

IMPARTE LA FORMACIÓN:



Acción Formativa Asociación de Producción y Consumo Subbética Ecológica

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN SOSTENIBLES

(60h – 42h teóricas y 18h prácticas)

MÓDULO 1:

Modelo integral de desarrollo territorial y comarcal de la actividad sostenible y ecológica. La experiencia de Subbética Ecológica. (A cargo de Inés Criado de Subbética Ecológica)

(2h30m teoría - 3h taller formativo)

- Formación técnica presencial (Salón de actos Casa de la Juventud de Cabra)
 - ✓ Introducción a la formación
 - ✓ Sistemas Alimentarios y Cambio Climático
 - ✓ Nuevas Economías e Innovación Social: Economía del Bien Común
 - ✓ Redes Agroecológicas
 - ✓ Proyección del documental “Cargada de Presente” y debate posterior
- Tarea Formativa
- Tutoría
- Taller práctico: Visita EcoCentro de Subbética Ecológica y taller formativo de degustación guiada de productos elaborados ecológicos.

MÓDULO 2:

Introducción a una restauración y hostelería sostenibles. (A cargo de Miriam Cózar, chef de Biodiverxa)

(2h30m teoría)

- Formación técnica online
 - ✓ Conceptos esenciales y prácticas aplicadas al sector.
 - ✓ Sostenibilidad ambiental, ecológica, social y económica en la restauración
 - ✓ Impacto, medición y efectividad de los métodos y procesos sostenibles
- Tarea formativa
- Tutoría

MÓDULO 3:

Conexión entre modelo de negocio y territorio. (A cargo de Miriam Cózar, chef de Biodiverxa)

(2h30m teoría – 3h taller formativo)

- Formación técnica online
 - ✓ Producción ecológica y local (Km 0).
 - ✓ Paisaje y Biodiversidad en nuestros platos.
 - ✓ Comunicar nuestros platos. Crear la historia
- Tarea formativa
- Tutoría
- Taller práctico
 - ✓ Diseñar y realizar platos de una carta de temporada y km.0.
(Aula cocina de la Casa de la Juventud de Cabra)

MÓDULO 4:

Restauración de temporada. (A cargo de Miriam Cózar, chef de Biodiverxa)

(2h30m teoría)

- Formación técnica online
 - ✓ Cartas de temporada ligadas al calendario agrícola del territorio
 - ✓ Sostenibilidad económica en un menú sostenible
 - ✓ Introducción al desperdicio cero.
 - ✓ Reducción de energía y agua en nuestro modelo de negocio y cadena de producción
- Tarea formativa
- Tutoría

MÓDULO 5:

Creatividad en nuestros platos. (A cargo de Miriam Cózar, chef de Biodiverxa)

(2h30m teoría - 3h taller formativo)

- Formación técnica online
 - ✓ Creatividad para la resolución de problemas
 - ✓ Originalidad en la sostenibilidad y la temporada
- Tarea formativa
- Tutoría
- Taller práctico:
 - ✓ Contar historias y dibujar el paisaje en el plato.
 - ✓ Identidad única de nuestro negocio.
(Aula cocina de la Casa de la Juventud de Cabra).

MÓDULO 6:

Pérdidas y Desperdicio Alimentario (A cargo de Susana Pérez-Camino, Coordinadora del Obrador Ecológico de la Subbética)
(2h30m teoría)

- Formación técnica online
 - ✓ Marco legal y normativo
 - ✓ Impactos
 - ✓ Causas
 - ✓ Alternativas de prevención
- Tarea formativa
- Tutoría

MÓDULO 7:

Cocina vegetariana. (A cargo de Susana Pérez-Camino, Coordinadora del Obrador Ecológico de la Subbética)
(2h30m teoría – 3h taller formativo)

- Formación técnica online
 - ✓ Fundamentos de la cocina vegetariana.
 - ✓ Conocimiento de ingredientes y manejos básicos
 - ✓ Recetas variadas
- Tarea formativa
- Tutoría
- Taller formativo
 - ✓ Elaboración de varias recetas vegetarianas
(EcoCentro y Obrador Ecológico de la Subbética)

MÓDULO 8:

Cocina de aprovechamiento. (A cargo de Susana Pérez-Camino, Coordinadora del Obrador Ecológico de la Subbética)
(2h30m teoría – 3h taller formativo)

- Formación técnica online
 - ✓ Reaprovechamiento de excedentes y desperdicio alimentario
 - ✓ Manejos y procesos (conservas, elaborados, encurtidos...)
 - ✓ Recetas variadas
- Tarea formativa
- Tutoría
- Taller práctico
 - ✓ Elaboración de varias recetas vegetarianas
(EcoCentro y Obrador Ecológico de la Subbética)

MÓDULO 9:

Comercialización y Comunicación

Sesión 1

Comercialización en canales cortos. Socialización de experiencias exitosas (A cargo de Inés Criado de Subbética Ecológica y Raquel Pascual, del restaurante Amaltea)
(2h30m teoría)

- Formación técnica online:
 - ✓ Análisis del consumo ecológico: evolución
 - ✓ Tipos de canales cortos de comercialización y circuitos
 - ✓ Costes, precios justos, márgenes
 - ✓ La experiencia del Restaurante Amaltea

Sesión 2:

Introducción al Marketing 2.0 y Marketing de valores (A cargo de Inés Criado de Subbética Ecológica)
(2h teoría)

- Formación técnica online
 - ✓ Usos del marketing digital. Marketing de valores
 - ✓ Creación de marca y posicionamiento (palabras clave y SEO)
 - ✓ Social Media y Reputación Online
- Tarea formativa Módulo 9
- Tutoría Módulo 9

MÓDULO 10:

Turismo sostenible (A cargo de Raúl Córdoba, gerente de Hospedería La Era)
(2h30m teoría – 3h taller formativo)

- Formación técnica:
 - ✓ Principios básicos de Turismo Sostenible
 - ✓ Experiencias de Turismo Sostenible en la comarca de la Subbética
 - ✓ El Parque Natural como valor añadido de Turismo rural y sostenible
- Tarea formativa
- Tutoría
- Visita formativa a Hospedería La Era en Almedinilla

MÓDULO 11:

Formación básica en Emprendimiento (5h teoría) *A cargo de COCEDER