



ПОТТИКНУВАЊЕ НА ИНКЛУЗИВНОСТ И РАЗНОВИДНОСТ ВО ПРЕХРАМБЕНИОТ СЕКТОР ЗА ЛИЦА СО ПОСЕБНИ ДИЕТЕТСКИ БАРАЊА

БИЛТЕН #2

17.09.2025

Кои се новостите?

По успешното претставување на Food4All во Марсеј минатиот декември, нашиот проект продолжува со возбудливи, нови развојни активности! Партнерите низ Европа започнаа со работа на првите основни активности.



- 1. Резултати од фокус групи** – Секој од партнерите спроведе дискусии во својата земја, со кулинарски професионалци, обучувачи и ученици, со цел подобро да се разберат предизвиците поврзани со готвење без алергени, погодно за дијабетичари и базирано на растителна исхрана.



Фокус група во С.Македонија, Куманово одржана на 06-ти декември, 2024 година

- 2. Во тек е креирање на наставна програма** – Конзорциумот заеднички развива иновативна наставна програма со цел да им помогне на готвачите, наставниците и учениците од СОО, да ги стекнат потребните вештини за да одговорат на специфични диететски барања.



3. **Лабораторија за кулинарски иновации** – Подготвуваме практични материјали и збирки со рецепти кои истакнуваат конкретни начини за подготовка на оброци кои се инклузивни, безбедни и одржливи.



ВО ФОКУС: Водич за кулинарска инклузивност

Горди сме што го претставуваме Водичот за кулинарска инклузивност, првото големо интелектуално остварување на проектот. Овој водич е осмислен како практичен прирачник за готвачи, обучувачи и ученици во стручните училишта кои сакаат да ја применат инклузивноста во своите кујни. Со студии на случаи, активности и алатки за оценување, тој им овозможува на учениците и професионалците да готват безбедно, инклузивно и креативно.

Што опфаќа:

СВЕСНОСТ ЗА АЛЕРГЕНИ И МЕНАЦИРАЊЕ СО ДИЕТЕТСКИ ПОТРЕБИ

Разбирање на алергии на храна, превенција на крос-контаминација и усогласување со ЕУ регулативите за безбедност на храната.

ХОЛИСТИЧКИ ПРИСТАП КОН ЗДРАВЈЕТО И РЕГУЛИРАЊЕ НА ИСХРАНАТА

Дизајнирање персонализирани менија за лица со хронични состојби како дијабетес, хипертензија или целијачна болест.

КУЛИНАРСКА ИЗВОНРЕДНОСТ БАЗИРАНА НА РАСТИТЕЛНА ИСХРАНА

Техники, рецепти и нутритивни согледувања за готвење базирано на растителни состојки.



Co-funded by
the European Union

ИСТРАЖУВАЊЕ НА РАЗЛИЧНИ ДИЕТЕТСКИ ПРИСТАПИ

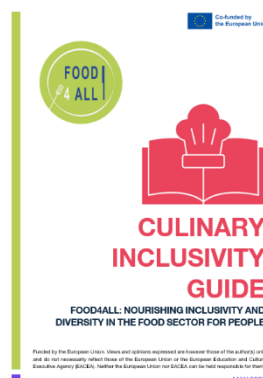
Прилагодување на менијата за кето, палео или пак диета со ниски FODMAP, како и интервално постење

НАВИГАТОР НА ГЛОБАЛНИОТ ВКУС

Интегрирање на културни и религиозни диететски практики (Халал, Кошер, Ортодоксна, Хинду, Будистичка), како и етички и одржливи извори на храна.

Водичот можете да го најдете на нашата веб-страница : www.food4allproject.eu.

Достапен на АНГЛИСКИ, ФРАНЦУСКИ, ГРЧКИ, МАКЕДОНСКИ, ШПАНСКИ и ТУРСКИ јазик.





ШТО Е СЛЕДНО?

Развој на е-училишна платформа која ќе обезбеди дигитални и достапни обучувачки ресурси.



Тестирање на курсот и е-платформата во Турција, како и пилот работилници во секоја земја-партнер (октомври – декември 2025), каде учесниците ќе ги пробаат рецептите и обучувачките модули на Food4All.

Доколку сакате да бидете дел од пилот- сесиите, контактирајте не директно на: contact@ace.org



Co-funded by
the European Union

ВИ БЛАГОДАРИМЕ НА ВНИМАНИЕТО!

LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

InnoTomia
Evolution Innovation & Training



PLATAFORMA
HABITAT



Овој проект е ко-финансиран со поддршка од програмата **ERASMUS+** на Европската комисија.

Финансирано од Европската Унија. Мислењата и ставовите изразени тука се исклучиво на автор(ите) и не ја претставуваат нужно позицијата на Европската Унија или на Извршната агенција за образование и култура (EACEA). Ниту Европската Унија, ниту EACEA не можат да бидат одговорни за содржината.