

Julio 2024

VET4FOOD



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Manual de formación para estudiantes de FP sobre sostenibilidad alimentaria: Resultado del proyecto 4 (PR4)



Co-funded by
the European Union

Cofinanciado por el Programa Erasmus+ de la Unión Europea

G.A. n. 2021-1-FR01-KA220-VET-000025643

El contenido de este documento representa únicamente las opiniones de los autores y es de su exclusiva responsabilidad; no puede considerarse que refleje las opiniones de la Agencia Nacional o de la Comisión Europea o de cualquier otro organismo de la Unión Europea. La Agencia Nacional y la Comisión Europea no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

ÍNDICE

Introducción

- Visión general del proyecto
- Objetivos del PR4

Estructura de las unidades de aprendizaje

- Descripción detallada del contenido
- Definición de los resultados del aprendizaje, habilidades y competencias

Áreas de formación

- Sostenibilidad nutricional
- Sostenibilidad ecológica
- Sostenibilidad económica
- Sostenibilidad social

Formación y participación de los estudiantes

- Sesiones en línea
- Sesiones presenciales

Material de formación de apoyo

- Materiales basados en textos
- Sitio web descargable y curso Moodle

Actividades de formación basadas en la experiencia

- Sesiones en línea
- Sesiones presenciales

Aplicación y recomendaciones

- Pasos para implantar el programa de formación
- Ventajas para los centros de FP y los profesionales
- Retos y soluciones
- Ventajas de crear estos módulos y diseñar una metodología de técnicas de Educación y entretenimiento

Conclusión

- Resumen de los puntos claves
- Orientaciones futuras

1. Introducción

Visión general del proyecto

El proyecto VET4FOOD pretende fomentar un sistema alimentario sostenible a través de enfoques educativos innovadores en Educación y Formación Profesional (EFP). Al crear empleos verdes de alta calidad y promover la transición ecológica de las industrias alimentaria y turística, este proyecto aborda el desempleo, la sostenibilidad alimentaria y el deterioro medioambiental.

El resultado del proyecto 4, (PR4), se centra en el desarrollo y la aplicación de formación integral para los estudiantes, aprovechando el trabajo de base realizado en fases anteriores del proyecto

PR4: Formación para estudiantes de FP sobre sostenibilidad alimentaria

El módulo PR4 se centra en el desarrollo de la formación de los estudiantes basada en la Formación de Profesores de FP sobre Sostenibilidad Alimentaria PR2. Abarca cuatro áreas principales: Sostenibilidad Nutricional, Medioambiental, Económica y Social.

La formación se estructura en unidades de aprendizaje con resultados claros que responden al proyecto requisitos. Incluye material descargable disponible en varios idiomas para apoyar la integración de la sostenibilidad alimentaria en los programas escolares.

Todos los materiales elaborados durante el proyecto disponible en el [sitio web](#).



Objetivos principales del PR4



Dotar a los estudiantes de conocimientos y competencias esenciales en materia de sostenibilidad alimentaria.



Fomentar la comprensión y aplicación de prácticas sostenibles en los ámbitos nutricional, ecológico, económico y social.



Fomentar la colaboración y el intercambio de ideas mediante sesiones en línea y presenciales.



Proporcionar a profesores y estudiantes formación práctica y teórica para apoyar la integración de la sostenibilidad alimentaria en los planes de estudios de EFP.

2. Estructura de las unidades de aprendizaje



El módulo PR4 está organizado en cuatro áreas principales:

1. Nutrición
2. Ecológico

3. Económico
4. Sostenibilidad social

Cada unidad de aprendizaje ofrece una descripción detallada del contenido correspondiente, con el objetivo de ofrecer una comprensión global de cada tema.

Definición de resultados de aprendizaje y competencias

Cada unidad especifica unos resultados de aprendizaje claros que se ajustan a los requisitos del proyecto VET4FOOD. Los resultados del aprendizaje definen las habilidades y competencias que se espera que adquieran los estudiantes, garantizando que la formación sea rigurosa, pertinente y enriquecedora.

3. Áreas de formación

Sostenibilidad nutricional

Unidad 1: Dietas sanas y sostenibles



- **Descripción:** Esta unidad explora los principios de las dietas equilibradas que son a la vez saludables y sostenibles.

- **Resultados del aprendizaje:** Comprender la importancia de las elecciones dietéticas en la sostenibilidad.

- **Habilidades y competencias:** Planificación y diseño de menús, análisis nutricional, reducción de residuos.

- **Objetivos:** Dotar a los futuros chefs y profesionales de la industria alimentaria de la capacidad de diseñar menús que promuevan la salud y la sostenibilidad, reduciendo el

desperdicio de alimentos y fomentando el consumo responsable.

Sostenibilidad ecológica

Unidad 2: Biodiversidad, estacionalidad y clima Cambio

- **Descripción:** Examina la relación entre biodiversidad, estacionalidad y cambio climático en el contexto de la producción de alimentos.

- **Resultados del aprendizaje:** Apreciar el papel de la biodiversidad y la estacionalidad en los sistemas alimentarios sostenibles.

- **Habilidades y competencias:** Planificación de menús estacionales, abastecimiento de ingredientes locales y diversos, y comprensión del impacto climático.

- **Objetivo:** Fomentar el uso de productos locales y de temporada para apoyar la biodiversidad y reducir la huella de carbono, mejorando la sostenibilidad de las prácticas culinarias.



VS



Unidad 3: Gestión del agua y del suelo & Huella alimentaria



- **Descripción:** Se centra en la gestión sostenible de los recursos hídricos y terrestres.

- **Resultados del aprendizaje:** Comprender las técnicas de conservación del agua, el uso sostenible de la tierra y la responsabilidad respecto a la huella alimentaria.

- **Habilidades y competencias:** Gestión de recursos, evaluación del impacto medioambiental y comprensión del uso de la tierra, el carbono y la huella hídrica de los productos alimentarios.

- **Objetivo:** Formar a los estudiantes en el cuidado del medio ambiente, permitiéndoles minimizar el impacto ecológico de sus prácticas culinarias y promover métodos sostenibles de producción de alimentos.

Unida 4: Residuos alimentarios

- **Descripción:** Analiza las estrategias para reducir el desperdicio de alimentos en la industria culinaria.

- **Resultados del aprendizaje:** Reconocer la importancia de la reducción del desperdicio de alimentos en la sostenibilidad.

- **Habilidades y competencias:** Gestión de residuos, reutilización creativa de ingredientes y prácticas de inventario eficientes.

- **Objetivo:** Inculcar prácticas que minimicen el desperdicio de alimentos, promoviendo el uso eficiente de los recursos y la sostenibilidad en el sector culinario.

Sostenibilidad económica

Unidad 5: Economía local y sistemas alternativos



- **Descripción:** Examina el papel de las economías locales y los sistemas alimentarios alternativos en la sostenibilidad.

- **Resultados del aprendizaje:** Comprender los modelos económicos que apoyan la sostenibilidad y cómo reproducirlos.

- **Habilidades y competencias:** Análisis económico, planificación empresarial e investigación de mercados.

- **Objetivo:** Capacitar a los futuros profesionales de la industria alimentaria para apoyar y desarrollar sistemas alimentarios locales, creando oportunidades económicas sostenibles.

Sostenibilidad social



Unidad 6: Empresa alimentaria ética e integradora

- **Descripción:** Analiza las prácticas éticas e inclusivas en la industria alimentaria.

- **Resultados del aprendizaje:** Apreciar la importancia de la equidad social y las prácticas empresariales éticas.

- **Habilidades y competencias:** Toma de decisiones éticas, compromiso con la comunidad y conciencia cultural.

- **Objetivo:** Fomentar una industria alimentaria que valore la justicia social y la inclusión, garantizando prácticas justas y el apoyo de la comunidad.

Unidad 7: Slow Food y patrimonio cultural



- **Descripción:** Explora el movimiento Slow Food y la importancia de preservar el patrimonio cultural en la cocina.

- **Resultados del aprendizaje:** Comprender los principios de Slow Food y el valor del patrimonio cultural.

- **Habilidades y competencias:** Promoción de recetas tradicionales, obtención de ingredientes locales y patrimoniales, y defensa de la diversidad culinaria.

- **Objetivo:** Fomentar la conservación de las tradiciones culinarias y el patrimonio cultural, fomentar la diversidad y la sostenibilidad de las prácticas alimentarias.

4. Formación y participación de los estudiantes

En esta sección, exploramos los enfoques innovadores adoptados para impartir formación y mejorar la participación de los estudiantes en temas de sostenibilidad. El programa incorporaba tanto formación en línea como presencial. sesiones presenciales, proporcionando una experiencia de aprendizaje integral. A través de unidades interactivas en

línea y talleres prácticos, los estudiantes de varias escuelas participantes obtuvieron valiosos conocimientos sobre prácticas sostenibles internacionales y colaboración internacional.

Sesiones en línea

Las sesiones en línea se centraron en siete unidades desarrolladas por profesores, cada una de las cuales abordaba aspectos críticos de la sostenibilidad. Estas sesiones aplicaron técnicas de edu-entretenimiento para implicar a los estudiantes de forma eficaz, haciendo que el aprendizaje fuera a la vez informativo y ameno. Al fomentar la interacción entre alumnos de distintos centros, las sesiones promovieron un rico intercambio de ideas y perspectivas sobre la sostenibilidad.

- **Desarrollo:** Se desarrollaron siete unidades sobre temas relacionados con la sostenibilidad, que fueron impartidas por profesores.

- **Método:** Estas unidades se presentaron a través de sesiones en línea, utilizando las técnicas de edutainment de PR3.

- **Interacción:** Alumnos de varios centros participantes participaron en estas sesiones en línea, lo que facilitó la colaboración y el aprendizaje internacionales.

Sesiones presenciales

Las sesiones presenciales proporcionaron a los estudiantes experiencias prácticas a través de talleres, charlas y actividades centradas en la sostenibilidad alimentaria. Estas interacciones permitieron a los estudiantes aprender y aplicar distintos métodos de sostenibilidad a la vez que se relacionaban con compañeros de otros países. Los materiales de estas sesiones estarán a disposición del público una vez finalizado el proyecto, lo que garantizará una mayor difusión de los conocimientos adquiridos.



Actividades: Los alumnos participaron en talleres, charlas y actividades relacionadas con la sostenibilidad alimentaria.



Resultados del aprendizaje: Aprendieron diferentes métodos de sostenibilidad y se relacionaron con compañeros de otros países.



Disponibilidad: Todos los materiales están disponibles para su descarga y serán accesibles al público una vez finalizado el proyecto.

5. Material de formación de apoyo

En esta sección, profundizamos en los diversos materiales de apoyo desarrollados para mejorar el programa de formación sobre sostenibilidad. Estos recursos incluyen contenidos exhaustivos basados en texto y un canal específico en YouTube, que ofrecen una serie de herramientas educativas de apoyo al aprendizaje. Al ofrecer materiales accesibles y atractivos, tiene por objeto profundizar la comprensión de los temas de sostenibilidad por parte de los estudiantes.

Materiales basados en textos

Nuestros materiales de texto consisten en presentaciones detalladas y artículos elaborados por instituciones asociadas, que ofrecen conocimientos profundos y las últimas ideas sobre sostenibilidad. Estos recursos se adaptan a los temas de las unidades didácticas, garantizando una cobertura exhaustiva de cada tema.



Presentaciones y exámenes exhaustivos relacionados con cada unidad.

Artículos redactados por las distintas instituciones asociadas que profundizan en los conocimientos y las últimas novedades en torno a la sostenibilidad. Todos los artículos se basan en los temas de los materiales didácticos. Se puede acceder a los artículos de cada socio en el sitio web del proyecto aquí: Serie de artículos [VET4FOOD](#)



Curso Moodle descargable

Módulos explicativos sobre los distintos temas, cuestionarios y foros de debate para cada unidad de aprendizaje.

[Evaluaciones y herramientas de retroalimentación para seguir el progreso de los estudiantes.](#)

VET4FOOD Canal Youtube

El canal de YouTube de VET4FOOD complementa nuestros materiales de texto con videoconferencias y cápsulas de expertos. Estos recursos visuales mejoran la comprensión y proporcionan una experiencia de aprendizaje dinámica, ayudando a los estudiantes a comprender conceptos de sostenibilidad

complejos.



[Videoconferencias/Sesiones](#) en línea.



Cápsulas de vídeo de expertos sobre diversos temas y tutoriales para complementar los materiales basados en texto

6. Actividades de formación basadas en la experiencia

Esta sección destaca las actividades de formación prácticas y basadas en la experiencia diseñadas para sumergir a los estudiantes en prácticas de sostenibilidad. Al integrar sesiones en línea y presenciales, el programa fomenta entornos de aprendizaje interactivos y atractivos. Estas actividades unen los conocimientos teóricos con las aplicaciones en el mundo real, preparando a los estudiantes para los retos prácticos de la sostenibilidad.

Sesiones en línea

La fase inicial incluye la impartición de las unidades de aprendizaje a través de sesiones en línea utilizando técnicas de edutainment. Estas sesiones combinan actividades síncronas y asíncronas para crear una experiencia de aprendizaje combinada, haciendo que la educación sea interactiva y accesible.



La fase inicial del PR4 consiste en impartir las unidades de aprendizaje a través de sesiones en línea.



Los profesores utilizan las técnicas de edu-entretenimiento desarrolladas en PR3 para crear experiencias de aprendizaje atractivas e interactivas.




Estas sesiones se llevan a cabo utilizando un enfoque de aprendizaje mixto, combinando reuniones en línea síncronas con actividades asíncronas. (Todo el material de las sesiones en línea está disponible en la plataforma Moodle y en el canal Youtube de VET4FOOD).


Sesiones presenciales

Las sesiones presenciales consistieron en talleres y actividades centrados en temas de sostenibilidad alimentaria como la planificación

de menús, el etiquetado de alimentos y el papel social de la gastronomía. Estas sesiones, dirigidas por profesores de los centros participantes, proporcionan conocimientos prácticos y fomentan la colaboración internacional.

Durante estas sesiones presenciales, se creó un nuevo programa específico para esta fase, que incluía los siguientes temas:

-  Repensar los menús: Estrategias de planificación sostenible de menús para reducir el impacto ambiental.

 Del campo a la mesa: El papel social de la gastronomía como puente entre los apetitos urbanos y las raíces rurales.

Las presentaciones corrieron a cargo de profesores de los distintos centros participantes en el proyecto. (Todo el material está disponible en la plataforma Moodle y en el canal Youtube de VET4FOOD).

7. Aplicación y recomendaciones:

Pasos para aplicar el programa de formación

Esta sección esboza los pasos estratégicos para poner en práctica el programa de formación, proporcionando una guía completa para una ejecución satisfactoria. Incluye las fases de preparación, impartición y evaluación, garantizando un enfoque estructurado de la sostenibilidad de la enseñanza. La sección también destaca los beneficios para los centros de FP y los profesionales, además de abordar los retos y ofrecer soluciones.

<p>Preparación</p> <p>En la preparación, nos centramos en desarrollar y personalizar los materiales de formación, colaborar con expertos y garantizar la accesibilidad en varios idiomas. Esta fase sienta las bases para impartir una formación eficaz.</p>	<p>1. Preparación:</p> <p>Desarrollar y personalizar los materiales de formación para las sesiones en línea y presenciales.</p> <p>Colabore con expertos para crear contenidos completos y pertinentes.</p> <p>Asegúrese de que todos los materiales sean accesibles y estén disponibles en varios idiomas.</p>
<p>Entrega</p> <p>La fase de impartición implica la ejecución de sesiones en línea y la organización de talleres presenciales. Este enfoque de aprendizaje combinado maximiza la participación y garantiza una experiencia educativa fluida.</p>	<p>2. Entrega:</p> <p>Ejecutar las sesiones en línea utilizando el enfoque de aprendizaje combinado, seguido de talleres y actividades presenciales.</p> <p>Programa y coordina las sesiones en línea para garantizar la máxima participación.</p> <p>Organizar la logística de las sesiones presenciales, incluidos el lugar, los materiales y el alojamiento.</p>
<p>Evaluación</p> <p>Los métodos de evaluación incluyen la valoración del progreso de los estudiantes a través de diversas herramientas y el mantenimiento de un bucle de retroalimentación para mejorar continuamente el programa de formación. Esta fase garantiza que los resultados del aprendizaje se alcancen eficazmente.</p>	<p>3. Evaluación:</p> <p>Evalúe el progreso de los alumnos mediante cuestionarios, tareas y proyectos prácticos.</p> <p>Implemente un circuito continuo de retroalimentación para mejorar el programa de formación.</p> <p>Recopilar y analizar datos sobre el rendimiento y la satisfacción de los estudiantes.</p>

Ventajas para los centros de FP y los profesionales

El programa ofrece importantes beneficios, ya que mejora los planes de estudios, prepara a los estudiantes para empleos ecológicos y brinda oportunidades de desarrollo profesional. Refuerza la colaboración internacional y fomenta metodologías docentes innovadoras.

Para centros:

- Mejora el plan de estudios con contenidos de vanguardia sobre sostenibilidad.
- Prepara a los estudiantes para empleos ecológicos en las industrias alimentarias.
- Refuerza la colaboración internacional y el intercambio cultural.

Para profesionales:

- Proporciona desarrollo profesional continuo en prácticas de sostenibilidad.
- Dotar a los educadores de metodologías pedagógicas innovadoras.
- Facilita la creación de nuevas redes y asociaciones profesionales.

Retos y soluciones

Esta subsección aborda los retos encontrados durante la implantación del programa y ofrece soluciones y recomendaciones prácticas. Abarca la participación de los estudiantes, el acceso a los recursos, las barreras lingüísticas, los conflictos de horarios y los problemas tecnológicos.

Formación de estudiantes de FP en sostenibilidad alimentaria, se encontraron varios retos. A continuación se ofrece una explicación detallada de cada reto, las soluciones aplicadas y recomendaciones para que los futuros estudiantes y educadores aborden estos retos con eficacia..

Desafío	Solución	Explicación y futuras recomendaciones
Participación de los estudiantes	Utilizar contenidos interactivos y multimedia	Integrar una variedad de contenidos interactivos y multimedia. Los futuros educadores deben incorporar nuevas tecnologías como la realidad virtual (RV) y la realidad aumentada (RA). Además, pueden utilizarse técnicas de gamificación para que el aprendizaje resulte divertido y atractivo.
Acceso a recursos	Proporcionar descargas materiales	Garantizar que todos los materiales de formación estén disponibles para su descarga. Mantenga un repositorio de recursos en línea al que los estudiantes puedan acceder fácilmente. Puede incluir libros electrónicos, infografías y conferencias grabadas. Proporcionar acceso a una biblioteca digital mejorará aún más las oportunidades de aprendizaje.
Barreras lingüísticas	Ofrecer material en varios idiomas	Todos los materiales se tradujeron a varios idiomas. Los futuros programas deberían utilizar herramientas y servicios de traducción en tiempo real durante las sesiones en directo. Ofrecer apoyo lingüístico y recursos para los hablantes no nativos puede ayudar a salvar la brecha lingüística.
Conflictos de programación	Grabar sesiones para visualización posterior	Todas las sesiones en directo se grabaron y se pusieron a disposición para su visualización posterior. Los futuros programas deberían aplicar un modelo híbrido en el que los estudiantes puedan elegir entre la participación en directo y el aprendizaje asíncrono. Esta flexibilidad se adapta a las diversas necesidades y horarios de los estudiantes.
Cuestiones tecnológicas	Garantizar la disponibilidad de asistencia técnica	Proporcionar un sólido apoyo técnico para resolver cualquier problema. Los futuros programas deben garantizar la disponibilidad de asistencia técnica. Además, proporcionar guías de usuario detalladas y preguntas frecuentes puede ayudar a los estudiantes a resolver problemas comunes. independientemente. También es crucial implantar un mecanismo de retroalimentación para abordar y resolver rápidamente los problemas técnicos.

¿Cómo pueden afrontar estos retos los futuros estudiantes?

Compromiso:

Participar activamente en todas las actividades interactivas y aprovechar los contenidos multimedia. Buscar recursos adicionales y participar en debates para profundizar en la comprensión.

Acceso a los recursos:

Descargue todos los materiales disponibles para acceder a ellos sin conexión y utilice cualquier contenido digital proporcionado. Ser proactivo en la búsqueda de materiales y recursos complementarios.

Barreras lingüísticas:

Utilice herramientas de traducción y busque apoyo lingüístico si lo necesita. Participar en programas de intercambio con las otras escuelas asociadas o formar grupos de estudio con compañeros también puede ayudar a superar las barreras lingüísticas.

Conflictos de programación:

Planifique los horarios para asistir a las sesiones en directo siempre que sea posible, pero aproveche también las sesiones grabadas. Organizarse y gestionar el tiempo con eficacia para compaginar los estudios con otros compromisos.

Cuestiones tecnológicas:

Familiarícese con los requisitos técnicos y los recursos disponibles para la resolución de problemas. Mantén los programas y dispositivos actualizados y busca ayuda con prontitud. Cuando surjan problemas para minimizar las interrupciones.

Ventajas de crear estos módulos y diseñar una metodología de técnicas de edu-entretenimiento

Experiencia de aprendizaje mejorada

El desarrollo de estos módulos y la incorporación de técnicas de edu-entretenimiento han enriquecido notablemente la experiencia de aprendizaje de los estudiantes de EFP. Al combinar la educación con el entretenimiento, los estudiantes están más comprometidos, motivados y son capaces de retener la información con mayor eficacia. Los elementos interactivos y multimedia se adaptan a varios estilos de aprendizaje, haciendo que el contenido sea accesible y atractivo para un alumnado diverso.

Mayor accesibilidad y flexibilidad

Ofrecer materiales en varios idiomas y sesiones presenciales y en línea garantiza que la formación se accesible a un público más amplio. La flexibilidad de poder acceder a sesiones grabadas y materiales descargables permite a los alumnos aprender a su propio ritmo y conveniencia, adaptándose a diferentes horarios y entornos de aprendizaje.

Aplicación práctica y relevancia en el mundo real

El énfasis en actividades de formación prácticas y basadas en la experiencia garantiza que los estudiantes puedan aplicar los conocimientos teóricos a situaciones del mundo real. Este enfoque práctico no sólo refuerza el aprendizaje, sino que también dota a los estudiantes de las habilidades y competencias necesarias para abordar situaciones reales. Retos de la sostenibilidad alimentaria. La inclusión de estudios de casos, talleres y otras experiencias tiende un puente entre el aprendizaje en el aula y la aplicación práctica.

Promover prácticas sostenibles

Los módulos están diseñados para inculcar un profundo conocimiento y aprecio de las prácticas sostenibles en los ámbitos nutricional, ecológico, económico y social. Educando a la próxima generación de profesionales en estas áreas. El programa contribuye al objetivo más amplio de fomentar el desarrollo sostenible y

gestión medioambiental. Esta alineación con los objetivos globales de sostenibilidad sitúa a los estudiantes a ser líderes y defensores de las prácticas sostenibles en sus futuras carreras.

Intercambio cultural y colaboración

El aspecto internacional del programa de formación fomenta el intercambio cultural y la colaboración entre estudiantes y educadores de distintos países. Esto no sólo mejora la experiencia de aprendizaje, sino que también crea una red de profesionales que pueden compartir conocimientos, recursos y buenas prácticas. La exposición a la diversidad de perspectivas y enfoques enriquece la experiencia educativa general y fomenta el sentido de ciudadanía global.

La creación de estos módulos y el uso innovador de técnicas de edutenimiento ofrecen ventajas significativas a la hora de mejorar la experiencia de aprendizaje, aumentar la accesibilidad, promover prácticas sostenibles y fomentar el intercambio cultural. Estas ventajas hacen que los estudiantes estén bien preparados y motivados para contribuir al desarrollo sostenible de la industria alimentaria y más allá.

8. Conclusión

En esta sección final, resumimos los puntos clave del manual de formación PR4, reflexionando sobre el enfoque integral adoptado para dotar a los estudiantes de conocimientos y competencias esenciales en materia de sostenibilidad alimentaria. También miramos hacia el futuro, con el objetivo de ampliar el alcance y el impacto del programa incorporando los últimos avances y fomentando una mayor colaboración.

Resumen de los puntos clave

El resumen destaca las innovadoras metodologías de enseñanza y la mezcla de formación teórica y práctica utilizada en el programa. Subraya la importancia de la colaboración internacional y la preparación de los estudiantes para abordar los retos de la sostenibilidad global.

El manual de formación PR4 resume el enfoque integral adoptado para dotar a los estudiantes de FP de conocimientos y habilidades esenciales en materia de sostenibilidad alimentaria.

Aprovechando metodologías docentes innovadoras y ofreciendo formación tanto teórica como práctica, el programa pretende fomentar una nueva generación de profesionales versados en prácticas sostenibles. El carácter colaborativo e internacional de la formación enriquece aún más la experiencia de aprendizaje, preparando a los estudiantes para abordar los retos globales de la industria alimentaria.

Orientaciones futuras

De cara al futuro, el programa pretende actualizar continuamente sus materiales y metodologías de formación, incorporando las nuevas tecnologías y mejorando la accesibilidad. Los esfuerzos futuros se centrarán en ampliar la colaboración entre instituciones educativas y socios industriales.

De cara al futuro, el proyecto VET4FOOD pretende ampliar su alcance e impacto actualizando continuamente los materiales y metodologías de formación para reflejar los últimos avances en sostenibilidad alimentaria. Las futuras iteraciones del programa tratarán de incorporar tecnologías emergentes, mejorar la accesibilidad y fomentar una mayor colaboración entre las instituciones educativas y los socios de la industria.

Documentos adjuntos

Presentaciones de las sesiones de formación en línea y presenciales y de los talleres
Materiales utilizados durante los eventos: Copias de las diapositivas, folletos y otros materiales compartidos con los participantes.

Este manual sirve de guía exhaustiva para los estudiantes y educadores de EFP que participan en la formación sobre sostenibilidad alimentaria PR4. Siguiendo la estructura y las recomendaciones descritas, los participantes podrán aplicar eficazmente esta innovadora e impactante iniciativa educativa y beneficiarse de ella.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

eshob



TURISMO DE
PORTUGAL



diesis
network