

PLAN DE MODERNIZACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
«Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia-Financiado por la Unión
EuropeaNextGenerationEU»

CURSO: SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
CIFP San Cristóbal del 4 al 8 de septiembre
Programa definitivo

LUNES 4 DE SEPTIEMBRE

OBJETIVO: Enfoque práctico enseñando las buenas prácticas que realizamos en cada centro y en la zona.

- 08.30. Recepción y acreditación de asistentes
- 09.00. Visita al centro educativo, explicando en las diferentes zonas las buenas prácticas que se desarrollan en las mismas. 🕒
- 10.30 – 12.30. Curso-cata de quesos artesanos de Gran Canaria (ASOQUEGRAN). **Ponente. Judit Silvela Alemán**
- 12.30 - 13.00 Pausa-café
- 13.00 – 14.30 Formación sobre economía del bien común (proyecto de centro). **Ponente. María del Pino Hernández Aguiar.**

MARTES 5 DE SEPTIEMBRE

OBJETIVO: Enfoque de innovación. La formación puede fomentar la innovación en la industria de la hostelería y el turismo a través de la presentación de tecnologías sostenibles y prácticas innovadoras. Los profesores pueden explorar nuevas ideas y soluciones para abordar los desafíos de la sostenibilidad en su trabajo diario.

- 8.30 – 10.00 La Interdependencia Responsable y la Innovación Social. **Patricia Hernández Stadler**
- 10.00 – 12.00 Visita a las instalaciones Salobre Hotel Resort & Serenity
- 12.00 – 12.30 Pausa-café
- 12.30 – 14.30 Sostenibilidad y aplicación de la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, en instalaciones de Hostelería. **Ponente: Isabel Schmunkamp. Unidad de sostenibilidad Satocan**
-

MIÉRCOLES 6 DE SEPTIEMBRE

OBJETIVO: Enfoque de aprendizaje experiencial. La sostenibilidad es un tema que se aprende mejor a través de la experiencia directa.

- 08:30 – 14.30. Presentación de un menú de cocina canaria basada en la Economía Circular por parte del Restaurante La Catedral.
- Elaboración por parte del alumnado y degustación del menú presentado y elaborado en base a la sostenibilidad y la economía circular.
- **Ponente: Kilian Nordelo**

Las acciones desarrolladas en el centro relacionadas con la actuación "Creación de una red de 50 centros de excelencia" del "Plan de Modernización de la Formación Profesional" están financiadas por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y la Unión EuropeaNextGenerationEU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

«Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia-Financiado por la Unión EuropeaNextGenerationEU»

JUEVES 7 DE SEPTIEMBRE

OBJETIVO: Enfoque de responsabilidad social. La sostenibilidad no solo se trata de prácticas empresariales sostenibles, sino también de la responsabilidad social y la justicia social. La formación incluirá pautas de consumo responsable, gastronomía sostenible, responsabilidad social corporativa.

- 08:30-10:00. El Desarrollo Sostenible & la Responsabilidad Social Corporativa. **Ponentes. Patricia Hernández Stalder & Noelia Pericon**
- 10:00-11:45. ¿Qué son los criterios ESG y cómo integrarlos en la empresa?. **Ponentes. Noelia Pericon**
- 11:45-12:15 Pausa-café
- 12:15-14:30 La Economía Circular & la Empresa Regenerativa. **Ponentes: Noelia Pericon & Patricia Hernández Stalder**
-

VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE

OBJETIVO: Herramientas digitales para una gestión sostenible en los talleres de hostelería.

Aplicaciones informáticas con herramientas innovadoras para la gestión de la sostenibilidad: Labelfood, ReserLan, Sutondo.

Las acciones desarrolladas en el centro relacionadas con la actuación "Creación de una red de 50 centros de excelencia" del "Plan de Modernización de la Formación Profesional" están financiadas por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y la Unión EuropeaNextGenerationEU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.