



# Formación ecológica en la industria HORECA

## 1. 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 habilidades medioambientales 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.

## 2. 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 medioambientales 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 basado en el trabajo (*Work-Based Learning*).

# Descripción del proyecto

- **Programa:** Erasmus+
- **Acción clave 2:** Cooperación para la innovación y el intercambio de buenas prácticas
- **Acción:** Asociaciones estratégicas en el ámbito de Formación Profesional
- **Objetivo principal del proyecto:** Innovación

- Inicialmente proyecto de 30 meses de duración:

Fecha de inicio: 1 de septiembre 2018

Fecha de finalización: 28 de febrero de 2021

- **Partenariado:**

Líder del proyecto: Fondazione Lombardia per l'Ambiente (ITALIA)

Socio: EXELIA (GRECIA)

Socio: Dalarna University (SUECIA)

Socio: HRC Culinary Academy (BULGARIA)

Socio: Mediterráneo Culinary Center (ESPAÑA)



## FLA- ITALIA

- La Fundación Lombardía por el Medio Ambiente fue establecida por la Región Lombardía (norte de Italia) en 1986 como un "organismo moral y científico" para mejorar la experiencia y las habilidades técnicas adquiridas tras el accidente de ICMESA en Seveso en 1976, un incendio industrial que ocurrió en una pequeña planta química en el municipio de Seveso, a 25 km al norte de Milán. El accidente ocasionó la liberación de enormes cantidades de dioxina que afectó al medio ambiente. Después de más de treinta años de actividad, sus competencias, cada vez más estructuradas, tienen como objetivo principal la protección del medio ambiente, y han permitido realizar numerosos proyectos. Gracias a su larga trayectoria en proyectos europeos la fundación se ha convertido en un referente de investigación y difusión en el ámbito regional y nacional.



## HRC- BULGARIA

- HRC Culinary Academy es una escuela culinaria acreditada en Sofía, Bulgaria. Fundada en febrero de 2008, la escuela tiene más de 300 estudiantes de 18 países distintos a tiempo completo. HRC Culinary Academy es la primera escuela culinaria de Europa del Este.
- El programa de Artes Culinarias de la Academia es un curso de dos años que prepara a los estudiantes para carreras en la industria hotelera y culinaria de una forma internacional. El curso se centra en la formación práctica y las clases son impartidas por chefs internacionales y chefs invitados de todo el mundo. Los estudiantes de la escuela tienen la oportunidad de trabajar en cocinas de restaurantes y hoteles tanto en Europa como en Oriente Medio, Sudáfrica y Estados Unidos durante 2 años.



## DALARNA UNIVERSITY- SUECIA

- La Universidad de Dalarna (Högskolan Dalarna en sueco) es una universidad pública sueca. Se encuentra en las ciudades de Borlänge y Falun, en el Dalecarlia, Suecia. Fue fundada en 1977 y cuenta con unos 12.000 estudiantes, la mitad de ellos, aproximadamente, en la ciudad de Falun, y el resto en Borlänge.
- Dentro de su oferta educativa encontramos: economía, lenguas extranjeras y humanidades, enfermería, ingenierías técnicas, psicología, pedagogía y química, entre otras especialidades. También se imparten estudios de Máster en lengua inglesa, literatura comparada, ingeniería electrónica e informática. Asimismo, ofrece multitud de programas y cursos a distancia a través de su campus virtual.



## EXELIA- GRECIA

- EXELIA desarrolla prácticas innovadoras para la investigación, la cooperación interregional y la formación. La empresa coordina y redacta propuestas de proyectos de investigación financiados por la UE y desarrolla aún más los resultados de la investigación y los prototipos en productos y servicios innovadores para sus clientes. EXELIA se centra, principalmente, en los campos de la asesoría de políticas públicas en áreas como la economía circular, las políticas de cambio climático, la transición energética, etc.
- Implementan y coordinan proyectos del programa Erasmus+, además de proyectos de Cooperación Transnacional e Interregional , así como el programa Horizon Europe. Exelia actúa tanto como socio y líder en proyectos internacionales.

# Noemi Marrone

Project Manager

[international@mediterraneoculinary.com](mailto:international@mediterraneoculinary.com)