

Diagnòstic de necessitats formatives



Informe de diagnòstic de necessitats formatives Obrador Bloc4

Itinerari de professionalització per a iniciatives alimentàries cooperatives

Contingut

Taules resum.....	2
1. Introducció	3
2. Segmentació del col·lectiu i caracterització dels perfils	3
2.1. Descripció general dels perfils:.....	3
3. Anàlisi preliminar de l'oferta formativa existent i alineació amb les necessitats	6
3.1 Oferta formativa disponible	6
3.2 Grau de cobertura segons àmbit competencial	6
3.3 Interpretació i línies de treball	7
3.4 Conclusió	7
4. Àmbits de competència i mapa de coneixements per perfil.....	8
4.0. Origen i justificació dels àmbits de coneixement clau	8
4.1. Introducció als àmbits de coneixement clau	8
4.2. Desenvolupament dels àmbits de coneixement clau.....	9
4.2.1. Ús de l'Obrador Bloc4 i convivència	10
4.2.2. Sostenibilitat i economia circular	11
4.2.3 Higiene i seguretat alimentària	12
4.2.4 Desenvolupament de producte.....	13
4.2.5 Processos i ús d'equipament	14
4.2.6 Organització i optimització de la producció	15
4.2.7 Gestió econòmica i empresarial	16
4.2.8 Comercialització i cadena d'aprovisionament.....	17
4.2.9 Comunicació i màrqueting	18
4.2.10 Governança i ESS	19
5. Síntesi de necessitats formatives detectades.....	22
6. Recomanacions per al disseny formatiu.....	22

Taules resum

Tabla 1: Necessitats formatives, motivacions, barreres i àmbits de treball previstos..... 5

Tabla 2: Resum del àmbits de coneixement clau per perfil..... 21

1. Introducció

L'Obrador Bloc4 és un espai d'elaboració alimentària compartit que forma part de l'espai cooperatiu Bloc4BCN, una iniciativa orientada a impulsar projectes de l'economia social i solidària (ESS) a Barcelona i al conjunt del territori. L'objectiu principal és oferir un entorn segur, legal i col·laboratiu per a l'elaboració de productes alimentaris, amb accés a maquinària, serveis comuns i acompanyament tècnic.

Els objectius clau del projecte Bloc4, basats en l'ecosistema cooperatiu i l'economia social i solidària (ESS), són:

- Proporcionar un espai segur i col·laboratiu per a la producció alimentària, adaptant-se a diferents perfils d'usuàries.
- Fomentar la professionalització i consolidació de projectes alimentaris, acompanyant-los des de la validació inicial fins a la producció establerta.
- Crear sinergies entre els projectes mitjançant serveis mancomunats (logística, neteja, distribució).
- Facilitar l'accés a formació tècnica i empresarial en temes com seguretat alimentària, sostenibilitat i gestió econòmica.

Aquest obrador s'adreça a iniciatives en diferents fases de desenvolupament: des de projectes incipients que volen testar un producte fins a elaboradores amb activitat estable que necessiten un espai professionalitzat per escalar la seva producció. A través d'aquest model compartit, es vol facilitar l'accés al mercat, reduir les barreres tècniques i legals, i fomentar la intercooperació entre actors del sector.

En aquest context, el present informe té com a objectiu identificar de manera sistemàtica les necessitats formatives dels diferents perfils d'usuàries de l'Obrador Bloc4, així com analitzar les ofertes existents i els buits de cobertura. Aquesta diagnosi serveix de base per al disseny d'un itinerari formatiu modular, progressiu i adaptat, orientat a l'adquisició de competències tècniques, organitzatives i col·lectives dins del marc de l'economia social i solidària.

A partir de l'anàlisi dels perfils d'entrada, els tipus de productes que es preveu elaborar i l'oferta de formació ja existent, aquest document defineix les competències prioritàries que ha de cobrir la proposta formativa de l'Obrador Bloc4.

2. Segmentació del col·lectiu i caracterització dels perfils

L'Obrador Bloc4 acollirà projectes alimentaris en diferents etapes de desenvolupament. Per tal de dissenyar un itinerari formatiu útil, adaptat i realista, s'han identificat tres perfils d'usuàries segons el grau de maduresa del projecte i les seves necessitats específiques. Aquesta segmentació ha estat validada amb l'equip impulsor del projecte i representa els escenaris més habituals que es trobaran a l'obrador.

2.1. Descripció general dels perfils:

- Perfil 1 – Espai Test: projectes en fase de prova i validació inicial.
- Perfil 2 – Espai Viver: iniciatives actives en procés de consolidació.
- Perfil 3 – Professional consolidat: projectes estables amb activitat econòmica consolidada.

Perfil 1 – Espai Test

Persona o equip en fase inicial, amb una idea, una recepta o una motivació clara, però sense activitat legalitzada ni formació reglada en el sector alimentari. No disposa de registre sanitari ni d'un pla d'empresa estructurat. Sovint prové d'altres àmbits professionals o formatius i necessita un espai per fer proves, contrastar la seva proposta i entendre què implica professionalitzar-se. Cerca orientació bàsica i suport tècnic per prendre decisions.



Vull provar si la meua idea pot funcionar.

Perfil 2 – Espai Viver

Projecte actiu però encara en fase de consolidació. Pot estar venent de manera puntual (fires, mercats, comandes directes) o haver utilitzat altres obradors, però sense una operativa regular ni escalada. El producte està definit, però sovint falten eines per sistematitzar la producció, gestionar el registre sanitari o assegurar la viabilitat econòmica. Aquest perfil ja té un cert recorregut i coneixement del sector, però necessita estabilitat i estructura.



És hora de fer un pas endavant amb el meu projecte.

Perfil 3 – Professional consolidat

Projecte legalitzat i en funcionament regular, que accedeix a Bloc4 per optimitzar recursos, fer proves amb nous productes, ampliar la seva gamma o col·laborar amb altres iniciatives. Té capacitat d'autogestió, coneix la normativa i treballa amb una estructura d'equip o cooperativa consolidada. En aquest cas, la formació se centra més en la innovació, la millora contínua i l'impuls de processos col·lectius dins l'espai compartit.



Vull optimitzar processos i provar una nova línia

La taula següent sintetitza les característiques clau de cada perfil i permet identificar tant les seves necessitats formatives com les condicions d'acollida que Bloc4 ha de garantir. Aquesta anàlisi s'ha elaborat a partir del contrast amb l'equip promotor del projecte i servirà de base per modular els itineraris formatius i els serveis d'acompanyament.

	PERFIL 1: PROJECTE EN FASE DE TESTATGE – “ESPAI TEST”	PERFIL 2: PROJECTE EN FASE DE CONSOLIDACIÓ – “ESPAI VIVER”	PERFIL 3: PROJECTE CONSOLIDAT – “PROFESSIONAL”
Qui són	Persones o iniciatives que parteixen d’una idea o recepta, però encara no tenen empresa constituïda ni activitat econòmica legalitzada .	Petites empreses o cooperatives joves amb activitat en marxa, que busquen legalitzar-se, créixer o professionalitzar-se .	Iniciatives estables que ja operen de manera legal i comercialitzada, i volen traslladar o ampliar la seva activitat a l’Obrador Bloc4
Exemples	Emprenedores que surten de formació en cuina o transformació; participants de tallers d’inserció o d’emprenedoria.	Petites empreses o cooperatives joves amb activitat en marxa, que busquen legalitzar-se, créixer o professionalitzar-se .	marques pròpies de salses, fermentats, plats preparats; càterings amb trajectòria.
Característiques:	- Operen de manera informal o experimental. - Busquen un espai amb baixa barrera d’entrada, sense necessitat de registre sanitari inicial. - Valoren molt l’acompanyament pràctic, la mentoria i l’aprenentatge compartit.	- Tenen entitat jurídica i un volum de comandes creixent. - Ja facturen, però en espais inadequats o poc estables. - Estan oberts a espais compartits i serveis comuns.	- Alta autonomia i capacitat de gestió. - Cerquen espai fix, ben equipat i legalment aprovat. - Potencial per assumir responsabilitats de cogestió.
Necessitats detectades:	- Espai i temps per provar, equivocar-se i iterar. - Tallers o càpsules sobre normativa, registres, preus, comercialització. - Accés a elaboradores expertes i visites a projectes madurs.	- Accés a equipament adequat i registre sanitari. - Formació contínua per escalar la producció. - Itinerari de consolidació amb assessorament personalitzat.	- Infraestructura sòlida, fiable i amb horaris garantits. - Participació en un model de governança compartida. - Serveis logístics mancomunats: neteja, distribució, compra, magatzem.
Motivacions:	- Validar la idea de negoci. - Sortir de l’informalisme. - Generar un producte mínim viable (PMV).	- Professionalitzar-se. - Entrar en canals de venda més estables. - Compartir xarxes i proveïdors.	- Estalvi de costos compartint serveis. - Estabilitat legal i logística. - Contribuir a una xarxa transformadora.
Barreres:	- Poca formació empresarial i sanitària. - Desconeixement dels costos i tempos reals. - Incertesa sobre el pas a la comercialització	- Dificultat per trobar espais accessibles i legals. - Manca de coneixements de gestió i costos. - Rebuig a obradors industrialitzats i aïllats	- Disponibilitat limitada d’hores i espais. - Incomoditat amb les incerteses inicials del projecte. - Dificultat per ajustar-se a la convivència amb projectes molt incipients
Àmbits de treball previstos	- Experimentació de receptes i productes alimentaris, especialment transformats vegetals (melmelades, salses, fermentats, snacks...). - Proves d’elaboració per a futurs càterings o menjars preparats. - Primeres produccions per a validació tècnica i gustativa, sense registre sanitari ni comercialització.	- Elaboració de transformats vegetals per a la venda (conserves, cremes, fermentats, productes amb valor afegit). - Producció de plats preparats i menjars cuinats per a venda directa o a col·lectivitats. - Activitat de càtering professionalitzat, en fase de creixement, amb marca pròpia i registre en tramitació o ja actiu. - Desenvolupament de producte propi i test de nous formats comercials.	- Producció estable i regular de transformats vegetals i plats preparats, amb marca pròpia i canals de distribució ja actius. - Servei de càtering estructurat i amb comandes constants. - Elaboració de gama alta o especialitzada (p. ex. vegana, sense gluten, fermentats, cuina internacional...). - Mancomunació de serveis logístics i infraestructurals, com neteja, magatzematge, distribució o compra conjunta.
Tipus Activitat	- Activitat no comercial, amb finalitat d’aprenentatge, validació i incubació.	- Activitat econòmica regular en fase de consolidació i creixement, amb suport tècnic i empresarial.	- Activitat econòmica a ple rendiment, amb voluntat de permanència i implicació en la governança de l’obrador.

Tabla 1: Necessitats formatives, motivacions, barreres i àmbits de treball previstos

3. Anàlisi preliminar de l'oferta formativa existent i alineació amb les necessitats

Amb l'objectiu de valorar fins a quin punt les necessitats formatives detectades poden ser cobertes per recursos ja existents, s'ha realitzat una primera anàlisi qualitativa de l'oferta de formació proporcionada per dues entitats clau de l'ecosistema ESS a Barcelona: Coòpolis i Barcelona Activa. Aquesta revisió s'ha fet a partir d'informació pública accessible i serà objecte de contrast i ampliació en reunions específiques amb aquestes entitats.

Es tracta d'una anàlisi preliminar, que haurà de ser contrastada en properes reunions amb ambdues entitats per confirmar la seva disponibilitat, abast i interès en col·laborar en el marc del projecte Bloc4.

L'objectiu d'aquest exercici és identificar:

- Quins àmbits competencials ja estan parcialment coberts
- Quins presenten buits formatius rellevants
- I en quins casos es podria establir col·laboració o adaptació amb agents existents

3.1 Oferta formativa disponible

Coòpolis ofereix itineraris i càpsules sobre creació de cooperatives, governança col·lectiva, cures i intercooperació. La seva oferta és especialment rellevant per a la formació en valors i estructura de l'ESS, però no cobreix continguts tècnics en elaboració alimentària ni ús d'obradors compartits.

Barcelona Activa disposa de recursos per a l'emprenedoria general, gestió econòmica bàsica, màrqueting, i acompanyament inicial. Tot i això, els continguts no estan adaptats específicament a projectes alimentaris ni a les casuístiques pròpies de l'ús d'espais col·lectius.

3.2 Grau de cobertura segons àmbit competencial

S'ha valorat qualitativament el grau de cobertura de cada àmbit de competència identificat al punt 3, segons l'oferta actualment disponible:

Àmbit de competència	Coòpolis	Barcelona Activa	Necessitat de Bloc4
Ús de l'Obrador i convivència	----	----	Molt alta
Sostenibilitat i economia circular	Parcial	Parcial	Alta
Higiene i seguretat alimentària	----	----	Molt alta
Desenvolupament de producte	----	----	Molt alta
Processos i ús d'equipament	----	----	Molt alta
Organització i optimització de la producció	----	----	Molt alta
Gestió econòmica i empresarial	Parcial	Parcial	Mitjana
Comercialització i cadena d'aprovisionament	Parcial	Parcial	Mitjana
Comunicació i màrqueting	Parcial	Parcial	Mitjana
Governança i ESS	Parcial	Alta	Baixa-mitjana

3.3 Interpretació i línies de treball

Els resultats mostren que, malgrat l'existència d'una oferta sòlida en àmbits generals de l'ESS, els continguts relacionats amb la producció alimentària, l'ús d'espais compartits i la seguretat alimentària són pràcticament inexistents., sempre sota un anàlisi de la informació pública que s'ha de confirmar en reunions amb els agents.

Aquest fet reforça la necessitat que Bloc4 desenvolupi mòduls propis per abordar:

- El funcionament pràctic de l'obrador compartit
- Els requisits sanitaris i normatius específics
- Les competències tècniques pròpies dels processos d'elaboració
- Circularitat aplicada a processos reals

Paral·lelament, es podrien explorar col·laboracions per integrar o adaptar continguts de Coòpolis i Barcelona Activa en els àmbits següents:

- Governança i ESS (especialment des de Barcelona Activa)
- Gestió econòmica, comunicació i comercialització, sempre que es personalitzin al context alimentari

3.4 Conclusió

Aquesta anàlisi preliminar delimita les responsabilitats formatives pròpies de Bloc4 i obre la porta a col·laboracions estratègiques amb agents existents, sempre que es personalitzin els continguts i es mantingui la coherència amb els valors del projecte. Caldrà formalitzar aquestes aliances en properes fases de desenvolupament de l'itinerari formatiu.

4. Àmbits de competència i mapa de coneixements per perfil

A partir del diagnòstic realitzat i de l'anàlisi de l'oferta formativa existent, es proposa una estructura d'àmbits de coneixement clau com a base per al futur disseny d'un itinerari formatiu adaptat a l'Obrador Bloc4. Aquesta proposta busca reflectir les competències considerades prioritàries per part dels diferents perfils d'usuàries potencials i ofereix un marc de referència per a la definició posterior de continguts, resultats d'aprenentatge i formats formatius.

Els àmbits recollits estan alineats amb el model KSC (coneixements, habilitats i competències) i han estat formulats amb voluntat de modularitat i aplicació pràctica, tenint en compte els reptes tècnics, normatius, col·lectius i de viabilitat identificats durant el procés de diagnosi.

Tot i que l'Obrador Bloc4 és un recurs central per a moltes de les iniciatives considerades, l'objectiu d'aquest diagnòstic no és formar exclusivament per a l'ús d'aquest espai, sinó identificar les necessitats formatives que permetin als projectes operar amb autonomia i seguretat en qualsevol entorn professional similar.

D'altra banda, l'ús correcte de Bloc4 i la convivència dins d'un espai col·lectiu es consideren un àmbit de coneixement específic, ja que s'hi desenvoluparan, de manera compartida, processos, equips i dinàmiques comunitàries. Aquesta proposta formativa s'inscriu, a més, en el marc de valors de l'economia social, solidària i sostenible, eix fonamental del projecte Bloc4.

4.0. Origen i justificació dels àmbits de coneixement clau

Els àmbits de coneixement clau que es desenvolupen a continuació han estat definits a partir del procés de diagnosi realitzat pel projecte Bloc4 i es fonamenten en els resultats de l'Informe d'Espai Ambiental SCCL (2024). Aquest document recull les aportacions de més de 50 persones vinculades a iniciatives alimentàries de transformació, producció o serveis de càterin, a través de qüestionaris, entrevistes i grups focals.

Aquest treball previ ha permès identificar les necessitats més recurrents per part de les elaboradores alimentàries, així com els obstacles que dificulten l'accés als circuits formals de producció i comercialització. D'aquesta manera, els àmbits proposats parteixen d'una realitat contextualitzada i han estat adaptats al model d'obrador compartit impulsat per Bloc4, amb especial atenció a les fases de testatge, consolidació i professionalització de les iniciatives.

4.1. Introducció als àmbits de coneixement clau

Els àmbits de coneixement clau identificats en aquest informe responen a les necessitats formatives detectades durant el procés de diagnosi participativa i documental, més l'anàlisi de les necessitats formatives segons l'activitat a desenvolupar i constitueixen un marc de referència per a l'estructuració d'una futura proposta formativa adaptada a l'Obrador Bloc4.

Aquests àmbits recullen els sabers, habilitats i actituds fonamentals per desenvolupar una activitat alimentària legal, eficient i col·lectiva dins un espai compartit, tenint en compte la diversitat de perfils d'usuàries i el grau de maduresa dels seus projectes.

Els deu àmbits identificats són els següents:

1. Ús de l'Obrador Bloc4 i convivència
2. Sostenibilitat i economia circular
3. Higiene i seguretat alimentària
4. Desenvolupament de producte
5. Processos i ús d'equipament
6. Organització i optimització de la producció
7. Gestió econòmica i empresarial
8. Comercialització i cadena d'aprovisionament
9. Comunicació i màrqueting
10. Governança i ESS

4.2. Desenvolupament dels àmbits de coneixement clau

Aquest apartat presenta el desenvolupament dels deu àmbits de coneixement clau identificats com a prioritaris per a la futura formació vinculada a l'Obrador Bloc4. Per a cada àmbit es recull una descripció general, una competència associada i una assignació diferenciada per perfils (Espai Test, Espai Viver i Professional consolidat), d'acord amb el grau de maduresa del projecte i les necessitats formatives detectades durant el diagnòstic.

El plantejament s'ha fet prenent com a referència el model Coneixements-Habilitats-Competències -KSC (Knowledge, Skills, Competences), que permet ordenar els aprenentatges de manera progressiva i aplicable:

- Coneixements: què ha de saber la usuària per operar amb seguretat i eficiència.
- Habilitats: què ha de saber fer, de manera autònoma o guiada.
- Competències: capacitat per aplicar els coneixements i habilitats en un context real, amb autonomia i responsabilitat.

Els continguts i competències descrits no estan pensats exclusivament per a l'ús de l'Obrador Bloc4, sinó que tenen com a finalitat capacitar les usuàries perquè puguin operar amb autonomia, responsabilitat i criteri tècnic en qualsevol entorn de producció alimentària compartit o propi. Bloc4 s'entén com un recurs possible, però no com l'únic escenari de desenvolupament dels projectes.

Aquest enfocament busca facilitar la posterior definició dels resultats d'aprenentatge (RA) i la configuració modular de l'oferta formativa, adaptada als perfils diversos que conviuran a l'obrador.

4.2.1. Ús de l'Obrador Bloc4 i convivència

Descripció general:

Operar dins un obrador compartit implica conèixer i aplicar les normes comunes d'ús de l'espai, gestionar els calendaris, fer un ús responsable dels equips col·lectius i promoure una convivència respectuosa entre projectes. Aquest àmbit és transversal a tots els perfils, ja que afecta el funcionament quotidià de l'obrador i el benestar col·lectiu. Inclou aspectes com l'autogestió dels torns, la neteja compartida, la coordinació horària, la cura del material comú i la participació mínima en la vida col·lectiva de l'espai.

Competència general associada:

Utilitzar l'obrador compartit de manera autònoma i respectuosa, aplicant les normes establertes, gestionant els espais i els horaris amb responsabilitat i promovent una convivència fluida amb la resta d'usuàries.

Assignació per perfils:

Tots els perfils han d'assolir un nivell suficient per garantir el bon ús i la convivència dins l'obrador compartit. La complexitat i autonomia augmenten segons la maduresa del projecte, independentment de si les usuàries tenen experiència prèvia o si han treballat anteriorment a Bloc4. Així, un projecte en fase de testatge pot estar impulsat per persones amb bagatge tècnic o experiència prèvia en altres obradors, però que inicien aquí un nou camí col·lectiu o professional.

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Coneix i aplica les normes bàsiques d'ús de l'obrador (neteja, horaris, reserves, cura del material). S'inicia o s'adapta al funcionament col·lectiu de Bloc4, familiaritzant-se amb els protocols interns i la convivència amb altres projectes.	Adapta el seu projecte a l'ús regular d'un espai compartit. Assumeix responsabilitats bàsiques en la gestió compartida, respecta les normes col·lectives i col·labora en la coordinació horària i l'ús eficient dels recursos comuns.	Adapta el seu projecte a un espai compartit garantint un ús responsable i eficient dels recursos col·lectius. Assumeix una actitud proactiva en la convivència i pot actuar com a model de bones pràctiques, tot i que no necessàriament coneix el funcionament específic de Bloc4 des d'inicis

4.2.2. Sostenibilitat i economia circular

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat d'incorporar una visió sistèmica de la sostenibilitat al projecte alimentari, entenent que cal actuar sobre els tres pilars fonamentals: l'ambiental, el social i l'econòmic. Això implica desenvolupar pràctiques que redueixin l'impacte ecològic (eficiència energètica, ús responsable de l'aigua, aprofitament alimentari), promoguin la justícia social (inclusió, accessibilitat, treball digne) i assegurin la viabilitat econòmica del projecte a llarg termini.

En aquest marc, l'economia circular s'entén com una estratègia clau per reduir el malbaratament, allargar la vida útil dels recursos i promoure la resiliència del sistema alimentari. L'àmbit inclou coneixements i pràctiques sobre reducció de residus, reutilització de materials, aprofitament dels excedents, selecció responsable de proveïdores i criteris de compra sostenibles.

Competència general associada:

Aplicar principis de sostenibilitat sistèmica i estratègies d'economia circular al conjunt del projecte alimentari, integrant els impactes i oportunitats ambientals, socials i econòmiques en la presa de decisions i la gestió quotidiana.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Reconeix els impactes ambientals, socials i econòmics bàsics del seu projecte. Aplica bones pràctiques inicials com la reducció del malbaratament, l'aprofitament de productes i la selecció de materials reutilitzables. S'introdueix als conceptes de sostenibilitat sistèmica i circularitat	Incorpora estratègies sistemàtiques per optimitzar recursos, minimitzar residus i integrar criteris socials i ambientals en les decisions de producció, proveïment i distribució. Comença a comunicar el valor sostenible del seu projecte	Implementa pràctiques avançades de circularitat i sostenibilitat integrada, valoritza excedents, optimitza consums i promou la millora contínua. Pot actuar com a referent per a altres projectes i participar en l'impuls de solucions compartides dins l'obrador

4.2.3 Higiene i seguretat alimentària

Descripció general:

Aquest àmbit inclou els coneixements, habilitats i actituds necessàries per garantir la seguretat alimentària al llarg de tot el procés de producció dins d'un obrador compartit. Implica comprendre els riscos biològics, físics i químics que poden afectar els aliments, així com aplicar pràctiques correctes de manipulació, higiene personal, neteja d'instal·lacions i manteniment de la cadena de fred. També inclou la progressiva incorporació del sistema d'autocontrol (APPCC), la traçabilitat, el registre documental i la preparació per a inspeccions oficials.

Aquest àmbit se centra especialment en la normativa sanitària vigent que regula la producció alimentària, l'organització del sistema d'autocontrol i les condicions de seguretat que han de complir els projectes per operar dins del marc legal.

Els aspectes normatius específics sobre etiquetatge, composició del producte i additius es desenvolupen a l'àmbit 4.2.4 (Desenvolupament de producte).

Competència general associada:

Garantir la seguretat alimentària del projecte mitjançant l'aplicació progressiva de les pràctiques higièniques, normatives i tècniques requerides en cada fase, des del testatge fins a la consolidació empresarial, en el marc d'un obrador compartit.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Coneix les pràctiques bàsiques d'higiene personal i de manipulació segura dels aliments. Aplica normes de neteja i desinfecció, identifica riscos comuns i entén la diferència entre producció de prova i comercialització legal. S'introdueix als conceptes de sistema APPCC, traçabilitat i requisits mínims de seguretat alimentària.	Implementa un sistema d'autocontrol adaptat al seu projecte (APPCC), assegura el registre de traçabilitat i compleix els requisits sanitaris per a la producció legalitzada. Coneix i aplica els documents de control obligatori i manté els registres bàsics actualitzats.	Gestiona de manera autònoma el sistema APPCC del seu projecte i garanteix el compliment normatiu permanent. Manté la documentació tècnica actualitzada i està capacitat per superar inspeccions oficials. Pot esdevenir un recurs per a altres projectes o participar en espais de millora compartida si s'integra activament a la comunitat de l'obrador.

4.2.4 Desenvolupament de producte

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat per concebre, formular i ajustar un producte alimentari elaborat segons criteris de qualitat, seguretat, identitat, viabilitat i sostenibilitat. Inclou el coneixement de matèries primeres, processos bàsics de transformació, ajustos de recepta, proves pilot i millora contínua. També incorpora els aspectes tècnics i normatius necessaris per garantir que el producte sigui legalment comercialitzable, com l'ús d'additius permesos, la definició de vida útil i la conformitat amb la legislació d'etiquetatge.

A més, el desenvolupament de producte hauria d'integrar els tres pilars de la sostenibilitat:

- Ambiental, mitjançant la selecció responsable de matèries primeres, l'eficiència de processos i la minimització d'impactes;
- Social, promovent l'accessibilitat, l'equitat i la relació amb el territori;
- Econòmic, assegurant la viabilitat del producte dins d'un model empresarial coherent amb els valors de l'economia social i solidària.

Competència general associada:

Desenvolupar productes alimentaris elaborats viables, segurs i ajustats a la normativa, integrant criteris de qualitat, identitat i sostenibilitat, tant en entorns de prova com en entorns de producció habitual.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Defineix i ajusta una o més receptes bàsiques. Coneix els ingredients i processos fonamentals, realitza proves senzilles i comença a identificar les condicions legals bàsiques per comercialitzar el producte (com l'ús d'additius o la necessitat d'etiquetatge). Fa servir l'obrador com a entorn de testatge i aprenentatge.	Millora i ajusta el producte per a la seva comercialització regular. Incorpora criteris de viabilitat, estabilitat i sostenibilitat. Defineix la vida útil, consulta la normativa vigent sobre additius, etiquetatge i al·lèrgens. Comença a adaptar el producte al públic objectiu, al canal de venda i als valors del projecte.	Gestiona el desenvolupament de productes de manera autònoma. Assegura el compliment normatiu complet, adapta la producció a les exigències del mercat i comunica adequadament el valor del producte. Pot aplicar estratègies d'innovació, diferenciació i millora contínua, mantenint la coherència amb els principis de sostenibilitat sistèmica.

4.2.5 Processos i ús d'equipament

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat de seleccionar, aplicar i adaptar els processos de transformació alimentària i els equipaments disponibles segons el tipus de producte, la normativa sanitària i els criteris de qualitat, eficiència i seguretat. Inclou el coneixement tècnic de les operacions unitàries (com coccions, triturats, pasteuritzacions, envasats, refrigeració), així com l'ús correcte de la maquinària col·lectiva. També contempla aspectes com l'ergonomia, la prevenció de riscos laborals i l'adequació dels processos a les característiques del projecte.

Competència general associada:

Aplicar els processos de transformació alimentària i utilitzar els equipaments de manera segura, eficient i adaptada a les necessitats i fase de desenvolupament del projecte, d'acord amb la normativa vigent i el funcionament d'un obrador compartit.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Coneix i posa en pràctica processos bàsics de transformació. S'inicia en l'ús d'equipament col·lectiu i en l'aplicació de protocols de seguretat i neteja. Experimenta amb processos i temps adaptats a la recepta.	Utilitza els equipaments amb autonomia i seguretat. Adapta els processos a les necessitats del producte i optimitza l'ús de recursos compartits. Respecta els protocols establerts i pot col·laborar en la millora de l'organització tècnica dins de l'obrador.	Domina els processos i fa un ús eficient i responsable dels equipaments. Adapta els processos a les necessitats de producció. Si treballa en un espai compartit, pot aportar la seva experiència tècnica i contribuir a la millora col·lectiva, sempre des d'un rol col·laboratiu i no jeràrquic.

4.2.6 Organització i optimització de la producció

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat de planificar, organitzar i millorar els processos productius d'un projecte alimentari segons el seu volum, recursos i fase de desenvolupament. Inclou l'ordenació de tasques, la gestió del temps, la previsió de matèries primeres, el càlcul d'estocs i el control de lots. També contempla la gestió eficient de l'espai i la conciliació de la producció amb altres activitats pròpies o compartides dins d'un obrador.

Forma part d'aquest àmbit el disseny de la producció (quantitats, ritme, capacitat i rendiment), la redacció d'escandalls, l'ús de fitxes tècniques i de producció per garantir la traçabilitat i la qualitat, i l'aplicació de plans de millora i estratègies de reducció del malbaratament alimentari.

L'organització productiva no només ha de ser eficient, sinó també coherent amb els valors de l'economia social, solidària i sostenible, promovent una gestió col·lectiva justa, la cura dels recursos i la viabilitat del projecte a llarg termini.

Competència general associada:

Planificar i executar la producció alimentària del projecte de manera eficient, ordenada i adaptada a la seva capacitat real, incorporant eines tècniques com escandalls i fitxes de producció, i aplicant criteris de millora contínua i de reducció del malbaratament, en coherència amb els valors de l'economia social i sostenible.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Planifica produccions senzilles. Identifica les tasques i processos bàsics, calcula quantitats i temps aproximats i fa un ús flexible del calendari. S'inicia en l'organització de lots petits, la preparació prèvia i l'ús ordenat de l'espai de treball. Comença a registrar processos i a detectar possibles millores.	Organitza la producció de manera estructurada. Fa previsió de compres, ajusta temps i recursos, planifica la jornada amb criteri i controla estocs. Utilitza escandalls i fitxes de producció de forma regular, i aplica millores per optimitzar la producció i reduir el malbaratament.	Planifica i executa la producció amb rigor i eficiència. Optimitza recursos i espais, utilitza sistemes de planificació avançats, manté escandalls i fitxes al dia, i implementa accions sistemàtiques de millora contínua. Si treballa en un entorn compartit, pot aportar eines i criteris per a la gestió col·lectiva, sempre des d'un rol col·laboratiu i alineat amb els valors del projecte

4.2.7 Gestió econòmica i empresarial

Descripció general:

Aquest àmbit se centra en la capacitat per gestionar la viabilitat econòmica d'un projecte alimentari, tant des del punt de vista operatiu com estratègic. Inclou el coneixement bàsic de costos i ingressos, l'ús d'eines de gestió econòmica, la planificació pressupostària, la fixació de preus i el seguiment de resultats. També contempla aspectes com la formalització legal, la tria de forma jurídica, la fiscalitat bàsica, la contractació, l'ús de recursos comptables i la relació amb proveïdors, finançadores o xarxes col·lectives.

En el marc de Bloc4 i de l'economia social i solidària, la gestió econòmica no es concep només com un requisit per sostenir el projecte, sinó com una eina per prendre decisions alineades amb els valors del projecte, garantir la justícia econòmica i evitar la precarització. S'incorpora així una mirada crítica i transformadora sobre la gestió empresarial.

Competència general associada:

Gestionar els recursos econòmics del projecte de manera informada, eficient i coherent amb els seus objectius i valors, aplicant eines bàsiques de planificació, seguiment i presa de decisions empresarials sostenibles.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Coneix els costos bàsics associats a la seva producció i identifica les despeses recurrents. Es familiaritza amb la gestió d'ingressos i amb eines senzilles per calcular el preu de venda. Comença a entendre les formes jurídiques i els requisits legals bàsics per operar.	Controla ingressos i despeses de manera regular. Utilitza escandalls econòmics, defineix estratègies de preus i fa seguiment del marge. Coneix les obligacions fiscals i administratives, gestiona els fluxos de caixa i inicia o consolida la formalització legal del projecte.	Integra la gestió econòmica com a eina estratègica. Elabora pressupostos, controla costos de manera sistemàtica, planifica la sostenibilitat econòmica a mitjà termini i coneix diversos models de negoci. Pot incorporar valors de transparència, finances ètiques i col·laboració amb l'ESS com a part del seu model de gestió.

4.2.8 Comercialització i cadena d'aprovisionament

Descripció general:

Aquest àmbit aborda la capacitat per dissenyar i gestionar una estratègia de comercialització coherent amb el projecte, així com per seleccionar i coordinar la cadena d'aprovisionament de manera eficient i alineada amb els seus valors. Inclou l'anàlisi de canals de venda, la fixació de preus segons costos i valors, la relació amb distribuïdores i punts de venda, la identificació del públic objectiu i la planificació de la logística. També contempla criteris de compra responsable (proximitat, temporada, qualitat), traçabilitat d'origen, i la relació amb proveïdores dins d'un marc d'economia solidària.

L'objectiu no és només vendre més, sinó fer arribar el producte a les persones adequades de manera coherent amb els objectius econòmics, socials i ambientals del projecte. La comercialització i l'aprovisionament es conceben, per tant, com a baules clau per fer realitat una alimentació transformadora.

Competència general associada:

Dissenyar i gestionar l'estratègia de comercialització i la cadena d'aprovisionament del projecte, integrant criteris d'eficiència, coherència de valors i responsabilitat social i ambiental.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Identifica possibles canals de venda i proveïdores de confiança. Participa en fires o circuits curts i comença a testar la viabilitat comercial del producte. Reflexiona sobre criteris de compra i públic objectiu, tot iniciant un relat coherent del projecte.	Desenvolupa una estratègia comercial bàsica. Defineix el públic objectiu, fixa preus realistes, estableix relacions comercials estables i planifica la distribució. Incorpora criteris de compra circular i responsable, i adapta el missatge als canals.	Gestiona amb criteri estratègic la venda i el subministrament. Diversifica canals, fidelitza clients, negocia condicions amb distribuïdores, integra criteris socials i ambientals en les decisions de compra i aporta valor diferencial al projecte mitjançant la coherència comercial

4.2.9 Comunicació i màrqueting

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat de posicionar el projecte en el mercat i comunicar-lo de manera coherent i eficaç, articulant missatges, canals i estratègies per arribar al públic objectiu. Inclou la definició de la proposta de valor, la identificació de segments de mercat, l'anàlisi de competència, la fixació de preus segons estratègia comercial, i la planificació de campanyes o accions promocionals.

També contempla la creació de la identitat visual, la gestió de la comunicació digital i presencial, i l'adaptació del relat segons el canal, l'espai o el moment.

En el marc de l'economia social i solidària, la comunicació i el màrqueting es conceben com eines per construir confiança, reforçar vincles i donar visibilitat a models empresarials transformadors, més enllà de la lògica purament competitiva o de creixement.

Competència general associada:

Dissenyar i aplicar estratègies de màrqueting i comunicació coherents amb els valors del projecte, que permetin visibilitzar-lo, posicionar-lo i connectar amb el públic objectiu per reforçar la seva sostenibilitat.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Identifica el públic a qui vol arribar i redacta una presentació bàsica del projecte i del producte. Comença a fer ús de canals senzills (cartells, xarxes socials, fires) i explora maneres de donar a conèixer la seva activitat. S'inicia en la reflexió sobre valors i imatge.	Defineix una proposta de valor clara i construeix una identitat visual pròpia. Dissenya una estratègia bàsica de comunicació i promoció, adapta els preus a una estratègia de posicionament i selecciona canals segons el públic objectiu. Comença a fidelitzar clientela i a gestionar comunitats.	Desenvolupa estratègies integrades de màrqueting i comunicació. Analitza resultats, segmenta públics, posiciona el projecte al mercat i utilitza eines avançades per mesurar impacte i millorar l'eficàcia comunicativa. Integra valors socials i ambientals com a factor diferencial en la seva estratègia de mercat.

4.2.10 Governança i ESS

Descripció general:

Aquest àmbit fa referència a la capacitat de gestionar el projecte amb criteris de participació, transparència, equitat i compromís social, tot alineant la gestió interna i les pràctiques empresarials amb els principis de l'economia social i solidària.

Inclou la reflexió sobre els models de governança (individuals o col·lectius), la presa de decisions compartida, la distribució del poder i dels recursos, l'organització del treball, i la relació amb altres iniciatives del territori. També abasta la connexió amb xarxes d'economia transformadora, els criteris d'intercooperació, la cura de les persones i la sostenibilitat institucional del projecte a llarg termini.

Aquest àmbit és especialment rellevant per a projectes allotjats o vinculats a entorns col·lectius com Bloc4, però també per a iniciatives individuals que volen operar amb criteris ètics i socials més enllà de la viabilitat econòmica estricta.

Competència general associada:

Integrar principis de l'economia social i solidària en la gestió del projecte, promovent formes de governança justes, participatives i sostenibles que reforcin tant l'impacte social com la sostenibilitat a llarg termini.

Assignació per perfils:

Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional consolidat
Coneix els valors bàsics de l'economia social i solidària. Comença a reflexionar sobre el model de gestió del seu projecte, la importància de la transparència i la manera com es prenen les decisions. Participa activament en espais col·lectius bàsics quan l'entorn ho permet.	Introdueix mecanismes de participació i comunicació interna. Valora opcions de governança democràtica o col·laborativa. Inicia vincles amb xarxes del territori i aplica criteris socials i ambientals a la presa de decisions estratègiques.	Gestiona el projecte amb criteris de responsabilitat social, participació i coherència interna. Integra la perspectiva de cures, participa en espais col·lectius de l'ESS i aplica models de governança compartida o cooperativa, amb capacitat de projecció i incidència.

La taula següent recull de manera sintètica els àmbits de coneixement clau identificats en aquest diagnòstic, amb la seva assignació per perfils (Espai Test, Espai Viver i Professional consolidat).

Aquesta síntesi facilita la planificació d'una oferta formativa modular i adaptada al grau de maduresa del projecte, mantenint com a criteri transversal els valors de la sostenibilitat, la col·lectivitat i l'economia social i solidària.

Àmbit de competència	Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional
Ús de l'Obrador Bloc4 i convivència	Coneix i aplica les normes bàsiques d'ús de l'obrador (neteja, horaris, reserves, cura del material). S'inicia o s'adapta al funcionament col·lectiu de Bloc4, familiaritzant-se amb els protocols interns i la convivència amb altres projectes.	Adapta el seu projecte a l'ús regular d'un espai compartit. Assumeix responsabilitats bàsiques en la gestió compartida, respecta les normes col·lectives i col·labora en la coordinació horària i l'ús eficient dels recursos comuns.	Adapta el seu projecte a un espai compartit garantint un ús responsable i eficient dels recursos col·lectius. Assumeix una actitud proactiva en la convivència i pot actuar com a model de bones pràctiques, tot i que no necessàriament coneix el funcionament específic de Bloc4 des d'inicis
Sostenibilitat i economia circular	Reconeix els impactes ambientals, socials i econòmics bàsics del seu projecte. Aplica bones pràctiques inicials com la reducció del malbaratament, l'aprofitament de productes i la selecció de materials reutilitzables. S'introdueix als conceptes de sostenibilitat sistèmica i circularitat	Incorpora estratègies sistemàtiques per optimitzar recursos, minimitzar residus i integrar criteris socials i ambientals en les decisions de producció, proveïment i distribució. Comença a comunicar el valor sostenible del seu projecte	Implementa pràctiques avançades de circularitat i sostenibilitat integrada, valoritza excedents, optimitza consums i promou la millora contínua. Pot actuar com a referent per a altres projectes i participar en l'impuls de solucions compartides dins l'obrador
Higiene i seguretat alimentària	Coneix les pràctiques bàsiques d'higiene personal i de manipulació segura dels aliments. Aplica normes de neteja i desinfecció, identifica riscos comuns i entén la diferència entre producció de prova i comercialització legal. S'introdueix als conceptes de sistema APPCC, traçabilitat i requisits mínims de seguretat alimentària.	Implementa un sistema d'autocontrol adaptat al seu projecte (APPCC), assegura el registre de traçabilitat i compleix els requisits sanitaris per a la producció legalitzada. Coneix i aplica els documents de control obligatori i manté els registres bàsics actualitzats.	Gestiona de manera autònoma el sistema APPCC del seu projecte i garanteix el compliment normatiu permanent. Manté la documentació tècnica actualitzada i està capacitat per superar inspeccions oficials. Pot esdevenir un recurs per a altres projectes o participar en espais de millora compartida si s'integra activament a la comunitat de l'obrador.
Desenvolupament de producte	Defineix i ajusta una o més receptes bàsiques. Coneix els ingredients i processos fonamentals, realitza proves senzilles i comença a identificar les condicions legals bàsiques per comercialitzar el producte (com l'ús d'additius o la necessitat d'etiquetatge). Fa servir l'obrador com a entorn de testatge i aprenentatge.	Millora i ajusta el producte per a la seva comercialització regular. Incorpora criteris de viabilitat, estabilitat i sostenibilitat. Defineix la vida útil, consulta la normativa vigent sobre additius, etiquetatge i al·lèrgens. Comença a adaptar el producte al públic objectiu, al canal de venda i als valors del projecte.	Gestiona el desenvolupament de productes de manera autònoma. Assegura el compliment normatiu complet, adapta la producció a les exigències del mercat i comunica adequadament el valor del producte. Pot aplicar estratègies d'innovació, diferenciació i millora contínua, mantenint la coherència amb els principis de sostenibilitat sistèmica.
Processos i ús d'equipament	Coneix i posa en pràctica processos bàsics de transformació. S'inicia en l'ús d'equipament col·lectiu i en l'aplicació de protocols de seguretat i neteja. Experimenta amb processos i temps adaptats a la recepta.	Utilitza els equipaments amb autonomia i seguretat. Adapta els processos a les necessitats del producte i optimitza l'ús de recursos compartits. Respecta els protocols establerts i pot col·laborar en la millora de l'organització tècnica dins de l'obrador.	Domina els processos i fa un ús eficient i responsable dels equipaments. Adapta els processos a les necessitats de producció. Si treballa en un espai compartit, pot aportar la seva experiència tècnica i contribuir a la millora col·lectiva, sempre des d'un rol col·laboratiu i no jeràrquic.

Àmbit de competència	Perfil 1 – Espai Test	Perfil 2 – Espai Viver	Perfil 3 – Professional
Organització i optimització de la producció	Planifica produccions senzilles. Identifica les tasques i processos bàsics, calcula quantitats i temps aproximats i fa un ús flexible del calendari. S'inicia en l'organització de lots petits, la preparació prèvia i l'ús ordenat de l'espai de treball. Comença a registrar processos i a detectar possibles millores.	Organitza la producció de manera estructurada. Fa previsió de compres, ajusta temps i recursos, planifica la jornada amb criteri i controla estocs. Utilitza escandalls i fitxes de producció de forma regular, i aplica millores per optimitzar la producció i reduir el malbaratament.	Planifica i executa la producció amb rigor i eficiència. Optimitza recursos i espais, utilitza sistemes de planificació avançats, manté escandalls i fitxes al dia, i implementa accions sistemàtiques de millora contínua. Si treballa en un entorn compartit, pot aportar eines i criteris per a la gestió col·lectiva, sempre des d'un rol col·laboratiu i alineat amb els valors del projecte
Gestió econòmica i empresarial	Coneix els costos bàsics associats a la seva producció i identifica les despeses recurrents. Es familiaritza amb la gestió d'ingressos i amb eines senzilles per calcular el preu de venda. Comença a entendre les formes jurídiques i els requisits legals bàsics per operar.	Controla ingressos i despeses de manera regular. Utilitza escandalls econòmics, defineix estratègies de preus i fa seguiment del marge. Coneix les obligacions fiscals i administratives, gestiona els fluxos de caixa i inicia o consolida la formalització legal del projecte.	Integra la gestió econòmica com a eina estratègica. Elabora pressupostos, controla costos de manera sistemàtica, planifica la sostenibilitat econòmica a mitjà termini i coneix diversos models de negoci. Pot incorporar valors de transparència, finances ètiques i col·laboració amb l'ESS com a part del seu model de gestió.
Comercialització i cadena d'aprovisionament	Identifica possibles canals de venda i proveïdors de confiança. Participa en fires o circuits curts i comença a testar la viabilitat comercial del producte. Reflexiona sobre criteris de compra i públic objectiu, tot iniciant un relat coherent del projecte.	Desenvolupa una estratègia comercial bàsica. Defineix el públic objectiu, fixa preus realistes, estableix relacions comercials estables i planifica la distribució. Incorpora criteris de compra circular i responsable, i adapta el missatge als canals.	Gestiona amb criteri estratègic la venda i el subministrament. Diversifica canals, fidelitza clients, negocia condicions amb distribuïdors, integra criteris socials i ambientals en les decisions de compra i aporta valor diferencial al projecte mitjançant la coherència comercial
Comunicació màrqueting	Identifica el públic a qui vol arribar i redacta una presentació bàsica del projecte i del producte. Comença a fer ús de canals senzills (cartells, xarxes socials, fires) i explora maneres de donar a conèixer la seva activitat. S'inicia en la reflexió sobre valors i imatge.	Defineix una proposta de valor clara i construeix una identitat visual pròpia. Dissenyà una estratègia bàsica de comunicació i promoció, adapta els preus a una estratègia de posicionament i selecciona canals segons el públic objectiu. Comença a fidelitzar clientela i a gestionar comunitats.	Desenvolupa estratègies integrades de màrqueting i comunicació. Analitza resultats, segmenta públics, posiciona el projecte al mercat i utilitza eines avançades per mesurar impacte i millorar l'eficàcia comunicativa. Integra valors socials i ambientals com a factor diferencial en la seva estratègia de mercat.
Governança i ESS	Coneix els valors bàsics de l'economia social i solidària. Comença a reflexionar sobre el model de gestió del seu projecte, la importància de la transparència i la manera com es prenen les decisions. Participa activament en espais col·lectius bàsics quan l'entorn ho permet.	Introdueix mecanismes de participació i comunicació interna. Valora opcions de governança democràtica o col·laborativa. Inicia vincles amb xarxes del territori i aplica criteris socials i ambientals a la presa de decisions estratègiques.	Gestiona el projecte amb criteris de responsabilitat social, participació i coherència interna. Integra la perspectiva de cures, participa en espais col·lectius de l'ESS i aplica models de governança compartida o cooperativa, amb capacitat de projecció i incidència.

Tabla 2: Resum del àmbits de coneixement clau per perfil

5. Síntesi de necessitats formatives detectades

El diagnòstic realitzat ha permès identificar una sèrie de necessitats formatives comunes i prioritàries entre els diferents perfils d'usuàries, així com algunes mancances específiques associades a cada fase de maduresa del projecte.

Entre les necessitats més transversals, destaquen:

- El coneixement i aplicació de la normativa sanitària i legal bàsica per poder produir i comercialitzar amb seguretat.
- La necessitat de planificar i organitzar la producció de manera eficient, especialment en entorns compartits.
- L'adquisició d'eines per desenvolupar productes viables, tant des del punt de vista tècnic com normatiu i de sostenibilitat.
- La manca generalitzada de coneixements empresarials i econòmics per garantir la viabilitat del projecte.
- La necessitat d'estratègies de comunicació i màrqueting adaptades als valors del projecte i al públic objectiu.

També s'han detectat algunes barreres específiques, com ara:

- Dificultat per accedir a informació clara sobre requisits legals.
- Manca d'experiència amb l'ús d'equipament col·lectiu o tecnificat.
- Dubtes sobre la gestió de temps i recursos en entorns de producció reals.
- Poca familiaritat amb els principis i pràctiques de l'economia social i solidària.

Aquest conjunt de necessitats justifica la proposta d'una oferta formativa estructurada per àmbits, modular i adaptable, que acompanyi els projectes en funció del seu recorregut i els capaciti per operar amb autonomia i coherència.

6. Recomanacions per al disseny formatiu

A partir del diagnòstic, es recomana que la futura oferta formativa:

- Sigui modular i flexible, per adaptar-se a perfils i itineraris diversos.
- Combini formació tècnica i pràctica, amb espais per experimentar dins entorns com l'Obrador Bloc4.
- Incorpori formats diversos: càpsules breus, tallers pràctics, formació acompanyada, recursos digitals, espais de suport entre iguals.
- Tingui en compte els tres pilars de la sostenibilitat (ambiental, social i econòmica) en tots els àmbits.
- Estigui alineada amb els valors de l'economia social i solidària, promovent una visió crítica i transformadora de l'activitat alimentària.
- Inclougui una avaluació inicial de necessitats per part de les usuàries, i un seguiment del grau d'assoliment de competències.

Aquestes recomanacions han de servir com a base per al disseny pedagògic dels mòduls i per assegurar que l'oferta formativa sigui útil, realista i coherent amb la diversitat de projectes que s'acullen o poden acollir-se a Bloc4.