

## Título de la actividad: BUENAS PRÁCTICAS EDUCATIVAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



**Formulario de inscripción:** <https://forms.gle/pSwTyPushNdde7dU6>

**Lugar de celebración:** CPIFP Hurtado de Mendoza. Escuela de Hostelería y Turismo (Granada)  
C/ Francisco Palau y Quer, 17  
CP: 18006, Granada

**Fecha de celebración:** 11 a 15 de septiembre de 2023.

**Plazo de inscripción:** hasta el jueves 29 de junio de 2023 a las 23:59h.

**Modalidad:** Curso presencial.

**Duración:** 30h.

**Número de participantes:** máximo 30.

**Dirigido a:** personal docente de centros públicos de España relacionado con el sector hostelero.

**Certificación:** reconocida por el Ministerio de Educación y Formación Profesional. Es obligatorio un 85% de asistencia para certificar.

**Criterios de selección:** pertenecer, preferentemente, a las siguientes especialidades docentes: Cocina y pastelería y Servicios de restauración.

### **Requerimientos previos:**

- Los/las docentes participantes deberán gestionar con su Comunidad Autónoma las comisiones de servicio o autorizaciones de movilidad correspondientes y/o los permisos necesarios para su asistencia, de acuerdo con la norma establecida por su administración educativa.
- Se recomienda (no obligatorio) aportar vestimenta adecuada para la formación en cocina (uniforme de cocina).
- Traer dispositivo tipo smartphone o tablet con app para lector de código Qr.

**Alojamiento y manutención:** La organización gestiona y asume los gastos derivados del alojamiento con pensión completa desde el domingo 10 de septiembre de 2023 a las 20h hasta la finalización de la formación (viernes, 15 de septiembre de 2023 a las 13h).

**Pernocta y desayuno:** [Hotel Urban Dreams Nevada \\*\\*\\*](#)

**Comida:** [CPIFP Hurtado de Mendoza](#)

**Cena:** [La despensa del granero](#) y/o [Palatino](#)

La agencia GranaVisión Destination & Incoming Partner se pondrá en contacto con los/las participantes para realizar las gestiones de desplazamiento y alojamiento.

**Desplazamiento:** La organización se ocupará de la gestión y gasto del desplazamiento del domingo 10 de septiembre de 2023 desde el aeropuerto, estación de tren o autobús de origen hasta Granada o Málaga (aeropuerto, estación de tren o autobús). Asimismo, la organización se ocupará de la gestión y gasto del viernes 15 de septiembre de 2023 desde Granada o Málaga (aeropuerto, estación de tren o autobús) hasta el aeropuerto, estación de tren o autobús de origen.

No se contemplan ayudas de desplazamiento, alojamiento o manutención salvo las gestionadas y pagadas por la propia organización responsable de la formación.

## DETALLES DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA

### Objetivos de la actividad:

- Dar a conocer algunas de las buenas prácticas educativas que se llevan a cabo en el CPIFP Hurtado de Mendoza en el sector de la hostelería (en barismo, coctelería, alta cocina, sostenibilidad, metodología y recursos educativos digitales).
- Poner en común buenas prácticas que se llevan en el Centro y en su entorno relacionado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (como eje común de la actividad formativa conjunta de los 4 centros de hostelería que forman parte de la Red Nacional de Centros de Excelencia de FP).

### Contenidos de la actividad:

Buenas prácticas educativas en el sector de la hostelería.

Recursos educativos audiovisuales en el sector de la hostelería.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el CPIFP Hurtado de Mendoza.

### Metodología:

De manera presencial se expondrán propuestas educativas que se llevan a cabo en el CPIFP Hurtado de Mendoza y que son replicables a otros centros educativos. Se crearán espacios para compartir experiencias y potenciar el trabajo colaborativo y en red con otros centros del territorio nacional.

## **CRONOGRAMA:**

### Lunes 11 de septiembre 2023

Objetivo: El proyecto de innovación e investigación aplicada que se lleva a cabo de manera conjunta en los 4 Centros de Hostelería de la Red Nacional de Centros de Excelencia de FP tiene como eje central el barismo, la sumillería y la coctelería. En esta jornada de formación se comparten técnicas de estas especialidades por parte de nuestro profesorado.

9:30h a 10:00h: Recepción y acreditación de participantes (Rafael Roldán Castellón).

10:00h a 10:30h: Presentación y bienvenida (José Amo Fraile).

10:30h a 11:00h: Visita del Centro y sus instalaciones (José Amo Fraile).

11:00h a 11:30h: Coffee Break.

11:30h a 14:00h: ODS4. Café, diferentes tipos de extracción, nuevas tendencias. (Juan Casado García).

- El café, cultivo, tueste y molienda.
- Diferentes métodos de extracción e infusión.
- Análisis organoléptico de café.
- Aplicaciones en el aula de nuevas técnicas.

14:00h a 16:30h: Comida.

16:30h a 19:00h: ODS4. Coctelería actualizada (Ramón Francisco Ruiz Matillas).

- Recetario Internacional. El respeto a los clásicos.
- Las nuevas tendencias.
- El uso del hielo seco y nitrógeno líquido.
- Decoraciones y presentaciones.

### Martes 12 de septiembre 2023

Objetivo: Descubrir técnicas vanguardistas y de alta cocina con interés para la posterior formación al alumnado en el sector hostelero. Aprender a utilizar el potencial de los recursos audiovisuales para la formación del alumnado del sector de la hostelería.

9:00h a 11:00h: ODS3. Menú de vanguardia y alta cocina saludable y shooting (Francisco José Valera Montilla y Rodrigo Alarcón Domene).

- Desarrollo y Preparación de un menú de alta cocina saludable de vanguardia, destacando la presentación final de los platos atendiendo al recurso audiovisual seleccionado.
- Caja de luz como instrumento de iluminación asequible.
- Falso emplatado pensado para la fotografía.

11:00h a 11:30h: Coffee Break.

11:30h a 14:00h: Menú de vanguardia y alta cocina saludable y shooting (Francisco José Valera Montilla y Rodrigo Alarcón Domene).

- Desarrollo y Preparación de un menú de alta cocina saludable de vanguardia, destacando la presentación final de los platos atendiendo al recurso audiovisual seleccionado.
- Caja de luz como instrumento de iluminación asequible.
- Falso emplatado pensado para la fotografía.

14:00h a 16:30h: Comida.

16:30h a 19:00h: ODS4. Elaboración de recursos audiovisuales en el aula: revelado digital de fotografía (Francisco José Valera Montilla).

- Conociendo Lightroom.
- Edición de fotografías.
- Otras herramientas.

Miércoles 13 de septiembre 2023

Objetivo: Conocer experiencias educativas en el sector de la hostelería en el que se trabajan directamente Objetivos de Desarrollo Sostenible.

9:00h a 11:00h: ODS4, ODS12. Ecohuerto (Rubén Enrique Sánchez Jiménez y José Carlos Sánchez Martínez).

- Sostenibilidad: compostaje con residuos orgánicos vegetales.
- Cosechar hortalizas y frutas de temporada con ADN Local autóctona del Al-Andalus.
- Disminución de la huella de carbono.
- Alimentación sostenible

11:00h a 11:30h: Coffee Break.

11:30h a 14:00h: ODS4, ODS12. Aprovechamiento culinario. Residuos 0. (Francisco Granda Martín y Susana García Montero).

- Versatilidad de las materias primas.
- Decoración de platos con mermas.
- Platos de aprovechamiento.

14:00h a 16:30h: Comida.

16:30h a 19:00h: Los ODS: una propuesta basada en el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) en el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora (Tamara Romero Marion).



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

SECRETARÍA GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

**FP:** Formación  
Profesional

### Jueves 14 de septiembre 2023

Objetivo: Reconocer prácticas de sostenibilidad en empresas del sector hostelero granadino con las que el Centro mantiene estrechos acuerdos de colaboración.

**9:00h a 13:00h:** ODS12. Visita a cervezas San Miguel-Alhambra (Málaga): “Cuando la sostenibilidad abraza la tradición y el regreso a los orígenes”.

### Viernes 15 de septiembre 2023

**9:00h a 13:00h:** ODS3, ODS12. Visita a Industrias Espadafor, Escúzar (Granada): “Recorrido hacia la sostenibilidad”.