



# Economía circular

aplicada a la gastronomía y a la restauración

# Beneficios del Curso

- Mejora tu consumo: adquiere una visión de circularidad en tu día a día aplicada a la gastronomía
- Impacto Positivo: Contribuye a la protección del medio ambiente reduciendo tu impacto
- Flexibilidad y Comodidad: Aprende a tu propio ritmo, desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Curso de 34 horas

- Sesiones online en directo - aula virtual: 5 h
  - Plataforma - teleformación: 29 h (asíncrono)
- Comunidad de Apoyo: Únete a una comunidad de personas con intereses similares y comparte tus progresos y desafíos.



# Calendario

**Se debe completar mínimo el 80% de las horas y los contenidos**

- Formación en plataforma (29 horas)
  - Aprende a tu propio ritmo, desde cualquier lugar y en cualquier momento
  - Acceso a la plataforma:
    - **8 de julio al 23 de septiembre**      **Menos de 30 minutos de dedicación al día**
- Sesiones online en directo (3 sesiones)
  - 3 de septiembre de 9:30 a 11:30
  - 10 y 17 de septiembre de 9:30 a 11:00



# ¿Qué aprenderás?

## OBJETIVO GENERAL:

Conocer las claves de la economía circular y proporcionar conocimiento y herramientas para su implementación en la restauración.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las **claves de la economía circular** que evidencien el impacto económico, medioambiental y social de este modelo.
- Proporcionar herramientas y modelos de gestión que permitan **minimizar el desperdicio alimentario**.
- Proporcionar el conocimiento para **dar valor y comunicar** las medidas de economía circular implementadas.
- Concienciar sobre la importancia del **eco diseño** y la **eco concepción de productos. Circularidad de los residuos**.



# Contenidos

## 1. Qué es la economía circular y sus principios básicos.

a. Contexto económico, social y medioambiental.

## 2. Análisis de la operativa de un restaurante: puntos clave para minimizar el desperdicio alimentario.

- i. Aprovisionamiento
- ii. Almacenamiento y conservación de los productos.
- iii. Manipulación y cocinado de los alimentos.
- iv. Diseño de espacios y procesos.
- v. Gestión de desechos/residuos.

## 3. Herramientas y prácticas para la prevención del derroche alimentario.

- i. Compras Sostenibles, minimizando el impacto medioambiental.
- ii. Métodos de conservación y ampliación de la vida útil.
- iii. Análisis de cada plato y producto para optimizarlo.
- iv. Gestión de desechos y residuos. herramientas de medida y reducción.

## 4. Eco-concepció de productes

- i. merma 0
- ii. upcycling
- iii. compostaje

## 5. Eco-diseño

- i. Prolongación de la duración del uso de materiales (reutilizar, reparar, renovar, recuperar y reciclar).

## 6. Empresas y proveedores conscientes: los aliados necesarios

- i. la importancia de la relación y el contacto con los productores.
- ii. Servicios de terceros que faciliten la economía circular de un restaurante.
- iii. La innovación y la investigación como herramientas para la optimización

## 7. Cómo dar valor y comunicar las acciones implementadas a los clientes

## 8. Casos reales de economía circular en restaurantes

## 9. Impacto medioambiental, económico y social de la implementación de la economía circular en restauración



# Elementos de cada módulo

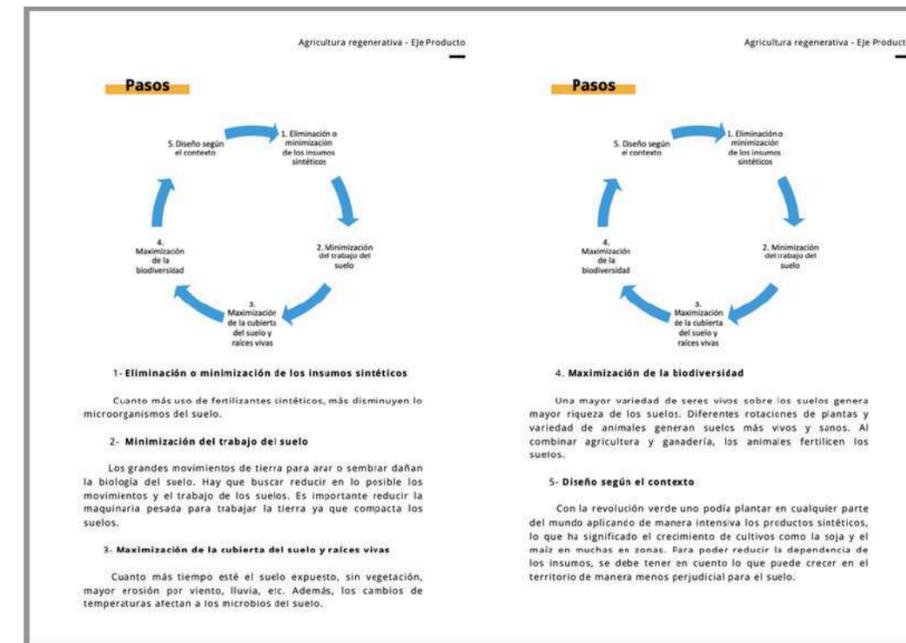
Plataforma (aula virtual):

- Píldoras formativas en formato vídeo



- Vídeos
- Foro de participación
- Recursos y lecturas recomendadas

- Dossier de formación



- Actividades
- Test de evaluación

# Derechos y compromisos de los participantes

	DERECHOS	COMPROMISOS
I.- ANTES DE INICIAR LA FORMACIÓN	<p>Recibir información previa sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación 100% subvencionada, sin ningún coste (las tasas de examen, en caso de certificaciones oficiales otros organismos o fabricantes, no son subvencionables).</li> <li>Ayudas o becas existentes, requisitos para ser persona beneficiaria, así como del procedimiento para solicitarlos.</li> <li>Requisitos de acceso y proceso de selección, desarrollado bajo criterios de igualdad y objetividad.</li> <li>Programa de la especialidad formativa, calendario, duración, metodología de evaluación y el perfil de la persona formadora.</li> <li>Diploma/certificado que se puede obtener al finalizar la formación (de asistencia o de aprovechamiento).</li> </ul>	<p>Aportar la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos necesarios para acceder a la formación y facilitar al centro de formación los documentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Documento de inscripción relleno y firmado (Anexo1)</li> <li>Documentación acreditativa de su situación laboral (cabecera de la nómina, vida laboral, certificado de empresa, recibo de autónomos o documento acreditativo de la situación de demandante de ocupación no ocupado_DONO).</li> </ul>
II. DURANTE LA FORMACIÓN	<p>Recibir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Información del organismo que subvenciona el curso y las características de la convocatoria, así como de las posibles actuaciones de seguimiento que este pueda realizar in situ o ex post.</li> <li>El programa formativo del curso donde se detallen las fechas de inicio y final, el contenido y el calendario de las sesiones.</li> <li>Cualquier cambio en el calendario de las sesiones programadas, si se tercia.</li> <li>Los medios y materiales didácticos suficientes para el correcto desarrollo de la especialidad.</li> <li>El proceso de evaluación y su programación, bajo criterios de igualdad y objetividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consensuar, con el resto de personas participantes y formadoras, en cual, de las lenguas oficiales de Cataluña, se desarrollará la especialidad formativa.</li> <li>Asistir a las sesiones respetando los horarios y firmar diariamente el control de asistencia. Aun así en las sesiones de aula virtual, la persona participante tiene que estar presente y mantener la cámara abierta durante la sesión, con el objetivo de facilitar la comunicación síncrona y bidireccional.</li> <li>En las modalidades presencial o aula virtual asistir, como mínimo, al <b>80%</b> de las horas del curso para poder ser evaluado. Para la modalidad teleformación los controles de asistencia se sustituyen por los controles de aprendizaje.</li> <li>Informar al centro en caso de abandono o baja de la formación, así como sus motivos.</li> <li>Cumplir con las normas de conducta del centro de formación y con las medidas sanitarias Covid-19.</li> <li>Colaborar en las posibles actuaciones de seguimiento y control.</li> <li>Denunciar situaciones de discriminación. (<a href="https://conforcat.gencat.cat/ca/consorci/lgtbi/">https://conforcat.gencat.cat/ca/consorci/lgtbi/</a>)</li> </ul>
III. TERMINADA LA FORMACIÓN	<p>Disponer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Del certificado de aprovechamiento o asistencia en un plazo máximo de un mes terminada la formación.</li> <li>De la información de los itinerarios formativos existentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colaborar en las posibles actuaciones de seguimiento y control que realicen una vez finalizada la formación.</li> <li>Cumplimentar el cuestionario de satisfacción</li> </ul>

# Requisitos antes de iniciar el curso

Aportar la siguiente documentación:

- **Documentación de inscripción rellenado y firmado** (incluye los datos del trabajador participante y la empresa donde trabaja)

**Anexo 1. Solicitud de participación en una acción formativa**

Nombre de la entidad beneficiaria/grupo: \_\_\_\_\_ Código expediente: \_\_\_\_\_  
Denominación de la acción formativa: \_\_\_\_\_ Número acción formativa /Número grupo: \_\_\_\_\_

**Datos del trabajador/a participante**

Apellidos: \_\_\_\_\_ Nombre: \_\_\_\_\_ NIF: \_\_\_\_\_  
Nombre Sentido: \_\_\_\_\_ Género: \_\_\_\_\_ Diversidad funcional o trastorno mental (SI/ No):  Sí  No  Víctima del terrorismo  Víctima de violencia de género

Fecha Nacimiento: \_\_\_\_\_ NASS: \_\_\_\_\_ País de Origen: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_ Comarca: \_\_\_\_\_ Población: \_\_\_\_\_ CP: \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: \_\_\_\_\_ Teléfono móvil: \_\_\_\_\_

**¿A través de quién conociste este curso?**

Oficina de Trabajo  Buscador de cursos del SOC  Twitter del Consorci @tfo\_continua  
 Web del Consorci: conforcat.gencat.cat  Web: fo.gencat.cat  Twitter de Ocupació @ocupacocat  
 Entidad de Formación  LinkedIn  Amigos, amigos o familiares  
 Agentes económicos y sociales  Empresa  Prensa, radio, televisión (medios comunicación)  
 Otros: \_\_\_\_\_

**Intenta por participar en la acción formativa (campo abierto)**

\_\_\_\_\_

**Estudios**

Sin titulación  Título de Licenciatura Superior / FP grado superior / Cert de Prof. Nivel 3  
 Título de graduado ESO / graduado escolar  Estudios universitarios de 1º Ciclo (diplomatura-grado)  
 Título de bachillerato  Estudios universitarios de 2º Ciclo (licenciatura-máster)  
 Título de FP básica / Cert de Prof. Nivel 1  Otros titulación. Especificar: \_\_\_\_\_  
 Título de Licenciatura / FP grado medio / Cert de Prof. Nivel 2  Otra titulación. Especificar: \_\_\_\_\_ Títol de Prof. Qualificació de professional

**Área funcional (sólo ocupados/as)**

Dirección  Directiva  
 Administración  Mando intermedio  
 Comercial  Técnica  
 Mantenimiento  Trabajador/a cualificado/a  
 Producción  Trabajador/a de baja cualificación

**Colectivo**

Ocupado/a  Desempleador/a  Afectado/a ERE  Afectado/a ERE  Cuidador/a no profesional (CPN)

**Entidad o empresa donde trabaja actualmente (sólo ocupados/as)**

Razón social: \_\_\_\_\_  
Empresa con más de 250 trabajadores SI/ No:  Sí  No. Número de trabajadores: \_\_\_\_\_ Sector: \_\_\_\_\_  
CIF: \_\_\_\_\_ Nº de inscripción a la Seguridad Social: \_\_\_\_\_ Convenio de referencia: \_\_\_\_\_  
Dirección del centro de trabajo: \_\_\_\_\_  
Código Postal: \_\_\_\_\_ Población: \_\_\_\_\_ Comarca: \_\_\_\_\_  
Firma del/de la trabajador/a: \_\_\_\_\_

**Lugar y fecha:**

Declaro que he sido informado/a por parte de la entidad de que el curso para el que solicito la inscripción forma parte de los programas de formación no formal de cualificación y recualificación de la población activa, vinculada a cualificaciones profesionales incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en sectores estratégicos, en el marco del Componente 20 "Plan estratégico de impulso de la Formación Profesional", del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (MRR) financiado por la Unión Europea NextGenerationEU, que promueve el Convenio para la Formación Continua de Cataluña.

Autorizo al Consorci para la Formación Continua de Cataluña a utilizar mis datos personales para recibir información sobre la formación profesional para el empleo, así como mi imagen/poder salir en fotografías y/o vídeos publicados en su web y/o en sus redes sociales.

1. Adhesión al Convenio para la Formación Continua de Cataluña y verificación del grado de discapacidad mediante el certificado que el Departamento de Acción Social y Ciudadanía emite a través de la subvención FICSA.  
2. Compensación por inscripción en los grupos de selección de la Seguridad Social 6, 7, 8 y 9 o nivel de estudios igual o inferior a ESO para trabajadores desempleados.  
3. Compensación al colegio de acuerdo con el reglamento adjunto.

4. Régimen general  
5. Régimen especial de personas de no ocupación  
6. Régimen especial de personas de no ocupación  
7. Régimen especial de personas de no ocupación  
8. Régimen especial de personas de no ocupación  
9. Régimen especial de personas de no ocupación  
10. Régimen especial de personas de no ocupación  
11. Régimen especial de personas de no ocupación  
12. Régimen especial de personas de no ocupación  
13. Régimen especial de personas de no ocupación  
14. Régimen especial de personas de no ocupación  
15. Régimen especial de personas de no ocupación  
16. Régimen especial de personas de no ocupación  
17. Régimen especial de personas de no ocupación  
18. Régimen especial de personas de no ocupación  
19. Régimen especial de personas de no ocupación  
20. Régimen especial de personas de no ocupación

Protección de datos: A los efectos previstos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto al tratamiento de datos personales por la libre circulación de estos datos y al que deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y el Reglamento de desarrollo, aprobado por el Real Decreto 1722/2017, de 21 de diciembre, se informa a la persona interesada que los datos personales recogidos en este documento se incorporarán en el fichero automatizado del Convenio para la Formación Continua de Cataluña, "Programa de Formación, Orientación y Convenio", con el fin de gestionar y tratar los datos correspondientes. Asimismo, los datos personales recogidos en este documento se incorporarán en el fichero automatizado de la Subdirección de Planificación, Innovación y Resiliencia, dependiente del Consorci para la Formación Continua de Cataluña, calle Bas de Riera, 22, 08017 Sant Sadurn de Noya, y en la dirección de correo electrónico: protecciondedatos@conforcat.gencat.cat.

Financiado por la Unión Europea  
Next Generation Catalunya  
Consorci per a la Formació Continua de Catalunya

- **Documentación acreditativa de su situación laboral** (cabecera de la nómina, vida laboral, certificado de empresa o recibo de autónomos).

# Certificado acreditativo

Cada persona participante que haya finalizado la formación recibirá un certificado de asistencia acreditativo de haber participado en la acción formativa, o de aprovechamiento en caso de que supere la evaluación.

Además de los logotipos de la Fundación y la Asociación de Barcelona Restauranes sostenibles, los certificados acreditativos incluirán los siguientes distintivos :

- Consorcio para la Formación Continua de Cataluña
- Ministerio de Educación y Formación Profesional
- Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
- logotipo de la Unión Europea, con el texto Financiado por la Unión Europea.



# Economía circular

aplicada a la gastronomía y a la restauración