

JOB SHADOWING EN ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO PORTO

Semana del 6 al 10 de junio de 2022

Durante la semana del 6 al 10 de junio, los profesores Santiago González Lechuga y Víctor Galindo Cuesta hemos realizado una visita a la Escuela de Hostelería y Turismo de Oporto, gracias a una beca de Erasmus+ K102.

Esta beca tiene como finalidad permitir que haya movilidad de docentes entre centros que imparten enseñanzas similares dentro de la Unión Europea, para que pueda haber un enriquecimiento y aprendizaje de los docentes visitantes y se creen vínculos entre las dos escuelas que puedan dar pie a posibles proyectos en el futuro.

1. El centro

La Escuela de Hostelería de Oporto cumplió 50 años de existencia en 2022. Desde 2008 se encuentra ubicada en un edificio amplio y diáfano ubicado en el centro de la ciudad, el cual anteriormente era la sede de la escuela universitaria de Bellas Artes.

Está situada en el barrio de Bolhao, donde se encuentra el mercado tradicional del mismo nombre, que tiene más de cien años de historia, y es uno de los mercados más representativos de materia prima de todo Portugal.



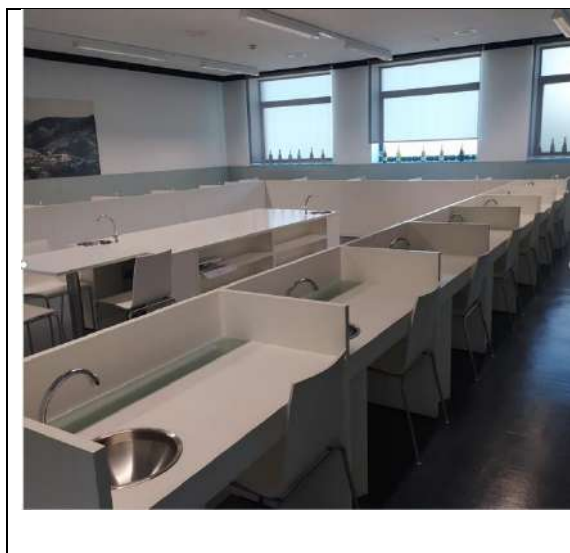
Imagen 1. Entrada principal de la escuela

La escuela tiene una distribución en forma de U, con un patio central en el interior de la misma. En las plantas 2ª y 3ª quedan ubicadas las aulas dedicadas a la teoría, y en la primera planta quedan ubicadas las oficinas del profesorado y todos los talleres de cocina y bar, conectados entre sí de tal manera que la materia prima y las elaboraciones puedan seguir una correcta marcha adelante.

Como instalaciones principales de talleres se pueden citar:

- Cocina centra para el servicio de carta.
- 3 cocinas de producción.
- 1 cuarto frío de preelaboración de vegetales.
- 1 cuarto frío de preelaboración de pescados.
- 1 cuarto frío de preelaboración de carnes.
- Zona fría de elaboración de pastelería.
- Zona de cocción de pastelería.
- Cuarto frío de pastelería.
- Aula-auditorio de demostraciones.
- Aula de coctelería y bar.
- Aula de catas a ciegas.

A continuación se incluyen diversas fotos de las instalaciones de talleres.



Imágenes 2 y 3. Sala de catas y aula de prácticas de bar.



Imágenes 4 y 5. Sala de demostraciones y aula de bar.



Imágenes 6 y 7. Cocina central y cocina de producción.



Imagen 8. Cámaras de conservación.



Imagen 9 y 10. Cámaras de preelaboración de pescados (izqda.) y de verduras (dcha.)

Este barrio es uno de los que constituyen el casco histórico de Oporto, donde encontramos puntos tan importantes como la Rua de Santa Catarina, calle comercial de la ciudad, o la Capilla de las Almas (Capela das Almas).



Imagen 2. Capilla de las almas

2. Actividades llevadas a cabo

De acuerdo al proyecto de trabajo establecido, durante la semana llevamos a cabo diversas actividades organizadas por el centro de acogida. A continuación, se enumeran las más importantes.

El lunes, el jefe de comunicación José Costa nos recibió en la escuela y realizamos una visita guiada por la misma, para conocer las instalaciones

Mantuvimos una charla con él donde nos explicó la filosofía e historia de la escuela para ubicarnos y posteriormente concretamos las actividades para el resto de semana, abriendo la posibilidad de organizar alguna actividad de última hora que nos pareciese conveniente.



Imagen 3. Nosotros con José en la puerta de la escuela (izqda.) y con el director en su despacho (dcha.)

Hemos de decir que José ha sido hospitalario y cercano con nosotros durante toda nuestra visita.

El martes tuvimos reuniones con los jefes de departamento de la escuela, donde nos dieron a conocer en detalle el funcionamiento de la escuela relativa a diferentes aspectos: programas formativos, modo de selección del alumnado, plantilla de profesorado, organización, plan de higiene y gestión de residuos, historia de la escuela y filosofía.



Imagen 4. Reunión con jefes de departamento y director.

Posteriormente realizamos una presentación de nuestra escuela haciendo uso de la página web y a partir de ahí creamos un diálogo con nuestros homólogos portugueses que permitió que ambos entendiésemos mejor el sistema educativo de cada país.



Imagen 5. Víctor y Santiago presentando el centro a los jefes de departamento de la EHTP.

El resto de la mañana en la escuela la dedicamos a visitar distintas aulas y ver diferentes modos de impartir clase.

El miércoles teníamos programadas visitas a clases de nuestra especialidad. Santiago pasó la mañana con el profesor de cocina Yves Camembode, con un grupo que elaboró un menú que después degustamos a la hora de comer.



Imagen 6. Yves y Santiago en la cocina.

Por la tarde pudimos estar en una clase de productos turísticos muy interesante donde los alumnos estaban defendiendo un trabajo consistente en el diseño de una ruta turística de varios días por un país del mundo.

Nos quedó claro que en esta escuela aplican la filosofía del “Learning by doing”, pues los alumnos realizaron brillantes rutas con un trabajo de investigación personal bastante notable.



Imagen 7. Presentación sobre China de un grupo de clase.

El jueves, que era el último día lectivo de la semana, pues el viernes era festivo al ser el día de Portugal; José nos organizó una visita guiada por la ciudad acompañados de un alumno que era de origen gallego, y una alumna portuguesa.

Fue una visita realmente interesante, pues los alumnos diseñaron una ruta muy completa y estuvo muy bien explicada. Pudimos experimentar de primera mano cómo los alumnos aplican el aprendizaje de las aulas en un contexto real, y quedamos gratamente sorprendidos del nivel.

Con esta visita pudimos entender la historia de Oporto, como se formó y desarrolló y cuáles son los proyectos más importantes de desarrollo que se plantean.

Pasamos por puntos emblemáticos de la ciudad, como la Torre de los Clérigos, la iglesia del Carmen o el edificio de la bolsa.



Imagen 8. Torre dos clérigos.

3. Visitas a las empresas

La otra actividad importante que llevamos a cabo durante nuestra estancia en la ciudad fue visitar diversas empresas del sector para dar a conocer el proyecto Erasmus e intentar crear vínculos de cara al futuro.

Tuvimos la oportunidad de visitar los Hoteles Nh Porto Batalha, Spot Family Suites, Hotel Vila Galé Porto, Hotel Casa da Companhia y Maison Albar Hotel, de la cadena Four Seasons.



Imagen 9. Con Sara Oliveira, jefa de RRHH del Hotel Nh Porto Batalha.



Imagen 10. Con Clementina Araujo, gerente del hotel Spot Family Suites.

Mención especial merece el Artist Porto Hotel, que se encuentra justo al lado de la escuela, y el cual pertenece al grupo de hoteles The Editory. Este hotel está llevado íntegramente por alumnos de la Escuela de Hostelería de Turismo de Oporto, algunos en prácticas y otros que han sido contratados tras su formación.

Lo interesante de este hotel es que pertenece al grupo mencionado anteriormente, el cual posee 9 hoteles en total en toda Portugal, y 4 de ellos concretamente en Oporto. El grupo hotelero es de primer nivel y se diferencia de la competencia por su aprecio por el arte, la defensa de lo local y la sostenibilidad.

Esta es una muestra más del gran desarrollo y nivel de la escuela que hemos visitado.



Imagen 11. Nosotros en la entrada del hotel, anexo a la escuela.

4. Plan de gestión medioambiental

Una de las cosas que más nos ha sorprendido de la escuela es su amplio y ambicioso plan de gestión medioambiental. Hay que señalar que se siguen los objetivos de desarrollo sostenible establecidos en la agenda 2030 a nivel europeo, y la escuela hace partícipe al alumnado de estos en las diferentes actividades que se programan. De hecho, los profesores deben de reconocer cuáles son los objetivos de desarrollo sostenible que se aplican en cada actividad que programan.

La primera cosa que salta a la vista cuando realizamos la visita son los numerosos puntos de reciclaje que hay a lo largo de los pasillos y en todas las aulas.



Imagen 12. Papeleras y carteles informativos para reciclar correctamente.

También tienen muy en cuenta el ahorro energético, y conciencian al alumnado usando unos prácticos carteles junto a las llaves de luz.



Imagen 13. Aviso de apagar la luz.

Además de estas medidas, el centro lleva a cabo actividades y proyectos durante todo el año para concienciar al alumnado en la importancia del consumo y desarrollo sostenible y ponerlo en práctica. Podemos citar:

- Tienda solidaria de ropa usada y posterior reparto entre los alumnos de la escuela.
- Control mensual del gasto de agua y búsqueda de su optimización.
- Menús periódicos elaborados con el objetivo de desperdicio cero.
- Gestión de servicio de comidas de la cantina para intentar reducir al máximo los desechos.
- Concienciación entre el alumnado para que se sirva aquello que consideran que comerán, dándole opción a repetir si es necesario, para evitar así desechos evitables.
- A partir del curso próximo tienen planeado un sistema para poder poner a disposición de los alumnos más necesitados aquella comida que no se sirva en el día en el comedor escolar.
- Actividades periódicas para repartir comida y ropa entre las personas sin techo de la ciudad por parte del alumnado.
- Jornadas anuales de sensibilización para separar basuras.
- De cara al curso próximo planean el desarrollo de pequeñas huertas urbanas, para usarlo como herramienta de concienciación ecológica con el alumnado.
- Elaboración artesanal de jabón con aceites usados, que se usa para la limpieza de la pastelería.
- Objetivo de gasto cero de papel en la escuela.

Además, la escuela pertenece a la red internacional Eco-Escuelas, denominación que se renueva cada año y que reconoce la labor en pro de la ecología de los centros educativos.

Por último, entre sus objetivos a corto plazo, está el conseguir la certificación ISO 14001,

En resumen, con todas estas medidas la escuela pretende ser sostenible ambiental, social y económicamente.

5. Plan de higiene

El plan de higiene de la escuela está centralizado en una aplicación que les facilita una empresa externa denominado SARA.

En esta aplicación se llevan a cabo todos los controles de APPCC, tanto los internos de las cocinas como los de gestión de residuos generales de la escuela. Es una aplicación compartida entre docentes y alumnado (en los aspectos de gestión y mantenimiento de las cocinas).

Con este sistema, evitan el gasto innecesario de papel, y la información se gestiona de manera mucho más eficaz.