

# BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN EL CIFP CARLOS OROZA  
DE PONTEVEDRA



Lunes, 4 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque práctico sobre buenas prácticas en el centro educativo

- 09:15 - 09:30** Recepción y acreditación de asistentes.
- 09:30 - 11:30** ·Visita al centro educativo, a cargo del docente **Ricardo Fernández Guerra** explicando en las diferentes zonas las buenas prácticas que se desarrollan en las mismas:
- Huerto escolar:** distribución, gestión, creación e historia de este espacio educativo vivo y en constante crecimiento y desarrollo. Manejo de los conceptos “sostenibilidad”, “economía circular” y “cocina de temporada” en la formación académica y práctica del alumnado teniendo en cuenta la huerta escolar como eje vertebrador en diferentes épocas y circunstancias del curso académico. Afectación del huerto escolar a otros módulos y ciclos, relación con especialidades diferentes a las del departamento de hostelería y turismo (FOL, idiomas).
- Compostero:** El proceso de compostaje: implantación inicial, pros y contras del proceso. Gestión y funcionamiento en la actualidad: organización del circuito de aprovechamiento de recursos generados antes de los residuos. Márgenes de actuación y necesidades de futuro.
- 11:30 - 12:00** Pausa-café .
- 12:00 - 14:00** **Economato:** Gestión general y gestión específica en función del grado y nivel educativo del alumnado. Gestión del economato desde el punto de vista del aprovisionamiento con el huerto escolar, explotación de datos por el alumnado de dirección de cocina e interdisciplinariedad con otros módulos y ciclos formativos.
- Buenas prácticas sostenibles en los talleres**  
Procedimiento para el trabajo con pequeños productores locales.  
Creación de un sistema de trabajo donde los productos de calidad diferenciada cobran especial importancia en el desarrollo de las clases de cocina, pastelería y sala.  
Organización del flujo de responsabilidades entre los diferentes módulos de un ciclo formativo (primer y segundo curso)
- 14:00 - 16:00** Comida
- 16:00 - 18:00** Formación práctica sobre separación de residuos y compostaje con responsables del Plan Revitaliza de la Diputación de Pontevedra. [Enlace Plan Revitaliza](#)
- Fin de la jornada.



# BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN EL CIFP CARLOS OROZA  
DE PONTEVEDRA



Martes, 5 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque de responsabilidad social

- 09:30 - 11:30** Formación con la [asociación Slow Food](#) sobre certificaciones y etiquetas sostenibles.
- Producto kilómetro cero y productos con marca de calidad diferenciada.  
Ejemplos prácticos sobre la gestión sostenible de un restaurante certificado y un comedor escolar certificado. Potencial aplicación de estos principios al restaurante de prácticas del centro educativo y al comedor de alumnado y personal. [Enlace Slow Food](#)
- 11:30 - 12:00** Pausa-café .
- 12:00 - 14:00** Cómo se gestiona un establecimiento de hostelería 100% comprometido con la sostenibilidad. [Fogar do Santiso](#): modelo de sostenibilidad económica, ecológica y social dedicado a la promoción, recuperación y defensa de la cultura, de la salud y del medioambiente. [Enlace Fogar do Santiso](#)
- 14:00 - 16:00** Comida
- 16:00 - 18:00** Por qué es importante formar al alumnado en el emprendimiento con responsabilidad social corporativa? El ejemplo de [Casa Grande de Xanceda](#). [Enlace Casa Grande de Xanceda](#)  
Degustación de productos.
- Fin de la jornada.

# BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN EL CIFP CARLOS OROZA  
DE PONTEVEDRA



Miércoles, 6 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque de innovación

**09:30 - 11:30** Formación sobre la aplicación de la **Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario** en los centros de formación de FP de hostelería a cargo del inspector de Sanidad, Jose Casqueiro.

**11:30 - 12:00** Pausa-café .

**12:00 - 14:00** Aplicación práctica de herramientas innovadoras contra el desperdicio alimentario: **LabelFood**. [Enlace LabelFood](#)

**14:00 - 16:00** Comida

**16:00 - 18:00** Aplicación práctica de herramientas digitales para la mejora de la sostenibilidad en el centro educativo: menús digitales, comandas digitales, pagos digitales, etc, a cargo de **Landin Informática**. [Enlace Landin Hostelería](#)

Fin de la jornada.



# BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN EL CIFP CARLOS OROZA  
DE PONTEVEDRA



Jueves, 7 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque de aprendizaje experiencial

- 09:30 - 11:00** Visita al **Restaurante Pepe Vieira** (2 estrellas Michelin y estrella Michelin Verde) y a su hotel Paisaje: Filosofía del proyecto. La huerta y el trabajo de recuperación de cocina autóctona a base de producto e historia. [Enlace Pepe Vieira](#)
- 11:00 - 12:00** Traslado a O Grove y pausa-café .
- 12:00 - 13:30** Visita al **Restaurante Culler de Pau** (2 estrellas Michelin y estrella Michelin Verde) Filosofía del proyecto. La huerta y el trabajo de recuperación de cocina autóctona pensando en el entorno el mar y los productos derivados. [Enlace Culler de Pau](#)
- 14:00 - 16:00** Comida
- 16:00 - 18:00** ·Visita al **Pazo Quintero da Cruz** ([Enlace Pazo Quintero da Cruz](#))  
Filosofía de los proyectos: Posibilidades gastronómicas, enológicas y turísticas con el aprovechamiento de recursos naturales y sostenibles como los viñedos y las camelias.  
Servicio de té.
- Fin de la jornada y de la formación presencial.

# BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN EL CIFP CARLOS OROZA  
DE PONTEVEDRA



Lunes, 11 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque de gestión práctica en el centro educativo

**16:00 - 17:30** Formación online sobre una herramienta digital de aplicación en el centro educativo para la gestión de los pedidos, el economato y los consumos.

**17:30 - 18:00** Descanso .

**18:00 - 19:30** Continuación de la formación online

Fin de la jornada y de la formación presencial.

FORMACIÓN NO PRESENCIAL: 3 HORAS

OBJETIVO: Puesta en práctica de la formación

Realización de un sencillo porfolio de aprendizaje para su aplicación en el centro educativo de cada participante. Este porfolio será entregado a cada asistente y deberá completarse y enviarse al centro educativo organizador para la evaluación de la actividad formativa.