Financiado por
la Unión Europea

ERASMUS+

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL

ALIANZAS PARA LA ESCALA PEQUEÑA



Aprende. Trabaja. Desarróllate.

¡EUROPA ES TU FUTURO!

PROFESIONES EN GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA

TÍTULO DEL PROYECTO:

Gastronomía sostenible e inclusión – integración laboral de personas con necesidades especiales







EXPERIENCIA

DESARROLLO

INSPIRACIÓN

FUTURO



- Obtén experiencia internacional
- Desarrolla tus competencias profesionales
- Descubre nuevas culturas y personas
- Invierte en ti y en tu futuro

Financiado por la Unión Europea

GASTRONOMÍA Y HOSPITALIDAD SOSTENIBLES – INTEGRACIÓN PROFESIONAL DE PERSONAS CON NECESIDADES ESPECIALES

PROYECTO N.º 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313

Sector de Educación y Formación Profesional
Acción Clave 2 – Asociación a pequeña escala

PERÍODO DE EJECUCIÓN: 01.02.2025 – 31.01.2026

Financiado por la Unión Europea

INTRODUCCIÓN

El proyecto «Gastronomía y hospitalidad sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales», realizado en el marco del programa Erasmus+ (KA210-VET), fue una iniciativa internacional desarrollada por socios de Polonia y España. Su objetivo fue el intercambio de experiencias y el desarrollo de una formación profesional moderna en el sector de la gastronomía y la hostelería, con especial atención a las personas con necesidades educativas especiales y en riesgo de exclusión social.

En el marco del proyecto se organizaron movilidades, talleres y formaciones destinadas al desarrollo de las competencias profesionales, sociales y lingüísticas de los participantes, así como a la promoción del desarrollo sostenible y de actitudes ecológicas en la gastronomía y la hostelería.

Como resultado de la cooperación entre los socios, se elaboraron modernos materiales educativos y una publicación destinada a difundir buenas prácticas en el ámbito de la integración social y la educación profesional sostenible.



Financiado por la Unión Europea

SOCIOS DEL PROYECTO

Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie
es un moderno centro educativo y formativo que apoya a jóvenes de entre 15 y 18 años en la obtención de cualificaciones profesionales y en su desarrollo social y personal. La institución responde a las necesidades de los jóvenes que requieren apoyo educativo, social y formativo, ofreciendo un entorno seguro para el aprendizaje y la preparación para incorporarse al mercado laboral.
La misión del Centro es igualar las oportunidades educativas y profesionales de los jóvenes, especialmente de aquellos en riesgo de exclusión social. Los participantes adquieren cualificaciones profesionales, desarrollan competencias sociales y aprenden autonomía y responsabilidad.
La institución imparte formación en profesiones que responden a las necesidades del mercado laboral, entre ellas las de cocinero y pastelero. Los estudiantes realizan formación práctica tanto en talleres escolares como con empleadores locales.
CKiW OHP participa activamente en proyectos internacionales Erasmus+, permitiendo a los jóvenes adquirir experiencia profesional y desarrollar competencias lingüísticas e interculturales.

Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna w Tarnowie
apoya a jóvenes con necesidades educativas especiales en la adquisición de cualificaciones profesionales y en la preparación para una vida y un trabajo independientes.
La institución ofrece una educación adaptada a las capacidades individuales de los estudiantes, creando un entorno seguro y acogedor que favorece el desarrollo de competencias profesionales y sociales.
La escuela forma a estudiantes con discapacidad intelectual, autismo y síndrome de Asperger. El programa educativo combina la formación teórica con la preparación profesional práctica.
Se presta especial atención al desarrollo de competencias prácticas que aumentan las oportunidades de empleo de los graduados y su participación activa en la vida social.

Financiado por la Unión Europea

Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie



















Financiado por la Unión Europea

Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna





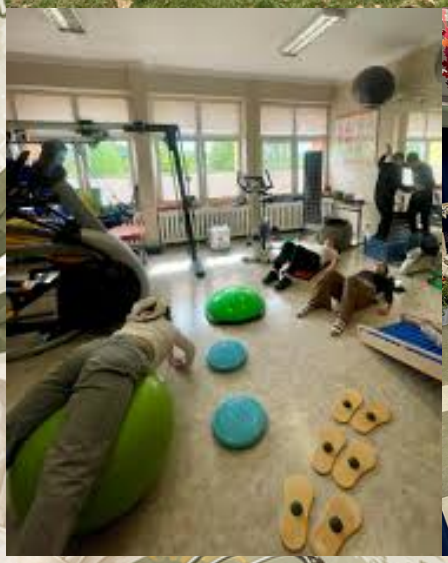
















Financiado por la Unión Europea

SOCIOS DEL PROYECTO

C.**P.I.F.P. Hurtado de Mendoza en Granada**
es un moderno centro público de formación profesional en España, especializado en educación en las áreas de gastronomía, hostelería y atención sanitaria.
Desde hace muchos años, la institución prepara especialistas para trabajar en el sector servicios, combinando la tradición educativa con métodos modernos de enseñanza. La escuela coopera con empleadores y organiza prácticas profesionales en entornos reales de trabajo.
El Centro participa activamente en el programa Erasmus+, desarrollando movilidades para estudiantes y personal educativo, y apoyando el desarrollo de competencias interculturales.
Sus modernas instalaciones educativas, los talleres profesionales de gastronomía y hostelería, así como su apertura a la innovación, convierten a la institución en un ejemplo de formación profesional europea moderna.

Universal Mobility SL en Valencia
es una organización socia española especializada en la realización de proyectos de movilidad educativa y profesional dentro de programas europeos.
La organización cuenta con muchos años de experiencia en la organización de prácticas, estancias formativas e intercambios internacionales para alumnos, estudiantes y personal educativo.
Universal Mobility fue responsable del apoyo logístico, la organización del alojamiento y la cooperación con empresas e instituciones receptoras de los participantes del proyecto en España.



Financiado por la Unión Europea

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza en Granada



















CPIFP HURTADO DE MENDOZA
ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA

IES POLITÉCNICO HERMENEGILDO LANZ
GRANADA

Centro Ave María San Cristóbal

Financiado por la Unión Europea









Financiado por la Unión Europea

PARTICIPANTES DEL PROYECTO

En el proyecto participaron 18 estudiantes de las instituciones socias de Polonia y España, entre ellos 5 estudiantes de Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie, 5 estudiantes de Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna w Tarnowie y 8 estudiantes de C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza, seleccionados mediante un proceso de reclutamiento.

En la ejecución del proyecto también participaron 12 miembros del personal, incluidos tutores pedagógicos, mentores de formación y personal docente responsable de la formación profesional, como profesores e instructores de formación práctica.

Asimismo, otros estudiantes, profesores y representantes del personal de las instituciones socias, así como empleadores y miembros de la comunidad local, participaron activamente en las actividades del proyecto. Gracias a ello, el proyecto favoreció la integración de los entornos educativos y profesionales y contribuyó a la construcción de una cooperación orientada hacia una formación profesional moderna e inclusiva.



Financiado por la Unión Europea

DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA GASTRONOMÍA Y LA HOSTELERÍA

El proyecto se centró en promover enfoques y estrategias que favorecen la integración de personas con necesidades especiales en el mercado laboral, así como en la implementación de los principios del desarrollo sostenible en la gastronomía y la hostelería.
Durante las actividades del proyecto, los participantes conocieron soluciones ecológicas modernas y métodos prácticos de organización del trabajo que apoyan la protección del medio ambiente natural.

Se prestó especial atención a:

- la minimización de los residuos alimentarios,
- el uso de productos locales y de temporada,
- las prácticas ecológicas en la gastronomía y la hostelería,
- la gestión responsable de los recursos,
- la integración social y profesional de las personas con necesidades especiales.

La gastronomía y la hostelería contemporáneas prestan cada vez más atención a la gestión responsable de los recursos y a la ecología. En el marco del proyecto, los participantes conocieron soluciones prácticas que favorecen el funcionamiento ecológico de las empresas gastronómicas y hoteleras.

Principales principios del desarrollo sostenible:

- reducción del desperdicio de alimentos,
- uso de productos locales y de temporada,
- gestión responsable del agua y la energía,
- separación y reciclaje de residuos,
- reducción del uso de plástico y materiales desechables,
- utilización de productos naturales y ecológicos,
- aplicación de los principios de “zero waste”,
- apoyo a los productores locales de alimentos.

Los participantes del proyecto conocieron métodos prácticos de preparación de platos de acuerdo con la idea de la gastronomía responsable. Se prestó especial atención a la planificación de la producción alimentaria de manera que se minimizaran las pérdidas y se favoreciera el uso racional de las materias primas.



Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

Como resultado de la ejecución del proyecto, se elaboraron propuestas de actualización de los programas de enseñanza de las clases prácticas para las profesiones de cocinero y empleado de servicios hoteleros.

1. Características del módulo

El desarrollo dinámico del sector gastronómico y la creciente conciencia ecológica de la sociedad hacen necesaria la implementación de soluciones modernas destinadas a reducir el impacto negativo de la gastronomía sobre el medio ambiente. El trabajador gastronómico contemporáneo debe poseer no solo competencias profesionales relacionadas con la preparación y el servicio de alimentos, sino también conocimientos sobre la gestión responsable de los recursos, la reducción de residuos y la aplicación de prácticas ecológicas en el lugar de trabajo.

El módulo tiene como objetivo desarrollar las habilidades prácticas de los estudiantes en el ámbito de la actividad gastronómica de acuerdo con los principios del desarrollo sostenible.

Se hizo especial hincapié en:

- la reducción del desperdicio de alimentos,
- la aplicación de los principios de “zero waste”,
- el uso de productos locales y de temporada,
- el uso eficiente de la energía y el agua,
- la gestión responsable de residuos,
- el desarrollo de actitudes proecológicas y sociales.

El módulo también tiene en cuenta las necesidades de los estudiantes con necesidades educativas especiales mediante el uso de métodos de enseñanza activos, el trabajo en equipo y la individualización de las tareas.



Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

2. Objetivos del módulo

Objetivos generales

- preparar a los estudiantes para trabajar en una gastronomía moderna conforme a los principios del desarrollo sostenible,
- desarrollar la conciencia ecológica y social de los estudiantes,
- fomentar actitudes profesionales responsables,
- desarrollar habilidades prácticas relacionadas con la organización ecológica del trabajo en gastronomía,
- promover la integración social y el trabajo en equipo.

Objetivos específicos

El estudiante:

- conoce los principios de la gastronomía sostenible,
- comprende el impacto de la actividad gastronómica en el medio ambiente,
- es capaz de planificar la producción gastronómica reduciendo las pérdidas de alimentos,
- aplica los principios de separación de residuos y reciclaje,
- utiliza productos locales y de temporada,
- organiza el puesto de trabajo de acuerdo con los principios ecológicos,
- aplica soluciones que reducen el consumo de energía y agua,
- coopera en equipo y respeta las necesidades de otras personas,
- aplica los principios de “zero waste” durante la preparación de platos.



Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

3. Contenidos de formación

Unidad 1
Introducción a la gastronomía sostenible

Ámbito temático:

- concepto de desarrollo sostenible,
- impacto de la gastronomía en el medio ambiente,
- tendencias ecológicas en la gastronomía y la hostelería,
- consumo responsable,
- importancia de los productos locales y de las cadenas cortas de suministro.

Resultados de aprendizaje:

El estudiante:

- explica el concepto de gastronomía sostenible,
- identifica las amenazas ecológicas derivadas de la actividad gastronómica,
- reconoce las acciones proecológicas aplicadas en la gastronomía y la hostelería.

Unidad 2
Reducción del desperdicio de alimentos

Ámbito temático:

- causas del desperdicio de alimentos,
- planificación de compras y de la producción gastronómica,
- almacenamiento adecuado de los productos alimenticios,
- aprovechamiento integral de los productos,
- reutilización de ingredientes alimentarios,
- planificación de menús conforme a la idea de “zero waste”.

Ejercicios prácticos:

- preparación de platos utilizando restos de productos,
- creación de menús basados en productos locales y de temporada,
- análisis de las pérdidas de alimentos durante las clases prácticas.

Resultados de aprendizaje:

El estudiante:

- planifica la producción gastronómica reduciendo las pérdidas,
- aplica principios de gestión racional de los alimentos,
- utiliza los productos de acuerdo con la idea de “zero waste”.
-

Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

Unidad 3
Gestión de residuos en la gastronomía
Ámbito temático:

- tipos de residuos gastronómicos,
- principios de separación de residuos,
- reciclaje y reutilización de materiales,
- compostaje de residuos orgánicos,
- reducción del uso de envases desechables.

Ejercicios prácticos:

- separación de residuos durante las clases prácticas,
- preparación del puesto de trabajo de acuerdo con los principios ecológicos,
- análisis de las posibilidades de reciclaje de materiales gastronómicos.

Resultados de aprendizaje:
El estudiante:

- separa correctamente los residuos,
- aplica los principios del reciclaje,
- reduce la cantidad de residuos gastronómicos.

Unidad 4
Uso eficiente del agua y la energía
Ámbito temático:

- consumo de energía y agua en la gastronomía,
- equipos gastronómicos de bajo consumo energético,
- uso económico de los equipos de cocina,
- organización del trabajo que limita el consumo de recursos,
- soluciones ecológicas en establecimientos gastronómicos y hoteleros.

Ejercicios prácticos:

- análisis del consumo energético durante la preparación de platos,
- organización del trabajo para reducir el consumo de agua,
- aplicación de métodos de tratamiento térmico energéticamente eficientes.

Resultados de aprendizaje:
El estudiante:

- aplica soluciones que reducen el consumo de energía,
- utiliza el agua de manera eficiente,
- organiza el trabajo conforme a los principios del uso eficiente de los recursos.

Financiado por
la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

Unidad 5
Prácticas profesionales ecológicas
Ámbito temático:

- obtención ética de productos,
- apoyo a los productores locales,
- productos de limpieza ecológicos,
- organización responsable del trabajo,
- desarrollo de la conciencia ecológica de los clientes.

Ejercicios prácticos:

- análisis de productos locales y de temporada,
- preparación de un menú ecológico,
- elaboración de principios para la organización ecológica del trabajo en la cocina.

Resultados de aprendizaje:
El estudiante:

- promueve soluciones ecológicas en la gastronomía,
- aplica prácticas profesionales responsables,
- coopera de acuerdo con los principios de responsabilidad social.



Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

4. Métodos y formas de trabajo

El módulo se desarrolla utilizando:

- talleres prácticos,
- clases en el taller gastronómico,
- proyectos en equipo,
- demostraciones culinarias,
- visitas de estudio a empresas gastronómicas y hoteleras,
- presentaciones multimedia,
- métodos activos y aprendizaje basado en problemas.

Las clases se imparten de manera que permitan la participación activa de todos los estudiantes, incluidas las personas con necesidades educativas especiales.

5. Adaptación del módulo para estudiantes con necesidades especiales

En el módulo se han tenido en cuenta:

- la individualización de las tareas,
- la adaptación del ritmo de trabajo,
- la distribución de responsabilidades de acuerdo con las capacidades de los estudiantes,
- el apoyo del profesor y el trabajo en equipo,
- la aplicación de métodos prácticos y visuales.

Estas acciones apoyan la integración social y aumentan la accesibilidad de la formación profesional.

6. Métodos de evaluación

La evaluación de los estudiantes incluye:

- participación activa durante las clases,
- realización de ejercicios prácticos,
- trabajo en equipo,
- preparación de proyectos y presentaciones,
- cumplimiento de los principios ecológicos durante el trabajo,
- capacidad de organización del puesto de trabajo.



Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

7. Ejemplos de temas de las clases

Ejemplos de temas para desarrollar en el módulo sobre prácticas gastronómicas que minimizan el impacto negativo en el medio ambiente. Los temas pueden realizarse tanto durante clases teóricas como en talleres prácticos.

1. Introducción a la gastronomía sostenible
- ¿Qué es el desarrollo sostenible en la gastronomía?
- Impacto del sector gastronómico en el medio ambiente.
- Consumo y producción responsable de alimentos.

2. Productos locales y de temporada en la cocina
- Beneficios del uso de productos locales.
- Creación de un menú de temporada.
- ¿Cómo reconocer productos ecológicos y certificados?

3. "Zero waste" en la gastronomía
- ¿Cómo reducir el desperdicio de alimentos?
- Uso creativo de restos culinarios.
- Planificación de compras y almacenamiento de productos.

4. Separación y reciclaje de residuos gastronómicos
- Tipos de residuos en la gastronomía.
- Principios de la correcta separación de residuos.
- Reciclaje de envases y residuos orgánicos.

5. Reducción del uso de plástico
- Alternativas a los envases desechables.
- Soluciones ecológicas en restaurantes y hoteles.
- Proyecto "cocina sin plástico".

6. Puesto de trabajo ecológico del cocinero
- Organización del puesto de trabajo conforme a principios ecológicos.
- Ahorro de energía durante el trabajo.
- Uso racional del agua y de las materias primas.

7. Tecnologías de ahorro energético en la gastronomía
- Equipamiento gastronómico moderno respetuoso con el medio ambiente.
- ¿Cómo reducir el consumo de energía en la cocina?
- Buenas prácticas ecológicas en los restaurantes.

Financiado por la Unión Europea

MÓDULO SOBRE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS QUE MINIMIZAN EL IMPACTO NEGATIVO EN EL MEDIO AMBIENTE

8. Productos de limpieza ecológicos e higiene en el trabajo
- Productos de limpieza seguros para el medio ambiente.
- Reducción del uso de productos químicos en la gastronomía.
- Higiene laboral y protección del medio ambiente.

9. Planificación de un menú ecológico
- Creación de un menú conforme a los principios del desarrollo sostenible.
- Platos vegetales y su importancia ecológica.
- Cálculo de pérdidas y costes de producción.

10. Gastronomía socialmente responsable
- Responsabilidad social de las empresas gastronómicas.
- Cooperación y comunicación en el equipo.
- Integración de personas con necesidades especiales en el lugar de trabajo.

11. Talleres culinarios prácticos “eco-cocina”
- Preparación de platos conforme a los principios de “zero waste”.
- Uso de productos de temporada.
- Organización ecológica del servicio en un evento gastronómico.

12. Proyecto estudiantil “Restaurante Verde”
- Elaboración del concepto de un restaurante ecológico.
- Preparación de normas para un lugar de trabajo ecológico.
- Presentación del proyecto y análisis de soluciones.

13. Visita de estudio o análisis de buenas prácticas
- Restaurantes y hoteles que funcionan conforme a principios ecológicos.
- Análisis de soluciones aplicadas en el sector HoReCa.
- Debate sobre la posibilidad de implementar acciones similares.

14. Comunicación y cooperación en el equipo gastronómico
- Distribución de tareas en una cocina ecológica.
- Resolución de situaciones problemáticas.
- Desarrollo de la responsabilidad por el lugar de trabajo compartido.

15. Entorno de trabajo seguro y accesible
- Adaptación del puesto de trabajo a las diferentes necesidades de los estudiantes.
- Trabajo en parejas y grupos.
- Uso de materiales visuales e instrucciones paso a paso.



Financiado por la Unión Europea

EJEMPLOS DE IMPLEMENTACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

Durante los talleres, visitas de estudio y clases prácticas, los participantes conocieron soluciones aplicadas por modernas empresas gastronómicas y hoteleras.

Las buenas prácticas incluían:

1. Reducción de residuos alimentarios

- planificación de la producción de platos,
- aprovechamiento de restos de productos alimenticios,
- almacenamiento adecuado de alimentos,
- control de las fechas de caducidad de los productos.

2. Cocina basada en productos locales y de temporada

Los participantes prepararon platos utilizando productos regionales de Małopolska y Andalucía. Conocieron la importancia de las cadenas cortas de suministro y el impacto de la producción local en la protección del medio ambiente.

3. Gestión eficiente de los recursos

Durante las actividades se promovió:

- la reducción del consumo de energía eléctrica,
- el ahorro de agua,
- el uso eficiente de equipos gastronómicos,
- el uso de productos de limpieza ecológicos.

4. Separación y reciclaje de residuos

Los participantes aprendieron la correcta separación de residuos y las posibilidades de reutilización de determinados materiales.

5. Principio de "Zero Waste"

Los talleres mostraron la aplicación práctica de la idea de "zero waste" en el trabajo diario de la gastronomía y la hostelería.

Financiado por la Unión Europea

INFORME DE LAS FORMACIONES DE LOS SOCIOS EN TARNÓW

La movilidad realizada en Tarnów tuvo lugar del 6 al 15 de mayo de 2025 y contó con la participación de estudiantes y personal docente de España y Polonia.

El programa de formación fue preparado por Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie en cooperación con los socios del proyecto. Los participantes tomaron parte en talleres prácticos, visitas de estudio y actividades dedicadas a la gastronomía sostenible y a la integración profesional de personas con necesidades especiales.

La primera reunión de trabajo permitió a los participantes conocerse mutuamente y prepararse para la realización del programa. Durante las actividades de integración, los estudiantes presentaron sus escuelas y compartieron experiencias relacionadas con la educación profesional.

Un elemento especialmente importante de la movilidad fueron los talleres culinarios realizados en el Restaurante “Słoneczne Wzgórze”, que funciona junto al Centro de Actividad Profesional. Los participantes prepararon conjuntamente platos tradicionales de Polonia y España —pierogi ruskie y tortilla de patatas— utilizando productos naturales y locales.

La visita a la granja “Paleta Smaku” permitió a los participantes conocer métodos ecológicos de cría de peces y animales, así como la importancia de los productos locales en la gastronomía moderna.

También despertaron gran interés los talleres de pastelería organizados en los talleres escolares de Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie y Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna w Tarnowie. Los participantes conocieron recetas tradicionales y principios de organización del trabajo en gastronomía.

En el Hotel Aurora, los participantes conocieron los estándares de funcionamiento de un hotel moderno y los principios de atención profesional al cliente.

En el apiario “Sądecki Bartnik” se presentaron métodos naturales de producción de miel. Los participantes tuvieron la oportunidad de conocer el trabajo del apicultor y la importancia de las abejas en el ecosistema y en la producción de alimentos.

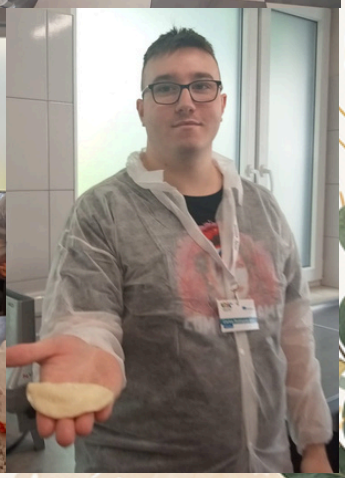
Un elemento importante del programa fueron también las actividades culturales que permitieron a los participantes conocer la historia, las tradiciones y el patrimonio de la región de Małopolska.

Financiado por
la Unión Europea







Financiado por la Unión Europea













Financiado por
la Unión Europea







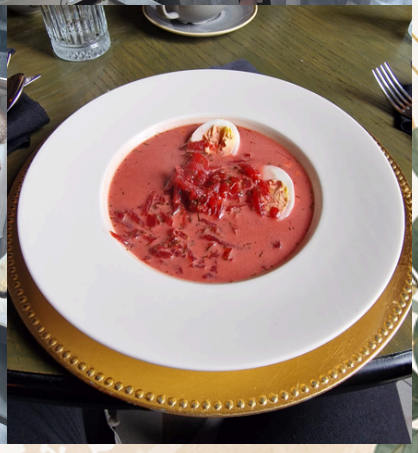
























Financiado por la Unión Europea








Financiado por
la Unión Europea












Financiado por
la Unión Europea





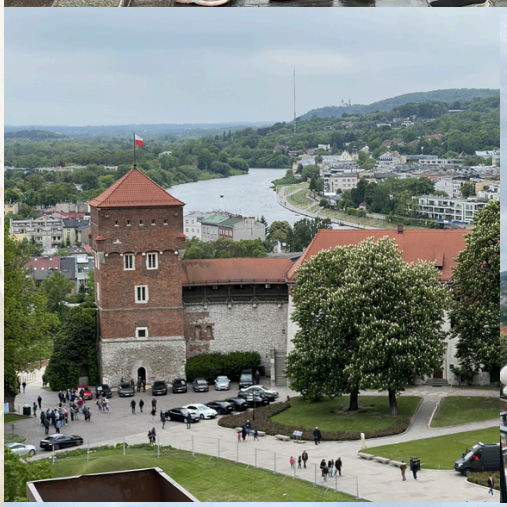




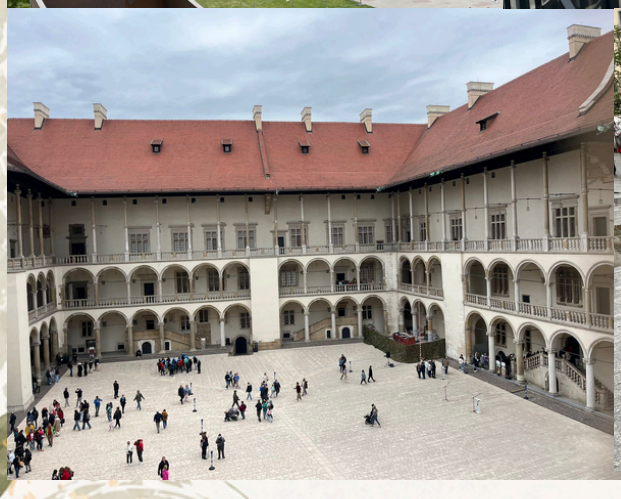

Financiado por
la Unión Europea













Financiado por
la Unión Europea















Financiado por
la Unión Europea









RECEPTION

Financiado por la Unión Europea

INFORME DE LAS FORMACIONES DE LOS SOCIOS EN GRANADA

La movilidad en España tuvo lugar del 16 al 25 de octubre de 2025 y constituyó la continuación de las actividades realizadas en Polonia.

Los estudiantes y el personal de Tarnów fueron recibidos por los socios del proyecto: C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza y Universal Mobility SL.

El programa de formación incluyó visitas de estudio, talleres prácticos y encuentros dedicados a la ecología, la gastronomía moderna y la educación profesional.

Uno de los puntos más importantes del programa fue la visita a la explotación productora de aceite de oliva “Quaryat Dillar”. Los participantes conocieron el proceso de producción de aceite ecológico y la importancia de la agricultura sostenible en la región de Andalucía.

Durante la visita al enclave de Sierra de Huétor Santillán, los participantes conocieron la cría natural de cabras y la producción de quesos ecológicos La Vieja Buchaca.

En el Museo del Vino de Huétor Vega, los estudiantes conocieron la historia de la viticultura, el proceso de producción del vino y la importancia de este sector para la economía local.

Los talleres realizados en C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza incluyeron temas relacionados con la pastelería, la decoración de postres y la organización del trabajo en un taller gastronómico profesional.

La movilidad en Granada también tuvo una dimensión cultural. Los participantes visitaron Alhambra, el barrio del Albaicín, Nerja y las cuevas de Cueva de Nerja.

La clausura oficial del proyecto tuvo lugar en C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza y constituyó una oportunidad para presentar los resultados del proyecto y entregar certificados a los participantes.

Financiado por
la Unión Europea



Financiado por
la Unión Europea





















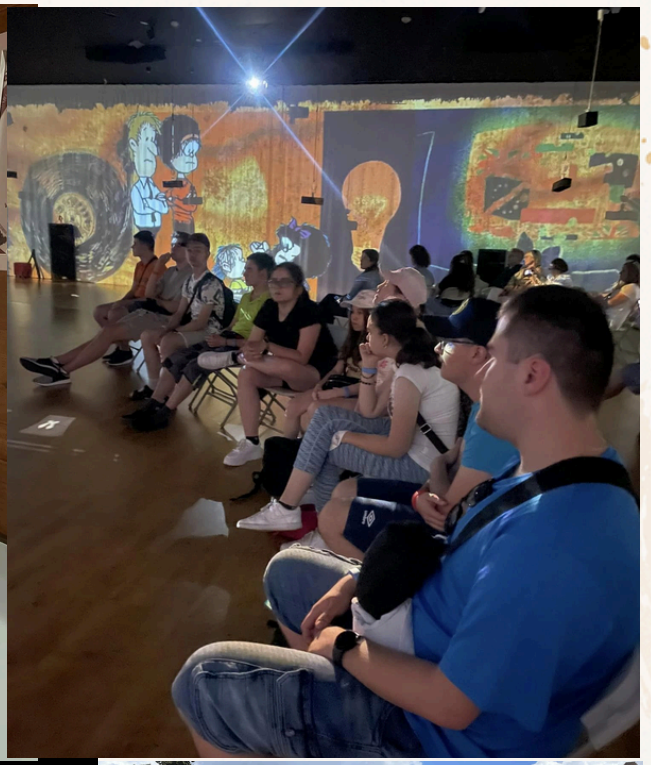






Financiado por
la Unión Europea











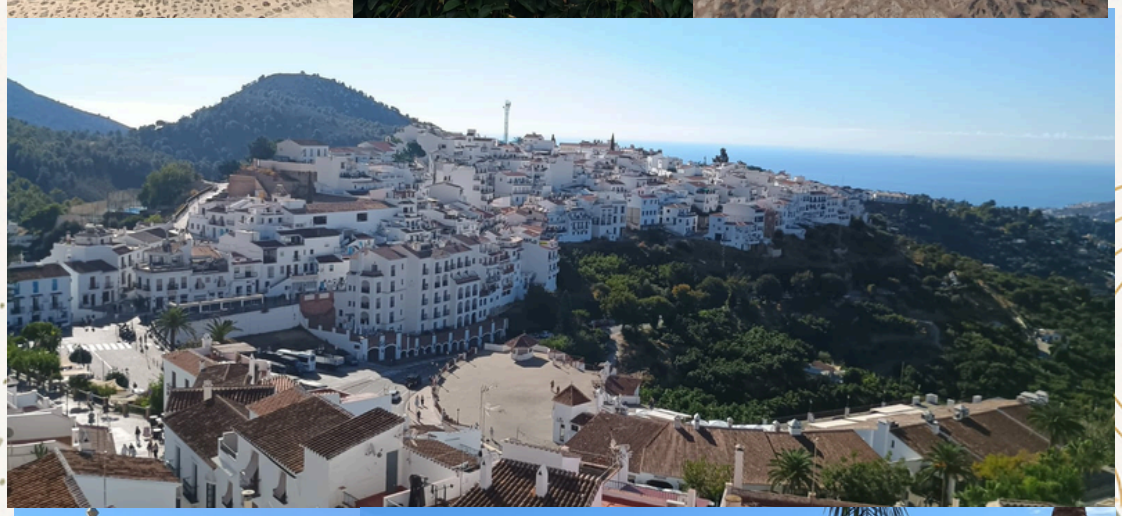
Financiado por
la Unión Europea



Financiado por
la Unión Europea









Financiado por
la Unión Europea











Financiado por
la Unión Europea













Financiado por
la Unión Europea













Financiado por la Unión Europea

EJEMPLOS DE INSTITUCIONES QUE IMPLEMENTAN LOS PRINCIPIOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

Restauracja „Słoneczne Wzgórze”
En el restaurante que funciona junto al Centro de Rehabilitación Social y Profesional del Centro de Actividad Profesional, los participantes realizaron talleres culinarios titulados “Platos nacionales de Polonia y España”. Durante las actividades se utilizaron productos naturales y se promovió la integración profesional de personas con discapacidad.

Farma „Paleta Smaku”
Los participantes conocieron métodos ecológicos de cría de peces y la importancia de los productos locales en la gastronomía moderna. Los talleres mostraron cómo combinar la tradición con una producción alimentaria responsable.

Hotel Aurora
Durante la visita, los participantes conocieron la organización del trabajo de un hotel moderno y los principios de funcionamiento de una gastronomía basada en productos locales y altos estándares de calidad.

Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”
Los talleres estuvieron dedicados a los métodos naturales de obtención de miel, la ecología y la importancia de las abejas para el medio ambiente y la producción de alimentos.

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza
Los participantes conocieron modernas soluciones educativas y prácticas gastronómicas aplicadas en España, con especial atención a la ecología y la calidad de los productos.

Quaryat Dillar
Cultivo natural de olivos y métodos ecológicos de producción de aceite de oliva.

Sierra de Huetor Buchaca
Cría ecológica de cabras y producción de quesos La Vieja Buchaca: producción natural y quesos 100 % orgánicos elaborados con leche de cabra.

Financiado por la Unión Europea

IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN INCLUSIVA EN LA GASTRONOMÍA Y LA HOSTELERÍA

Uno de los objetivos más importantes del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales” fue apoyar la integración social y crear condiciones de igualdad de acceso a la educación y al mercado laboral para todos los participantes, independientemente de sus capacidades o situación social.

El proyecto fue diseñado para jóvenes que requieren apoyo educativo, social y emocional especial, incluyendo personas en riesgo de exclusión social y estudiantes con necesidades educativas especiales.

En las actividades del proyecto participaron estudiantes del Centro de Formación y Educación OHP de Tarnów, de la Escuela Profesional Especial de Primer Nivel de Tarnów y del CPIFP Hurtado de Mendoza de Granada. La realización conjunta de actividades educativas, talleres y movilidades internacionales permitió a los participantes desarrollar competencias profesionales y sociales en un ambiente de cooperación, respeto mutuo y aceptación.

El mercado laboral contemporáneo exige apertura, flexibilidad y responsabilidad social. La gastronomía y la hostelería son sectores que favorecen especialmente el desarrollo de competencias prácticas y sociales de las personas con necesidades educativas especiales. El proyecto demostró que un entorno de aprendizaje y trabajo adecuadamente adaptado, junto con un enfoque individualizado hacia el alumnado, permite desarrollar eficazmente competencias profesionales, sociales e interpersonales.

El proyecto promovió la idea de igualdad de oportunidades en la educación profesional. Se puso especial énfasis en la individualización del proceso educativo, la adaptación de los métodos de enseñanza a las capacidades de los participantes, la creación de un sentimiento de seguridad y el desarrollo de la autonomía y la responsabilidad. En el proceso educativo se utilizaron métodos activos de enseñanza, actividades prácticas y trabajo en equipo, que favorecieron el desarrollo de competencias sociales y profesionales. También fue importante combatir los estereotipos relacionados con las personas con discapacidad y promover actitudes de apertura, tolerancia y respeto mutuo.

Un elemento fundamental del proyecto fue la integración de estudiantes de Polonia y España. Los talleres conjuntos, las clases prácticas y las actividades interculturales favorecieron la superación de barreras sociales y el desarrollo de la apertura hacia la diversidad cultural y social. Los participantes aprendieron a colaborar en un entorno internacional, desarrollaron competencias comunicativas y organizativas y fortalecieron su autoestima y sentido de autonomía.

Financiado por la Unión Europea

IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN INCLUSIVA EN LA GASTRONOMÍA Y LA HOSTELERÍA

En el marco del proyecto se llevaron a cabo numerosas actividades de integración destinadas a fomentar las relaciones y la comprensión mutua entre los participantes. Se organizaron talleres conjuntos de gastronomía y hostelería, durante los cuales los estudiantes trabajaron en equipos internacionales preparando platos regionales y aprendiendo principios de cooperación y reparto de tareas. También desempeñaron un papel importante las actividades culturales y lingüísticas, que permitieron conocer las tradiciones, costumbres y la vida cotidiana de los socios de España y Polonia.

Las actividades de integración también incluyeron:

- talleres conjuntos y actividades prácticas,
- presentaciones y demostraciones de los trabajos realizados por los participantes,
- actividades grupales para desarrollar la comunicación y la cooperación,
- encuentros con empresarios locales del sector gastronómico y hotelero,
- visitas de estudio y visitas educativas,
- actividades que promovían la tolerancia, la empatía y el respeto mutuo,
- preparación conjunta de eventos del proyecto y actividades de difusión.

También tuvieron gran importancia las situaciones cotidianas relacionadas con las movilidades del proyecto, como la organización conjunta del tiempo libre, la preparación de comidas y la cooperación durante las clases prácticas. Estas experiencias ayudaron a los participantes a desarrollar competencias sociales, autonomía y relaciones basadas en el apoyo mutuo y la aceptación.

El proyecto también demostró el importante papel de la educación profesional en la prevención de la exclusión social. La adquisición de competencias profesionales prácticas y experiencia en trabajo en equipo aumenta las oportunidades de empleo y la participación activa de los jóvenes en la vida social. Los estudiantes participantes desarrollaron competencias comunicativas, organizativas y habilidades profesionales prácticas necesarias para trabajar en gastronomía y hostelería. Para muchos participantes, el proyecto fue la primera oportunidad de adquirir experiencia internacional, mejorar las competencias lingüísticas y conocer los estándares modernos del sector gastronómico y hotelero.

El proyecto también promovió la cooperación internacional como herramienta de apoyo a la integración social y al desarrollo personal de los jóvenes. Gracias a la realización del proyecto, los participantes no solo desarrollaron cualificaciones profesionales, sino que también construyeron relaciones sociales, aprendieron ayuda mutua y desarrollaron actitudes de tolerancia y empatía. El proyecto confirmó que la educación inclusiva y la cooperación internacional pueden apoyar eficazmente el desarrollo de los jóvenes y prepararlos para una participación activa y responsable en la sociedad moderna y el mercado laboral.

Financiado por
la Unión Europea

BENEFICIOS PARA LOS EMPRESARIOS Y LA COMUNIDAD LOCAL

El proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales” responde a los desafíos contemporáneos del mercado laboral y a la necesidad de construir un sistema de educación profesional más inclusivo y socialmente responsable. Las actividades desarrolladas en el marco de la cooperación polaco-española aportan beneficios a largo plazo tanto a las empresas del sector gastronómico y hotelero como a las comunidades locales. El proyecto apoya el desarrollo de competencias profesionales, promueve la inclusión social y fortalece la cooperación entre la educación y el mercado laboral.

Beneficios para las empresas

Uno de los resultados más importantes del proyecto es la mejor preparación de los futuros empleados para las exigencias del mercado laboral moderno. Los sectores de la gastronomía y la hostelería son industrias especialmente dinámicas que requieren trabajadores flexibles, capaces de trabajar en equipo, adaptarse a los cambios y mejorar continuamente sus cualificaciones. El proyecto permite a los estudiantes adquirir habilidades profesionales prácticas, experiencia internacional y competencias sociales valoradas por los empleadores.

Los empresarios obtienen acceso a candidatos mejor cualificados, preparados no solo para desempeñar tareas profesionales, sino también para desenvolverse eficazmente en entornos laborales diversos. Los participantes aprenden responsabilidad, trabajo en equipo, comunicación interpersonal y organización del trabajo de acuerdo con los estándares modernos del sector. Gracias a ello, las empresas pueden contar con trabajadores más conscientes de las necesidades de los clientes y de los estándares de calidad del servicio.

El proyecto también apoya el desarrollo empresarial promoviendo los principios del desarrollo sostenible en la gastronomía y la hostelería. Los estudiantes y docentes aprenden soluciones relacionadas con la reducción del desperdicio de alimentos, la gestión racional de la energía y los recursos, así como el consumo responsable. La aplicación de estas prácticas puede ayudar a las empresas a reducir costes operativos, construir una imagen ecológica y responder a las crecientes expectativas de los clientes en materia de sostenibilidad.

Un valor importante del proyecto es el apoyo al empleo de personas con necesidades educativas y sociales especiales. El proyecto demuestra que las personas con discapacidad pueden convertirse en trabajadores valiosos y comprometidos si reciben la preparación y el apoyo adecuados. Gracias a la formación práctica y a un enfoque individualizado, los participantes aumentan su autonomía y preparación para incorporarse al mercado laboral. Para las empresas, esto supone la oportunidad de crear equipos más diversos y desarrollar iniciativas de responsabilidad social corporativa.

Financiado por
la Unión Europea

BENEFICIOS PARA LOS EMPRESARIOS Y LA COMUNIDAD LOCAL

La cooperación con socios internacionales también permite el intercambio de experiencias y el conocimiento de soluciones innovadoras aplicadas en otros países europeos. De este modo, los empresarios e instituciones participantes pueden beneficiarse de buenas prácticas relacionadas con la organización del trabajo, la calidad de los servicios, la formación profesional y la inclusión social. El carácter internacional del proyecto aumenta además el prestigio de las empresas locales y fortalece su apertura hacia la cooperación europea.

Beneficios para las comunidades locales

El proyecto desempeña un papel importante en la construcción de una comunidad local más abierta y solidaria. Las actividades conjuntas de estudiantes, docentes, empresarios y socios internacionales favorecen la integración social y ayudan a prevenir la exclusión de jóvenes en riesgo de marginación. Se presta especial atención a la inclusión de personas con discapacidad y necesidades educativas especiales en la vida social y profesional activa.

El proyecto fortalece la conciencia social sobre la igualdad de oportunidades y la importancia de la educación en el proceso de integración profesional. Gracias a las actividades realizadas, la comunidad local puede observar los efectos positivos de la cooperación entre escuelas, instituciones y empresas. Se promueven actitudes de respeto mutuo, tolerancia y apertura hacia la diversidad cultural y social.

Las escuelas e instituciones educativas de la región también se benefician del proyecto. Este contribuye a la modernización de los programas educativos, al desarrollo de las competencias docentes y a la implementación de métodos innovadores de formación profesional. Como resultado, la educación se vuelve más práctica, moderna y adaptada a las necesidades del mercado laboral. Esto aumenta el atractivo de las escuelas profesionales locales y anima a los jóvenes a obtener cualificaciones en gastronomía y hostelería.

Gracias a la cooperación internacional, los participantes del proyecto desarrollan competencias lingüísticas, interculturales y sociales. El conocimiento de otras culturas y sistemas de trabajo fortalece el sentimiento de comunidad europea y aumenta la apertura de los jóvenes hacia la movilidad educativa y profesional. Este tipo de experiencias es especialmente importante para jóvenes procedentes de entornos socialmente desfavorecidos, ya que fortalece su autoestima y motivación para seguir desarrollándose.

El proyecto también contribuye al desarrollo de la economía local. Una mejor preparación de los jóvenes para el trabajo profesional aumenta sus oportunidades de empleo, reduce el riesgo de desempleo y apoya el crecimiento del mercado regional de servicios gastronómicos y hoteleros. A largo plazo, estas actividades contribuyen a mejorar la calidad de vida de los habitantes y a construir una comunidad moderna basada en la cooperación, la inclusión y el desarrollo responsable.

Financiado por
la Unión Europea

EL PRINCIPIO DE "ZERO WASTE" Y LA GESTIÓN RESPONSABLE DE LOS RECURSOS

Uno de los elementos importantes de la realización del proyecto fue la promoción de los principios de "zero waste" y de la gestión responsable de los recursos en la gastronomía y la hostelería. Durante los talleres prácticos, las clases culinarias y las visitas de estudio, los participantes conocieron soluciones destinadas a reducir el impacto negativo de la actividad gastronómica sobre el medio ambiente.

Durante las actividades del proyecto se prestó especial atención a la reducción del desperdicio de alimentos mediante la planificación racional de la producción de platos, el uso de productos locales y de temporada, y la reutilización de ingredientes alimentarios de acuerdo con los principios de la gastronomía sostenible.

Los participantes conocieron métodos prácticos de preparación de platos utilizando productos disponibles localmente, lo que permitió reducir el consumo excesivo de materias primas y disminuir la cantidad de residuos alimentarios.

Durante los talleres y las clases prácticas también se promovieron la correcta separación de residuos y el reciclaje de materiales utilizados en la gastronomía y la hostelería. Los estudiantes conocieron los principios de la recogida selectiva de residuos y la importancia de la reutilización de materiales para limitar el impacto negativo de la actividad humana sobre el medio ambiente.

En el marco de las actividades educativas también se abordó la importancia del compostaje de residuos orgánicos como uno de los elementos de la gestión ecológica de residuos alimentarios. Los participantes conocieron ejemplos de buenas prácticas aplicadas en explotaciones ecológicas y establecimientos gastronómicos que promueven el desarrollo sostenible.

Un elemento importante de los talleres fue también el desarrollo de actitudes relacionadas con el uso eficiente del agua y la energía durante la preparación de alimentos y la organización del trabajo en la gastronomía y la hostelería. Los participantes conocieron soluciones prácticas destinadas a reducir el consumo de electricidad y agua, así como métodos para un uso más eficiente de los recursos en el trabajo profesional diario.

Las actividades realizadas contribuyeron al aumento de la conciencia ecológica de los participantes del proyecto y a la promoción de actitudes responsables relacionadas con la protección del medio ambiente y la implementación de los principios del desarrollo sostenible en el sector gastronómico y hotelero.



Financiado por la Unión Europea

UTILIZACIÓN DE EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL TRABAJO DIARIO DE LAS ESCUELAS SOCIAS

Los ejemplos presentados de implementación de los principios del desarrollo sostenible pueden utilizarse de manera permanente en las actividades diarias de las escuelas socias que imparten formación en gastronomía y hostelería. Estas acciones permiten no solo desarrollar las competencias profesionales de los estudiantes, sino también fomentar actitudes sociales y ecológicas responsables.

1. Incorporación de los principios del desarrollo sostenible en las clases prácticas

Las escuelas pueden realizar de forma sistemática clases prácticas basadas en:

- la planificación de la producción de platos para reducir el desperdicio de alimentos,
- el uso racional de productos durante los ejercicios culinarios,
- la preparación de platos utilizando productos locales y de temporada,
- la organización de un puesto de trabajo ecológico.

Gracias a ello, los estudiantes aprenden buenas prácticas ya durante la etapa de formación profesional.

2. Creación de talleres gastronómicos ecológicos

Las escuelas socias pueden implementar soluciones favorables a la protección del medio ambiente mediante:

- la separación de residuos en los talleres,
- la reducción del uso de plástico desechable,
- el uso de equipos energéticamente eficientes,
- el control del consumo de agua y energía,
- la utilización de productos de limpieza ecológicos.

Estas acciones permiten crear un entorno de aprendizaje moderno y responsable.

3. Organización de proyectos y actividades ecológicas

Los ejemplos de buenas prácticas pueden utilizarse durante:

- jornadas escolares de ecología,
- concursos culinarios “zero waste”,
- proyectos internacionales,
- talleres sobre consumo responsable,
- campañas de promoción de productos locales y regionales.

Estas actividades involucran a los estudiantes y fortalecen la cooperación entre las escuelas socias.



Financiado por
la Unión Europea

UTILIZACIÓN DE EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL TRABAJO DIARIO DE LAS ESCUELAS SOCIAS

4. Cooperación con empresas locales

Las escuelas pueden desarrollar la cooperación con restaurantes, hoteles y productores de alimentos que aplican soluciones ecológicas. Gracias a ello, los estudiantes:

- conocen las condiciones reales de trabajo,
- observan soluciones organizativas modernas,
- adquieren experiencia durante las prácticas profesionales,
- aprenden un enfoque responsable hacia el medio ambiente.

5. Desarrollo de competencias sociales e inclusivas

La implementación de los principios del desarrollo sostenible también puede ser un elemento de integración de estudiantes con necesidades educativas especiales mediante:

- el trabajo en equipo,
- tareas adaptadas a las capacidades de los estudiantes,
- el uso de materiales prácticos y visuales,
- proyectos conjuntos y actividades sociales.

Estas soluciones favorecen la creación de un entorno educativo abierto y accesible.

6. Difusión de buenas prácticas entre las escuelas socias

Las escuelas socias pueden intercambiar experiencias mediante:

- talleres y encuentros conjuntos,
- intercambio de materiales didácticos,
- presentaciones de buenas prácticas,
- organización de visitas de estudio,
- realización de proyectos internacionales conjuntos.

Esto permite el desarrollo de una formación profesional moderna, conforme a la idea del desarrollo sostenible y a las necesidades del mercado laboral contemporáneo.

Financiado por la Unión Europea

ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS VET

Anexo elaborado sobre la base de las experiencias adquiridas durante la realización del proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales» n.º 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313, implementado por Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie.

ACTUALIZACIONES DE LOS PROGRAMAS DE ENSEÑANZA PARA LA PROFESIÓN DE COCINERO (CÓDIGO 512001)

Como resultado de la realización del proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales», se elaboraron e implementaron cambios en los programas de enseñanza para la profesión de cocinero (512001), que abarcan las asignaturas: Fundamentos de Alimentación y Gastronomía y Taller de Gastronomía. Estos cambios tuvieron en cuenta las necesidades actuales del mercado laboral, los principios del desarrollo sostenible y la necesidad de integración de personas con necesidades especiales

.

1. Fundamentos de Alimentación y Gastronomía – alcance de los cambios introducidos

Ampliación de contenidos relacionados con la alimentación sostenible

El programa se complementó con temas relacionados con los sistemas alimentarios sostenibles. Se introdujeron contenidos sobre:

- planificación de menús basados en productos locales y de temporada,
- impacto de la producción de alimentos en el medio ambiente,
- principios para reducir el desperdicio de alimentos.

Los estudiantes adquieren conocimientos que les permiten tomar decisiones alimentarias conscientes tanto en el trabajo profesional como en la vida cotidiana.

Introducción de temas relacionados con la gestión de residuos

El programa se amplió con contenidos relacionados con la gestión de residuos en gastronomía, incluyendo:

- métodos para reducir pérdidas de materias primas,
- principios de separación de residuos,
- posibilidades de reutilización de productos (zero waste).

Los estudiantes conocen formas prácticas de gestionar una cocina de acuerdo con principios ecológicos.

Inclusión de aspectos sociales y éticos

El programa incluye cuestiones relacionadas con la responsabilidad social en gastronomía. Se introdujeron contenidos sobre:

- abastecimiento ético de materias primas,
- trabajo en equipos diversos,
- necesidades de personas con requisitos dietéticos y educativos especiales.

Los estudiantes desarrollan competencias sociales

Financiado por la Unión Europea

ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS VET

2. Taller de Gastronomía – alcance de los cambios introducidos

Fortalecimiento de la formación práctica

Se aumentó el número y la diversidad de las clases prácticas. Los estudiantes realizan tareas relacionadas con:

- preparación de platos utilizando productos locales y de temporada,
- planificación de la producción gastronómica minimizando pérdidas,
- organización del trabajo de acuerdo con los principios del desarrollo sostenible.

Las clases tienen un carácter práctico y reflejan condiciones reales de trabajo.

Introducción de elementos de cocina sostenible

El programa introduce la aplicación práctica de:

- principios zero waste,
- ahorro de energía y agua,
- uso racional de recursos.

Los estudiantes aplican estos principios durante la preparación de platos y la organización de su puesto de trabajo.

Adaptación a las necesidades de estudiantes con necesidades educativas especiales

Las clases se adaptan a las capacidades de todos los estudiantes. Se introducen:

- división de tareas considerando predisposiciones individuales,
- trabajo en equipo que favorece la integración,
- apoyo de docentes y compañeros.

Esto aumenta la accesibilidad de la educación profesional.

Cooperación con el sector gastronómico

Como parte de las clases prácticas, se estableció cooperación con empresas gastronómicas locales. Los estudiantes:

- participan en actividades en lugares reales de trabajo,
- conocen los estándares de funcionamiento de cocinas modernas,
- observan la implementación práctica de soluciones ecológicas.

3. Resultados de los cambios introducidos

Las modificaciones implementadas contribuyen a:

- mejorar la calidad de la educación profesional,
- preparar mejor a los estudiantes para trabajar en la gastronomía moderna,
- aumentar la conciencia ecológica y social de los estudiantes,
- fortalecer la integración de personas con necesidades especiales en el proceso educativo.
- Los cambios tienen carácter permanente y se implementarán como un elemento fijo de los programas educativos escolares

Financiado por la Unión Europea

ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS VET

ACTUALIZACIONES DE LOS PROGRAMAS DE ENSEÑANZA PARA LA PROFESIÓN DE EMPLEADO DE SERVICIOS HOTELEROS (422402, CUALIFICACIÓN HGT.03)
resultado de la realización del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales”, se desarrollaron e implementaron cambios en los programas educativos para la profesión de Trabajador de Servicios Hoteleros (422402), dentro de la cualificación HGT.03. Los cambios incluyeron las asignaturas: Fundamentos de Hostelería y Servicios de Alimentación y Atención al Cliente. Se introdujeron soluciones que responden a las tendencias actuales del sector hotelero, con especial énfasis en el desarrollo sostenible y la integración social.

1. Fundamentos de Hostelería – alcance de los cambios introducidos
Introducción de contenidos sobre hospitalidad sostenible
El programa se amplió con contenidos relacionados con el funcionamiento de los establecimientos hoteleros de acuerdo con los principios del desarrollo sostenible. Se introdujeron temas relacionados con:

- la reducción del consumo de energía y agua en los establecimientos hoteleros,
- el uso de productos de limpieza y materiales operativos ecológicos,
- la gestión de residuos y la minimización de su cantidad.

Los estudiantes adquieren conocimientos sobre los estándares ecológicos modernos aplicados en el sector hotelero.
Inclusión de aspectos sociales y accesibilidad de los servicios
El programa se enriqueció con contenidos relacionados con la atención a huéspedes con diferentes necesidades. Se abordaron los siguientes temas:

- principios de atención a personas con discapacidad,
- adaptación de la infraestructura hotelera a diferentes grupos de clientes,
- importancia de la comunicación interpersonal y la empatía en el trabajo profesional.

Los estudiantes desarrollan competencias sociales y se preparan para trabajar en un entorno diverso.
Introducción de elementos de gestión responsable
Se ampliaron los contenidos relacionados con la organización del trabajo en el hotel incluyendo:

- la responsabilidad social corporativa (RSC),
- los estándares éticos de atención al cliente,
- la construcción de la imagen del establecimiento como un lugar respetuoso con el medio ambiente y acogedor para los huéspedes.

Financiado por la Unión Europea

ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS VET

2. Servicios de Alimentación y Atención al Cliente – alcance de los cambios introducidos

Desarrollo de competencias prácticas en la atención al huésped

Se incrementó el énfasis en la preparación práctica de los estudiantes para la atención directa a los huéspedes. Los estudiantes realizan tareas relacionadas con:

- atención profesional a los huéspedes en diferentes situaciones (estándar y problemáticas),
- preparación y servicio de comidas de acuerdo con las normas de savoir-vivre,
- organización de servicios gastronómicos en establecimientos hoteleros.

Las clases se basan en simulaciones y trabajo en condiciones similares a las reales.

Introducción de principios de servicios alimentarios sostenibles

El programa se complementó con la aplicación práctica de principios ecológicos en los servicios gastronómicos, incluyendo:

- reducción del desperdicio de alimentos,
- uso de productos locales y de temporada,
- gestión racional de recursos durante la preparación y el servicio de comidas.

Los estudiantes aplican estos principios durante las clases prácticas.

Adaptación del proceso educativo a estudiantes con necesidades especiales

Se introdujeron soluciones destinadas a aumentar la accesibilidad educativa, tales como:

- individualización de tareas y ritmo de trabajo,
- uso de métodos activos y trabajo en equipo,
- apoyo en el desarrollo de competencias sociales y profesionales.

Estas actividades favorecen la integración y aumentan la eficacia de la enseñanza.

Cooperación con el sector hotelero

Como parte de las clases, se estableció cooperación con establecimientos hoteleros locales. Los estudiantes:

- participaron en clases prácticas en entornos reales de trabajo,
- conocieron los estándares de atención al huésped en establecimientos modernos,
- observaron la implementación práctica de soluciones ecológicas.

3. Efectos de los cambios introducidos

Los cambios implementados en los programas educativos contribuyen a:

- mejorar la calidad de la educación profesional en el ámbito hotelero,
- preparar mejor a los estudiantes para trabajar en establecimientos hoteleros modernos,
- aumentar la conciencia ecológica y social de los estudiantes,
- fortalecer las competencias interpersonales y profesionales,
- mejorar la accesibilidad de la educación para personas con necesidades especiales.

Las soluciones introducidas tienen carácter permanente y serán implementadas como un elemento fijo de los programas educativos en las escuelas participantes en el proyecto

Financiado por la Unión Europea

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES INDIVIDUALES DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES CON NECESIDADES ESPECIALES

WINTRODUCCIÓN

ILos planes individuales de prácticas profesionales fueron elaborados sobre la base de los objetivos del proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales», cuyo propósito fue aumentar la accesibilidad de la formación profesional, desarrollar las competencias de los estudiantes y apoyar la integración social y profesional de las personas en riesgo de exclusión social.

El proyecto contemplaba la adaptación del proceso educativo a las necesidades individuales de los participantes y su preparación para desenvolverse en el mercado laboral contemporáneo en los sectores de la gastronomía y la hostelería.

La implementación de planes individuales de prácticas tiene como objetivo crear un entorno seguro, motivador y de apoyo para el aprendizaje profesional, permitiendo a cada estudiante alcanzar el éxito profesional de acuerdo con sus capacidades y predisposiciones.

Objetivos de los planes individuales de prácticas profesionales

- desarrollar competencias profesionales prácticas,
- fortalecer la autonomía y la responsabilidad de los estudiantes,
- desarrollar competencias sociales y comunicativas,
- fomentar la motivación para el aprendizaje y el trabajo,
- aumentar la autoestima,
- promover los principios del desarrollo sostenible.
-

ETAPAS DE ELABORACIÓN DEL PLAN INDIVIDUAL DE PRÁCTICAS

1. Diagnóstico de las necesidades del estudiante

La primera etapa debe consistir en realizar un diagnóstico detallado de las necesidades y capacidades del estudiante. Este proceso debe incluir:

- el análisis de la documentación del estudiante,
- consultas con el pedagogo, el psicólogo y los profesores,
- entrevistas con el estudiante y sus padres o tutores,
- la evaluación del nivel de autonomía y de las competencias sociales,
- la identificación de las fortalezas y dificultades del estudiante.

Sobre la base de este diagnóstico es posible determinar el alcance adecuado de las responsabilidades y los métodos de apoyo.

Financiado por la Unión Europea

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES INDIVIDUALES DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES CON NECESIDADES ESPECIALES

2. Adaptación del lugar de prácticas

El lugar de prácticas debe adaptarse a las necesidades del participante. Esto incluye:

- la selección de empresas abiertas a la educación inclusiva,
- la preparación de los tutores de prácticas para trabajar con estudiantes con necesidades especiales,
- la garantía de condiciones de trabajo seguras y accesibles,
- la reducción del estrés excesivo y de la sobrecarga sensorial,
- la posibilidad de recibir apoyo de un profesor o mentor.

Las prácticas deben desarrollarse en un entorno amigable que favorezca el desarrollo del estudiante.

3. Individualización de las tareas profesionales

El alcance de las tareas realizadas debe adaptarse a las capacidades del estudiante y ampliarse gradualmente junto con el desarrollo de sus competencias.

En gastronomía, los estudiantes pueden realizar:

- preparación de ingredientes y platos sencillos,
- decoración de platos,
- organización del puesto de trabajo,
- clasificación de productos,
- actividades relacionadas con los principios de “zero waste”,
- mantenimiento de la limpieza e higiene del puesto de trabajo.

En hostelería, los estudiantes pueden realizar tareas relacionadas con:

- preparación de habitaciones de hotel,
- apoyo en la atención a los huéspedes,
- organización del espacio de recepción,
- preparación de salas de comedor,
- realización de tareas administrativas sencillas.

4. Sistema de apoyo durante las prácticas

Cada participante debe contar con apoyo que incluya:

- un tutor de prácticas profesionales,
- un mentor que apoye el desarrollo profesional y social,
- consultas regulares con los profesores,
- posibilidad de mantener conversaciones de apoyo y motivación,
- instrucciones claras para la realización de tareas,
- materiales visuales e instructivos,
- un ritmo flexible en la realización de las responsabilidades.

Un elemento importante es la construcción de un sentimiento de seguridad y aceptación.

Financiado por la Unión Europea

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES INDIVIDUALES DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES CON NECESIDADES ESPECIALES

5. Desarrollo de competencias sociales

Las prácticas profesionales deben apoyar no solo el desarrollo de habilidades profesionales, sino también sociales. Los estudiantes desarrollan:

- habilidades de comunicación,
- cooperación en grupo,
- responsabilidad por las tareas realizadas,
- puntualidad y organización del trabajo,
- cultura personal,
- capacidad para afrontar el estrés y las situaciones problemáticas.

Gracias a ello, aumentan sus oportunidades de futuro empleo e integración social.

6. Educación ecológica y desarrollo sostenible

En el marco de las prácticas, los estudiantes deben conocer soluciones ecológicas aplicadas en la gastronomía y la hostelería, tales como:

- reducción del desperdicio de alimentos,
- separación de residuos,
- ahorro de energía y agua,
- utilización de productos locales y de temporada,
- gestión racional de los recursos,
- aplicación práctica de los principios de “zero waste”.

Gracias a ello, los estudiantes desarrollan conciencia ecológica y responsabilidad social.

7. Seguimiento del progreso y evaluación

El progreso del estudiante debe ser supervisado regularmente por mentores y profesores. La evaluación debe incluir:

- nivel de compromiso,
- desarrollo de competencias profesionales,
- capacidad de cooperación,
- autonomía,
- cumplimiento de las normas de seguridad,
- desarrollo de competencias sociales.

Tras la finalización de las prácticas, se recomienda preparar una retroalimentación individual y señalar posibles направления de desarrollo profesional del estudiante.

Financiado por
la Unión Europea

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES INDIVIDUALES DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES CON NECESIDADES ESPECIALES

8. Resultados esperados

La implementación de planes individuales de prácticas profesionales contribuirá a:

- aumentar la accesibilidad de la formación profesional,
- mejorar la preparación de los estudiantes para el trabajo profesional,
- desarrollar competencias prácticas y sociales,
- incrementar la motivación y la autonomía de los estudiantes,
- aumentar las oportunidades de empleo,
- promover la educación inclusiva,
- combatir los estereotipos relacionados con las personas con discapacidad,
- fortalecer la cooperación entre las escuelas y las empresas locales.

Financiado por la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

Los escenarios fueron elaborados sobre la base de los objetivos del proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales», relacionado con el desarrollo de competencias profesionales, sociales y comunicativas de estudiantes formados en profesiones gastronómicas y hoteleras, con especial atención a las personas con necesidades educativas especiales, la educación inclusiva, la cooperación internacional y la preparación para desenvolverse en el mercado laboral contemporáneo.

El proyecto contempla el desarrollo de habilidades de adaptación, comunicación, competencias sociales y profesionales de los estudiantes, preparándolos para trabajar en un entorno diverso y promoviendo prácticas modernas y ecológicas en la gastronomía y la hostelería.

Objetivos de los escenarios de ejercicios

Los escenarios tienen como finalidad:

- preparar a los estudiantes para resolver problemas profesionales,
- desarrollar competencias interpersonales y comunicativas,
- enseñar atención profesional al cliente,
- desarrollar la capacidad de trabajar bajo presión de tiempo,
- fomentar la responsabilidad profesional,
- desarrollar habilidades de trabajo en equipo,
- preparar a los estudiantes para trabajar en un entorno multicultural,
- desarrollar habilidades para afrontar el estrés,
- promover actitudes ecológicas y los principios del desarrollo sostenible,
- apoyar la integración de estudiantes con necesidades educativas especiales.
-



Financiado por la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 1

Cliente insatisfecho en un restaurante

Tema:

Atención profesional a un cliente difícil

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- aprende a reaccionar de manera tranquila y profesional,
- desarrolla habilidades de comunicación,
- practica la resolución de conflictos,
- aprende a trabajar bajo presión.

Descripción de la situación

Un cliente presenta una queja relacionada con un plato frío y un tiempo de espera demasiado largo. Está molesto y levanta la voz.

Tareas de los estudiantes

- recibir la reclamación,
- mantener la cortesía y la cultura personal,
- proponer una solución al problema,
- transmitir la información a la cocina,
- preparar una compensación para el cliente.

Aspectos evaluados

- forma de comunicación,
- control de las emociones,
- corrección y cortesía del lenguaje,
- capacidad de cooperación con el equipo,
- rapidez de reacción.

Posibles dificultades

- estrés,
- presión por parte del cliente,
- dificultades en la comunicación interpersonal.

Adaptación para estudiantes con necesidades especiales

- posibilidad de trabajar en parejas,
- preparación previa de ejemplos de comunicación,
- apoyo del profesor o mentor,
- utilización de materiales visuales.
-

Financiado por
la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 2

Cliente extranjero en un hotel

Tema:

Atención al huésped extranjero

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- desarrolla competencias lingüísticas,
- practica la comunicación intercultural,
- conoce los estándares de atención hotelera.

Descripción de la situación

Llega al hotel un huésped de España o Inglaterra que no habla polaco. El cliente desea obtener información sobre la habitación, la alimentación y las atracciones turísticas.

Tareas de los estudiantes

- dar la bienvenida al huésped,
- proporcionar información básica en un idioma extranjero,
- ayudar en el proceso de registro,
- resolver un problema relacionado con la reserva.

Aspectos evaluados

- cortesía,
- capacidad de comunicación,
- conocimiento del vocabulario básico del sector,
- capacidad para afrontar situaciones de estrés.

Ampliación del ejercicio

El cliente comunica un problema:

- falta de toallas,
- avería del aire acondicionado,
- error en la reserva de la habitación.

El estudiante debe:

- pedir disculpas al cliente,
- proponer una solución,
- informar al departamento correspondiente del hotel.
-

Financiado por
la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 3

Conflicto en el equipo de cocina

Tema:

Cooperación y comunicación en el equipo

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- desarrolla competencias sociales,
- aprende a cooperar,
- practica la organización del trabajo.

Descripción de la situación

Durante la preparación de los platos surge un conflicto entre dos trabajadores de cocina. La causa es la distribución de tareas y la presión del tiempo.

Tareas de los estudiantes

- analizar la situación,
- mantener una conversación tranquila,
- distribuir las responsabilidades,
- elaborar una solución conjunta.

Problemas a resolver

- falta de comunicación,
- desorganización,
- estrés durante el trabajo.

Competencias desarrolladas

- empatía,
- responsabilidad,
- asertividad,
- cooperación.
-

Financiado por la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 4

Atención a un cliente con discapacidad

Tema:

Accesibilidad e integración en la gastronomía y la hostelería

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- desarrolla empatía,
- conoce los principios de atención a personas con necesidades especiales,
- aprende comunicación accesible.

Descripción de la situación

Llega al restaurante o al hotel un cliente que utiliza silla de ruedas o una persona con dificultades de comunicación.

Tareas de los estudiantes

- garantizar una atención cómoda y adecuada,
- adaptar la forma de comunicación,
- ayudar en la organización del espacio,
- actuar con respeto y paciencia.

Aspectos evaluados

- cultura personal,
- capacidad de reacción,
- apertura hacia los demás,
- comunicación no verbal.

Competencias desarrolladas

- tolerancia,
- responsabilidad social,
- integración social,
- capacidad para trabajar en un entorno diverso.
-

Financiado por
la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 5

Organización del trabajo durante una gran afluencia de clientes

Tema:

Trabajo bajo presión de tiempo

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- practica la organización del trabajo,
- desarrolla resistencia al estrés,
- aprende a establecer prioridades.

Descripción de la situación

En el restaurante o el hotel se celebra un gran evento. El número de clientes es mayor de lo habitual y aparecen retrasos y errores.

Tareas de los estudiantes

- organización del puesto de trabajo,
- distribución de responsabilidades,
- atención rápida a los clientes,
- resolución de problemas actuales.

Problemas adicionales

- falta de un producto,
- error en un pedido,
- retraso en la cocina,
- cliente que espera atención inmediata.

Competencias desarrolladas

- gestión del tiempo,
- cooperación,
- responsabilidad,
- resistencia psicológica.
-



Financiado por la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

ESCENARIO 6

Principios de "Zero Waste" en la práctica gastronómica

Tema:

Organización ecológica del trabajo

Objetivos del ejercicio

El estudiante:

- conoce los principios del desarrollo sostenible,
- aprende a reducir el desperdicio de alimentos,
- desarrolla conciencia ecológica.

Descripción de la situación

El restaurante debe preparar comidas con una cantidad limitada de productos y minimizar la cantidad de residuos.

Tareas de los estudiantes

- planificación del uso de los productos,
- separación de residuos,
- ahorro de energía y agua,
- preparación de propuestas de acciones ecológicas.

Aspectos evaluados

- creatividad,
- gestión de recursos,
- organización del trabajo,
-
-

ESCENARIO 7

Problema de comunicación entre el empleado y el cliente

Tema:

Comunicación profesional eficaz

Descripción de la situación

El cliente no comprende la información proporcionada por el empleado y comienza a irritarse.

Tareas de los estudiantes

- escucha activa,
- uso de mensajes simples y claros,
- mantener la calma,
- asegurarse de que el cliente haya comprendido la información.

Objetivos

- desarrollar habilidades de comunicación,
- eliminar malentendidos,
- construir una imagen profesional.
-

Financiado por
la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

SESCENARIO 8

Situación de crisis en un hotel

Tema:

Reacción ante situaciones problemáticas

Descripción de la situación

En el hotel se produce un corte de electricidad o un problema técnico. Los huéspedes están molestos y esperan una reacción rápida.

Tareas de los estudiantes

- tranquilizar a los clientes,
- transmitir información,
- colaborar con el personal,
- organizar acciones de emergencia.

Competencias desarrolladas

- responsabilidad,
- capacidad de toma de decisiones,
- trabajo en equipo,
- resistencia al estrés.
-

Financiado por la Unión Europea

ESCENARIOS DE EJERCICIOS PRÁCTICOS Y SITUACIONALES PARA ESTUDIANTES DEL SECTOR GASTRONÓMICO Y HOTELERO

Métodos de trabajo recomendados durante los ejercicios

- representación de escenas situacionales,
- simulaciones profesionales,
- trabajo en grupo,
- análisis de casos,
- lluvia de ideas,
- ejercicios prácticos,
- conversaciones de evaluación y resumen,
- autorreflexión de los participantes.

Recomendaciones para el trabajo con estudiantes con necesidades especiales
Durante la realización de los ejercicios se recomienda:

- utilizar instrucciones simples y claras,
- dividir las tareas en etapas,
- utilizar materiales visuales,
- ampliar el tiempo de realización de las tareas,
- apoyar el trabajo en equipo,
- reforzar positivamente a los estudiantes,
- limitar el estrés excesivo y el ruido,
- garantizar el apoyo de un profesor, mentor o asistente.

Resultados esperados de la realización de los escenarios

La realización de los ejercicios contribuirá a:

- aumentar las competencias profesionales de los estudiantes,
- mejorar la calidad de la atención al cliente,
- desarrollar competencias sociales y comunicativas,
- aumentar la autonomía de los estudiantes,
- mejorar la preparación para el trabajo profesional,
- aumentar la conciencia ecológica,
- desarrollar actitudes de tolerancia y cooperación,
- incrementar las oportunidades de empleo de los participantes del proyecto.

Financiado por la Unión Europea

EDUCACIÓN INCLUSIVA E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

El proyecto promovió la idea de la educación inclusiva y de la igualdad de oportunidades en el mercado laboral. Se prestó especial atención al apoyo de las personas con necesidades educativas especiales mediante:

- la individualización del proceso de enseñanza,
- el desarrollo de competencias sociales,
- la creación de un sentimiento de seguridad y aceptación,
- la adaptación de los lugares de prácticas profesionales,
- el apoyo a la autonomía y a la actividad profesional.

Las actividades del proyecto contribuyeron a romper estereotipos y a aumentar la conciencia social sobre las capacidades profesionales de las personas con discapacidad.



Financiado por la Unión Europea

RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL PROYECTO

La realización de las actividades del proyecto permitió a los participantes adquirir nuevas competencias profesionales, sociales e interculturales, así como aumentar la conciencia sobre la importancia del desarrollo sostenible en la gastronomía y la hostelería.

El proyecto constituye un ejemplo de buenas prácticas en el ámbito de la educación inclusiva y la cooperación internacional, promoviendo un enfoque responsable hacia el mercado laboral y la formación profesional moderna.

Área de actuación	Resultados alcanzados
Gastronomía sostenible	"Ampliación de los conocimientos sobre prácticas ecológicas en la gastronomía y la hostelería, reducción del desperdicio de alimentos, utilización de productos locales y principios de «zero waste»."
Competencias profesionales	"Desarrollo de las habilidades prácticas de los estudiantes en las profesiones gastronómicas y hoteleras mediante la participación en talleres, visitas de estudio y actividades prácticas."
Educación inclusiva	Promoción de la integración social y profesional de las personas con necesidades educativas especiales y superación de los estereotipos relacionados con la discapacidad.
Cooperación internacional	Fortalecimiento de la cooperación entre las escuelas socias de Polonia y España, así como intercambio de experiencias y buenas prácticas educativas.
Desarrollo de competencias lingüísticas	Desarrollo de habilidades de comunicación en inglés y español en un entorno internacional.
Materiales educativos	Elaboración de un folleto, presentaciones multimedia y materiales didácticos relacionados con la gastronomía y la hostelería sostenibles
Actualización de los programas de enseñanza	Introducción de nuevos contenidos relacionados con la educación ecológica y el desarrollo sostenible en la formación profesional.
Difusión de los resultados	Organización de conferencias, presentaciones, demostraciones culinarias y actividades de promoción del proyecto en el entorno local e internacional.

Financiado por la Unión Europea

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS POR LOS PARTICIPANTES

Como resultado de la participación en el proyecto, los estudiantes y profesores desarrollaron:

- competencias profesionales relacionadas con la gastronomía y la hostelería,
- habilidades prácticas relacionadas con métodos ecológicos de producción alimentaria,
- competencias sociales y comunicativas,
- capacidad de trabajo en equipo en un entorno internacional,
- competencias lingüísticas en inglés y español,
- conciencia ecológica y responsabilidad ambiental,
- capacidad de organización del trabajo conforme a los principios del desarrollo sostenible,
- conocimientos relacionados con la educación inclusiva y la cooperación con personas con diferentes necesidades educativas.

IMPACTO DEL PROYECTO EN LOS PARTICIPANTES

El proyecto contribuyó al aumento de la motivación de los estudiantes para el aprendizaje y el desarrollo profesional, además de ampliar sus horizontes educativos y culturales. Los participantes adquirieron experiencia de trabajo en un entorno internacional, conocieron nuevos métodos de trabajo y soluciones modernas aplicadas en la gastronomía y la hostelería.

Las actividades del proyecto contribuyeron al aumento de la confianza en sí mismos, la autonomía y la apertura hacia la cooperación y la diversidad cultural. Los profesores y el personal pedagógico desarrollaron competencias didácticas y organizativas, conocieron nuevos métodos de trabajo y formas de integrar la educación ecológica y el desarrollo sostenible en los programas de enseñanza.

El proyecto también permitió desarrollar la cooperación entre las escuelas y los empresarios locales e instituciones del sector.

SOSTENIBILIDAD DE LOS RESULTADOS DEL PROYECTO

Los resultados del proyecto seguirán utilizándose después de la finalización de las actividades. Los materiales educativos elaborados, el folleto y las presentaciones multimedia permanecerán disponibles para estudiantes, profesores y socios del proyecto como herramientas didácticas permanentes de apoyo a la educación profesional y ecológica.

Los programas de enseñanza actualizados y las buenas prácticas desarrolladas seguirán utilizándose durante las clases y la formación práctica profesional en las escuelas socias. También continuará la cooperación internacional entre los socios del proyecto y la colaboración de las escuelas con empresarios locales del sector gastronómico y hotelero.

El proyecto contribuyó al aumento de la conciencia ecológica de las comunidades escolares y locales, así como a la promoción de un enfoque moderno, socialmente responsable y ecológico de la formación profesional.

Financiado por la Unión Europea

RESUMEN

El proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales», realizado por Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie, Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna w Tarnowie y C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza, tuvo como objetivo el desarrollo de las competencias profesionales de los estudiantes en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

Se puso especial énfasis en el apoyo a las personas con necesidades especiales, el desarrollo de habilidades prácticas, sociales y lingüísticas, así como en la preparación de los participantes para las exigencias del mercado laboral contemporáneo.

En el marco del proyecto, los participantes conocieron métodos modernos de formación profesional, los principios de la gastronomía sostenible y adquirieron experiencias internacionales durante la cooperación entre socios y las movilidades en el extranjero.

El resultado del proyecto fue la mejora de la calidad de la formación profesional, la elaboración de modernos materiales educativos y la promoción de la integración social y de la igualdad de oportunidades en la educación y el empleo.



Financiado por la Unión Europea

El presente folleto fue elaborado en el marco del proyecto «Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales» n.º 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313.
Proyecto cofinanciado por la Unión Europea en el marco del programa Erasmus+.
Financiado por la Unión Europea. Los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista y opiniones de la Unión Europea ni de la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo. Ni la Unión Europea ni la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo son responsables de ellos.
Financiado por la Unión Europea. Los materiales elaborados en el marco del proyecto se comparten bajo la licencia abierta Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0), lo que significa que pueden utilizarse, copiarse, adaptarse y difundirse siempre que se indique la autoría.

