

SUSFOOD DIGREE

GUÍA DE PROYECTO



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

ÍNDICE

01	Introducción al proyecto	p.3
02	Socios del Proyecto	p.4
03	Resultados del Proyecto	p.6
04	Análisis de necesidades	p.7
05	Cursos de formación digital	p.8
06	Resultados de las pruebas	p.9
	¿Cómo utilizar contenidos digitales?	
07	Consejos para profesores/formadores	p.11
08	Consejos para alumnos.....	p.12
09	5 Pasos para duplicar un curso de formación	p.13



INTRODUCCIÓN AL PROYECTO

OBJETIVO

El objetivo principal del proyecto Susfood Digree es desarrollar tres módulos formativos digitales, internacionales y multilingües, para fomentar la sostenibilidad de la industria alimentaria entre una amplia gama de actores de la cadena, ayudando a crear un futuro más sostenible para esta industria.

Los contenidos formativos se emplearán en cursos dirigidos a estudiantes y profesionales, tanto directamente en las empresas como en instituciones educativas, cubriendo todos los niveles de gestión de la industria alimentaria.

EXPECTATIVAS

El proyecto SUSFOOD DIGREE espera comprender las principales necesidades formativas relacionadas con la temática de la Sostenibilidad dentro de la industria ALIMENTARIA, considerando los diferentes grupos objetivo del proyecto (institutos de FP, estudiantes, aprendices, buscadores de empleo, becarios, etc., profesionales de la industria alimentaria, etc.). para desarrollar los cursos formativos. El proyecto espera testar estos cursos con 300 participantes. Otra expectativa es conseguir que alrededor del 80% de los participantes en la fase de prueba estén satisfechos o completamente satisfechos.

Las expectativas del proyecto son apoyar a las partes interesadas de la industria alimentaria a mejorar su concienciación sobre cuestiones medioambientales, aumentar sus habilidades y conocimientos respecto a dicha temática, así como crear y utilizar material formativo digital de libre acceso sobre sostenibilidad, así como difundir los objetivos del Green Deal de la UE en la industria alimentaria

RESULTADOS

- **Análisis de las necesidades:** Realización de un estudio de necesidades formativas en temas relacionados con la Sostenibilidad de la industria ALIMENTARIA entre los grupos destinatarios del proyecto, proveedores de FP, alumnos, profesionales y otras partes interesadas de la industria alimentaria: instituto técnico, organismos públicos, organizaciones de financiación de la formación, etc,
- **Cursos de formación digital:** Los programas de formación digital multilingüe tienen como objetivo fomentar la sostenibilidad en la industria alimentaria entre un amplio abanico de partes interesadas en los países socios. Además de la formación de los estudiantes, las herramientas también se utilizarán en el ámbito de la formación profesional, tanto directamente en las empresas como en instituciones de formación continua para adultos.
- **Sensibilización:** Organización de seminarios virtuales con expertos nacionales acerca de las temáticas formativas y difusión de estos eventos a través de las redes sociales para llegar a todas las partes interesadas del sector.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

PROJECT PARTNERS

■ My Training Box

FRANCIA

My Training Box es un proveedor de soluciones de formación digital, que ofrece la oportunidad de mejorar de forma innovadora los resultados obtenidos a través de proyectos colaborativos centrados en la creación de formación digital de alta calidad científica y educativa.



ALEMANIA

TH OWL - Technische Hochschule OWL - OWL University of Applied Sciences and Arts es una de las principales universidades de investigación en ciencias aplicadas de Alemania.



ESPAÑA

ASINCAR es un Centro de Formación Alimentaria en el que se forman anualmente alrededor de 1.000 alumnos (trabajadores en activo del sector alimentario, desempleados, estudiantes de máster). Aparte de eso, ASINCAR es también un Centro Tecnológico y un clúster alimentario (con 100 asociados que cubren toda la cadena de valor alimentaria), ambos roles reconocidos por los ministerios españoles competentes.



Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

COLABORADORES ASOCIADOS



SPAIN

IES Escultor Juan de Villanueva es una escuela de Formación Profesional en industrias Alimentarias con dos ciclos formativos, de grado medio y de grado superior.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

OBJETIVOS

Desarrollar tres módulos formativos digitales, internacionales y multilingües, para fomentar la sostenibilidad de la industria alimentaria entre una amplia gama de actores de la cadena, ayudando a crear un futuro más sostenible para esta industria.

Proveedores de FP: Profesores y formadores (escuelas, universidades, escuelas de aprendices, organización de formación...)

Alumnos: Estudiantes, aprendices, demandantes de empleo, becarios, etc.

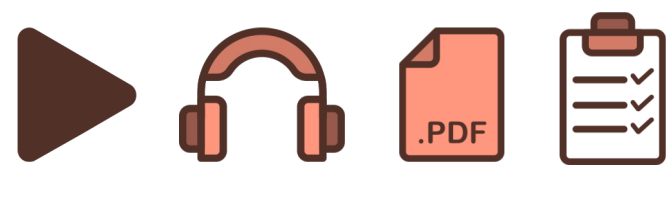
Profesionales: industria alimentaria, centros de investigación, etc.

GRUPOS OBJETIVOS

RESULTADOS DEL PROYECTO

20 MÓDULOS

Video, Podcasts,
PDF, Cuestionarios



El material de formación está disponible en 4 idiomas: Inglés, francés, español y alemán

ACCESO GRATUITO a todos los contenidos.

2 WEBINARIOS

Se han organizado 2 seminarios web, uno en Alemania y otro en España. La grabación de estos webinarios está disponible en el canal [YouTube channel of My Green Training Box](#).

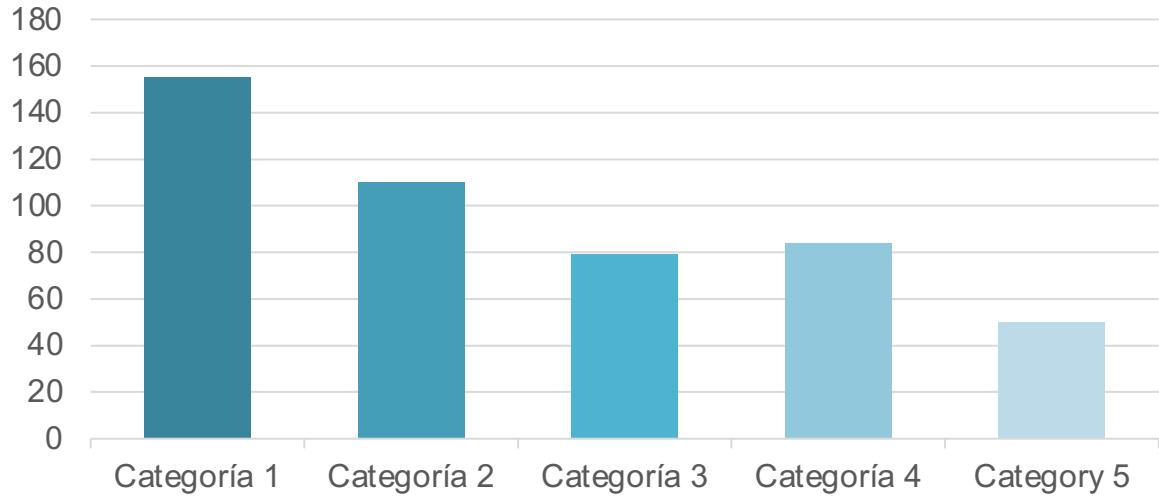


**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

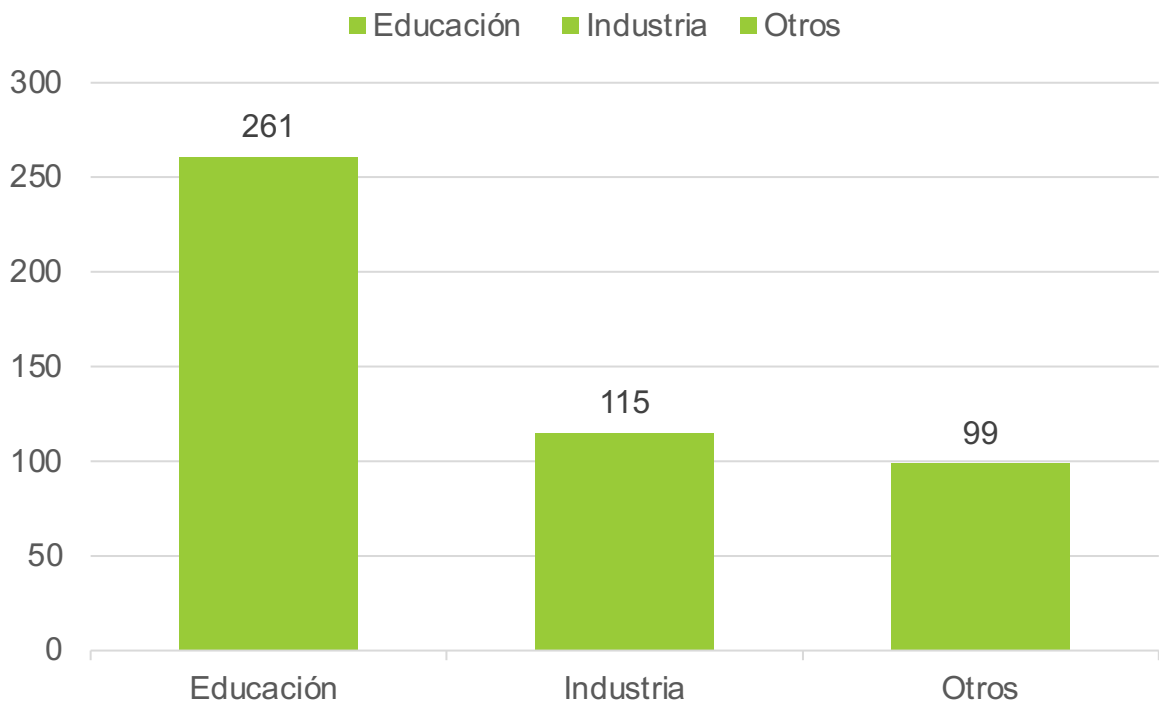
Hemos recibido 478 respuestas a nuestra encuesta.
La mayoría de los participantes en el estudio pertenecían a la categoría 1, seguida de la categoría 2.

Categoría 1	18 - 24 años
Categoría 2	25 - 34 años
Categoría 3	35 - 44 años
Categoría 4	45 - 54 años
Categoría 5	Mayores de 54 años

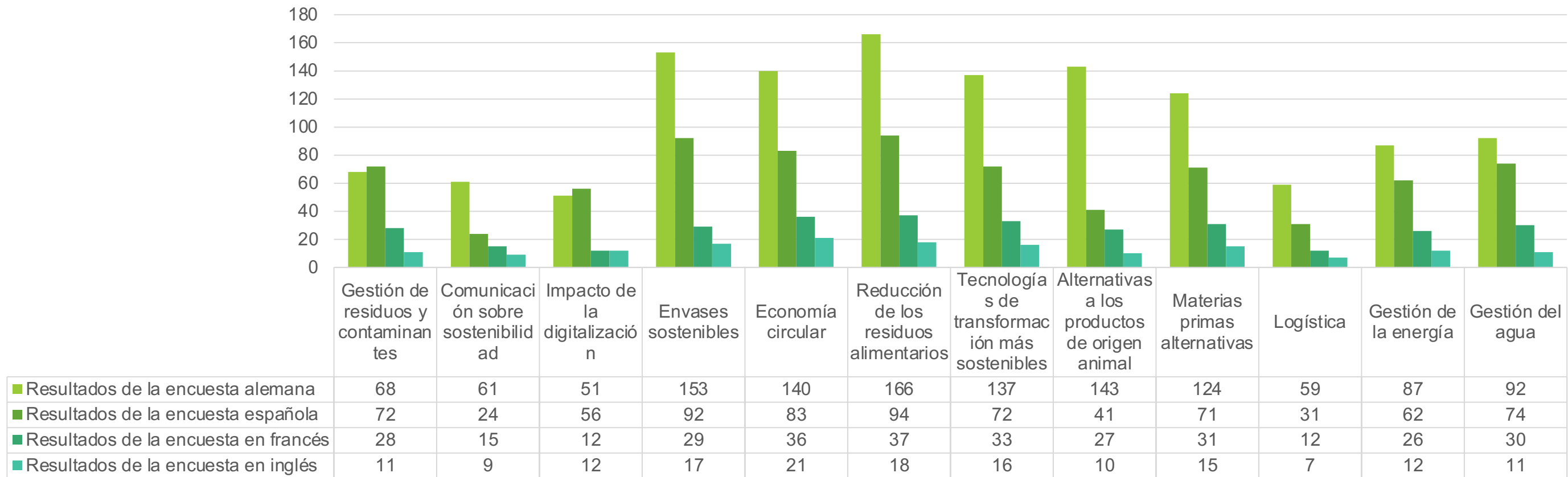


- La mayoría de los participantes en el estudio pertenecen al sector educativo..

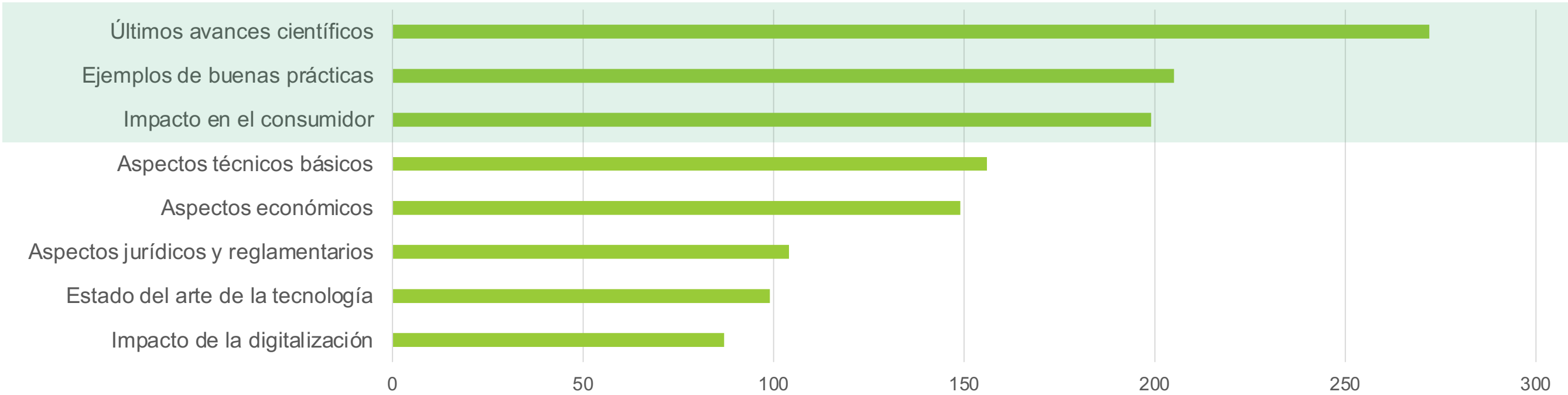
Educación	Profesores/alumnos de FP
	Profesores/estudiantes universitarios
	Formadores/aprendices
Industria	Gestión
	Ventas/marketing
	Administración
	Ingeniería
	Calidad/Medio ambiente/Seg. alimentaria
	I+D
	Jefe de producción
	Operario de producción



- Temas de formación seleccionados



- Aspectos seleccionados para la formación



FUNDAMENTOS DE LA SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

1. Sostenibilidad en la producción de alimentos, materias primas y productos
2. ¿Cómo evaluar la sostenibilidad?
3. La evaluación del ciclo de vida (ACV) de los alimentos: un análisis holístico de la sostenibilidad
4. El Marco político de la UE
5. Envases sostenibles
6. Residuos alimentarios: de las definiciones a las soluciones
7. Economía circular en la industria alimentaria
8. ¿Cuál es la vida útil de un producto?

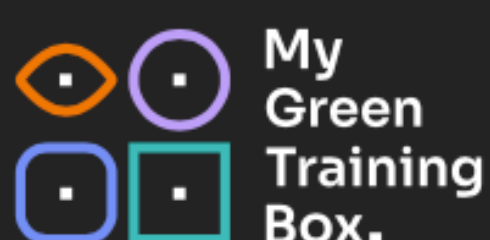
SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (Buenas practices)

1. ¿Cuál es un buen ejemplo de envases? - Parte 1
2. Cuál es un buen ejemplo de envases? - Parte 2
3. Procesados de alta presión (HPP)
4. Sostenibilidad en la industria alimentaria
5. Producción de aceite de oliva virgen
6. Ejemplos de buenas practicas de Economía circular en la producción de alimentos
7. ¿Cuál es un buen ejemplo de Desarrollo de nuevos productos?

TENDENCIAS FUTURAS EN LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS

1. ¿Cuáles son las novedades en el envasado?
2. ¿Cuáles son los avances en la conservación de alimentos?
3. Nuevas materias primas para una alimentación mundial sostenible ¿Cuáles son las tendencias futuras?
4. ¿Qué alternativas vegetales existen a los productos animales y como se elaboran?
5. ¿Cómo dirigirse al consumidor?

3 cursos de formación están disponibles de forma gratuita en la plataforma My Green Training Box, la primera plataforma digital de formación abierta desarrollada con el enfoque de ecodiseño para el desarrollo sostenible, visite:

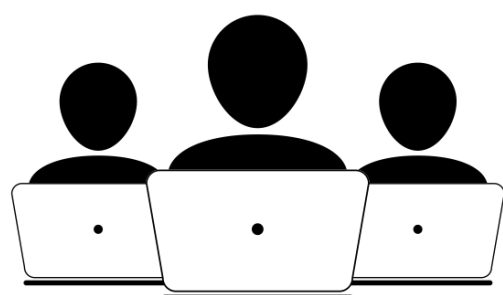


MGTB APP ne contient aucun achat intégré .



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

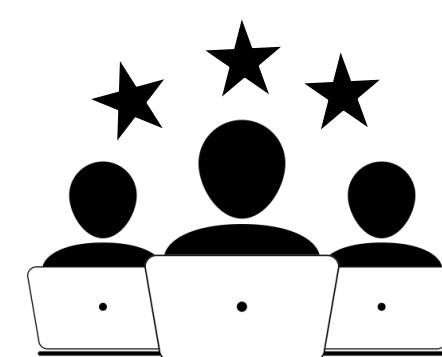
Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



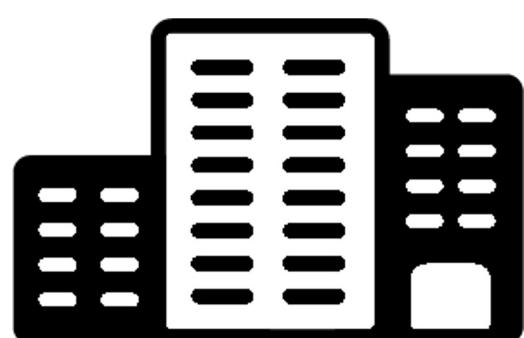
230 participantes dejaron una opinión sobre los cursos de formación.*

- ✓ La valoración de todos los formatos fue muy positiva, con puntuaciones cercanas a 8/10 para todos los formatos disponibles.
- ✓ El formato más popular fue el "vídeo"; sin embargo, el "PDF" fue muy utilizado, más de lo esperado.
- ✓ El formato podcast fue utilizado principalmente por los estudiantes de FP y de formación industrial, y parece estar relacionado con su juventud, al estar más familiarizados con este formato.

78% Nivel de satisfacción**



- ✓ El grado de satisfacción (78%) está bien alineado con el objetivo inicial (80%)

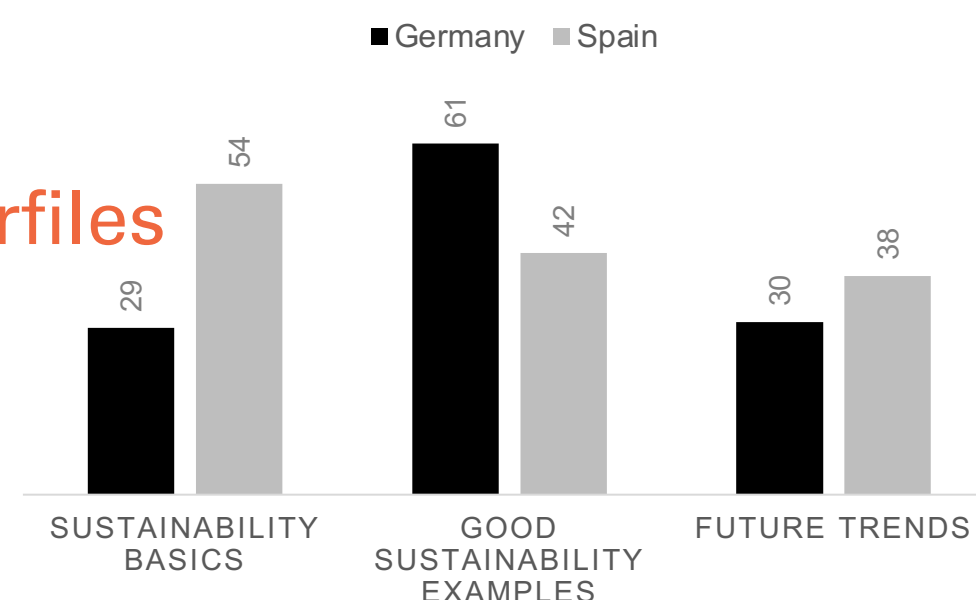


6 Organizaciones participantes en la fase de prueba de los cursos de formación digital.

Universidades, institutos, centros de FP, empresas...

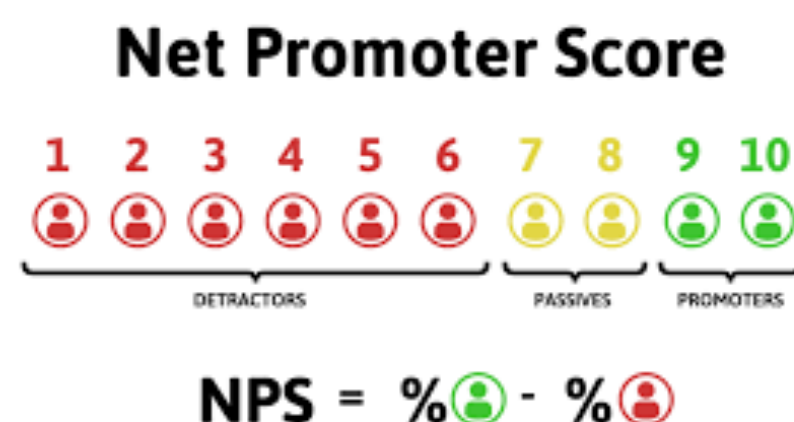
254 Participantes con diferentes perfiles que testaron los cursos de formación digital

Profesionales, estudiantes,...



- ✓ El nivel de participación fue superior al previsto, superando en ambos países el objetivo inicial del 100.

**NPS
28**



La puntuación NPS para el primer curso de formación fue de 27, para el segundo de 38 y para el último de 19. Por término medio, los cursos de formación tienen un NPS de 28 (NPS 0-30 Bueno), lo que demuestra que los usuarios aprecian el contenido y que con un poco de esfuerzo podemos hacer que la calidad de los cursos de formación supere el 30, hasta la categoría "Excelente".

*El cálculo se basa en el número de participantes que respondieron al Extra Square, recopilado del "Feedback".

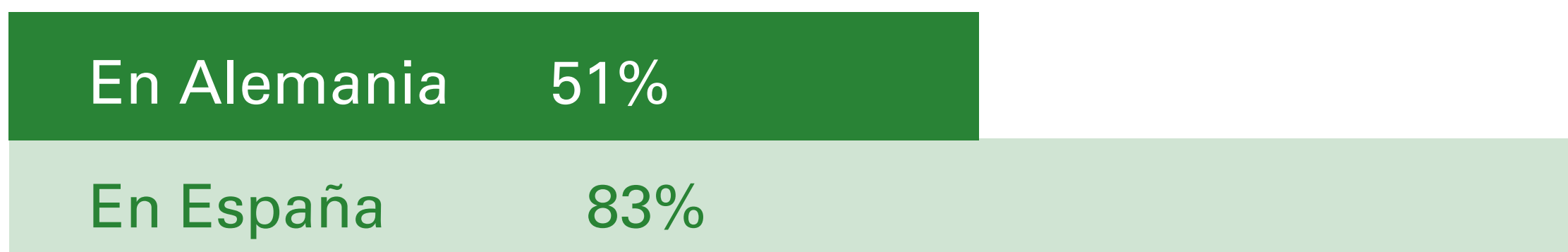
**El nivel de satisfacción se calcula mediante la pregunta 1 a 4, ¿cuál es su nivel general de satisfacción con la formación?" incluida en el cuestionario Extra Square.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

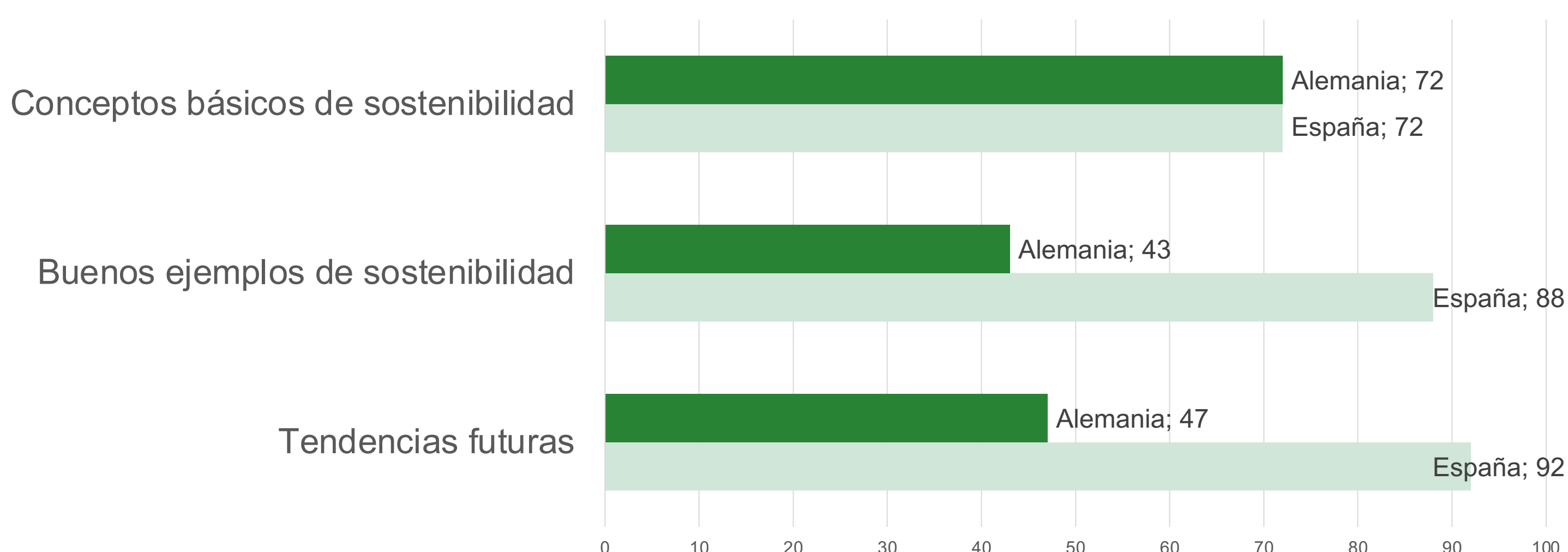
Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

Ratio de mejora del conocimiento



- ✓ **La mejora de los conocimientos a través de la plataforma fue diferente en los países evaluados:** en España un 83% mostró avances, pero en el caso de Alemania se alcanzó un índice inferior (51%). La mayoría de los participantes mejoraron sustancialmente su rendimiento utilizando la plataforma, mostrando incrementos de 2 puntos o más en la puntuación final.
- ✓ En ambos países quedó claro que **la formación previa en ciencia y tecnología de los alimentos de los participantes influye en la digestión y absorción de los contenidos.** En Alemania, la plataforma se probó con un grupo de estudiantes universitarios en su primer año y también con otros en el último. Los estudiantes más avanzados obtuvieron mejores resultados. En el caso de España se muestra una tendencia similar: las mejores avances se lograron en el tercer curso de formación sobre Tendencias de futuro, que es el que incluye contenidos más avanzados.

Los participantes en los 3 cursos formativos del proyecto Susfood Digree aumentaron sus conocimientos en distintos grados *:



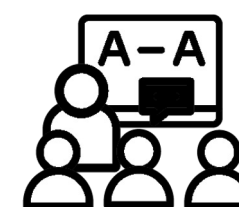
* El ratio de incremento de los conocimientos se calculó a partir de los resultados del test de los participantes antes y después de la exposición a los contenidos de la formación. La diferencia entre España y Alemania puede explicarse por los grupos objetivo.



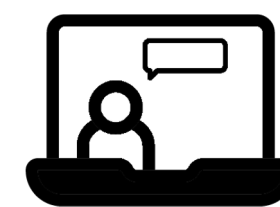
Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

El contenido de SUSFOOD Digree, 3 cursos de formación sobre Sostenibilidad Global en la Industria Alimentaria, puede utilizarse en 3 fases diferentes de enseñanza y formación: antes del curso, durante el curso y después del curso.



**Formación
presencial**



**Formación a
distancia**

PREVIO AL CURSO

Puede utilizar el cuestionario de cada curso de formación para evaluar el nivel de los participantes y ofrecerles contenidos adecuados.

Puede utilizar vídeos/podcasts/documentos PDF de cada curso de formación para preparar a sus participantes para la formación, asegurándose de que tienen los requisitos previos necesarios.

Prepárese para el próximo curso y ahorre tiempo de clase añadiendo diferentes módulos de su elección a la lista de reproducción.



DURANTE EL CURSO

Puedes apoyarte en los vídeos de tu curso reproduciéndolos en clase para saltarte muchas diapositivas en pocos minutos.

Crear una cuenta es gratis, deja que tus alumnos se conecten con su perfil y realicen el cuestionario al mismo tiempo o en grupo.

Imprima nuestros documentos PDF y distribúyalos entre sus alumnos. Trabaja con esta herramienta. Es muy útil si su conexión a Internet no es muy fiable.



POST-CURSO

Después del curso, puede pedir a los participantes que resuelvan la prueba del último módulo para evaluar su nivel..

Puedes poner de tarea ver algunos videos antes del examen.



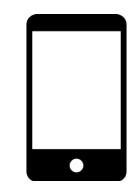
El contenido del SUSFOOD Digree, 3 cursos de formación sobre la sostenibilidad global en la industria alimentaria, puede utilizarse para el autoaprendizaje.



AUTOAPRENDIZAJE



VERSIÓN
ORDENADOR



VERSIÓN
MÓVIL

Abra el documento PDF mientras ve el vídeo o escucha el podcast para facilitar la comprensión.



Una vez completados todos los módulos de un curso de formación, realice la evaluación disponible. Lee las correcciones y no dudes en repetir los ejercicios tantas veces como sea necesario.



Descarga un curso de formación y complétalo durante tu viaje, aunque no haya conexión a internet.



Cree su propia lista de reproducción con diferentes cursos o módulos de formación.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

ADAPTACIÓN A NUEVOS IDIOMAS

¿Quiere adaptar este contenido a su idioma?

3 cosas que debes saber antes de la adaptación:

1 Firmaremos un contrato para respetar el contenido creado durante el proyecto.

2 No se modificará ningún contenido ni logotipo.

3 Los materiales sólo pueden distribuirse a través de MGTB. Los materiales no pueden publicarse en ninguna otra plataforma.

5 pasos para duplicar el contenido en otro idioma :

1. Traducir los textos

En primer lugar, los guiones deben traducirse del inglés a la lengua deseada.



2. Grabación de voz de los textos

Los textos traducidos deben ser grabados por el autor de la voz. Deben prepararse versiones para podcast.



3. Transformación de archivos de vídeo

Una vez que los guiones y los archivos de sonido estén listos, compartiremos los archivos de los vídeos con usted.



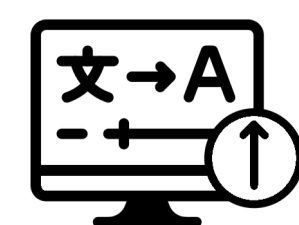
4. Traducir archivos de vídeo

En estos archivos de Adobe Effect, todos los mundos deben ser traducidos.



5. Subir contenidos a la plataforma

Una vez listos los archivos de vídeo, recibimos todos los elementos (guiones, archivos de audio, archivos de vídeo) y los cargamos en la plataforma con la nueva opción de idioma.



Los contenidos del proyecto Susfood Digree llegarán ahora a más gente en un nuevo idioma.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

SUSFOOD DIGREE

Gracias.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.