

Erasmus+ - proyecto Taller de aprendizaje "Protección ambiental sostenible"



Taller de aprendizaje vocacional específico de un campo para el campo vocacional “Profesiones de servicio”

(María José Martínez)

**Desarrollado por el socio español
“AIFED”**

Datos de contacto:
Maria Jose Martinez
Tel.: +34 689675924
Email: aifed@aifed.es

El Proyecto Erasmus+ está fundado por la Comisión Europea.

Contenido

1.	Situación inicial y necesidad de actuación del taller de aprendizaje para profesiones de servicios	3
2.	Objetivos generales del taller de aprendizaje.....	3
3.1	Formadores/aprendices	5
3.2	Trabajadores cualificados.....	5
3.3	Personas interesadas en general.....	5
4.	Requisitos para un taller de aprendizaje	5
4.1	Requisitos para un taller de aprendizaje en general	5
4.2	Requisitos para los grupos destinatarios participantes.....	5
4.3	Requisitos para los especialistas que realizan el taller de aprendizaje	6
5.	Condiciones del marco	7
5.1	Principios generales	7
5.2	Descripción del entorno de aprendiz	7
5.3	Materiales necesarios y recomendados	7
5.4	Métodos de enseñanza utilizados y recomendados	8
6.	Estructura del taller de aprendizaje	8
6.1	Descripción general del contenido: temas de aprendizaje.....	8
6.2	Concepto aproximado	9
6.3	Concepto final: planificación diaria y tareas de trabajo detalladas	9
7.	Organización e implementación del taller de aprendizaje.....	13
8.	Estándares de calidad	13
	Licencia gratuita	15
	Descargo de responsabilidad.....	15

1. Situación inicial y necesidad de actuación del taller de aprendizaje para profesiones de servicios

Se realizaron entrevistas a diferentes perfiles del sector del turismo, la restauración y la hostelería para comprender mejor la situación inicial de este entorno/ámbito laboral y especialmente para ver qué es necesario cambiar en materia de reciclaje y sostenibilidad para lugares de trabajo como la restauración, la hostelería y los hoteles. Según sus opiniones, la situación general en España se caracteriza por un desconocimiento sobre la sostenibilidad del clima y la protección del medio ambiente en estos sectores, que se debe a una falta de formación específica en la materia. Esto afecta especialmente a los empleados que entran en el sector hotelero y turístico. En particular, hay más conciencia sobre el reciclaje que sobre otras cuestiones generales o específicas del trabajo que afectan a la sostenibilidad.

A través del reciclaje y la adopción de prácticas ecológicas centradas en la sostenibilidad, los hoteles, restaurantes y servicios de catering tienen el potencial de generar un impacto positivo en el medio ambiente y mejorar la calidad de las prácticas ambientales y ecológicas dentro de una industria que comúnmente se enfrenta al desperdicio de recursos y a la ineficiente gestión de residuos. Al abordar estos problemas crónicos, pueden contribuir a un sector más sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Las empresas de hotelería y turismo deben integrar procesos de trabajo sostenibles mediante la implementación de estrategias efectivas, procedimientos adecuados y mejores prácticas. Es crucial que estos esfuerzos no sólo sean percibidos por los clientes como servicios de alta calidad, sino que también den como resultado un impacto vertical que se extienda más allá de la propia empresa. En última instancia, este proceso de integración puede generar externalidades positivas y contribuir a una industria turística más sostenible y responsable.

2. Objetivos generales del taller de aprendizaje

El taller de sostenibilidad de AIFED tiene como objetivo proporcionar un marco de aprendizaje fácil y accesible para adoptar comportamientos y prácticas sostenibles dentro del contexto profesional. Empoderará a los participantes de varios target groups para desarrollar estrategias que incorporen estándares de sostenibilidad en su vida laboral diaria. El objetivo principal del taller es educar a los participantes sobre el significado integral de sostenibilidad, ya que muchas personas desconocen que abarca no sólo consideraciones ambientales sino también aspectos económicos y sociales.

El taller tendrá varios objetivos, relacionados con 4 áreas:

- Reciclaje
- Reducción y optimización del consumo de recursos
- Cambio de comportamiento y motivación respecto a aspectos ambientales en el contexto profesional.
- Protección del ambiente

Con respecto al reciclaje, nuestro enfoque principal durante el taller será implementar prácticas de reciclaje en todas las áreas de la industria hotelera. Se hará énfasis en estrategias de reducción de residuos y sensibilización sobre prácticas ecológicas y sostenibles, como la adecuada separación y reciclaje en el contexto profesional, precisamente:

- Brindar a los clientes la opción de llevarse a casa las sobras de su almuerzo o cena.
- Centrarse en el reciclaje de aceite para usos alimentarios alternativos.
- Promover la reutilización creativa de materiales de desecho decorando con elementos reciclados, evitando comprar decoraciones nuevas para cada evento o festividad.

En cuanto a la reducción del consumo de recursos, este taller tiene como objetivo que los participantes comprendan cómo ahorrar agua, gas y electricidad para cocinar en el contexto profesional al que se dirige.

Además, se subrayará la importancia de utilizar productos Km 0 para reducir los costes de transporte valorizando los productos locales y la implementación de decisiones y procedimientos sostenibles como calcular la cantidad adecuada de alimentos, proteger el medio ambiente mediante el uso de productos menos químicos, menos sprays (por ejemplo, los que usamos contra los mosquitos), evitando la contaminación acústica y el aire acondicionado en las calles y en las zonas destinadas al consumo de alimentos.

Además, el taller pretende incidir en los comportamientos y motivaciones de los participantes: las actividades contribuirán a diseñar estrategias para educar a trabajadores y usuarios, dando forma a nuevos estándares de calidad sostenibles.

Otro objetivo importante se refiere al cliente.

El taller tiene como objetivo educar a los clientes, cuyas actitudes en ocasiones van en contra de las políticas de protección del medio ambiente, así como de los estándares de calidad sostenible proporcionados por el hotel y el restaurante.

Existe un contraste entre lo que quiere el cliente y lo que busca el restaurante.

En este sentido, es importante centrarse en la sensibilización de los clientes para orientar sus elecciones de consumo hacia hábitos más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

Hoy en día, para sobrevivir en el mercado, incluido el sector hotelero, es importante ser más ecológico y sostenible, por ejemplo, adoptar una “política empresarial” sostenible.

A través de estos objetivos y las actividades asociadas, los participantes obtendrán una comprensión clara de cómo cumplir con los requisitos cruciales dentro del contexto profesional mencionado anteriormente.

3. Grupo objetivo y asignación del taller de aprendizaje como cualificación

Los grupos destinatarios del taller son:

- Formadores/aprendices
- Trabajadores especializados
- Personas interesadas en general.

3.1 Formadores/aprendices

Jóvenes en formación en el sector de la hostelería.

3.2 Trabajadores cualificados

Trabajadores que llevan muchos años trabajando en la hostelería y son expertos en este campo.

3.3 Personas interesadas en general

Público en general, personas y entidades interesadas como asociaciones colaboradoras, asociaciones de consumidores, asociaciones empresariales, asociaciones de hostelería.

4. Requisitos para un taller de aprendizaje

4.1 Requisitos para un taller de aprendizaje en general

Los requisitos para un taller de aprendizaje en general pueden variar según el contexto y los objetivos específicos del taller. Sin embargo, todo taller debe tener objetivos claros y público objetivo, un experto que tenga las habilidades necesarias para llevar a cabo la actividad, recursos y materiales adecuados, la creación de un ambiente de aprendizaje apropiado y la incorporación de evaluación y retroalimentación.

En este caso se trata de la organización de un Taller centrado en “Consumo Sostenible y Protección Ambiental”. Para este tipo de talleres, es importante que los participantes tengan una comprensión básica de los principios de sostenibilidad y que el taller se adapte a la audiencia específica. Además, el especialista debe tener un conocimiento profundo de la sostenibilidad y la industria de la restauración, debe poder organizar actividades interactivas con diferentes aplicaciones prácticas y debe demostrar ejemplos de la vida real.

4.2 Requisitos para los grupos destinatarios participantes

Los participantes/target groups son principalmente trabajadores, aprendices que aprenden la profesión de hostelería y asociaciones que operan en este sector en la zona de Granada, España.

Deben estar interesados en cambiar su forma de trabajar adoptando y/o mejorando sus opciones y procedimientos sostenibles en la vida laboral diaria y ser más conscientes de la importancia de la sostenibilidad y la protección del medio ambiente en el contexto profesional. Además, deben estar abiertos a aprender nuevas técnicas y enfoques para optimizar el consumo de recursos. Por tanto, deben estar interesados en aprender nuevos métodos de trabajo sostenibles.

4.3 Requisitos para los especialistas que realizan el taller de aprendizaje

El especialista que realiza el taller de aprendizaje es una persona:

- Trabajador del sector de la hostelería y la restauración, que conozca la legislación local y la forma de aplicación de las leyes y disposiciones legislativas relativas al sector profesional en cuestión y los requisitos del entorno asociado.
- Implicado directamente en la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente, familiarizado con los objetivos de la Agenda 2030 de la ONU y trabajando para respetar y alcanzar estos objetivos.
- Ya está implementando métodos de trabajo sostenibles en su restaurante y por esta razón puede compartir su experiencia en la creación de un entorno de trabajo sostenible, prestando atención al medio ambiente y los aspectos sociales y económicos relacionados.
- Un individuo cuyas estrategias de trabajo se basan en el triple resultado: el objetivo general de su negocio es tener una estrategia empresarial sostenible (1) que tenga como objetivo impactar positivamente el medio ambiente y la sociedad (2) beneficiando también a los stakeholders (3).
- Que esté familiarizado con herramientas y estrategias prácticas para promover el cambio de comportamiento y la motivación entre los participantes.
- Tener una fuerte capacidad para involucrar personalmente a todos los empleados en los procedimientos y disposiciones de sostenibilidad en el contexto laboral.
- Capaz de transmitir sus conocimientos y experiencia en el marco del taller, transmitiendo habilidades, interés y motivación a los participantes en temas ambientales relacionados con el trabajo.
- Tener fuertes habilidades de liderazgo, organización, comunicación y pedagógicas.
- Tener experiencia en la promoción de la conciencia ambiental y el fomento de una cultura de sostenibilidad en el ámbito profesional.
- Comprender que la sostenibilidad abarca la capacidad de identificar oportunidades estratégicas reconoce la importancia de desarrollar y difundir conocimientos sobre prácticas empresariales sostenibles. Al compartir este conocimiento, otras empresas pueden tomar conciencia de oportunidades potenciales, realizar cambios significativos y contribuir activamente a las iniciativas de sostenibilidad. Esto no solo mejora el desempeño y la productividad de su propia organización, sino que también genera impactos ambientales y sociales positivos.

5. Condiciones del marco

5.1 Principios generales

Este Taller se basa en principios generales, que son accesibilidad, inclusión, flexibilidad y cooperación. En cuanto a la accesibilidad, los lugares donde se desarrollará la actividad deberán contar con el equipamiento que permita el acceso de todas las personas al recinto. Los restaurantes/hoteles elegidos como sede del taller deben seleccionarse cuidadosamente para cumplir con los estándares de accesibilidad, enfatizando la importancia de brindar igualdad de oportunidades para que todas las personas participen. Otro principio importante es la inclusión, se refiere a asegurar la participación activa y la implicación de todos los individuos, independientemente de sus antecedentes, habilidades o circunstancias. En un taller de aprendizaje inclusivo, se hacen esfuerzos para crear un ambiente acogedor y de apoyo donde cada participante se sienta valorado e incluido. Flexibilidad, es importante adaptar el formato, el contenido y las actividades del taller para acomodar los diferentes horarios, preferencias y circunstancias de los participantes. Por último, otro principio a tener en cuenta es el de cooperación. El sector de la restauración y la restauración se caracteriza por entornos laborales en los que los trabajadores tienen que colaborar cada día, especialmente si quieren hacer un buen trabajo y quieren que las cosas funcionen bien. Además, la relación entre los diferentes departamentos es igualmente importante; por este motivo, se considera importante invitar al dueño del restaurante/hotel durante el taller. Sin cooperación, un restaurante o un hotel no funcionarían de la misma manera. Asimismo, los participantes del taller deberán ser capaces de realizar adecuadamente el trabajo en grupo, la discusión, el intercambio de recursos y conocimientos y, sobre todo, crear un ambiente de apoyo basado en la cooperación.

5.2 Descripción del entorno de aprendizaje

El taller se llevará a cabo dentro de un restaurante durante el horario de cierre.

Los participantes se sentarán en las mesas para personificar el papel de los trabajadores, los propietarios y los clientes.

El Taller de Aprendizaje estará diseñado para reflejar un entorno ecológico y sostenible, sirviendo como modelo ideal para un restaurante sostenible. Habrá contenedores de reciclaje disponibles y se alentará a los participantes a minimizar el uso de papel para las notas y a conservar agua. El objetivo es crear una experiencia inmersiva que se alinee con los principios de sostenibilidad y fomente comportamientos responsables entre los participantes.

5.3 Materiales necesarios y recomendados

Durante el taller intentaremos utilizar la menor cantidad de papel posible con la creación de un blog, donde puedan discutir los temas del taller. Los participantes traerán sus propios dispositivos electrónicos para tomar notas y trabajar (iPad y PC). El especialista utilizará el proyector para presentar los temas principales del taller. Los participantes utilizarán varias herramientas digitales durante el taller, como Kahoot, Plickers, Quizlet para realizar algunas actividades interactivas y Storyboard That para crear cómics.

Además, se utilizarán diapositivas y vídeos de presentación. Además, se ilustrarán algunos estudios de caso. Considerando que la ubicación del taller es un restaurante, el personal proporcionará mesas, sillas, material de trabajo y cualquier otra herramienta necesaria para realizar las actividades. Al final de cada día, los participantes recibirán formularios de evaluación para brindar comentarios sobre su experiencia. Estos formularios permitirán una evaluación integral del taller, destacando los aspectos que fueron bien recibidos y las áreas que pueden requerir mejoras. Estos comentarios serán valiosos para realizar las modificaciones y mejoras necesarias en futuras iteraciones del taller, asegurando su desarrollo y eficacia continuos.

5.4 Métodos de enseñanza utilizados y recomendados

El taller se realizará de forma presencial, con el fin de garantizar la efectividad de los contenidos y de las actividades. El taller se centrará inicialmente en el especialista, que será el responsable de la introducción teórica, y luego se centrará en los participantes y en su participación activa y práctica. El taller no se caracterizará sólo por una conferencia frontal, sino que se centrará en un importante y continuo intercambio de ideas, trabajos en equipo, juegos de roles y debates.

El taller se centra en una metodología activa.

Al final de cada sesión de trabajo en el marco del taller, se organizará un Debate Modelo Oxford que versará sobre el desarrollo y los resultados de las actividades realizadas, caracterizándose este último por una postulación y una contrapropuesta, basada en la suposición de que proponer contradicciones termina generando las mejores ideas y las convicciones más fuertes. Durante el taller propondremos metodologías activas como el Brainstorming y la Librería Humana, en las que cada participante será testigo de una situación laboral problemática o virtuosa, referida a los temas de clima sostenible y protección del medio ambiente, que ha vivido personalmente. Esta actividad desencadenará y facilitará el debate sobre los temas en cuestión entre todos los miembros de la comunidad de aprendizaje. El taller será de naturaleza muy práctica e involucrará activamente a los participantes en la creación de una lista de comportamientos y estrategias de gestión de tareas. Con la guía del facilitador, el grupo desarrollará en colaboración enfoques que promuevan la alineación de los sectores del turismo y la hostelería con los principios de una economía verde y sostenible. La atención se centrará en fomentar prácticas y procedimientos profesionales que tengan un impacto positivo en el medio ambiente y apoyen iniciativas sostenibles dentro de estas industrias.

6. Estructura del taller de aprendizaje

6.1 Descripción general del contenido: temas de aprendizaje

El taller se estructurará en cuatro días y cada día tendrá una temática diferente:

1. Reciclaje
2. Reducción del consumo de recursos
3. Cambio de comportamiento/motivación
4. Protección del medio ambiente

6.2 Concepto aproximado

Antes de cada sesión, los participantes serán preparados para el taller a través de una breve pero necesaria introducción teórica, que contiene nociones y explicaciones de los cuatro temas elegidos (Reciclaje, Reducción del consumo de recursos, Cambio de comportamiento/motivación y Protección del medio ambiente).

El primer día el taller se centrará en el “Reciclaje”. Los participantes finalizarán esta jornada habiendo adquirido más información sobre el reciclaje en todos los ámbitos de la hostelería, como la reducción, separación y reciclaje de residuos, el envasado de restos de comida, el reciclaje de aceite de cocina para otros usos alimentarios y el uso de decoración para eventos realizada con materiales reciclados/decoraciones recicladas de años anteriores.

El segundo día, el taller se centrará en la “Reducción del consumo de recursos”. Se informará a los participantes sobre la importancia de desarrollar prácticas y procedimientos profesionales ecológicos y sostenibles en el sector en cuestión, como ahorrar agua, gas y electricidad para cocinar con calidad, utilizar productos Km 0 para ahorrar costes de transporte, calcular la cantidad adecuada de alimentos. etc.

El tercer día las actividades se centrarán en la importancia del “Cambio de conductas”. Durante esta parte del taller se centrará también en otro tema importante: el cliente. El especialista ayudará a los participantes a aprender a diseñar estrategias para educar a trabajadores y clientes e introducirá nuevos estándares de calidad sostenibles.

El cuarto día, el taller se centrará en la “Protección del medio ambiente”. Se pondrán algunos ejemplos como el uso de menos productos químicos, menos sprays, la importancia de evitar la contaminación acústica y la reducción eficiente del aire acondicionado en los espacios de trabajo.

6.3 Concepto final: planificación diaria y tareas de trabajo detalladas

El taller tendrá una duración de cuatro días (2h30 cada día):

1º DÍA: Reciclaje en hostelería - *Cómo y por qué debemos hacerlo?*

Durante el primer día presentaremos el **proyecto LWS - Taller de Aprendizaje para la Protección Ambiental Sostenible**.

Posteriormente, el especialista presentará los 4 temas que se tratarán durante los distintos días de toda la jornada, comenzando por el primero: “**Reciclaje**”. En la primera parte, los participantes comprenderán las razones por las que es importante reciclar en el sector en cuestión, pudiendo captar los beneficios como el impacto ambiental, la rentabilidad y la imagen positiva de la empresa. El profesor dará algunos ejemplos y compartirá algunas de sus experiencias personales sobre el tema. Además, explicará la importancia de contar con un personal capacitado sobre estos importantes temas. Posteriormente, nos contará cómo reciclar en el negocio/sector en cuestión, la importancia de garantizar que el personal esté capacitado e involucrado en prácticas y procedimientos laborales sostenibles y la importancia de conocer los requisitos legales sobre medio ambiente y gestión en el ámbito profesional. sector afectado. Durante esta primera parte, se pedirá a los participantes que participen activamente y compartan sus ideas sobre el tema.

La segunda parte de la actividad será más práctica. Se pedirá a los participantes que compartan sus experiencias, diciendo lo que han visto en restaurantes donde han trabajado o formado sobre este tema. Después se mostrarán situaciones críticas y habrá que decir qué se puede hacer para mejorarlo desde el punto de vista del reciclaje. El especialista supervisará esta fase facilitando y fomentando una discusión productiva entre los participantes.

Finalmente se realizará una dinámica práctica de roleplay de trabajo en equipo.

El grupo se dividirá en pequeños subgrupos.

Dentro de cada subgrupo, cada miembro tendrá un rol específico en un escenario hipotético predeterminado: el dueño del restaurante/hotel, los clientes, los camareros, el personal de cocina (chef, ayudante de cocina, lavaplatos), el encargado de la comida, proveedor, el responsable de la decoración de las cenas de cumpleaños, el operador turístico que trae un grupo grande de personas a comer al restaurante/hotel, etc.

Se presentará un desafío a cada actor, mientras que cada uno de ellos tendrá que perseguir sus propios intereses: por ejemplo, el proveedor de alimentos intentará convencer al propietario del hotel/restaurante para que compre más alimentos, incluso si existe el riesgo de que será en vano.

El propietario tiene que intentar pensar de una manera más sostenible mientras persigue su interés de tener suficiente comida para satisfacer a todos los clientes.

El personal de cocina, por su parte, tendrá que gestionar el poco tiempo disponible para preparar la comida para ese gran grupo de personas intentando adoptar una actitud limpia y sostenible hacia la preparación de la comida.

El camarero tendrá que intentar no tirar las sobras, aunque esto suponga tardar más en atender a los demás comensales.

El propietario será responsable de velar por que se adopte la actitud más sostenible posible hacia su personal (camareros, personal de cocina) al tiempo que dialoga con los clientes y proveedores de alimentos que persiguen sus respectivos intereses: tener un servicio rápido en el restaurante y vender más comida.

Un facilitador por cada subgrupo revisará las diferentes dinámicas y, al final de la sesión, discutirán sobre las actitudes y comportamientos que fueron más coherentes con una forma de pensar sostenible y, por tanto, con el objetivo del juego.

Al involucrar a los participantes en debates sobre éxitos y desafíos, el taller fomentará un intercambio constructivo de información, conocimientos e ideas. Este proceso interactivo de confrontación de diferentes dinámicas facilitará el logro de los objetivos de aprendizaje, incentivando a los participantes a compartir sus conocimientos y experiencias relacionadas con el tema. Creará un entorno de aprendizaje dinámico y atractivo donde los participantes podrán obtener conocimientos valiosos y mejorar su comprensión del tema.

2do DÍA: La importancia de reducir el consumo de recursos

Durante el segundo día, el especialista introducirá el segundo tema del taller. Después dividiremos a los participantes en grupos y comenzaremos una actividad. El especialista proyectará imágenes relativas a temas/situaciones que hacen referencia al tema de la sesión:

- Cómo ahorrar agua, gas y electricidad para cocinar con calidad
- Utilizar productos Km 0 para ahorrar costes de transporte
- Calcular la cantidad adecuada de comida.
- Cómo ahorrar agua/gas/electricidad en hoteles/restaurantes
- Cómo tomar y gestionar decisiones sostenibles

Cada vez que los participantes ven una imagen, deben explicarla junto con el grupo y deben encontrar una solución que se refiera al problema/situación proyectada. Las imágenes pueden incluir artículos de periódico, fotografías, dibujos.

Finalmente, se llevará a cabo una dinámica práctica de juego de roles, donde los participantes asumirán los roles de los habitantes del pueblo. Los participantes se dividirán en dos grupos, uno que representará a los terratenientes con extensas tierras cultivadas y animales, y el otro grupo que representará a los agricultores.

Los propietarios de las tierras cultivadas utilizan mucha agua, lo que produce una gran cantidad de alimentos. A pesar de esto, sólo un pequeño porcentaje de los alimentos va a los agricultores, mientras que la mayoría va a los propietarios ricos, aunque representan sólo una minoría. De hecho, hay un gran desperdicio de alimentos que podrían donarse a las familias pobres.

El objetivo del juego es tener un debate entre los agricultores (que producen los alimentos) y los terratenientes (que son los propietarios).

En este escenario, los agricultores, a pesar de ser responsables de producir una cantidad significativa de alimentos, enfrentan una falta de acceso a sus propios productos. En cambio, los alimentos que cultivan son propiedad de los terratenientes que no participan activamente en el proceso de producción. Los terratenientes, a través de su propiedad y capital, controlan los recursos alimentarios esenciales necesarios para la supervivencia de los agricultores. El debate se centrará en una cuestión importante: "¿Cómo se puede resolver esta desproporción pensando de manera sostenible, especialmente en lo que respecta al uso y la repartición de los recursos (agua, suelo, tierras, alimentos/producto final)?"

Después de haber desarrollado este juego, se puede adaptar y aplicar a un contexto moderno sustituyendo el escenario del pueblo por un escenario de hotel/restaurante, donde el rol de terrateniente será asumido por el dueño del restaurante, los agricultores estarán representados por los camareros y los otros personales.

El foco pasaría a los recursos disponibles en el restaurante, como la comida proporcionada a los clientes, su conservación, la minimización de residuos y la implementación de prácticas sostenibles para su reutilización, los clientes, su conservación, la minimización de residuos y la implementación de prácticas sostenibles para su reutilización.

Esta adaptación permite a los participantes explorar las dinámicas y desafíos relacionados con la sostenibilidad en el contexto de un hotel o restaurante.

3er DÍA: Cambio de comportamientos: un foco en nuestros clientes

Durante el tercer día, el especialista introducirá el tercer tema del taller. El especialista explicará a los participantes cómo diseñar estrategias para educar a trabajadores y clientes en el ámbito de la sostenibilidad.

Posteriormente, los participantes se dividirán en diferentes grupos y tendrán que crear su propia estrategia para educar a trabajadores y clientes en el ámbito de la sostenibilidad y su plan para motivar a sus compañeros de trabajo. Después, probarán su nueva estrategia con un juego de roles. Cada grupo trabajará en una mesa diferente del restaurante, desempeñando el papel del dueño del restaurante, compañeros de trabajo y clientes.

En la segunda parte de la sesión, cada grupo tendrá que presentar su estrategia al resto de participantes.

4to DÍA: Protección del medio ambiente

Durante el cuarto día, el especialista introducirá el último tema del taller.

Posteriormente, los participantes se dividirán en dos grupos. Cada grupo tendrá 15 minutos para encontrar tantas formas como sea posible de proteger el medio ambiente en la industria hostelera, basándose en la información proporcionada durante la presentación del tema. Posteriormente, los líderes del grupo serán los encargados de presentar las ideas que han identificado al resto de participantes. En un entorno colaborativo, todos los participantes participarán en una discusión grupal para evaluar y deliberar sobre estas soluciones propuestas. El objetivo será elegir colectivamente las soluciones que resuenen con ellos y se alineen con los objetivos de su lugar de trabajo.

Otra actividad que se desarrollará tiene que ver con la reacción actitudinal de los participantes ante un caso particular: cada 10 minutos, se presentará a los participantes un escenario problemático predeterminado en relación con la protección del medio ambiente. Tendrán que encontrar soluciones innovadoras y creativas para afrontar el problema y representarlo como quieran (escribiendo, hablando, con un dibujo...).

Al final de la actividad, los participantes realizarán una evaluación integral del taller. Reflexionarán sobre sus experiencias de aprendizaje, destacando los conocimientos y las ideas adquiridos a lo largo de la sesión. Además, los participantes expresarán sus preferencias e identificarán los aspectos del taller que más les resonaron. Esta evaluación general proporcionará información valiosa para futuras mejoras del taller y garantizará que los comentarios de los participantes se incorporen en iteraciones posteriores.

7. Organización e implementación del taller de aprendizaje

AIFED organizará junto con el especialista el programa y la metodología de trabajo del taller.

La prueba del taller se llevará a cabo en un lugar accesible. Este compromiso con la accesibilidad refleja el valor central de inclusión del taller, cuyo objetivo es crear un entorno donde todos se sientan bienvenidos y acomodados.

En primer lugar, todos los participantes rellenarán un cuestionario sobre sus expectativas del curso, qué objetivos quieren alcanzar y una autoevaluación en la que reflexionarán sobre sus conocimientos sobre los temas a tratar previo al taller. También se les preguntará cuáles consideran que son los puntos principales del tema.

Posteriormente, con base en la información obtenida, el Staff de AIFED y los facilitadores realizarán una sesión de trabajo en la que se establecerá la metodología, analizando la composición del grupo, definiendo los puntos principales y planificando las diferentes dinámicas dentro del taller.

Todos los participantes recibirán la propuesta de trabajo al inicio del taller.

Una vez finalizado el curso se realizará una evaluación final, así como un seguimiento de la difusión (compartir vídeos de la actividad, fotografías del curso, feedback de los participantes, publicaciones en nuestra red social, etc.) con el fin de informar a más personas y otras asociaciones sobre el taller que se llevó a cabo, promocionando sus efectos y resultados al público externo, tanto en el contexto profesional como en la sociedad civil. La evaluación final se utilizará para ver qué falta dentro del taller y mejorarlo para el futuro.

8. Estándares de calidad

Entrada QS:

1. Número de participantes:
2. Diversidad de participantes:
3. Tener en cuenta conocimientos y experiencias vocacionales previas por las tareas laborales:
4. Requisitos de participación:
5. Calificación del personal que realiza el taller de aprendizaje (docentes):
6. Ubicación del taller de aprendizaje:
7. Plazo del taller de aprendizaje:
8. Equipamiento del taller de aprendizaje:
9. Cooperación y redes:
10. Proceso transparente:

Proceso de calidad

1. Fijación de objetivos y transparencia
2. Contenidos docentes básicos
3. Tareas laborales
4. Forma y métodos de trabajo
5. Parte teórica y práctica
6. Actividades de preparación
7. Actividades de seguimiento
8. Seguimiento y apoyo
9. Comunicación y recopilación de información.
10. Criterios de desempeño

Salida QS

1. Conocimiento e implementación de la protección climática y ambiental sostenible
2. Conciencia sobre el clima sostenible y la protección del medio ambiente
3. Habilidades blandas
4. Curso de taller de aprendizaje.
5. Revisión de objetivos y éxito
6. Evaluación

Licencia gratuita

El producto desarrollado aquí como parte del proyecto Erasmus + "LWS" fue desarrollado con el apoyo de la Comisión Europea y refleja exclusivamente la opinión del autor. La Comisión Europea no es responsable del contenido de los documentos.

La publicación obtiene el Creative Commons Licence CC BY- NC SA.



Esta licencia le permite distribuir, mezclar, mejorar y desarrollar el trabajo, pero solo de forma no comercial. Al usar el trabajo, así como extractos de este símbolo obligatorio

1. se debe mencionar la fuente y se debe proporcionar un enlace a la licencia y se deben mencionar los posibles cambios. Los derechos de autor permanecen con los autores de los documentos.
2. el trabajo no puede ser utilizado con fines comerciales.
3. Si recompone, convierte o desarrolla el trabajo, sus contribuciones deben publicarse bajo la misma licencia que el original.

Descargo de responsabilidad

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye un respaldo de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en ella.