

CURSO DE HOSTELERÍA A NIVEL NACIONAL

Profesorado:

- PTFP Servicios de Restauración
- PTFP Cocina y Pastelería
- Número de plazas: 30 (50% de cada especialidad)

ALFABETIZACIÓN SENSORIAL APLICADA A LA HOSTELERÍA.

FECHAS: 16 de marzo al 20 de marzo.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: hasta el 20 de febrero.

LUGAR: CPIFP HURTADO DE MENDOZA

HORARIO:

- Lunes 16 de marzo 2026: **Joan Roca y Abel Valverde** 9:00h a 14:00h y 16:30h a 19:00h
- Martes 17 de marzo 2026: **TasteLab** 9:00h a 14:00h y 16:30h a 19:00h
- Miércoles 18 marzo 2026: **Patxi Troitiño** 9:00h a 14:00h
- Jueves 19 de marzo 2026: **Los sentidos en Faralá** 9:00h a 14:00h
- Viernes 20 de marzo 2026: **Cristina Jiménez** 9:00h a 14:00h

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Se seleccionarán los 15 primeros solicitantes de cada especialidad atendiendo a los siguientes criterios de baremación:

- **Antigüedad:** 1 punto por cada año como funcionario de carrera (máximo 5 puntos) Miembro de equipo directivo: 0,20 puntos por cada año acreditado como miembro de equipo directivo (**máximo 1 punto**)
- **Jefe de departamento:** 0,10 puntos por cada año acreditado como jefe/a de departamento (**máximo 0,50 puntos**)
- **Participación en proyectos de innovación** convocados por la Comunidad Autónoma 0,10 por cada uno (**máximo 0,5 puntos**)
- **Coordinación de proyectos de innovación** convocados por la Comunidad Autónoma (0'2 puntos por cada uno) (**máximo 0,6 puntos**).
- En caso de **empate** se realizará una asignación de plazas según sorteo que se celebra para determinar la letra de la oposición en Andalucía en la Sede de la Dirección General de Recursos Humanos de Sevilla y Función Pública a fecha de 2 de febrero de 2026 "ñ".
- Un máximo del **20% de las plazas limitadas a la Comunidad Autónoma de Andalucía** (6 profesores/as).
- **Enlace al formulario de inscripción:**
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScD91Eb-vYHD0MgdIusMdT8AWJGjNeH9n0eXfpytg46PWV4sw/viewform?usp=dialog>



OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar en el profesorado competencias pedagógicas y sensoriales que les permitan integrar la alfabetización sensorial de los sentidos en la enseñanza de la hostelería, aplicándola de manera transversal a ámbitos como la sumillería, el barismo, la coctelería y el patrimonio cultural de la Alhambra, destacando la importancia de los sentidos en la experiencia gastronómica y turística.

PONENTES: Joan Roca, Patxi Troitiño, Abel Valverde, Cristina Jiménez y Xose Luis Suárez.

RESUMEN DE CONTENIDOS:

1. Alfabetización sensorial aplicada a la hostelería
 - Concepto de alfabetización sensorial: definición, fundamentos y aplicación educativa.
 - Los cinco sentidos y su papel en la percepción gastronómica y cultural.
 - Memoria sensorial, emociones y experiencia del cliente/alumnado.
2. Educación sensorial en sumillería
 - Análisis sensorial del vino: vista, olfato y gusto.
 - Introducción al lenguaje sensorial y descriptivo.
 - La cata como herramienta didáctica.
 - Diseño de actividades sensoriales aplicadas a la docencia en sumillería.
3. Barismo y percepción sensorial
 - El café como experiencia multisensorial.
 - Aromas, sabores, texturas y sonidos en el proceso de elaboración.
 - Variables sensoriales en la extracción y degustación.
 - Propuestas didácticas para el aula de barismo basadas en los sentidos.
4. Coctelería sensorial
 - Equilibrio sensorial en la coctelería: sabores, aromas, temperatura y textura.
 - Creatividad, presentación visual y narrativa sensorial.
 - Introducción a la coctelería emocional.
 - Actividades prácticas y recursos didácticos para el desarrollo sensorial del alumnado.
5. La Alhambra como experiencia sensorial
 - La Alhambra desde los sentidos: vista, oído, tacto, olfato y percepción espacial.
 - Relación entre patrimonio, cultura, gastronomía y turismo experiencial.
 - Aplicación del enfoque sensorial del patrimonio en la enseñanza de la hostelería.
6. Transferencia didáctica
 - Diseño de actividades sensoriales para el aula.
 - Adaptación de contenidos sensoriales a distintos niveles educativos.

