

Insects Innovation in Gastronomy

Gastronomide Böcek İnovasyonu

MODÜL 3



Modül 3:

Gastronomide Çevre Eğitimi

Feragatname:

Bu proje Avrupa Birliği'nin desteğiyle finanse edilmektedir.

Ancak ifade edilen görüş ve düşünceler sadece yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği veya Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüş ve düşüncelerini yansıtmak zorunda değildir. Ne Avrupa Birliği ne de EACEA bunlardan sorumlu tutulabilir.

Modül 3: Gastronomide Çevre Eğitimi

Ünite 1: Gastronomide Çevresel Sürdürülebilirliğe Giriş

- **Amaç:** Gastronomi profesyonellerini ve Mesleki Eğitim ve Öğretim öğrencilerini, modern gastronomiye odaklanarak gıda tedarikine yönelik çevresel sürdürülebilirliğin kullanımıyla tanıştırmak.

- **İçerik:**

1. Modern Gıda Sistemlerindeki Duruma Genel Bakış:

- Ormansızlaşma, kirlilik ve biyoçeşitlilik kaybı da dahil olmak üzere küresel gıda sistemlerinin mevcut 'ayak izine' giriş.
- Doğal kaynakların sürdürülemez tüketimi ve bunun gelecekte nasıl gıda yiyebileceğimiz açısından ne anlama geldiği üzerine tartışma.
- Gıda sisteminin karbon ayak izinin ne olduğu ve iklim değişikliğine nasıl katkıda bulunduğunun tanıtılması..

2. Gıda Sisteminin Sürdürülebilirliğinin Restoranlar için Önemi:

- Restoranların hem gıda üretimini hem de tüketimini nasıl şekillendirdiği.
- Restoranların çevre yanlısı olma konusundaki itibarlarından kaynaklanan ekonomik ve sosyal avantajlardan neden yararlandıkları.
- Sürdürülebilirliğin restoran iş modeline, yemeklerin yaratılmasına/kaynaklanmasına ve atık yönetimine nasıl entegre edilebileceği.

Ünite 2: Geleneksel ve Böcek Bazlı Gıdaların Ekolojik Ayak İzleri

Amaç: Geleneksel hayvan bazlı proteinlerin yarattığı ekolojik ayak izlerini böceklerin yarattığı ayak izleriyle karşılaştırmak. Böcek bazlı gıdaların ekolojik etkileri azaltma konusundaki artılarını tartmak.

- **İçerik:**

1. Ekolojik Ayak İzi - KARŞILAŞTIR:

- Sığır eti, domuz eti ve tavuk gibi geleneksel proteinler ile böcek proteinlerinin üretiminde kullanılan kaynak girdilerinin spesifik olarak karşılaştırılması.
- Enerji verimliliği, böcekler ve geleneksel hayvancılık arasındaki yem dönüşüm oranları.
- Hem geleneksel gıdalar hem de böcekler için endüstriyel üretim ölçeği ve fabrika çiftçiliği ortamı.

2. Arazi Kullanımı, Su Tüketimi ve Sera Gazı Emisyonları

- Geleneksel hayvancılık yerine böceklerin benimsenmesinde arazi kullanımı ve ormansızlaşmanın hesap verebilirliğinin analiz edilmesi.
- Böceklerin ve geleneksel protein kaynaklarının su ayak izleri arasındaki sorunlar

nelerdir, özellikle su tasarrufuna vurgu yaparak?

- Geleneksel sistem ve böcekler tarafından salınan sera gazları (metan, CO2) arasındaki farkların araştırılması. Azaltım için potansiyel nedir?

Ünite 3: Avrupa'da Böcek Tüketimi ve Çevresel Etkilerine İlişkin Düzenlemeler

Amaç:

Avrupa'da böcek tüketimini yöneten düzenleyici çerçeveyi, çevresel etkilerine ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin teşvik edilmesinde politikanın rolüne odaklanarak incelemek.

- **İçerik:**

1. AB Yeni Gıdalar Yönetmeliği ve Sürdürülebilirlikteki Rolü:

- Böceklerin insan tüketimi için onaylanmasını, gıda güvenliğinin ve çevresel sürdürülebilirliğin sağlanmasını düzenleyen AB Yeni Gıdalar Yönetmeliğine genel bakış.
- Yönetmeliğin böcek bazlı gıdaların Avrupa pazarına entegrasyonunu nasıl desteklediği, geleneksel proteinlere kıyasla daha düşük karbon ayak izi ve daha az kaynak kullanımını nasıl teşvik ettiği üzerine tartışma.

2. Böcek Yetiştiriciliği Politikalarında Çevre Standartları:

- Kaynak verimliliği, atık yönetimi ve eko-sertifikalar dahil olmak üzere sürdürülebilir böcek yetiştiriciliği ile ilgili Avrupa standartlarının incelenmesi.
- Bu politikaların böcek yetiştiriciliğinde çevresel açıdan sorumlu uygulamaları nasıl teşvik ettiği ve Avrupa'nın daha geniş iklim ve sürdürülebilirlik hedefleriyle nasıl uyum sağladığı.

Ünite 4: Böcek Bazlı Gıdalar için Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı ve Etik Hususlar

Amaç:

Böcekleri sürdürülebilir bir şekilde tedarik etmek için izlenebilecek yönergeler ve böcek bazlı gıdaların üretiminde ve tüketiminde rol oynayan etik gereklilikler hakkında nelere dikkat edilmesi gerektiği.

- **İçerik:**

1. Sürdürülebilir Kaynak Kullanımına İlişkin Kılavuz İlkeler:

- Böcek bazlı gıdalar için çiftlikten sofraya sürdürülebilir tedarik zincirleri geliştirmenin yolları.
- Böcek yetiştiriciliğindeki uygulamaların sürdürülebilir olmasını sağlamaya yardımcı olacak sertifikalar ve standartlar.

- Böcek bazlı gıdalar için sürdürülebilir bir tedarik zinciri geliştirme mekanizmaları :tarladan sofraya
- Böcek yetiştiriciliği uygulamalarında sürdürülebilirlik çıtasını yükselten sertifikalar ve standartlar üzerine tartışma.

2. Gıda Güvenliği, Yönetmelikler :

- Böcek yetiştiriciliği ve böcek işleme ile ilgili gıda güvenliği mevzuatı ve standartlarına genel bakış. Böcek bazlı ürünlerin gıda güvenliğine ilişkin zorluklar: alerjenler, kontaminantlar. Böcek bazlı gıdalarla ilgili olarak eğitim, şeffaflık ve kalite güvencesi yoluyla tüketici kabulünü artırmaya yönelik stratejiler.

3. Böcek Yetiştiriciliğinde Etik Konular:

- Etik Meselesi: Böcek yetiştiriciliği ve böcek hasadı - hayvan refahı ve ekolojik etki.

Ünite 5: Böcek Yetiştiriciliği ve Biyoçeşitliliğin Korunması

Amaç:

Böcek yetiştiriciliğinin çevresel sürdürülebilirliğe ve biyoçeşitliliğin korunmasına nasıl katkıda bulunabileceğini keşfedin. Gastronomi profesyonellerini ve mesleki eğitim öğrencilerini, geleneksel tarıma kıyasla böcek yetiştiriciliğinin çevresel avantajları ve ekosistem sağlığını nasıl desteklediği konusunda eğitin.

İçerik:

1. Ormansızlaşma ve Habitat Kaybının Azaltılmasında Böcek Yetiştiriciliğinin Rolü:
 - Büyük ölçekli böcek yetiştiriciliğinin arazi genişletme ihtiyacını nasıl azaltabileceğinin, ormansızlaşmayı ve habitat tahribatını nasıl hafifletebileceğinin açıklanması.
 - Böcek proteinine geçişin biyoçeşitlilik için kritik öneme sahip ormanların, sulak alanların ve diğer ekosistemlerin korunmasına nasıl yardımcı olabileceğinin analizi.
 - Başarılı böcek çiftliklerine ve habitat tecavüzünü azaltma çabalarına ilişkin vaka çalışmaları.
2. Tüketici Eğitimi ve Biyoçeşitlilik Farkındalığı:
 - Böcek tüketiminin biyoçeşitliliği desteklemedeki rolü hakkında tüketici bilincini artırmaya yönelik stratejiler.
 - Menülerde ve pazarlamada böcek bazlı gıdaların çevresel ve ekolojik faydalarını vurgulamaya yönelik yaklaşımlar.
 - Restoranların ve gıda üreticilerinin, tüketicileri seçimlerinin biyoçeşitliliğin korunmasını nasıl destekleyebileceği konusunda eğitmeye teşvik edilmesi.