

Inovație în gastronomia cu insecte

MODUL 3



Modul 3 :

Educația ecologică în gastronomie

Disclaimer:

Proiect Co-Finanțat de Uniunea Europeană.

Punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin, însă, exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă neapărat punctele de vedere și opiniile Uniunii Europene sau ale Agenției Executive Europene pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate răspunzătoare pentru acestea

Modul 3: Educație Ecologică în Gastronomie

Unitatea 1: Introducere în Sustenabilitatea Ecologică în Gastronomie

Obiectiv: Introducerea profesioniștilor din gastronomie și a cursanților VET în utilizarea sustenabilității ecologice în aprovizionarea cu alimente, cu accent pe gastronomia modernă.

Conținut:

1. **Prezentare Generală a Situației Sistemelor Alimentare Moderne:**
 - Introducere în „amprenta” actuală a operațiunilor sistemelor alimentare globale, inclusiv defrișările, poluarea și pierderea biodiversității.
 - Discuție despre consumul nesustenabil al resurselor naturale și ce înseamnă acest lucru în relație cu modul în care vom putea consuma alimente în viitor.
 - Prezentarea amprentei de carbon a sistemului alimentar și a contribuției sale la schimbările climatice.
2. **Semnificația Sustenabilității Sistemului Alimentar pentru Restaurante:**
 - Cum restaurantele influențează atât producția, cât și consumul de alimente.
 - De ce restaurantele beneficiază de avantaje economice și sociale care decurg din reputația lor de a fi pro-mediu.
 - Cum poate fi integrată sustenabilitatea în modelul de afaceri al restaurantelor, în crearea/aprovizionarea preparatelor și în gestionarea deșeurilor.

Unitatea 2: Amprente Ecologice ale Alimentelor Tradiționale vs. Alimentelor pe Bază de Insecte

Obiectiv: Compararea amprentelor ecologice create de proteinele tradiționale de origine animală cu cele create de insecte. Evaluarea avantajelor alimentelor pe bază de insecte în reducerea impactului ecologic.

Conținut:

1. **Amprenta Ecologică - COMPARAȚIE:**
 - Comparație specifică a resurselor necesare pentru producerea proteinelor tradiționale, cum ar fi vita, porcul și puiul, și a proteinelor din insecte.

- Eficiența energetică și ratele de conversie a furajelor între insecte și animalele tradiționale.
- Mediul producției industriale la scară largă și al fermelor fabrică pentru alimentele tradiționale și insecte.

2. **Utilizarea Terenurilor, Consumul de Apă și Emisiile de Gaze cu Efect de Seră:**

- Analiza responsabilităților legate de utilizarea terenurilor și defrișările atunci când se adoptă insectele în locul fermelor de animale convenționale.
- Care sunt diferențele dintre amprente de apă ale insectelor și sursele tradiționale de proteine, cu un accent 特別 pe conservarea apei?
- Explorarea diferențelor dintre gazele cu efect de seră emise – metan, CO₂ – de sistemul convențional și insecte. Care este potențialul de reducere?

Unitatea 3: Reglementări privind Consumul de Insecte și Impactul Ecologic în Europa

Obiectiv: Explorarea cadrului reglementar care guvernează consumul de insecte în Europa, concentrându-se pe implicațiile sale ecologice și rolul politicilor în promovarea sistemelor alimentare sustenabile.

Conținut:

1. Regulamentul UE privind Alimentele Noi și Rolul său în Sustenabilitate:

- Prezentare generală a Regulamentului UE privind Alimentele Noi, care reglementează aprobarea insectelor pentru consum uman, asigurând siguranța alimentară și sustenabilitatea ecologică.
- Discuție despre modul în care regulamentul sprijină integrarea alimentelor pe bază de insecte pe piața europeană, promovând amprente de carbon mai mici și utilizarea redusă a resurselor comparativ cu proteinele tradiționale.

2. Standardele Ecologice în Politicile de Creștere a Insectelor:

- Examinarea standardelor europene legate de creșterea sustenabilă a insectelor, inclusiv eficiența resurselor, gestionarea deșeurilor și certificările ecologice.
- Cum aceste politici încurajează practicile responsabile din punct de vedere ecologic în creșterea insectelor, aliniindu-se cu obiectivele mai largi ale Europei privind clima și sustenabilitatea.

Unitatea 4: Aprovizionarea Sustenabilă și Considerațiile Etice pentru

Alimentele pe Bază de Insecte

Obiectiv: Ghiduri pe care le poți urma pentru a aproviziona sustenabil insectele și ce trebuie luat în considerare în privința cerințelor etice implicate în producerea și consumul alimentelor pe bază de insecte.

Conținut:

1. Ghiduri privind Aprovizionarea Sustenabilă:

- Modalități de a dezvolta lanțuri de aprovizionare sustenabile pentru alimentele pe bază de insecte – de la fermă la masă.
- Certificări și standarde care ar contribui la asigurarea faptului că practicile din creșterea insectelor sunt sustenabile.
- Mecanisme pentru dezvoltarea unui lanț de aprovizionare sustenabil pentru alimentele pe bază de insecte: de la fermă la masă.
- Discuție despre certificările și standardele care ridică ștacheta sustenabilității în practicile de creștere a insectelor.

2. Siguranța Alimentară, Reglementări:

- Prezentare generală a legislației și standardelor de siguranță alimentară referitoare la creșterea și procesarea insectelor.
- Provocări legate de siguranța alimentară a produselor pe bază de insecte: alergeni, contaminanți.
- Strategii pentru creșterea acceptării consumatorilor prin educație, transparență și asigurarea calității în relație cu alimentele pe bază de insecte.

3. Probleme Etice în Creșterea Insectelor:

- Problemă etică: Creșterea și recoltarea insectelor – bunăstarea animalelor și impactul ecologic.

Unitatea 5: Creșterea Insectelor și Conservarea Biodiversității

Obiectiv: Explorarea modului în care creșterea insectelor poate contribui la sustenabilitatea

ecologică și conservarea biodiversității. Educarea profesioniștilor din gastronomie și a cursanților VET despre avantajele ecologice ale creșterii insectelor comparativ cu agricultura tradițională și cum sprijină sănătatea ecosistemelor.

Conținut:

1. Rolul Creșterii Insectelor în Reducerea Defrișărilor și Pierderii Habitatului:

- Explicație despre cum creșterea insectelor la scară largă poate reduce nevoia de extindere a terenurilor, atenuând defrișările și distrugerea habitatului.
- Analiza modului în care trecerea la proteine din insecte poate ajuta la protejarea pădurilor, zonelor umede și altor ecosisteme critice pentru biodiversitate.
- Studii de caz ale fermelor de insecte de succes și eforturile lor de a reduce invadarea habitatului.

2. Educația Consumatorilor și Conștientizarea Biodiversității:

- Strategii pentru creșterea conștientizării consumatorilor despre rolul consumului de insecte în susținerea biodiversității.
- Abordări pentru a evidenția beneficiile ecologice și de mediu ale alimentelor pe bază de insecte în meniuri și marketing.
- Încurajarea restaurantelor și producătorilor de alimente să educe consumatorii despre cum alegerile lor pot sprijini conservarea biodiversității.