

# eco Ai circular



## Ejercicio de evaluación



Co-funded by  
the European Union

Co-financiado por la Unión Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). No obstante, las opiniones expresadas son responsabilidad exclusiva de los autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea o del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni el SEPIE son responsables de ellos.

## Ejercicio de evaluación

1. ¿Cómo puede GreenBite reducir su impacto ambiental al tiempo que promueve los principios de la economía circular en sus operaciones?

- a. **Invirtiendo en fuentes de energía renovables para los restaurantes**
- b. Ofreciendo descuentos en los menús de alta emisión
- c. Al centrarse únicamente en opciones de menú de comida rápida
- d. Importando todos los ingredientes para tener variación

### RESPUESTA CORRECTA

*Explicación:*

El uso de fuentes de energía renovables reduce la huella de carbono de los restaurantes.

### Respuestas incorrectas

- **(b)** Ofrecer descuentos en artículos de altas emisiones aumenta el impacto ambiental.
- **(c)** Las opciones de comida rápida suelen generar más residuos y son menos sostenibles.
- **(d)** La importación de ingredientes aumenta las emisiones debidas al transporte.

2. ¿Cuál es la principal ventaja de promover el consumo de ingredientes locales y de temporada en GreenBite?

- a. **Reducción de las emisiones del transporte y apoyo a las economías locales**
- b. Aumentar la variedad de los menús.
- c. Reducir la calidad de los alimentos para abaratar costes.
- d. Promover ingredientes no estacionales para satisfacer la demanda de los clientes.

### RESPUESTA CORRECTA

*Explicación:*

El abastecimiento local reduce las emisiones del transporte y apoya a los agricultores locales.

### Respuestas incorrectas

- **(b)** Se puede aumentar la variedad, pero debe darse prioridad al abastecimiento sostenible.
- **(c)** Bajar la calidad no se ajusta a las prácticas de sostenibilidad.
- **(d)** Los ingredientes no estacionales requieren transporte desde lejos, lo que aumenta el impacto medioambiental.

3. ¿Cuál de las siguientes estrategias reduciría mejor el impacto medioambiental del envasado de alimentos en GreenBite?

- a. **Utilizar materiales de envasado biodegradables o compostables.**
- b. Ofrecer envases en bolsas de plástico para mayor comodidad.
- c. Aumentar el tamaño de los envases para facilitar su almacenamiento.
- d. Cambiar a espuma de poliestireno para un mejor aislamiento.

### RESPUESTA CORRECTA

*Explicación:*

Los envases biodegradables o compostables reducen los residuos y el impacto ambiental.



*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Las bolsas de plástico son perjudiciales para el medio ambiente y contribuyen a la contaminación.
- **(c)** Los envases más grandes aumentan los residuos sin ofrecer ventajas de sostenibilidad.
- **(d)** La espuma de poliestireno es perjudicial para el medio ambiente y no se ajusta a las prácticas sostenibles.

4. ¿Cómo puede GreenBite impulsar su misión de sostenibilidad al tiempo que anima a sus clientes a formar parte de la solución?

- a. **Poniendo en marcha un sistema de recompensas para los clientes que traigan sus propios contenedores.**
- b. Animando a los clientes a comprar más comida para llevar.
- c. Limitando las opciones de menú para reducir el desperdicio de ingredientes.
- d. Aumentando la publicidad de productos de plástico de un solo uso.

**RESPUESTA CORRECTA***Explicación:*

Recompensar a los clientes por su comportamiento ecológico fomenta la participación en la sostenibilidad.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Fomentar más la comida para llevar aumenta los residuos y el impacto medioambiental.
- **(c)** Limitar las opciones de menú puede reducir los residuos, pero no anima completamente a los clientes en la sostenibilidad.
- **(d)** Promover los plásticos de un solo uso contradice los objetivos de sostenibilidad.

5. ¿Qué iniciativa podría adoptar GreenBite para reducir activamente el desperdicio de alimentos en sus operaciones?

- a. **Implantar programas de seguimiento y reducción de residuos alimentarios en todas las sedes.**
- b. Aumentar el tamaño de las raciones para que los clientes coman lo suficiente.
- c. Permitir a los clientes desechar comida libremente sin consecuencias.
- d. Servir comidas pre envasadas que reduzcan los residuos de la preparación en la cocina

**RESPUESTA CORRECTA***Explicación:*

El seguimiento y la reducción del desperdicio de alimentos en los restaurantes ayuda a identificar las áreas de mejora y minimiza el malgasto de alimentos.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Las porciones más grandes pueden provocar un mayor desperdicio de alimentos, especialmente cuando los clientes dejan comida sin comer.
- **(c)** Permitir el desperdicio de alimentos sin consecuencias fomenta comportamientos derrochadores.
- **(d)** Las comidas pre envasadas aumentan los residuos de envases y pueden reducir la calidad de los alimentos.

6. ¿Qué acción fomentaría mejor la participación de los clientes en los esfuerzos de sostenibilidad de GreenBite?

- a. **Organizar talleres y eventos sobre sostenibilidad que impliquen a los clientes en la misión del restaurante.**
- b. Ofrecer descuentos en artículos no sostenibles para aumentar las ventas
- c. Ampliar el menú para atraer a más consumidores
- d. Limitar los esfuerzos educativos a la formación interna del personal

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

La organización de talleres y actos implica directamente a los clientes y los educa en prácticas sostenibles.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Ofrecer descuentos en artículos no sostenibles contradice los esfuerzos de sostenibilidad.
- **(c)** Ampliar el menú no contribuye directamente al compromiso con la sostenibilidad.
- **(d)** Limitar la educación al personal deja fuera a los clientes de la conversación sobre sostenibilidad.

7. ¿Cuál es la principal ventaja de utilizar agricultores y proveedores locales en GreenBite?

- a. Reduce los costes de transporte de alimentos
- b. **Minimiza la huella de carbono asociada al transporte de alimentos a larga distancia.**
- c. Permite a GreenBite ofrecer alimentos exóticos que atraen a más clientes
- d. Apoya las cadenas mundiales de suministro, mejorando la variedad de alimentos

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

El abastecimiento local de alimentos reduce las emisiones del transporte, lo que contribuye a los objetivos de sostenibilidad.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Aunque pueden reducirse los costes de transporte, el principal beneficio es la reducción del impacto medioambiental.
- **(c)** Los alimentos exóticos suelen implicar mayores costes medioambientales, por lo que no promueven la sostenibilidad.
- **(d)** Las cadenas mundiales de suministro contribuyen a menudo a aumentar las emisiones, que GreenBite trata de minimizar.



8. ¿Cómo puede GreenBite implicar a los clientes en la reducción del desperdicio de alimentos mientras cenan?

- a. Animando a los clientes a pedir más comida de la que necesitan
- b. **Ofreciendo raciones más pequeñas para reducir el desperdicio de alimentos**
- c. Eliminando opciones de menú que puedan generar residuos
- d. Ofrecer recargas gratuitas de bebidas para animar a los clientes a consumir más

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Ofrecer porciones más pequeñas permite a los clientes consumir sólo lo que necesitan, reduciendo así los residuos.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Fomentar el exceso de pedidos aumenta el desperdicio de alimentos y va en contra de los principios de sostenibilidad.
- **(c)** Eliminar opciones del menú puede no abordar directamente el desperdicio de alimentos; el control de las porciones es más eficaz.
- **(d)** Las recargas gratuitas de bebidas fomentan el consumo excesivo, lo que podría aumentar el desperdicio de alimentos.

9. ¿Qué papel desempeñan las experiencias de sostenibilidad de GreenBite en los restaurantes en la captación de clientes?

- a. **Ofrecen a los clientes actividades prácticas para aprender hábitos sostenibles**
- b. Sirven como herramienta de marketing para aumentar las ventas de artículos de gran impacto
- c. Se centran únicamente en mejorar la estética de la experiencia gastronómica
- d. Destacan la conveniencia de prácticas no sostenibles

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Estas experiencias educan a los clientes sobre opciones alimentarias sostenibles, fomentando el compromiso a largo plazo.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Comercializar artículos de alto impacto contradice los objetivos de sostenibilidad de GreenBite.
- **(c)** Centrarse sólo en la estética no contribuye a la educación ni al compromiso medioambientales.
- **(d)** Promover prácticas no sostenibles perjudicaría la misión de GreenBite.



10. ¿Cuál es una estrategia importante para reducir el plástico de un solo uso en GreenBite?

- a. **Animar a los clientes a traer sus propios envases reutilizables para la comida para llevar.**
- b. Introducir una mayor variedad de envases de plástico
- c. Ofrecer sólo productos de plástico de un solo uso para facilitar su eliminación
- d. Permitir a los clientes optar por envases de plástico cuando lo prefieran

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Fomentar el uso de envases reutilizables reduce la dependencia de los plásticos de un solo uso.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Aumentar los envases de plástico contradice los objetivos de sostenibilidad de GreenBite.
- **(c)** Los productos de plástico de un solo uso contribuyen a dañar el medio ambiente y a generar residuos.
- **(d)** Dar a los clientes la opción de utilizar envases de plástico favorece el comportamiento poco sostenible.

11. ¿Cuál es el principal objetivo del reto GreenBite?

- a. Aumentar las ventas de los restaurantes
- b. **Reducir la huella ecológica mediante la colaboración entre la empresa y los clientes**
- c. Introducir nuevos productos de comida rápida
- d. Expandir la cadena de restaurantes a escala internacional

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Pretende reducir la huella ecológica mediante la colaboración activa con los clientes, potenciando la sostenibilidad.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Se centra en la rentabilidad más que en la sostenibilidad.
- **(c)** No contribuye necesariamente a reducir la huella ecológica.
- **(d)** La expansión internacional no está directamente relacionada con preocupaciones ecológicas.

12. ¿Qué significa "Menú Kilómetro Cero" en el contexto de la economía circular?

- a. Alimentos de baja calidad para reducir costes
- b. **Alimentos elaborados con ingredientes locales para reducir el impacto ambiental**
- c. Alimentos transportados a grandes distancias
- d. Alimentos producidos en instalaciones industriales

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Promueve el uso de ingredientes locales para minimizar las emisiones del transporte y apoyar a los productores locales.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Representa erróneamente el concepto; no implica menor calidad.
- **(c)** Contradice el principio al aumentar la huella de carbono.
- **(d)** Las instalaciones industriales suelen centrarse menos en la producción local y sostenible.



13. ¿Cuál de las siguientes acciones NO es un ejemplo de circularidad aplicada en un restaurante?

- a. **Utilizar envases de plástico de un solo uso para los clientes**
- b. Reutilización de residuos orgánicos para compostaje
- c. Fomentar el uso de envases reutilizables
- d. Fomentar la recogida selectiva de residuos

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Los plásticos de un solo uso son contrarios a los principios de la economía circular, que promueven la reutilización y el reciclaje.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Facilita la reutilización de materiales y reduce los residuos de los vertederos.
- **(c)** Fomenta la reducción de la generación de residuos.
- **(d)** Ayuda a segregar los residuos para que los procesos de reciclaje sean eficaces.

14. ¿Cuál es uno de los objetivos del programa "Residuo Cero"?

- a. Aumentar el desperdicio de alimentos
- b. **Reducir el desperdicio de alimentos en un 20% en seis meses**
- c. **Reducir el uso de productos locales**
- d. Eliminar por completo los alimentos crudos

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

El objetivo es reducir significativamente los residuos en un plazo determinado.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Va en contra de los objetivos del programa.
- **(c)** Reducir el uso de productos locales no está relacionado con la reducción de residuos.
- **(d)** Eliminar alimentos crudos no está relacionado con los principios de residuo cero.

15. ¿Cuál de las siguientes es una acción clave para reducir el plástico de un solo uso en GreenBite?

- a. **Implantar un sistema de contenedores reutilizables**
- b. **Introducir envases biodegradables de un solo uso**
- c. Eliminar el servicio de comida para llevar
- d. Aumentar el uso de plásticos reciclables

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

La introducción de un sistema de envases reutilizables reduce directamente la necesidad de plásticos de un solo uso.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Los envases biodegradables siguen promoviendo una mentalidad de un solo uso.
- **(c)** La eliminación del servicio de comida para llevar no es práctica ni tiene un impacto directo.
- **(d)** Los plásticos reciclables siguen requiriendo procesos de reciclado intensivos en recursos.



16. ¿Cómo puede GreenBite educar a sus clientes en materia de sostenibilidad?

- a. Ofrecer descuentos en comida rápida
- b. Crear programas educativos sobre el impacto medioambiental de sus elecciones alimentarias.
- c. **Organizar actos para mostrar la importancia de la sostenibilidad**
- d. Sólo anunciar los platos más populares

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

La organización de eventos educativos atrae e informa eficazmente a los clientes sobre las prácticas de sostenibilidad.

*Respuestas incorrectas*

- **(a)** Se centra en aumentar las ventas en lugar de educar en sostenibilidad
- **(b)** Aunque los programas educativos son beneficiosos, la participación directa a través de actos suele tener un mayor impacto.
- **(d)** La publicidad se centra en las ventas más que en la divulgación educativa.

17. ¿Qué prácticas pueden contribuir a fomentar la producción local y sostenible?

- a. **Fomentar la compra de productos de temporada y locales**
- b. Colaborar con los agricultores locales para obtener ingredientes frescos
- c. Comprar productos importados para variar
- d. Reducir el número de platos del menú

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Fomentar el uso de productos locales y de temporada reduce significativamente la huella de carbono y apoya las economías locales.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Aunque la colaboración es beneficiosa, el estímulo directo a los clientes para que elijan productos locales impulsa la demanda.
- **(c)** Los productos importados aumentan las emisiones del transporte.
- **(d)** La reducción del tamaño del menú no fomenta directamente la producción local o sostenible.

18. ¿Qué estrategia puede utilizar GreenBite para implicar a la comunidad en su misión de sostenibilidad?

- a. **Organizar actos comunitarios para concienciar sobre la importancia de la sostenibilidad**
- b. Crear un sitio web para vender productos sostenibles
- c. Fomentar la colaboración con organizaciones locales
- d. Reducir los tiempos de servicio para aumentar la eficacia

**RESPUESTA CORRECTA**

*Explicación:*

Los eventos comunitarios fomentan el sentido de participación y conciencia, fortaleciendo los esfuerzos de sostenibilidad a nivel local.



*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Aunque la venta de productos sostenibles en línea es positiva, no implica activamente a la comunidad.
- **(c)** Las colaboraciones son buenas, pero menos directas que los actos a la hora de sensibilizar.
- **(d)** La eficiencia en el servicio no implica a la comunidad en la sostenibilidad.

19. ¿Cuál es una ventaja de reducir los plásticos de un solo uso en los restaurantes?

- a. **Reducir la contaminación ambiental y mejorar la imagen de marca**
- b. Aumentar la satisfacción del cliente
- c. Aumentar los costes operativos
- d. Reducir el tiempo de preparación de los alimentos

**RESPUESTA CORRECTA***Explicación:*

Reducir los plásticos de un solo uso, no sólo ayuda al medio ambiente, sino que también mejora la reputación del restaurante entre los consumidores.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** La satisfacción del cliente puede mejorar, pero no es la principal ventaja.
- **(c)** Reducir los plásticos puede reducir los costes a largo plazo, no aumentarlos.
- **(d)** Tiene poco impacto en los tiempos de preparación de los alimentos.

20. ¿Qué iniciativas pueden ponerse en marcha para reducir el desperdicio de alimentos?

- a. **Establecer colaboraciones con bancos de alimentos para donar los excedentes a los necesitados.**
- b. Introducir prácticas culinarias que minimicen los residuos
- c. Aumentar el tamaño de las raciones en el menú
- d. Reducir el precio de los platos más populares

**RESPUESTA CORRECTA***Explicación:*

Colaborar con los bancos de alimentos permite a los restaurantes gestionar y reducir eficazmente el desperdicio de alimentos, a la vez que ayudan a la comunidad.

*Respuestas incorrectas*

- **(b)** Las prácticas culinarias que minimizan los residuos son importantes, pero no tienen tanto impacto como los programas de donación.
- **(c)** Aumentar el tamaño de las porciones podría provocar un aumento de los residuos.
- **(d)** Bajar los precios puede impulsar las ventas, pero no reducen directamente los residuos.

