

DATOS “ficha técnica” del proyecto

Nombre del Centro: CIPFP CIUTAT DE L'APRENT

Nombre del proyecto: Espacio Gastronómico Integral Sostenible: Observatorio del Impacto regenerativo Rural y enogastronómico de la Comunitat Valenciana

Docentes, equipo directivo y otros agentes que han participado

- 30 Docentes

CONTEXTUALIZACIÓN:

El **CIPFP Ciutat de l'Aprenent**, ubicado en València, Capital Verd Europea 2024, ha consolidado su proyecto **Espacio Gastronómico Integral Sostenible y Digital** en un Entorno Colaborativo de FP como un referente en la promoción de la sostenibilidad y la colaboración en el sector agroalimentario.

Este proyecto se plantea como la continuación natural y lógica de la experiencia acumulada y el asentamiento conseguido al entramado empresarial y educativo, con el objetivo de profundizar en la importancia del producto de proximidad y la conservación de tradiciones gastronómicas valencianas, a través de la creación de un observatorio que permite analizar y promover la gastronomía local y su impacto en la economía y la cultura de la región.

ESPACIO GASTRONÓMICO INTEGRAL SOSTENIBLE

Es el elemento principal del proyecto a través del cual se articulan el resto de propuestas. Nace de la necesidad de aportar al alumnado un conjunto de herramientas que permitan trabajar en proyectos y retos específicos vinculados con la sostenibilidad y la alimentación saludable, entre otros. Ubicado en un aula destinada a este objetivo, tanto alumnado como profesorado tendrán a su disposición un espacio multifuncional, flexible y adaptado a sus necesidades, en colaboración con la comunidad educativa y con agentes externos. En este sentido, la creación de una red de empresas que nutren de contenidos y diversidad de actividades a este espacio se convierte en un eje fundamental sobre el cual trabajar.

Acontecerá, por lo tanto, un espacio donde se comercializarán varias elaboraciones de alimentos y bebidas, desde una visión artesana. Algunos ejemplos en este sentido se concretan en la presencia de productores de la huerta de Castellar, la realización de muestras de producto artesanal por parte de pequeños productores, realización de jornadas y concursos en colaboración con varias IGP y DOP de la CV, showcooking y ponencias de profesionales del sector, talleres culinarios con asociaciones locales, actividades dirigidas a la inclusión de alumnado con NEE de varios centros educativos de València (Orriols, CEE..) acontecimientos para profesorado con degustaciones basadas en alimentos saludables, colaboración con asociaciones como **Justicia alimentaria**, desarrollo de un recetario con productos de temporada, mermeladas y confituras en orden a reducir el derroche alimentario y aprovechar el alimento de temporada, etc.

Hay que destacar, la colaboración con el CIFP Carlos Oroza (Pontevedra) **Centro de Excelencia Nacional de Formación Profesional**, a través del intercambio de experiencias con proyectos de economía circular.

Los objetivos del proyecto son:

- Promover la valorización y el respeto por el patrimonio gastronómico valenciano, destacando la importancia cultural y económica.
- Fomentar la colaboración entre productores locales y el centro educativo, para generar sinergias y oportunidades de desarrollo conjunto.
- Investigar y difundir productos de calidad de la Comunidad Valenciana, para promover la gastronomía local y apoyar a los productores.
- Recuperar y promover especies autóctonas y tradiciones gastronómicas valencianas, para preservar la identidad cultural y gastronómica de la región.
- Generar un impacto regenerativo rural, promoviendo el desarrollo sostenible y la revitalización de las áreas rurales mediante la valorización de la gastronomía local y la promoción de productos de calidad.

El proyecto se enfoca en la inclusión educativa, promoviendo la igualdad de oportunidades a través de estrategias como por ejemplo el DUA y el aprendizaje basado en proyectos.

Se espera que el proyecto tenga un impacto duradero y significativo en la comunidad educativa y su entorno, promoviendo la formación de futuros profesionales y la colaboración con la comunidad empresarial, generando un impacto positivo en la región a través de la creación de alianzas con productores locales y empresas del sector agroalimentario, universidades internacionales y otros actores relevantes, para asegurar la sostenibilidad y el éxito del proyecto.

El Observatorio Gastronómico 2.0 se convertirá en una plataforma de lanzamiento para promocionar y apoyar a los productores y emprendedores del sector agroalimentario a través de acciones como por ejemplo ferias de productores, sesiones de networking y formación.

El proyecto se alinea con varios **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030**, incluyendo la ODS 2, 3, 4, 8, 12 y 15, contribuyendo a la sostenibilidad del sector agroalimentario, a la promoción de una alimentación saludable y responsable, con un impacto positivo en la economía local y en la conservación del patrimonio gastronómico valenciano, ofreciendo la posibilidad de cesión de espacio a pequeños productores, como Saifresc de producción ecológica en Catarroja, para presentaciones al tejido empresarial y consolidando un espacio gastronómico que promueva la valorización y el respeto por la gastronomía local.

OBJETIVOS DEL PROYECTO: Objetivos planteados y grados de logro

Objetivos generales

Son diversos los objetivos generales del proyecto, tal como se detalla a continuación:

- Dar continuidad al proyecto inicial, ampliando y mejorando las actividades y servicios ofrecidos.

- Consolidar un **Espacio Gastronómico Sostenible** que promueva la soberanía alimentaria, la economía circular, el consumo de producto de temporada y de proximidad y la valoración del patrimonio gastronómico cultural alineado con la Agenda 2030.
- Digitalizar el espacio gastronómico, mediante la implementación de etiquetas inteligentes con códigos de barras y/o QR, y gestión integral mediante TPV.
- Fomentar el emprendimiento entre los alumnos de grado superior, promoviendo la creación de ideas y proyectos innovadores en el sector gastronómico.
- Fomentar la colaboración entre los departamentos del centro participantes en el proyecto, a través del diseño de actividades y productos asociados a cada familia profesional.
- Reducir el derroche alimentario, diseñando propuestas enogastronómicas que aprovechen integralmente los alimentos y promuevan una cultura de sostenibilidad en el sector gastronómico.
- Contribuir en la valoración del patrimonio gastronómico valenciano a través de la recuperación y puesta en valor de las tradiciones gastronómicas del territorio, mediante acciones formativas a desarrollar en el Espacio gastronómico Saludable, basadas en la colaboración con denominaciones de origen, pequeños productores, agricultores y artesanos vinculados con la gastronomía y la industria alimentaria, etc.
- Tejer redes de colaboración con centros de FP y universidades nacionales e internacionales, tanto de nuestra Comunidad como en otras comunidades autónomas y del extranjero que estén desarrollando proyectos en línea con los objetivos planteados, en beneficio de profesorado y alumnado de los centros participantes.
- Aprovechar sinergias con otros proyectos que se están desarrollando en el centro, y que tienen relación directa con la sostenibilidad. En este sentido, el CIPFP Ciutat de l'Aprenent ha sido reconocido como centro saludable, a través del sello "**Vida Saludable**" y también participamos con otros CIPFP en un PIIE sobre el desarrollo de etiquetas electrónicas aplicadas a la digitalización de la FP.
- Fomentar la creación de enlaces de colaboración con las asociaciones de vecinos más próximas al centro, así como con asociaciones y organismos de diferente índole, de la Ciudad de València y de su entorno metropolitano, que apuesten por un desarrollo sostenible en su ámbito de actuación.
- Fomentar la colaboración con DO y IGP de la Comunitat Valenciana, promoviendo la valorización y la promoción de los productos con denominación de origen y/o indicación geográfica protegida de la región, y estableciendo alianzas para el desarrollo de actividades y proyectos conjuntos.

Características del proyecto

Experiencia basada en evidencia

El proyecto "**Espacio Gastronómico Integral Sostenible**" se fundamenta en la recopilación y análisis

sistemático de datos cuantitativos y cualitativos obtenidos durante su implementación, incluyendo indicadores de impacto, evaluaciones periódicas, encuestas de satisfacción y resultados académicos. Estos datos permiten validar la eficacia y eficiencia del proyecto en el desarrollo de competencias profesionales, la digitalización de procesos y la sostenibilidad, a la vez que apoyan la mejora continua mediante ajustes basados en información objetiva. Esta metodología basada en evidencia garantiza la calidad, transferibilidad y sostenibilidad del proyecto en contextos educativos similares.

Objetivo claro y necesidad identificada

El objetivo claro del proyecto "La Botiga Gastronómica" es profundizar en la valorización y respeto por el patrimonio gastronómico valenciano, promoviendo la soberanía alimentaria, la economía circular y el consumo de productos de proximidad y temporada, alineado con la Agenda 2030. Se identifica la necesidad de formar profesionales competentes en el sector agroalimentario, fomentando la colaboración entre el centro educativo y los productores locales para generar sinergias y oportunidades de desarrollo conjunto. Además, busca digitalizar el espacio gastronómico para mejorar la gestión y ofrecer una formación innovadora basada en metodologías activas, reduciendo el derroche alimentario y promoviendo una cultura sostenible y regenerativa en el ámbito rural y urbano. Este objetivo responde a demandas actuales de sostenibilidad, innovación y cohesión comunitaria en la formación profesional.

Innovación y uso de herramientas digitales

La innovación educativa se potencia mediante el uso de etiquetas inteligentes QR y códigos de barras para la digitalización y la gestión integral del espacio gastronómico y de los productos, facilitando el acceso a la información en tiempo real sobre menús, origen de los productos y de los datos nutricionales. Se utiliza software especializado en restauración para la gestión eficiente de inventarios, compras y proveedores, lo que impulsa la modernización de procesos en el aula y simula entornos profesionales reales. Además, el desarrollo de proyectos se basa en metodologías activas que incorporan la digitalización de procesos, promoviendo la participación del alumnado en retos reales, fomentando habilidades tecnológicas y sostenibles, y facilitando una formación práctica e innovadora adaptada al sector agroalimentario y gastronómico.

Transferibilidad y documentación exhaustiva

La transferencia del proyecto está garantizada gracias a la documentación desarrollada durante su puesta en funcionamiento como guía de buenas prácticas, materiales didácticos y una sistematización rigurosa de todas las fases del proyecto. Esta documentación permite replicar la experiencia en otros centros de formación profesional y contextos educativos similares, facilitando la adopción de metodologías innovadoras en gastronomía sostenible y digitalización. Además, el proyecto establece colaboraciones estratégicas con escuelas de hostelería, centros de FP nacionales e internacionales y universidades, fomentando el intercambio de conocimientos y experiencias. Su naturaleza interdisciplinar y flexible facilita su adaptación a diferentes entornos, contribuyendo así a la mejora continua y a la expansión del impacto educativo más allá de nuestro centro.

Eficacia, eficiencia y resultados

La eficacia y eficiencia del proyecto se traduce en la consecución de objetivos claros relacionados con el desarrollo de competencias profesionales, la promoción de la sostenibilidad y la valorización del patrimonio gastronómico local. Los resultados muestran una mejora significativa en la

implicación del alumnado y la colaboración interdisciplinar, además de la optimización de procesos mediante la digitalización con software de gestión y etiquetas inteligentes. La correcta planificación y ejecución, apoyada en metodologías activas y evaluación continua, ha permitido reducir el derroche alimentario y fomentar una cultura de respeto hacia el producto local. Los indicadores de satisfacción tanto internos (alumnado y profesorado) como externos (productores y agentes sociales) reflejan un alto nivel de aceptación y éxito en el impacto educativo y social del proyecto.

Participación amplia e interdisciplinar

La participación en "La Botiga Gastronómica" es amplia e interdisciplinaria, involucrando a siete familias profesionales del centro, además de áreas como inglés, lengua de signos y al equipo directivo, para favorecer una colaboración enriquecedora y multidisciplinar. El proyecto también integra la participación de profesorado de apoyo, alumnado de diferentes niveles y agentes externos como productores locales, asociaciones, denominaciones de origen y empresas del sector agroalimentario. Esta diversidad de implicados permite abordar los retos desde distintas perspectivas, favoreciendo la co-creación de soluciones y la transferencia de conocimientos. Además, fomenta la colaboración con escuelas de hostelería, universidades y entidades internacionales, lo que potencia la innovación, la conexión con el tejido productivo y la inserción laboral, enriqueciendo la experiencia formativa y social. También hay una involucración directa las líneas de actuación del centro del Sello Vida Saludable y con la Comisión de Sostenibilidad.

Difusión y proyección

El proyecto cuenta con un sólido plan de difusión y proyección que combina estrategias internas y externas para maximizar su impacto. Internamente, se utiliza la comunicación en claustros, COCOPEs, reuniones de departamentos, tutorías, cartelería y canales digitales del centro para implicar a profesorado, alumnado y visitantes. Externamente, destaca la presencia en redes sociales, medios especializados y generalistas, revistas del sector gastronómico y participación en ferias y seminarios, potenciando el conocimiento del proyecto en la comunidad educativa y el tejido empresarial local y regional. La colaboración con asociaciones, denominaciones de origen y productores permite visibilizar el proyecto y sus resultados de forma directa. Así mismo, se promueve el networking comercial y académico, facilitando la consolidación de alianzas que aseguran la continuidad y la proyección de la iniciativa en ámbitos nacionales e internacionales.

Sostenibilidad y continuidad

La sostenibilidad y continuidad del proyecto se garantizan a través de un enfoque integral que promueve el uso responsable de los recursos y la incorporación de prácticas sostenibles en todas las etapas del proyecto, alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El compromiso del centro con la formación sostenible se refleja en la integración del proyecto en la cultura institucional, los documentos oficiales del centro (PEC, PGA, PAM) y el apoyo constante del tejido empresarial, asociaciones y organismos de la Comunitat Valenciana. La experiencia previa del profesorado y la consolidación del espacio gastronómico saludable aseguran la viabilidad y autonomía del proyecto. La coordinación interdisciplinaria y la creación de redes con otros centros y entidades garantizan su perdurabilidad y capacidad de adaptación en un futuro, permitiendo que los aprendizajes y buenas prácticas se mantengan y escalen a largo plazo.

Evaluación rigurosa y seguimiento

La evaluación rigurosa y el seguimiento del proyecto se sustentan en un plan estructurado que contempla evaluaciones periódicas en diferentes fases del proyecto, utilizando indicadores cuantitativos y cualitativos para medir el grado de cumplimiento de objetivos, la satisfacción de los participantes y el impacto en la comunidad educativa y el sector empresarial. Se emplean herramientas como encuestas, análisis de datos, indicadores de desarrollo clave y retroalimentación continua para identificar áreas de mejora y adaptar el proyecto en tiempo real. Esta evaluación es integral, abarca aspectos de inclusión, digitalización, sostenibilidad y competencias profesionales, garantizando que los resultados sean fiables y útiles para la toma de decisiones, la rendición de cuentas y la difusión de buenas prácticas. Además, el seguimiento prolongado en el tiempo permite asegurar la continuidad y la mejora constante del proyecto en consonancia con las necesidades y expectativas de todos los agentes implicados.

Inclusión, diversidad e igualdad

El proyecto "La Botiga Gastronómica" integra un enfoque inclusivo que garantiza la participación efectiva de todo el alumnado, eliminando barreras a través del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y metodologías activas. Promueve la igualdad de oportunidades y el respeto por la diversidad cultural, social y de género, fomentando un ambiente inclusivo mediante la sensibilización y formación del profesorado. Se asegura así una comunidad educativa cohesionada, equitativa y alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente en educación de calidad, igualdad de género y reducción de desigualdades.

Este modelo satisface plenamente los criterios establecidos por el **programa TOTEDU** y se puede adaptar con facilidad a otras familias profesionales, aprovechando la experiencia documentada y la red de agentes participantes, lo que garantiza su capacidad para replicarse y mantenerse de manera sostenible en diversos contextos educativos.

MARCO TEÓRICO

El marco teórico vinculado con la innovación del proyecto se fundamenta en dos líneas estratégicas de actuación, diferentes y complementarias. Por un lado, todas las actividades de enseñanza y aprendizaje vinculadas en el espacio gastronómico saludable, desde un enfoque multidisciplinario entre una gran participación de departamentos del centro. Por otro lado, la introducción de la digitalización de procesos, tanto del propio espacio gastronómico como del departamento de hostelería y turismo, potenciando así el uso de metodologías activas para el desarrollo competencial del alumnado.

Además, el proyecto también se beneficiará de la creación de un **Observatorio Enogastronómico Rural**, que servirá como plataforma para la investigación, análisis y difusión de tendencias y buenas prácticas en la gastronomía sostenible y la economía circular al ámbito rural, proporcionando información valiosa para la toma de decisiones y la innovación al sector.

Digitalización de procesos en hostelería

En un entorno tan cambiante, la digitalización en el sector de la restauración es una realidad que avanza de manera vertiginosa. En este contexto, no se concibe la creación de un espacio como el señalado sin la posibilidad de poder generar datos que permitan una mejora en la gestión. Aun así, la propuesta va más allá, incorporando esta misma filosofía de trabajo al resto de procesos específicos del departamento de hostelería, como son la digitalización de los procesos de compras, de gestión de almacenes, de creación de oferta de alimentos y bebidas, de desarrollo de acontecimientos y servicios variados, de gestión de

proveedores, análisis de datos generados y un largo etcétera de procesos operativos desarrollados diariamente.

Por eso, contamos con la colaboración de una empresa especializada en software de gestión en restauración (Tspoonlab), con una larga experiencia en la implementación de entornos formativos.

El proyecto tiene un impacto directo y positivo en el alumnado de los Ciclos superiores de Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración, así como en los ciclos de grado medio de Cocina y Gastronomía y Servicios de restauración, al integrar el uso de software y tecnologías como etiquetas electrónicas con códigos de barras/QR y gestión al aula, a través del desarrollo de proyectos y retos que contemplan metodologías activas, preparándolos para un entorno laboral innovador y sostenible.

Sostenibilidad

Acredita la viabilidad y autonomía del proyecto, haciendo un uso responsable de los recursos utilizados. Garantiza la sostenibilidad a lo largo del tiempo a partir de prácticas propias del proyecto de innovación y que pueden ser incorporadas a la cultura del centro, quedando este proceso reflejado en los documentos del centro (PEC, PGA y PAM).

Viabilidad

El proyecto se considera consolidado y viable gracias al apoyo del tejido empresarial, DO, IGP, asociaciones profesionales y centros de excelencia profesional.

La experiencia previa de los Departamentos de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias en el desarrollo de elaboraciones culinarias y de productos, como por ejemplo panes artesanales y bollería, junto con el resto del profesorado participante, garantiza una planificación y ejecución correcta del proyecto.

El **Espacio Gastronómico Integral Sostenible** parte de una base sólida para desarrollar las actividades expuestas con autonomía y éxito.

Perdurabilidad

Este proyecto se considera perdurable en el tiempo, dando continuidad a los dos años iniciales que alcanza el proyecto "**La Botiga gastronómica**", considerando la experiencia previa y la idea inicial de hacer perdurable en el tiempo este principio.

La coordinación entre el profesorado de las familias profesionales participantes es fundamental para el éxito del proyecto. Además, se potencia el concepto de **Observatorios Enogastronómicos** para definir y consolidar la Marca Comunitat Valenciana, promoviendo la identidad gastronómica y cultural de la región a través de la colaboración e intercambio de conocimientos y experiencias.

Actuaciones transferibles a otros contextos

El proyecto es susceptible de ser transferido a varios contextos y entornos educativos y profesionales, especialmente a la creación de empresas. Por eso, se prevén las colaboraciones siguientes:

- Con **escuelas de hostelería y centros de FP** para aplicar la experiencia adquirida durante el proyecto y después del proyecto.
- Con **universidades nacionales e internacionales**, como el Grado en Ciencias Gastronómicas, intercambiando experiencias que enriquezcan el proyecto y sirvan de referencia para el alumnado, como por ejemplo la colaboración con Chele Esteve.

Plan de difusión

Diferenciar entre el plan de difusión interno y externo, antes, durante y una vez finalizado el proyecto.

Plan de difusión interno, antes, durante y una vez finalizado el proyecto

- Redes sociales del centro y de los departamentos participantes
- Comunicación a escuelas de hostelería, aprovechando visitas para conocer buenas prácticas aplicadas, antes del proyecto, en estas escuelas (Ej. Escuela de hostelería de Leioa, Bilbao).
- Cartelería interna dirigida a profesorado y alumnado del centro, incluido visitantes
- Comunicación a Claustro de profesores
- Comunicación en Consejo escolar.
- Formulario de información y reservas por parte de profesorado y alumnado que quiera consumir los productos elaborados.
- Seminarios específicos del departamento donde se explica el contenido y el alcance del proyecto.
- Comunicación al alumnado y al profesorado del centro, directamente en sesiones de tutoría y en reuniones de departamento.
- Comunicación a través de la Web del CIPFP Ciutat de l'Aprenent.
- Otros

Plan de difusión externo, antes, durante y una vez finalizado el proyecto

- Redes sociales del centro y de los departamentos
- Revistas especializadas y otras publicaciones del sector de restauración y del pequeño comercio artesanal
- Mailing
- Medios de comunicación, tanto generalistas como especializados
- Prescriptores del sector que valoren y apuesten para hacer conocer proyectos de estas características.
- Escuelas de hostelería, centros de FP, CEE, universidades, centros de primaria y de secundaria, entre otros.
- Comunicación a asociaciones de vecinos próximas al centro

- Comunicación a empresas, a través del alumnado en FE y de información facilitada por el profesorado.
- “Guía hedonista “
- Otras

Evaluación

Incorpora un plan de evaluación que concreta qué hay que evaluar, los agentes evaluadores, el momento en que hay que llevar a cabo la evaluación, la relación de instrumentos y de indicadores de evaluación. Este plan permite extraer resultados cuantitativos y cualitativos del proceso, de la participación y del impacto del proyecto.

El objetivo de la evaluación es determinante para el éxito o el fracaso del proyecto y para identificar áreas de mejora. La evaluación se llevó a cabo en dos fases, durante los cursos escolares 2023-2024 y 2024-2025, y se centró en analizar los resultados y el ejercicio del proyecto. El proyecto busca crear un espacio gastronómico saludable y sostenible que permita al alumnado desarrollar competencias formativas prácticas, incorporando procesos de digitalización en la gestión de restauración. Este proyecto se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y promueve la inclusión y la sostenibilidad como reto e impulso para el futuro. Se enfoca en proyectos prácticos que impulsan la innovación y la sostenibilidad en el ámbito gastronómico.

Plan de evaluación

El objetivo de llevar a cabo este plan de evaluación es observar el nivel de funcionamiento del proyecto, comprobando más o menos la ejecución de los objetivos generales y específicos previamente definidos. Por eso se evaluarán estos 5 apartados principales, que contemplan la esencia del proyecto y los objetivos específicos ya definidos en apartados anteriores:

- **Inclusión e igualdad** de todo el alumnado y el profesorado, eliminando cualquier tipo de barrera que pueda limitar la participación efectiva al proyecto.
- **Evaluación del plurilingüismo**, considerando diferentes aspectos de las medidas adoptadas para promover el uso de las diferentes lenguas presentes en el proyecto educativo.
- **Evaluación de la incorporación de procesos de digitalización**, para determinar el grado de uso de las tecnologías digitales en los procesos de E-A que se lleven a cabo.
- **Cumplimiento de las actividades programadas**, conforme al cronograma establecido, incluida la puesta en marcha del espacio gastronómico saludable.
- **Evaluación de la satisfacción de los diferentes agentes educativos** que participan en el proyecto, especialmente alumnado y profesorado.

A continuación se muestra el **Cronograma de evaluación**:

Curso 2025/26

- Implantación y ubicación de espacios: Al finalizar la 1.ª evaluación

- Uso y funcionamiento del espacio: Al finalizar la 2.ª evaluación.
- Cierre del primer año del proyecto: Al finalizar la 3.ª evaluación

Curso 2026/27

- Inicio del uso y el funcionamiento para el 2.º curso de actividad: Al finalizar la 1.ª evaluación.
- Uso y funcionamiento del espacio: Al finalizar la 2.ª evaluación.
- Cierre de proyecto y valoración global del mismo

Instrumentos de evaluación

Durante la implantación del proyecto, se usarán diferentes instrumentos de evaluación para medir el grado de logro de los objetivos planteados y detectar posibles desviaciones. Las herramientas y los instrumentos de evaluación propuestos incluyen:

- **Indicadores de desarrollo clave (KPIs)** para medir la eficiencia y la eficacia del proyecto
- **Encuestas y cuestionarios** para evaluar la satisfacción del alumnado y los stakeholders
- **Análisis de datos** y seguimiento de métricas para evaluar el impacto del proyecto en sostenibilidad, inclusión y el desarrollo de competencias prácticas
- **Evaluaciones periódicas** y retroalimentación para aplicar medidas de mejora y ajustar el proyecto según haga falta.

Todo esto para garantizar la calidad y el éxito del proyecto, promoviendo la innovación, la sostenibilidad y la inclusión en el ámbito gastronómico.

Indicadores de evaluación

Con los datos obtenidos y las herramientas mencionadas, se hará una gráfica cuantitativa de indicadores de éxito que permita observar la evolución del proceso del proyecto y la consecución de los objetivos. Además, se analizarán los datos cualitativos obtenidos a través de formularios de Google y estadísticas de satisfacción de los usuarios del espacio gastronómico sostenible, evaluando la calidad, la sostenibilidad y la inclusión al proyecto, y permiten identificar áreas de mejora y oportunidades para la innovación y el crecimiento.

Algunos de los principales indicadores de éxito son los siguientes:

- **Número de objetivos específicos** conseguidos en cada una de las fases de evaluación, de acuerdo con aquello que se ha planificado en el cronograma de implantación.
- **Grado de satisfacción de los usuarios del Espacio gastronómico saludable** que pertenece a la comunidad educativa.

- **Grado de satisfacción de los varios agentes externos** a la comunidad educativa que intervienen en el proyecto.
- **Grado de implantación de la digitalización** de procesos en el espacio gastronómico sostenible.
- **Grado de implantación de la digitalización en los procesos de E-A** de los ciclos de hostelería que usan software de gestión de restauración.
- Otros indicadores considerados de interés a lo largo del proyecto.

Impacto del proyecto

El impacto del proyecto es amplio y diverso, atendiendo el elevado número de agentes que intervienen. Hay que destacar:

Impacto en el Departamento de Hostelería y Turismo, promotor del proyecto

El impacto al departamento es importante, puesto que fomenta la interrelación entre profesorado y alumnado de los diferentes ciclos formativos de la familia profesional.

En cuanto a la incorporación de la digitalización, permite la digitalización de procesos, tanto en el Espacio gastronómico sostenible como en el departamento y en el conjunto de actividades de E-A llevadas a cabo en el aula, especialmente en los ciclos superiores de Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración.

Impacto a nivel de Centro

La implicación y participación del equipo directivo, de 7 familias profesionales de FP, más inglés y lengua de signos muestra el elevado alcance interno del proyecto. Y el impacto en el alumnado y en la comunidad educativa.

Impacto en la relación con agentes externos

El conjunto de agentes externos implicados es numeroso y el impacto dependerá del grado de colaboración en el proyecto. En este sentido, el impacto en el tejido social vinculado en el centro de manera más directa sí que resultará especialmente relevante.