

CONVOCATORIA

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Convocatoria abierta hasta el 31 de mayo o agotar vacantes

Inicio de Programa: 26 de junio, 2021

PRESENTACIÓN

Actualmente, vivimos una crisis climática que ocasiona devastadores efectos alrededor del mundo, entre ellos inundaciones, incendios forestales, migraciones masivas, entre otros. Dentro de este crítico panorama, la industria de alimentos tiene una especial responsabilidad debido a la gran cantidad de gases de efecto invernadero que genera a lo largo de la cadena del servicio; motivo por el cual, resulta imprescindible aplicar enfoques basados en la sostenibilidad a lo largo de la producción y distribución de alimentos, para generar un servicio responsable, que se adapte a las nuevas necesidades del mercado y del ambiente.

Este camino hacia la sostenibilidad en una empresa empieza por la sensibilización y el conocimiento de su impacto sobre el medio ambiente. Una vez que se conozcan los impactos, estos pueden gestionarse, a fin de mejorar el desempeño cada año. Asimismo, luego de haber implementado acciones internas en tu negocio, el camino a la sostenibilidad continúa incluyendo a sus stakeholders, para más adelante, continuar incidiendo en la gobernanza local y decisiones políticas.

Sin embargo, la determinación del impacto e implementación de estrategias puede representar una inversión significativa para las empresas. Es así que, bajo el concepto de economía colaborativa, nace el **Curso de Gastronomía Sostenible**. En este curso los alumnos podrán aplicar durante un mes lo aprendido bajo el acompañamiento continuo de un mentor especialista. De igual forma, los servicios de alimentación se verán beneficiados con la contribución personalizada de los alumnos a modo de pasantes en temas relacionados a la sostenibilidad en la gastronomía.

Entérate más de la convocatoria de emprendimientos aquí.

¿QUIÉN PUEDEN PARTICIPAR?

- Exclusivo para servicios de alimentación o restaurantes
- En cualquier región del territorio nacional

Dudas y consultas a:

- Mail: proyectos@climetria.com
- WhatsApp: 996 316 887

PARTICIPAR

¿CÓMO PARTICIPAR?

OPCIÓN 1: Recibe un pasante capacitado

¿En qué consiste?

De junio a julio del 2021, uno o dos alumnos del curso podrán ser tus pasantes para ayudarte a fortalecer las capacidades en materia de gastronomía sostenible en tu empresa, la cual se verá beneficiada por la contribución personalizada de los alumnos, quienes, a su vez, serán asesorados permanentemente por consultores especialistas.

- Descarga el plan de actividades de pasantía [aquí](#).

¿Por qué participar?



Fortalecimiento de capacidades



Minimiza costos por el uso eficiente de recursos



Resultados útiles para dar continuidad

¿Qué resultados esperar?

Análisis de un plato principal:

- Identificación de los ingredientes, su origen y ecosistemas impactados durante la producción de ingredientes
- Identificación de problemáticas ambientales relacionadas
- Recomendaciones para contar con prácticas gastronómicas sostenibles respecto a los ingredientes del plato seleccionado.

Charla de Resultados sobre el análisis del plato principal seleccionado, para todo su equipo:

- Contexto global y nacional de la problemática ambiental en la industria de alimentos
- Resultados del análisis del plato principal seleccionado y recomendaciones para desarrollar un proceso gastronómico más amigable con el ambiente
- Recomendaciones para incluir prácticas gastronómicas sostenibles en el servicio de alimentación.

Inversión

- No tiene costo
- Solo necesitas darle al pasante una buena experiencia en tu emprendimiento y apoyarlo con la información que necesita (para ello se firma la Declaración de compromiso, descarga el modelo [aquí](#)).

PARTICIPAR

OPCIÓN 2: Capacita a miembros de tu equipo

¿En qué consiste?

Si lo que buscas son los resultados anteriores, y contar con un equipo capacitado para conocer e identificar los impactos ambientales que generarían las actividades gastronómicas de tu organización, esta opción es para ti. Puedes inscribir a uno a más colaboradores de tu empresa a llevar el **Curso de Gastronomía Sostenible**, así ya tendrás a tu personal capacitado para identificar por sí mismo los impactos de tu empresa y productos. Tus colaboradores harán las actividades de pasantía en tu empresa y no necesitarás recibir un pasante adicional ya que tu equipo estará capacitado. Además, recibirán la asesoría continua de un consultor especialista.

- Descarga la Malla curricular, programación de clases y conoce a los docentes [aquí](#).

¿Por qué participar?



Tu equipo certificado en
Gastronomía sostenible



Sostenibilidad
gastronómica con tu
propio equipo



Da continuidad a tu
estrategia

¿Qué resultados esperar?

El egresado será capaz de:

- Entender la urgencia de la toma de acción frente a la problemática del cambio climático en el contexto nacional y global.
- Conocer los impactos en los bosques, océanos y montañas ocasionados por la industria de alimentos.
- Identificar insumos utilizados en los procesos productivos de la empresa que puedan impactar en el ambiente.
- Dictar una charla de resultados sobre el análisis del impacto de un plato principal seleccionado por la empresa y brindar recomendaciones para desarrollar un proceso gastronómico más sostenible.

Inversión

- Regular: S/. 349.00
- 30% dcto. para emprendedores hasta 31/mayo: **S/. 247.00**

PARTICIPAR