

### SOCIOS

#### OBJETIVO

Mediante el desarrollo de una estructura curricular modular y de recursos educativos para el aprendizaje basado en el trabajo, ENVIRECA ha actualizado los planes de aprendizaje, a fin de incluir competencias y destrezas ecológicas como la gestión sostenible de residuos, la contratación ecológica, la monitorización del uso de recursos, la eficiencia óptima de la energía y el agua, y las prácticas de despilfarro.

#### TEMA

El proyecto Erasmus+ ENVIRECA – *greening apprenticeships in the HORECA industry* – ha creado una asociación estratégica entre 5 países de la UE que pretende mejorar las competencias ecológicas de los aprendices de Formación Profesional en la industria HORECA (hoteles, restaurantes, cafés) a través de la creación y promoción de herramientas innovadoras de aprendizaje en el trabajo (*Work-Based Learning*).

#### A QUIEN VA DIRIGIDO:

- Instituciones públicas y escuelas
- Personal docente y directores de escuelas y universidades
- Proveedores de Formación Profesional
- Proveedores y empresas de la industria HORECA
- Trabajadores de la industria HORECA



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea



**Lunes 24 de mayo 2021**



Hora 10.00 a 12.00

Evento Gratuito (online)

Mediterráneo Culinary Center



**EVENTO CON PARTICIPACIÓN GRATUITA**

Al registrarse, sujeto a disponibilidad

[Haga clic aquí para registrarse](#)



[www.envireca.eu](http://www.envireca.eu)

[www.flanet.org](http://www.flanet.org)



[envireca@flanet.org](mailto:envireca@flanet.org)



+39 02 80616112

### PROGRAMA

● **10:00 – 10:10. Apertura y saludo institucional**

Sandra Fas, Directora de Mediterráneo Culinary Center

[Haga clic aquí para unirse a la reunión](#)

● **10:10 – 10:30. Introducción y Bienvenida**

Noemi Marrone, Project Manager

● **10:30 – 11:15. El proyecto ENVIRECA**

Isabel Balfagón, Project Manager

- Presentación del proyecto y resultados
- Presentación Simulation Games
- Presentación Position Paper

● **11:15 – 11:35. La sostenibilidad en MCC**

Alex Such, Director Culinario de Mediterráneo Culinary Center

● **11:35 – 11:45. Preguntas**

● **11.45. Clausura**

Noemi Marrone, Project Manager

**Síguenos en nuestras redes sociales:**

[ENVIRECA project on Facebook](#)

[ENVIRECA project on LinkedIn](#)

[ENVIRECA project on Twitter](#)



**Lunes 24 de mayo 2021**



Hora 10.00 a 12.00

Evento Gratuito (online)

Mediterráneo Culinary Center



**EVENTO CON PARTICIPACIÓN GRATUITA**

Al registrarse, sujeto a disponibilidad

[Haga clic aquí para registrarse](#)



[www.envireca.eu](http://www.envireca.eu)

[www.flanet.org](http://www.flanet.org)



[envireca@flanet.org](mailto:envireca@flanet.org)



+39 02 80616112