Gastropreneurs

Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gastroemprendimiento

Núcleo teórico de la unidad de aprendizaje

WP3/A4 – Elaboración de contenidos de formación

2026

Proyecto n.º 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Co-funded by the European Union

Financiado por la Unión Europea. Los puntos de vista y las opiniones expresados son, sin embargo, únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Agence Erasmus + France/Education Formation. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser consideradas responsables de ellos.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 8

Unidad de aprendizaje
OPERACIONES, ADQUISICIONES Y SOSTENIBILIDAD EN LA PRÁCTICA

Núcleo teórico de la unidad de aprendizaje

Núcleo teórico

En la gastronomía contemporánea, la eficiencia operativa y la sostenibilidad ya no son objetivos separados. Forman un marco estratégico único que define el éxito y la resiliencia de las iniciativas empresariales. Este núcleo teórico presenta a los alumnos la idea de que cada decisión operativa tiene consecuencias económicas, sociales y medioambientales.

1. Las operaciones como gestión estratégica

Las operaciones en gastronomía a menudo se perciben como tareas puramente técnicas. Esta unidad las replantea como procesos estratégicos que conectan recursos, personas y tiempo. Los alumnos exploran los fundamentos teóricos de la gestión operativa y comprenden cómo los flujos de trabajo, la planificación y la coordinación influyen en la productividad, la calidad del servicio y el bienestar de los empleados.

Se introduce el concepto de optimización de procesos, mostrando cómo pequeñas mejoras en las rutinas pueden generar ganancias significativas en eficiencia y sostenibilidad.



Fuente: Canva

2. Lógica de adquisiciones y suministros

Las adquisiciones no consisten simplemente en comprar al precio más bajo. Esta sección desarrolla una comprensión teórica de la compra basada en el valor, donde el coste, la calidad, la fiabilidad y la sostenibilidad están equilibrados.

Los elementos teóricos clave incluyen:

- El papel de la evaluación de los proveedores.
- La importancia del abastecimiento local para el desarrollo territorial.
- La integración de criterios éticos y medioambientales en las decisiones de compra.

Los alumnos entenderán la adquisición como una palanca estratégica para reforzar las economías locales y reducir el impacto medioambiental.



Fuente: Canva

3. Gestión de inventarios y control de recursos

La gestión de inventarios se sitúa en la intersección de la eficiencia y la sostenibilidad. Este núcleo explica los modelos teóricos de control de existencias y su relevancia para el emprendimiento gastronómico.

Se presenta a los estudiantes lo siguiente:

- Los principios FIFO y FEFO y su papel en la preservación de la calidad y la reducción de residuos.
- La lógica de la gestión de la vida útil y la continuidad de la cadena de frío.
- La relación entre la precisión del inventario y la sostenibilidad financiera.

Estos conceptos no se plantean como herramientas abstractas, sino como prácticas cotidianas que respaldan unas operaciones responsables.



Fuente: Canva

4. Prevención del desperdicio de alimentos y sostenibilidad económica

El desperdicio de alimentos representa una de las mayores contradicciones de los sistemas alimentarios modernos. Esta unidad ofrece una perspectiva teórica sobre el desperdicio como cuestión de gestión, vinculándolo al control de costes, la planificación de menús y la satisfacción del cliente.

Los alumnos exploran cómo indicadores como el porcentaje de coste de los alimentos, la tasa de residuos y la rotación de existencias ayudan a los empresarios a supervisar el rendimiento y a tomar decisiones fundamentadas. La prevención de residuos se presenta como una responsabilidad moral y como una vía para mejorar la rentabilidad.



Fuente: Canva

5. Eficiencia energética, hídrica y medioambiental

La sostenibilidad en la gastronomía también depende del uso responsable de los recursos naturales. Esta sección presenta los fundamentos teóricos de la eficiencia energética y del agua, y explica cómo las decisiones operativas influyen en la huella medioambiental.

Los estudiantes adquieren conocimientos sobre:

- Conceptos básicos de la auditoría de recursos.
- El impacto de la selección de equipos en el consumo a largo plazo.
- El papel del cambio de comportamiento en las operaciones diarias.

El objetivo es desarrollar una mentalidad de responsabilidad medioambiental integrada en las prácticas rutinarias.



Fuente: Canva

6. Cadenas de suministro sostenibles e impacto social

La parte final del núcleo teórico amplía la perspectiva a toda la cadena de suministro. Se presenta a los alumnos el concepto de abastecimiento sostenible y ético, para que comprendan cómo las empresas de gastronomía pueden contribuir al comercio justo, a unas condiciones de trabajo dignas y al desarrollo de la comunidad.

Se establecen conexiones con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y las políticas europeas de transición ecológica, situando la acción empresarial local dentro de un marco global.



Fuente: Canva

7. De las operaciones al liderazgo

La unidad concluye replanteando la gestión operativa como una forma de liderazgo. Se anima a los jóvenes emprendedores a verse a sí mismos no solo como proveedores de servicios, sino como agentes de cambio capaces de influir en los patrones de consumo, las relaciones con los proveedores y las prácticas comunitarias.

Este núcleo teórico permite a los alumnos abordar las operaciones y la sostenibilidad como dimensiones integradas de la identidad empresarial, garantizando que las empresas gastronómicas no solo sean económicamente viables, sino también social y medioambientalmente responsables.



Fuente: Canva