

**GUÍA DEL**

**FORMADOR**

Su guía para un modelo de formación nuevo y eficaz que permita a los alumnos del sector alimentario ser proactivos y estar preparados para el futuro de la alimentación.

Este proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación [comunicación] refleja únicamente la opinión del autor, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en ella.

**Prólogo**

Food 2030 (política de innovación alimentaria de la UE) destaca como prioridad clave el impulso a la innovación y la capacitación de las comunidades. Quiere que los productos de valor añadido satisfagan las necesidades, valores y expectativas de la sociedad de forma responsable y ética. Sin embargo, el mercado de los servicios de alimentación (empresas de catering, cafés, comida para llevar, pubs/restaurantes, cafeterías, food trucks, empresas de catering por encargo, hospitales, escuelas, etc.) se enfrenta a la falta de crecimiento (sólo un 5% en tres años en el Reino Unido), a la presión de los precios de los minoristas de alimentación y a los cambios en el comportamiento de los consumidores. La obesidad es una bomba de relojería para la salud pública, pero a medida que aumenta el interés de los consumidores por los alimentos sanos y sostenibles, las empresas europeas de servicios alimentarios se enfrentan a una oportunidad en la que todos ganan: pueden hacer crecer sus negocios y capacitar a los consumidores para que tomen decisiones más saludables.

Stimulating Healthy Food Service Innovation (SUSTAIN) pretende dotar a las PYMES de servicios alimentarios de los conocimientos y habilidades de innovación necesarios para introducir en el mercado productos saludables y asequibles, impulsando así su competitividad y su contribución a una sociedad más sana. Para garantizar que nuestro enfoque busca el máximo alcance y repercusión, proporcionaremos a los centros de apoyo a las empresas -la principal fuente de formación y apoyo a las pequeñas empresas- los recursos que necesitan para mejorar radicalmente la formación en innovación que imparten a las pequeñas empresas de servicios alimentarios.

Stimulating Healthy Food Service Innovation (SUSTAIN) tiene como objetivo proporcionar a los organismos de EFP y a las empresas de servicios alimentarios las competencias actualizadas en materia de innovación y digitalización necesarias para aprovechar estas circunstancias favorables.

El impacto a nivel local al proporcionar acceso a recursos de formación altamente innovadores pero accesibles, posicionamos a estas empresas con las habilidades a partir de las cuales pueden innovar creativamente nuevas ofertas de alimentos más saludables y comprender el impacto que la digitalización está empezando a tener en su sector. "Rápido" no tiene que ser necesariamente igual a "poco saludable".

 ÍNDICE

[Prólogo P 2](#_bookmark0)

1. 01 TODO SOBRE EL PLAN DE ESTUDIOS P 4
2. 02 INSTRUCCIONES GENERALES PARA LOS FORMADORES P 9
3. 03 OPCIONES DE ENTREGA DEL CURSO P 10
4. 04 RESUMEN DEL CONTENIDO DEL CURSO P 12
5. 05 ENLACES ÚTILES P 17
6. 06 EJEMPLO DE HORARIO P 17

**01: Sobre el plan de estudios del proyecto**

1. **¿De qué trata SUSTAIN? Enfoque de los Recursos Educativos Abiertos (REA) que componen este curso**

SUSTAIN es un proyecto de la Asociación Estratégica Erasmus+ que se centra en el desarrollo de la innovación alimentaria en el sector de los servicios de alimentación en Europa, y promueve la comprensión de la estrecha relación entre la innovación sostenible y la competitividad. Consiste en un conjunto de recursos educativos abiertos creados para profesores y formadores, publicados en línea y de libre descarga y uso.

Los REA de SUSTAIN constituyen nuestro nuevo modelo de formación, diseñado para equipar a las organizaciones de EFP y a las empresas de servicios alimentarios para que desarrollen productos de innovación saludables y procesos empresariales digitalizados que garanticen que el sector de los servicios alimentarios en Europa responda de forma dinámica a los retos de la obesidad, los cambios tecnológicos y los estilos de vida.

SUSTAIN contribuirá a su desarrollo profesional como formadores de EFP, aumentando sus habilidades en relación con la innovación de productos alimentarios más saludables y la digitalización del servicio alimentario. A través de esta Guía del Profesor que la acompaña, también logrará un impacto de cambio en la enseñanza digital de estos temas.

Los recursos se presentan en diferentes formatos en función de su uso:

* Los REA, un conjunto de recursos multimedia (PowerPoint, documentos, hojas de trabajo, vídeos, cuestionarios interactivos, etc.) organizados en 6 módulos en relación con los objetivos de aprendizaje del plan de estudios, que pueden ser utilizados directamente por los formadores.
* Un cuaderno de trabajo para los alumnos
* Esta guía para formadores de organizaciones de EFP (PDF interactivo) que explica la estructura y los usos sugeridos de los REA
1. **Contexto de COVID-19**

Es difícil imaginar que se esté viviendo un cambio global histórico, pero ciertamente lo estamos haciendo. El mundo parecía tan seguro cuando empezamos este proyecto, que ahora nada parece seguro. Sectores enteros se han derrumbado, incluidos los eventos, la hostelería, el turismo y la cultura. 2020 - 2021 ha sido una montaña rusa para todos en el sector de los servicios alimentarios, pero con los grandes desafíos vienen las grandes oportunidades. Aquellos que se adapten con éxito a la nueva realidad más rápidamente probablemente definirán el futuro del sector. Muchas empresas de servicios alimentarios han adoptado una serie de prácticas diferentes: servicios de recogida y entrega, kits de comida gourmet para cocinar en casa o cajas de comida recalentada. La única forma de sobrevivir será innovar y adaptarse a las tendencias actuales. En una época de pandemia (COVID 19), el foco de atención se ha convertido en los servicios de restauración independientes. Son algunas de las personas más innovadoras, emocionantes y trabajadoras de la hostelería. Covid-19 ha sido devastador para muchos negocios, y muchas otras grandes empresas podrían encontrarse aún bajo amenaza. Ahora es el momento de ser audaces y responder a las demandas cambiantes, no de esperar a que vuelvan los buenos tiempos. Habrá buenos tiempos, pero serán muy diferentes. El virus debería ser el catalizador de la adopción de nuevas tecnologías en todo el sector para crear defensas higiénicas e impulsar la sostenibilidad a largo plazo.

**a) El objetivo del proyecto & REAs**

* Proporcionar a 500 PYMES, formadores de EFP y responsables políticos conocimientos rigurosamente investigados y actualizados sobre las oportunidades de negocio derivadas de la agenda de la alimentación saludable. (IO1: Compendio de buenas prácticas de servicios alimentarios saludables)
* Proporcionar a 100 formadores del sector alimentario nuevos recursos para introducir cursos de innovación alimentaria saludable para su base de clientes, alcanzando a 2.000 PYME de servicios alimentarios (IO2: REA)
* Impulsar la eficacia de los cursos mencionados y ampliar el acceso a 1.000 propietarios y empleados de PYME de servicios alimentarios mediante el desarrollo de una plataforma en línea, "Innovación alimentaria saludable y digitalización para el sector de servicios alimentarios" (IO3).

**a) Quién ha creado el curso:**

El curso ha sido desarrollado por expertos apasionados por la innovación y la digitalización en el sector de los servicios alimentarios y su uso transformador en los negocios actuales. Está diseñado para crear un nuevo y eficaz modelo de formación que permita a las PYMEs y a los emprendedores ser proactivos y estar preparados para la 'Foodture'. A continuación presentamos a los socios que han contribuido al desarrollo de este curso

|  |  |
| --- | --- |
| NCASS | NCASS, la Nationwide Caterers Association, es la asociación comercial reconocida a nivel nacional para la restauración móvil, la restauración exterior, los eventos y la restauración callejera en el Reino Unido. Durante más de 30 años ha prestado servicios esenciales a más de 5.000 miembros. Su objetivo es elevar el nivel de la profesión, actuar como enlace con los departamentos gubernamentales y ser un proveedor de confianza de cursos de formación acreditados para los empleados del sector de la restauración, además de haber publicado una serie de libros de formación. NCASS tiene una visión y una experiencia únicas e inigualables en el desarrollo y la prestación de apoyo al sector de la restauración. Resulta interesante que a menudo se le pida que asesore a los ayuntamientos y a los organismos públicos sobre cómo estimular la cultura y la experiencia alimentarias en su región. Dado que su principal cometido es proporcionar formación acreditada para el sector de la restauración, su equipo está evidentemente capacitado y tiene recursos, y aprecia los diversos enfoques de aprendizaje. NCASS trabaja estrechamente con los socios del gobierno local, las organizaciones comunitarias y comerciales, y el sector de la formación profesional para ayudar a fomentar la cultura empresarial y la innovación dentro del sector de los servicios alimentarios. Su alcance de la red también es importante para el impacto de la explotación y la difusión del proyecto SUSTAIN desde el principio.  |
|  | La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Maribor (CHT) se fundó en 1998 como institución pública con el claro objetivo de satisfacer las necesidades del sector de la hostelería en Eslovenia. El progreso hacia este objetivo es evidente a través de los programas de estudio, los reconocimientos/premios internacionales, las asociaciones y las altas tasas de empleo de los estudiantes. La CHT está comprometida con la cooperación internacional a través de diferentes actividades que van desde la movilidad, eventos internacionales, concursos, conferencias, excursiones y proyectos. La CHT mantiene una estrecha relación con la industria (local y mundial). Disponen de un centro educativo B2B, como socio de la industria que busca promover la transferencia de conocimientos para estimular la innovación a través de ideas frescas y talleres diferentes. Adoptan plenamente la misión de la educación a través del respeto a los entornos globales y locales mediante una culinaria sana y sostenible que se refleja en su Restaurante Universitario Siete. Reconocer los nuevos modelos de enseñanza dirigidos a las nuevas generaciones es uno de los aspectos en los que quieren progresar y establecer estándares para otras escuelas de hostelería y turismo. Pretenden adaptarse a las tendencias actuales de la hostelería y pueden influir positivamente en los resultados del proyecto a través de su red ERG 2021 y de sus actuales socios del sector. |
|  | El condado de Galway, con una superficie geográfica de 6.149 km2, es el segundo más grande de Irlanda. Como autoridad del gobierno local, el Consejo del Condado de Galway tiene la clara visión de ser un condado inclusivo con un claro sentido de identidad en el que se trabaja conjuntamente para alcanzar el pleno potencial económico, social, comunitario, lingüístico y cultural del Condado de Galway y de toda su gente a través del compromiso de los ciudadanos a nivel local. Galway es un punto neurálgico de la alimentación y la hostelería, con más de 350 restaurantes y más de 12.000 granjas, que alimentan a 10 veces su población. El Consejo del Condado de Galway (GCC) lleva más de una década trabajando para construir e innovar en los sectores de la alimentación, los servicios alimentarios y el turismo gastronómico. Además de desarrollar una infraestructura económica que apoye la innovación en la región, desde la infraestructura física hasta las instalaciones empresariales, el Consejo también ofrece servicios de apoyo a las empresas de nueva creación en la región a través de la Oficina Empresarial Local, que proporciona financiación a las empresas de nueva creación y a las microempresas, junto con formación y asesoramiento empresarial. El GCC es el fundador del BIA Innovator Campus, un proyecto de más de 6 millones de euros que aborda una necesidad sísmica de infraestructura regional de espacios de trabajo para la alimentación en el oeste de Irlanda mediante la creación de un centro dinámico de innovación alimentaria y de bebidas que se inaugurará en 2021, con la creación de 360 puestos de trabajo en un plazo de 3 años en más de 40 empresas. |
|  | La Agencia Balcánica para el Desarrollo Sostenible (BASD) es una ONG de utilidad pública que forma parte de una red conectada de organizaciones de investigación, agencias regionales e instituciones de todos los Balcanes y la UE. BASD cuenta con un equipo de expertos en formación, investigación, innovación, análisis de necesidades, sensibilización y creación de redes. Las actividades de BASD incluyen el desarrollo socioeconómico y sostenible, actividades relacionadas con el desarrollo del mercado laboral, la preservación y las políticas de recursos humanos, las tendencias demográficas, la protección de los derechos humanos, el aprendizaje permanente, el desarrollo de la educación y la formación, la inclusión social, la economía social, los servicios sociales y sanitarios; el desarrollo regional, la cooperación transfronteriza, transnacional e interregional, el turismo y el desarrollo rural. |
| C:\Users\mmoreno\Desktop\CDEA.jpg | Cdea es líder en formación profesional en Gipuzkoa desde 1978 e imparte cursos de Sanidad, Hostelería y Turismo en tres ámbitos: formación profesional continua, inicial y de adultos. Cdea pretende dar respuesta a las necesidades de formación del sector de la restauración y la hostelería y sus cursos se desarrollan e imparten en estrecho contacto con el tejido empresarial. Esto permite al Cdea adaptarse a los cambios de competencias que se producen como consecuencia de los avances tecnológicos y organizativos. La Escuela Profesional de Hostelería goza de una excelente reputación. Cuenta con más de 40 años de experiencia en el sector y es la única institución en Gipuzkoa que ofrece un curso de nivel terciario en Gestión Culinaria. La escuela también colabora con instituciones educativas y gubernamentales en la inserción laboral y en la formación en el puesto de trabajo de las empresas. La escuela participa en un amplio abanico de actividades, desde el ámbito local hasta el europeo. El Cdea tiene su propio restaurante, atendido por estudiantes y abierto al público. Los comensales pueden disfrutar de un menú especial diseñado, preparado y servido por estudiantes de la Escuela Superior de Cocina de Gipuzkoa. |
|  | Momentum es una organización irlandesa de EFP centrada en el desarrollo de programas y plataformas progresivas centradas en el alumno para la educación con un enfoque especial en la economía de la alimentación y la hostelería. Combinan un profundo conocimiento del sector alimentario y hostelero irlandés con sus especialidades de EFP de aprendizaje mixto y formación de desarrollo profesional en emprendimiento e innovación alimentaria, regeneración de la economía rural, formación de estímulo del sector alimentario que incorpora nuevos enfoques de marketing, innovación, internacionalización, competitividad y mejora empresarial. Momentum trabaja con empresarios alimentarios emergentes y establecidos en todas las etapas de su desarrollo continuo, desde las redes de productores primarios hasta los productores artesanales, los operadores de servicios alimentarios y las PYME productoras.Momentum también cuenta con una sólida división de marketing especializada en el desarrollo de marcas, la generación de contenidos, las estrategias de comunicación, los medios digitales y las redes sociales, que atraen la atención de un gran número de personas hacia sus programas. Además de su trabajo en el ámbito de la EFP, cuentan con una amplia experiencia nacional e internacional en el desarrollo y la ejecución de estrategias de estímulo del sector alimentario. A Momentum le apasiona el poder de los sectores agroalimentario y gastronómico para tener un impacto transformador en las comunidades locales y en el desarrollo económico regional más amplio.  |
| European E-Learning Institute Logo | El Instituto Europeo de E-learning (EUEI) está especializado en la creación de potentes plataformas en línea, entornos educativos inmersivos y la provisión de recursos y herramientas para crear experiencias de aprendizaje realmente valiosas. El EUEI se fundó sobre el concepto de "educación continua"; un programa de educación post-secundaria que proporciona un mayor enriquecimiento a los alumnos en una amplia gama de sectores, cubriendo temas que son profesionales y/o personales. Como organización, la EUEI otorga un enorme valor a la naturaleza informal y flexible de la educación continua y elabora cursos de aprendizaje flexibles y en línea para quienes desean mejorar y seguir avanzando en sus carreras y en los negocios. Construir comunidades inclusivas y resistentes es también un objetivo clave de la organización. |

**a) Objetivos generales de aprendizaje del curso**

Nuestro proyecto y nuestro curso pretenden dotar a las PYME de servicios alimentarios de los conocimientos y las capacidades de innovación necesarios para introducir en el mercado productos saludables y asequibles, impulsando así su competitividad y contribuyendo a una sociedad más sana. Para garantizar que nuestro enfoque busca el máximo alcance e impacto, proporcionaremos a los centros de apoyo a las empresas -la principal fuente de formación y apoyo a las pequeñas empresas- los recursos que necesitan para mejorar radicalmente la formación en innovación que ofrecen a las pequeñas empresas de servicios alimentarios.

El sector alimentario es uno de los más dinámicos de Europa, con cambios en la tecnología y los estilos de vida que modifican rápidamente las preferencias de los consumidores y afectan a los márgenes de beneficio. SUSTAIN contribuirá al desarrollo profesional de los formadores de EFP como usted, aumentando las competencias en relación con la innovación de productos alimentarios más saludables y la digitalización de los servicios alimentarios y la enseñanza digital de los mismos.

SUSTAIN también contribuirá sustancialmente a apoyarles como educadores, para que se mantengan al tanto de la evolución del mercado y sus implicaciones para la innovación y el crecimiento. El curso SUSTAIN les capacitará como formadores, proporcionándoles el conocimiento especializado del mercado alimentario contemporáneo y, en concreto, el potencial de la salud como motor de innovación en el mismo.

Por esta razón, SUSTAIN comienza con un recurso de formación único (IO1) que reúne los diversos conocimientos de nuestros socios especialistas para proporcionarles a ustedes, como formadores de empresas (y a las PYMES), un Compendio de Mejores Prácticas, un escaparate de 50 PYMES que están adoptando los motores y las oportunidades de innovación en materia de alimentos saludables en Europa y en sus mercados nacionales y regionales. Dado que el sector de los alimentos de valor añadido sigue creciendo en toda Europa, este Compendio le proporciona excelentes estudios de casos que pueden ser utilizados por sus alumnos para avanzar en su desarrollo profesional y utilizar las mejores prácticas para mejorar sus propios resultados y abrir las puertas a futuros desarrollos empresariales, diversificación u oportunidades profesionales.

**Quién puede impartir el curso y a quién va dirigido:**

El curso está diseñado para ser impartido por profesores y formadores de EFP. Los profesores/formadores pueden adaptar fácilmente nuestro conjunto de materiales y recursos de formación para diseñar e impartir sesiones de formación utilizando contenidos de alta calidad que han sido desarrollados, probados y revisados en el Reino Unido, Eslovenia, Bulgaria, España, Irlanda y Dinamarca.

De la nota

* Los recursos educativos abiertos de SUSTAIN están pensados para que los educadores y profesores puedan impartir formación en el aula y en grupos reducidos a los estudiantes de gastronomía y empresas alimentarias y a los empleados de las PYMES alimentarias sobre el tema de la innovación y la digitalización en el sector de los servicios alimentarios.
* Proporcionamos todos los recursos y materiales necesarios para impartir con éxito el curso en varios entornos y formatos; consulte la sección 03 para conocer las opciones de impartición del curso.

**02: Instrucciones generales para los formadores**

1. **Enfoque metodológico:**

Los recursos educativos abiertos consisten en un plan de estudios de 6 módulos y un cuaderno de trabajo para el alumno, con el fin de introducir a los estudiantes en el alcance y el potencial de SUSTAIN de una manera que es a la vez rigurosa y congruente con la investigación académica y centrada en el uso del mundo real de la innovación y las adaptaciones, incluida la digitalización en el sector de los servicios alimentarios. El plan de estudios se basa en el entendimiento de que hay oportunidades presentes, pero que las PYME necesitan estar al tanto de los desarrollos dentro del sector para seguir siendo competitivas y contribuir a los cambios sociales. Además, muestra cómo se puede consolidar la competencia a través de nuevos aprendizajes, el cumplimiento de los objetivos de sostenibilidad y los marcos éticos, y proporciona ideas prácticas para aprender un nuevo conjunto de habilidades de una manera a prueba de futuro.

**2. Instrucciones generales:**

Por favor, lea detenidamente esta guía antes de impartir la formación. Para la formación presencial, flipped o mixta, por favor:

* Descargue, revise y modifique los recursos del curso para la formación según sea necesario. Deje tiempo suficiente para las sesiones de formación
* Localice el contenido de la formación con estudios de casos e información sobre apoyos locales para sus estudiantes
* Asegúrese de que todos los participantes realicen los ejercicios incluidos en cada módulo, ya que proporcionan un valioso aprendizaje.
* Deje tiempo para la revisión de los ejercicios y proporcione un bucle de retroalimentación.

**2. Enfoque pedagógico:**

Los Recursos Educativos Abiertos han sido diseñados para adaptarse a diversos estilos y culturas de enseñanza. Como hilo conductor, cada módulo se presenta con el siguiente diseño: The topic is introduced briefly before delving into the subject matter.

* Information and current best practice on the topic are presented, moving from general definitions to more detailed applications, enabling the scope of the topic to be understood.
* Knowledge is reinforced, and skills are developed as students participate in practical exercises or study questions.

**03: Opciones de entrega del curso**

1. **Formación presencial tradicional y herramientas necesarias**

La formación presencial sigue siendo una de las técnicas de formación más populares para el desarrollo de capacidades. Normalmente, se trata de una formación presencial centrada en un instructor que tiene lugar en un tiempo y lugar fijos. Las herramientas del proyecto SUSTAIN, el uso sugerido y los recursos adicionales necesarios pueden resumirse como...



**Mecanismos de entrega sugeridos:**

* Debates en pequeños grupos: Divida a los participantes en pequeños grupos y entrégueles estudios de casos o situaciones de trabajo para discutir o resolver. Esto permite la transferencia de conocimientos entre los alumnos.
* Sesiones de preguntas y respuestas: Las sesiones informales de preguntas y respuestas son más efectivas con grupos pequeños y para actualizar habilidades más que para enseñar nuevas. Deben utilizarse con frecuencia a lo largo del curso.
* Multimedia: Los materiales de formación multimedia suelen ser más provocativos y desafiantes y, por tanto, más estimulantes para la mente de los adultos. Los formadores deben asegurarse de que todas las herramientas incorporadas se utilicen en todo su potencial.
* Herramientas interactivas: El compromiso de los alumnos puede lograrse fácilmente utilizando herramientas interactivas. Un ejemplo de herramienta gratuita es Kahoot! que es una plataforma de aprendizaje basada en juegos y trivialidades que se utiliza en las aulas, oficinas y entornos sociales. Se puede elaborar un cuestionario, que puede ser respondido por los alumnos en sus teléfonos/tabletas/ordenadores. Es posible obtener respuestas y resultados inmediatos.

**a) Aprendizaje online:**

Este método de entrega utiliza las tecnologías de Internet integradas en la plataforma de aprendizaje SUSTAIN para ofrecer una amplia gama de soluciones que permitan el aprendizaje. El curso SUSTAIN se ofrece como un programa de aprendizaje en línea, para el acceso directo de todas las partes interesadas, incluidos los formadores, los estudiantes, las PYME alimentarias y los empresarios, sobre el tema de la innovación alimentaria en el sector de los servicios alimentarios. La plataforma será un sitio multilingüe e interactivo que combinará recursos informativos con ejercicios de digitalización y actividades de desarrollo de habilidades de innovación. El servicio de aprendizaje en línea incorpora las mejores prácticas en materia de aprendizaje en línea, de modo que, aunque el objetivo de aprendizaje sigue siendo el mismo (o similar), la interfaz y la experiencia del usuario pueden ser radicalmente diferentes, según convenga al medio.

**a) Otras metodologías de enseñanza:**

**Clase invertida**

En una clase invertida, los alumnos estudian el contenido del módulo antes de la clase y se centran en los ejercicios y tareas en clase. La transferencia de conocimientos en el aula deja paso a la enseñanza en línea fuera del aula. Esto crea más espacio para practicar en clase, para dar explicaciones adicionales cuando sea necesario y ofrece la posibilidad de profundizar en los materiales durante el tiempo de clase.

**Aprendizaje combinado**

El aprendizaje mixto combina los medios digitales en línea con los métodos tradicionales del aula. Requiere la presencia física del profesor y del alumno, con algún elemento de control del alumno sobre el tiempo, el lugar, el camino o el ritmo. Los alumnos siguen asistiendo a un aula con un profesor/formador presente, las prácticas de clase presenciales se combinan con actividades mediadas por ordenador en lo que respecta al contenido y la entrega. El aprendizaje combinado se utiliza sobre todo en entornos de formación y desarrollo profesional.

**Aprendizaje colaborativo/entre iguales**

El aprendizaje colaborativo es un enfoque educativo de la enseñanza y el aprendizaje que implica el trabajo conjunto de grupos de alumnos. Algunos ejemplos para potenciar el aprendizaje colaborativo y entre iguales son:

* Evaluación de compañeros de aula: Los compañeros del aula se reúnen para evaluar conjuntamente el trabajo de una o varias personas de competencia similar a la de los productores del trabajo. Los compañeros no sólo evalúan el rendimiento de los demás, sino que también comparten su experiencia y conocimientos.
* Google Docs: Esta herramienta de colaboración en línea facilita la creación de documentos significativos. Todos los miembros del grupo pueden trabajar al mismo tiempo (en tiempo real) en el mismo documento, desde cualquier lugar y desde varios dispositivos. Los cambios se guardan automáticamente en los documentos a medida que se escriben. Es posible controlar el historial de revisiones de un documento, donde también se puede ver quién hizo un cambio específico. El valor de Google Docs como recurso de aprendizaje radica en que los miembros del grupo también pueden compartir documentos, chatear y comentar los mismos.

**04: Resumen del contenido del curso**

1. **Módulos**

El plan de estudios consta de seis módulos estructurados como un viaje desde el aprendizaje para entender al cliente o consumidor hasta cómo las empresas de servicios alimentarios pueden estar preparadas para el futuro en términos de oportunidades y sostenibilidad.

* Módulo 1: El servicio de alimentos y el cliente
* Módulo 2: Tendencias alimentarias en la era del cambio climático
* Módulo 3: Mejorar la nutrición y la funcionalidad de los ingredients
* Módulo 4: Maximizar las cadenas de suministro de alimentos locales y cortas
* Módulo 5: Tecnología para el servicio alimentario y el futuro
* Módulo 6: Impacto transformador de la tecnología alimentaria y el abastecimiento

**a) Resumen detallado del contenido del curso**

|  |  |
| --- | --- |
| **Módulo 1** | **El servicio de alimentación y el cliente** |
| **Visión general** | En este módulo nos centraremos en el consumidor o cliente y en cómo sus actitudes y comportamientos, junto con el posicionamiento de la marca, pueden afectar a la elección del producto en el sector de la restauración. También hablaremos del impacto de Covid y de cómo ha cambiado el futuro del sector de la restauración. |
| **Objetivos de aprendizaje** | Dotar a las PYMES de servicios alimentarios de una mayor comprensión del consumidor y de cómo tener una visión puede conducir a la oportunidad y a la preparación. |
| **Temas tratados** | * Cambios en la actitud de los consumidores hacia los alimentos e implicaciones para los servicios de alimentación
* El impacto de Covid y cómo las empresas deben adaptarse para sobrevivir
* Comportamiento/percepción del consumidor respecto a la elección del producto (sensorial/físico)
* Posicionamiento de la marca
 |
| **Casos prácticos** | 'Baked in Brick' - Cómo hacer frente a la pandemiaMy Goodness' - Servicio de alimentación centrado en la salud y la inmunidad'Greenbox Food Co.' - Adaptarse a la tendencia de la comida fuera del local'Royal Nature' - Un ejemplo de empresa que utiliza la digitalización para promover la salud y su negocioKodila" - Demostración del enfoque "menos pero mejor". |
| **Evaluaciones sugeridas** | **Otros temas de debate para integrar el aprendizaje:** Como PYME, ¿conoces bien a tu cliente y existen patrones de comportamiento? |
| **Lecturas adicionales** | EIT Food – [Covid-19 Impact on Consumer food Behaviours in Europe](https://www.in.gr/wp-content/uploads/2021/03/COVID-19_Study_-_European_Food_Behaviours_-_Report.pdf)Bord Bia – [Market Insight Report 2020](https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia2020/industry/insights/market-insights/2020_bord-bia-irish-foodservice-market-insights_final_web_fa2.pdf) |

|  |  |
| --- | --- |
| Módulo 2 | **Tendencias alimentarias en la era del cambio climático** |
| Visión general | En este módulo, exploramos cómo el cambio climático se considera uno de los problemas más graves a los que se enfrenta la humanidad en la actualidad. El sector de los servicios alimentarios, que abarca la hostelería y la restauración institucional, contribuye de diferentes maneras a las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). En el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, hablamos de las medidas que se pueden tomar para mejorar la eficiencia energética, reducir los residuos de alimentos y envases mediante la reutilización y el reciclaje de residuos.  |
| Objetivos de aprendizaje | Tenemos previsto aprender de otros miembros del sector que trabajan para reducir sus efectos sobre el cambio climático mediante una mayor eficiencia energética y prácticas más sostenibles, como la reducción del desperdicio de alimentos y la introducción de más opciones de origen vegetal. Aprendemos cómo los cambios sutiles que hacemos pueden tener una diferencia duradera y también pueden dar lugar a una reducción de los costes. |
| Temas tratados | * La alimentación y el medio ambiente
* Reducción del desperdicio de alimentos
* Envasado sostenible
 |
| Casos prácticos | * 'Granja didáctica ecológica, Pri Baronu' - fomento de la sostenibilidad
* 'evocco' - uso de la tecnología para promover la conciencia de la huella de carbono
* Jikoni" - ejemplo de empresa que se convierte en neutral en cuanto a emisiones de carbono
* 'gourmet bag project 2.0' - formas innovadoras de luchar contra el desperdicio de alimentos
* Simply Green" - Demostración de prácticas ecológicas y sostenibles
* Máquinas expendedoras de productos lácteos ecológicos" - Muestra cómo se pueden evitar los envases
* Diseño ecológico": uso de alternativas al plástico
 |
| Actividades de aprendizaje sugeridas | **Otros temas de debate para integrar el aprendizaje:** **Análisis coste-beneficio: ¿Podría un contenedor propio tener un impacto en su negocio?** **Debate: ¿Sus opciones sin carne son comidas equilibradas y sus consumidores obtienen suficientes proteínas?****Lista de comprobación de la preparación: Conciencie a los consumidores permitiéndoles cuestionar su situación en cuanto a prácticas sostenibles** |
| Lecturas adicionales | El pacto sobre el plástico en el Reino Unido: [[https://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Considerations-for-compostable-plastic-packaging.pdf#page=16](https://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Considerations-for-compostable-plastic-packaging.pdf)](https://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Considerations-for-compostable-plastic-packaging.pdf#page=16) Usted forma parte de la cadena alimentaria: <https://www.europeansources.info/record/you-are-part-of-the-food-chain-key-facts-and-figures-on-the-food-supply-chain-in-the-european-union/><https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/conferences/food2030_2017/4.1.2_food_in_a_green_light-cathy_maguire_eea_0.pd> |
| **Modulo 3** | **Mejorar la nutrición y la funcionalidad de los ingredientes** |
| **Overview** | La carga de enfermedad asociada a la mala alimentación sigue creciendo en la Región Europea de la Organización Mundial de la Salud. La mala alimentación, el sobrepeso y la obesidad contribuyen a una gran proporción de enfermedades no transmisibles, incluidas las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, las dos principales causas de muerte en la región. En este artículo se aborda esta cuestión y se explica cómo los operadores de servicios alimentarios pueden contribuir a la salud de la comunidad teniendo en cuenta la planificación de los menús y la comprensión de la relación entre la alimentación y la salud. |
| Objetivos de aprendizaje | El objetivo de este módulo es ofrecer información general sobre los 5 temas que se enumeran a continuación, que se han convertido en temas críticos a la hora de mejorar la nutrición y la función de los ingredientes a través de los alimentos que se sirven. Tras este módulo, los alumnos deberían ser más conscientes de la relación entre los alimentos y la salud y de cómo los aditivos y el procesamiento tienen un impacto en la salud de los consumidores y de cómo tenemos un papel que desempeñar. |
| Temas tratados | * Comprender la relación entre: Alimentación-Dieta-Salud
* El uso de nutracéuticos en la producción de alimentos
* Reducción del contenido de azúcar y sal en los productos alimentarios
* Los aditivos alimentarios naturales
* Reducción del procesamiento de los alimentos
 |
| Casos prácticos | * Camile Thai - Siguiendo las 3 principales tendencias en Salud y Bienestar
* 'Kocbek' - Un ejemplo de buena elaboración de alimentos
* 'Vital health group' - Cómo crear un menú saludable en una cafetería
 |
| Actividades sugeridas | **Otros temas de debate para integrar el aprendizaje:** "¿Cómo puedes interpretar las 3 principales tendencias en salud y bienestar para innovar en tu negocio de alimentación?"¿Cómo puede incorporar más alimentos funcionales de nutracéuticos en su menú? |
| Lecturas adicionales | [Why We Overeat: The Toxic Food Environment and Obesity](http://theforum.sph.harvard.edu/events/why-we-overeat/) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Módulo 4** | **Maximizar las cadenas de suministro de alimentos locales y cortas** |
| Visión general | En este módulo aprenderá sobre los tipos de cadenas de suministro y por qué las cortas son tan importantes para crear y mantener una economía circular. También hablaremos del desperdicio de alimentos y de cómo el "justo a tiempo" ayuda a eliminar el desperdicio en el sector de la alimentación. |
| Objetivos de aprendizaje | Al final de este módulo, los alumnos sabrán qué es una cadena de suministro de alimentos corta y sus ventajas frente a las cadenas de suministro largas, en nuestro mundo actual.También aprenderán cómo debemos empezar a trabajar hacia una economía circular para reducir el desperdicio de alimentos y los costes en el sector de la alimentación y cómo se pueden aplicar los principios de Lean para ayudar en esta tarea. |
| Temas tratados | * Información sobre las cadenas de suministro
* Crear una economía circular y evitar el desperdicio de alimentos
* Principios de esbeltez y procesamiento y logística "justo a tiempo
 |
| Casos prácticos | ‘Neighbourfood’ – An Irish initiative demonstrating collective direct sales‘Zadruga Dobrina’ – Demonstrating development of sustainable SFSC |
| Actividades de aprendizaje sugeridas | **Temas de debate para integrar el aprendizaje:*** ¿Sabe de dónde proceden los alimentos que sirve?
* ¿Qué es lo que se desperdicia? ¿Cómo podría reducir los residuos de su empresa?
* ¿Cómo puede ayudar a su empresa el enfoque "JIT"?
 |
| Lecturas adicionales | [SHORT SUPPLY CHAIN KNOWLEDGE AND INNOVATION NETWORK (shortfoodchain.eu)](http://www.shortfoodchain.eu/) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Módulo 5** | **Tecnología para el servicio alimentario y el futuro** |
| Visión general | En este módulo, los alumnos conocerán algunas de las áreas clave en las que se está aplicando la tecnología y cómo ciertas empresas están ofreciendo soluciones tecnológicas fáciles de digerir y aplicar para las PYME del sector alimentario, con estudios de casos concretos de empresas que han adoptado estos procesos, haciendo que sus negocios se adapten mejor al mercado y satisfagan las necesidades del consumidor.  |
| Objetivos de aprendizaje | Los alumnos serán más conscientes de los avances tecnológicos y de las comunicaciones que están cambiando la forma en que encontramos, comemos y eliminamos nuestros alimentos. Desde el inicio de la pandemia del COVID-19, la adopción de nuevas tecnologías ha sido clave para la supervivencia de las empresas del sector alimentario.Al completar este módulo, los alumnos comprenderán el importante papel que desempeña el sector de los servicios alimentarios en la configuración de las tendencias alimentarias, ya que actúan como intermediarios entre productores y consumidores. También serán conscientes de cómo estas tecnologías ofrecen oportunidades para el sector de servicios alimentarios de muchas maneras. |
| Temas tratados | 1. Servicios sin contacto 2. Big Data 3. Entrega de alimentos 4. Productos al por menor5. Comercialización  6. Hardware |
| Casos prácticos | * Toast" - Ejemplo de uso de Big Data
* Fit-Panther' - Solución de entrega y digitalización
* 'Camile Thai' - Uso de la tecnología vía App para satisfacer las necesidades de los clientes
* 'Salateria Soup & Salads' - uso de soluciones de información y entrega
 |
| Actividades de aprendizaje sugeridas  | **Temas de debate para integrar el aprendizaje:*** ¿Qué le impide adoptar estas tecnologías?
* ¿Probó nuevas fuentes de ingresos durante la pandemia?
 |
| Lecturas adicionales | [Food for Life](https://etp.fooddrinkeurope.eu/component/attachments/attachments.html?id=61&task=downloads)[Farm to Fork](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52020DC0381)[Food service and Big Data](https://www.byteant.com/blog/how-big-data-is-boosting-food-industry-the-best-examples/) [Food 2030](https://fit4food2030.eu/wp-content/uploads/2018/02/food2030_report_conference_2017.pdf)   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Módulo 6** | **Impacto transformador de la tecnología alimentaria y el abastecimiento** |
| Visión general | Como intermediarias entre los consumidores y los productores, las PYME tienen un importante papel que desempeñar en el sistema alimentario mundial. Aunque el servicio alimentario es una actividad local, las decisiones que se toman tienen implicaciones globales. En este módulo, los alumnos revisarán los problemas a los que se enfrenta el sistema alimentario mundial y cómo se está aplicando la tecnología para intentar combatir algunos de estos problemas. A partir de ahí, aprenderán a relacionarse con los proveedores de la mejor manera posible para ofrecer a sus clientes un producto nutritivo y de origen ético. |
| Objetivos de aprendizaje | Al final de este módulo, los alumnos serán más conscientes de las implicaciones globales de sus decisiones de abastecimiento. Habrán aprendido sobre las externalidades del sistema alimentario y los avances tecnológicos realizados para combatirlas. Con una mayor comprensión de los problemas a los que se enfrenta el sistema alimentario, aprenderán la mejor manera de relacionarse con su cadena de suministro para asegurarse de que están tomando las decisiones de abastecimiento adecuadas para su negocio.  |
| Temas tratados | 1. La tecnología en la producción
2. Tecnología en la transformación
3. Compromiso con los proveedores
 |
| Casos prácticos | [Farm Eye](https://farmeye.ie/) – Smart Farming – Ireland **Km0** - Estudio de caso de un restaurante español que sirve sustitutos de carne de forma sostenible. **Elika Jan** - España - Aplicación que proporciona a los clientes información adicional sobre los ingredientes |
| Habilidades de aprendizaje sugeridas | **Temas de debate para integrar el aprendizaje:** * - ¿Cómo afecta la ciencia de los alimentos a su negocio?
* - ¿Proporciona usted comidas nutritivas y equilibradas?
 |
| Lecturas adicionales | [The future of Food and Farming](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/288329/11-546-future-of-food-and-farming-report.pdf)[Consumers seek more sustainable benefits from F&B products](https://www.foodingredientsfirst.com/news/consumers-seek-more-significant-and-meaningful-sustainability-benefits-from-fb-products-flags-kerry.html)  |

**05: Enlaces útiles:**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Sitio web del proyecto** | [**https://www.foodinnovation.how/**](https://www.foodinnovation.how/) |
| **Mejores prácticas Compendium** | [**https://www.foodinnovation.how/good-practice-healthy-food-service-compendium-for-smes/**](https://www.foodinnovation.how/good-practice-healthy-food-service-compendium-for-smes/) |
| **Recursos de aprendizaje** | [**https://www.foodinnovation.how/healthy-food-innovation-and-digitisation-for-the-food-service-sector-oers/**](https://www.foodinnovation.how/healthy-food-innovation-and-digitisation-for-the-food-service-sector-oers/) |
| **Página del proyecto en Facebook** | [**https://www.facebook.com/SUSTAINFoodService**](https://www.facebook.com/SUSTAINFoodService) |

**06: Ejemplo de horario del curso SUSTAIN de 5 días**

|  |  |
| --- | --- |
| **Día** | **Contenido de la formación** |
| **1** | 09.00 – 13.00 Module 1 14.00 – 15.30 Module 2 |
| **2** | 09.00 – 13.00 Module 2 14.00 – 15.30 Module 3 |
| **3** | 09.00 – 13.00 Module 3 14.00 – 15.30 Module 4 |
| **4** | 09.00 – 13.00 Module 4 14.00 – 15.30 Module 5 |
| **5** | 09.00 – 13.00 Module 5 14.00 – 15.30 Module 6 |

* Se recomienda mantener la duración máxima de los días indicada en la tabla anterior.
* Dado que el material didáctico es bastante intenso y nuevo para los profesores y alumnos, se recomienda repartir la información en varios días.
* Para un mejor tratamiento, puede optar por repartir los días a lo largo de las semanas, por ejemplo un día por semana.