



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT!

Módulo 4



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ÁREA TEMÁTICA

Investigación de prácticas innovadoras y sostenibles: potenciación de las competencias y enfoques eficaces

SUB ÁREA DE REFERENCIA

Habilidades digitales y blandas

HORAS

15

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

1. **Identificar y comprender las prácticas sostenibles** y obtener una comprensión integral de los conceptos de sostenibilidad y su aplicación en el sector de la alimentación y la restauración.
2. **Identificar métodos** de investigación, implementación y mantenimiento de prácticas innovadoras y sostenibles.
3. **Aplicación práctica** mediante la aplicación de conocimientos científicos y habilidades de pensamiento crítico para proponer soluciones innovadoras y sostenibles.
4. Los alumnos apreciarán la **importancia de la colaboración** y cómo relacionarse eficazmente con mentores y compañeros en el sector de la alimentación y la restauración.
5. Los alumnos comprenderán el papel y el potencial de las **tecnologías** y herramientas digitales en el sector de la alimentación y la restauración.
6. Los alumnos desarrollarán habilidades y conocimientos y obtendrán herramientas y técnicas prácticas para definir **prioridades** y desarrollar planes de acción **para gestionar eficazmente su trabajo**.
7. Los alumnos desarrollarán las habilidades y los conocimientos necesarios para establecer **objetivos** significativos y viables en el sector de la alimentación y la restauración.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

TEÓRICO	PRÁCTICO
<ul style="list-style-type: none">• Lectura• Casos de estudio	<ul style="list-style-type: none">• Mapeo de las principales prácticas innovadoras y sostenibles mediante la exploración de las metodologías y el análisis de la implementación contemporánea.• Aplicación de prácticas innovadoras y sostenibles.• Evaluación del impacto de las prácticas innovadoras y sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración.

CONTENIDO

- 1) **Identificación y comprensión de las prácticas sostenibles.**
- 2) **Mejores prácticas para una colaboración exitosa - Colaboración en el sector de la alimentación y la restauración.**
- 3) **Aprender con otros: compañeros y mentores.**
- 4) **Definición de prioridades y planes de acción y establecimiento de objetivos a largo, medio y corto plazo.**
- 5) **Identificar métodos** de investigación, implementación y mantenimiento de prácticas innovadoras y sostenibles.
 - 5.1.1 *Habilidad #15 Explora y experimenta con enfoques innovadores.*
 - 5.1.2 *Habilidad #22: Obtén el apoyo necesario para lograr resultados valiosos.*
- 6) **Interactuar, comunicarse y compartir información a través de las tecnologías digitales.**
- 7) **Casos de estudio.**



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

INTRODUCCIÓN

El sector de la alimentación y la restauración está experimentando un cambio transformador impulsado por el doble imperativo de la innovación y la sostenibilidad. A medida que la población mundial continúa creciendo y las preocupaciones ambientales aumentan, se ha vuelto imperativo repensar las prácticas tradicionales dentro de esta industria.

Esta introducción permite vislumbrar la importancia crítica de investigar prácticas innovadoras y sostenibles dentro del sector de la alimentación y la restauración, haciendo hincapié en la necesidad de enfoques holísticos y con visión de futuro.

La industria tradicional de alimentos y catering se ha caracterizado durante mucho tiempo por prácticas que priorizan la conveniencia, la rentabilidad y, a menudo, no tienen en cuenta las consecuencias ambientales y sociales.

Sin embargo, ante el cambio climático, el agotamiento de los recursos y una mayor conciencia de las consideraciones éticas y de salud, la industria se enfrenta a una necesidad urgente de transformación.

La sostenibilidad es el eje de esta investigación. Las prácticas sostenibles abarcan la reducción del desperdicio de alimentos, la minimización del uso de energía y agua, la adopción de envases ecológicos y la promoción del abastecimiento ético.

Además, la sostenibilidad se extiende más allá de los aspectos ambientales para abarcar la responsabilidad social, como las prácticas laborales justas y la participación de la comunidad. El compromiso del sector de la alimentación y la restauración con la sostenibilidad no solo responde a las preocupaciones actuales, sino que también garantiza el bienestar de las generaciones futuras.

En conclusión, el camino del sector de la alimentación y la restauración hacia la innovación y la sostenibilidad es tanto una necesidad apremiante como una oportunidad sin límites. Esta investigación se esfuerza por descubrir soluciones novedosas, desafiar las normas tradicionales y allanar el camino para una industria que prospere en armonía con el planeta, su gente y las generaciones futuras. Al profundizar en este campo dinámico, nuestro objetivo es catalizar un cambio que trascienda las fronteras culinarias y marque el comienzo de un futuro más sostenible, equitativo y delicioso.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

1. Identificación y comprensión de las prácticas sostenibles



Figura 1 - Prácticas sostenibles (Fuente: <https://www.lightspeedhq.com/blog/3-ways-to-run-a-sustainable-restaurant/>)

Identificar y comprender las prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración es un esfuerzo esencial en nuestro mundo moderno. Esta búsqueda implica reconocer y adoptar enfoques innovadores que no solo minimicen el impacto ambiental, sino que también promuevan la responsabilidad social y la viabilidad económica. Las prácticas sostenibles abarcan una amplia gama de iniciativas, desde la reducción del desperdicio de alimentos y la adopción de alternativas basadas en plantas hasta el empleo de tecnologías de cocina inteligente y el apoyo a los centros alimentarios locales. A través de una exploración exhaustiva, las personas de la industria alimentaria y de la restauración adquieren los conocimientos y las habilidades necesarias para tomar decisiones informadas que beneficien al planeta, a las comunidades y a las empresas por igual. Además, esta comprensión fomenta una perspectiva holística que reconoce las dimensiones éticas de la producción de alimentos, equilibra los intereses comerciales con la gestión ambiental y, en última instancia, contribuye a la transformación de la industria hacia un futuro más sostenible y responsable.

Hemos reunido a continuación las prácticas sostenibles más importantes en el sector de la alimentación y la restauración:

PRÁCTICAS SOSTENIBLES	CÓMO USARLO
Agricultura Vertical y Agricultura de Interior	Esta sección detallará cómo la agricultura vertical y la agricultura de interior revolucionan la producción de alimentos al maximizar el espacio y reducir el uso de agua y recursos. Discutiremos ejemplos de iniciativas exitosas de agricultura vertical y su impacto en los sistemas alimentarios urbanos.
Agroecología y Permacultura	Explorar los principios de la agroecología y la permacultura, haciendo hincapié en su enfoque en prácticas agrícolas sostenibles e inspiradas en la naturaleza. Mostraremos estudios de casos de granjas y empresas que han adoptado estos



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

	enfoques.
Innovación en el desperdicio de alimentos	Nos sumerjiremos en estrategias innovadoras a lo largo de la cadena de suministro de alimentos para reducir el desperdicio de alimentos. Esto incluye discutir la importancia de reducir el desperdicio en cada etapa , desde la producción hasta el consumo, y mostrar a las empresas que lideran el camino en este campo .
Tecnología de cocina inteligente	Comprenderemos las aplicaciones prácticas de las tecnologías de cocina inteligente, incluidos los electrodomésticos de bajo consumo, los sensores IoT y la gestión automatizada del inventario. Exploraremos cómo estas tecnologías optimizan las operaciones de la cocina, reducen el consumo de recursos y mejoran la seguridad alimentaria.
Alternativas a la carne de origen vegetal	Profundizaremos en el mundo de las alternativas a la carne de origen vegetal. Exploraremos las tecnologías y los ingredientes utilizados para crear estos productos, los beneficios de sostenibilidad y el crecimiento del mercado que están experimentando.
Ingredientes reciclados	Aprenderemos sobre el uso creativo de ingredientes reciclados y restos de comida en las prácticas culinarias. Proporcionaremos ejemplos de platos y productos que han incorporado con éxito estos ingredientes sostenibles.
Restaurantes sin desperdicio	Exploraremos el concepto de restaurantes sin desperdicio y las estrategias que emplean para minimizar el desperdicio, desde la reutilización de restos de comida hasta el reciclaje y el compostaje. Se incluirán estudios de casos del mundo real.
Restaurantes que funcionan con energía solar	Comprenderemos cómo los restaurantes están aprovechando la energía solar para impulsar sus operaciones, reduciendo su huella de carbono y sus costes de energía. Discutiremos los aspectos prácticos y los beneficios del uso de la energía solar en la industria alimentaria.
Hidroponía y Acuaponía	Esta sección proporcionará una explicación detallada de los sistemas hidropónicos y acuapónicos, mostrando su potencial para conservar el agua y los nutrientes al tiempo que promueve la agricultura sostenible. Se discutirán ejemplos del mundo real de empresas que utilizan estos sistemas.
Innovaciones de embalaje ecológico	Exploraremos los últimos desarrollos en soluciones de embalaje sostenibles que reducen el uso de plástico y minimizan el impacto ambiental. Veremos materiales y diseños innovadores que están marcando la diferencia.
Centros de alimentos locales	Discutiremos el concepto de centros locales de alimentos que conectan a los productores directamente con los consumidores, reduciendo así las emisiones del transporte y apoyando las economías locales. Destacaremos los modelos exitosos de centros de alimentos locales.
Proteína a base de insectos	Profundizaremos en el potencial sostenible del uso de insectos como fuente de proteínas. Exploraremos los beneficios nutricionales, las consideraciones éticas y las ventajas ambientales de esta tendencia emergente.
Compartir y redistribuir alimentos	Explorar el concepto de programas de intercambio y redistribución de alimentos, cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos y abordar la inseguridad alimentaria simultáneamente. Esta sección profundizará en iniciativas que conectan los excedentes de alimentos de las empresas con las personas u organizaciones necesitadas, haciendo hincapié en los impactos sociales y ambientales positivos.
Etiquetado de carbono	Comprenderemos la implementación del etiquetado de carbono





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

	en menús y productos alimenticios, que proporciona a los consumidores información sobre la huella de carbono de sus elecciones. Exploraremos el potencial del etiquetado de carbono para crear conciencia y fomentar opciones alimentarias más sostenibles.
Aplicaciones inteligentes para pedir comida	Profundizaremos en el desarrollo y el uso de aplicaciones inteligentes de pedidos de alimentos que aprovechan el análisis de datos para optimizar la producción de alimentos y reducir el desperdicio. Examinaremos cómo estas aplicaciones pueden contribuir a la eficiencia en el sector de la restauración al tiempo que minimizan el impacto ambiental.
Blockchain para la trazabilidad de los alimentos	Exploraremos la aplicación de la tecnología blockchain en la cadena de suministro de alimentos. Comprenderemos cómo blockchain mejora la transparencia, la trazabilidad y la confianza, garantizando el abastecimiento ético y sostenible de los ingredientes. Los casos de estudio ilustrarán su implementación en el mundo real.
Paisajismo comestible	Nos sumergiremos en el concepto de paisajismo comestible, que transforma los paisajes de los restaurantes en espacios productivos. Comprenderemos cómo esta práctica no solo mejora la estética, sino que también proporciona ingredientes frescos de origen local, promoviendo la sostenibilidad y una experiencia gastronómica única.
Conceptos de alimentos híbridos	Exploraremos prácticas culinarias innovadoras que fusionan diferentes cocinas e ingredientes para crear menús diversos y sostenibles. Descubra cómo los conceptos de alimentos híbridos pueden reducir el desperdicio de alimentos, ampliar los horizontes culinarios y satisfacer los gustos cambiantes de los consumidores.
Laboratorios de Investigación e Innovación Culinaria	Discutiremos el establecimiento de laboratorios de investigación e innovación dentro de las escuelas culinarias y restaurantes. Estos laboratorios sirven como incubadoras para la experimentación con nuevas técnicas, ingredientes y prácticas sostenibles. Los ejemplos del mundo real mostrarán su papel en la configuración del futuro de la gastronomía.
Agricultura Regenerativa	Profundizaremos en los principios y prácticas de la agricultura regenerativa, haciendo hincapié en la salud del suelo, la biodiversidad y la restauración de los ecosistemas. Comprenderemos cómo la agricultura regenerativa contribuye a la sostenibilidad a largo plazo al mejorar la fertilidad del suelo, aislar el carbono y promover sistemas alimentarios resilientes.

¿Por qué necesitas estas prácticas sostenibles?

La investigación continua es el alma del progreso en el camino hacia la sostenibilidad del sector de la alimentación y la restauración. Es la brújula que nos guía a través del panorama en constante evolución de los desafíos ambientales, las preferencias cambiantes de los consumidores y las tecnologías emergentes. Las prácticas sostenibles no son estáticas; requieren una adaptación y mejora continuas. La investigación proporciona la base empírica para identificar qué prácticas son realmente sostenibles, en lugar de un mero lavado verde. Al mantenernos al tanto de los últimos hallazgos, podemos refinar nuestros métodos, optimizar el uso de recursos y desarrollar soluciones innovadoras que mantengan a nuestra industria alineada con los principios de responsabilidad ambiental, equidad social y viabilidad económica. La investigación es la piedra angular sobre la que construimos un futuro sostenible para el sector de la alimentación y la restauración.

¿Cómo puedes utilizar estas prácticas?

La exploración de enfoques innovadores es muy prometedora para la industria alimentaria. Estos enfoques ofrecen una serie de beneficios, como la reducción de la huella medioambiental, la mejora de la eficiencia de los recursos y la mejora de la participación del cliente. Por ejemplo, la adopción de alternativas a la carne de origen vegetal no sólo aborda el impacto medioambiental de la producción tradicional de carne, sino que también aprovecha un mercado creciente de consumidores conscientes. Además, las tecnologías de cocinas inteligentes no solo agilizan las operaciones, sino que también reducen los costes energéticos y los residuos. El impacto positivo se extiende más allá de la rentabilidad; mejora la reputación de una empresa y fomenta la lealtad de los clientes. La innovación no solo aborda desafíos apremiantes, sino que también despierta la creatividad, lo que, a su vez, impulsa el crecimiento económico y ayuda a la industria a adaptarse a las circunstancias cambiantes.

Más información sobre prácticas sostenibles...

La experimentación creativa en prácticas sostenibles es un componente esencial del progreso en el sector de la alimentación y la restauración. Esto implica un enfoque de mente abierta para la resolución de problemas, donde los chefs, productores y empresas exploran activamente ideas y técnicas no convencionales. Por ejemplo, experimentar con ingredientes reciclados desafía la noción convencional de desperdicio, lo que conduce a nuevas creaciones culinarias al tiempo que minimiza el desperdicio de recursos. Los chefs creativos también están fusionando cocinas para reducir el desperdicio de alimentos e introducir diversos sabores. Al fomentar una cultura de experimentación, podemos descubrir soluciones innovadoras, encontrar ingredientes novedosos y crear experiencias gastronómicas emocionantes que beneficien simultáneamente a nuestro planeta.



Figura 2 - Soluciones innovadoras (Fuente: <https://www.foodnotify.com/en/blog/sustainable-food-system-hospitality>)

¿Y la Ética?

La investigación sobre prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración requiere un examen crítico de sus dimensiones éticas. Las consideraciones éticas se extienden a áreas como las prácticas laborales justas, el bienestar animal y el abastecimiento responsable. Por ejemplo, al explorar prácticas sostenibles de productos del mar, es imperativo considerar el impacto en las comunidades pesqueras y el bienestar de los



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ecosistemas acuáticos. Las dimensiones éticas de la investigación requieren que tomemos decisiones que defiendan los principios de justicia y responsabilidad, asegurando que las iniciativas de sostenibilidad no dañen inadvertidamente a las poblaciones o ecosistemas vulnerables. Este examen es esencial para garantizar que nuestra investigación contribuya positivamente a la sociedad y al medio ambiente.

Equilibrar los intereses comerciales, el impacto ambiental y el bienestar social es el sello distintivo de un sector alimentario y de restauración responsable y sostenible. No es un juego de suma cero; más bien, se trata de encontrar sinergias y soluciones beneficiosas para todos. Una empresa que prioriza la sostenibilidad puede obtener una ventaja competitiva al reducir los costos operativos, atraer a consumidores conscientes del medio ambiente y fomentar una imagen de marca positiva. Además, las prácticas sostenibles a menudo conducen a una mejor gestión de los recursos, lo que es ventajoso desde el punto de vista financiero. Sin embargo, este equilibrio requiere un enfoque estratégico, un diálogo abierto con las partes interesadas y un compromiso con el pensamiento a largo plazo. Lograr este equilibrio garantiza que nuestra industria prospere económicamente al tiempo que contribuye positivamente al medio ambiente y la sociedad, alineándose con los objetivos más amplios del desarrollo sostenible.

EJERCICIO – ENCUESTA PARA ESTUDIANTES

Sección 1: Prácticas Sostenibles

1.1. ¿Está familiarizado con las prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración?

- Sí
- No

1.2. Seleccione las prácticas sostenibles que más le interesen a lo largo de este capítulo:

- Agricultura Vertical o Agricultura de Interiores
- Agroecología o Permacultura
- Iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos
- Tecnología de cocina inteligente
- Opciones de menú a base de plantas
- Uso de ingredientes reciclados
- Prácticas de residuo cero
- Uso de la energía solar
- Hidroponía o Acuaponía
- Embalaje ecológico
- Apoyo a los centros locales de alimentos
- Proteína a base de insectos
- Programas de Intercambio o Redistribución de Alimentos
- Etiquetado de carbono en los menús
- Aplicaciones inteligentes para pedidos de comida
- Blockchain para la trazabilidad
- Paisajismo comestible
- Conceptos de alimentos híbridos
- Laboratorios de Investigación e Innovación
- Agricultura Regenerativa





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Sección 2: Aspectos positivos

2.1. ¿Qué impactos positivos has observado como resultado de la implementación de prácticas sostenibles? (Nombra ejemplos concretos si es posible).

[Su respuesta]

2.2. ¿Cómo pueden las prácticas sostenibles afectar positivamente a la reputación, la lealtad de los clientes o la rentabilidad de una organización?

[Su respuesta]

Sección 3: Aspectos críticos

3.1. ¿Qué desafíos o aspectos críticos se pueden encontrar al implementar prácticas sostenibles? (Nombra ejemplos concretos si es posible).

[Su respuesta]

3.2. ¿Qué consecuencias negativas, intencionadas o no, pueden estar relacionadas con los esfuerzos de sostenibilidad de una organización?

[Su respuesta]

Sección 4: Realidad actual

4.1. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría el nivel actual de prácticas sostenibles en el mundo? (1 es muy bajo, 5 es muy alto).

1

2

3

4

5

4.2. ¿Hay alguna práctica sostenible específica que planea implementar en un futuro cercano? En caso afirmativo, descríbelo.

[Su respuesta]

Sección 5: Comentarios adicionales

5.1. ¿Tienes algún comentario, sugerencia o idea adicional sobre las prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración?

[Su respuesta]





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

2. Mejores prácticas para una colaboración exitosa - Colaboración en el sector de la alimentación y la restauración

Importancia y beneficios de una colaboración eficaz en el sector de la alimentación y la restauración

La colaboración se erige como una piedra angular integral dentro de la industria de la alimentación y la restauración, orquestando una sinfonía de trabajo en equipo y soluciones ingeniosas que producen resultados excepcionales. La amalgama de diversas habilidades y conocimientos, facilitada por la colaboración, conduce a la creación de productos y servicios superiores, enriqueciendo tanto los resultados finales como el crecimiento personal y profesional de los individuos.

A medida que las organizaciones se esfuerzan por ofrecer valor a través de productos y servicios, la colaboración actúa como el adhesivo que garantiza una coordinación perfecta y un trabajo en equipo armonioso entre las diferentes unidades. En el ámbito de la alimentación y la restauración, ya se trate de proyectos a pequeña escala o de empresas a gran escala, la colaboración constituye la base del trabajo en equipo. La colaboración actúa como el conducto a través del cual los miembros del equipo se comunican, ejecutan tareas y sincronizan sus esfuerzos para alcanzar objetivos compartidos. Más allá del trabajo en equipo, la colaboración fomenta un sentido de propiedad entre los empleados. El intercambio de ideas y la puesta en común de conocimientos colectivos alimentan conceptos innovadores, mientras que el escrutinio colaborativo perfecciona estas ideas para una aplicación óptima.

Ventajas de los esfuerzos colaborativos en las empresas de alimentación y catering:

1. *Elevar la satisfacción laboral*

En el sector de la alimentación y la restauración, comprender el efecto dominó de cada función aumenta la confianza y la satisfacción laboral, lo que impulsa la motivación para un equipo más exitoso.

2. *Resolución efectiva de conflictos*

Las relaciones sólidas fomentadas a través de la colaboración permiten a los compañeros ofrecer apoyo, retroalimentación y soluciones integrales para cualquier conflicto que pueda surgir.

3. *Mejora de habilidades y versatilidad*

Comprender los roles de los compañeros facilita la integración de habilidades, mejorando la versatilidad y avanzando en los horizontes profesionales.

4. *Fomento de la inclusión*

La colaboración abarca diversas perspectivas, fomentando un entorno inclusivo que mejora la creatividad y la productividad.

5. *Agradecimiento a las contribuciones*

La colaboración proporciona una visión más profunda de la importancia del papel de cada miembro, lo que fomenta el aprecio mutuo.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

6. *Construyendo relaciones profesionales*

Las relaciones sólidas dentro de los equipos y el liderazgo son de gran valor. En el sector de la alimentación y la restauración, estas conexiones pueden catalizar el éxito individual y de equipo, abriendo las puertas a nuevas oportunidades.

7. *Cultivar la autoconciencia*

La colaboración fomenta la autoconciencia, facilitando el reconocimiento de las fortalezas y las áreas de crecimiento.

8. *Mejorar la comprensión de los objetivos*

La colaboración garantiza la transparencia y la comunicación efectiva, uniendo a los equipos de alimentación y catering hacia una visión compartida. Este esfuerzo sincronizado garantiza un enfoque unificado hacia el logro de los objetivos.

En conclusión, la colaboración efectiva es la piedra angular que eleva la industria de la alimentación y la restauración. No solo impulsa la innovación y el crecimiento, sino que también fomenta un entorno armonioso en el que las personas prosperan y los proyectos sobresalen.

➤ **Generar confianza y fomentar la comunicación abierta**

La comunicación abierta implica la posibilidad de expresar tus pensamientos libremente mientras te relacionas con los demás. En un entorno profesional, significa la capacidad de los empleados para intercambiar comentarios, ofrecer y sugerir ideas y expresar inquietudes, participando así activamente en la dinámica de trabajo.

En esencia, la comunicación abierta encarna un diálogo transparente y respetuoso, creando una base de confianza, seguridad psicológica e interacción regular que mantiene un ambiente de trabajo armonioso y productivo. Para mejorar la comunicación dentro del sector de la alimentación y la restauración podemos utilizar estas estrategias efectivas:

- Establecer un sistema de comunicación claro, que incorpore reuniones de personal, traspasos de turnos y herramientas digitales como aplicaciones de mensajería.
- Promover el diálogo abierto en el que los empleados se sientan cómodos expresando sus pensamientos y sugerencias.
- Llevar a cabo reuniones periódicas del personal y sesiones informativas de turno para compartir actualizaciones, abordar desafíos, comunicar actualizaciones importantes y celebrar logros.
- Proporcionar instrucciones claras, especialmente a través de ayudas visuales.
- Utilizar la tecnología para aprovechar las herramientas, como la gestión de pedidos y los sistemas de visualización de la cocina.
- Predicar con el ejemplo con prácticas para inspirar a los empleados, mostrando respeto, escucha activa y resolución rápida de problemas.
- Realizar revisiones de desempeño y evaluar el desempeño del personal con regularidad.
- Delegar responsabilidades para empoderar al personal, fomentando un sentido de propiedad.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- Implementar mecanismos de retroalimentación para recopilar comentarios de los clientes y el personal a través de varios canales.
- Gestionar los conflictos de forma transparente y colaborativa, garantizando resoluciones rápidas para mantener un ambiente positivo.

➤ Resolución de conflictos y manejo de desafíos

En el dinámico mundo de la alimentación y la restauración, los conflictos son inevitables, por lo que es crucial una hábil resolución de conflictos. Estas son las estrategias para gestionar eficazmente los retos del sector:

○ *Obtener información antes de intervenir:*

La identificación del problema central constituye la base para encontrar soluciones óptimas. Una acción rápida puede evitar una escalada, por lo que es esencial una intervención oportuna.

○ *Escuchar todas las perspectivas:*

Mantener la imparcialidad para evitar exacerbar las tensiones y considerar la posibilidad de tener un segundo gerente presente para la objetividad.

○ *Manejar disputas en privado:*

Evitar los conflictos públicos, especialmente frente a los clientes, ya que dañan la reputación del negocio.

○ *Priorizar la experiencia del cliente:*

Abordar rápidamente los conflictos que afectan a los clientes. Discúlpate en nombre del restaurante, comunica tus acciones y ofrece gestos para aliviar la situación.

○ *Realizar un seguimiento minucioso:*

Incluso después de resolver conflictos, mantente alerta. Comunícate regularmente con las partes involucradas para garantizar una resolución duradera y adelantarte a problemas futuros.

○ *Aplicar políticas de tolerancia cero:*

Para asuntos serios como la discriminación y el acoso, establezca pautas claras contra comportamientos inaceptables.

➤ Alinear los objetivos individuales y grupales

Cómo alinear los objetivos individuales y corporativos paso a paso:

1. *Entender el panorama:*

- El éxito de la alineación requiere una planificación estratégica y un esfuerzo colaborativo.
- Reconocer que la alineación efectiva exige una comunicación abierta, un liderazgo fuerte y el compromiso de todos los niveles de la organización.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

2. *Fomentar el compromiso del liderazgo:*
 - Iniciar la alineación reuniendo a su equipo de liderazgo para discutir la visión general de la organización y la dirección estratégica.
 - Involucrar a los líderes en la definición de objetivos organizacionales claros y centrados en los resultados que resuenen en toda la fuerza laboral.
3. *Traducir y desglosar los objetivos:*
 - Transformar los objetivos en declaraciones claras e inspiradoras que puedan ser fácilmente entendidas por todos.
 - Deconstruir los objetivos generales en hitos tangibles y con plazos determinados.
4. *Establecer rutinas de comunicación:*
 - Incorporar discusiones sobre objetivos en reuniones periódicas, reuniones individuales y revisiones de desempeño.
 - La comunicación constante en todos los niveles garantiza que los objetivos permanezcan en la mente de todos.
5. *Clarificar las conexiones:*
 - Hacer hincapié en el vínculo entre los esfuerzos individuales y los objetivos estratégicos más amplios.
 - Ayudar a los empleados a comprender cómo su trabajo contribuye al panorama general.
6. *Promover la autonomía:*
 - Animar a los empleados a alinear sus fortalezas personales con los objetivos de la empresa.
 - Empoderar a las personas para que establezcan metas que resuenen con sus aspiraciones y habilidades únicas.
7. *Celebrar el progreso:*
 - Reconocer regularmente los crecientes logros y los hitos colectivos.
 - Destacar el impacto positivo de los esfuerzos alineados en el éxito de la organización.
8. *Fomentar una cultura de retroalimentación y apoyo:*
 - Establecer un ciclo de retroalimentación continuo a través de interacciones regulares y sesiones de coaching.
 - Asegurarse de que los empleados tengan los recursos, la capacitación y las herramientas para mantenerse alineados con sus objetivos.
9. *Flexibilidad y adaptación:*
 - Permanecer flexible a medida que evolucionan las condiciones comerciales, ajustando los objetivos cuando sea necesario.
 - Adoptar el cambio y fomentar la agilidad en las estrategias de alineación.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

10. Reiterar el propósito de la organización:

- Reforzar continuamente el propósito resonante que sustenta los esfuerzos de alineación.
- Recordar a los empleados el mayor impacto al que contribuyen a través de sus objetivos alineados.

3. Aprender con otros: compañeros y mentores

Importancia de aprender de los demás

En una empresa de alimentación y catering, fomentar una cultura de aprendizaje entre iguales entre los miembros del equipo es crucial por varias razones. La implementación de un programa de capacitación entre iguales bien estructurado y continuo puede brindar beneficios significativos a su establecimiento y mejorar el rendimiento general en la competitiva industria del sector de alimentos y catering. Estas son algunas áreas clave en las que el aprendizaje entre iguales desempeña un papel vital:

- *Excelencia en el manejo de alimentos:*

El aprendizaje entre iguales garantiza que todos los miembros del personal, desde el personal de cocina hasta los gerentes, estén bien versados en las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos. Al aprender de sus compañeros, los empleados comprenden la importancia de almacenar los alimentos a las temperaturas requeridas y cumplir con los protocolos de higiene, como lavarse las manos antes de cocinarlos.

- *Elevando el servicio al cliente:*

La satisfacción del cliente es primordial en el negocio de la alimentación y la restauración. El aprendizaje entre iguales permite a sus empleados dominar el arte de un servicio al cliente excepcional. Pueden observar y aprender unos de otros sobre cómo crear un ambiente agradable para comer, interactuar con los clientes de manera cortés y brindar servicios especiales.

- *Operaciones optimizadas:*

La formación eficaz entre iguales garantiza que todos los miembros del equipo entiendan sus funciones y responsabilidades con precisión. Al aprender unos de otros, los empleados desarrollan una relación de trabajo armoniosa, fomentando un fuerte espíritu de equipo. Este flujo de trabajo fluido garantiza que los clientes reciban sus pedidos con prontitud, que los chefs preparen la comida según sea necesario y que los camareros traten a los clientes con cortesía y eficiencia.

- *Mantener una calidad constante:*

El aprendizaje entre iguales refuerza los estándares de calidad en un restaurante. Se recuerda a los empleados los principios, procedimientos y políticas necesarios para mantener un servicio y una calidad de alimentos constantes. A través del aprendizaje de sus compañeros, los profesionales del sector de la alimentación y la restauración pueden manipular y preparar los alimentos de forma segura y con los más altos estándares.

En conclusión, el aprendizaje entre iguales es una herramienta poderosa en un negocio de alimentación y restauración, que contribuye al éxito general y la rentabilidad del





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

establecimiento. Al implementar una sólida mentalidad de capacitación entre pares, su fuerza laboral puede mejorar continuamente, mejorar las experiencias de los clientes y mantener los más altos estándares de calidad y servicio. Fomentar el aprendizaje mutuo crea un equipo dinámico y bien informado que sobresale en una industria competitiva.

Involucrarse con mentores en el campo

Busque personas dentro de la industria alimentaria que no hayan comenzado inicialmente en roles como preparación de ensaladas u anfitrión, que se consideran puestos de nivel de entrada. Los chefs más hábiles de todo el mundo han recibido una formación exhaustiva y exigente antes de alcanzar la maestría en artes culinarias. Sin embargo, más allá de la experiencia práctica en la cocina y los años de estudio, hay un factor crucial que ha allanado el camino para su éxito en el campo: la **tutoría**.

La tutoría tiene una inmensa importancia para fomentar el crecimiento profesional de los miembros del personal subalterno, y también contribuye al avance de los miembros del personal superior que encuentran satisfacción al compartir sus conocimientos.

Un estudio realizado por Sun Microsystems¹ en el que participaron 1.000 empleados durante cinco años reveló que el 25% de los aprendices y el 28% de los mentores recibieron aumentos salariales, un contraste significativo con la tasa de aumento del 5% entre los gerentes que no son mentores. Además, los empleados mentorizados experimentaron cinco veces más promociones que sus contrapartes no mentorizadas, mientras que los mentores tenían seis veces más probabilidades de ser ascendidos. ¡Este escenario ilustra una triple victoria!

Un mentor es una persona que ha logrado eficazmente los objetivos a los que aspiras, y puede proporcionarte sabiduría y experiencia para guiarte en la dirección correcta. No existe una guía única para la tutoría. Algunas grandes corporaciones tienen programas de formación de tutoría, mientras que en numerosos restaurantes, recae en la gerencia ofrecer tutoría a su personal.

A la hora de buscar un mentor, es recomendable elegir a alguien con un puesto más alto y más años de experiencia en el sector. Puede ser un gerente, el propietario del local, un familiar, un amigo que trabaja en el sector de la alimentación y la restauración pero en otra sección, o incluso un chef de un establecimiento diferente, especialmente si estás interesado en explorar un área culinaria o cocina diferente.

Los mentores efectivos poseen una variedad de atributos que contribuyen a su impactante orientación. En primer lugar, predicen con el ejemplo, proporcionando una guía inquebrantable a aquellos a los que asesoran y, a menudo, descubriendo en un futuro el grado de inspiración que sus acciones han inculcado. En segundo lugar, su accesibilidad fomenta canales de comunicación abiertos, lo que permite a los aprendices buscar orientación sin dudarlos. En tercer lugar, reconociendo el valor del tiempo para el equipo, ofrecen generosamente su tiempo como un regalo precioso. El cuarto atributo, la sinceridad, prevalece incluso en la incomodidad, con el entendimiento de que la retroalimentación transparente, cuando se combina con tacto, amabilidad, equidad y objetividad, resulta de un valor incalculable para el crecimiento de los aprendices. Además, los mentores crean oportunidades para aplicar la orientación y garantizan su disponibilidad para las interacciones programadas. Su generosidad, paciencia y honestidad implican compartir experiencias y conocimientos al



tiempo que apoyan el desarrollo de los aprendices, y su empatía implica compartir fracasos personales, experiencias y conocimientos pertinentes.

4. Definición de prioridades y planes de acción y establecimiento de objetivos a largo, mediano y corto plazo

Técnicas para definir prioridades

No tener tiempo suficiente para realizar todas las tareas deseadas es un desafío universalmente reconocido. Cuando cada punto de tu agenda parece crucial (o si tu responsable lo percibe de esa manera), se hace necesario emplear métodos de priorización. Estas técnicas ayudan a racionalizar y superar los desafíos de una lista de tareas abarrotada.

I. Matriz de prioridades

Esta matriz utiliza la importancia como su valor del eje Y y la urgencia como su valor del eje X. Cada tarea se evalúa en función de su urgencia e importancia y, a continuación, cada tarea se coloca en el cuadrante correcto en función de la evaluación del usuario.

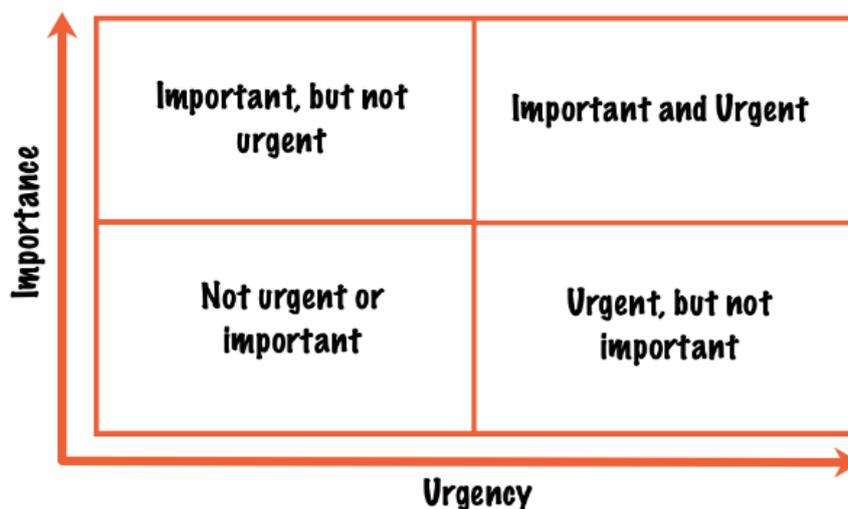


Figura 3 - Fuente: <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>

La matriz se interpreta de la siguiente manera:

1. Las tareas importantes y urgentes son sus principales prioridades.
2. Las tareas importantes, pero no urgentes, son de menor prioridad, es decir, cosas que debes programar para más adelante.
3. Las tareas urgentes, pero no importantes son buenas candidatas para la delegación.
4. Las tareas no urgentes o importantes son cosas que probablemente no deberías hacer.

Tenga en cuenta que los valores de los ejes X e Y de la matriz se pueden sustituir por cualquier valor que tenga sentido para ti, como Esfuerzo-Impacto, Valor-Costo, etc.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

II. MoSCoW (Moscú)

La capital de Rusia dio su nombre en una sencilla técnica de priorización en la que se invita al usuario a asignar cada tarea de su lista de tareas pendientes a una de las cuatro categorías:

- **M – Must do (Debes hacerlo):** Las tareas M son cosas que tienes que hacer sí o sí.
- **S – Should do (Deberías hacerlo):** Las tareas S son cosas que debes hacer, pero tienen una prioridad menor que las tareas M.
- **C – Could do (Podrías hacerlo):** Las tareas de C son agradables de hacer. Te gustaría hacerlos, pero si no lo haces, probablemente no sea un gran problema.
- **W – Won't do (No lo harás):** Las tareas W son cosas que simplemente no vale la pena hacer.

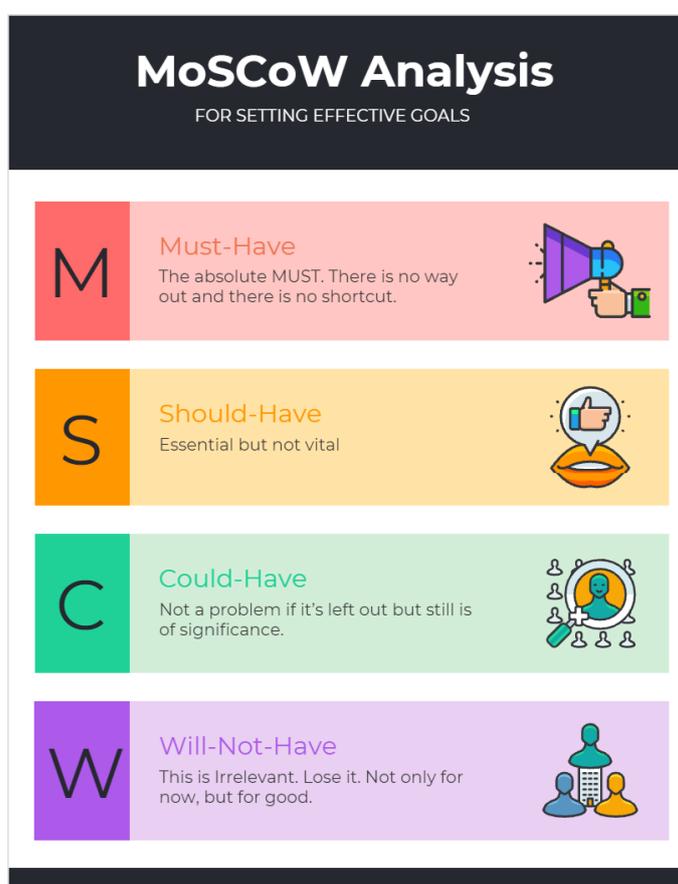


Figura 4 - Fuente: <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>

Para emplear este enfoque, revisa tu lista de tareas y clasifica cada una de ellas mediante el método MoSCoW. Después, organiza la lista de acuerdo con estas categorías. Las tareas "Debe hacer" (M) deben ocupar la posición más alta, seguidas de las tareas "Debería hacer" (S) y luego las tareas "Podría hacer" (C). Las tareas marcadas como "No vale la pena" (W) deben eliminarse. Al abordar constantemente tus tareas de la parte superior a la inferior de la lista, te aseguras de concentrarte en las tareas con la mayor prioridad en todo momento.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

III. Priorización de Scrum

Si tienes 20 tareas pendientes en tu lista, asigna a cada una una orden, numerada del 1 al 20, en función de la prioridad y la secuencia. La priorización de Scrum es un método de priorización que funciona muy bien cuando hay que tener en cuenta la secuencia.

En la priorización de Scrum, se evalúa cada tarea de la lista utilizando tres criterios:

1. ¿Qué importancia tiene esta tarea?
2. ¿Qué importancia tiene en comparación con las otras tareas de esta lista?
3. ¿Hay alguna otra tarea que dependa de esta tarea?

Después de clasificar las tareas por prioridad, puedes comenzar a secuenciar las tareas en el orden en que planeas completarlas, teniendo en cuenta las dependencias de tareas que deben afectar a ese orden.



Figura 5 - Fuente: <https://www.scrumstudy.com/article/various-methods-for-user-story-prioritization>

IV. Tarea más importante (MIT – Most Important Task)

El enfoque de priorización de la Tarea Más Importante (MIT) es bastante sencillo. Comienza todas las mañanas seleccionando de 1 a 3 MIT, cosas que debe completar ese día, en lugar de intentar priorizar todo en su lista de tareas pendientes. Para asegurarte de que estás haciendo algo todos los días para ayudarte a alcanzar tus objetivos, al menos uno de tus MIT debe estar conectado a ellos. Y aunque es probable que logres más que solo tus MIT en un día, elegir tus MIT al principio y establecer una fecha límite garantiza que reservarás tiempo cada día para concentrarte en proyectos significativos y de alta prioridad.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

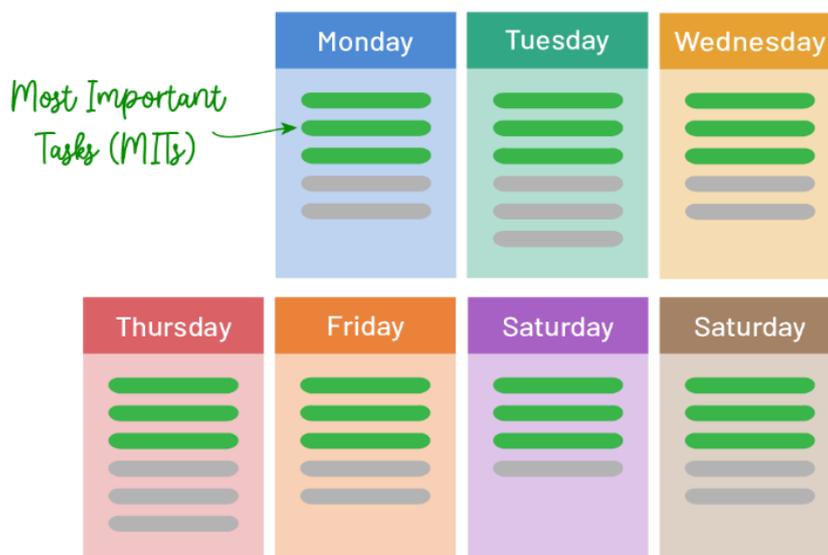


Figura 6 - Fuente: <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>

V. Método 1-3-9

La técnica de priorización 1-3-9 te proporciona una forma de priorizar las cosas menos importantes en las que seguramente tendrás que trabajar y, al mismo tiempo, te anima a concentrarte en las tareas cruciales. Se te invita a aislar 13 tareas y caracterizarlas de la siguiente manera:

1. Una tarea muy importante (importante y urgente).
2. Tres tareas algo importantes (importantes, pero no urgentes).
3. Nueve tareas de poca importancia (urgentes, pero no importantes).

Primero trabaja y termina tu tarea 1, luego revisa tus listas de 3 y 9 tareas en orden de importancia. Finalmente, revisa tus listas de 9 tareas en orden de prioridad.

Asegurarte de que estás trabajando constantemente en las tareas más cruciales es el resultado de todos los métodos de esta lista y de otros métodos de priorización que existen para los entornos de trabajo. Por lo tanto, es irrelevante la técnica que emplees al final. No importa si empleas varias estrategias. Tampoco importa si combinas elementos de varias estrategias para crear tu propio enfoque único para tu negocio.

Desarrollo de planes de acción para proyectos colaborativos

Paso 1: Establece un objetivo SMART

Empieza por definir un objetivo SMART para tu proyecto en el sector de la alimentación y la restauración. Asegúrate de que su objetivo sea específico, medible, alcanzable, realista y con límite de tiempo (SMART: Specific, Measurable, Achievable, Realistic, and Time-bound). Por ejemplo, un objetivo SMART podría ser lanzar un nuevo menú con tres platos innovadores para finales del trimestre, aumentando los ingresos en un 15%.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Paso 2: Identificar las tareas

Divide tu objetivo SMART en las tareas procesables necesarias para alcanzarlo. Por ejemplo:

Objetivo: Lanzar un nuevo menú con tres platos innovadores antes de que finalice el trimestre.

Tareas:

- Investiga y desarrolla tres conceptos de platos únicos.
- Realice pruebas de sabor y perfeccione las recetas en función de los comentarios.
- Obtenga ingredientes de alta calidad de proveedores locales.
- Crea un diseño de menú visualmente atractivo con descripciones.
- Planifica una campaña de marketing para promocionar el nuevo menú.

Paso 3: Asignar recursos

Determina los recursos necesarios para cada tarea. Asigna miembros del equipo responsables de ejecutar cada tarea. Asigna un presupuesto para ingredientes, diseño de menús, materiales de marketing y cualquier requisito adicional. Considera si es necesario involucrar a socios o proveedores externos.

Paso 4: Priorizar las tareas

Ordena las tareas por prioridad y secuencia para guiar el enfoque de tu equipo. Identifica las dependencias entre las tareas, asegurándote de que las tareas se completen en el orden correcto. Por ejemplo, las pruebas de sabor y el refinamiento de la receta deben realizarse antes de finalizar el diseño del menú.

Paso 5: Establecer plazos e objetivos

Asigna plazos a cada tarea y establezca objetivos para realizar un seguimiento del progreso. Crea una línea de tiempo o un diagrama de Gantt para visualizar la duración y las superposiciones de las tareas. Por ejemplo:

- Investiga y desarrolla conceptos de platos: Fecha límite - Semana 1.
- Realice pruebas de sabor y perfeccione las recetas: Fecha límite - Semana 3.
- Obtener ingredientes y finalizar el diseño del menú: Fecha límite - Semana 5.
- Lanzamiento de la campaña de marketing: Fecha límite - Semana 6.
- Nuevo lanzamiento del menú: Hito - Fin de trimestre.

Paso 6: Supervisar y revisar

Supervisa regularmente el progreso de su equipo y revise el plan de acción según sea necesario. Utiliza el software de gestión del trabajo para realizar un seguimiento de la finalización de las tareas, actualizar los plazos y abordar cualquier cambio. Mantente flexible a los cambios en las prioridades o a los desafíos imprevistos para garantizar que el proyecto siga en marcha.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Tipos de objetivos en el sector de la alimentación y la restauración

En el dinámico ámbito del sector de la alimentación y la restauración, el camino hacia el éxito se allana mediante el establecimiento de objetivos estratégicos y bien definidos en varios ámbitos. De la prosperidad financiera a un rendimiento impecable de la cocina, desde un servicio al cliente excepcional hasta esfuerzos de marketing impactantes, y desde el fomento de una fuerza laboral motivada hasta el mantenimiento de estrictos estándares de higiene, cada faceta del negocio tiene potencial de mejora a través del establecimiento de objetivos enfocados.

1. *Metas Financieras:*

- Aumento de los ingresos: Concéntrate en llevar a cabo promociones, introducir nuevos elementos en el menú y programar las horas punta de manera efectiva.
- Disminución de los costes de mano de obra: personal de acuerdo con la demanda de los clientes, invierte en la apreciación de los empleados para reducir la rotación y optimiza la capacitación para mantener al personal existente.
- Dale una vuelta al menú: Analiza el rendimiento del menú, elimina los elementos de bajo rendimiento y encuentra formas rentables de preparar platos populares.

Consejos: Comienza con pequeños pasos para aumentar los ingresos, mide la productividad de los empleados y mantén un menú equilibrado con artículos rentables.

2. *Objetivos de la cocina:*

- Aumento de la velocidad de preparación de alimentos: implementa tecnología para realizar un seguimiento de los tiempos de cocción, optimiza los flujos de trabajo y reduce los tiempos de espera de los pedidos.
- Disminución del desperdicio: Forma al personal para minimizar el desperdicio de alimentos, mejorar el control de las porciones y optimizar la gestión del inventario.
- Mejorar la calidad de los alimentos: Establece metas para la preparación constante de alimentos, pedidos precisos y el uso de ingredientes de alta calidad.

Consejos: Invierte en tecnología de cocina, haz hincapié en la capacitación y supervisa regularmente las métricas de calidad de los alimentos para identificar áreas de mejora.

3. *Objetivos del servicio al cliente:*

- Disminución de los tiempos de espera en los restaurantes: Implementa sistemas de seguimiento del tiempo, optimiza los procesos de cocina y agiliza los flujos de trabajo de servicio.
- Disminución de los tiempos de entrega: Optimiza las rutas de entrega, utiliza embalajes eficientes y supervisa de cerca los tiempos de entrega.
- Mejorar la recepción de los clientes: Forma al personal en la interacción con el cliente, mejora los protocolos de saludo y mejora la hospitalidad en general.

Consejos: Revisa regularmente los comentarios de los clientes, fomenta la formación del personal y crea una cultura centrada en el cliente.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

4. Objetivos de compromiso con el cliente:

- Mejorar las reseñas de Google: Anima a los clientes satisfechos a dejar reseñas positivas, responde a las reseñas (tanto positivas como negativas) y brinda un servicio excepcional para mejorar la reputación.
- Mejorar el SEO (Search Engine Optimization): Optimiza tu sitio web para los motores de búsqueda, utiliza palabras clave relevantes y crea contenido de alta calidad.
- Aumentar las interacciones en las redes sociales: publica contenido atractivo, responde rápidamente a los comentarios y mensajes, y realiza campañas en las redes sociales.

Consejos: Desarrolla una presencia en línea consistente, supervisa los análisis y adapta las estrategias en función de la participación del cliente.

5. Objetivos de los empleados:

- Reducir la tasa de rotación: Mejora la satisfacción de los empleados a través de una compensación justa, oportunidades de capacitación y un ambiente de trabajo positivo.
- Aumentar la productividad de los empleados: Establece expectativas claras, proporciona *feedback* y ofrece oportunidades para el desarrollo de habilidades.

Consejos: Realiza encuestas periódicas a los empleados, fomenta la comunicación abierta y reconoce y recompensa el desempeño excepcional.

6. Objetivos sanitarios en el restaurante

- Manipulación segura de alimentos y saneamiento: Crea listas de verificación diarias, semanales y mensuales para tareas de saneamiento, forma a los empleados en los procedimientos adecuados y prioriza los estándares del código de salud.

Consejos: Establece un protocolo de saneamiento sólido, realiza inspecciones de rutina y asegúrate de que todos los miembros del personal estén bien informados sobre las medidas de seguridad.

7. Objetivos de marketing:

- Redes sociales: Utiliza varias plataformas de redes sociales para compartir noticias, promociones e interactuar con los clientes. Crea una página de Facebook, publica regularmente e interactúa con tus seguidores.
- Programa de fidelización: Implementa un programa de fidelización para fomentar la repetición de negocios. Ofrece recompensas por visitas o gastos frecuentes, fomentando la lealtad de los clientes.
- Listas de correo electrónico: Crea una lista de correo electrónico para enviar contenido promocional, ofertas especiales y cupones. Utiliza el marketing por correo electrónico para mantener el compromiso del cliente.

Consejos: Adapta las estrategias de marketing a su público objetivo, mide la eficacia de las diferentes tácticas y adáptate en función de la respuesta del cliente.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Para seguir siendo competitivos, todos los restaurantes deben innovar. Cualquier empresa de catering debe tener objetivos definidos y alcanzables para tener éxito. Sin embargo, saber por dónde empezar y asegurarse de que sus objetivos sean alcanzables puede ser difícil.

5. Métodos de investigación, prácticas innovadoras y sostenibles y aplicación de las mismas

5.1. Habilidad #15 Explorar y experimentar con enfoques innovadores - 4h (3h de clase + 1h de ejercicio práctico y evaluación final)

En el dinámico panorama del sector de la alimentación y la restauración, es fundamental comprender los principios clave de sostenibilidad e innovación. La sostenibilidad va más allá de reducir el impacto ambiental; abarca la viabilidad económica y la responsabilidad social. En este sector, significa abastecerse de ingredientes de manera responsable, minimizar el desperdicio y adoptar prácticas que beneficien no solo a las empresas, sino también a las comunidades y al planeta. La innovación, por otro lado, impulsa el progreso al superar los límites y fomentar la resolución creativa de problemas. Al combinar la sostenibilidad y la innovación, las empresas pueden prosperar satisfaciendo la creciente demanda de opciones ecológicas y minimizando su huella ambiental. Estos principios forman la base sobre la que se construye un futuro más brillante y sostenible para la industria.

La promoción de la sostenibilidad en el sector de la alimentación y la restauración requiere un enfoque multifacético. Una estrategia esencial es fomentar el consumo consciente entre los consumidores. Esto implica concienciar sobre los impactos ambientales y sociales de las elecciones alimentarias. Los restaurantes y las empresas pueden lograr esto a través de un etiquetado transparente del menú, educando a los clientes sobre el origen de los ingredientes y enfatizando los beneficios de las prácticas sostenibles. Además, el abastecimiento sostenible, otra estrategia fundamental, implica la adquisición de ingredientes a nivel local y ético, la reducción de las millas de los alimentos y el apoyo a los pequeños productores. Por último, minimizar el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro, desde la adquisición hasta el plato, es crucial. Al implementar estas estrategias, las empresas no solo pueden reducir su impacto ambiental, sino también atraer a consumidores con conciencia ecológica que buscan apoyar a los establecimientos responsables con el medio ambiente.



Figura 7 - Fuente: <https://www.freepik.com/>





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

EJERCICIO

En este ejercicio de autoevaluación, los participantes evaluarán las prácticas sostenibles de abastecimiento de alimentos mediante la observación, la recopilación de datos y el análisis de los beneficios ambientales y sociales asociados con la elección de ingredientes innovadores. El ejercicio tiene como objetivo desarrollar las habilidades necesarias para formular evaluaciones basadas en los datos observados y los resultados de la investigación.

Parte 1: Observar y recopilar datos sobre los efectos de la elección innovadora de ingredientes

1.1. Elija un ingrediente: Selecciona un ingrediente utilizado en tu operación de alimentos o catering. Puede ser una proteína, una verdura o cualquier componente clave de tus platos.

1.2. Recopilar datos: Comienza recopilando datos relacionados con el ingrediente elegido. Estos datos deben incluir información sobre dónde se obtienen, cómo se producen, su impacto ambiental y cualquier consideración social (por ejemplo, prácticas laborales justas en la producción).

1.3. Alternativas innovadoras: Investiga e identifica alternativas innovadoras al ingrediente elegido. Busca opciones sostenibles que consuman menos recursos, que tengan una menor huella de carbono o que apoyen a las comunidades locales.

Parte 2: Analizar los beneficios ambientales y sociales vinculados a las prácticas de abastecimiento sostenible

2.1. Impacto ambiental: Analiza los beneficios ambientales de la elección de ingredientes innovadores. Considera factores como la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, la disminución del uso de agua o la minimización de la alteración del hábitat. Compara estos beneficios con el ingrediente convencional.

2.2. Consideraciones sociales: Evalúa los beneficios sociales de la elección de ingredientes sostenibles. Evalúa si estas opciones contribuyen a salarios justos, apoyan a las comunidades locales o se adhieren a prácticas laborales éticas. Contrasta estos beneficios sociales con los del ingrediente convencional.

Parte 3: Formular evaluaciones basadas en los datos observados y los resultados de la investigación

3.1. Comparar datos: Compara los datos y hallazgos relacionados con el ingrediente elegido y sus alternativas sostenibles. Toma nota de cualquier diferencia significativa en los impactos ambientales y sociales.

3.2. Formulación de la evaluación: Con base en tus observaciones y análisis, formula una evaluación de la sostenibilidad del ingrediente elegido. Considera la posibilidad de crear un sistema de puntuación o un resumen que cuantifique los beneficios e inconvenientes ambientales y sociales de cada opción.

3.3. Recomendaciones: Concluye tu evaluación haciendo recomendaciones para su operación de alimentos o catering. ¿Deberías plantearte sustituir el ingrediente elegido por una alternativa más sostenible? ¿Cuáles son los posibles beneficios, desafíos y consideraciones al hacer este cambio?





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Parte 4: Reflexión y discusión

4.1. Autorreflexión: Tómate un momento para reflexionar sobre el proceso y los resultados de su evaluación. Considera cómo este ejercicio ha profundizado tu comprensión del abastecimiento sostenible de alimentos y el impacto que puede tener en su negocio.

4.2. Discusión grupal: Si está trabajando en un grupo o clase, participa en una discusión para compartir sus hallazgos y evaluaciones. Discute los desafíos y oportunidades que encontró durante este ejercicio e intercambie ideas sobre prácticas de abastecimiento sostenible.

Este ejercicio de autoevaluación es un paso valioso para comprender la aplicación práctica de los principios de abastecimiento sostenible. Forma a los participantes con las habilidades para tomar decisiones informadas sobre la elección de ingredientes que se alinean con los objetivos de sostenibilidad ambiental y social.



Figura 9 - Inspiración para el ejercicio (Fuente: <https://www.freepik.com>)

5.2. Habilidad #22: Obtener el apoyo necesario para lograr resultados valiosos - 4h (3h de clase + 1h de ejercicio práctico y evaluación final)

Lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración a menudo requiere algo más que ideas innovadoras; requiere estrategias efectivas para obtener apoyo y construir colaboraciones. Aquí exploramos estrategias clave para obtener el apoyo necesario para convertir las soluciones sostenibles en realidad y garantizar su impacto a largo plazo.

Hemos encontrado algunas estrategias de comunicación efectivas (1) **para obtener apoyo y (2) construir colaboraciones**. En primer lugar, (3) se necesitan **mensajes claros**; para obtener apoyo, (4) **articular claramente los beneficios** y la importancia de sus iniciativas sostenibles. Utilice (5) **un lenguaje directo** y (6) **narrativas convincentes** que resuenen con las partes interesadas, ya sean inversores, clientes o empleados. Además, (7) **implica a las partes interesadas** desde el principio. (8) **Escuche** sus preocupaciones e ideas, e incorpore sus comentarios en sus planes de sostenibilidad. Cuando las personas sienten que sus voces son escuchadas y valoradas, es más probable que apoyen sus iniciativas. Además, (9) **muestre historias** de éxito, (10) **destaque ejemplos de iniciativas similares** que hayan tenido éxito, ya sea dentro de su organización o en la industria. Las historias de éxito del mundo real proporcionan pruebas concretas de la viabilidad y los beneficios de las prácticas sostenibles. Por último, pero no menos importante, (11) **colabora con organizaciones, ONG u organismos gubernamentales afines**. Asociarse con otras personas que comparten sus objetivos de sostenibilidad puede amplificar sus esfuerzos y proporcionar acceso a valiosos





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

recursos y experiencia.

También existen estrategias para implementar innovaciones investigadas en escenarios del mundo real. Antes de implementar cambios a gran escala, considera la posibilidad de ejecutar proyectos piloto. Estos le permiten probar prácticas innovadoras en entornos controlados, recopilar datos y refinar su enfoque en función de los comentarios del mundo real. Además, (12) **invierta en formación y educación para su personal**. Asegúrate de que tengan las habilidades y el conocimiento para implementar nuevas innovaciones de manera efectiva. Es más probable que los empleados comprometidos e informados apoyen y contribuyan a iniciativas sostenibles. A veces, un enfoque por fases es más práctico. Integre gradualmente (13) **las innovaciones** en sus operaciones para minimizar las interrupciones y permitir los ajustes necesarios. Por último, (14) **evalúe y adapte continuamente sus innovaciones** en función de los datos de rendimiento y los comentarios. (15) **Esté abierto a realizar cambios y mejoras** a medida que aprenda más sobre lo que funciona mejor para su organización.

¿Cómo podemos monitorear y evaluar el impacto de las soluciones sostenibles a lo largo del tiempo?

- ✓ **Recopilación de datos:** implementa sistemas sólidos de recopilación de datos para realizar un seguimiento del impacto ambiental, social y económico de sus soluciones sostenibles. Estos datos sirven como evidencia de la efectividad de sus iniciativas e informan la toma de decisiones futuras.
- ✓ **Auditorías periódicas:** Realiza auditorías periódicas de sostenibilidad para evaluar el progreso e identificar las áreas que necesitan mejoras. Los informes transparentes de los resultados generan confianza con las partes interesadas y demuestran su compromiso con la mejora continua.
- ✓ **Establezca objetivos y métricas:** Establece objetivos de sostenibilidad claros e indicadores clave de rendimiento (KPI – Key Performance Indicators) para medir el progreso. Revise y ajuste regularmente estos objetivos en función de la evolución de los estándares y las mejores prácticas de la industria.

Otros aspectos importantes son **el aprendizaje colaborativo y la retroalimentación entre compañeros**. Únete a asociaciones, foros o redes sectoriales centradas en la sostenibilidad en el sector de la alimentación y la restauración. Estas plataformas brindan oportunidades para el aprendizaje colaborativo, el intercambio de conocimientos y la recepción de comentarios entre compañeros. A continuación, **crea bucles de retroalimentación** dentro de su organización donde los empleados y las partes interesadas puedan compartir ideas, sugerencias e inquietudes con respecto a las iniciativas de sostenibilidad. Fomenta el diálogo abierto y honesto para promover una cultura de mejora continua. Además, compara sus esfuerzos de sostenibilidad con los de empresas similares o líderes de la industria. **La evaluación comparativa** con otros puede proporcionar información valiosa y motivar a su equipo a esforzarse por alcanzar la excelencia.

En conclusión, la **obtención de apoyo** a iniciativas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración requiere una comunicación eficaz, estrategias prácticas de implementación, un seguimiento y evaluación continuos, y una apuesta por el aprendizaje colaborativo. Al aplicar estas estrategias, las empresas no solo pueden lograr resultados valiosos, sino también contribuir a una industria más sostenible y resiliente.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

EJERCICIO: Lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración

Duración: 60 minutos

Objetivo: Ayudar a los estudiantes a explorar estrategias para lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración, centrándose en los principios de sostenibilidad e innovación.

Materiales necesarios:

- Pizarra o rotafolio y rotuladores.
- Folletos con casos de estudio (opcional).
- Acceso a Internet para la investigación (si es necesario).

Paso 1: Introducción (10 minutos)

- ✓ Comienza el ejercicio introduciendo el tema de la consecución de resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración. Enfatiza la importancia de la sostenibilidad y la innovación en esta industria.
- ✓ Debate sobre los principales retos y oportunidades del sector de la alimentación y la restauración relacionados con la sostenibilidad y la innovación.

Paso 2: Formación del grupo (5 minutos)

- ✓ Divide a los estudiantes en grupos pequeños (3-4 estudiantes por grupo). Asegura la diversidad en cada grupo para fomentar perspectivas variadas.

Paso 3: Análisis del caso de estudio (20 minutos)

- ✓ Proporciona a cada grupo un caso de estudio (real o hipotético) relacionado con la sostenibilidad y la innovación en el sector de la alimentación y la restauración. El caso de estudio debe presentar un escenario en el que una empresa busca mejorar sus prácticas de sostenibilidad.
- ✓ Instruye a cada grupo para que analice el caso de estudio, centrándose en los siguientes puntos:
- ✓ Identificar los principios de sostenibilidad e innovación en juego en el escenario.
- ✓ Discutir los posibles beneficios y desafíos asociados con los cambios propuestos.
- ✓ Hacer una lluvia de ideas sobre estrategias adicionales que la empresa podría considerar para lograr resultados valiosos.

Paso 4: Discusión en grupo (15 minutos)

- ✓ Pide a cada grupo que presente su análisis del caso de estudio a la clase. Fomenta las discusiones y preguntas de otros grupos.

Paso 5: Reflexión y Plan de Acción (10 minutos)

- ✓ Involucra a toda la clase en una sesión de reflexión. Pide a los alumnos que consideren las siguientes preguntas:

1) ¿Qué aprendiste sobre sostenibilidad e innovación en el sector de la alimentación y la





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- restauración a partir de estos casos de estudio?
- 2) ¿Cómo pueden las empresas equilibrar la búsqueda de resultados valiosos con sus responsabilidades ambientales y sociales?
 - 3) ¿Cuáles son algunos pasos prácticos que las empresas pueden tomar para implementar prácticas sostenibles?
 - *Con base en la discusión, pida a cada grupo que cree un breve plan de acción. En este plan, deben describir cómo una empresa podría implementar prácticas sostenibles y enfoques innovadores en el sector de la alimentación y la restauración. Anímalos a ser específicos y realistas.*

Paso 6: Presentación (10 minutos)

- Cada grupo debe presentar su plan de acción a la clase, destacando las estrategias clave y los pasos prácticos.

Paso 7: Conclusión (5 minutos)

- Concluye el ejercicio resumiendo las principales conclusiones y haciendo hincapié en la importancia de la sostenibilidad y la innovación para lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración.
- Extensión opcional: Asigna una reflexión escrita o un proyecto de investigación para que los estudiantes exploren más a fondo las prácticas e innovaciones sostenibles en la industria alimentaria y de catering.

6. Interactuar, comunicarse y compartir información a través de las tecnologías digitales

Visión general de las tecnologías digitales en colaboración

El panorama del sector de la alimentación y la restauración está experimentando un profundo cambio debido al continuo avance de la tecnología, remodelando nuestras percepciones de la comida y la restauración. Las innovaciones tecnológicas, que van desde los sistemas de pedidos y entregas en línea hasta los sofisticados equipos de cocina y la automatización, están revolucionando fundamentalmente el panorama operativo de los restaurantes y establecimientos de servicio de alimentos.

Las aplicaciones potenciales son amplias, abarcando desde empaques ecológicos hasta novedosos mecanismos de pedido y encuentros inmersivos de realidad aumentada, lo que permite a los restaurantes aprovechar la tecnología para elevar la experiencia general del cliente. Además, la tecnología está impactando en esta industria mediante la incorporación de equipos de cocina avanzados y automatización. Los restaurantes ahora pueden integrar asistentes de cocina robóticos, hornos inteligentes y herramientas automatizadas para acelerar los procesos de cocción, lo que les permite atender a más clientes en menos tiempo y minimizar los requisitos de mano de obra.

En el contexto de la transformación digital en el sector de la alimentación y la restauración, surgen cuatro dominios clave:

- *Gestión de la cadena de suministro.*
- *Inocuidad de los alimentos y control de calidad.*
- *Adopción y entrega del comercio electrónico.*
- *Compromiso y experiencia del cliente.*





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Con respecto a la mejora de la experiencia del cliente, la tecnología juega un papel fundamental en la industria de servicios de alimentación y catering. Aprovechando los avances tecnológicos, las empresas pueden aumentar la eficiencia operativa y enriquecer la experiencia gastronómica de su clientela. Existen varias vías para lograrlo:

- **Sistemas de pedidos y entregas en línea:** La optimización de los pedidos y la entrega a través de plataformas en línea se adapta a la comodidad y personalización del cliente, lo que permite pedidos personalizados y un seguimiento de las entregas en tiempo real.
- **Opciones de pago y pedido por el móvil:** La integración de plataformas móviles permite a los usuarios realizar pedidos y liquidar pagos utilizando sus teléfonos inteligentes, mejorando la eficiencia en los procesos de pedido y pago.
- **Plataformas de comentarios de los clientes:** El uso de plataformas de comentarios permite a los restaurantes y otras empresas similares recopilar información valiosa de los clientes, mejorando los servicios basados en comentarios constructivos y mejorando la experiencia general.
- **Menús digitales:** La adopción de menús digitales en tiempo real permite a los clientes tomar decisiones informadas, mejorando así su experiencia gastronómica y mostrando las ofertas del menú de manera más atractiva.
- **Programas de lealtad y recompensa:** La implementación de programas de lealtad y recompensa impulsados por la tecnología involucra a los clientes, fomentando la repetición de negocios a través de incentivos como descuentos o recompensas.
- **Realidad virtual y aumentada:** Experimentar con la realidad virtual y aumentada eleva la inmersión del cliente durante la cena. Las visitas virtuales, los menús aumentados y las experiencias interactivas añaden una dimensión única a la experiencia gastronómica y de catering.

Mejores prácticas para la comunicación digital y el intercambio de información

En el dinámico panorama de la industria alimentaria y de la restauración, la comunicación eficaz es la piedra angular del éxito. Ya sea dentro de la bulliciosa cocina o en las interacciones con clientes valiosos, la capacidad de transmitir información de manera clara y decidida es fundamental.

La comunicación interna se refiere a las interacciones entre los miembros del equipo o los equipos. Cada vez que su personal transmite el pedido de un cliente a la cocina o los gerentes manejan la asignación de turnos, abordan las inquietudes de los empleados, delegan tareas o intercambian ideas, ejemplifica la comunicación interna en acción. Por el contrario, la comunicación externa abarca los intercambios entre su empresa y sus clientes. Por ejemplo, la difusión de material promocional constituye una forma de comunicación externa.

Dando por sentado que hay dos facetas distintas de la comunicación del restaurante, interna y externa, se deben explorar las mejores prácticas para ambas versiones a fin de asentar las bases para una comunicación fructífera y el intercambio de información.

1. **Lucha por la coherencia:** La coherencia es primordial, abarcando desde la marca de tu restaurante hasta el lenguaje que empleas. En la comunicación externa, alinea tus mensajes con la identidad de tu marca. En la comunicación interna, la claridad tiene





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- prioridad, empleando frases inequívocas familiares para su equipo para una comprensión eficiente.
2. **Adopta la comunicación digital:** El uso de herramientas contemporáneas basadas en Internet simplifica el seguimiento de las conversaciones y aclara quién dijo qué.
 3. **Mantener registros de comunicación:** En la comunicación interna, por teléfono, Internet o en persona, los registros escritos aclaran quién comunicó qué y garantizan una difusión precisa de las noticias. Estos registros sirven como referencias para una rápida verificación y verificación de hechos. En el caso de la comunicación externa, las pruebas concretas de los pedidos de los clientes o la información sobre alergias ayudan a resolver los litigios.
 4. **Elige el canal de comunicación adecuado:** No todas las situaciones exigen el mismo enfoque de comunicación. Adapta tu método al contexto; por ejemplo, los recordatorios breves se adaptan a los SMS comerciales, mientras que las llamadas telefónicas pueden llevar mucho tiempo y distraer. Ofrece una variedad de canales de comunicación, incluidas llamadas de voz y video, SMS, correos electrónicos y chats grupales, lo que permite a los empleados elegir la opción más adecuada.
 5. **Mejora la accesibilidad de las herramientas:** Facilita la comunicación eficaz entre el personal y el cliente mediante el empleo de herramientas accesibles, especialmente cruciales durante los períodos de mayor actividad. Opta por herramientas capaces de adaptarse a la alta demanda y garantizar la compatibilidad con dispositivos móviles para interacciones sobre la marcha.
 6. **Integra el soporte de IA:** utiliza soluciones impulsadas por IA para agilizar las tareas de comunicación, liberando a los empleados de las tareas administrativas. Este cambio permite a los empleados centrarse en conversaciones e ideas significativas en lugar de en la gestión de contactos.
 7. **Inculcar una comunicación efectiva en la cultura corporativa:** Cultiva una cultura de restaurante robusta inculcando la expectativa de habilidades de comunicación refinadas entre los empleados. Busca esta habilidad en los nuevos empleados, brinda formación para mejorar y reconoce los casos de comunicación ejemplar.
 8. **Fomentar canales de comunicación abiertos:** Adopta una política de puertas abiertas para crear un ambiente accesible, que permita a los empleados compartir sus inquietudes. Utiliza aplicaciones móviles de programación y comunicación para facilitar el contacto, especialmente para asuntos delicados que los empleados preferirían discutir por escrito.
 9. **Agiliza la comunicación de Team Building:** Emplea técnicas y herramientas de comunicación que simplifiquen las interacciones entre los equipos de tu restaurante. Los marcos de comunicación eficientes permiten a los empleados centrarse en sus tareas.
 10. **Gestione el cambio de forma eficaz:** Comunica las alteraciones del menú o los cambios en las horas de funcionamiento a través de reuniones de todo el personal o herramientas de mensajería dedicadas al equipo. Asegúrate de que su equipo sepa dónde acceder a dichas actualizaciones para mantener la uniformidad y la alineación en todo el restaurante.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Estudio de caso: Prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración en Rumanía

Rumanía, un pintoresco país de Europa del Este, no solo es conocido por sus impresionantes paisajes, sino también por su rico patrimonio culinario. En los últimos años, el sector de la alimentación y la restauración en Rumanía ha experimentado una transformación hacia la adopción de prácticas sostenibles.

Este estudio de caso explora el viaje de dos empresas en Rumanía, ilustrando sus esfuerzos por adoptar la sostenibilidad mientras prosperan en un mercado competitivo.

Caso 1: El Café Verde

El Green Café, situado en el corazón de Bucarest, es una popular cafetería y restaurante. En 2018, los propietarios de la cafetería se embarcaron en un viaje de sostenibilidad para reducir su huella ambiental y crear una experiencia gastronómica más ecológica.



Figura 10 - Fuente: <https://www.facebook.com/GreenCafeJuiceBar/>

Estas son algunas de las prácticas sostenibles implementadas:

- **Abastecimiento local:** The Green Café prioriza los ingredientes de origen local, incluidos los granos de café, las verduras y los productos lácteos. Al hacerlo, apoyan a los agricultores locales y reducen las millas de los alimentos.
- **Reducción de residuos:** Han implementado una estrategia integral de reducción de residuos. Esto incluye el compostaje de los residuos de alimentos, el reciclaje y el uso de envases ecológicos. Se anima a los clientes a traer sus vasos reutilizables, y la cafetería ofrece un descuento como incentivo.
- **Eficiencia energética:** La cafetería ha invertido en electrodomésticos e iluminación de bajo consumo. También utilizan la luz natural durante el día, lo que reduce el consumo de energía.
- **Innovación en el menú:** El menú presenta una variedad de opciones vegetarianas y veganas, lo que reduce la huella de carbono asociada con la producción de carne. También incorporan ingredientes de temporada, fomentando la sostenibilidad y la variedad.

El Green Café ha experimentado un **aumento significativo de clientes** que aprecian su compromiso con la sostenibilidad. Han reducido sus costes de eliminación de residuos y han visto un ahorro de energía. Sus iniciativas de sostenibilidad no solo han tenido un impacto ambiental positivo, sino que también han impulsado la reputación de su marca.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Caso 2: BioCatering

BioCatering es una empresa de catering con sede en Cluj-Napoca, especializada en eventos, bodas y reuniones corporativas. Al reconocer la creciente demanda de una restauración sostenible, decidieron integrar prácticas ecológicas en su modelo de negocio.



Figura 11 - Fuente: <https://prestigecatering.ch/category/blog/>

Las prácticas sostenibles que fueron implementadas por esta empresa son:

- **Planificación del menú:** BioCatering hace hincapié en los ingredientes de temporada y de origen local en sus menús. Trabajan en estrecha colaboración con los agricultores y proveedores regionales para garantizar la frescura y reducir la huella de carbono de sus platos.
- **Cero desperdicio de alimentos:** La empresa ha adoptado una política de cero desperdicio de alimentos. Los alimentos sobrantes se donan a organizaciones benéficas locales y los desechos orgánicos se convierten en abono. Este enfoque no solo reduce el desperdicio, sino que también ayuda a los necesitados.
- **Vajilla reutilizable:** BioCatering utiliza vajilla y utensilios reutilizables en eventos siempre que sea posible. También animan a los clientes a elegir esta opción, reduciendo los residuos plásticos de un solo uso.
- **Equipos de catering energéticamente eficientes:** La empresa ha invertido en equipos de cocina y vehículos energéticamente eficientes. También utilizan métodos de cocción que ahorran energía, como la cocción por inducción.

El compromiso de BioCatering con la sostenibilidad les ha posicionado como líderes en servicios de restauración ecológicos en Rumanía. Su enfoque innovador para reducir el desperdicio de alimentos y promover el abastecimiento local ha atraído la atención de los clientes que buscan opciones de catering éticas y sostenibles.

En resumen, el sector de la alimentación y la restauración en Rumanía está experimentando una notable transformación hacia la sostenibilidad. Empresas como The Green Café y BioCatering están liderando el camino mediante la integración de prácticas sostenibles en sus operaciones. Al priorizar el **abastecimiento local, la reducción de residuos, la eficiencia energética y la innovación de menús**, no solo contribuyen al bienestar ambiental y social, sino que también disfrutan de una mayor lealtad de los clientes y una ventaja competitiva en el mercado. Estos casos sirven como ejemplos inspiradores para otros en la industria que buscan adoptar prácticas sostenibles en Rumania y más allá.



ANEXO 4.1**TABLA DE EVALUACIÓN DE: EJERCICIO – ENCUESTA A LOS ESTUDIANTES**

La encuesta se basa en el capítulo "Identificación y comprensión de prácticas sostenibles" del cuarto módulo.

Los estudiantes pueden utilizar esta tabla de evaluación para evaluar sus respuestas y medir su competencia para comprender y discutir prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración. Proporciona criterios y explicaciones claras para cada pregunta, ayudándoles a autoevaluar sus conocimientos y áreas de mejora.

Sección 1: Prácticas Sostenibles	Este apartado debe animar al estudiante a responder con veracidad a las preguntas a partir de la comprensión del tema e identificando las partes del capítulo que necesitan ser más estudiadas para lograr un mejor conocimiento en el sector.
Sección 2: Aspectos positivos	<p>2.1. ¿Qué impactos positivos han observado como resultado de la implementación de prácticas sostenibles? (Proporciona ejemplos concretos si es posible).</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Comprensión limitada y sin ejemplos específicos. <input type="checkbox"/> 2: Algo de comprensión, pero carece de ejemplos específicos. <input type="checkbox"/> 3: Buen entendimiento con algunos ejemplos concretos. <input type="checkbox"/> 4: Excelente comprensión con múltiples ejemplos detallados.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para identificar y articular los impactos positivos de las prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración. Proporcionar ejemplos específicos demuestra una comprensión más profunda del tema.</p> <p>2.2. ¿Cómo pueden las prácticas sostenibles afectar positivamente a la reputación, la lealtad de los clientes o la rentabilidad de una organización?</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Comprensión limitada y explicaciones vagas. <input type="checkbox"/> 2: Algo de comprensión, pero falta profundidad en las explicaciones. <input type="checkbox"/> 3: Buen entendimiento con explicaciones razonables. <input type="checkbox"/> 4: Excelente comprensión con explicaciones completas.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su comprensión de cómo las prácticas sostenibles pueden beneficiar a las organizaciones. Su capacidad para explicar estos beneficios de manera clara y profunda es esencial.</p>
Sección 3: Aspectos críticos	<p>3.1. ¿Qué desafíos o aspectos críticos se pueden encontrar al implementar prácticas sostenibles? (Proporcione ejemplos concretos si es posible)</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Conocimiento limitado de los desafíos, sin ejemplos específicos. <input type="checkbox"/> 2: Cierta conciencia de los desafíos, pero carece de ejemplos específicos. <input type="checkbox"/> 3: Buena conciencia con algunos ejemplos específicos. <input type="checkbox"/> 4: Excelente conocimiento con múltiples ejemplos detallados.</p>



	<p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para reconocer y describir los desafíos asociados con la implementación de prácticas sostenibles. Los ejemplos específicos muestran una comprensión más profunda.</p> <p>3.2. ¿Qué consecuencias negativas, no intencionadas o no, pueden estar relacionadas con los esfuerzos de sostenibilidad de una organización?</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Comprensión limitada y discusión mínima de las consecuencias. <input type="checkbox"/> 2: Algo de comprensión, pero falta profundidad en la discusión de las consecuencias. <input type="checkbox"/> 3: Buen entendimiento con discusión razonable de las consecuencias. <input type="checkbox"/> 4: Excelente comprensión con una discusión exhaustiva de las consecuencias.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su conocimiento de las posibles consecuencias negativas de los esfuerzos de sostenibilidad. Proporcionar una discusión detallada demuestra una comprensión profunda del tema.</p>
Sección Realidad actual	<p>4: 4.1. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría el nivel actual de prácticas sostenibles en el mundo? (1 es muy bajo, 5 es muy alto)</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Extremadamente bajo. <input type="checkbox"/> 2: Bajo. <input type="checkbox"/> 3: Moderado. <input type="checkbox"/> 4: Alto.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su percepción del estado actual de las prácticas sostenibles a nivel mundial. Por favor, proporcione su calificación basada en sus observaciones y conocimientos.</p> <p>4.2. ¿Hay alguna práctica sostenible específica que planee implementar en un futuro cercano? En caso afirmativo, descríbelo.</p> <p><i>[Respuesta del estudiante]</i></p>
Sección Comentarios adicionales	<p>5: 5.1. ¿Tiene algún comentario, sugerencia o idea adicional sobre las prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración?</p> <p><i>[Respuesta del estudiante]</i></p>



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ANEXO 4.2

TABLA DE EVALUACIÓN DE: EJERCICIO

Esta tabla de evaluación se basa en el ejercicio incluido al final del subcapítulo 2.1. del cuarto módulo.

Los estudiantes pueden usar esta tabla de evaluación para autoevaluar su desempeño en cada aspecto del ejercicio, lo que les ayuda a comprender sus fortalezas y áreas de mejora en la evaluación de prácticas sostenibles de abastecimiento de alimentos.

<p>Parte 1: Observar y recopilar datos sobre los efectos de la elección innovadora de ingredientes</p>	<p>1.1. Elija un ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Selección incompleta o poco clara.<input type="checkbox"/> 2: Selección realizada pero carece de relevancia o contexto.<input type="checkbox"/> 3: Ingrediente relevante elegido.<input type="checkbox"/> 4: Ingrediente de gran relevancia seleccionado con una clara justificación. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para elegir un ingrediente apropiado para el análisis.</p> <p>1.2. Recopilación de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Datos recopilados limitados o nulos.<input type="checkbox"/> 2: Datos básicos recogidos, faltan aspectos clave.<input type="checkbox"/> 3: Datos satisfactorios recogidos, que abarquen aspectos esenciales.<input type="checkbox"/> 4: Recopilación de datos exhaustivos, incluidas consideraciones ambientales y sociales. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa sus habilidades de recopilación de datos, enfatizando la importancia de incluir factores ambientales y sociales.</p> <p>1.3. Alternativas innovadoras:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: No se consideran alternativas.<input type="checkbox"/> 2: Se exploraron alternativas limitadas.<input type="checkbox"/> 3: Se han investigado varias alternativas.<input type="checkbox"/> 4: Exploración exhaustiva de alternativas innovadoras con distinciones claras. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para identificar e investigar alternativas sostenibles de manera efectiva.</p>
<p>Parte 2: Analizar los beneficios ambientales y sociales vinculados a las prácticas de abastecimiento sostenible</p>	<p>2.1. Impacto ambiental:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Análisis superficial, carente de detalles.<input type="checkbox"/> 2: Análisis básico de impacto ambiental con mínima profundidad.<input type="checkbox"/> 3: Análisis completo de los beneficios ambientales.<input type="checkbox"/> 4: Análisis exhaustivo con comparaciones claras. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su comprensión de los beneficios ambientales asociados con el abastecimiento sostenible.</p> <p>2.2. Consideraciones sociales:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Consideraciones sociales mínimas discutidas.<input type="checkbox"/> 2: Discusión básica con profundidad limitada.<input type="checkbox"/> 3: Exploración adecuada de los beneficios sociales.<input type="checkbox"/> 4: Análisis exhaustivo de las consideraciones sociales, incluidas las prácticas laborales éticas.





	<p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su comprensión de los beneficios sociales y los aspectos éticos del abastecimiento sostenible.</p>
<p>Parte 3: Formular evaluaciones basadas en los datos observados y los resultados de la investigación</p>	<p>3.1. Comparar datos:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Comparación mínima, carece de profundidad.<input type="checkbox"/> 2: Comparación básica con detalles limitados.<input type="checkbox"/> 3: Comparaciones claras, identificando diferencias significativas.<input type="checkbox"/> 4: Comparaciones de datos exhaustivas y perspicaces. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para comparar datos e identificar diferencias entre el abastecimiento convencional y el sostenible.</p> <p>3.2. Formulación de la evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: La evaluación carece de claridad y estructura.<input type="checkbox"/> 2: Evaluación básica con cierta estructura.<input type="checkbox"/> 3: Evaluación bien estructurada con criterios claros.<input type="checkbox"/> 4: Evaluación altamente estructurada con criterios cuantificables. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para formular una evaluación estructurada basada en datos e investigación.</p> <p>3.3. Recomendaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Se proporcionan recomendaciones mínimas o nulas.<input type="checkbox"/> 2: Recomendaciones limitadas con razonamientos poco claros.<input type="checkbox"/> 3: Recomendaciones adecuadas con algún fundamento.<input type="checkbox"/> 4: Recomendaciones exhaustivas con una justificación clara. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para hacer recomendaciones informadas basadas en su evaluación.</p>
<p>Parte 4: Reflexión y discusión</p>	<p>4.1. Autorreflexión:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Mínima autorreflexión, carece de profundidad.<input type="checkbox"/> 2: Autorreflexión básica con visión limitada.<input type="checkbox"/> 3: Autorreflexión reflexiva sobre el proceso y los resultados.<input type="checkbox"/> 4: Autorreflexión profunda que demuestre una comprensión profunda. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para reflexionar sobre el proceso y los resultados del ejercicio.</p> <p>4.2. Discusión grupal (si corresponde):</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Participación y contribución mínimas.<input type="checkbox"/> 2: Participación limitada en la discusión.<input type="checkbox"/> 3: Participación activa, intercambio de ideas.<input type="checkbox"/> 4: Muy comprometido, contribuyendo significativamente a la discusión del grupo. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para participar de manera constructiva en discusiones grupales.</p>



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ANEXO 4.3

TABLA DE EVALUACIÓN DE: EJERCICIO - Lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración

Este ejercicio se incluye al final del subcapítulo 2.2. del cuarto módulo.

Los estudiantes pueden utilizar esta tabla de evaluación para autoevaluar su desempeño en cada aspecto del ejercicio, lo que les ayuda a comprender sus fortalezas y áreas de mejora en la exploración de estrategias para lograr resultados valiosos en el sector de la alimentación y la restauración.

<i>Paso 1: Introducción</i>	<p>1.1. Comprensión del tema:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Comprensión limitada de la importancia de la sostenibilidad y la innovación en el sector alimentario.<input type="checkbox"/> 2: Comprensión básica con algunas lagunas.<input type="checkbox"/> 3: Buena comprensión del tema y su relevancia.<input type="checkbox"/> 4: Excelente comprensión, enfatizando la importancia de la sostenibilidad y la innovación. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa tu comprensión de la importancia de la sostenibilidad y la innovación en el sector de la alimentación y la restauración.</p> <p>1.2. Retos y oportunidades:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Discusión mínima de desafíos y oportunidades.<input type="checkbox"/> 2: Breve mención de retos y oportunidades.<input type="checkbox"/> 3: Identificación y discusión claras de los principales desafíos y oportunidades.<input type="checkbox"/> 4: Análisis exhaustivo de retos y oportunidades. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para identificar y discutir los desafíos y oportunidades relacionados con la sostenibilidad y la innovación en el sector alimentario.</p>
<i>Paso 2: Formación del grupo (5 minutos)</i>	<p>2.1. Entrenamiento en grupo:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Ineficaz formación de grupos sin diversidad.<input type="checkbox"/> 2: Formación básica de grupos con diversidad limitada.<input type="checkbox"/> 3: Formación efectiva de grupos que garanticen perspectivas diversas.<input type="checkbox"/> 4: Formación grupal altamente efectiva con habilidades diversas y complementarias. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa la calidad de la formación grupal en términos de diversidad y potencial para perspectivas variadas.</p>
<i>Paso 3: Análisis del caso de estudio</i>	<p>3.1. Comprensión del estudio de caso:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Comprensión limitada del estudio de caso proporcionado.<input type="checkbox"/> 2: Comprensión básica con lagunas en la comprensión.<input type="checkbox"/> 3: Buena comprensión del escenario de estudio de caso.<input type="checkbox"/> 4: Excelente comprensión, demostrando una comprensión profunda del estudio de caso. <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para comprender el estudio de caso proporcionado relacionado con la sostenibilidad y la innovación en el sector alimentario.</p> <p>3.2. Análisis de los Principios de Sostenibilidad e Innovación:</p>





	<p><input type="checkbox"/> 1: Análisis superficial, falta de principios clave. <input type="checkbox"/> 2: Análisis básico con profundidad limitada. <input type="checkbox"/> 3: Identificación y discusión claras de los principios de sostenibilidad e innovación. <input type="checkbox"/> 4: Análisis exhaustivo, profundizando en los principios y su aplicación.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para analizar los principios de sostenibilidad e innovación en el contexto del caso de estudio.</p> <p>3.3. Discusión de beneficios y desafíos: <input type="checkbox"/> 1: Discusión mínima de beneficios y desafíos, carente de profundidad. <input type="checkbox"/> 2: Discusión básica con algunos beneficios y desafíos identificados. <input type="checkbox"/> 3: Identificación clara y discusión de los beneficios y desafíos potenciales. <input type="checkbox"/> 4: Análisis integral de beneficios y desafíos, considerando diversos aspectos.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para identificar y discutir los posibles beneficios y desafíos asociados con los cambios propuestos en el caso de estudio.</p> <p>3.4. Lluvia de ideas de estrategias adicionales: <input type="checkbox"/> 1: No se sugieren estrategias adicionales. <input type="checkbox"/> 2: Lluvia de ideas limitada con sugerencias vagas. <input type="checkbox"/> 3: Lluvia de ideas efectiva con estrategias adicionales concretas. <input type="checkbox"/> 4: Se proponen estrategias adicionales altamente creativas e innovadoras.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para hacer una lluvia de ideas y sugerir estrategias adicionales para lograr resultados valiosos en el escenario del estudio de caso.</p>
<p><i>Paso 4: Discusión en grupo</i></p>	<p>4.1. Presentación del grupo: <input type="checkbox"/> 1: Presentación grupal ineficaz con participación limitada. <input type="checkbox"/> 2: Presentación grupal básica con algo de participación. <input type="checkbox"/> 3: Presentación grupal clara y atractiva. <input type="checkbox"/> 4: Presentación grupal muy atractiva, fomentando discusiones y preguntas.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa la capacidad de su grupo para presentar el análisis del estudio de caso de manera efectiva y fomentar las interacciones con otros grupos.</p>
<p><i>Paso 5: Reflexión y Plan de Acción</i></p>	<p>5.1. Reflexión sobre las preguntas: <input type="checkbox"/> 1: Reflexión mínima con profundidad limitada. <input type="checkbox"/> 2: Reflexión básica, abordando algunas cuestiones. <input type="checkbox"/> 3: Reflexión reflexiva, abordando la mayoría de las preguntas. <input type="checkbox"/> 4: Reflexión profunda, abordando todas las cuestiones con profundas intuiciones.</p> <p><i>Explicación:</i> Este criterio evalúa su capacidad para reflexionar sobre el ejercicio y considerar profundamente las preguntas proporcionadas.</p> <p>5.2. Plan de acción:</p> <p>1: Ausencia de plan de acción o un plan poco claro y poco realista. 2: Plan de acción básico con algunos elementos faltantes o vagos. 3: Plan de acción bien estructurado que describa los pasos prácticos. 4: Plan de acción muy detallado y realista con pasos y estrategias</p>



	claras.
<i>Paso 6: Presentación</i>	6.1. Claridad de la presentación: <input type="checkbox"/> 1: Presentación ineficaz con poca claridad. <input type="checkbox"/> 2: Presentación básica con algunos problemas de claridad. <input type="checkbox"/> 3: Presentación clara, transmitiendo eficazmente los puntos clave. <input type="checkbox"/> 4: Presentación altamente efectiva con excelente claridad y compromiso.
<i>Paso 7: Conclusión</i>	7.1. Puntos clave: <input type="checkbox"/> 1: Resumen mínimo de los puntos clave. <input type="checkbox"/> 2: Resumen básico con puntos clave faltantes. <input type="checkbox"/> 3: Resumen claro de las principales conclusiones del ejercicio. <input type="checkbox"/> 4: Resumen exhaustivo en el que se hace hincapié en la importancia de la sostenibilidad y la innovación. 7.2. Extensión opcional (si corresponde): <input type="checkbox"/> 1: No se menciona ninguna extensión. <input type="checkbox"/> 2: Breve mención de la prórroga facultativa. <input type="checkbox"/> 3: Discusión clara de las oportunidades de extensión opcional. <input type="checkbox"/> 4: Discusión altamente informativa de las posibilidades de extensión opcional.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

ANEXO 4.4.

RED DE EVALUACIÓN DE: TALLER FINAL - "La construcción de un procedimiento para la búsqueda, implementación y mantenimiento de prácticas innovadoras y sostenibles"

El taller final se incluye al final del cuarto módulo del proyecto. Esta tabla de evaluación se puede utilizar para evaluar la eficacia del taller a la hora de guiar a los participantes en la construcción de un procedimiento para identificar, implementar y mantener prácticas innovadoras y sostenibles dentro del sector de la alimentación y la restauración.

<i>Introducción</i>	<p>Resumen del taller:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Introducción inadecuada, falta de claridad.<input type="checkbox"/> 2: Introducción básica con énfasis mínimo en los objetivos.<input type="checkbox"/> 3: Introducción clara en la que se describen los objetivos del taller.<input type="checkbox"/> 4: Excelente introducción, transmitiendo eficazmente los objetivos y la importancia del taller.
<i>Sesión 1: Definir objetivos y roles</i>	<p>1.1. Definición del objetivo:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Discusión limitada sobre la definición de objetivos.<input type="checkbox"/> 2: Discusión básica con objetivos poco claros.<input type="checkbox"/> 3: Definición clara de metas con objetivos identificados.<input type="checkbox"/> 4: Discusión exhaustiva con metas y objetivos bien definidos. <p>1.2. Asignación de roles:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Participación mínima en la asignación de roles.<input type="checkbox"/> 2: Asignación básica de roles con claridad limitada.<input type="checkbox"/> 3: Asignación efectiva de roles con responsabilidades claras.<input type="checkbox"/> 4: Asignación de roles altamente efectiva, asegurando responsabilidades claras.
<i>Sesión 2: Identificar prácticas</i>	<p>2.1. Revisión de Survey Insights:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Revisión superficial con discusión limitada.<input type="checkbox"/> 2: Revisión básica de las perspectivas de la encuesta con algo de discusión.<input type="checkbox"/> 3: Revisión exhaustiva con los principales hallazgos discutidos.<input type="checkbox"/> 4: Revisión en profundidad, extrayendo información valiosa de los datos de la encuesta. <p>2.2. Lluvia de ideas:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Mínima participación y contribución en la lluvia de ideas.<input type="checkbox"/> 2: Participación básica con ideas innovadoras limitadas.<input type="checkbox"/> 3: Participación activa, aportando ideas innovadoras.<input type="checkbox"/> 4: Lluvia de ideas altamente comprometida, generando prácticas creativas y sostenibles. <p>2.3. Compartir en grupo:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Compartir en grupo de forma ineficaz con una participación mínima.<input type="checkbox"/> 2: Uso compartido de grupos básicos con información limitada.<input type="checkbox"/> 3: Compartir en grupo de forma clara y atractiva las prácticas identificadas.<input type="checkbox"/> 4: Compartir en grupo de manera altamente efectiva, mostrando prácticas innovadoras de manera efectiva.
<i>Sesión 3: Procedimiento integral de diseño</i>	<p>3.1. Desarrollo del procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1: Avances limitados en la construcción del procedimiento.<input type="checkbox"/> 2: Desarrollo básico con algunos elementos clave faltantes.<input type="checkbox"/> 3: Desarrollo de procedimientos efectivos con elementos clave incluidos.





		<p><input type="checkbox"/> 4: Desarrollo de procedimientos muy detallados y completos.</p> <p>3.2. Inclusión de elementos clave: <input type="checkbox"/> 1: Los elementos clave están en su mayoría ausentes o poco claros. <input type="checkbox"/> 2: Inclusión básica de elementos clave, pero falta de detalles. <input type="checkbox"/> 3: Incorporación clara de elementos clave como pasos, responsabilidades, plazos e indicadores. <input type="checkbox"/> 4: Excelente integración de elementos clave con precisión y claridad.</p> <p>3.3. Preparación de la presentación: <input type="checkbox"/> 1: Preparación inadecuada para la presentación del procedimiento. <input type="checkbox"/> 2: Preparación básica con algunos detalles faltantes. <input type="checkbox"/> 3: Bien preparado para la presentación, incluidos los resultados previstos. <input type="checkbox"/> 4: Altamente preparado, mostrando el procedimiento de manera integral.</p>
<i>Sesión Procedimiento Presentación (Showcase)</i>	<i>4: de</i>	<p>4.1. Presentaciones del procedimiento: <input type="checkbox"/> 1: Presentaciones de procedimientos ineficaces con poca claridad. <input type="checkbox"/> 2: Presentaciones básicas con problemas de claridad. <input type="checkbox"/> 3: Presentaciones claras y atractivas, haciendo hincapié en los pasos y los resultados previstos. <input type="checkbox"/> 4: Presentaciones altamente efectivas con excelente claridad y compromiso.</p> <p>4.2. Preguntas y respuestas y comentarios: <input type="checkbox"/> 1: Participación mínima en preguntas y respuestas y comentarios. <input type="checkbox"/> 2: Participación básica con preguntas y comentarios limitados. <input type="checkbox"/> 3: Participación activa en preguntas y respuestas y comentarios constructivos. <input type="checkbox"/> 4: Muy involucrado en las discusiones, haciendo preguntas perspicaces y proporcionando comentarios valiosos.</p>
<i>Sesión 5: Reflexiona y comparte ideas</i>		<p>5.1. Discusión abierta: <input type="checkbox"/> 1: Participación limitada en la discusión abierta. <input type="checkbox"/> 2: Participación básica con un intercambio mínimo de ideas. <input type="checkbox"/> 3: Participación reflexiva, compartiendo ideas y desafíos valiosos. <input type="checkbox"/> 4: Participación profunda, aportando ideas profundas y participando en discusiones significativas.</p> <p>5.2. Puntos clave: <input type="checkbox"/> 1: Comprensión mínima de los puntos clave. <input type="checkbox"/> 2: Reconocimiento básico de los puntos clave. <input type="checkbox"/> 3: Comprensión clara y reconocimiento de los puntos clave. <input type="checkbox"/> 4: Comprensión profunda, enfatizando la importancia de los procedimientos sostenibles.</p>
<i>Conclusión</i>		<p>Conclusión del taller: <input type="checkbox"/> 1: Conclusión breve y genérica carente de impacto. <input type="checkbox"/> 2: Conclusión básica, aportando algunos recursos. <input type="checkbox"/> 3: Conclusión clara y apreciativa, ofreciendo recursos relevantes. <input type="checkbox"/> 4: Excelente conclusión, enfatizando la importancia y proporcionando recursos valiosos.</p>



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Bibliografía

- Kissflow, (11 de agosto de 2022). *La importancia de la colaboración en el lugar de trabajo*. <https://kissflow.com/digital-workplace/collaboration/importance-of-collaboration-in-the-workplace/>
- Gherca I., (24 de marzo de 2023). *Colaboración en el lugar de trabajo: Beneficios y formas de mejorarla*. <https://www.touchpoint.com/blog/collaboration-in-the-workplace/>
- Redacción Indeed, (28 de febrero de 2023). 10 razones por las que la colaboración es importante en el lugar de trabajo. <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/why-is-collaboration-important>
- Carey J., *La importancia de la formación en un restaurante*. <https://smallbusiness.chron.com/importance-training-restaurant-75676.html>
- Servicio de alimentos Goodman Fielder, (25 de marzo de 2023). *La importancia de las tutorías en la hostelería*. <https://www.gffoodservice.com.au/idea/the-importance-of-mentorships-in-hospitality/>
- Fox D., (4 de junio de 2021). *El valor de la tutoría en el negocio de la restauración*. <https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/value-mentorship-restaurant-business>
- Krook D., *La crisis de la tutoría en la industria de los restaurantes y cómo solucionarla*. <https://www.touchbistro.com/blog/the-restaurant-industry-s-mentorship-crisis/>
- Brizo FoodMetrics, *Cómo la tecnología está cambiando la industria de servicios de alimentos*. <https://brizodata.com/en/how-technology-is-changing-the-foodservice-industry/#:~:text=Restaurants%20are%20now%20able%20to,for%20a%20large%20kitchen%20st%20aff>
- Van Soest T., *Transformación digital en la industria alimentaria: tendencias, ejemplos y beneficios*. <https://www.the-future-of-commerce.com/2021/04/23/digital-transformation-in-food-industry/#:~:text=There%20are%20several%20benefits%20of,efficient%20and%20sustainable%20supply%20chain>
- Voicu L., (23 de junio de 2023). *8 mejores practicas para una comunicacion eficaz de restaurantes*. <https://www.gloriafood.com/effective-restaurant-communication>
- Raeburn A., (8 de enero de 2023). *Crea un plan de acción que genere resultados*. <https://asana.com/resources/action-plan>
- Herrity J., (31 de julio de 2023). *Cómo escribir un plan de acción (con plantilla y ejemplo)*. <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/how-to-write-an-action-plan>
- Greene J., (2019, 30 de julio). *Cómo priorizar cuando todo se siente importante*. <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>
- Hashem N., (2023, 19 de enero). *ESTABLECER OBJETIVOS S.M.A.R.T PARA SU NEGOCIO DE RESTAURANTES*. <https://bimpos.com/blog/how-to-set-smart-restaurant-goals-for-the-new-year>
- Flexcatering, (6 de junio de 2023). *Establecer y lograr sus objetivos de catering: una guía paso a paso para el éxito*. <https://www.flexcateringhq.com/setting-and-achieving-your-catering-goals-a-step-by-step-guide-to-success/>
- The Restaurant Times impulsado por POSIST Technologies. *Deberes y responsabilidades esenciales de un gerente de servicio de alimentos*. <https://www.posist.com/restaurant-times/usa/food-service-manager-duties-and-responsibilities.html>
- Rowland O., (21 de junio de 2023). *Gerente de restaurante: descripción del trabajo*. <https://targetjobs.co.uk/careers-advice/job-descriptions/restaurant-manager-job-description>
- Efectivamente, (2023, 15 de abril). *Descripción del trabajo de catering: Principales deberes y calificaciones*. <https://www.indeed.com/hire/job-description/caterer>
- Nelson K., (24 de enero de 2023). *15 Roles y Responsabilidades del Personal de Restaurante: Construye el Equipo de tus Sueños*. <https://www.lightspeedhq.com.au/blog/restaurant-staff-roles-responsibilities/>
- Rossingol N., (26 de junio de 2023). *Qué es la comunicación abierta y por qué es importante en el lugar de trabajo*. <https://www.runn.io/blog/open-communication>





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- RESTOBIZ, (27 de junio de 2023). *Estrategias de comunicación efectivas para restauradores*. <https://www.restobiz.ca/effective-communication-strategies-for-restaurant-owners/>
- Holtzaple A., (2018, 06 de febrero). *SEIS CONSEJOS PARA GESTIONAR LOS CONFLICTOS CON LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES*. <https://www.vulcanequipment.com/blog/six-tips-managing-conflict-restaurant-employees>
- Quast L., (2011, 31 de octubre). *Cómo convertirse en mentor puede impulsar su carrera*. Forbes <https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>
- actiTIME, (2021, abril). *10 formas de priorizar tareas cuando todo es la máxima prioridad (+ hojas de trabajo)*. <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>
- SCRUMstudy, (09 de noviembre de 2022). *Varios métodos para la priorización de historias de usuario*. <https://www.scrumstudy.com/article/various-methods-for-user-story-prioritization>
- Güzelsevdi, C., (29 de septiembre de 2021). *Aprendizaje y Desarrollo/Formación de Equipos Empresariales*. *Proyectista*. <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>

