



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

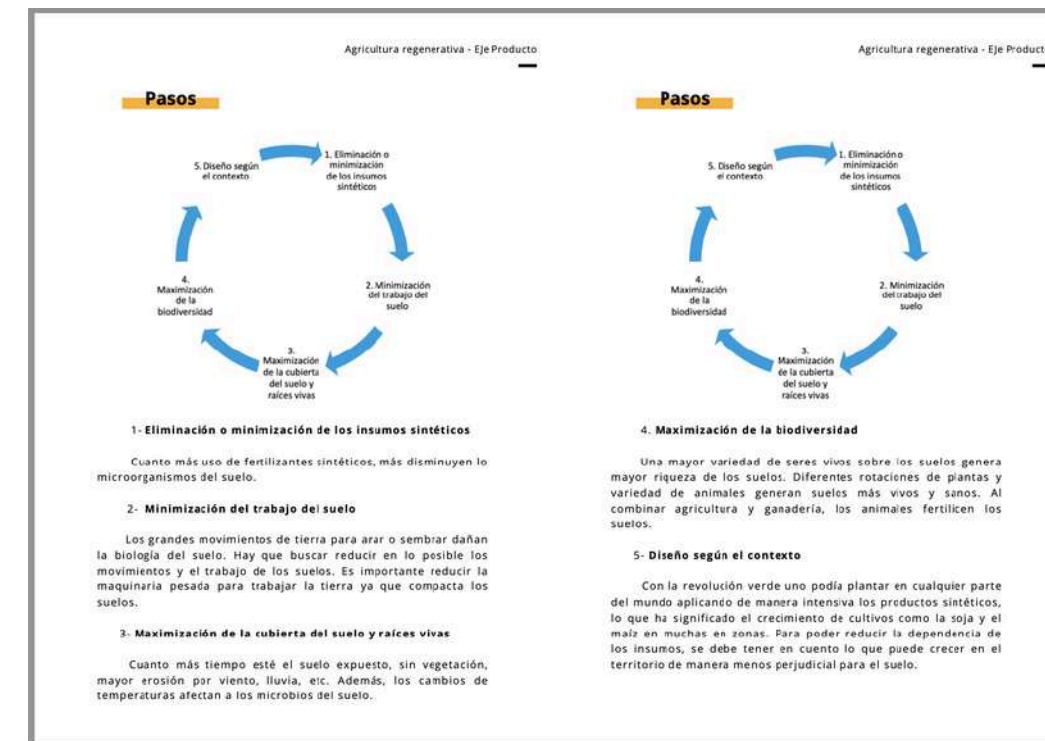
Plataforma (aula virtual):

- 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"> • Formación 100% subvencionada, sin ningún coste (las tasas de examen, en caso de certificaciones oficiales otros organismos o fabricantes, no son subvencionables). • Ayudas o becas existentes, requisitos para ser persona beneficiaria, así como del procedimiento para solicitarlos. • Requisitos de acceso y proceso de selección, desarrollado bajo criterios de igualdad y objetividad. • Programa de la especialidad formativa, calendario, duración, metodología de evaluación y el perfil de la persona formadora. • Diploma/certificado que se puede obtener al finalizar la formación (de asistencia o de aprovechamiento). 	<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"> • Documento de inscripción rellenado y firmado (Annexo1) • 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).
II. DURANTE LA FORMACIÓN	<p>Recibir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • El programa formativo del curso donde se detallen las fechas de inicio y final, el contenido y el calendario de las sesiones. • Cualquier cambio en el calendario de las sesiones programadas, si se tercia. • Los medios y materiales didácticos suficientes para el correcto desarrollo de la especialidad. • El proceso de evaluación y su programación, bajo criterios de igualdad y objetividad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consensuar, con el resto de personas participantes y formadoras, en cual, de las lenguas oficiales de Cataluña, se desarrollará la especialidad formativa. • 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. • En las modalidades presencial o aula virtual asistir, como mínimo, al 80% de las horas del curso para poder ser evaluado. Para la modalidad teleformación los controles de asistencia se sustituyen por los controles de aprendizaje. • Informar al centro en caso de abandono o baja de la formación, así como sus motivos. • Cumplir con las normas de conducta del centro de formación y con las medidas sanitarias Covid-19. • Colaborar en las posibles actuaciones de seguimiento y control. • Denunciar situaciones de discriminación. (https://conforcat.gencat.cat/ca/consorci/lgtbi/)
III. TERMINADA LA FORMACIÓN	<p>Disponer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Del certificado de aprovechamiento o asistencia en un plazo máximo de un mes terminada la formación. • De la información de los itinerarios formativos existentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Colaborar en las posibles actuaciones de seguimiento y control que realicen una vez finalizada la formación. • Complimentar el cuestionario de satisfacción

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)

Este es un formulario de inscripción en una acción formativa, dividido en varias secciones:

- Anexo 1. Solicitud de participación en una acción formativa:** Incluye campos para el nombre de la entidad beneficiaria/grupo y el código expediente, así como la denominación de la acción formativa y el número de acción formativa/número grupo.
- Datos del trabajador/a participante:** Sección con campos para apellidos, nombre y NIF. Incluye también opciones para indicar si es víctima del terrorismo o de violencia de género.
- Fecha Nacimiento:** Campos para NASS, comarca, país de origen, población y CP.
- Correo electrónico:** Campo para el teléfono móvil.
- ¿A través de quién conociste este curso?:** Sección con múltiples opciones de selección para indicar el canal de información utilizado (Oficina de Trabajo, Web del Consorcio, Entidad de Formación, Agentes económicos y sociales, etc.).
- Intención por participar en la acción formativa (campo abierto):** Espacio para escribir la motivación del participante.
- Estudios:** Opciones para indicar el nivel de estudios (Sin titulación, Graduado ESO, Bachillerato, FP básica, etc.).
- Área funcional (sólo ocupados/as) / Categoría profesional (sólo ocupados/as):** Sección para seleccionar el área funcional (Dirección, Administración, Comercial, etc.) y la categoría profesional (Directiva, Mando intermedio, etc.).
- Colectivo:** Opciones para seleccionar el colectivo al que pertenece el trabajador (Ocupado/a, Desempleador/a, etc.).
- Entidad o empresa donde trabaja actualmente (sólo ocupados/as):** Campos para la razón social, número de inscripción a la Seguridad Social, sector, CIF, dirección del centro de trabajo, población y comarca.
- Firma de la trabajadora:** Campo para la firma del participante.
- Lugar y fecha:** Campos para el lugar y la fecha de inscripción.
- Declaración:** Texto que indica que la información es veraz y que el curso forma parte de los programas de formación no formal.
- Adresatari del Consorcio:** Información de contacto para el Consorcio de Formación Continua de Cataluña.
- Protección de datos:** Aviso de privacidad sobre el tratamiento de los datos personales.
- Logos:** Logos de la Unión Europea, el Consorcio de Formación Continua de Cataluña y el Consorcio para la Formación Continua de Cataluña.

- **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