



ECORADAR

17-04-2025

Country — Spain

Team member 1: IYDIA FERNANDEZ CORTABITARTE

Team member 2: IRENE RODILES LAGO

Team member 3: CLARA VENTURA SANTOS

Team member 4: DIEGO PEREZ CRUZ

Team member 5: GABRIEL PITA MANSO

User Manual

ÍNDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. ACCESO**
- 3. VISIÓN GENERAL DEL SITIO WEB**
- 4. OPCIONES SOSTENIBLES**
 - A) MAPA DE TIENDAS LOCALES**
 - B) JUEGOS EDUCATIVOS**
 - C) RECETAS**
 - D) FORO**
- 5. INFORMACIÓN DE CONTACTO**

1. INTRODUCTION

EcoRadar ha sido desarrollado para concientiar y fomenter la participación activa en un consumo

responsable y centrado en lo local entre los/as estudiantes universitarios. Dada la brecha existente entre la concienciación sobre la sostenibilidad y la acción concreta observada en personas de entre 18 y 24 años, nació esta plataforma: Ecoradar.

En este manual encontrarás:

- Una guía paso a paso para utilizar Ecoradar
- Recursos para apoyar el consumo responsable y fomenter una mayor implicación, incluyendo:
 - Un mapa de tiendas locales
 - Juegos interactivos
 - Recetas
 - Foro
- Información de ayuda y contacto para soporte

¡Te invitamos a explorar Ecoradar y sumarte al consumo responsable!

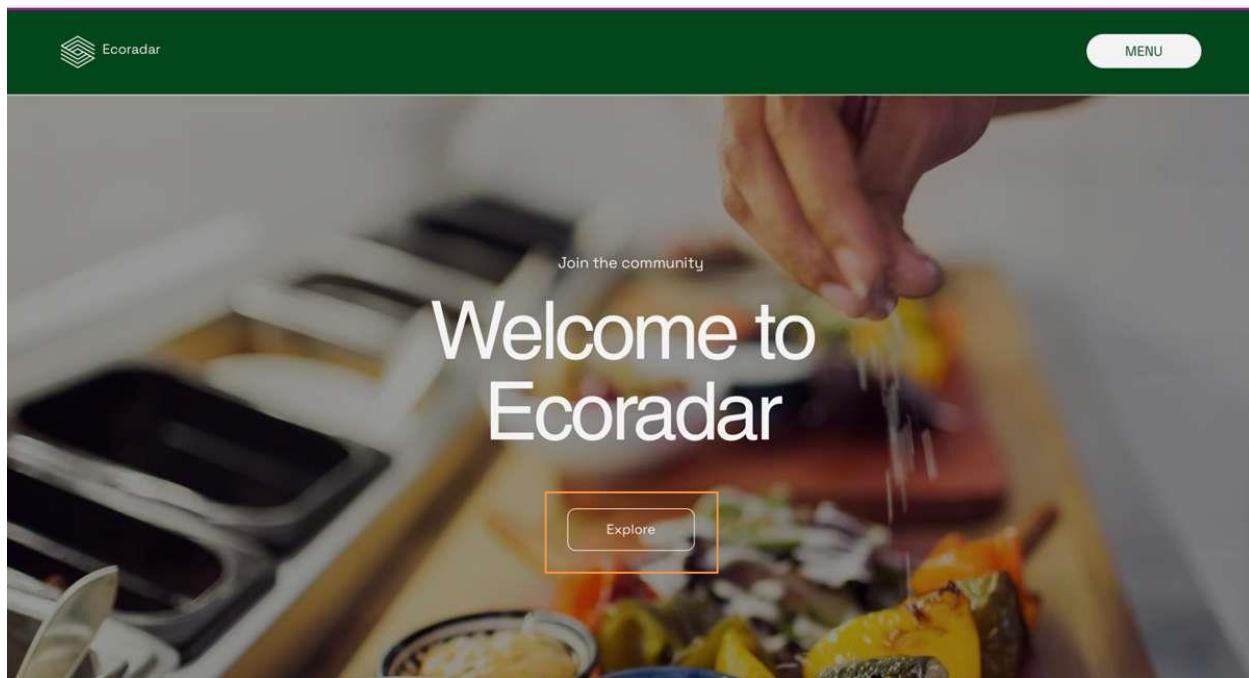
2. ACCESO

[Ecoradar](#) es compatible con Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari, y Microsoft Edge.

Para acceder a la Plataforma, abre tu navegador web e introduce la URL, la página de inicio cargará automáticamente.

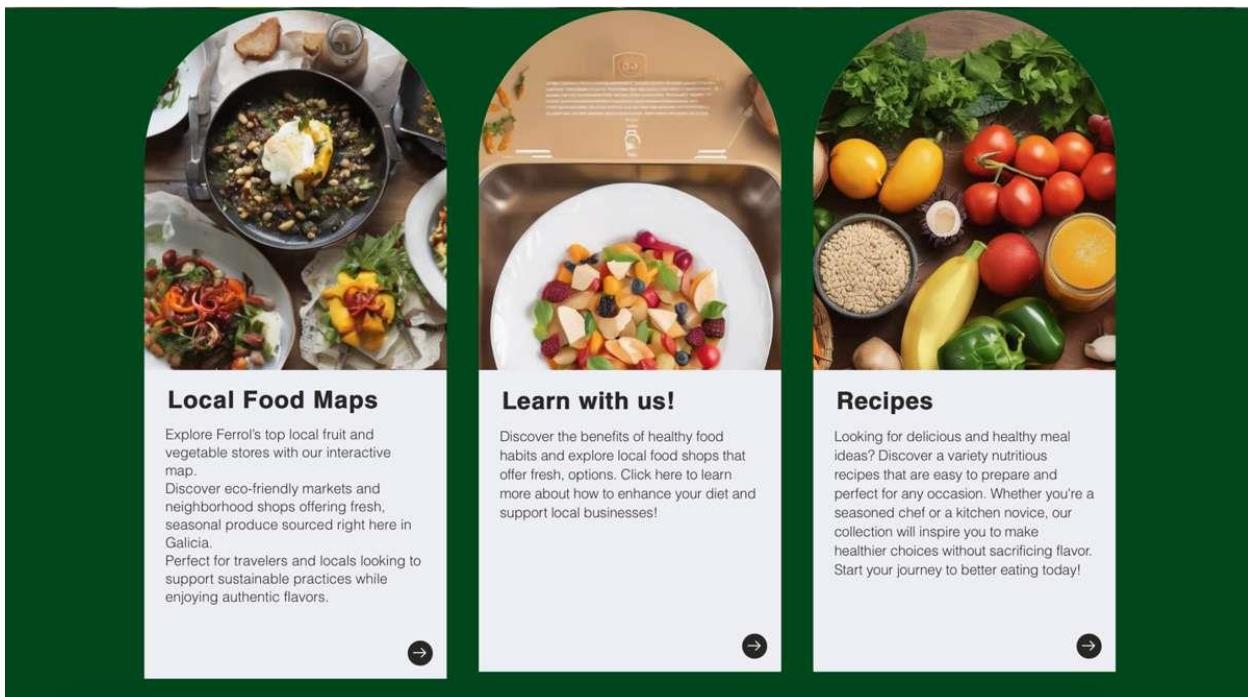
3. VISIÓN GENERAL DEL SITIO WEB

La interfaz principal de EcoRadar presenta un carrusel de imágenes que ilustran el consumo responsable y consciente, acompañado de un botón "Explorar" que invita al usuario a profundizar en la experiencia.



A continuación, encontrarás tres posibles rutas:

1. [Local food maps \(Mapas de alimentación locales\)](#): En esta sección podrás explorar los comercios cercanos de tu ciudad registrados en la web.
2. [Learn with us!](#) (¡Aprende con nosotros!): Aquí encontrarás materiales educativos para ampliar tus conocimientos.
3. [Recipes \(Recetas\)](#): ¿Tienes pan de sobra y no sabes qué hacer con él? En esta sección descubrirás recetas sostenibles.



Al final de la página, encontrarás la oportunidad de unirte a un foro donde podrás compartir opiniones, recetas, conocimientos, iniciativas ¡y mucho más!
¡Únete a tu comunidad sostenible!

Responsible consumption and beyond



ecoradar ecoradar

Local Food Map: Find Healthy Suppliers Near You

Are you a health-conscious individual looking to support local food suppliers in your area? If so, then you're in for a treat! Ecoradar,....



ecoradar ecoradar

Nutrition Blog: Tips and Recipes for University Students

Are you a busy university student looking to



ecoradar ecoradar

Join Our Forum: Build a Community around Healthy Eating

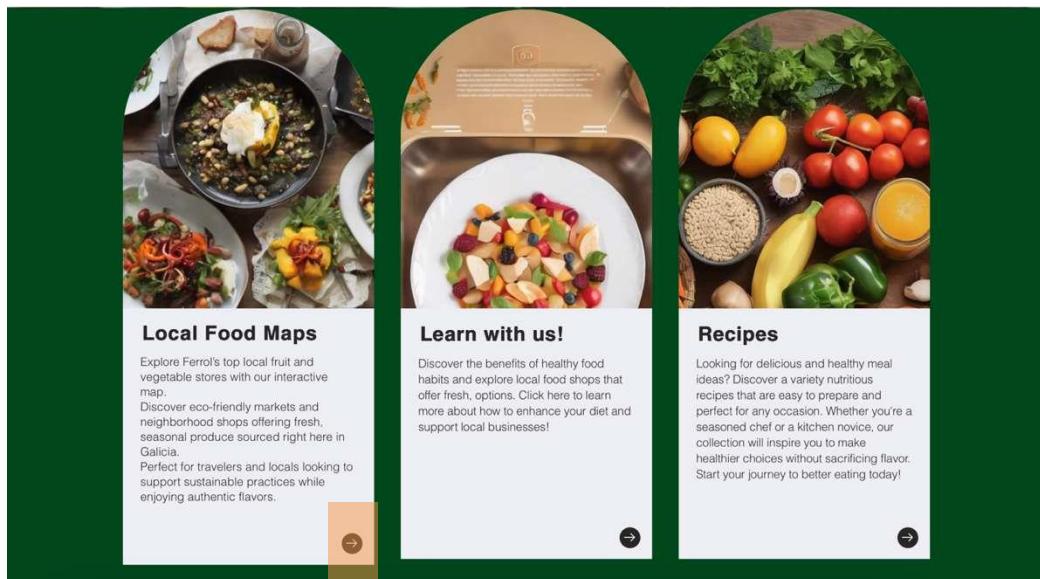
Are you looking to connect with like-minded

4. OPCIONES SOSTENIBLES

A continuación, explicaremos las opciones sostenibles disponibles en Ecoradar.

A) MAPA DE TIENDAS LOCALES

Esta sección incluirá un mapa que permitirá a las personas usuarias localizar todos los comercios locales, con los datos de contacto de cada tienda, una breve descripción y su ubicación exacta.



Ecoradar map



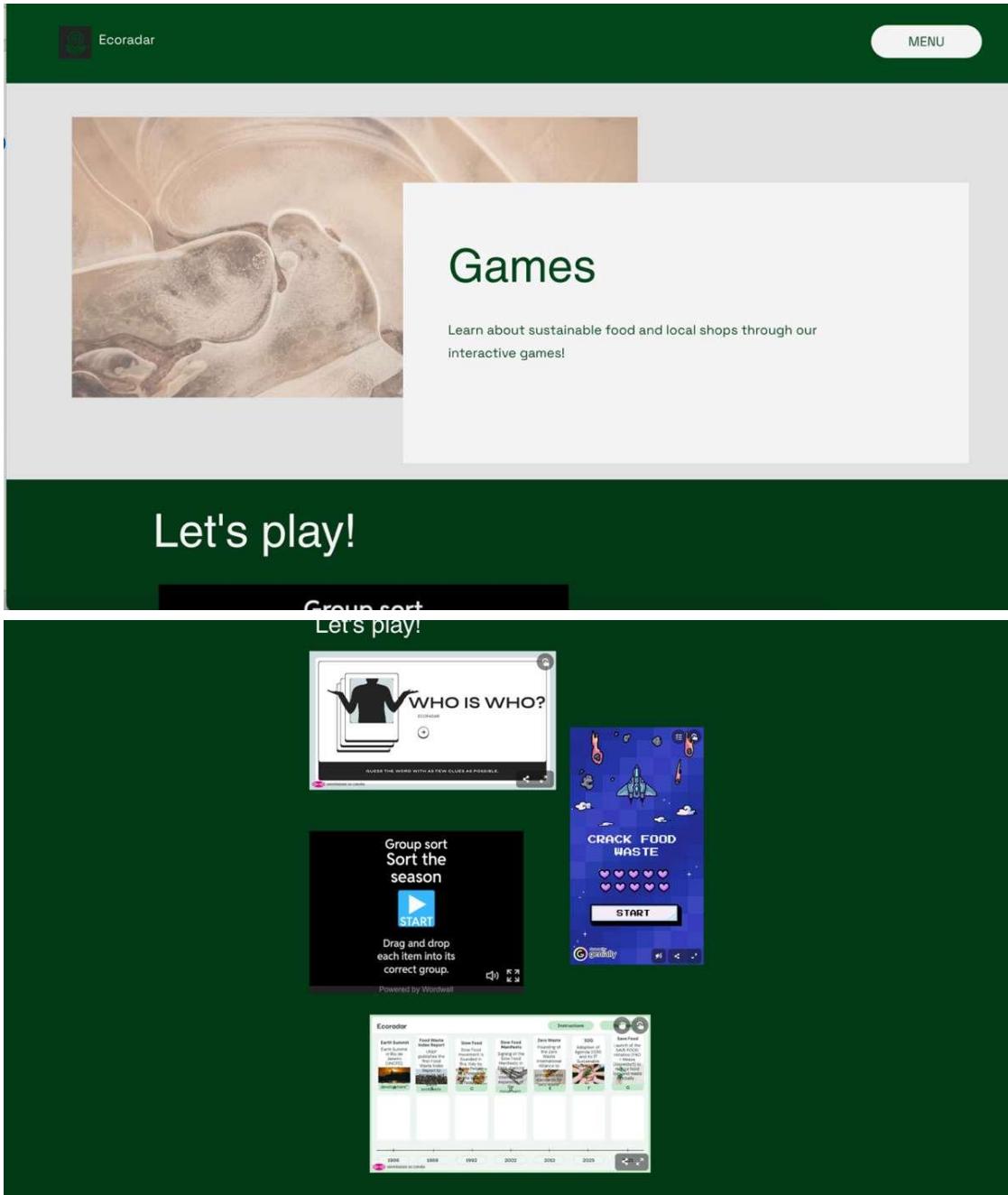
Ecoradar Map



Let's play!

B) JUEGOS EDUCATIVOS

Esta sección incluye una serie de juegos educativos que los/as usuarios/as podrán utilizar para ampliar o profundizar en sus conocimientos sobre alimentación consciente y sostenible.



The screenshot shows the Ecoradar website interface. At the top, there is a dark green header bar with the Ecoradar logo on the left and a 'MENU' button on the right. Below the header, a large image of a hand holding a piece of food is displayed. To the right of the image, the word 'Games' is written in a large, white, sans-serif font. Underneath 'Games', a smaller text reads: 'Learn about sustainable food and local shops through our interactive games!' In the center of the page, the text 'Let's play!' is prominently displayed in a large, white, sans-serif font. Below this text, there are three game options shown as cards:

- Group sort**: A card with the title 'WHO IS WHO?' featuring a silhouette of a person and the instruction 'NAME THE WORD WITH AS FEW CLOVES AS POSSIBLE.'
- Group sort Sort the season**: A card with the title 'CRACK FOOD WASTE' featuring a space-themed background with a rocket ship and hearts.
- Group sort Sort the season**: A card with the title 'CRACK FOOD WASTE' featuring a space-themed background with a rocket ship and hearts.

At the bottom of the page, there is a footer section titled 'Ecoradar' which includes a timeline from 1990 to 2025, various links like 'Earth Summit', 'Food Waste', 'Slow Food', 'Slow Food Movement', 'Slow Food USA', 'Slow Food Foundation', and 'Slow Food International', and a link to 'ImpactFinance'.

C) RECETAS

Esta sección mostrará cómo aprovechar hasta el último gramo de tus productos mediante recetas saludables y sostenibles, diseñadas para adaptarse a cualquier intolerancia o alergia.

Ecoradar

Healthy Recipes

Discover Spanish-inspired dishes made with local, seasonal ingredients.
These eco-friendly recipes help you enjoy flavorful meals while reducing environmental impact.
Bon appétit!



Sustainable
Spanish Vegetable
Paella



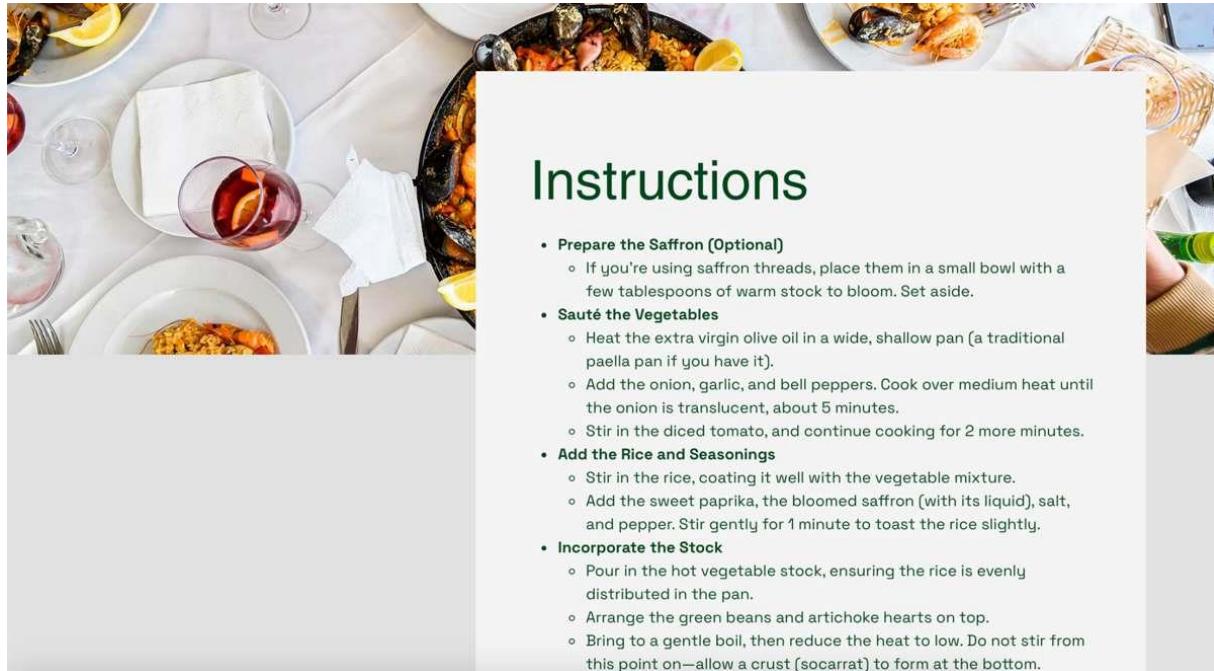
Ecoradar

MENU

Sustainable Spanish Vegetable Paella

Ingredients (4 Servings)

- 2 cups of Bomba or Calasparra rice (or any short-grain rice)
- 4 cups of vegetable stock (preferably homemade or low-sodium)
- 1 medium onion, finely chopped
- 1 red bell pepper, chopped
- 1 green bell pepper, chopped
- 1 large tomato, diced
- 2 garlic cloves, minced



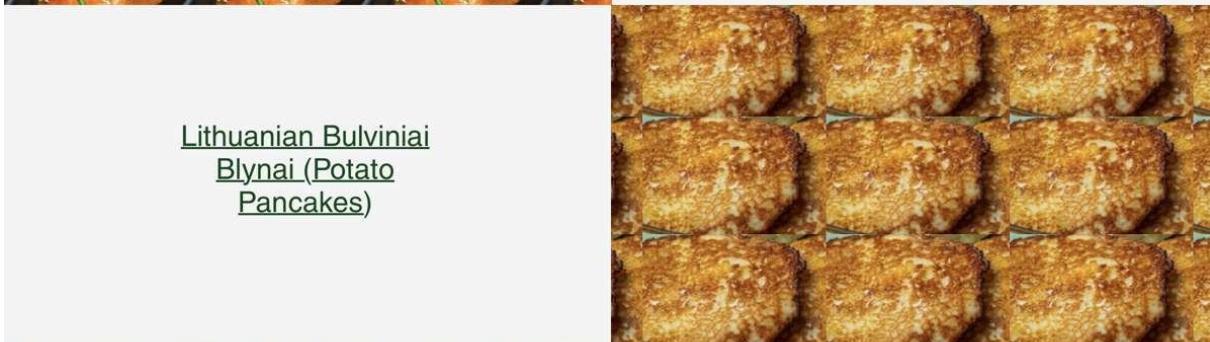
Instructions

- **Prepare the Saffron (Optional)**
 - If you're using saffron threads, place them in a small bowl with a few tablespoons of warm stock to bloom. Set aside.
- **Sauté the Vegetables**
 - Heat the extra virgin olive oil in a wide, shallow pan (a traditional paella pan if you have it).
 - Add the onion, garlic, and bell peppers. Cook over medium heat until the onion is translucent, about 5 minutes.
 - Stir in the diced tomato, and continue cooking for 2 more minutes.
- **Add the Rice and Seasonings**
 - Stir in the rice, coating it well with the vegetable mixture.
 - Add the sweet paprika, the bloomed saffron (with its liquid), salt, and pepper. Stir gently for 1 minute to toast the rice slightly.
- **Incorporate the Stock**
 - Pour in the hot vegetable stock, ensuring the rice is evenly distributed in the pan.
 - Arrange the green beans and artichoke hearts on top.
 - Bring to a gentle boil, then reduce the heat to low. Do not stir from this point on—allow a crust (socarrat) to form at the bottom.

Más recetas



Greek Fasolada
(White Bean
Soup)



Lithuanian Bulviniai
Blynai (Potato
Pancakes)



Cypriot Louvi me
Lahana (Black-



D) FORO

Esta sección ofrecerá un foro en el que los/as usuarios/as podrán compartir sus ideas, ampliar sus conocimientos y conectar con su comunidad.

Responsible consumption and beyond



ecoradar ecoradar

Local Food Map: Find Healthy Suppliers Near You

Are you a health-conscious individual looking to support local food suppliers in your area? If so, then you're in for a treat! Ecoradar



ecoradar ecoradar

Nutrition Blog: Tips and Recipes for University Students

Are you a busy university student looking to



ecoradar ecoradar

Join Our Forum: Build a Community around Healthy Eating

Are you looking to connect with like-minded

5. INFORMACIÓN DE CONTACTO

¿Quieres más información?

Ecoradar

ecoradar@gmail.com

Rúa A Coruña & Rúa Ferrol,
O Barco, 32300 O Barco de
Valdeorras, Ourense, Spain



[Privacy Policy](#)
[Accessibility Statement](#)
[Terms & Conditions](#)
[Refund Policy](#)

© 2035 by Ecoradar. Powered and secured by [Wix](#)