Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

SSPICEIT!
Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

MANUALE DELLO STUDENTE

Lezione 10:

Tecnologie sostenibili in cucina

Il progetto SSPICE IT! È cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Città metropolitana di Roma Capitale · POUR LA SOLIDARITÉ European think & do tank · CIPFP CAMINO DE SANTIAGO ESCUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA · Escola Profissional AMAR TERRA VERDE · AKMI · WORK'S · iED · CAPITALE LAVORO

AREA TEMATICA	COME IMPLEMENTARE PRATICHE CIRCOLARI NEL PROPRIO BUSINESS
SOTTOAREA DI RIFERIMENTO	*Alimentazione sostenibile*
ORE	3
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	
1. Adottare **pratiche sostenibili** nel proprio lavoro.	
ATTIVITA' DI APPRENDIMENTO	
Teoriche	**Pratiche**
✓ Esposizione dei contenuti attraverso risorse come PowerPoint e applicazioni create appositamente per questo corso.	✓ Esercizi, discussioni e attività pratiche per gli studenti al fine di misurare le conoscenze acquisite durante questo modulo.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

CONTENUTI

LEZIONE 10: TECNOLOGIE SOSTENIBILI IN CUCINA..... 4

1. Introduzione agli elettrodomestici da cucina sostenibili 4

2. Sfruttare le energie rinnovabili per cucinare 5

3. Promuovere un design di cucina ad alta efficienza energetica 7

Esercizio: *Sfruttare le energie rinnovabili per cucinare* 9

EXTRA 10

1. Glossario.....10
2. Bibliografia.....11
3. Materiali aggiuntivi.....12
4. Riconoscimenti 14

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

LEZIONE 10: Tecnologie sostenibili in cucina

In un mondo in rapida evoluzione come quello odierno, l'industria alimentare si trova ad affrontare una crescente pressione per l'adozione di pratiche più sostenibili. Tra i vari settori dell'industria alimentare, le cucine professionali svolgono un ruolo cruciale nel guidare un cambiamento positivo verso la gestione dell'ambiente e l'efficienza delle risorse. Le tecnologie sostenibili offrono soluzioni innovative in grado di trasformare le cucine commerciali tradizionali in spazi ecologici ed efficienti, in linea con i principi di responsabilità ambientale e coscienza sociale.

Dalla riduzione dei consumi energetici alla minimizzazione degli sprechi alimentari, dal miglioramento dell'efficienza idrica all'adozione di risorse rinnovabili, le tecnologie sostenibili hanno il potenziale per rivoluzionare il modo di operare delle cucine professionali. Queste soluzioni all'avanguardia non solo aiutano le aziende a raggiungere gli obiettivi ambientali, ma producono anche vantaggi economici grazie ai risparmi sui costi ed alla maggiore efficienza operativa.

Adottando queste tecnologie avanzate, gli esercizi di ristorazione non solo possono migliorare le loro prestazioni ambientali, ma possono anche assumere un ruolo di leadership nel plasmare un futuro più sostenibile per l'intero settore alimentare.

1. Introduzione agli elettrodomestici da cucina sostenibili

Gli elettrodomestici da cucina sostenibili sono progettati e prodotti con un'attenzione particolare alla responsabilità ambientale e all'efficienza energetica. Questi elettrodomestici fanno parte di uno sforzo più ampio per promuovere la sostenibilità e ridurre l'impatto ambientale delle attività domestiche, tra cui la cottura e la preparazione dei cibi. Ecco alcune caratteristiche e vantaggi principali degli elettrodomestici da cucina sostenibili:

Efficienza energetica: gli elettrodomestici da cucina sostenibili sono progettati per consumare meno energia durante il funzionamento. Spesso sono dotati di funzioni di risparmio energetico come timer programmabili, sensori e tecnologia inverter. Gli elettrodomestici ad alta efficienza energetica contribuiscono a ridurre il consumo di elettricità, con conseguenti bollette più basse e una minore impronta di carbonio.

Conservazione dell'acqua: gli elettrodomestici da cucina sostenibili, come le lavastoviglie e i rubinetti, incorporano tecnologie di risparmio idrico per ridurre al minimo il consumo di acqua. Rubinetti a basso flusso, lavastoviglie efficienti dal punto di vista idrico e sistemi intelligenti di gestione dell'acqua contribuiscono alla conservazione dell'acqua e sostengono pratiche idriche sostenibili.

Materiali riciclati: molti elettrodomestici da cucina sostenibili sono realizzati con materiali riciclati, riducendo la domanda di nuove risorse e sottraendo rifiuti alle discariche. I produttori possono utilizzare plastica, metallo o altri materiali riciclati per la produzione di questi apparecchi.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Materiali eco-compatibili: gli elettrodomestici sostenibili possono utilizzare materiali ecologici che hanno un minore impatto ambientale durante il loro ciclo di vita. Per esempio, alcuni elettrodomestici sono costruiti in bambù, un materiale rapidamente rinnovabile e biodegradabile.

Longevità e durata: gli elettrodomestici da cucina sostenibili sono spesso progettati per essere resistenti e duraturi, riducendo la necessità di frequenti sostituzioni. Una maggiore durata dei prodotti contribuisce alla riduzione dei rifiuti ed alla conservazione delle risorse.

Non tossici e privi di sostanze chimiche: gli elettrodomestici sostenibili privilegiano materiali e rivestimenti non tossici per garantire che non si disperdano sostanze chimiche nocive nell'aMbiente o negli alimenti. Questo li rende più sicuri sia per gli utenti che per l'ambiente.

Tecnologia intelligente: molti elettrodomestici da cucina sostenibili sono dotati di tecnologia intelligente, che consente agli utenti di monitorare e controllare più efficacemente il consumo di energia e acqua. Gli elettrodomestici intelligenti possono anche ottimizzare le prestazioni in base ai modelli di utilizzo.

Certificazione Energy Star: gli elettrodomestici con l'etichetta Energy Star soddisfano le severe linee guida sull'efficienza energetica stabilite dall'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente (EPA – Environmental Protection Agency) degli Stati Uniti o da enti normativi simili in altre regioni. Gli apparecchi certificati Energy Star consumano meno energia ed aiutano gli utenti a ridurre le emissioni di gas serra.

Funzioni di riduzione dei rifiuti: alcuni elettrodomestici sostenibili, come i composter e i tritarifiuti, mirano a ridurre i rifiuti alimentari ed a promuovere una gestione responsabile dei rifiuti in cucina.

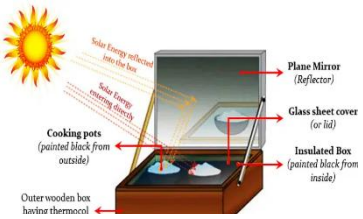
Con l'aumento della domanda di prodotti ecologici da parte dei consumatori, i produttori incorporano sempre più spesso pratiche sostenibili nei loro progetti di elettrodomestici per soddisfare la crescente esigenza di soluzioni ecologiche.

2. Sfruttare le energie rinnovabili per cucinare

Sfruttare le energie rinnovabili per cucinare offre un'alternativa ecologica ai tradizionali metodi di cottura basati sui combustibili fossili. Le fonti di energia rinnovabile sono sostenibili, facilmente disponibili e non producono emissioni di gas serra, il che le rende un'opzione valida ed ecologica per cucinare. Ecco alcuni modi per sfruttare le energie rinnovabili per cucinare:

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Cucina solare: i fornelli ed i forni solari utilizzano la luce del sole per riscaldare e cuocere gli alimenti. In genere sono costituiti da superfici riflettenti che concentrano la luce solare su una camera di cottura. La cottura solare è particolarmente efficace nelle regioni soleggiate e può essere utilizzata per diversi tipi di cottura, come la cottura al forno, la bollitura e l'arrosto.



https://collegedunia.com

Stufe a biomassa: le stufe a biomassa utilizzano combustibili rinnovabili di origine vegetale come il legno, i residui delle colture e gli scarti agricoli per produrre calore per cucinare. I design migliorati delle stufe sono efficienti e riducono l'inquinamento dell'aria interna rispetto ai tradizionali fuochi all'aperto.

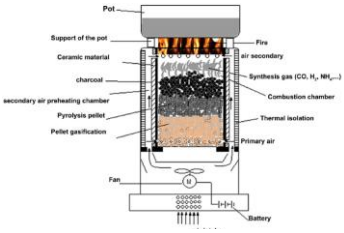
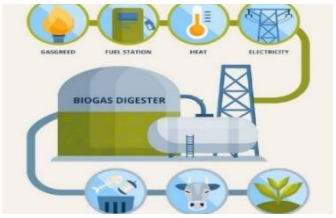


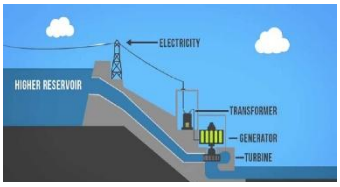
Immagine da Creative Commons Attribution 4.0 International

Biogas: il biogas è prodotto dalla digestione anaerobica di materiali organici, come rifiuti alimentari, residui agricoli o letame animale. Il biogas può essere utilizzato direttamente nelle stufe a biogas o convertito in elettricità e utilizzato per alimentare cucine elettriche.



https://www.forbesargentina.com

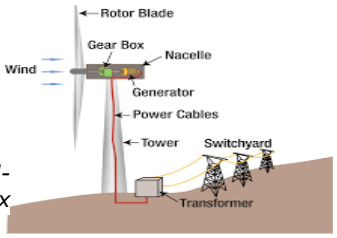
Idroelettricità: se la tua casa o comunità ha accesso all'energia idroelettrica, puoi utilizzare l'elettricità generata dall'acqua corrente per alimentare fornelli elettrici, piani di cottura a induzione e altri apparecchi di cottura elettrici.



https://energypedia.info/wiki/Hydro_Power_Basics

Potere del vento: nelle aree con risorse eoliche consistenti, le turbine eoliche possono produrre elettricità per cucinare. L'energia eolica può essere immagazzinata in batterie o immessa nella rete ed utilizzata quando necessario.

http://www.history.alberta.ca/energyheritage/energy/wind-power/modern-wind-power/modern-turbines-how-they-work.aspx



Energia geotermica: Nelle regioni con accesso all'energia geotermica, le pompe di calore da terra possono essere utilizzate per cucinare.

L'energia geotermica viene estratta dal calore della Terra e fornisce una fonte di energia costante e affidabile.

Immagine da freepik.com

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Energia rinnovabile a livello comunitario: in alcune aree, le comunità possono investire in sistemi di energia rinnovabile condivisi, come fattorie solari comunitarie o turbine eoliche. I membri della comunità possono accedere all'energia rinnovabile per cucinare attraverso queste iniziative collettive.

Immagine da freepik.com

Energia rinnovabile collegata alla rete: se la rete energetica locale è alimentata con energia rinnovabile proveniente da fonti come le fabbriche eoliche o solari, è possibile utilizzare normali piani di cottura elettrici o a induzione alimentati dal mix di energia rinnovabile.

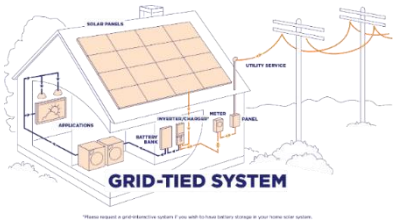


Immagine da freepik.com

È importante notare che la disponibilità e la fattibilità di specifiche opzioni di energia rinnovabile possono variare a seconda della località e delle risorse locali. Valutare le fonti di energia rinnovabile disponibili nella vostra zona e scegliere tecnologie di cottura adatte a tali risorse sarà fondamentale per sfruttare con successo l'energia rinnovabile per cucinare.

Il passaggio alle energie rinnovabili per cucinare non solo riduce le emissioni di gas serra, ma contribuisce anche allo sviluppo sostenibile, all'indipendenza energetica ed alla resistenza alle fluttuazioni dei prezzi dell'energia. Le tecnologie delle energie rinnovabili, con i loro continui progressi, offrono un percorso promettente e sostenibile per il futuro della cucina.

3. Promuovere un design di cucina ad alta efficienza energetica

La promozione di un design di cucina efficiente dal punto di vista energetico comporta l'integrazione di principi sostenibili nel layout, nella scelta delle attrezzature e nelle pratiche della cucina. Ottimizzando l'uso dell'energia, riducendo gli sprechi ed adottando tecnologie ecosostenibili, i progetti di cucine ad alta efficienza energetica possono ridurre significativamente l'impatto ambientale e risparmiare sui costi. Ecco un esempio di come promuovere la progettazione di cucine ad alta efficienza energetica:

Esempio: La cucina di un ristorante ecosostenibile

Selezione degli elettrodomestici: Scegli elettrodomestici ad alta efficienza energetica con l'etichetta Energy Star o altre certificazioni energetiche. Opta per i piani di cottura a induzione, più efficienti di quelli tradizionali a gas o elettrici. Scegli frigoriferi

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

e congelatori con elevati indici di efficienza energetica (EER – Energy Efficiency Ratio) ed investi in forni a convezione ad alta efficienza energetica.

Sistema di ventilazione: installa un sistema di ventilazione ben progettato e ad alta efficienza energetica. Utilizza cappe di aspirazione con comandi a velocità variabile per regolare il flusso d'aria in base all'attività di cottura, riducendo lo spreco di energia nei periodi di bassa richiesta.

Illuminazione a LED: sostituire le lampade tradizionali con lampade a LED ad alta efficienza energetica. Le luci a LED consumano molto meno, hanno una durata maggiore e producono meno calore, riducendo il carico di raffreddamento.

Luce naturale e lucernari: massimizzare la luce naturale attraverso finestre e lucernari, riducendo la necessità di illuminazione artificiale durante le ore diurne.

Sistemi di gestione dell'energia: implementare sistemi intelligenti di gestione dell'energia che controllino gli elettrodomestici, l'illuminazione e l'HVAC in base all'occupazione e alla domanda. Questi sistemi possono regolare automaticamente le impostazioni per garantire l'efficienza energetica.

Isolamento: garantire un adeguato isolamento di pareti, soffitti e pavimenti per evitare perdite e guadagni di calore, riducendo il carico sui sistemi di riscaldamento e raffreddamento.

Conservazione dell'acqua: incorporare apparecchi efficienti dal punto di vista idrico, come rubinetti a basso flusso e spruzzatori di pre-sciacquo, per ridurre il consumo d'acqua. Utilizzare lavastoviglie ad alta efficienza energetica con cicli di lavaggio più brevi.

Gestione dei rifiuti: implementare un piano completo di gestione dei rifiuti per riciclare, compostare e ridurre al minimo gli scarti alimentari. Il riciclaggio e il compostaggio possono ridurre i rifiuti inviati alle discariche, attenuando le emissioni di metano.

Audit e monitoraggio energetico: conduci regolari audit energetici per identificare le opportunità di miglioramento. Installare sistemi di monitoraggio energetico per tenere traccia e ottimizzare l'uso dell'energia.

Formazione dei dipendenti: formare il personale di cucina sulle pratiche di efficienza energetica, come spegnere gli elettrodomestici quando non sono in uso, utilizzare efficacemente i timer e praticare un uso responsabile dell'acqua.

Mostrare l'impegno per la sostenibilità può avere risonanza con i clienti, attirare i commensali attenti all'ambiente e contribuire a un'immagine positiva del marchio. Una cucina efficiente dal punto di vista energetico funge da modello per le pratiche sostenibili, ispirando altri nel settore della ristorazione a seguirne l'esempio e a promuovere un futuro più verde e sostenibile.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Esercizio: *Sfruttare le energie rinnovabili per cucinare*	
Prerequisiti	Conoscenza delle tecnologie sostenibili in cucina e di come possiamo adattare ed utilizzare diversi tipi di elettrodomestici per cucinare sfruttando il calore solare.
Durata	1,5 ore
Strumenti	PC o smartphone, connessione ad Internet, scatola di carta, specchi, carta stagnola, colla, ecc.
Obiettivi	1. Integrare azioni e comportamenti attenti all'ambiente nelle proprie routine e responsabilità lavorative quotidiane per creare pasti ben bilanciati in base alle esigenze nutrizionali. 2. Fare scelte che riducano l'impronta ecologica associata alle mansioni lavorative, come la conservazione delle risorse, la minimizzazione dei rifiuti e il sostegno a iniziative ecologiche.

Istruzioni

✓ **Step 1**: In gruppo, leggete attentamente il modulo e guardate il link fornito: https://www.youtube.com/watch?v=DaiGiRqCTQw

✓ **Step 2**: Dopo aver consultato i link, create un forno solare artigianale che potrete utilizzare per disidratare gli alimenti o per realizzare ricette con tecniche di cottura lenta.

Compito extra: Presentate una ricetta realizzata con il vostro forno solare in 3 ore o meno.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

EXTRA

1. Glossario

Questo glossario fornisce definizioni per termini chiave utilizzati nel materiale didattico. Serve come utile riferimento per gli studenti per comprendere meglio la terminologia relativa alle pratiche alimentari sostenibili, all'efficienza energetica, ai sistemi alimentari locali e altro ancora.

Agricoltura sostenibile: un metodo di coltivazione che si concentra sulla tutela ambientale, la redditività economica e la responsabilità sociale. Mira a ridurre al minimo l'impatto negativo del l'agricoltura sul l'ambiente, garantendo nel contempo la vitalità a lungo termine del settore agricolo.

Efficienza energetica: la pratica di utilizzare meno energia per eseguire un compito specifico o raggiungere un risultato particolare, spesso utilizzando apparecchiature, tecniche o pratiche efficienti dal punto di vista energetico.

Impronta di carbonio: la quantità totale di gas serra, principalmente anidride carbonica (CO2), prodotti direttamente o indirettamente da un individuo, organizzazione, evento o prodotto durante il suo ciclo di vita. Viene spesso misurata in unità di anidride carbonica equivalente (CO2e).

Cibo locale: Cibo che viene coltivato, prodotto o proveniente da una specifica regione geografica, in genere con un'enfasi sul sostegno agli agricoltori locali e sulla riduzione delle miglia alimentari (la distanza che il cibo percorre dalla fattoria al piatto).

Economia circolare: un sistema economico che mira a ridurre al minimo gli sprechi e sfruttare al meglio le risorse progettando prodotti e materiali per la durata, il riutilizzo, la rifabbricazione e il riciclaggio.

Scarti alimentari: alimenti commestibili che vengono scartati in varie fasi della catena di approvvigionamento alimentare, dalla produzione e trasformazione alla distribuzione e al consumo.

Compostaggio: il processo naturale di scomposizione della materia organica, come gli scarti alimentari e i rifiuti del giardino, in un ammendante ricco di sostanze nutritive noto come compost, che può essere utilizzato per arricchire il terreno per il giardinaggio e l'agricoltura.

Pratiche agricole sostenibili: metodi di coltivazione che privilegiano la conservazione dell'ambiente e l'equilibrio ecologico a lungo termine. Ne sono un esempio la rotazione delle colture, le colture di copertura e l'uso ridotto di pesticidi.

Energia rinnovabile: energia derivata da fonti che si ricaricano naturalmente, come la luce del sole, il vento e l'energia idroelettrica, e che non esauriscono le risorse limitate come i combustibili fossili.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Sicurezza alimentare: la condizione in cui tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana.

Monocoltura: la pratica di coltivare un'unica specie vegetale su una vasta area di terreno, spesso con l'obiettivo di massimizzare la produzione, ma con il rischio di impoverire il suolo e aumentare la vulnerabilità a parassiti e malattie.

Elettrodomestici da cucina sostenibili: apparecchi da cucina ecosostenibili ed efficienti dal punto di vista energetico, progettati per ridurre il consumo di energia, l'uso di acqua e l'impatto ambientale.

Agricoltura rigenerativa: un tipo di agricoltura che mira a migliorare la salute del suolo, a sequestrare il carbonio e ad aumentare la biodiversità attraverso pratiche come il minimo disturbo del suolo, le colture di copertura e il pascolo a rotazione.

Miglia alimentari: la distanza percorsa dagli alimenti dal luogo di produzione al piatto del consumatore. La riduzione delle miglia alimentari è un aspetto fondamentale della promozione di sistemi alimentari locali e sostenibili.

Sistema alimentare circolare: un approccio alla produzione, alla distribuzione ed al consumo di alimenti che riduce al minimo gli sprechi, ottimizza l'uso delle risorse e sottolinea l'importanza del riciclo e del riutilizzo degli alimenti e dei materiali ad essi correlati.

Resilienza alimentare: la capacità di un sistema alimentare di resistere e riprendersi da shock e stress, come i cambiamenti climatici, le fluttuazioni economiche e le interruzioni della catena di approvvigionamento.

Imballaggio sostenibile: materiali e design degli imballaggi che minimizzano l'impatto ambientale, riducono i rifiuti e promuovono la riciclabilità o la compostabilità.

Commercio equo e solidale: sistema commerciale che garantisce salari e condizioni di lavoro equi ai produttori dei Paesi in via di sviluppo, spesso con prodotti agricoli come caffè e cioccolato.

Biodiversità: la varietà e la variabilità della vita sulla Terra, comprese le diverse specie di piante, animali e microrganismi, i loro geni e gli ecosistemi che formano.

Agricoltura biologica: un metodo di coltivazione che evita l'uso di pesticidi sintetici, erbicidi e organismi geneticamente modificati (OGM) e pone l'accento sulla salute del suolo, la biodiversità e le pratiche sostenibili.

2. Bibliografia

ENERGY STAR - Energy-Efficient Appliances: https://www.energystar.gov/products/appliances

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) - Energy-Smart Food for People and Climate: http://www.fao.org/energy-smart-food/

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Sustainable Agriculture Research & Education (SARE) - Energy Efficiency on the Farm and in the Home: https://www.sare.org/resources/energy-efficiency-on-the-farm-and-in-the-home/

International Energy Agency (IEA) - Energy Efficiency Indicators: https://www.iea.org/topics/energy-efficiency/energy-efficiency-indicators

European Commission - Environment: https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/environment_en

European Environment Agency (EEA): https://www.eea.europa.eu/en

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): https://www.fao.org/home/en

European Food Safety Authority (EFSA): https://www.efsa.europa.eu/en

European Environment Information and Observation Network (Eionet): https://www.eionet.europa.eu/

European Sustainable Development Network (ESDN): https://www.esdn.eu/

Sustainable Europe Research Institute (SERI): https://www.seri.at/

United States Environmental Protection Agency (EPA) - Energy Efficiency: https://www.epa.gov/energy/energy-efficiency

U.S. Department of Energy - Energy-Saving Tips for the Kitchen: https://www.energy.gov/energysaver/save-electricity-and-fuel/appliances-and-electronics/energy-saving-tips-kitchen

Local Harvest**:** https://www.localharvest.org/newsletter/

LCA Learning: https://www.lifecycleinitiative.org/

3. Materiali aggiuntivi

Letture aggiuntive:

- ✓ *Pollan, M. (2011). The omnivore's dilemma. Bloomsbury Publishing PLC* - Esplora l'industria alimentare moderna e l'impatto delle nostre scelte alimentari.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

- ✓ *Participant Media & River Road Entertainment present; a film by Robert Kenner; producers, Robert Kenner, Elise Pearlstein; writers, Robert Kenner, Elise Pearlstein, Kim Roberts; directed by Robert Kenner. (2009). Food, Inc. [Los Angeles, CA]: Magnolia Home Entertainment* - Un'esplorazione visiva dell'industria della produzione alimentare e delle sue conseguenze ambientali e sociali.
- ✓ *Pollan, M. (2009). In defense of food. Penguin* - Offre consigli pratici per fare scelte alimentari più sane e sostenibili.
- ✓ *Dan Barber (2016). The Third Plate: Field Notes on the Future of Food. Paperback. Penguin Press.* Lo chef Dan Barber esplora l'evoluzione dell'alimentazione americana dal "primo piatto", ovvero i piatti a base di carne prodotta industrialmente, al "secondo piatto" di carne nutrita con erba e verdure biologiche e afferma che entrambi questi approcci non sono in definitiva né sostenibili né salutari.

Siti Internet:

- ✓ The Sustainable Food Trust: offre articoli, relazioni e risorse sui sistemi alimentari sostenibili.
- ✓ Energy Star: fornisce informazioni sugli elettrodomestici e sulle pratiche di efficienza energetica.
- ✓ Local Harvest: mette in contatto i consumatori con gli agricoltori e i produttori alimentari locali.

Organizzazioni:

- ✓ Slow Food: promuove le tradizioni alimentari sostenibili e locali.
- ✓ The Ellen MacArthur Foundation: promuove l'economia circolare e le sue applicazioni in vari settori, tra cui quello alimentare.
- ✓ Food Tank: un think tank focalizzato sull'agricoltura sostenibile e sui sistemi alimentari.

Video:

- ✓ TED Talks on Food: presenta una raccolta di TED Talks su vari argomenti legati al cibo, tra cui la sostenibilità.
- ✓ Food, Inc. (Documentary): un documentario potente che esplora l'industria alimentare moderna ed il suo impatto.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

4. Riconoscimenti

Desidero esprimere la mia sincera gratitudine alle persone ed alle istituzioni il cui sostegno e contributo sono stati preziosi per la creazione di questo modulo. Innanzitutto, desidero rivolgere un ringraziamento speciale ai miei colleghi dell'EPATV, Clara Sousa e Rui Silva, che hanno partecipato con me a questo progetto. Estendo il mio riconoscimento a Jeremiah Lahesa per la sua totale disponibilità e guida durante tutto il processo di creazione del manuale. Un sentito ringraziamento a tutto il team ed ai partner del progetto SSPICE-IT! Grazie al vostro feedback e ai vostri commenti, ho potuto apportare le riformulazioni e gli adattamenti necessari per terminare questo manuale.

Apprezzo anche l'entusiasmo e la dedizione di tutti gli studenti che si sono impegnati attivamente nel processo di apprendimento. La vostra passione è stata fonte di ispirazione.

Questo modulo non sarebbe stato possibile senza la collaborazione di tutte le persone sopra menzionate. Il vostro impegno per l'eccellenza ha indubbiamente migliorato l'esperienza educativa di tutti i partecipanti.

Grazie per il vostro sostegno e il vostro contributo.

Cordiali saluti,

Rodolfo Meléndrez Rodriguez

Chef / Cooking Techniques Course Coordinator

EPATV

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union