



Co-funded by
the European Union



SSPICEIT!

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

iSSPICE IT! está cofinanciado por la Comisión Europea dentro del programa Erasmus+.

El contenido de esta publicación refleja únicamente la opinión del Consorcio SSPICE IT y la Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información que contiene.

Manual del profesor

Módulo 4

**TÍTULO DEL
MÓDULO**

Prácticas sostenibles e innovación en el sector
de la alimentación y la restauración

HORAS

15

RESUMEN DEL MÓDULO

Este módulo se centra en dotar a los estudiantes de una comprensión integral de las prácticas sostenibles dentro del sector de la alimentación y la restauración. Ofrece un enfoque holístico de la sostenibilidad al cubrir temas como la búsqueda de prácticas sostenibles, el fomento de la colaboración, el aprendizaje de mentores y compañeros, el establecimiento de objetivos, la investigación de enfoques innovadores, el uso de tecnologías digitales y el examen de estudios de casos del mundo real. El módulo capacita a los estudiantes con conocimientos teóricos y habilidades prácticas para contribuir a la sostenibilidad dentro de la industria de manera efectiva.

PRINCIPALES TEMAS TRATADOS

1. *Principios de sostenibilidad*
2. *Colaboración y asociaciones*
3. *Aprendizaje entre pares y tutoría*
4. *Prioridades y establecimiento de objetivos*
5. *Métodos de investigación para prácticas sostenibles*
6. *Tecnologías digitales en la industria alimentaria*

HABILIDADES ABORDADAS

Habilidad #15 Explora y experimenta con enfoques innovadores.

Habilidad #22: Obté el apoyo necesario para lograr resultados valiosos.

MEDICIÓN DE HABILIDADES

N°	Habilidad	Descriptor	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5
15	Explora y experimenta con enfoques innovadores	Encuentra opciones de ingredientes poco convencionales, experimenta con técnicas culinarias novedosas y adáptese a las tendencias emergentes teniendo en cuenta el impacto ambiental y social de sus elecciones.	Comprensión limitada de enfoques innovadores y capacidad mínima para experimentar. Los estudiantes de este nivel pueden dudar en explorar nuevas ideas o prácticas.	Comprensión básica de enfoques innovadores y cierta voluntad de experimentar. Pueden experimentar con precaución y creatividad limitada.	Comprensión adecuada de los enfoques innovadores y la capacidad de experimentar de manera efectiva. Estos estudiantes pueden explorar y experimentar con una creatividad moderada.	Comprensión avanzada de enfoques innovadores y una hábil capacidad para experimentar con la creatividad. Pueden generar soluciones creativas a través de la experimentación.	Dominio de la comprensión e implementación de enfoques innovadores con un alto grado de creatividad y experimentación. Estos estudiantes producen constantemente ideas innovadoras a través de la exploración.
22	Obtén el apoyo necesario para lograr resultados valiosos	Comunica claramente los objetivos de sostenibilidad, establece colaboraciones con las partes interesadas y asegure la aceptación de los equipos y los responsables de la toma de decisiones.	Tiene dificultades para buscar y obtener apoyo de manera efectiva. Los estudiantes de este nivel pueden tener dificultades para encontrar fuentes de apoyo y establecer	Capacidad básica para buscar apoyo, pero puede enfrentar desafíos para obtenerlo. Se encuentran en las primeras etapas de la creación de asociaciones eficaces.	Puede buscar y obtener apoyo adecuadamente con un nivel moderado de efectividad. Estos estudiantes pueden encontrar posibles fuentes de apoyo e iniciar	Altamente efectivo en la búsqueda y obtención de apoyo, demostrando fuertes habilidades interpersonales. Pueden construir colaboraciones y asociaciones exitosas.	Excepcional en la búsqueda y obtención de apoyo, con una profunda capacidad para construir colaboraciones y asociaciones que conducen a resultados valiosos.

			colaboracione s.		colaboracione s.		
--	--	--	---------------------	--	---------------------	--	--

EJERCICIOS

Ejercicio #1 – Innovación de Menús Sostenibles

Requisitos previos	Finalización del Capítulo 5.1: Explorar y experimentar con enfoques innovadores.
Hora	1 hora
Herramientas	Blocs de notas o dispositivos digitales para tomar notas
Habilidades abordadas	#15: Explora y experimenta con enfoques innovadores
Nivel abordado de las habilidades	#15 Nivel 3: Comprensión adecuada de enfoques innovadores y capacidad para experimentar de manera efectiva.
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplique un pensamiento innovador para crear un elemento de menú sostenible. 2. Desarrolle un elemento de menú que se alinee con los principios de sostenibilidad ambiental y social.

Instrucciones a los alumnos:

1. Revisa el Capítulo 5.1 de este módulo, que cubre los enfoques innovadores en materia de sostenibilidad.
2. Como grupo, haz una lluvia de ideas y crea un nuevo elemento del menú que incorpore ingredientes y prácticas sostenibles.
3. Ten en cuenta los impactos ambientales y sociales de su elemento del menú. ¿Cómo contribuye a la sostenibilidad?
4. Individualmente, prepara una breve presentación (de 3 a 5 minutos) para presentar su elemento del menú a la clase. Explica los ingredientes, los métodos de preparación y los aspectos de sostenibilidad.
5. Durante las presentaciones, presta atención a las ideas del menú de sus compañeros de clase y a las consideraciones de sostenibilidad.

Criterios:

- El elemento del menú incorpora ingredientes y prácticas sostenibles: 0 (no lo hace) – 4 (lo hace perfectamente).
- Contribución del nuevo elemento del menú a la sostenibilidad: 0 (no aporta ninguna contribución) – 4 (es un enfoque muy innovador y aporta contribuciones a la sostenibilidad).
- Las opciones de ingredientes y métodos de preparación estaban justificadas: 0 (nada) – 4 (muy bien).
- (Bonificación) El elemento del menú recibió comentarios positivos de los demás compañeros de clase (hasta 4 puntos)

CRITERIOS	NOTACIÓN				
	0	1	2	3	4
El elemento del menú incorpora ingredientes y prácticas sostenibles					
La contribución del nuevo elemento del menú a la sostenibilidad					
Los ingredientes y los métodos de preparación estaban justificados					
El elemento del menú recibió comentarios positivos de los otros compañeros de clase					
NOTACIÓN	/12				

Comentarios:

Este ejercicio permite a los estudiantes adoptar un enfoque práctico de la sostenibilidad mediante la creación y planificación de un elemento de menú sostenible. También fomenta el pensamiento crítico sobre los desafíos de la implementación y fomenta el debate sobre la viabilidad de prácticas sostenibles dentro del sector de la alimentación y la restauración.

Ejercicio #2 – Buscando apoyo para la sostenibilidad	
Requisitos	Finalización del Capítulo 5.2: Obtener el apoyo necesario para

previos	lograr resultados valiosos.
Hora	1 hora
Herramientas	Blocs de notas o dispositivos digitales para tomar notas
Habilidades abordadas	#22: Obtén el apoyo necesario para lograr resultados valiosos
Nivel abordado de las habilidades	#22 Nivel 4
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar estrategias para obtener apoyo a iniciativas de sostenibilidad. 2. Desarrollar un discurso persuasivo para obtener apoyo. 3. Participar en una presentación simulada para simular la búsqueda de apoyo.

Instrucciones a los alumnos:

1. Revisa el capítulo 5.2 del manual del alumno, que explora las estrategias para obtener apoyo.
2. En parejas, selecciona una iniciativa de sostenibilidad relacionada con el sector de la alimentación y la restauración. Esto podría ser una innovación en el menú, un plan de reducción de desperdicios o una actualización de eficiencia energética.
3. Desarrolla un discurso persuasivo con una duración de 5 a 7 minutos para buscar apoyo para la iniciativa elegida.
4. Ten en cuenta a tu público objetivo, ya sean posibles inversores, clientes o colegas.
5. Presenta tu discurso a la clase, simulando un escenario de la vida real.
6. Proporciona comentarios constructivos a sus compañeros sobre la efectividad de sus discursos, teniendo en cuenta los siguientes criterios.

Criterios:

- Comprensión demostrada de las estrategias de apoyo: 0 (sin comprensión) – 4 (excelente comprensión)
- Efectividad y persuasión del pitch en la búsqueda de apoyo: 0 (ineficaz) – 4 (altamente eficaz)
- Participación activa y compromiso durante la presentación: 0 (desvinculado) – 4 (muy comprometido)
- Mantenimiento dentro del marco de tiempo de 5 a 7 minutos para el lanzamiento: 0 (significativamente por encima o por debajo del tiempo) - 4 (tiempo perfecto).
- (Bonificación) Feedback de comentarios constructivos a los compañeros de clase sobre la efectividad de sus discursos: 0 (no se proporciona retroalimentación) a 4 (retroalimentación constructiva y perspicaz).

CRITERIOS	NOTACIÓN				
	0	1	2	3	4

Comprensión demostrada de las estrategias de apoyo					
Efectividad y persuasión del pitch en la búsqueda de apoyo					
Participación activa y compromiso durante la presentación					
Mantenimiento dentro del marco de tiempo de 5 a 7 minutos para el lanzamiento					
Feedback de comentarios constructivos a los compañeros de clase sobre la efectividad de sus discursos.					
NOTACIÓN	/16				

Comentarios:

- Este ejercicio les brinda una oportunidad práctica para desarrollar discursos persuasivos, lo cual es una habilidad valiosa para buscar apoyo para iniciativas de sostenibilidad.
- Al simular un escenario de la vida real y presentar sus propuestas a la clase, los estudiantes adquieren experiencia y confianza para interactuar con posibles partes interesadas, ya sean inversores, clientes o colegas.
- La parte de retroalimentación entre pares fomenta un entorno de aprendizaje colaborativo, donde los estudiantes pueden aprender de las fortalezas y áreas de mejora de los demás. Promueve el pensamiento crítico y las habilidades de comunicación constructiva.
- Es esencial recordar a los estudiantes el límite de tiempo para sus lanzamientos para garantizar que el ejercicio se mantenga dentro del plazo asignado de una hora.
- Los instructores deben participar activamente en el ejercicio, proporcionando orientación y retroalimentación para garantizar que los estudiantes comprendan los conceptos de manera efectiva.

Ejercicio #3 – Desafío de Innovación en Sostenibilidad	
Requisitos previos	Finalización del Capítulo 5.1: Explorar y experimentar con enfoques innovadores. Finalización del Capítulo 5.2: Obtener el apoyo necesario para lograr resultados valiosos.
Hora	2 horas
Herramientas	Blocs de notas o dispositivos digitales para tomar notas

Habilidades abordadas	#15: Explora y experimenta con enfoques innovadores. #22: Obtenga el apoyo necesario para lograr resultados valiosos
Nivel abordado de las habilidades	#15 Nivel 4, #22 Nivel 4
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animar a los estudiantes a pensar de manera creativa y colaborativa para abordar los desafíos de sostenibilidad. 2. Inspirar soluciones innovadoras en el sector de la alimentación y la restauración. 3. Fomentar el trabajo en equipo y las habilidades de presentación.

Instrucciones a los alumnos:

1. Divide la clase en equipos pequeños (3-4 estudiantes por equipo).
2. Entrega a cada equipo un sobre cerrado con un reto de sostenibilidad relacionado con el sector de la alimentación y la restauración. (Consulte la lista de desafíos en la sección de comentarios a continuación)
3. Los equipos tienen 45 minutos para intercambiar ideas y desarrollar una solución innovadora para el desafío asignado. Deben tener en cuenta tanto el aspecto de la sostenibilidad como las estrategias para obtener apoyo.
4. Después de la sesión de lluvia de ideas, cada equipo selecciona un portavoz para presentar su solución. La presentación debe durar entre 7 y 10 minutos e incluir elementos creativos como elementos visuales, maquetas o juegos de roles para atraer a la audiencia.
5. Los equipos presentarán sus soluciones a toda la clase.
6. Después de cada presentación, permite una breve sesión de preguntas y respuestas para que la clase haga preguntas y proporcione comentarios. Proporcione comentarios constructivos a sus compañeros sobre la efectividad de sus discursos, teniendo en cuenta los siguientes criterios.

Criterios:

- Evaluar la creatividad y singularidad de la solución de sostenibilidad propuesta: 0 (no creativa y única) – 4 (altamente creativa y única)
- Evaluar la efectividad y factibilidad de las estrategias trazadas para la obtención de apoyo: 0 (ineficaz) – 4 (altamente eficaz)
- Evaluar la claridad, la persuasión y el compromiso de la presentación: 0 (no es una buena presentación) – 4 (excelente presentación)
- Evaluar cómo de bien el equipo involucra a la audiencia con su solución: 0 (nada) - 4 (muy bien).

CRITERIOS	NOTACIÓN				
	0	1	2	3	4
Evaluar la creatividad y singularidad de					

la solución de sostenibilidad propuesta					
Evaluar la efectividad y factibilidad de las estrategias trazadas para la obtención de apoyo.					
Evaluar la claridad, la persuasión y el compromiso de la presentación					
Evaluar cómo de bien el equipo involucra a la audiencia con su solución					
NOTACIÓN	/16				

Comentarios:

Este ejercicio ofrece una forma divertida e interactiva para que los estudiantes apliquen sus habilidades y conocimientos. Deben trabajar juntos de forma creativa para abordar los retos reales de sostenibilidad en el sector de la alimentación y la restauración.

El elemento sorpresa con sobres sellados agrega emoción y mantiene a los estudiantes interesados.

Anima a los estudiantes a pensar fuera de la caja y a encontrar soluciones innovadoras y factibles que puedan tener un impacto genuino en la sostenibilidad.

La parte de presentación mejora las habilidades de comunicación y persuasión, que son esenciales para obtener apoyo para las iniciativas de sostenibilidad.

Este ejercicio promueve el trabajo en equipo, el pensamiento crítico y la resolución de problemas de una manera atractiva y atractiva.

Lista de desafíos propuestos para este ejercicio:

1. Reducir el desperdicio de alimentos: Desarrolla una estrategia para minimizar el desperdicio de alimentos en un negocio de catering, desde el abastecimiento hasta la preparación y el servicio.
2. Abastecimiento sostenible: Encuentra formas innovadoras de obtener ingredientes locales, orgánicos y sostenibles para el menú de un restaurante.
3. Eficiencia energética: Propón mejoras de eficiencia energética para una cocina comercial, como electrodomésticos o iluminación de bajo consumo.
4. Comidas sin plástico: Crea un plan para reducir los plásticos de un solo uso en un restaurante, incluidas alternativas para el empaque y los utensilios.
5. Reducción de la huella de carbono: Desarrolla un menú que reduzca significativamente la huella de carbono al enfatizar los platos a base de plantas y minimizar el consumo de carne.
6. Participación comunitaria: Crea una iniciativa que involucre a la comunidad local en el apoyo a los esfuerzos de sostenibilidad en un restaurante o servicio de catering.
7. Conservación del agua: Implementa medidas de ahorro de agua en las operaciones diarias de un restaurante, desde la cocina hasta la limpieza.
8. Envases sostenibles: Innova en soluciones de envasado ecológicas para los servicios de comida para llevar y entrega.

9. Menús diversos e inclusivos: Diseña un menú que se adapte a las diversas preferencias y restricciones dietéticas, manteniendo la sostenibilidad.
10. Abastecimiento ético: Asegúrate de que todos los ingredientes se obtengan de forma ética, teniendo en cuenta el comercio justo, los derechos de los trabajadores y las prácticas agrícolas responsables.
11. Conversión de residuos en energía: Explora formas de convertir los residuos de alimentos en energía o subproductos utilizables en un restaurante.
12. Planificación del menú de temporada: Desarrolla un menú de temporada que destaque los ingredientes disponibles localmente para reducir las millas de los alimentos y promover la frescura.

TAREA FINAL DEL MÓDULO

TAREA FINAL MÓDULO 4: Taller final: "La construcción de un procedimiento para la búsqueda, implementación y mantenimiento de prácticas innovadoras y sostenibles"

Requisitos previos	Finalización del Módulo 4
Hora	3 horas
Herramientas	Acceso a internet y dispositivos para la investigación en línea. Materiales de arte (papel, marcadores, tijeras, pegamento, etc.) Lienzo digital o papel para lluvia de ideas. Ingredientes y equipo de cocina para la creación de recetas (si corresponde). Materiales de presentación
Habilidades abordadas	#15: Explora y experimenta con enfoques innovadores. #22: Obtén el apoyo necesario para lograr resultados valiosos
Nivel abordado de las habilidades	#15 Nivel 4, #22 Nivel 4
Área temática	Sostenibilidad en el sector de la alimentación y la restauración
Objetivo(s)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animar a los estudiantes a explorar prácticas culinarias sostenibles a través de la investigación y la creatividad. 2. Desarrollar ideas y procedimientos innovadores para la implementación de prácticas sostenibles en la industria alimentaria y de catering. 3. Crear un manual de procedimientos culinarios visualmente atractivo y completo. 4. Hacer una lluvia de ideas y registrar ideas para conceptos

- de menús sostenibles.
5. Elaborar una receta y una presentación detalladas y sostenibles para mostrar prácticas culinarias sostenibles.

Instrucciones a los alumnos:

1. Exploración culinaria (15 minutos)

- ✓ Comienza tu viaje culinario investigando artículos, videos o libros de cocina en línea que muestren prácticas sostenibles en el mundo culinario.
- ✓ Selecciona tres prácticas sostenibles que enciendan tu pasión culinaria.

2. Reto Chef Sostenible (25 minutos)

- ✓ Elige una de las prácticas sostenibles y crea una representación artística o un tablero de visión que capture tus ideas creativas relacionadas con ella.
- ✓ Expresa tu visión usando dibujos, collages o cualquier medio que prefieras.

3. Plano de procedimiento culinario (45 minutos)

- ✓ Crea un manual de procedimientos culinarios visualmente impresionante e innovador con tres secciones: Descubrir, Innovar, Prosperar. ¡Esto debería ser un verdadero espectáculo!
- ✓ Utiliza elementos artísticos, colores y formatos poco convencionales para que sea visualmente impactante.

4. Lluvia de ideas ecoculinaria (25 minutos)

- ✓ Da rienda suelta a tu creatividad culinaria y genera ideas innovadoras que incorporen principios de sostenibilidad. Piensa en ingredientes únicos, técnicas de vanguardia o un concepto de menú espectacular.
- ✓ Registra tus ideas en un lienzo digital o dibujando en papel.

5. Creación de recetas sostenibles (60 minutos)

- ✓ Elige una de tus ideas innovadoras y elabora una receta detallada y sostenible en torno a ella. Incluye ingredientes, instrucciones paso a paso y consejos para reducir el impacto ambiental.
- ✓ Haz que tu receta sea visualmente atractiva con ilustraciones o fotografías.
- ✓ Saborea tu creación sostenible y reflexiona sobre su sabor, presentación y aspectos de sostenibilidad.
- ✓ Prepara una presentación dinámica y cautivadora para mostrar tu receta sostenible.

6. Presentación culinaria (10 minutos)

- ✓ ¡Haz la presentación de tu receta y brilla como el espectáculo culinario!

Criterios:

CRITERIOS	NOTACIÓN /4	COMPROBAR
-----------	-------------	-----------

Resumen del taller		
Introducción inadecuada, falta de claridad.	1	
Introducción básica con énfasis mínimo en los objetivos.	2	
Introducción clara que describa los objetivos del taller.	3	
Excelente introducción, que transmite de manera efectiva los objetivos y la importancia del taller.	4	
Sesión 1: Definir objetivos y roles		
1.1 Definición del objetivo		
Discusión limitada sobre la definición de objetivos.	1	
Discusión básica con objetivos poco claros.	2	
Definición clara de objetivos con objetivos identificados.	3	
Discusión exhaustiva con metas y objetivos bien definidos.	4	
1.2 Asignación de roles		
Participación mínima en la asignación de roles.	1	
Asignación básica de roles con claridad limitada.	2	
Asignación efectiva de roles con responsabilidades claras.	3	
Asignación de roles altamente efectiva, asegurando responsabilidades claras.	4	
Sesión 2: Encontrar prácticas		
2.1 Revisión de Survey Insights		
Revisión superficial con discusión limitada.	1	
Revisión básica de las perspectivas de la encuesta con algo de discusión.	2	
Revisión exhaustiva con los principales hallazgos discutidos.	3	

Revisión en profundidad, extrayendo información valiosa de los datos de la encuesta.	4	
2.2 Lluvia de ideas		
Mínima participación y contribución en la lluvia de ideas.	1	
Participación básica con ideas innovadoras limitadas.	2	
Participación activa, aportando ideas innovadoras.	3	
Lluvia de ideas altamente comprometida, generando prácticas creativas y sostenibles.	4	
2.3 Compartir en grupo		
Compartir en grupo de forma ineficaz con una participación mínima.	1	
Uso compartido de grupos básicos con información limitada.	2	
Compartir en grupo de forma clara y atractiva las prácticas encontradas.	3	
Intercambio grupal altamente efectivo, mostrando prácticas innovadoras de manera efectiva.	4	
Sesión 3: Procedimiento integral de diseño		
3.1 Revisión de Survey Insights		
Avances limitados en la construcción del procedimiento.	1	
Desarrollo básico al que le faltan algunos elementos clave.	2	
Desarrollo de procedimientos efectivos con elementos clave incluidos.	3	
Desarrollo de procedimientos altamente detallados y completos.	4	
3.2 Inclusión de elementos clave		
Los elementos clave están en su mayoría ausentes o no están claros.	1	
Inclusión básica de elementos clave, pero carente de detalles.	2	
Incorporación clara de elementos clave como pasos, responsabilidades, plazos e indicadores.	3	
Excelente integración de elementos clave con precisión y claridad.	4	

3.3 Preparación de la presentación		
Preparación inadecuada para la presentación del procedimiento.	1	
Preparación básica a la que le faltan algunos detalles.	2	
Bien preparado para la presentación, incluidos los resultados esperados.	3	
Altamente preparado, mostrando el procedimiento de manera integral.	4	
Sesión 4: Procedimiento de Presentación (Showcase)		
4.1 Presentaciones de procedimientos		
Presentaciones de procedimientos ineficaces con poca claridad.	1	
Presentaciones básicas con problemas de claridad.	2	
Presentaciones claras y atractivas, enfatizando los pasos y los resultados esperados.	3	
Presentaciones altamente efectivas con excelente claridad y compromiso.	4	
4.2 Preguntas y respuestas y comentarios		
Participación mínima en preguntas y respuestas y comentarios.	1	
Participación básica con preguntas y comentarios limitados.	2	
Participación activa en preguntas y respuestas y comentarios constructivos.	3	
Muy comprometido en las discusiones, haciendo preguntas perspicaces y proporcionando comentarios valiosos.	4	
Sesión 5: Reflexiona y comparte ideas		
5.1 Discusión abierta		
Participación limitada en la discusión abierta.	1	
Participación básica con un intercambio mínimo de ideas.	2	
Participación reflexiva, compartiendo ideas y desafíos valiosos.	3	

Participación profunda, aportando ideas profundas y participando en discusiones significativas.	4	
5.2 Puntos clave:		
Comprensión mínima de los puntos clave.	1	
Reconocimiento básico de los puntos clave.	2	
Comprensión clara y reconocimiento de los puntos clave.	3	
Comprensión profunda, enfatizando la importancia de los procedimientos sostenibles.	4	
Conclusión		
Conclusión breve y genérica carente de impacto.	1	
Conclusión básica, aportando algunos recursos.	2	
Conclusión clara y apreciativa, ofreciendo recursos relevantes.	3	
Excelente conclusión, enfatizando la importancia y aportando valiosos recursos.	4	
NOTACIÓN	/56	

Comentarios:

Este taller está diseñado para fomentar la creatividad y la innovación en prácticas culinarias sostenibles. Permite a los estudiantes explorar diversos aspectos de la sostenibilidad en el sector de la alimentación y la restauración y desarrollar habilidades prácticas para crear y presentar recetas sostenibles. Los criterios están destinados a evaluar la calidad de su manual de procedimientos culinarios, la representación artística, la lluvia de ideas, la creación de recetas y la presentación. El taller anima a los estudiantes a pensar críticamente sobre la sostenibilidad y aplicarla en un contexto culinario.

HORARIO SUGERIDO

HORAS	ACTIVIDADES
-------	-------------

1 - 3	Capítulo 1 - Encontrar y comprender las prácticas sostenibles
4 - 6	Capítulo 2 - Mejores prácticas para una colaboración exitosa - Colaboración en el sector de la alimentación y la restauración
7 - 9	Capítulo 3 - Aprender con otros: compañeros y mentores
10 - 12	Capítulo 4 - Definición de Prioridades y Planes de Acción & Establecer metas a largo, mediano y corto plazo
13 - 14	Capítulo 5.1 - Explorar y experimentar con enfoques innovadores
15	Ejercicio 1
16 - 18	Capítulo 5.2 - Obtenga el apoyo necesario para lograr resultados valiosos
19	Ejercicio 2
20 - 21	Ejercicio 3
22 - 24	Capítulo 6 - Interactuar, comunicarse y compartir información a través de las tecnologías digitales
25 - 27	Estudio de caso: Prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración en Rumanía
28 - 30	Taller final

SUGERENCIAS PEDAGÓGICAS Y OBSERVACIONES GENERALES

Sugerencias pedagógicas

- Discusiones interactivas: Anima a los estudiantes a participar en discusiones y debates sobre prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración. Utiliza ejemplos del mundo real y estudios de casos para estimular el pensamiento crítico.

- **Oradores invitados:** Invita a oradores invitados de la industria de alimentos y catering que hayan implementado con éxito prácticas sostenibles. Pueden compartir sus experiencias y conocimientos con los estudiantes.
- **Proyectos grupales:** Asigna proyectos grupales en los que los estudiantes colaboren para desarrollar menús sostenibles, planes de eventos o estrategias de reducción de desperdicios. Esto promueve el trabajo en equipo y la aplicación práctica de conceptos.
- **Excursiones:** Organiza excursiones a granjas locales, restaurantes sostenibles o empresas de catering. Esta experiencia práctica puede profundizar la comprensión de los estudiantes sobre el abastecimiento y las prácticas sostenibles.
- **Recursos en línea:** Proporciona a los estudiantes acceso a recursos, artículos y documentales en línea relacionados con la sostenibilidad en la industria alimentaria. Anímalos a explorar estos materiales para investigar e inspirarse.

Materiales adicionales

- **Muestras de alimentos sostenibles:** Si es posible, trae muestras de productos o platos alimentarios sostenibles para que los estudiantes los prueben y evalúen. Esto puede hacer que los conceptos de sostenibilidad sean más tangibles.
- **Informes de sostenibilidad:** Comparte informes de sostenibilidad de conocidas empresas de alimentación y catering. Estos informes a menudo detallan sus iniciativas ambientales y pueden servir como ejemplos para los estudiantes.
- **Demostraciones de cocina:** Considera la posibilidad de organizar demostraciones o talleres de cocina que se centren en la preparación de comidas sostenibles. Esto puede mejorar las habilidades culinarias prácticas de los estudiantes.
- **Calculadoras de impacto ambiental:** Proporciona acceso a herramientas o calculadoras en línea que permiten a los estudiantes estimar el impacto ambiental de diferentes opciones de alimentos, como calculadoras de huella de carbono.

Observaciones generales

- **Evaluación:** Evalúe a los estudiantes no solo por sus conocimientos, sino también por su capacidad para aplicar los principios de sostenibilidad en escenarios del mundo real. Utiliza

una variedad de métodos de evaluación, incluidas presentaciones, informes y tareas prácticas.

- **Fomenta la creatividad:** Fomenta la creatividad y la innovación en proyectos de sostenibilidad. Anima a los estudiantes a pensar fuera de la caja al desarrollar menús o soluciones sostenibles.
- **Aprendizaje continuo:** Enfatiza la importancia del aprendizaje continuo y de mantenerse actualizado sobre las últimas tendencias y prácticas en alimentación y restauración sostenibles. Anima a los estudiantes a buscar educación continua en este campo.
- **Sostenibilidad más allá del aula:** Anima a los estudiantes a incorporar la sostenibilidad en su vida diaria, no solo en sus carreras profesionales. Esto incluye elegir alimentos sostenibles en el hogar y reducir el desperdicio de alimentos.
- **Retroalimentación:** Proporciona retroalimentación constructiva a los estudiantes sobre sus proyectos de sostenibilidad. Destaque tanto sus fortalezas como las áreas de mejora para facilitar el crecimiento.

En general, este módulo ofrece una base integral en prácticas sostenibles en el sector de la alimentación y la restauración. Al incorporar estas sugerencias pedagógicas y materiales adicionales, los maestros pueden mejorar la experiencia de aprendizaje y capacitar a los estudiantes para que se conviertan en defensores de la sostenibilidad en el mundo culinario.