



FOMENTANDO LA INCLUSIÓN Y LA DIVERSIDAD
EN EL SECTOR ALIMENTARIO PARA PERSONAS CON
REQUISITOS DIETÉTICOS ESPECIALES

BOLETÍN INFORMATIVO N.º 4

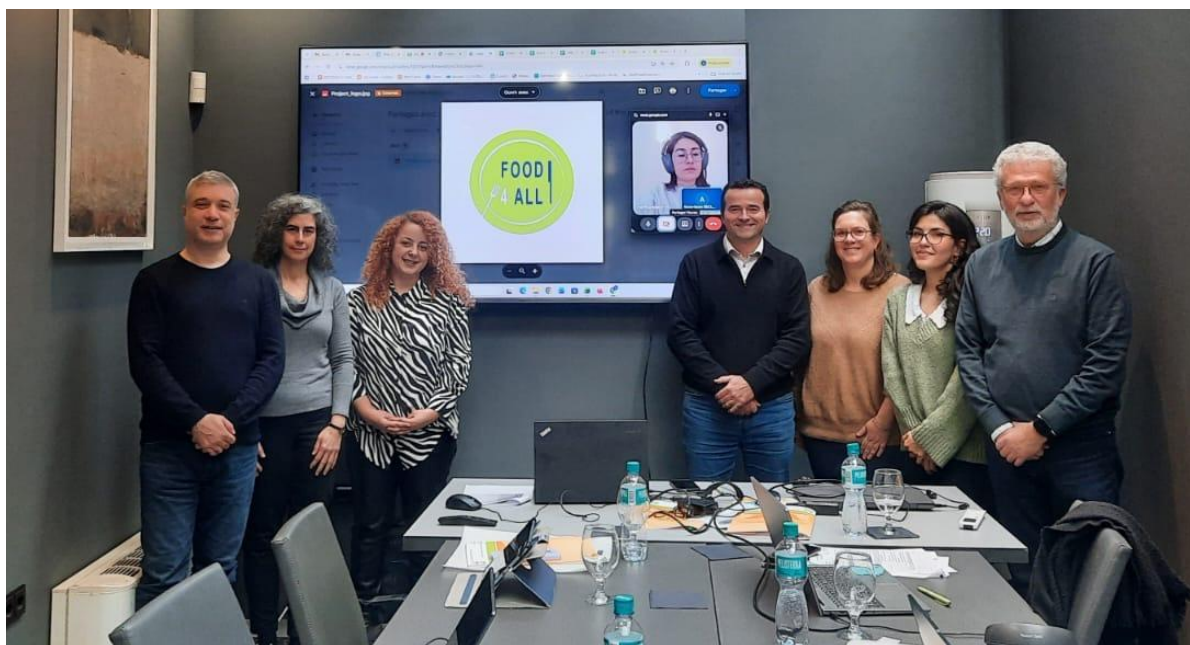
Puede, 2026

Transición de la innovación a la integración

A medida que el proyecto FOOD4ALL se acerca a su fase final, los socios continúan trabajando intensamente para garantizar que todos los resultados del proyecto no solo se desarrollen, sino que también se integren de manera significativa en los sistemas de educación y formación profesional (EFP) de toda Europa.



Reunión del proyecto transnacional en Skopje (enero de 2026)



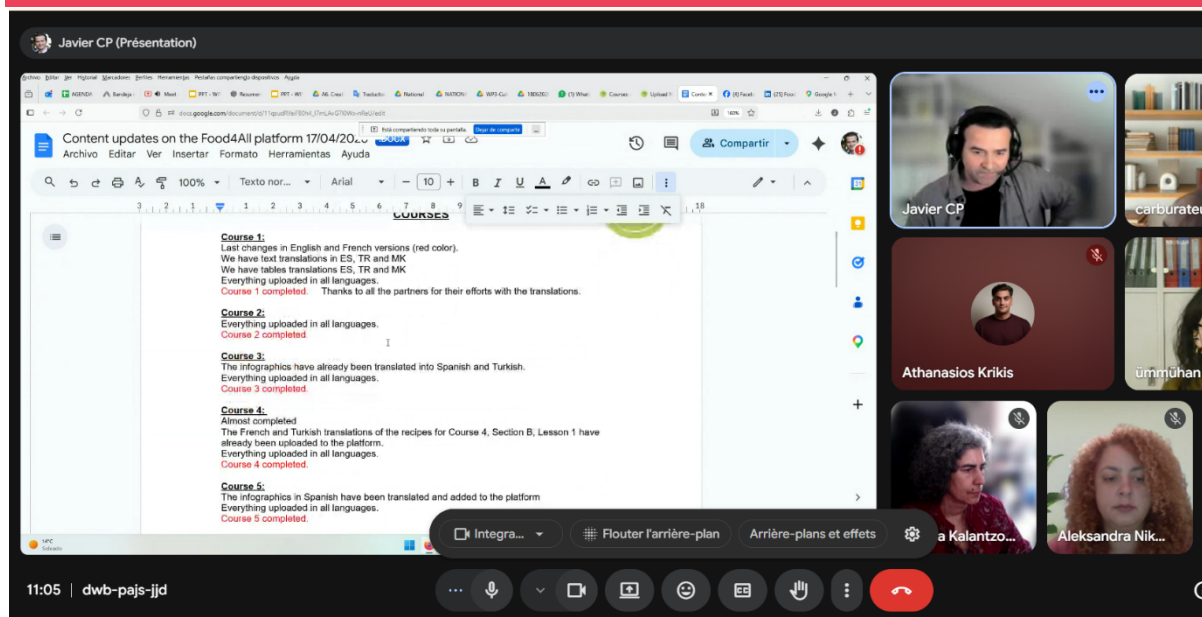
El 22 de enero de 2026, los socios se reunieron en Skopje, Macedonia del Norte, para la tercera Reunión Transnacional del Proyecto, organizada por FACE. La reunión ofreció una visión general completa del progreso del proyecto y de los próximos pasos para su implementación.

Entre los aspectos más destacados se incluyen:

- Confirmación de que el WP3 (Laboratorio de Innovación Culinaria) avanza según lo previsto y está próximo a su finalización.
- Últimas actualizaciones de la plataforma de aprendizaje electrónico, incluyendo traducciones, mejoras técnicas y ajustes de contenido.
- Revisión de las actividades piloto, en la que todos los socios completaron con éxito los proyectos piloto nacionales y reportaron comentarios muy positivos.
- Introducción del WP4, incluyendo su estructura, metodología y próximas actividades.

La reunión concluyó con un fuerte consenso entre los socios y una hoja de ruta clara para la fase final del proyecto.

Reunión de coordinación en línea (abril 2026)



El 17 de abril de 2026, los socios del proyecto se reunieron en una reunión de coordinación en línea para revisar el progreso general, abordar los puntos técnicos y organizativos pendientes y garantizar la alineación para la fase final del proyecto.

En el debate se confirmó que el Paquete de Trabajo 2 – Guía de Inclusión Culinaria: Cómo Adaptarse a las Dietas Especiales – se ha completado en su totalidad, y que todos los entregables se han finalizado y presentado.

Al mismo tiempo, el Paquete de Trabajo 3 – Laboratorio de Innovación Culinaria: Aplicación Práctica para Dietas Especiales – ha llegado a su fase final. Todo el contenido del curso, los materiales de sensibilización y las traducciones se han subido a la plataforma de aprendizaje electrónico, mientras que aún se están realizando los ajustes técnicos finales, como la migración de la plataforma y las mejoras de accesibilidad.

En relación con el Paquete de Trabajo 4 – Manual de Integración Culinaria: Del Aula a la Cocina, los socios confirmaron que los análisis comparativos del panorama formativo en todos los países socios se han completado satisfactoriamente, lo que proporciona una sólida base de evidencia para la siguiente fase. No obstante, las reuniones de grupos focales aún continúan, ya que algunos socios están finalizando las consultas con formadores y expertos en formación profesional.

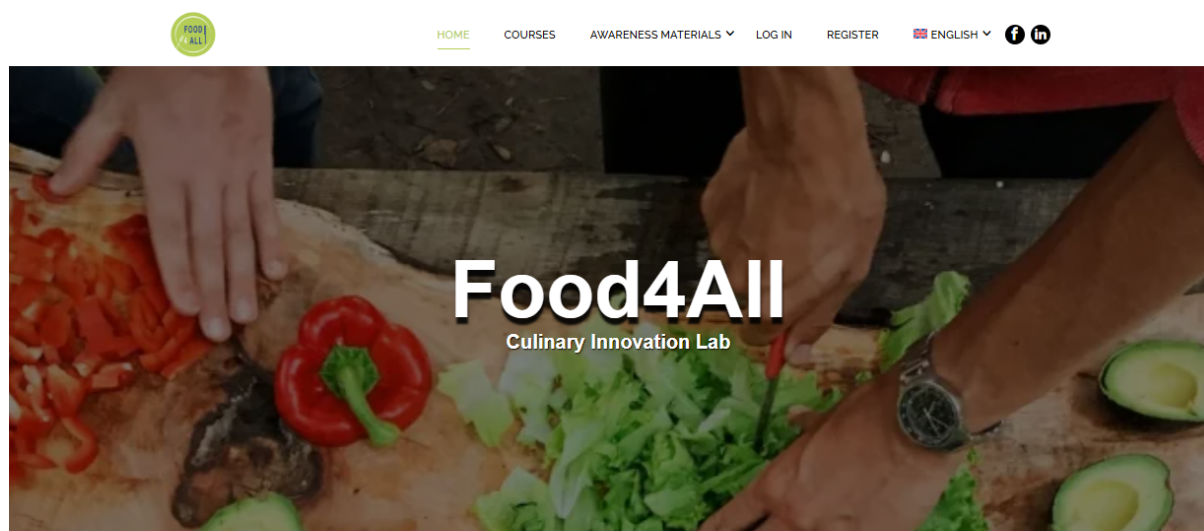
Para garantizar la finalización a tiempo, los socios acordaron plazos y responsabilidades claras, en particular para la finalización de los informes de los grupos focales y el avance en el desarrollo del Manual de Integración Culinaria antes de la reunión transnacional final.

En la reunión se reafirmó que el proyecto avanza según lo previsto, y que todos los socios contribuyen activamente a la finalización y validación de los resultados del proyecto.

¿Dónde estamos ahora?

Progreso del proyecto:

WP3 – Laboratorio de Innovación Culinaria: Finalizado



Welcome to Food4All Culinary Innovation Lab

Inclusive Gastronomy for Everyone:

The FOOD4ALL platform is the central learning hub of the European project "FOOD4ALL – Inclusive Training Pathways for Equitable and Diverse Culinary Practices," co-funded by the Erasmus+ programme. Its mission is to promote inclusive, sustainable, and health-conscious food practices that respond to the dietary needs of today's diverse populations. Here, you will find **five interactive and practical online training courses**, designed for chefs, culinary students, hospitality professionals, trainers, and anyone interested in cooking with inclusivity, food safety, and sustainability in mind. Each course combines accessible language, real-life examples, downloadable content, and engaging multimedia tools to support hands-on learning. Learners can advance at their own pace, track their progress, and revisit materials at any time.

El WP3 ha llegado a su fase final tras lo siguiente:

- Actividades piloto nacionales exitosas en todos los países socios.
- Evaluaciones internas y consolidación de las opiniones de formadores y alumnos.
- Últimos ajustes a la plataforma, incluyendo modificaciones de contenido, mejoras técnicas y actualizaciones multilingües.

Partiendo de estos pasos, la alianza ha colaborado para garantizar que la plataforma no solo sea técnicamente funcional, sino también pedagógicamente relevante y fácil de usar en diferentes contextos nacionales. La fase piloto proporcionó información valiosa sobre cómo se experimentan los cursos en entornos de formación reales, lo que permitió a los socios realizar mejoras específicas tanto en el contenido como en la metodología de impartición.

Como resultado, el Laboratorio de Innovación Culinaria está ahora completamente desarrollado y accesible, ofreciendo un entorno integral de aprendizaje electrónico que combina el conocimiento teórico con la aplicación práctica. Constituye uno de los principales resultados del proyecto FOOD4ALL, que apoya a estudiantes y profesionales de formación profesional en el desarrollo de prácticas culinarias inclusivas, seguras e innovadoras, adaptadas a diversas necesidades dietéticas.

WP4 – Del aula a la cocina: Trabajo en curso



Si bien los paquetes de trabajo anteriores se centraron en el desarrollo de contenido digital y materiales de capacitación de alta calidad, el WP4 cambia el enfoque hacia cómo estos resultados pueden utilizarse de forma práctica dentro de los sistemas de educación y capacitación existentes. En muchos países, temas como las dietas especiales, la gestión de alérgenos y la cocina inclusiva están poco integrados o no están incorporados sistemáticamente en los programas de formación profesional actuales.

Estado actual:

- Análisis del panorama de la formación en distintos países (A2): Completado con éxito en todos los países socios, mapeando los programas de formación profesional existentes e identificando brechas y oportunidades para integrar contenidos culinarios inclusivos.

- Reuniones de grupos focales (A3) Actualmente en curso en los países socios, con la participación de formadores de FP, expertos y partes interesadas para validar los hallazgos y garantizar la alineación con las prácticas de enseñanza reales y los requisitos institucionales.

Estas actividades no solo buscan validar los hallazgos, sino también identificar los desafíos prácticos a los que se enfrentan los educadores y definir vías de integración realistas.

El resultado final del WP4 será el Manual de Integración Culinaria: Del Aula a la Cocina, que proporcionará orientación paso a paso, recomendaciones pedagógicas y ejemplos concretos para ayudar a docentes y formadores a aplicar los contenidos de FOOD4ALL en su práctica diaria. En definitiva, el WP4 contribuirá a garantizar que los resultados del proyecto no solo sean innovadores, sino también sostenibles, transferibles y ampliamente utilizables en diferentes sistemas de formación profesional.

¿Qué sigue?

¿Qué sigue?

Los socios están trabajando para lograr lo siguiente:

- Finalización de los informes de los grupos focales
- Consolidación de los hallazgos en el Manual de Integración Culinaria
- Preparación de debates y validación en la reunión final del proyecto.

Mirando hacia el futuro: Reunión final en España

La reunión final del Proyecto Transnacional (TPM4) tendrá lugar en junio de 2026 en España.

Durante esta reunión, los socios:

- Revisar y validar el Manual de Integración Culinaria.
- **Finalizar los resultados del WP4**
- Analizar la sostenibilidad y el impacto a largo plazo del proyecto.

Los socios pretenden llegar a esta reunión con un WP4 completamente desarrollado, listo para el debate conjunto y el perfeccionamiento final.

Fase final: Garantizar el impacto y la sostenibilidad

A tan solo unos meses de la finalización del proyecto (septiembre de 2026), FOOD4ALL entra en su fase más crítica.

Ahora la atención se centra en:

- Garantizar la utilidad práctica de los resultados del proyecto.
- **Apoyar a los profesores y formadores de formación profesional en la aplicación del contenido de FOOD4ALL.**
- Fortalecer el impacto a largo plazo y la adopción en todos los países socios.

¡Manténganse al tanto!

¡Manténganse al tanto!

Los próximos y últimos meses traerán consigo:

- Finalización del Manual de Integración Culinaria
- Reunión final del proyecto en España
- Eventos multiplicadores y actividades de difusión

Ya puedes explorar los resultados del proyecto y seguir nuestro progreso aquí:

-  Sitio web del proyecto: [Sitio web del proyecto FOOD4ALL](#)
-  Laboratorio de Innovación Culinaria (plataforma de aprendizaje electrónico): [Laboratorio de Innovación Culinaria](#)
-  Guía de inclusión culinaria: [Guía de inclusión culinaria](#)

FOOD4ALL sigue avanzando con un objetivo claro:

Lograr que la formación culinaria sea más inclusiva, práctica y responda a las diversas necesidades dietéticas en toda Europa.



Co-funded by
the European Union

LOS SOCIOS



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

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones expresadas son exclusivamente las del autor o autores y no reflejan necesariamente las de la Unión Europea ni las de la Agencia



Co-funded by
the European Union

Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de ellas.