



Formación ecológica en la industria HORECA

- El objetivo principal de esta presentación es proporcionar una visión general del proyecto Erasmus+ *ENVIRECA – formación ecología en la industria HORECA* – así como de los resultados alcanzados.
- Para obtener más información sobre el proyecto o si tienes interés en alguna de las organizaciones participantes, por favor contacta con los socios responsables (puedes encontrar estos contactos en la última diapositiva).

- ¿Por qué ENVIRECA?
- ¿Qué es el sector o industria HORECA?
- Objetivos del proyecto
- Grupo destinatario
- Resultados principales
- Resultado Intelectual 1
- Resultado Intelectual 2
- Resultado Intelectual 3
- Resultado Intelectual 4

Desarrollo de competencias para aprendices en el sector HORECA:

- Adaptar mejor el aprendizaje basado en el trabajo (*WBL*) a las necesidades reales del lugar de trabajo.
 - Actualizar los programas de aprendizaje y/o formación.
- Desarrollar una estructura curricular modular y recursos educativos.
 - Formar a los instructores (“Training the trainers”).

¿Qué es el sector o industria HORECA?



- Si te dedicas al sector de la restauración o de la hostelería, tienes que tener claro qué significa HORECA.
- HORECA hace referencia al acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAfeterías, y se denomina Horeca al canal de distribución para alimentos que se caracteriza por la preparación y comercialización de comidas y bebidas que han sido adquiridas con antelación.
- El término tiene su origen en los Países Bajos y su uso se ha extendido a otros países europeos.
- En España, son más de 360.000 establecimientos los que conforman esta industria esencial para nuestro país. Según datos de la Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería y Restauración, este sector lo forman más de 4.000 empresas que dan empleo directo a más de 70.000 personas y factura más de 17.000 millones de euros.



- Diseñar un plan de estudios exhaustivo y actualizado del **aprendizaje basado en el trabajo y material de formación sobre prácticas laborales sostenibles**, que se incorporará a la oferta de formación profesional en el sector HORECA.
- Introducir **métodos modernos de formación** que permitan a los aprendices del sector HORECA aplicar los conocimientos y competencias adquiridas **en situaciones reales de trabajo y promover el desarrollo de competencias medioambientales**.
- Mejorar la **cooperación entre la EFP y las empresas, y facilitar así la integración de los componentes medioambientales en los planes de estudio del aprendizaje basado en el trabajo en el sector HORECA y los sistemas de certificación y/o estandarización**.

¿Quién se beneficiará del proyecto?

- Proveedores de EFP.
- Trabajadores del sector HORECA.
- Aprendices que aspiran a ser contratados en el sector HORECA.
- Representantes del sector y asociaciones.
- Autoridades de la EFP y organismos de orientación profesional.

Resultados principales



1

Resultados del aprendizaje basado en el trabajo en el sector HORECA



2

Esquema del plan de estudios ENVIRECA & Recursos educativos abiertos



3

Juego de simulación ENVIRECA



4

Marco para la integración de los componentes medioambientales en los planes de estudio del aprendizaje basado en el trabajo en el sector HORECA y en los sistemas de certificación y/o estandarización.



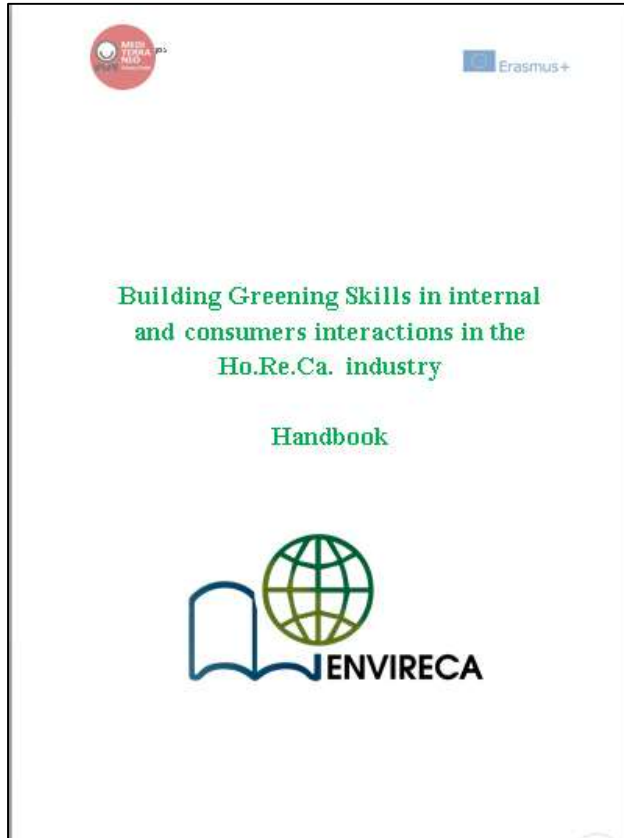
5

Jornadas informativas ENVIRECA

- **1.1:** Herramientas y recomendaciones para determinar las necesidades de competencias medioambientales en el sector HORECA.
- **1.2:** Recopilación de información y evidencia sobre las necesidades de competencias sostenibles y medioambientales.
- **1.3:** Revisión de los programas de aprendizaje en el sector HORECA.
- **1.4:** Definición de los resultados del aprendizaje de ENVIRECA para incluir en los planes de estudio del aprendizaje basado en el trabajo.

- **2.1:** Agrupación de los resultados de aprendizaje en unidades didácticas.
- **2.2:** Recursos de formación y evaluación ENVIRECA.
- **2.3:** Manual del Instructor.
- **2.4:** Recomendaciones para los proveedores de EFP y trabajadores del sector HORECA.

2.3: Manual del Instructor



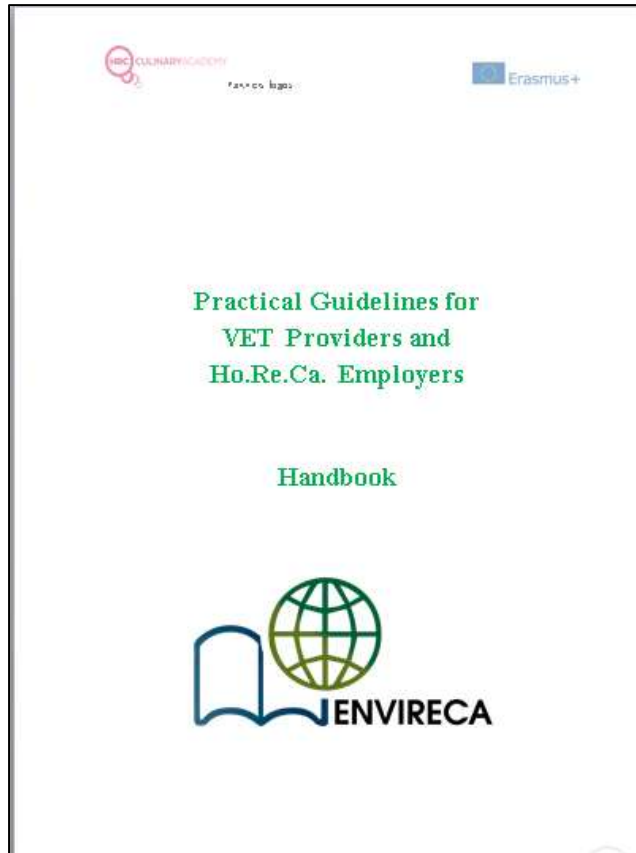
Desarrollo de competencias “verdes” en las interacciones internas y con los consumidores en la industria HORECA

Este manual representa un conjunto de herramientas y recomendaciones para ayudar a los instructores y mentores en el diseño y ejecución de los programas de aprendizaje basado en el trabajo para ocupaciones en el sector HORECA sobre prácticas de trabajo sostenibles, basadas en los recursos educativos de ENVIRECA.

Socio responsable:



2.4: Recomendaciones para los proveedores de EFP y trabajadores del sector HORECA



Recomendaciones prácticas para los proveedores de EFP y trabajadores de HORECA

Este manual ofrece a los proveedores y trabajadores de formación profesional una visión práctica sobre el significado del "desarrollo sostenible". El objetivo del manual es ayudar y apoyar a los trabajadores a comprender la sostenibilidad y poner en práctica las recomendaciones "verdes" en el lugar de trabajo.

Socio responsable:



- **3.1:** La simulación como metodología de aprendizaje para aprendices en el sector HORECA.
- **3.2:** Escenarios prácticos de trabajo en la vida real.
- **3.3:** Guía ENVIRECA para el Mentor.

Resultado Intelectual 3 – Juego de simulación ENVIRECA



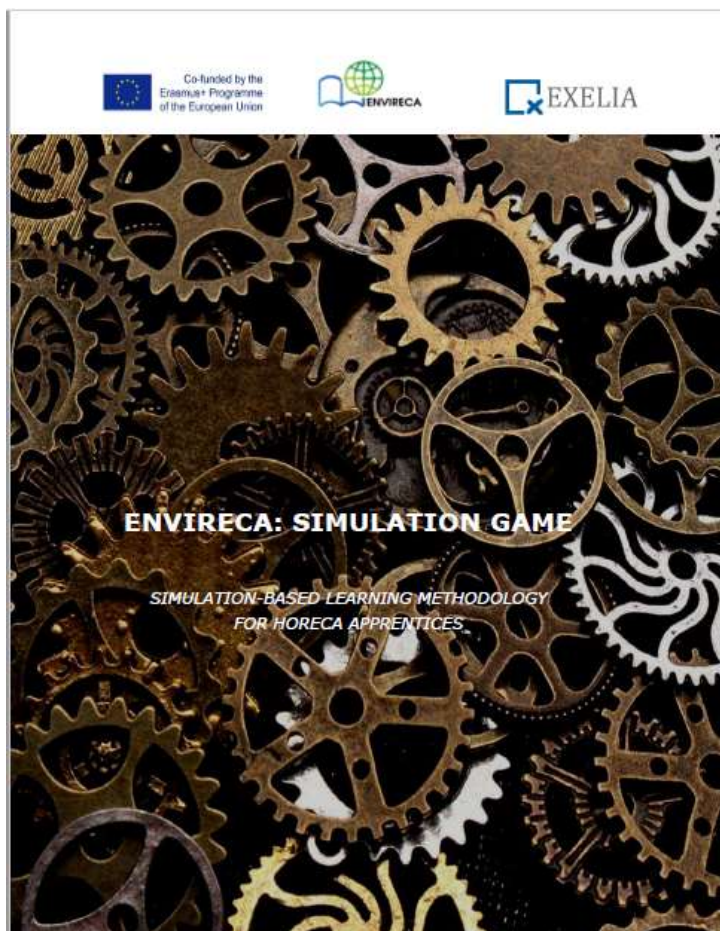
Los **juegos educativos** están diseñados para incrementar la **motivación** de los alumnos y alumnas, fomentar el **desarrollo de nuevas habilidades** y ayudar a los alumnos y alumnas a entender **cómo funciona un negocio**.

Los socios de ENVIRECA han diseñado cinco juegos educativos que, a través de la **simulación de escenarios profesionales** en la vida real, serán aplicables a todo tipo de empresas HORECA y fomentarán el **desarrollo de las competencias “verdes”** necesarias para los aprendices a la hora de dirigir una empresa HORECA de forma sostenible. Las principales características de estos escenarios son:

- Su uso en las instalaciones de HORECA;
- Complementario con otros recursos educativos;
- Componentes competitivos para promover la participación de los aprendices (gamificación).



3.1: La simulación como metodología de aprendizaje para aprendices en el sector HORECA



Juego de simulación ENVIRECA

Informe de investigación: La simulación como metodología de aprendizaje para aprendices en el sector HORECA

Pautas sobre el diseño de un juego de simulación que facilitará la adquisición y el desarrollo de competencias “verdes” y de sostenibilidad para aprendices en el sector HORECA.

Socio responsable:



Socio responsable



Estos escenarios capacitarán a los aprendices de HORECA sobre cómo integrar las habilidades "verdes" en todas las actividades de adquisición, desde la obtención de alimentos sostenibles hasta el uso de vías sostenibles y, por último, la divulgación de prácticas de adquisición adecuadas.

Sesión 1: identificar los alimentos de temporada y los proveedores locales.

Sesión 2: proponer actividades para evitar el desperdicio de alimentos perecederos.

Sesión 3: identificar los requisitos medioambientales para el suministro de bienes.



Escenarios prácticos - Ahorro de agua y energía



Socio responsable



La conservación del agua y la energía es fundamental para el desarrollo de empresas sostenibles en el sector HORECA. Este escenario se centra en la comprensión del consumo y la gestión de los recursos hídricos y energéticos.

Sesión 1: desarrollar una herramienta de auditoría para ver dónde y cómo se consumen el agua y la energía dentro de la empresa.

Sesión 2: utilizar una evaluación comparativa para llevar a cabo un análisis de coste-beneficio del consumo de energía y agua en toda la organización.

Sesión 3: desarrollar una estrategia de conservación de energía y agua que minimice el consumo de la organización.



Este escenario práctico capacitará a los aprendices del sector HORECA sobre cómo integrar las competencias "verdes" en todas las actividades de gestión y reciclaje de residuos.

Sesión 1: (actividad grupal) evaluar todas las áreas en las que es necesario la gestión de los residuos, y las mejoras que se deben implementar en la organización.

Sesión 2: preparar una guía crítica de tareas y pasos para iniciar el proceso de transición hacia prácticas más sostenibles.

Sesión 3: (actividad grupal o individual) asegurar que los costes de implementación sigan siendo apropiados para la organización, incluyendo prácticas sostenibles y "verdes" para la gestión de los residuos.

Socio responsable



Escenarios prácticos - Relación con el cliente

Este escenario capacitará a los aprendices del sector HORECA a integrar las competencias "verdes" en todas las actividades relacionadas con los clientes.

Sesión 1: (actividad grupal) evaluar todas las áreas donde la relación con el cliente es deficiente, y las mejoras a realizar para la organización.

Sesión 2: preparar esquemas que esbocen los canales de comunicación para los clientes, informando sobre la transformación en curso de la organización hacia prácticas más sostenibles.

Sesión 3: métodos de comunicación para la gestión de las relaciones con los clientes, resaltando todas las formas proactivas que está incluyendo la organización en materia de sostenibilidad para poder tener una experiencia más "verde".

Socio responsable



Escenarios prácticos - Servicios de gestión

Este escenario proporcionará formación sobre las diferentes formas de utilizar los servicios de gestión y cómo hacerlo de forma adecuada, según criterios “verdes” y de sostenibilidad dentro de la cocina.

El Chef Ejecutivo preparará una cena de negocios para aproximadamente 25-30 personas. Antes de elaborar el menú, el Chef Ejecutivo es el encargado de seleccionar y comprobar el estado de los productos adquiridos (principalmente de los vendedores y proveedores locales). Prestando especial atención a los productos locales (“Kilometro Zero”) e ingredientes sostenibles.

El Chef Ejecutivo también es responsable del Control de Calidad antes de que los platos salgan de la cocina.

Socio responsable



3.3: Guía ENVIRECA para el Mentor



Socio responsable



La tutoría se ha convertido en una práctica de formación muy popular en las empresas modernas, ya que facilita la aculturación, el rendimiento y el desarrollo profesional de los recién llegados, los de gran potencial y los de las poblaciones minoritarias que carecen de modelos de conducta.

La Guía ENVIRECA para el Mentor ayuda a los instructores a impartir cursos de formación sobre sostenibilidad y competencias medioambientales, para los aprendices del sector HORECA, mediante el uso de planes de tutoría y aprendizaje basado en la simulación.

La Guía analiza las formas en que se pueden implementar escenarios prácticos dentro del contexto local de cada sesión de formación o de cada tipo de negocio HORECA.

- **4.1:** Sesión piloto para validar los resultados de aprendizaje de ENVIRECA.
- **4.2:** Certificado medioambiental.
- **4.3:** Informe detallado para promover la oferta y la calidad del aprendizaje basado en el trabajo dentro del sector HORECA.

4.2: Certificado medioambiental



Socio responsable



El certificado medioambiental (está basado en documentación relevante como el Europass) se entregará a los aprendices del sector HORECA, después de asistir al programa de formación sobre el aprendizaje basado en el trabajo que ya incorporará los resultados de aprendizaje ENVIRECA.

4.3: Position Paper



Socio responsabile



ENVIRECA

**POSITION PAPER TO PROMOTE THE
SUPPLY AND QUALITY OF WORK-
BASED LEARNING WITHIN THE
HORECA SECTOR (O4-T3)**

OUTPUT TYPE: INTELLECTUAL

FLA
19 MAR 2021

Informe detallado para promover la oferta y la calidad del aprendizaje basado en el trabajo dentro del sector HORECA.

El propósito del informe detallado es promover la integración de competencias medioambientales y sostenibles en el sector HORECA y fomentar que instituciones nacionales y entidades interesadas, adopten políticas nacionales que se ajusten a las requisitos reales del lugar de trabajo.

Visita nuestra página web:

<https://www.envireca.eu/>

Síguenos en nuestras redes sociales:



[ENVIRECA project on Facebook](#)



[ENVIRECA project on LinkedIn](#)



[ENVIRECA project on Twitter](#)



Lider: Lombardy Foundation for the Environment (Italia)

E-mail: envireca@flanet.org

Teléfono: +39 0280616112



EXELIA E.E (Grecia)

E-mail: info@exelia.gr

Teléfono: +30 2106443684



Dalarna University (Suecia)

E-mail: dsc@du.se

Teléfono: +46 23778000



Private Professional College HRC Culinary Academy (Bulgaria)

E-mail: info@hrcacademy.com

Teléfono: +35 924260258



Mediterráneo Culinary Center (España)

E-mail: erasmusinfo@mediterraneoculinary.com

Teléfono: +34 963190020



**¡Muchas gracias por vuestra
atención!**

ISABEL BALFAGÓN
PROJECT MANAGER
erasmusinfo@mediterraneoculinary.com