



**FOMENTAR LA INCLUSIÓN Y LA DIVERSIDAD EN EL
SECTOR ALIMENTARIO PARA PERSONAS CON
NECESIDADES DIETÉTICAS ESPECIALES**

BOLETÍN INFORMATIVO N.º 2

17.09.2025

¿Qué hay de nuevo?

Tras el exitoso lanzamiento de Food4All en Marsella el pasado diciembre, ¡nuestro proyecto avanza con nuevos y emocionantes avances! Socios de toda Europa han comenzado a trabajar en las primeras actividades principales.



www.food4allproject.eu



1. **Resultados del grupo de enfoque:** cada país socio ha completado conversaciones con profesionales culinarios, capacitadores y estudiantes para comprender mejor los desafíos relacionados con la cocina libre de alérgenos, apta para diabéticos y basada en plantas.



Grupo de discusión en Francia, Marsella, el 12 de diciembre de 2024

2. **Diseño curricular en marcha:** el consorcio está desarrollando conjuntamente un plan de estudios innovador para ayudar a chefs, estudiantes de EFP y capacitadores a adquirir las habilidades que necesitan para responder a requisitos dietéticos especiales.



3. **Laboratorio de Innovación Culinaria** –Estamos preparando materiales prácticos y portafolios de recetas que resaltan formas prácticas de hacer que las comidas sean inclusivas, seguras y sostenibles.



ENFOQUE:

La Guía de Inclusión Culinaria

Nos enorgullece presentar la Guía de Inclusión Culinaria, el primer gran resultado intelectual del proyecto. Esta guía está diseñada como un manual práctico para chefs, formadores y estudiantes de formación profesional que desean incorporar la inclusividad en sus cocinas. Con estudios de caso, actividades y herramientas de evaluación, capacita a estudiantes y profesionales para cocinar de forma segura, inclusiva y creativa.

Qué cubre:

CONCIENCIA Y SEGURIDAD SOBRE ALÉRGENOS

Comprender las alergias alimentarias, prevenir la contaminación cruzada y cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria de la UE.

SALUD HOLÍSTICA Y GESTIÓN DIETÉTICA

Diseño de menús personalizados para personas con enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión o enfermedad celíaca.

EXCELENCIA CULINARIA CON ENERGÍA VEGETAL

Técnicas, recetas y conocimientos nutricionales para cocinar a base de plantas.

DIVERSOS ENFOQUES DIETÉTICOS

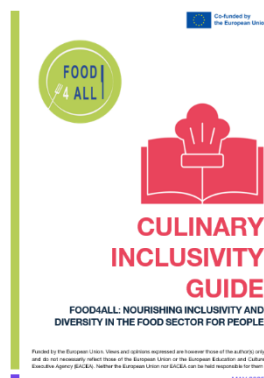
Adaptación de menús para dietas cetogénicas, paleo, bajas en FODMAP y ayuno intermitente.

NAVEGADOR GLOBAL DEL PALADAR

Integración de prácticas dietéticas culturales y religiosas (Halal, Kosher, Ortodoxas, Hindúes, Budistas), así como abastecimiento ético y sostenible.

Puedes descubrir la guía en nuestra web: www.food4allproject.eu.

En [INGLÉS](#), [FRANCÉS](#),
[GRIEGO](#), [MACEDÓNIO](#),
[ESPAÑOL](#) & [TURCO](#)





¿QUÉ VIENE AHORA?

Desarrollo de la plataforma de e-learning para proporcionar recursos de formación digitales y accesibles.

Prueba del curso y la plataforma electrónica en Turquía y talleres piloto en cada país socio (octubre – 25 de diciembre), donde los participantes probarán las recetas y módulos de capacitación de Food4All.



Si desea participar en una de estas sesiones piloto, póngase en contacto con nosotros directamente en: carbureteureu@gmail.com



Co-funded by
the European Union

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

InnoTomia
Evolution Innovation & Training



PLATAFORMA
HABITAT



Este proyecto ha sido cofinanciado con el apoyo del Programa ERASMUS+ de la Comisión Europea.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados son, sin embargo, responsabilidad exclusiva del/de los autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se responsabilizan de ellas.