



Funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



# Unidad 4A

## La Economía Circular en el Sector del Turismo Hostelería y Restauración Sostenibles

### 1 Introducción

La Unidad 4A ofrece orientación a los formadores que deseen desarrollar un breve programa de formación sobre la introducción a la idea de la economía circular relacionada con el sector de la hostelería y restauración. Se centra en cómo los establecimientos de hostelería pueden responder a los requisitos medioambientales de la sostenibilidad y la economía circular y en comprender qué es la EC y cómo sus métodos y modelos empresariales pueden ayudar a las empresas de hostelería a competir en el mercado.

En el contexto del sector de la hostelería y restauración, el nivel de conocimientos, habilidades y competencias que se espera que demuestren sus alumnos será el siguiente:

Nivel FP	Conocimientos	Habilidades	Competencias
Nivel de Grado Medio de FP	El alumno será capaz de exponer las ventajas del concepto de EC en el sector de la hostelería y restauración.	Habilidades cognitivas y prácticas necesarias para valorar los distintos flujos de materiales en un entorno hostelero o de restauración y decidir qué materiales prioritarios se han de gestionar de acuerdo con los principios de la EC.	Ejercer una autogestión en el marco de las directrices de la gestión del planteamiento de la EC que suelen en general ser predecibles, pero que están sujetas a cambios; supervisar el trabajo rutinario de los demás, asumiendo cierta responsabilidad en la evaluación y la mejora del trabajo.

### 2 Resultados del aprendizaje

Los resultados del aprendizaje de la Unidad 4A deberán ser los siguientes:

1. Que los alumnos sean capaces de analizar el término economía circular y su aplicación en el sector de la hostelería y restauración.
2. Que los alumnos identifiquen y sean capaces de describir/analizar la terminología básica de la EC (economía circular), por qué los establecimientos de hostelería y restauración deben ser circulares y cómo podemos asegurar la implementación de la EC.
3. Que los alumnos sean capaces de desarrollar un debate y un razonamiento sobre la economía circular en la gestión de la hostelería mediante ejemplos.

### 3 Plan de estudios

La siguiente tabla puede ser utilizada como plantilla para estructurar un programa de Formación Profesional de Grado Medio:

Método	Descripción	Duración estimada en minutos (minutos totales)
<b>Sesión de intercambio de ideas</b>	<p>Sesión de intercambio de ideas en la que el formador anota las definiciones, nociones y conceptos que pueden utilizarse para futuras discusiones y referencias. En caso necesario, se podrá continuar la sesión de lluvia de ideas con las siguientes cuestiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Sus alumnos conocen / reconocen el término EC en el sector turístico?</li> <li>- ¿Los alumnos pueden identificar casos en los que la regeneración de materiales/recursos ha contribuido al crecimiento económico del sector turístico?</li> <li>- ¿Los alumnos son conscientes de la importancia de introducir la EC en el sector de la hostelería?</li> </ul>	30
<b>Presentación del formador utilizando un PPT</b>	<p>Utilizar la presentación de la Unidad 4A con los alumnos.</p> <p>Explicar algunas de las oportunidades que se presentan en un establecimiento de hostelería para mejorar el rendimiento medioambiental.</p> <p>Organizar un debate con los alumnos sobre los aspectos que pueden ser identificados.</p>	60
<b>Evaluación</b>	Cuestionario de respuesta múltiple	15

### 4 Cuestionario

**P. Un establecimiento de hostelería sostenible y circulares no debería de utilizar.....?**

Resp.: B) Platos desechables

**P. Un sistema alimentario sostenible y circular no debería.....?**

Resp.: C) Desperdiciar las sobras de comida

**P. ¿Cuál de las siguientes no es una de las medidas de sostenibilidad para que los establecimientos de hostelería sean circulares y sostenibles?**

Resp.: C) Facilidad de acceso en coche