

Manual del profesor

Módulo 1

**TÍTULO DEL
MÓDULO**

Relaciones entre alimentos, personas y medio ambiente

HORAS

15

RESUMEN DEL MÓDULO

Este módulo constituye un preámbulo a todo el programa de formación SSPICE IT! Como tal, ofrece una amplia introducción a los principales temas tratados en el proyecto: cambio climático, sostenibilidad en el sistema alimentario, emprendimiento social, etc. El objetivo de este módulo es dar a los estudiantes el contexto necesario para comprender lo que está en juego en la formación e involucrarlos para hacer del mundo un lugar mejor. Para ello, centramos el módulo en las relaciones entre tres factores clave: las personas (la sociedad en general), el entorno natural y el sistema alimentario. Tras la tarea final de este módulo, esperamos que los estudiantes tengan una visión más clara sobre la importancia de las acciones sostenibles en su vida diaria y profesional.

PRINCIPALES TEMAS TRATADOS

- Impacto humano en el cambio climático
- Consecuencias del cambio climático
- Desafíos sociales en la accesibilidad a los alimentos
- Sistema alimentario sostenible
- Dieta sostenible

- Dieta mediterránea

HABILIDADES ABORDADAS

- #1 Reconocer las principales relaciones y problemas entre los seres humanos y el medio ambiente
- #2 Comprender el impacto medioambiental de los alimentos
- #3 Comprender la correlación entre la salud y la alimentación sostenible

MEDICIÓN DE HABILIDADES

Nº	Habilidad	Descriptor	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5
1	Reconocer las principales relaciones y problemas entre los seres humanos y el medio ambiente.	Comprensión de los factores humanos que impulsan el cambio climático y sus consecuencias en las sociedades humanas.	Puedo entender la idea de que algunos factores humanos están impulsando el cambio climático, aunque no pueda explicar cuáles.	Puedo citar algunos de los factores humanos que impulsan el cambio climático y algunas de sus consecuencias en nuestras sociedades, pero no puedo explicar los procesos que hay detrás de ellos.	Puedo citar y explicar algunos de los factores humanos que impulsan el cambio climático y algunas de sus consecuencias en nuestras sociedades.	Puedo tener una perspectiva crítica sobre las formas en que nuestras sociedades interactúan con el medio ambiente y expresar opiniones matizadas sobre estos temas.	Puedo entender qué políticas públicas están ayudando o dificultando la lucha contra el cambio climático y transmitir sugerencias realistas.

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

2	Comprender el impacto medioambiental de los alimentos	Ser capaz de explicar las diversas formas en que los sistemas alimentarios afectan al medio ambiente e impulsan el cambio climático, e identificar alternativas sostenibles.	Puedo entender la idea de que los sistemas alimentarios pueden contribuir al cambio climático, aunque no pueda explicar cómo lo hacen.	Puedo citar algunas de las formas en que los sistemas alimentarios están afectando al medio ambiente e impulsando el cambio climático, pero no puedo explicar los procesos detrás de ellos.	Puedo citar y explicar algunas de las formas en que los sistemas alimentarios están afectando al medio ambiente e impulsando el cambio climático.	Puedo entender y explicar cómo los sistemas alimentarios alternativos pueden disminuir el impacto de los alimentos en el medio ambiente y contribuir a la lucha contra el cambio climático.	Puedo evaluar críticamente las mejores formas de organizar la sociedad para implementar sistemas alimentarios sostenibles.
3	Comprender la correlación entre salud y alimentación sostenible	Ser capaz de explicar cómo la alimentación sostenible puede ser beneficiosa para la salud y tomar decisiones adecuadas al respecto.	Soy consciente de que la alimentación sostenible puede ser beneficiosa para la salud, aunque no pueda explicar por qué.	Puedo citar algunas de las razones por las que los alimentos sostenibles pueden ser beneficiosos para la salud humana, pero no puedo explicar los procesos que hay detrás de ellos.	Puedo citar y explicar algunas de las razones por las que la alimentación sostenible también puede ser beneficiosa para la salud humana.	Conozco algunas formas de incorporar comidas saludables y sostenibles en mi vida personal y profesional.	Puedo diseñar una dieta completa que sea sostenible y saludable en mi vida personal y profesional.

EJERCICIOS

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

Ejercicio #1 – Ver documentales	
Requisitos previos	Ser capaz de utilizar Internet para investigaciones básicas.
Hora	1h30 para el documental; 1h30 para el siguiente ejercicio individual.
Herramientas	Un proyector de vídeo o una pantalla lo suficientemente grande; una copia de los documentales sugeridos; Smartphones u ordenadores para los alumnos.
Habilidades abordadas	#1 Reconocer las principales relaciones y problemas entre los seres humanos y el medio ambiente #2 Comprender el impacto ambiental de los alimentos
Nivel abordado de las habilidades	Habilidad #1 Nivel 1 Habilidad #2 Nivel 1
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer a los alumnos una introducción básica a la temática de la formación. • Crear un "choque emocional" a los alumnos con el fin de despertar su curiosidad, sensibilizarlos y crear cierto compromiso con estos temas medioambientales.

Instrucciones a los alumnos:

- Mira uno de los siguientes documentales con tus compañeros de clase:
 - Food, Inc. (2008)
 - Cowspiracy (2014)
- En grupo, comparte tus impresiones y opiniones sobre el tema después de ver el documental. ¿Qué opinas ahora sobre este tema? ¿Qué preguntas tienes? ¿Sientes que tienes algo de control sobre estos temas en tu vida diaria?
- Dependiendo del documental que hayas visto, responde a las siguientes preguntas:

Food, Inc.: "Este documental fue realizado en 2008. A pesar de que algunas de estas cuestiones siguen siendo relevantes hoy en día, otras características del sistema alimentario mundial han cambiado. Dedicar una hora a realizar algunas investigaciones en Internet, luego explica las principales similitudes y diferencias entre 2008 y 2024 en una página como máximo".

Una de las mayores controversias en torno al documental fue sobre una de sus principales afirmaciones: "La explotación animal es la causa de más de la mitad de las emisiones totales de gases de efecto invernadero del mundo". Dedicar una hora a investigar sobre el tema Internet, luego explica los diferentes datos sobre la participación de la ganadería en el porcentaje total de emisiones de gases de efecto invernadero".

Criterios:

- El criterio principal para aprobar este ejercicio es haber respondido a la pregunta siguiendo las instrucciones.

Comentarios:

- Si la parte escrita de este ejercicio no es adecuada para los estudiantes, se puede reemplazar por un ejercicio grupal con las mismas instrucciones, seguido de una discusión en clase sobre los hallazgos de los diferentes grupos. Más que escribir un ensayo, el objetivo principal de esta actividad es pensar críticamente sobre el documental que se acaba de ver y animar a los estudiantes a hacer algunas investigaciones para verificarlos.
- Puedes elegir otros documentales si los sugeridos no están disponibles. En lugar de ver una película específica, el aspecto crucial de esta actividad es crear un choque emocional en los estudiantes para motivarlos a participar en el resto de las tareas.

Ejercicio #2 - Comprender las complejidades del sistema alimentario

Requisitos previos

Observar y analizar detenidamente el diagrama del GANESAN en la sección 2.1 del Manual del alumno.

Hora

Este ejercicio se puede completar en 2-3 horas.

Herramientas

Una copia del diagrama del GANESAN para cada grupo (véase el Manual del alumno, Módulo 1, parte 2.1); lápiz y papel; ordenadores para realizar investigaciones en Internet

Habilidades abordadas

#1 Reconocer las principales relaciones y problemas entre los seres humanos y el medio ambiente
#2 Comprender el impacto ambiental de los alimentos

Nivel abordado de las habilidades

Habilidad #1 Nivel 5
Habilidad #2 Nivel 5

Objetivos

- Comprender la complejidad del sistema alimentario.
- Pensar críticamente sobre las implicaciones sociales de los cambios en el sistema alimentario.
- Entrenar habilidades lingüísticas como formular opiniones, debatir, negociar, hablar en público, etc.

Instrucciones a los alumnos:

1) Expon el siguiente escenario:

"Después de un avance científico, se hizo posible producir carne cultivada (o "carne cultivada en laboratorio") de forma rápida y barata. Su sabor es indistinguible del de la carne real. Algunas encuestas sugieren que una gran parte de la población estaría de acuerdo en sustituir sus platos habituales de carne por otros cultivados."

2) Elige uno de los siguientes grupos y crea una identidad ficticia.

- a. **Representantes de las industrias de la "carne real"** (agricultores, industriales, inversores, etc.). Su objetivo es fomentar el consumo real de carne tanto como sea posible.
- b. **Ecologistas** (algunos de ellos son veganos y luchan por los derechos de los animales, otros están comprometidos con la lucha contra el cambio climático, y los últimos están centrados en la protección de la biodiversidad y los entornos naturales). Su objetivo es fomentar la reducción del consumo real de carne.
- c. **Los "prospectivistas"** (analistas socioeconómicos, organizaciones de consumidores, think tanks o laboratorios de ideas, periodistas). Su objetivo es predecir las consecuencias de la adopción masiva de la carne cultivada para toda la sociedad y fomentar políticas que beneficien al máximo de personas.

3) Con los demás miembros de tu grupo, echa un vistazo de cerca al diagrama del GANESAN en la sección 2.1 del Módulo 1 de su Manual del alumno. ¿Qué consecuencias tendría este escenario ficticio en todo el sistema alimentario? Primero, identifica en el diagrama dónde está el factor principal (¿está en el proceso de producción? ¿en el comportamiento del consumidor? etc.). Luego, durante una hora, imagina tantas consecuencias como sea posible para los siguientes puntos:

- a. Cadenas de suministro de alimentos
 - i. Sistemas de producción
 - ii. Almacenamiento y distribución
 - iii. Procesamiento y envasado
 - iv. Retail (comercio al detalle) y mercados
- b. Entornos alimentarios
 - i. Disponibilidad y acceso físico
 - ii. Asequibilidad
 - iii. Publicidad
 - iv. Calidad y seguridad alimentaria
- c. Comportamiento del consumidor
- d. Dietas
 - i. Cantidad
 - ii. Calidad
 - iii. Diversidad
 - iv. Seguridad

- e. Impactos
- i. Social
 - ii. Económico
 - iii. Medio ambiente

4) Por último, imagina que estás proponiendo nuevas políticas a los principales políticos de tu país. Está dispuesto a promover sus intereses con respecto al tema en cuestión. ¿Cuáles serían sus tres principales propuestas?

1. _____

2. _____

3. _____

5) Después de que cada grupo haya completado el último ejercicio, reúne a todos. Cada grupo explicará a los demás sus propuestas, tras una discusión se realizará una votación para adoptar o rechazar cada una de ellas. ¿Cómo es tu nueva sociedad? ¿Estás contento con los resultados?

Crterios:

- Cada grupo debe completar la mayoría, si no todos, los diferentes puntos resaltados en la parte nº3. Estas respuestas no deben ser perfectas, pero se debe hacer un esfuerzo genuino para responderlas: de 0 pt. (sin respuesta) a 5 pt. (todos los puntos completados).
- Cada grupo debe presentar tres propuestas plausibles. Estas propuestas deben ser distintas, algo realistas y acordes con los intereses de la identidad de su grupo: de 0 pt. (ninguna propuesta plausible) a 3 pt. (tres propuestas plausibles).
- Cada miembro de cada grupo debe participar en las diferentes actividades. Durante el debate final, cada miembro del grupo debe hablar, ya sea leyendo en voz alta una de sus propuestas grupales o dando su opinión sobre las de los demás: de 0 pt. (sin participación) a 2 pt. (todos participando).

CRITERIOS	NOTACIÓN					
	0	1	2	3	4	5

El grupo completó las diferentes categorías del diagrama del GANESAN con respuestas plausibles						
El grupo presentó tres propuestas plausibles						
Todos los miembros del grupo participaron en el debate final						
NOTACIÓN	/10					

Comentarios:

- Si desea explorar otros escenarios en lugar de la adopción masiva de carne cultivada, siéntete libre de elegir uno de los siguientes escenarios tomados del segundo ejercicio del Módulo 1 del Manual del Estudiante:
 - a. *"De la noche a la mañana, todos los humanos se volvieron vegetarianos. Ya nadie quería consumir productos de origen animal."*
 - b. *"Después de una serie de tensiones diplomáticas, finalmente estalló una guerra en Disdistant Land. De la noche a la mañana, los precios de los fertilizantes más comunes en el mercado se dispararon, lo que provocó un aumento significativo en el coste de los productos de origen vegetal."*
 - c. *"Después de una erupción solar excepcionalmente fuerte, las redes de telecomunicaciones terrestres (incluida Internet) dejaron de funcionar. Restaurarlos llevará meses, si no años."*
 - d. *"Una revolución estalla en el corazón de uno de los países exportadores de petróleo más grandes del mundo, lo que hace que los precios del combustible se disparen."*
- El objetivo principal de este ejercicio es simplemente sensibilizar a los estudiantes sobre la complejidad del sistema alimentario. No deben tener miedo por la aparente dificultad de este ejercicio, ya que no serán calificados de acuerdo con la corrección de sus argumentos sobre el tema en cuestión, sino más bien con su disposición general a participar en el ejercicio.
- Si es necesario, puedes imprimir el diagrama del GANESAN y dárselo a los estudiantes, para que puedan leerlo en alta resolución. Aquí están las referencias: GANESAN. (2020). Seguridad alimentaria y nutrición: construyendo una narrativa

mundial hacia 2030 (Informe n.º 15). Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Recuperado de <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>, p.31.

Ejercicio #3 - Concurso culinario saludable y sostenible

Requisitos previos	Los estudiantes deben conocer los fundamentos de una dieta sostenible y saludable.
Hora	Se espera que este ejercicio se complete en 3 horas (o medio día).
Herramientas	Acceso a tiendas locales o a ingredientes sostenibles; utensilios de cocina; PC o Smartphone y una conexión a Internet.
Habilidades abordadas	#3 Comprender la correlación entre la salud y la alimentación sostenible
Nivel abordado de las habilidades	Habilidad #3 Nivel 4
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Formar a los alumnos en el diseño de menús sostenibles y saludables. • Anime a los estudiantes a trabajar en colaboración hacia un objetivo común.

Instrucciones a los alumnos:

- 1) Constituir diferentes grupos de 3 a 4 alumnos.
- 2) Siguiendo los principios de la dieta sostenible vistos en el capítulo 3, diseña un menú sostenible y saludable compuesto por un entrante, un plato principal y un postre.
- 3) A continuación, reúne los ingredientes necesarios y cocina los diferentes menús. ¡Debe haber suficiente cantidad para que todos los demás estudiantes puedan probarlos!
- 4) Cuando todos los grupos estén listos, entrega a todos una hoja de papel para cada comida y pídeles que la califiquen del 1 (repugnante) al 5 (sabe a gloria). Suma todas las calificaciones. ¡El grupo con la suma total más alta gana el concurso!

Criterios:

- El alumno ha participado en el diseño y preparación de las comidas: desde 0 pt. (nada) hasta 5 pt. (posición de liderazgo).
- La elección de los ingredientes sigue los principios de sostenibilidad: de 0 pt. (nada) a 5 pt. (perfectamente de acuerdo con los principios de sostenibilidad).
- Las comidas son saludables: de 0 pt. (venenosas) a 5 pt. (saludables).
- (Bonificación) Las comidas siguen los principios de la dieta mediterránea específicamente: de 0 pt. (nada) a 3 pt. (totalmente mediterránea).
- (Bonificación) La receta es original u ofrece un nuevo enfoque a una receta ya conocida: de 0 pt. (no original) a 2 pt. (nunca antes visto).

CRITERIOS	NOTACIÓN					
	0	1	2	3	4	5
El alumno ha participado activamente en el diseño y preparación de las comidas						
La elección de los ingredientes sigue los principios de sostenibilidad						
La receta es saludable						
Las comidas siguen los principios de la dieta mediterránea específicamente (bonus)						
La receta es original u ofrece un nuevo enfoque a una receta ya conocida (bonificación)						
NOTACIÓN	/15					

Comentarios:

- Si la configuración de tu centro no permite que varios grupos de alumnos cocinen al mismo tiempo, el ejercicio puede ampliarse de forma que cada grupo pueda preparar sus comidas en un momento diferente (por ejemplo, un grupo a la semana durante un mes).
- Si en el centro se realizan otros ejercicios de cocina, este ejercicio podría mezclarse con ellos si los demás profesores están de acuerdo.
- Se podría hacer hincapié en la bonificación vinculada a la adhesión a los principios mediterráneos para animar a los estudiantes a centrar su atención en ella.

TAREA FINAL DEL MÓDULO

TAREA FINAL MÓDULO 1: Análisis del contexto local

Requisitos previos	Los alumnos deben haber completado el módulo 1.
Hora	3 horas
Herramientas	Los alumnos necesitarán acceso a materiales de investigación, herramientas de escritura, software de presentación y cualquier recurso adicional relevante para su investigación y presentación de proyectos.
Habilidades abordadas	/
Nivel abordado de las habilidades	/
Área temática	Entorno local
Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Permitir que los estudiantes tomen conciencia de los principales factores de la sostenibilidad en su área local. • Capacitar a los alumnos para el ejercicio final de la formación SSPICE IT! • Enseñar a los estudiantes cómo realizar un análisis FODA. • Animar a los estudiantes a trabajar en colaboración hacia un objetivo común. • Entrenar habilidades lingüísticas como formular opiniones, debatir, negociar, hablar en público, etc.

Instrucciones a los alumnos:

- 1) Constituir diferentes grupos de 3 a 4 alumnos.

- 2) Haz una lluvia de ideas sobre diferentes ideas **de negocios de alimentos sostenibles** durante una hora, y luego elige una de ellas. Da rienda suelta a tu imaginación y no descartes nada por locas que sean tus ideas.
- 3) Lee el documento "¿Qué es un análisis DAFO (Fortalezas, Debilidades, Oportunidades, Amenazas)?" y realiza un análisis DAFO de tu negocio ficticio de alimentos sostenibles.
- 4) A continuación, crea las siguientes presentaciones de diapositivas en Powerpoint o Canva:

Presentación nº1

Crea un "mapa sostenible" de tu región con:

- Negocios locales sostenibles (de todo tipo);
- Grupos locales / organizaciones sin ánimo de lucro activas en temas de sostenibilidad;
- Organismos públicos locales relacionados con la sostenibilidad;
- Otros negocios (sostenibles o no) relacionados con su actividad (competidores potenciales)

Presentación nº2

Ilustra el análisis DAFO de tu negocio:

- ¿Cuáles son los puntos fuertes de tu empresa? Menciona al menos 3 de ellos.
- ¿Cuáles son las debilidades de tu empresa? Menciona al menos 3 de ellos.
- ¿Cuáles son las oportunidades para tu empresa? Menciona al menos 3 de ellos.
- ¿Cuáles son las amenazas para tu empresa? Menciona al menos 3 de ellos.

- 5) Haz una breve presentación de tu negocio ficticio, mapa local y análisis DAFO frente a tus compañeros de clase.

Criterios:

- La idea de negocio está relacionada con el sector de la alimentación sostenible, desde 0 pt. (sin relación alguna) hasta 2 pt. (relacionada con la alimentación sostenible).
- El mapa sostenible muestra los principales actores del área local de las diferentes categorías mencionadas (empresas locales, organizaciones sin ánimo de lucro y organismos públicos relacionados con la sostenibilidad, y competidores potenciales del negocio ficticio del grupo), desde 0 pt. (sin actores) hasta 2 pt. (todos los actores)

clave aparecen en el mapa).

- El análisis DAFO es completo y algo plausible, desde 0 pt. (sin análisis) hasta 4 pt. (análisis completo).
- La presentación frente a la clase fue clara y bien preparada, de 0 pt. (sin esfuerzos) a 2 pt. (se hicieron esfuerzos sinceros).
- Puntos extra si la idea de negocio es original, desde 0 pt. (no original) hasta 2 pt. (nunca antes visto).

CRITERIOS	NOTACIÓN				
	0	1	2	3	4
La idea de negocio está relacionada con el sector de la alimentación sostenible					
El mapa sostenible muestra los principales actores del área local de las diferentes categorías mencionadas					
El análisis DAFO es completo y algo plausible					
La presentación frente a la clase fue clara y bien preparada					
La idea de negocio es original (bonus)					
NOTACIÓN	/10				

Material adicional: Consulte *el Documento 1* a continuación.

Comentarios:

- Los objetivos principales de esta tarea final son permitir que los estudiantes descubran los diversos actores de la sostenibilidad de su área local y capacitarlos para el ejercicio final de la formación. El análisis DAFO, aunque importante y útil para obligar a los estudiantes a desarrollar su idea de negocio inicial, no debe considerarse como la parte más crucial de este ejercicio.
- Durante la segunda tarea, los estudiantes podrían experimentar algunas dificultades para generar ideas de negocios sostenibles. En este caso, podrías darles algunos ejemplos locales o decirles que naveguen por Internet para encontrar algunos más. La idea necesaria puede ser tan simple como un restaurante vegetariano utilizando proveedores locales, siendo la "originalidad" simplemente un punto extra en este ejercicio.
- Si eliges dejar que los estudiantes presenten sus presentaciones de diapositivas frente a la clase, puedes pedirles que simplemente destaquen las principales diferencias de sus mapas sostenibles en comparación con los de los otros grupos.
- Dado que se recomienda utilizar un soporte de "Powerpoint" para el ejercicio final de la formación, hay que animar a los estudiantes a entrenarse para usar este software (o otros similares como Genially, Canva, Google Presentaciones, etc.) durante este ejercicio. Se debe planificar un tiempo adicional en caso de que los estudiantes estén preparando una presentación con este software por primera vez.

Documento 1:

¿Qué es un análisis DAFO (Fortalezas, Debilidades, Oportunidades, Amenazas)?

Se trata de una herramienta que permite identificar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de un determinado proyecto. Permite establecer un plan estratégico para la empresa, que implica concretamente la definición de medidas correctivas y la implementación de planes de acción priorizados (aprenderán más sobre planificación estratégica en el Módulo 5).

Las fortalezas y **debilidades** se refieren a los ámbitos sobre los que la empresa puede actuar y controlar directamente. Esto puede incluir experiencia o falta de capacitación.

Las oportunidades y **amenazas** son aspectos sobre los que la empresa tiene menos control. Esto podría implicar una nueva legislación o cambios en el mercado, por ejemplo.

Más concretamente:

- **Fortalezas:** Acciones internas que dan buenos resultados.
 - ¿Cuáles son los puntos fuertes?
 - ¿En qué se destaca la empresa?
 - ¿Qué aspectos de la empresa aprecia el público objetivo?

- **Debilidades:** Acciones internas menos efectivas.
 - ¿Qué iniciativas son menos efectivas? ¿Por qué?
 - ¿Cuáles son las áreas de mejora?
 - ¿De qué recursos se dispone para lograr mejores resultados?

- **Oportunidades:** Resultados de las fortalezas y debilidades actuales, así como de iniciativas externas que puedan posicionar a la empresa de forma más competitiva.
 - ¿Qué recursos están disponibles para abordar las debilidades de la empresa?
 - ¿Qué aspectos del mercado no están cubiertos por los servicios de la empresa?
 - ¿Cuáles son las metas anuales?

- **Amenazas:** Áreas externas que pueden crear dificultades para la empresa.
 - ¿Qué acontecimientos sociales podrían ser motivo de preocupación?
 - ¿Qué tendencias del mercado están surgiendo?
 - ¿En qué áreas nos superan los competidores?

Ejemplo de análisis DAFO para una empresa especializada en la distribución de productos alimentarios sostenibles

Vamos a crear una empresa ficticia llamada "Delicious Beans", especializada en la producción de latas de frijoles orgánicas y ecológicas. A continuación, se muestra un ejemplo del análisis DAFO:

- **Fortalezas:**
 - **Productos orgánicos y de origen vegetal de alta calidad:** Delicious Beans es conocido por su calidad superior, ofreciendo una variedad de opciones orgánicas y de origen vegetal que atienden a consumidores preocupados por la salud y el medio ambiente.
 - **Innovación y envasado sostenible:** La empresa está comprometida con la

innovación continua, introduciendo regularmente nuevas recetas de origen vegetal y utilizando soluciones de envasado ecológicas para reducir su huella medioambiental.

- **Sólidas asociaciones de distribución:** Delicious Beans ha establecido sólidas asociaciones con granjas orgánicas locales, tiendas naturistas y una plataforma en línea eficiente, lo que garantiza una amplia accesibilidad para los consumidores.

- **Debilidades:**

- **Mayores costes de producción:** Garantizar que los productos ecológicos y de origen vegetal se traduzcan en mayores costes de producción, lo que puede afectar a los precios y a la necesidad de una gestión estratégica de los costes.
- **Desafíos de los productos de temporada:** La dependencia de los productos locales y de temporada plantea desafíos para mantener niveles de inventario constantes, especialmente durante los períodos de máxima demanda.
- **Competencia intensa:** La creciente popularidad del consumo de frijoles ha llevado a una mayor competencia, lo que requiere una diferenciación efectiva y estrategias de marketing.

- **Oportunidades:**

- **Aumento de la demanda de alimentos sostenibles:** La creciente demanda de los consumidores de alimentos orgánicos y de origen vegetal brinda una importante oportunidad de crecimiento para que Delicious Beans amplíe su presencia en el mercado.
- **Expansión del mercado global:** La exploración de los mercados internacionales ofrece la posibilidad de introducir opciones sostenibles y basadas en plantas a un público más amplio.
- **Asociaciones estratégicas para la credibilidad:** Colaborar con personas influyentes en la salud, nutricionistas y organizaciones ambientales mejora la credibilidad y el alcance de la marca Delicious Beans.

- **Amenazas:**

- **Evolución de las regulaciones de certificación:** Los cambios en las regulaciones relacionadas con las certificaciones orgánicas y el etiquetado basado en plantas pueden requerir esfuerzos continuos de cumplimiento y adaptación.
 - **Volatilidad de los precios de las materias primas:** Las fluctuaciones en los precios de los ingredientes orgánicos y las alternativas de origen vegetal plantean desafíos para mantener costos de producción constantes.
-

- **Panorama competitivo intensificado:** El mercado competitivo exige innovación continua y estrategias de marketing efectivas para navegar y destacar.

HORARIO SUGERIDO

HORAS	ACTIVIDADES
1	Capítulo 1
3	Ejercicio 1
1	Capítulo 2
3	Ejercicio 2
1	Capítulo 3
3	Ejercicio 3
3	Tarea final

SUGERENCIAS PEDAGÓGICAS Y OBSERVACIONES GENERALES

- No dudes en compartir **muchos ejemplos**, locales o no, durante los diferentes capítulos. Dado que los estudiantes probablemente están descubriendo un mundo completamente nuevo, es normal que se sientan fuera del agua. Al igual que para el resto del entrenamiento, el dominio no es el objetivo; más bien debemos considerar este módulo como una popularización de los principales problemas y principios ecológicos relacionados con la alimentación.
- El punto no es que los estudiantes alcancen el nivel 5 de las diferentes habilidades enumeradas anteriormente. En el mejor de los casos, los estudiantes alcanzarían el nivel 3 de estas diferentes habilidades.

- Más que el contenido en sí, el objetivo principal de este módulo es concienciar a los alumnos sobre la problemática medioambiental y animarles a participar activamente en esta causa.