



FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia

Módulo 5

COMPETÊNCIAS
DIGITAIS PARA A
INOVAÇÃO
ALIMENTAR

www.foodecocultureedu.eu



Co-funded by
the European Union



ÍNDICE

- 01 Introdução: Por que as competências digitais são importantes para a alimentação e a sustentabilidade
- 02 O papel da tecnologia nos sistemas alimentares modernos
- 03 Ferramentas digitais para a sustentabilidade
- 04 “IA simplificada” – Compreendendo os conceitos básicos
- 05 Narração digital para inovação alimentar



Co-funded by
the European Union

This license requires that reusers give credit to the creator. It allows reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, even for commercial purposes. If others remix, adapt, or build upon the material, they must license the modified material under identical terms.

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

01

INTRODUÇÃO



ESTE MÓDULO E OS OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Módulo 5 — INOVAÇÃO ALIMENTAR E COMPETÊNCIAS DIGITAIS PARA O FUTURO

Tecnologia, IA, competências e habilidades futuras

Neste módulo, LO1 — os alunos desenvolverão uma compreensão de como as tecnologias e ferramentas digitais estão a transformar o setor alimentar, incluindo o uso de aplicações, sistemas inteligentes e aplicações básicas de IA que apoiam a sustentabilidade, reduzem o desperdício alimentar e melhoram a comunicação nos contextos alimentar, turístico e hoteleiro.

LO2 — *os alunos identificarão e desenvolverão a consciência das competências digitais futuras necessárias num panorama alimentar moderno, abordando as lacunas atuais em competências digitais na força de trabalho das PMEs dos setores alimentar, do turismo alimentar e da hotelaria em toda a Europa.*





Por que razão as competências digitais são importantes para a alimentação e a sustentabilidade

O panorama alimentar europeu está a evoluir. Os sistemas alimentares estão a transformar-se devido às **pressões climáticas**, à **escassez de mão de obra** e às **crescentes expectativas em matéria de sustentabilidade**. Consulte o Módulo 2 para obter mais informações sobre sustentabilidade.

A confiança digital tornou-se crucial para a resiliência e a inovação.

Facto: A Estratégia da UE «Da exploração agrícola à mesa» identifica a digitalização como um fator essencial para a transição alimentar sustentável.

Por que as competências digitais são importantes



As PME dos setores alimentar, turístico e hoteleiro que **não investem** na transição digital e ecológica enfrentam:

- Custos operacionais mais elevados
- Riscos de conformidade regulamentar
- Perda de competitividade
- Incapacidade de atrair pessoal
- Má reputação entre os hóspedes mais jovens
- Acesso reduzido a financiamento e parcerias

27%

das PME do setor hoteleiro não atingiram um nível básico de intensidade digital ([Digitalização na Europa 2025](#))

>30%

da pegada de carbono de um hotel provém de alimentos e bebidas ([Skift](#))

76%

dos viajantes afirmam que querem viajar de forma mais sustentável ([Booking.com 2023](#))

Como as competências digitais apoiam a alimentação e a sustentabilidade

As competências digitais não são especializações técnicas. São ferramentas práticas e capacitadoras que ajudam alunos, educadores e empresas a contribuir para um sistema alimentar mais sustentável, comunicativo e focado no futuro.

Marketing e comunicação

Usando plataformas sociais e interação digital, histórias de sustentabilidade podem ser partilhadas, construindo relações mais fortes com os clientes

Evitar o desperdício alimentar:

Registos digitais simples, sensores e aplicações ajudam a evitar o desperdício e a otimizar as compras.

Melhorar a transparência

A rastreabilidade digital cria confiança e apoia escolhas alimentares seguras e sustentáveis.

Fortalecer as economias locais:

As plataformas online permitem que pequenos produtores alcancem consumidores e empresas diretamente.

Melhorar a segurança alimentar:

A monitorização digital reduz os riscos e melhora a conformidade com as normas da UE.



Competências futuras no setor alimentar

Essas competências apoiam novas funções híbridas que estão a surgir no turismo gastronómico, na hotelaria e na inovação alimentar.

Até 2035, funções como Designer de Menus Sustentáveis, Analista de Cozinhas Sem Desperdício e Assistente de Dados Alimentares deverão tornar-se mais comuns à medida que os sistemas alimentares se digitalizam.



Consciência e confiança digitais



Mentalidade sustentável



Literacia básica em dados




Comunicação digital criativa



Colaboração entre culturas e setores

02

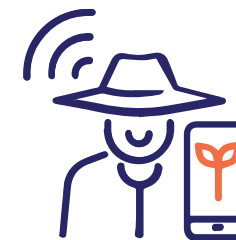


O PAPEL DA TECNOLOGIA NOS SISTEMAS ALIMENTARES MODERNOS

Digitalização na cadeia de abastecimento alimentar (a montante)

Os sistemas alimentares modernos começam com **a produção digitalizada**.

As ferramentas digitais apoiam a eficiência, a rastreabilidade e a redução do impacto ambiental, mesmo antes de os alimentos chegarem à cozinha.

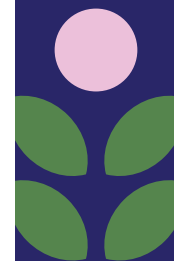


Exemplos principais:

- **Agricultura de precisão:** sensores, drones e análises do solo otimizam a produção agrícola.
- **Logística inteligente:** a monitorização digital da cadeia de frio reduz o desperdício durante o transporte.
- **Plataformas produtor-comprador:** mercados online ligam produtores locais a restaurantes e retalhistas.
- **Ferramentas de previsão:** modelos digitais prevêm a procura e minimizam a sobreprodução.

Por que é importante:

A digitalização a montante reforça a sustentabilidade e melhora a qualidade dos ingredientes, apoiando todo o sistema alimentar.



Tecnologia que apoia a sustentabilidade em toda a cadeia

Os sistemas digitais ajudam as empresas a **monitorizar, medir e reduzir** a sua pegada ambiental.

Exemplos:

Ferramentas de monitorização da pegada de carbono para itens de menu ou operações.

Sistemas de otimização energética que reduzem o consumo nas cozinhas e no armazenamento de alimentos.

Monitores digitais de consumo de água que permitem uma gestão eficiente dos recursos.

Aplicações de economia circular que apoiam a reutilização, a compostagem e a redistribuição.

Resultado:

A tecnologia torna a sustentabilidade **mensurável, exequível e alinhada** com os objetivos ambientais da UE.

Como a tecnologia transforma a força de trabalho do setor alimentar

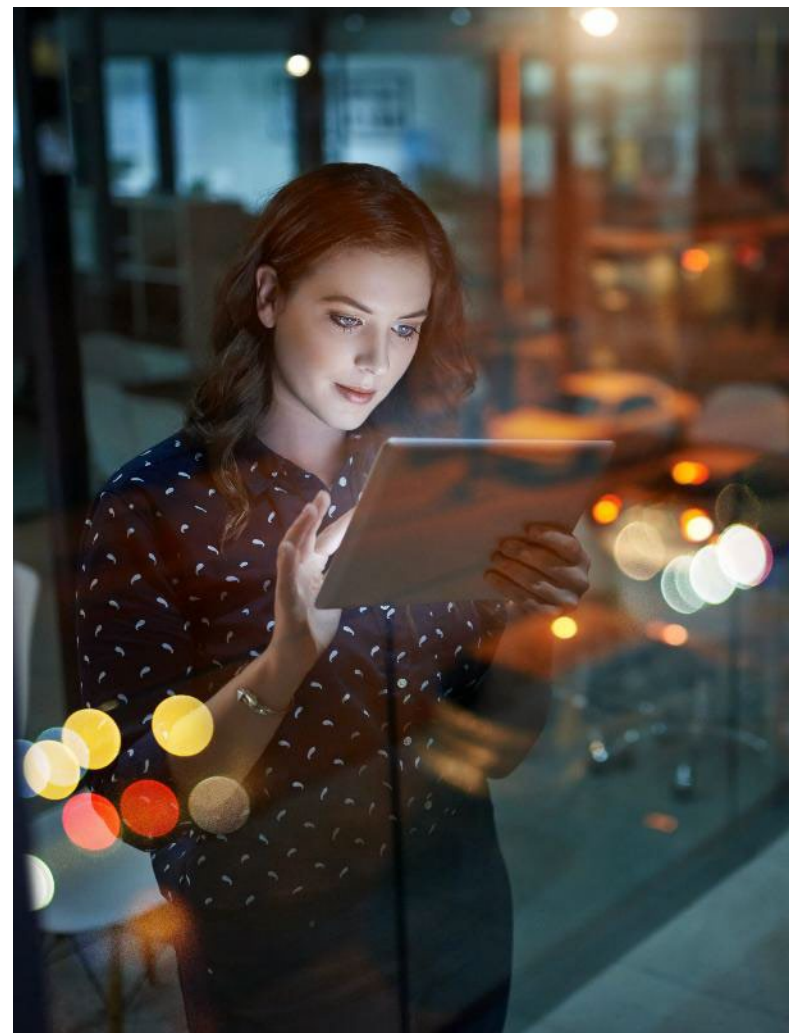
A digitalização está a mudar tanto as funções como as competências na hotelaria e na produção alimentar.

Impactos na força de trabalho:

- As tarefas rotineiras tornam-se automatizadas, libertando os funcionários para atividades de maior valor.
- Os painéis digitais apoiam a tomada de decisões em tempo real.
- Os funcionários precisam de confiança para usar aplicativos, monitores e ferramentas de monitoramento digital.
- As cozinhas adotam fluxos de trabalho baseados em dados, melhorando a precisão e a responsabilidade.

Competências futuras:

A cultura digital reforça o trabalho em equipa, a consciência da sustentabilidade e a capacidade de inovação.



Ferramentas digitais voltadas para o cliente



A tecnologia molda a forma como os clientes interagem com as empresas alimentares e fazem as suas escolhas.

Ferramentas comuns:

- Menus e sistemas de encomendas com código QR
- Informações digitais sobre alergénios e nutrição
- Recomendações personalizadas com base em IA simples
- Avaliações online e canais de feedback
- Pagamentos móveis e aplicações de fidelização

Valor para o sistema alimentar:

- Maior transparência
- Melhoria da experiência do cliente
- Maior confiança e segurança
- Comportamentos de compra mais sustentáveis





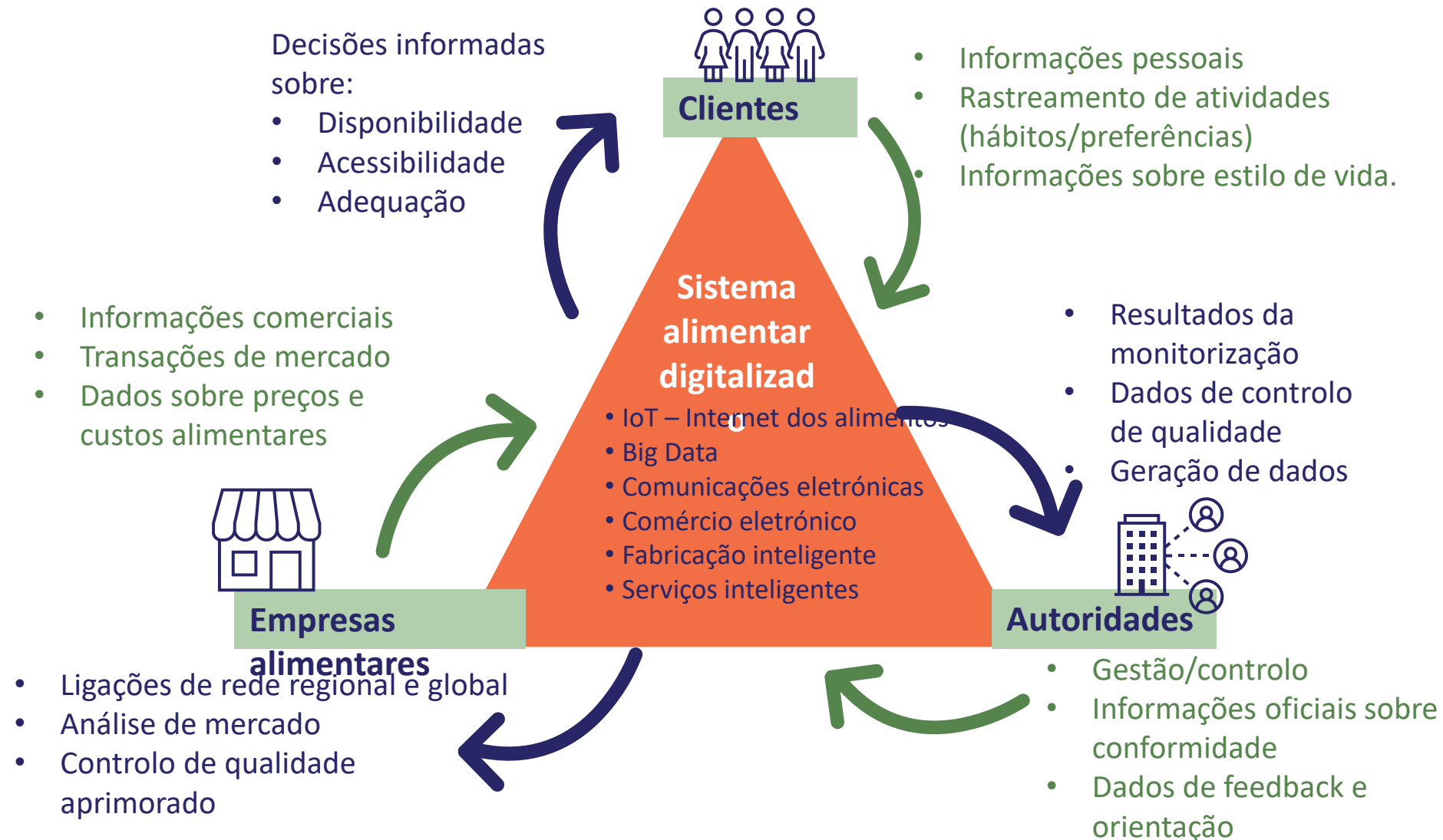
Um sistema alimentar digitalizado

Num sistema alimentar digitalizado, a informação circula continuamente entre **clientes, empresas alimentares e autoridades** através da partilha de dados em tempo real.

Essa troca permite uma melhor tomada de decisões, maior segurança, maior transparência e práticas mais sustentáveis ao longo de toda a cadeia alimentar.

No entanto, de acordo com o [documento do WEF](#), as ferramentas digitais só podem transformar os sistemas alimentares globais se criarmos a **preparação** necessária — **governança, confiança, interoperabilidade, incentivos e colaboração a longo prazo** — para que elas realmente funcionem para os agricultores, as cadeias de abastecimento e os consumidores.

O fluxo de informação num sistema alimentar digitalizado



Exemplos de sistemas de digitalização em empresas alimentares



COZINHAS INTELIGENTES

Exemplos incluem:

- Aparelhos conectados
- Sistemas digitais de receitas
- Equipamentos energeticamente eficientes
- Ferramentas de monitorização de inventário

Estes reduzem o erro humano e melhoram os resultados em sustentabilidade.



RASTREABILIDADE DIGITAL

Exemplos incluem:

- Códigos QR
- Códigos de barras
- Blockchain

Estes promovem a transparência e a segurança alimentar, o que reforça a confiança dos consumidores nas cadeias alimentares da UE.



DADOS

Exemplos incluem:

- Registos de temperatura
- Níveis de stock
- Dados de vendas

Estas ferramentas ajudam a evitar a deterioração e a otimizar as compras.

ESTUDO DE CASO

The Lodge at Ashford Castle (Irlanda)

Inovação digital para hospitalidade sustentável

Redução do desperdício alimentar com inteligência artificial ([Winnow](#))

- Utiliza a IA **Winnow Vision** para rastrear e analisar o desperdício na cozinha.
- Relatórios digitais diários apoiam um planeamento e aquisição mais inteligentes do menu.
- Alcançou uma **redução de 42% no desperdício alimentar**. [Fonte](#)

Medição do impacto climático ([EarthCheck](#))

- Participa no [EarthCheck](#), um sistema global de benchmarking ambiental.
- Acompanha digitalmente a pegada de carbono, os resíduos e o desempenho em termos de água e energia.
- Permite a melhoria contínua e relatórios transparentes.

Por que é importante

- Demonstra o uso eficaz de ferramentas digitais em um hotel histórico.
- Mostra o papel da IA em ganhos mensuráveis de sustentabilidade.
- Fornece um modelo escalável para PMEs e estudantes da área de hotelaria.



03

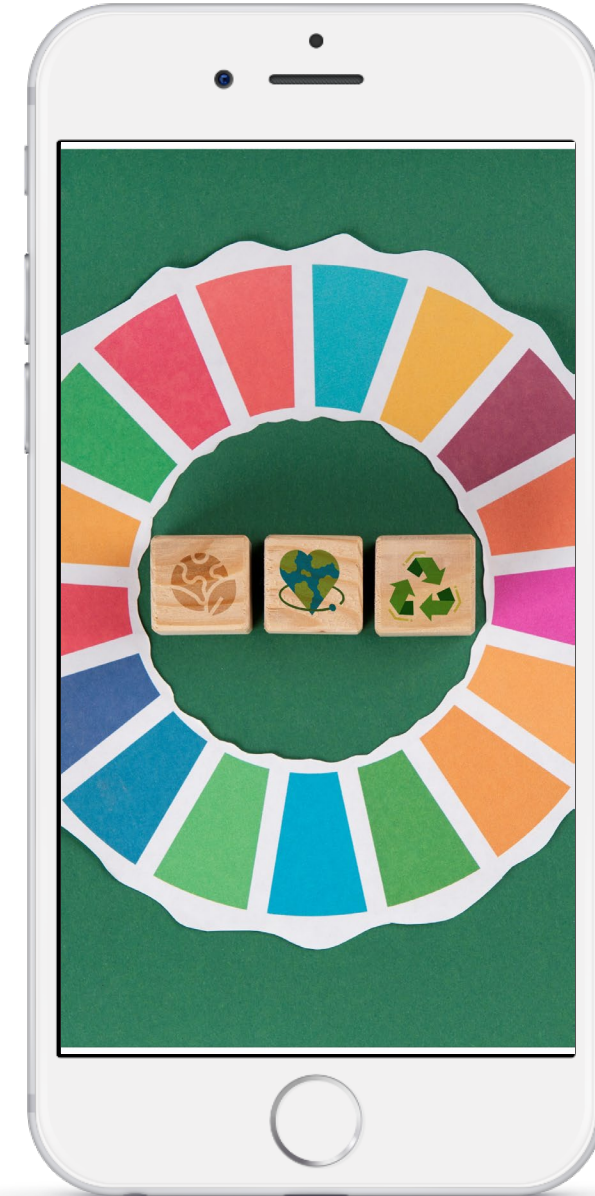
**FERRAMENTAS
DIGITAIS PARA A
SUSTENTABILIDADE**



Ferramentas digitais para a sustentabilidade

Com base nos princípios de sustentabilidade explorados no **Módulo 2**, esta secção examina como as ferramentas digitais podem ser aplicadas na prática para apoiar sistemas alimentares mais sustentáveis.

Enquanto a sustentabilidade define o *porquê*, as tecnologias digitais fornecem o *como*, ajudando, assim, as empresas de alimentos e hotelaria a reduzir o desperdício, adquirir recursos de forma responsável, melhorar a eficiência energética, criar menus de menor impacto e incentivar um comportamento mais sustentável por parte dos clientes.



Ferramentas digitais para a prevenção do desperdício alimentar

Objetivo: Reduzir o impacto ambiental minimizando o desperdício evitável.

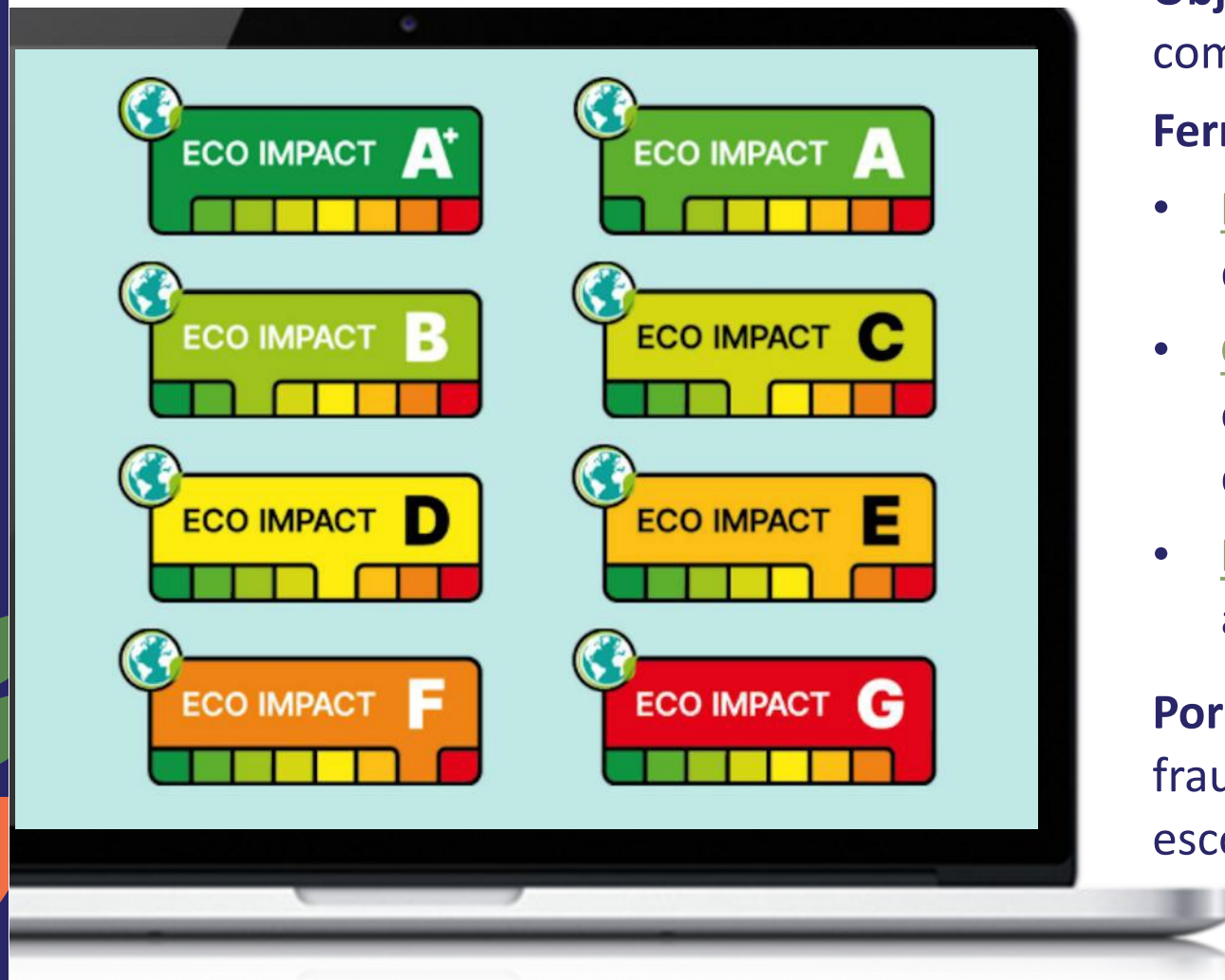
Ferramentas específicas para a sustentabilidade:

- Winnow Vision - Rastreamento de resíduos baseado em IA que reduz o desperdício de alimentos (redução comprovada de 42% em hotéis).
- Leanpath - Sistema digital de monitorização e feedback dos funcionários para reduzir o desperdício na preparação, no prato e na deterioração.
- Too Good To Go / Olio — Plataformas de redistribuição que impedem que alimentos comestíveis sejam enviados para aterros sanitários.

Por que é importante: A prevenção de resíduos reduz as emissões de carbono e poupa recursos.



Ferramentas de rastreabilidade que apoiam o abastecimento sustentável



Objetivo: Garantir a transparência e possibilitar compras responsáveis.

Ferramentas específicas para a sustentabilidade:

- Proveniência - Verifica as alegações ambientais e de abastecimento com blockchain.
- GS1 Digital Link / QR traceability - Oferece aos clientes detalhes sobre sustentabilidade através da leitura do código de barras da embalagem.
- Eco-Score / Planet-Score - Classifica o impacto ambiental dos produtos alimentares.

Por que é importante: A rastreabilidade reduz a fraude, apoia o abastecimento ético e capacita a escolha responsável do consumidor.

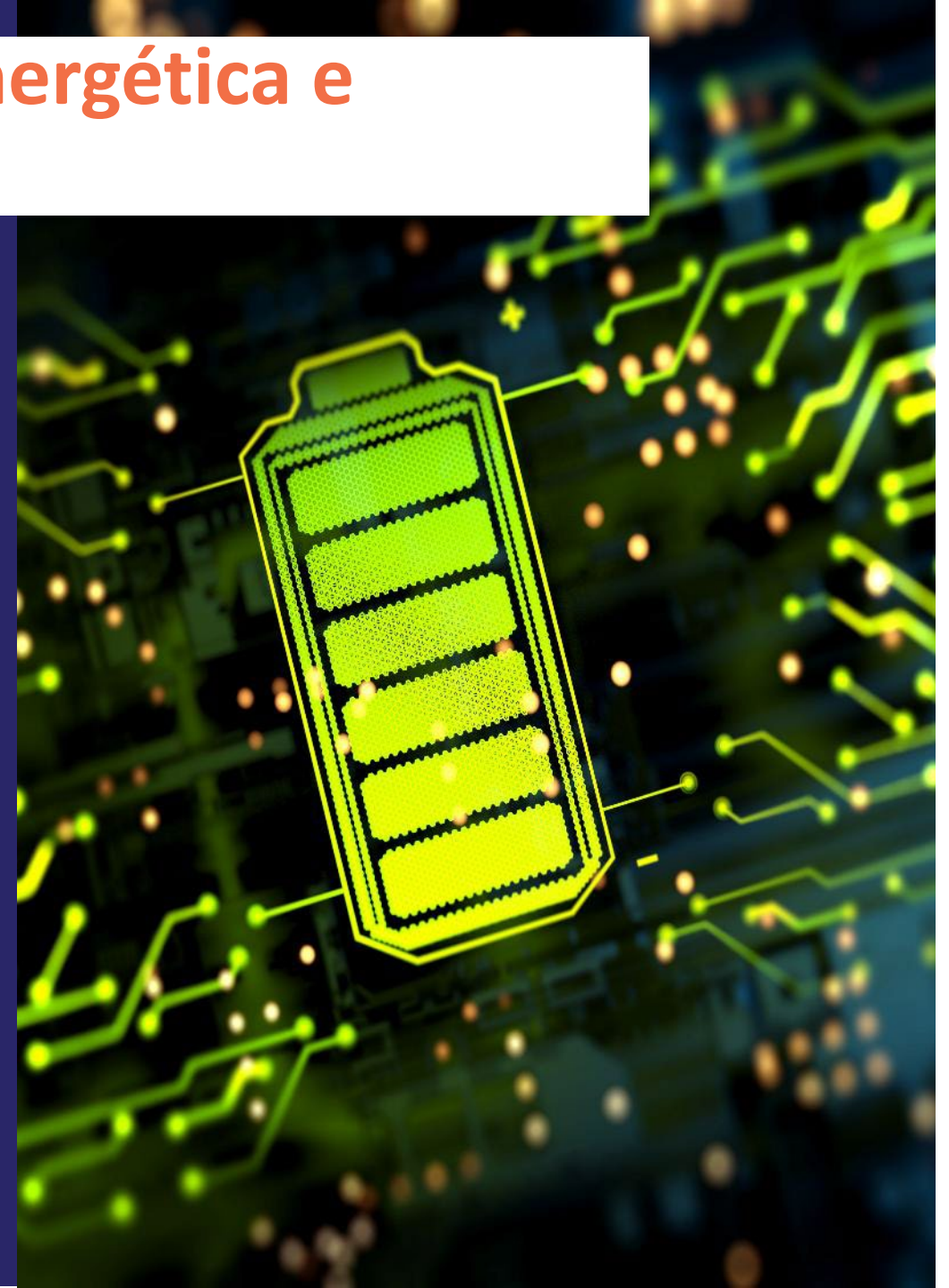
Ferramentas para eficiência energética e redução de carbono

Objetivo: Reduzir o consumo de energia, as emissões e os custos operacionais.

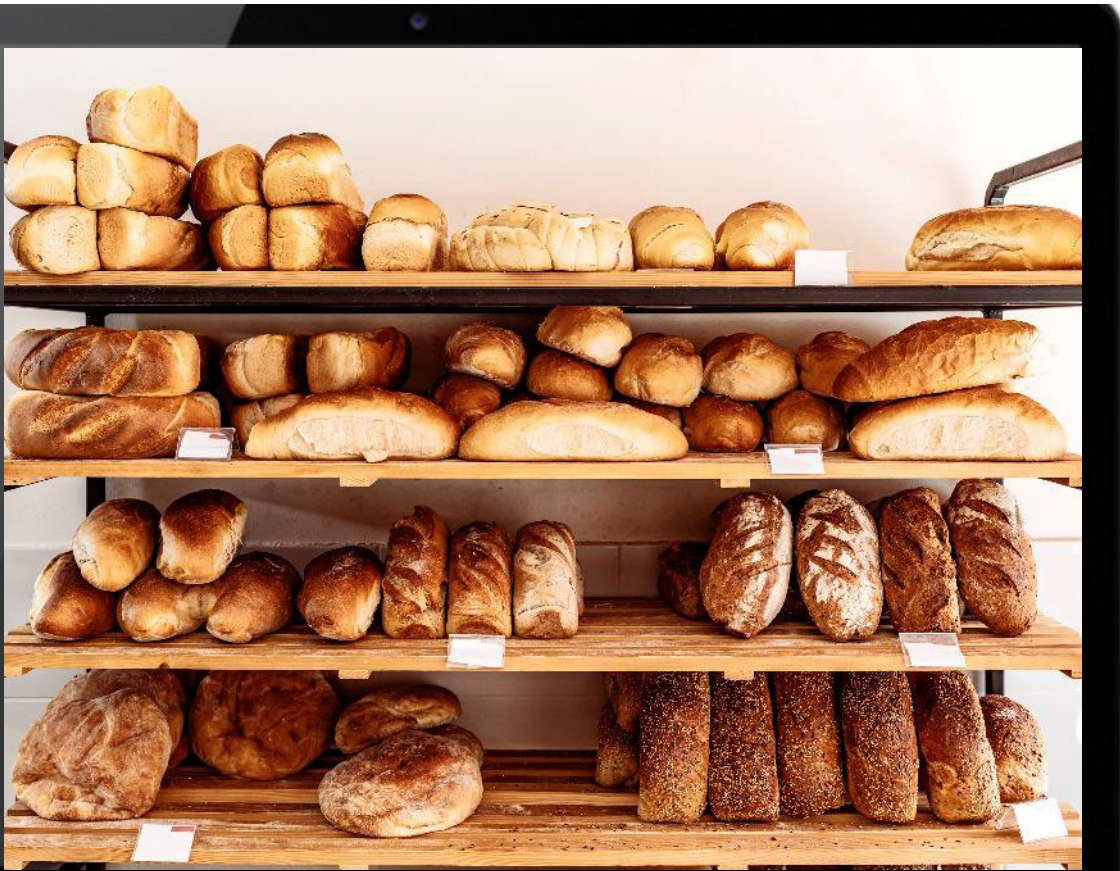
Ferramentas específicas para a sustentabilidade:

- **Danfoss Smart Refrigeration** - Reduz o desperdício de energia em sistemas de refrigeração.
- **Smappee Energy Management** - Monitoriza o consumo detalhado e identifica ineficiências.
- **EcoStruxure (Schneider Electric)** - Gere a energia e as emissões dos edifícios usando dados em tempo real.

Por que é importante: O setor hoteleiro tem uma elevada procura de energia; a monitorização digital reduz a pegada de carbono (e os custos) de uma empresa.



Ferramentas para engenharia de menus sustentáveis e planeamento de recursos



Objetivo: Reduzir o impacto ambiental por meio de operações de cozinha baseadas em dados.

Ferramentas específicas para sustentabilidade:

- Apicbase - Acompanha o impacto de CO₂ por receita, apoia a criação de menus com menor impacto.
- Tenzo - Previsão da procura para evitar desperdício e otimizar o uso de mão de obra/energia.
- Lightspeed com complementos de sustentabilidade - Monitoriza o esgotamento do stock em tempo real para evitar encomendas em excesso.

Por que é importante: menus eficientes geram menos desperdício e utilizam menos recursos.

Ferramentas voltadas para o cliente para um comportamento sustentável

Objetivo: Reforçar a sensibilização e motivar escolhas favoráveis ao clima.

Ferramentas específicas para a sustentabilidade:

- **Olio / Too Good To Go** - Mostra aos consumidores a redução de CO₂ obtida ao resgatar refeições.
- **Menu.Analytix** - Fornece informações digitais sobre alergénios, nutrição e sustentabilidade para orientar escolhas informadas.
- **OpenTable Sustainability Tags** - Permite que os restaurantes destaquem práticas sustentáveis e atraiam clientes ecologicamente conscientes.

Por que é importante: Os clientes esperam cada vez mais transparência e sustentabilidade das empresas de alimentação e hotelaria.



Mentalidade e competências sustentáveis



Neste breve vídeo, o chef irlandês e ativista contra o desperdício alimentar Conor Spacey explica como precisamos voltar duas gerações atrás para um planeamento mais consciente dos cardápios, a fim de alcançarmos cardápios e práticas mais sustentáveis nos nossos negócios alimentares.

Exercício do aluno



Pesquise uma das ferramentas mencionadas acima:

1. Investigue como ela ajudaria a apoiar a mudança numa empresa alimentícia típica.
2. Determine se a recomendaria ou não.
3. Caso não a recomende, sugira uma ferramenta alternativa para melhorar e/ou apoiar os esforços de sustentabilidade de uma empresa do setor alimentar e, conseqüentemente, a sua classificação.

04

IA FACILITADA – COMPREENDENDO OS CONCEITOS BÁSICOS



O que é IA e por que é importante na área alimentar?

A **Inteligência Artificial (IA)** refere-se a sistemas digitais que aprendem com **dados**, reconhecem **padrões** e usam essas informações para **fazer previsões**, **gerar conteúdo** ou **apoiar a tomada de decisões**.

No setor alimentar e hoteleiro, a IA aprende com dados como tendências de vendas, níveis de stock, padrões de desperdício alimentar ou preferências dos clientes. Em seguida, utiliza essas informações para apoiar a sustentabilidade, reduzir o desperdício e melhorar as operações diárias.



Alguns exemplos de como as ferramentas de IA podem ser utilizadas em ambientes alimentares

Reduzir o desperdício alimentar evitável através de ferramentas que:

- Usem IA/visão computacional para medir o desperdício de alimentos na cozinha.
- Acompanhe a preparação, a deterioração e o desperdício de pratos com informações úteis.
- Permita que os consumidores comprem refeições excedentes, reduzindo o desperdício no retalho e na hotelaria

Faça previsões no setor alimentar com ferramentas que:

- Prevejam as necessidades de vendas, pessoal e stock utilizando dados históricos + meteorologia + eventos.
- Prevejam as necessidades de ingredientes e apoiem aquisições mais inteligentes
- Agregam dados da plataforma para garantir decisões mais inteligentes

Melhoram o planeamento do menu através de ferramentas que:

- Calculam o custo dos alimentos, os alergénios e a pegada de carbono para cada item do menu ou
- Apoiam a otimização nutricional e do menu para menus mais saudáveis e sustentáveis.

Melhoram a comunicação com os clientes:

- DeepL - Apoia menus e sinalização multilingues.
- Widgets de IA são usados para consultas de hóspedes, informações sobre sustentabilidade e perguntas frequentes
- O ChatGPT é utilizado para criar campanhas de marketing personalizadas

Apoiem a segurança alimentar e a rastreabilidade através de ferramentas que:

- Verifiquem as alegações de origem, a proveniência dos produtos e o impacto ambiental.
- Liguem códigos QR a dados em tempo real sobre origem, alergénios e informações sobre lotes.
- Acompanhem registos de temperatura, verificações de segurança e conformidade regulamentar.

Dicas práticas para começar a usar ferramentas de IA...



1. Comece com ferramentas simples

Experimente aplicações que monitorizam o desperdício, planeiam refeições ou gerem stocks (por exemplo, NoWaste App: <https://nowasteapp.com>).

2. Explore a IA no seu dia a dia

Use ferramentas de texto com IA (como ChatGPT / Gemini) para redigir mensagens sobre sustentabilidade ou analisar menus.

3. Seja crítico e responsável

Verifique sempre a precisão, a imparcialidade e a clareza do conteúdo gerado por IA.

4. Pense no impacto

Pergunte: *esta ferramenta ajuda a reduzir o desperdício, economizar energia ou melhorar a comunicação?*

5. Continue a aprender

Siga plataformas de inovação em hotelaria, tais como:

[-Aliança para a Hotelaria Sustentável](#) - Atualizações sobre a digitalização da UE [«Do campo à mesa»](#)

ESTUDO DE CASO: Exemplo de ferramenta de IA na cozinha

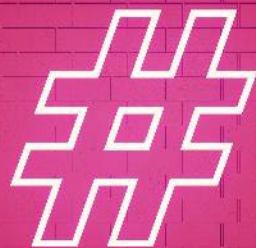


O vídeo explica como [o PreciTaste](#), uma ferramenta de cozinha com tecnologia de IA, ajuda chefs e gerentes de restaurantes a planejar e preparar alimentos com mais eficiência, analisando receitas e fluxos de trabalho. Ele demonstra como o sistema sugere etapas de preparação otimizadas, ajustes de sequência e apoia a produtividade da cozinha.

[Assistente de preparação Como funciona](#)

05

**NARRATIVA DIGITAL
PARA A INOVAÇÃO
ALIMENTAR**



O que é a narrativa digital na área alimentar?

A narrativa digital utiliza imagens, vídeos, textos e redes sociais para comunicar mensagens sobre alimentação, sustentabilidade e experiência do cliente.

Por que é importante na hotelaria moderna:

- Cria confiança e transparência
- Destaca ações de sustentabilidade
- Envolve os clientes através de recursos visuais
- Fortalece a identidade da marca
- Apoia a educação e a mudança de comportamento

Ideia principal:

As histórias tornam as práticas sustentáveis visíveis e fáceis de identificar.



Como a narrativa digital apoia a inovação alimentar

A comunicação digital ajuda as empresas a **explicar claramente os seus valores e inovações**.

Exemplos de utilização:

- Mostrar a proveniência dos ingredientes locais
- Explicar práticas de desperdício zero
- Destacar menus sazonais e decisões de abastecimento
- Partilhar os processos nos bastidores da cozinha
- Comunicar a transparência sobre alergénios e nutrição



Dicas práticas para contar histórias eficazes



[O poder da narrativa | Curso de eLearning - YouTube](#)

- 1. Mantenha a autenticidade**
Mostre cozinhas reais, processos reais, pessoas reais.
- 2. Destaque a sustentabilidade**
Explique como o desperdício é reduzido, como a energia é poupada ou de onde vêm os ingredientes.
- 3. Use imagens fortes**
Vídeos curtos, fotos de ingredientes, momentos nos bastidores.
- 4. Mantenha as mensagens simples**
Texto claro, legendas curtas, linguagem acessível.
- 5. Adicione uma chamada à ação**
Convide clientes ou comunidades a apoiar escolhas sustentáveis.

Para mais informações sobre storytelling, consulte o Módulo 6

Ferramentas para criar histórias digitais

01

Ferramentas visuais e de design

- Canva: gráficos, cartazes e menus fáceis de criar
- Adobe Express: vídeos rápidos e conteúdo social

02

Ferramentas de vídeo e histórias curtas

- CapCut: Edição de vídeo simples e de alta qualidade
- InShot: narrativa visual otimizada para dispositivos móveis

03

Ferramentas de suporte de IA

- ChatGPT ou Gemini: rascunhos de legendas, guiões e mensagens de sustentabilidade
- DeepL: ajuda a traduzir conteúdo para públicos internacionais

Exercício do aluno

Escolha e conclua uma tarefa...



- **Tarefa A — «História de um ingrediente»**
Crie um vídeo de 30 a 60 segundos mostrando a jornada de um ingrediente local, desde o produtor até ao prato.
- **Tarefa B — «Destaque para a sustentabilidade»**
Desenvolva um cartaz digital destacando uma prática sustentável (por exemplo, redução de resíduos, ferramentas de economia de energia).
- **Tarefa C — «Transparência do menu»**
Use o Canva para criar um trecho do menu explicando a origem, os alérgenos ou o impacto de CO₂.
- **Tarefa D — «Mensagem assistida por IA»**
Use o ChatGPT para redigir uma legenda promovendo um prato sustentável e, em seguida, refine-a manualmente.

Influenciadores alimentares e narrativa digital



Os influenciadores são narradores poderosos... compreender como eles comunicam é uma competência essencial para os futuros profissionais da área alimentar. De seguida, apresentamos alguns aspetos que devemos considerar ao seguir os influenciadores e as suas histórias:

- **Narrativa em grande escala:** os influenciadores gastronómicos moldam as tendências, os hábitos e as perceções alimentares por meio de narrativas visuais e pessoais.
- **Confiança e autenticidade:** o público costuma confiar mais nos influenciadores do que nas marcas, tornando a transparência e a honestidade essenciais.
- **Influência na sustentabilidade:** os influenciadores podem normalizar comportamentos sustentáveis (por exemplo, dietas à base de vegetais, redução de resíduos, alimentação sazonal).
- **Parcerias comerciais:** conteúdos pagos e patrocínios influenciam as mensagens e devem ser claramente divulgados e levados em consideração ao segui-los.
- **Responsabilidade e ética:** com grandes audiências vem a responsabilidade de comunicar informações alimentares precisas e baseadas em evidências.



Exercício do aluno

Avaliar um influenciador alimentar



Os alunos escolhem **um influenciador de alimentos** que já seguem, analisam o conteúdo do influenciador e respondem brevemente ao seguinte:

1. **Estilo de narrativa** - Que tipo de histórias são partilhadas? (receitas, estilo de vida, sustentabilidade, cultura, tendências)
2. **Mensagens de sustentabilidade** - São mencionados temas de sustentabilidade? Se sim, são específicos, consistentes e credíveis?
3. **Autenticidade e transparência** - As publicações patrocinadas são claramente identificadas? O conteúdo parece genuíno ou promocional?
4. **Técnicas de comunicação digital** - Uso de recursos visuais, vídeos, legendas, tom e ferramentas de envolvimento
5. **Influência no comportamento** - Como é que este influenciador pode moldar as escolhas ou atitudes alimentares?

CONCLUSÃO

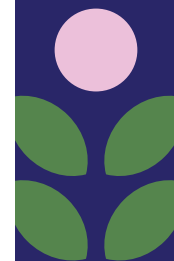
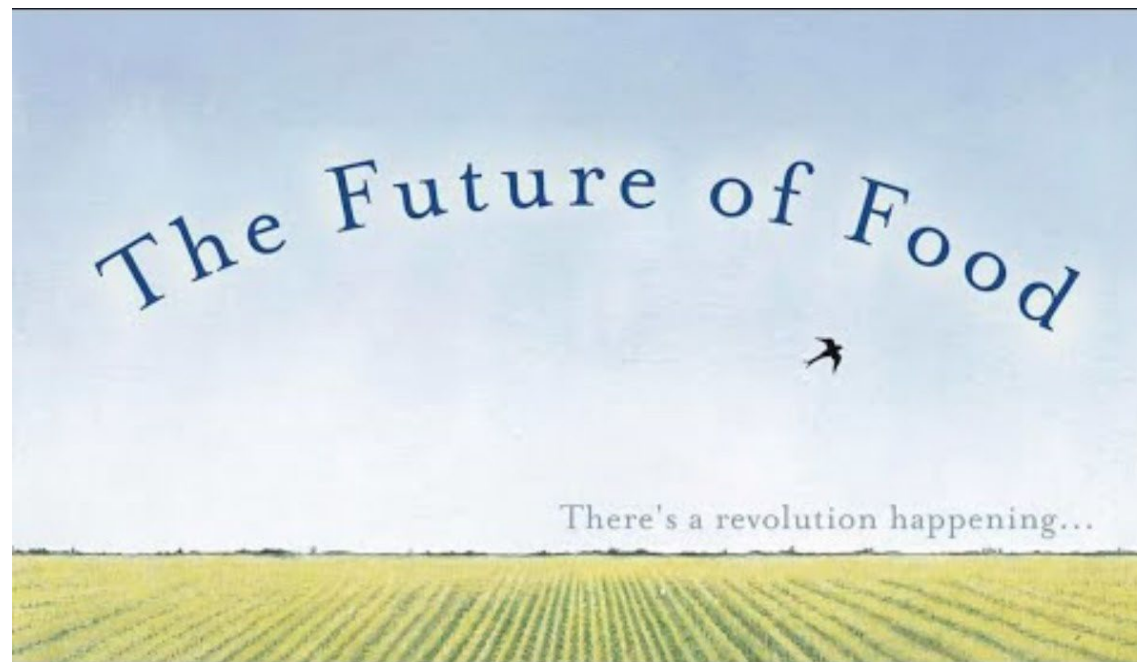
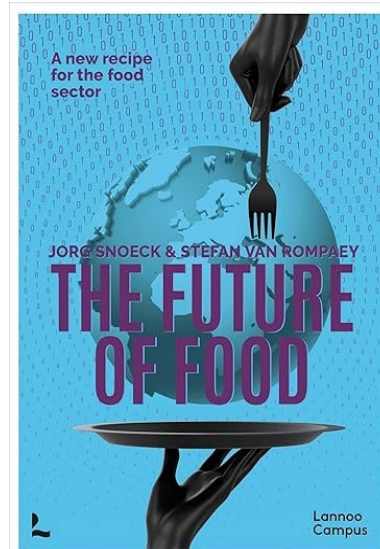
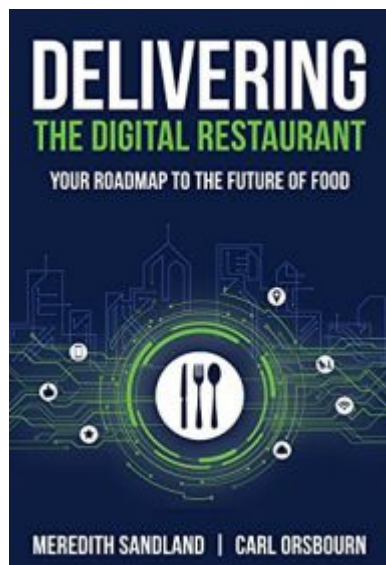


Neste módulo, explorou como as ferramentas digitais e a IA básica estão a mudar o setor alimentar, turístico e hoteleiro. Aprendeu como a tecnologia pode ajudar a reduzir o desperdício alimentar, apoiar a sustentabilidade, melhorar a comunicação e tornar os sistemas alimentares mais eficientes e transparentes.

Também descobriu as competências futuras necessárias para trabalhar com confiança num ambiente alimentar moderno, incluindo consciência digital, pensamento sustentável, competências básicas em dados e comunicação digital criativa. Estas competências irão ajudá-lo a adaptar-se às mudanças e a contribuir positivamente para sistemas alimentares mais sustentáveis à medida que assume funções profissionais.



Leitura ou visualização sugerida...





O avanço da tecnologia baseia-se em torná-la tão integrada que nem sequer se nota a sua presença.

— Bill Gates





FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia

OBRIGADO

Acompanhe a nossa jornada



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

www.foodecocultureedu.eu