



Memoria Job Shadowing Cesare Ritz (Merano, Italia)

Proyecto: KA121 2022-1-ES01-KA121-VET-000057003

Fechas: Del 10 al 16 de mayo 2023

Participantes: Concepción Llamas Arjona, Borja Torres Villafaina y M^a Carmen Castro Moriana

Lugar: [Scuola professionale provinciale alberghiera «Cesare Ritz»](#), en Merano (Italia).

Cesare Ritz es uno de los socios formales del proyecto europeo de asociación de cooperación KA220VET [«Healthy Eating Lifestyle & Cancer Prevention: From Beliefs to Evidences»](#) que lidera nuestro Centro y que ha sido presentado recientemente. Esta asociación estratégica Erasmus Plus nos ofrece la oportunidad de colaborar con *Cesare Ritz* y el resto de escuelas europeas, junto a la Universidad de Granada y la Escuela Andaluza de Salud Pública, desde una dimensión internacional. A la reunión ha asistido la coordinadora Erasmus del Centro C.Ritz junto a un profesor de cocina y uno de nutrición para analizar las fases del proyecto.

El miércoles 10 de mayo hemos asistido a diferentes clases y sesiones formativas muy interesantes de turismo y sala. Por la tarde, tuvimos una reunión de trabajo donde presentamos nuestro centro y los departamentos del mismo. Además, se ha abordado la trayectoria del CPIFP Hurtado de Mendoza en la realización de proyectos sobre menús oncosaludables en colaboración con la Universidad de Granada para prevenir y tratar diferentes patologías de cáncer.

Finalmente, se acordó establecer una colaboración entre ambos países para la realización de las movilidades Erasmus de nuestro alumnado para la realización de la FCT.



El jueves 11 asistimos a una clase de recepción de alumnos de tercer curso donde nos hicieron una visita guiada por el hotel catering school. Además, nos explicaron de forma virtual en inglés la historia de la ciudad junto con los principales lugares de interés y monumentos representativos. Queremos subrayar la actitud del alumnado, elegantemente uniformado e identificado. Por otro lado, la mayoría del alumnado participante habla tres idiomas de forma fluida incluyendo el inglés, puesto que en la región de Alto Adige coexisten dos idiomas oficiales: italiano y alemán.



Con posterioridad asistimos a una clase de servicios en restauración donde asistimos a una cata maridaje de los vinos más representativos de la zona. Durante la misma, el alumnado explicó las características organolépticas de los vinos en inglés mientras que eran evaluados mediante un sistema de co-teaching. En este método de enseñanza aprendizaje el profesor especialista en la materia junto con el profesor de inglés enseñan y evalúan las realizaciones profesionales del alumnado.



El viernes 12, tuvimos la oportunidad de asistir a una clase práctica de cocina donde apreciamos las diferentes elaboraciones del sur del Tirolo. El centro cuenta con amplias instalaciones, en las que se tiene muy en cuenta los diferentes espacios para las distintas técnicas de cocina. El centro no presta servicios a clientes externos, salvo para eventos especiales planificados con antelación. Si prestan servicio de comidas mediante reserva, la cual realiza el alumnado de recepción, al alumnado y profesorado del centro. Es una practica habitual en esta escuela trabajar de forma interdisciplinar. Por ejemplo, el alumnado que estudia recepción se encarga de la gestión económica de la cantina del centro, la promoción y gestión de las reservas del restaurante, así como de la elaboración y traducción de las cartas del mismo.



A continuación el alumnado de cocina y servicios nos ofreció un almuerzo con motivo de la reunión de trabajo a la que asistieron los siguientes representantes:

- Maria Assunta Pascarel: Directora C.Ritz
- Antonella Rossi: Subdirectora C.Ritz
- Danja Porceddu, Giovanni y Daniella: Coordinadores Erasmus C.Ritz
- Emanuel Boselli: Profesor de la Facultad de Agricultura, Medioambiente y Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Bolzano.

El profesor Bosselli asistió a dicha reunión para mostrar su interés en relación al proyecto KA220VET presentado por la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza así como para acordar diferentes formas de colaboración por parte de la Universidad de Bolzano. Asimismo, nos invitó a conocer sus instalaciones y los proyectos en los que actualmente están trabajando así como a la conferencia del Premio Nobel Prof. Dr. Kurt Wuthrich, Nobel Prize Laureate in Chemistry 2002.



El sábado día 13 de mayo mantuvimos una reunión con las tres personas responsables del departamento erasmus de C.Ritz en la que estuvimos intercambiando propuestas para mejorar nuestra colaboración en un futuro próximo entre ambas escuelas. Asimismo, se llevaron a cabo propuestas de mejora relativas al futuro proyecto KA220VET, entre ellas las de buscar sponsors o patrocinios para la cofinanciación del mismo o reajustar las fechas propuestas de moviidades de alumnado en base a las necesidades reales del centro.

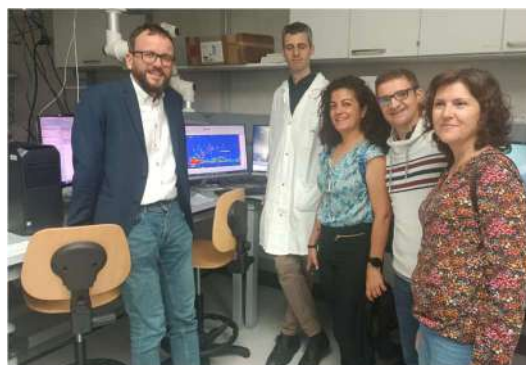
A continuación nos explicaron de forma detallada sus plan de gestión medioambiental centrado en la reducción de desperdicios así como en el reciclaje de las materias primas utilizadas. Toda la materia orgánica que no puede ser reutilizada se envía directamente al ayuntamiento para su transformación en compostaje.

Por último, nos explicaron sus planes de seguridad e higiene alimentaria con el fin de cubrir las posibles contingencias para lograr la inocuidad de los alimentos: formación del profesorado y alumnado, prácticas de higiene, plan de análisis de peligros y puntos de control críticos.



El lunes 15 de mayo el profesor D. Emanuel Boselli nos enseñó las instalaciones de la facultad, la cual fue contruida en una antigua fábrica de aluminio. Nos explicaron alguno de los proyectos en los que están actualmente trabajando. En particular, están analizando con la colaboracion de un panel de expertos en el marco de un proyecto europeo, diferentes vinos de bodegas de la región con la intencion de reducir significativamente el contenido de sulfitos en sustitución de un alcohol.

Asimismo, nos mostró algunos de los laboratorios para la investigación y producción de nuevos productos culinarios.



Laboratorio para la experimentación con productos lácteos



Laboratorio de Cocina para la experimentación, desarrollo y producción de nuevos productos culinarios



Por la tarde estuvimos en la conferencia del premio nobel Dr. Kurt Wuthrich con el título "NMR In Biology and Chemistry – Past and Present".

Conferencia del Premio Nobel Prof. Dr. Kurt Wuthrich, Nobel Prize Laureate in Chemistry 2002.



El martes 16 de mayo, el alumnado de Cocina de tercer curso nos explicó en inglés el proyecto erasmus "SlowFood – living Europe, encouraging the regions" en el que participaron la escuela de Merano junto con Klara oppenheimer Schule y IES Gregorio Prieto



Queremos agradecer de forma sincera a la [Scuola professionale provinciale alberghiera «Cesare Ritz»](#) por su excelente acogida tanto de todo el profesorado como del alumnado que han hecho que nuestra experiencia, no solo sea muy enriquecedora, sino que ha servido para introducir mejoras en nuestro Centro educativo en materia de gestión mediambiental, seguridad e higiene alimentarias así como mejoras en el proceso de enseñanza aprendizaje. Sin menoscabo de lo anterior, se han establecido las bases para que ambas escuelas colaboren de forma coordinada en futuros proyectos Erasmus+.