



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

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

SSPICE IT! – Programul de competențe pentru sustenabilitate destinat operatorilor internaționali de catering și antreprenorilor prin formare integrată

SSPICE IT! Proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIBERA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Submodulul nr. 10: Tehnologii sustenabile în bucătărie

ZONA TEMATICĂ	Cum să implementați practici circulare în afacerea dumneavoastră
SUBZONA DE REFERINȚĂ	<i>Mâncare sustenabilă</i>
ORE	3
OBIECTIVE DE ÎNVĂȚARE	
Prin parcurgerea acestui modul, studentul ar trebui să fie capabil să:	
1. Adopte practici sustenabile în activitatea sa profesională.	
ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE	
Teoretic	Practic
Expunerea conținutului prin resurse precum PowerPoint și aplicații create special pentru acest curs.	Exerciții, discuții și sarcini de practică pentru studenți pentru a măsura cunoștințele dobândite în timpul modulului.

CONȚINUT

SUBMODULUL 10: TEHNOLOGII SUSTENABILE ÎN BUCĂTĂRIE	4
1. Prezentarea generală a aparatelor de bucătărie sustenabile	Error! Bookmark not defined.
2. Valorificarea energiei regenerabile pentru gătit	6
3. Promovarea unui design eficient energetic în bucătărie	Error! Bookmark not defined.
Exercițiu: Valorificarea energiei regenerabile pentru gătit	10
ANEXA	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1. Glosar de termeni cheie	Error! Bookmark not defined.
2. Bibliografie	Error! Bookmark not defined.
3. Lecturi suplimentare	Error! Bookmark not defined.
4. Mulumiri	Error! Bookmark not defined.

SUBMODULUL 10: Tehnologii sustenabile în bucătărie

În lumea de astăzi, aflată într-o schimbare rapidă, industria alimentară se confruntă cu o presiune tot mai mare pentru a adopta practici mai sustenabile. Printre diversele sectoare ale industriei alimentare, bucătăriile profesionale joacă un rol crucial în promovarea schimbării pozitive către responsabilitatea față de mediu și eficiența resurselor. Tehnologiile sustenabile oferă soluții inovative care pot transforma bucătăriile comerciale tradiționale în spații ecologice și eficiente, aliniate cu principiile de responsabilitate ecologică și conștiință socială.

De la reducerea consumului de energie și minimizarea risipei de alimente până la îmbunătățirea eficienței apei și îmbrățișarea resurselor regenerabile, tehnologiile sustenabile au potențialul de a revoluționa modul în care funcționează bucătăriile profesionale. Aceste soluții de ultimă oră nu numai că ajută companiile să atingă obiectivele de mediu, ci și să producă beneficii economice prin economii de costuri și eficiență operațională sporită.

Prin adoptarea acestor tehnologii avansate, unitățile de servicii alimentare nu numai că își pot îmbunătăți performanța de mediu, ci și pot prelua un rol de lider în conturarea unui viitor mai durabil pentru întreaga industrie alimentară.

1. Prezentarea generală a aparatelor de bucătărie sustenabile

Aparatele de bucătărie sustenabile sunt aparate proiectate și fabricate cu accent pe responsabilitatea față de mediu și eficiența energetică. Aceste aparate fac parte din efortul mai larg de a promova sustenabilitatea și de a reduce impactul asupra mediului al activităților casnice, inclusiv gătitul și pregătirea alimentelor. Iată câteva caracteristici și beneficii cheie ale aparatelor de bucătărie sustenabile:

Eficiență energetică: Aparatele de bucătărie sustenabile sunt concepute pentru a consuma mai puțină energie în timpul funcționării. Acestea sunt adesea echipate cu caracteristici de economisire a energiei, cum ar fi temporizatoare programabile, senzori și tehnologia inverter. Aparatele eficiente din punct de vedere energetic ajută la reducerea consumului de energie electrică, ceea ce duce la facturi mai mici și o amprentă de carbon mai mică.

Conservarea apei: Conservarea apei: Aparatele de bucătărie sustenabile, cum ar fi mașinile de spălat vase și robotele, integrează tehnologii de economisire a apei pentru a minimiza consumul de apă. Robinetele cu debit redus, mașinile de spălat vase

eficiente din punct de vedere al consumului de apă și sistemele inteligente de gestionare a apei contribuie la conservarea apei și susțin practicile sustenabile de utilizare a acesteia.

Materiale reciclate: Multe aparate de bucătărie sustenabile sunt fabricate folosind materiale reciclate, reducând cererea de noi resurse și deturnând deșeurile de la gropile de gunoi. Producătorii pot folosi plastic reciclat, metal sau alte materiale în producția acestor aparate.

Materiale ecologice: Aparatele sustenabile pot utiliza materiale ecologice care au un impact redus asupra mediului pe parcursul ciclului lor de viață. De exemplu, unele aparate includ bambus în construcția lor, un material rapid regenerabil și biodegradabil..

Longevitate și durabilitate: Aparatele de bucătărie sustenabile sunt concepute pentru durabilitate, reducând necesitatea înlocuirilor frecvente. O durată de viață mai lungă ajută la reducerea deșeurilor și conservarea resurselor.

Non-toxice și fără substanțe chimice: Aparatele sustenabile acordă prioritate materialelor și acoperirilor netoxice pentru a se asigura că nicio substanță chimică dăunătoare nu se scurge în mediu sau alimente. Acest lucru le face mai sigure atât pentru utilizatori, cât și pentru mediu.

Tehnologie inteligentă: Multe aparate de bucătărie sustenabile sunt echipate cu tehnologie inteligentă, permițând utilizatorilor să-și monitorizeze și să-și controleze consumul de energie și apă mai eficient. Aparatele inteligente pot, de asemenea, să optimizeze performanța pe baza modelelor de utilizare.

Certificare Energy Star: Aparatele cu eticheta Energy Star respectă regulile stricte de eficiență energetică stabilite de Agenția pentru Protecția Mediului din SUA (EPA) sau de organisme de reglementare similare din alte regiuni. Aparatele certificate Energy Star consumă mai puțină energie și ajută utilizatorii să reducă emisiile de gaze cu efect de seră.

Caracteristici de reducere a deșeurilor: Unele aparate sustenabile, cum ar fi compostoarele și dispozitivele de eliminare a deșeurilor alimentare, urmăresc să reducă risipa de alimente și să promoveze gestionarea responsabilă a deșeurilor în bucătărie.

Pe măsură ce cererea pentru produse ecologice crește, producătorii adoptă tot mai mult practici sustenabile în proiectarea aparatelor pentru a oferi soluții prietenoase cu mediul.

2. Valorificarea energiei regenerabile pentru gătit

Valorificarea energiei regenerabile pentru gătit oferă o alternativă ecologică la metodele tradiționale de gătit bazate pe combustibili fosili. Sursele de energie regenerabilă sunt sustenabile, ușor disponibile și nu produc emisii de gaze cu efect de seră, ceea ce le face o opțiune viabilă și ecologică pentru gătit. Iată câteva modalități de a valorifica energia regenerabilă pentru gătit:

Gătitul solar: Cuptoarele și plitele solare folosesc lumina solară pentru a găti alimente. Ele au suprafețe reflectorizante care concentrează lumina într-o cameră de gătit. Gătitul solar este eficient în zone însorite și permite coacerea, fierberea sau prăjirea alimentelor.

Sobe cu biomasă: Aragazele pe biomasă folosesc combustibili regenerabili precum lemnul, resturile de culturi și deșeurile agricole pentru gătit. Modelele îmbunătățite sunt mai eficiente și reduc poluarea aerului în interior comparativ cu focurile deschise tradiționale.

Biogaz: Biogazul este obținut prin digestia anaerobă a materialelor organice, precum resturi alimentare, reziduuri agricole sau gunoi de grajd. Poate fi utilizat direct în aragazele pe biogaz sau transformat în electricitate pentru alimentarea electrocasnicelor.

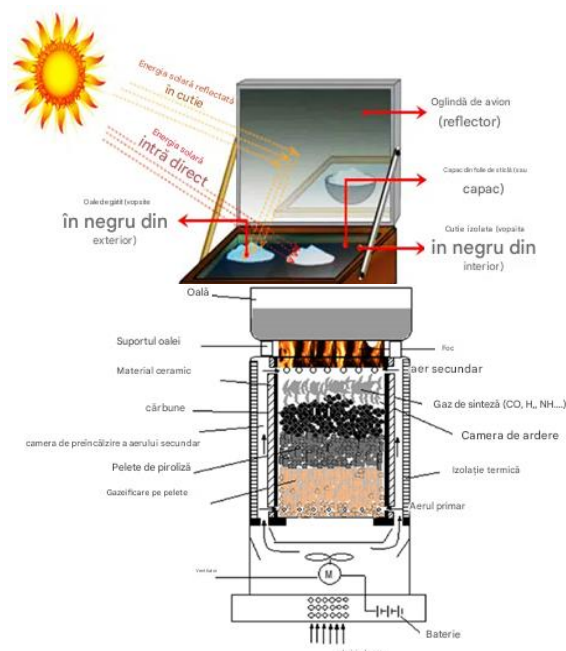


Figura 2: Imagine de pe Creative Commons Attribution 4.0 International



Figura 3: Imagine de pe <https://www.forbesargentina.com>

Hidroelectricitate: Dacă casa sau comunitatea dvs. are acces la hidroenergie, puteți utiliza electricitatea generată din curgerea apei pentru a alimenta aragazele electrice, plitele cu inducție și alte aparate electrice de gătit.

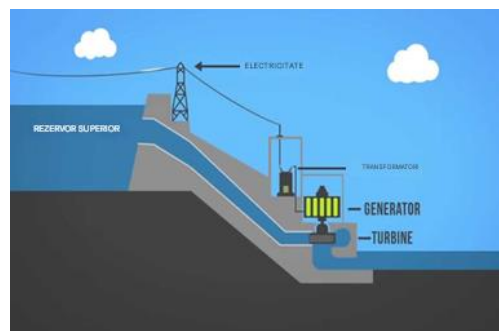


Figura 4: Imagine de pe https://energypedia.info/wiki/Hydro_Power_Basics

Energia eoliană: În zonele cu resurse eoliene consistente, turbinele eoliene pot produce energie electrică pentru gătit. Energia eoliană poate fi stocată în baterii sau introdusă în rețea și utilizată atunci când este necesar.

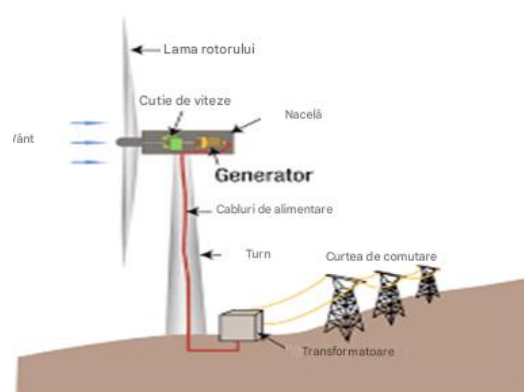


Figura 5: Imagine de pe <http://www.history.alberta.ca/energyheritage/energy/wind-power/modern-wind-power/modern-turbines-how->

Energie geotermală: În regiunile cu acces la energie geotermală, pompele de căldură geotermale pot fi folosite pentru gătit. Această energie este extrasă din căldura Pământului, oferind o sursă constantă și fiabilă de energie.

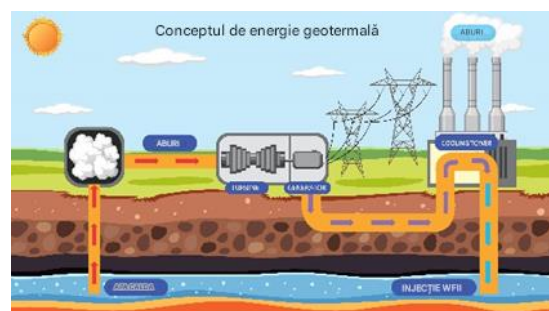


Figura 6: Imagine de pe freepik.com

Energie regenerabilă bazată pe comunitate: În unele zone, comunitățile pot investi în sisteme de energie regenerabilă partajată, cum ar fi fermele solare comunitare sau turbinele eoliene. Membrii comunității pot accesa energie regenerabilă pentru gătit prin aceste inițiative colective.

Energie regenerabilă legată de rețea: dacă rețeaua dvs. de energie locală este alimentată cu energie regenerabilă din surse precum fermele eoliene sau solare, puteți utiliza plite obișnuite electrice sau cu inducție alimentate de mixul de energie regenerabilă.



Figura 7: Imagine de pe freepik.com

Este important de reținut că disponibilitatea și fezabilitatea opțiunilor specifice de energie regenerabilă pot varia în funcție de locația dvs. și de resursele locale. Evaluarea surselor de energie regenerabilă disponibile în zona dvs. și alegerea tehnologiilor de gătit adecvate care se aliază acestor resurse vor fi esențiale în valorificarea cu succes a energiei regenerabile pentru gătit.

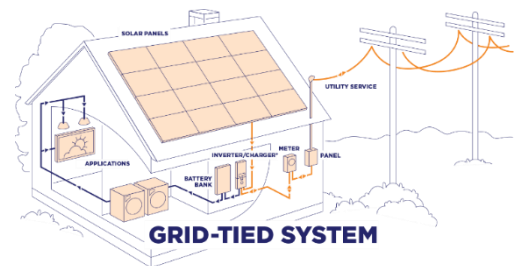


Figura 8: Imagine de pe freepik.com

Tranziția la energie regenerabilă pentru gătit nu numai că reduce emisiile de gaze cu efect de seră, dar contribuie și la dezvoltarea durabilă, independența energetică și rezistența la fluctuațiile prețului energiei. Pe măsură ce tehnologiile de energie regenerabilă continuă să avanseze, ele oferă o cale promițătoare și sustenabilă pentru viitorul gătitului.

Promovarea unui design eficient energetic în bucătărie

Promovarea unui design eficient energetic în bucătărie implică integrarea principiilor sustenabile în amenajare, selecția echipamentelor și practicile utilizate. Optimizând consumul de energie, reducând risipa și adoptând tehnologii ecologice, bucătăriile eficiente energetic pot diminua impactul asupra mediului și costurile. Iată un exemplu de promovare a unui design eficient energetic în bucătărie:

Exemplu: Bucătărie de restaurant ecologică

Selectarea aparatelor: Alegeți electrocasnice eficiente energetic, precum cele certificate Energy Star. Optează pentru plite cu inducție, frigidere și congelatoare cu EER ridicat și cuptoare cu convecție economice.

Sistem de ventilație: Instalați sisteme de ventilație eficiente energetic. Folosiți hote cu control variabil al vitezei pentru a ajusta fluxul de aer în funcție de activitatea de gătit, reducând risipa de energie.

Iluminat LED: Înlocuiți corpurile de iluminat tradiționale cu LED-uri eficiente energetic. Acestea consumă mai puțină energie, au o durată de viață mai lungă și reduc necesarul de răcire.

Lumină naturală și luminatoare: Maximizați lumina naturală prin ferestre și luminatoare, reducând nevoia de iluminare artificială în timpul zilei.

Sisteme de management al energiei: Implementați sisteme inteligente de gestionare a energiei care controlează electrocasnicele, iluminatul și HVAC-ul în funcție de ocupare și cerere. Acestea ajustează automat setările pentru eficiență energetică.

Izolație: Asigurați izolarea adecvată a pereților, tavanelor și podelelor pentru a preveni pierderea și câștigul de căldură, reducând sarcina asupra sistemelor de încălzire și răcire.

Conservarea apei: Includeți instalații economice de apă, precum robinete cu debit redus și duze de pre-clătire, pentru a reduce consumul. Folosiți mașini de spălat vase eficiente energetic, cu cicluri scurte.

Gestionarea deșeurilor: Implementați un plan cuprinzător de gestionare a deșeurilor pentru a recicla, a composta și a minimiza risipa de alimente. Reciclarea și compostarea pot reduce deșeurile trimise la gropile de gunoi, atenuând emisiile de metan.

Audituri și monitorizare energetică: Efectuați audituri energetice regulate pentru a identifica oportunitățile de îmbunătățire. Instalați sisteme de monitorizare a energiei pentru a urmări și optimiza utilizarea energiei.

Instruirea angajaților: Instruiți personalul din bucătărie cu privire la practicile eficiente din punct de vedere energetic, cum ar fi oprirea aparatelor atunci când nu sunt utilizate, utilizarea eficientă a cronometrelor și practicarea utilizării responsabile a apei.

Evidențierea angajamentului față de sustenabilitate poate rezona în rândul clienților, poate atrage mesenii conștienți de mediu și poate contribui la o imagine pozitivă a mărcii. O bucătărie eficientă energetic servește ca model pentru practici sustenabile, inspirând industria ospitalității spre un viitor mai verde.

Exercițiu: Valorificarea energiei regenerabile pentru gătit	
Cerințe preliminare	Cunoașterea tehnologiilor sustenabile din bucătărie și cum putem adapta și folosi diferite tipuri de aparate pentru a găti profitând de căldura solară.
Timp	1,5 ore
Instrumente	PC sau Smartphone, conexiune la internet, cutie de hârtie, oglinzi, hârtie folie, lipici etc...
Obiective	<ol style="list-style-type: none"> 1. Integrarea acțiunilor și comportamentelor conștiente de mediu în rutinele și responsabilitățile zilnice ale cuiva pentru a crea mese bine echilibrate, în funcție de nevoile nutriționale. 2. Faceți alegeri care reduc amprenta ecologică asociată sarcinilor de lucru, cum ar fi conservarea resurselor, reducerea la minimum a deșeurilor și sprijinirea inițiativelor ecologice.
Instrucțiuni	
<p>În grupuri, citiți cu atenție modulul și urmăriți linkul oferit: https://www.youtube.com/watch?v=DaiGiRqCTQw</p> <p>După consultarea link-urilor, creați un cuptor solar lucrat manual pe care să îl folosiți pentru deshidratarea alimentelor sau rețete făcute prin tehnici de gătit lentă.</p> <p>Sarcină suplimentară: Prezentați o rețetă făcută cu cuptorul solar în 3 ore sau mai puțin.</p>	

Anexă

1. Glosarul termenilor cheie

Acest glosar oferă definiții pentru termenii cheie folosiți în materialul de învățare. Acesta servește drept referință utilă pentru studenți pentru a înțelege mai bine terminologia legată de practicile alimentare durabile, eficiența energetică, sistemele alimentare locale și multe altele.

Agricultura sustenabilă: O metodă de agricultură care se concentrează pe gestionarea mediului, profitabilitatea economică și responsabilitatea socială. Acesta își propune să minimizeze impactul negativ al agriculturii asupra mediului, asigurând în același timp viabilitatea pe termen lung a agriculturii.

Eficiență energetică: Practica de a utiliza mai puțină energie pentru a îndeplini o anumită sarcină sau a obține un anumit rezultat, adesea prin utilizarea aparatelor, tehnicilor sau practicilor eficiente din punct de vedere energetic.

Amprenta de carbon: Cantitatea totală de gaze cu efect de seră, în principal dioxid de carbon (CO₂), produsă direct sau indirect de un individ, organizație, eveniment sau produs pe parcursul ciclului său de viață. Este adesea măsurată în unități de echivalent dioxid de carbon (CO₂e).

Alimente locale: Alimente cultivate, produse sau procurate într-o anumită regiune geografică, de obicei cu accent pe susținerea fermierilor locali și reducerea distanței pe care o parcurge hrana de la fermă la farfurie (mile alimentare).

Economia circulară: Un sistem economic care urmărește minimizarea deșeurilor și valorificarea maximă a resurselor prin proiectarea produselor și materialelor pentru durabilitate, reutilizare, recondiționare și reciclare.

Deșeuri alimentare: Alimentele comestibile care sunt aruncate în diferite etape ale lanțului de aprovizionare cu alimente, de la producție și procesare până la distribuție și consum.

Compostare: Procesul natural de descompunere a materiei organice, precum resturile alimentare și deșeurile din grădină, într-un compost bogat în nutrienți, folosit pentru îmbunătățirea solului în agricultură și grădinărit.

Practici agricole durabile: Metode de agricultură care prioritizează conservarea mediului și echilibrul ecologic pe termen lung. Exemple includ rotația culturilor, culturi de acoperire și reducerea utilizării pesticidelor.

Energie regenerabilă: Energie obținută din surse care se reînnoiesc natural, ca lumina solară, vântul și hidroenergia, fără a epuiza resurse finite precum combustibilii fosili.

Securitatea alimentară: Condiția în care toți oamenii, în orice moment, au acces fizic, social și economic la alimente suficiente, sigure și nutritive pentru a-și satisface nevoile alimentare și preferințele alimentare pentru o viață activă și sănătoasă.

Monocultură: Practica cultivării unei singure specii de cultură pe o suprafață mare de teren, adesea cu scopul de a maximiza producția, dar cu riscul de a epuiza solul și de a crește vulnerabilitatea la dăunători și boli.

Aparate de bucătărie sustenabile: Aparate de bucătărie eficiente din punct de vedere energetic și ecologice, concepute pentru a reduce consumul de energie, utilizarea apei și impactul asupra mediului.

Agricultura regenerativă: Un tip de agricultură care urmărește să îmbunătățească sănătatea solului, să sechestreze carbonul și să îmbunătățească biodiversitatea prin practici precum perturbarea minimă a solului, culturile de acoperire și pășunatul rotativ.

Mile alimentare: distanța parcursă de alimente de la locul de producție până la farfuria consumatorului. Reducerea milelor alimentare este un aspect cheie al promovării sistemelor alimentare locale și durabile.

Sistem alimentar circular: O abordare a producției, distribuției și consumului de alimente care minimizează risipa, optimizează utilizarea resurselor și subliniază importanța reciclării și reutilizării alimentelor și a materialelor legate de alimente.

Reziliența alimentară: Capacitatea unui sistem alimentar de a rezista și de a se recupera de la șocuri și stres, cum ar fi schimbările climatice, fluctuațiile economice și întreruperile lanțului de aprovizionare.

Ambalare durabilă: Materiale și design de ambalaj care minimizează impactul asupra mediului, reduc deșeurile și promovează reciclabilitatea sau compostabilitatea.

Comerț echitabil: Un sistem comercial care garantează salarii echitabile și condiții de muncă decente pentru producătorii din țările în dezvoltare, adesea implicând produse agricole precum cafeaua și ciocolata..

Biodiversitate: varietatea și variabilitatea vieții de pe Pământ, inclusiv diferitele specii de plante, animale și microorganisme, genele lor și ecosistemele pe care le formează.

Agricultura organică: O metodă de agricultură care evită utilizarea pesticidelor sintetice, erbicidelor și a organismelor modificate genetic (OMG) și pune accent pe sănătatea solului, biodiversitatea și practicile durabile.

2. Bibliografie

Conținut:

ENERGY STAR - Aparate eficiente din punct de vedere energetic:

<https://www.energystar.gov/products/appliances>

Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) - Alimentație inteligentă energetic pentru oameni și climă: <http://www.fao.org/energy-smart-food/>

Cercetare și educație în agricultură durabilă (SARE) - Eficiență energetică la fermă și acasă:

<https://www.sare.org/resources/energy-efficiency-on-the-farm-and-in-the-home/>

Agenția Internațională pentru Energie (IEA) - Indicatori de eficiență energetică:

<https://www.iea.org/topics/energy-efficiency/energy-efficiency-indicators>

Comisia Europeană - Mediu : https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/environment_en

Agenția Europeană de Mediu (AEE): <https://www.eea.europa.eu/en>

Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO):

<https://www.fao.org/home/en>

Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA): <https://www.efsa.europa.eu/en>

Rețeaua europeană de informare și observare a mediului (Eionet):

<https://www.eionet.europa.eu/>

Rețeaua europeană de dezvoltare durabilă (ESDN): <https://www.esdn.eu/>

Institutul de Cercetare pentru Europa Durabilă (SERI): <https://www.seri.at/>

Agenția pentru Protecția Mediului din Statele Unite (EPA) - Eficiență energetică:

<https://www.epa.gov/energy/energy-efficiency>

Departamentul de Energie al SUA - Sfaturi pentru economisirea energiei pentru bucătărie:

<https://www.energy.gov/energysaver/save-electricity-and-fuel/appliances-and-electronics/energy-saving-tips-kitchen>

Recolta locală : <https://www.localharvest.org/newsletter/>

Învățare LCA: <https://www.lifecycleinitiative.org/>

3. Lecturi suplimentare

- **Pollan, M. (2011). Dilema omnivorului. Bloomsbury Publishing PLC.** - Explorează industria alimentară modernă și impactul alegerilor noastre alimentare.
- **Participant Media & River Road Entertainment prezent; un film de Robert Kenner; producători, Robert Kenner, Elise Pearlstein; scriitori, Robert Kenner, Elise Pearlstein, Kim Roberts; regizat de Robert Kenner. (2009). Food, Inc. [Los Angeles, CA]: Magnolia Home Entertainment.** - O explorare vizuală a industriei de producție alimentară și a consecințelor sale de mediu și sociale.
- **Pollan, M. (2009). În apărarea alimentelor. Pinguin.** - Oferă sfaturi practice pentru a face alegeri alimentare mai sănătoase și mai durabile.
- **Dan Barber (2016). A treia farfurie: Note de teren despre viitorul alimentelor. Volum broșat. Penguin Press.** Chef Dan Barber explorează evoluția alimentației americane, de la „primul platou” – preparate industrializate, bogate în carne – la „al doilea platou” cu carne provenită din hrănirea cu iarbă și legume ecologice, susținând că ambele abordări nu sunt, în cele din urmă, nici sustenabile, nici sănătoase.

Site-uri web:

- [Sustainable Food Trust](#) : Oferă articole, rapoarte și resurse despre sistemele alimentare durabile.
- [Energy Star](#) : Oferă informații despre aparatele și practicile eficiente din punct de vedere energetic.
- [Local Harvest](#) : Conectează consumatorii cu fermierii locali și producătorii de alimente.

Organizatii:

- [Slow Food](#) : Promovează tradițiile alimentare sustenabile și locale..
- [Fundatia Ellen MacArthur](#) : promovează economia circulară și aplicațiile acesteia în diverse industrii, inclusiv alimentară.
- [Food Tank](#) : Centru de cercetare și analiză axat pe agricultura durabilă și sistemele alimentare.

Videoclipuri:

- [TED Talks on Food](#) : Conține o colecție de TED Talks pe diverse subiecte legate de alimentație, inclusiv durabilitate.
- [Food, Inc. \(Documentar\)](#) : Un documentar puternic care explorează industria alimentară modernă și impactul acesteia.

4. Mulțumiri

Doresc să-mi exprim sincera recunoștință față de persoanele și instituțiile al căror sprijin și contribuții au fost de neprețuit în realizarea acestui modul. În primul rând, vreau să adresez un mulțumesc special colegilor mei de echipă de la EPATV, Clara Sousa și Rui Silva, care au participat alături de mine la acest proiect. Îmi exprim aprecierea și față de Jeremiah Lahesa pentru disponibilitatea totală și îndrumarea oferită pe tot parcursul procesului de creare a manualului.

Un mulțumesc din suflet întregii echipe și partenerilor proiectului SSPICE-IT! – datorită feedbackului și comentariilor voastre, am reușit să fac reformulările și adaptările necesare pentru finalizarea acestui manual.

De asemenea, apreciez entuziasmul și dedicarea tuturor studenților care s-au implicat activ în procesul de învățare. Pasiunea voastră a fost o adevărată sursă de inspirație.

Acest modul nu ar fi fost posibil fără efortul colaborativ al fiecărei persoane menționate mai sus. Angajamentul vostru pentru excelență a îmbunătățit, fără îndoială, experiența educațională pentru toți cei implicați.

Vă mulțumesc pentru sprijinul și contribuțiile voastre.

Cu sinceritate,

Rodolfo Meléndrez Rodriguez

Chef / Coordonator al Cursului de Tehnici de Gătit

EPATV