριες γραμμές για τη βιώσιμη προμήθεια:

- Τρόποι ανάπτυξης βιώσιμων αλυσίδων εφοδιασμού για τρόφιμα με βάση τα έντομα - από το αγρόκτημα στο τραπέζι.
- Πιστοποιήσεις και πρότυπα που θα βοηθήσουν να διασφαλιστεί ότι οι πρακτικές στην

εκτροφή εντόμων είναι βιώσιμες.

- Μηχανισμοί για την ανάπτυξη μιας βιώσιμης αλυσίδας εφοδιασμού για τρόφιμα με βάση τα έντομα: από το αγρόκτημα στο τραπέζι.
- Συζήτηση σχετικά με πιστοποιήσεις και πρότυπα που ανεβάζουν τον πήχη της βιωσιμότητας στις πρακτικές εκτροφής εντόμων.

2. Ασφάλεια τροφίμων, κανονισμοί

- Επισκόπηση της νομοθεσίας και των προτύπων για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εκτροφή εντόμων και την επεξεργασία εντόμων. Προκλήσεις σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων των προϊόντων με βάση τα έντομα: αλλεργιογόνα, μολυσματικές ουσίες. Στρατηγικές για την αύξηση της αποδοχής των καταναλωτών μέσω της εκπαίδευσης, της διαφάνειας και της διασφάλισης της ποιότητας σε σχέση με τα τρόφιμα με βάση τα έντομα.

3. Ηθικά ζητήματα στην εκτροφή εντόμων:

- Ηθικό ζήτημα: Εκτροφή εντόμων και συγκομιδή εντόμων - ευημερία των ζώων και οικολογικές επιπτώσεις.

Ενότητα 5: Καλλιέργεια εντόμων και διατήρηση της βιοποικιλότητας

Στόχος:

Διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο η εκτροφή εντόμων μπορεί να συμβάλει στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας. Εκπαίδευση των επαγγελματιών της γαστρονομίας και των εκπαιδευομένων της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σχετικά με τα περιβαλλοντικά πλεονεκτήματα της εκτροφής εντόμων σε σύγκριση με την παραδοσιακή γεωργία και τον τρόπο με τον οποίο υποστηρίζει την υγεία των οικοσυστημάτων.

Περιεχόμενο:

1. Ο ρόλος της καλλιέργειας εντόμων στη μείωση της αποψίλωσης των δασών και της απώλειας οικοτόπων:

- Επεξήγηση του τρόπου με τον οποίο η εκτροφή εντόμων μεγάλης κλίμακας μπορεί να μειώσει την ανάγκη για επέκταση της γης, μετριάζοντας την αποψίλωση των δασών

και την καταστροφή των οικοτόπων.

- Ανάλυση του τρόπου με τον οποίο η στροφή στην πρωτεΐνη των εντόμων μπορεί να συμβάλει στην προστασία των δασών, των υγροτόπων και άλλων οικοσυστημάτων που είναι κρίσιμα για τη βιοποικιλότητα.
- Μελέτες περιπτώσεων επιτυχημένων εκμεταλλεύσεων εντόμων και των προσπαθειών τους να μειώσουν την καταπάτηση των οικοτόπων.

2. Εκπαίδευση των καταναλωτών και ευαισθητοποίηση για τη βιοποικιλότητα:

- Στρατηγικές για την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών σχετικά με το ρόλο της κατανάλωσης εντόμων στη στήριξη της βιοποικιλότητας.
- Προσεγγίσεις για την ανάδειξη των περιβαλλοντικών και οικολογικών πλεονεκτημάτων των τροφίμων με βάση τα έντομα στα μενού και στο μάρκετινγκ.
- Ενθάρρυνση των εστιατορίων και των παραγωγών τροφίμων να εκπαιδεύουν τους καταναλωτές σχετικά με το πώς οι επιλογές τους μπορούν να υποστηρίξουν τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.