

BUENAS PRÁCTICAS Y SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS CENTROS EDUCATIVOS EN HOSTELERÍA Y TURISMO



Del 4 al 8 de septiembre en CIPFP Camino de Santiago en Santo Domingo de la calzada (La Rioja)

Lunes 4 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque práctico enseñando las buenas prácticas que realizamos en cada centro

- 10.30 Recepción en el Centro y acreditación de asistentes
- 11:00 Saludo e inauguración de la formación por parte del Director del Centro y del Director General de FP
- 11:30 Pausa café y toma de contacto
- 12:00 Visita al centro educativo
- Formación sobre las buenas prácticas en economía circular desarrolladas en el centro explicando en las diferentes zonas 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, mejoras que ha supuesto su aplicación. Márgenes de actuación y necesidades de futuro.
- 14.00 - 16.00 Comida “Campo de Golf” de Logroño
- 16.00 – 18.00 Visita Bodega La Grajera en la que veremos una bodega integrada en un paisaje de viñas, olivar y pinares en la Finca de La Grajera y descubriremos el sistema de **Geotermia como fuente de energía**, un modelo de innovación y compromiso con el medio ambiente

Martes, 5 de septiembre

OBJETIVO: Enfoque de aprendizaje experiencial. La sostenibilidad es un tema que se aprende mejor a través de la experiencia directa. Queremos incorporar actividades prácticas, visitas a lugares y experiencias sostenibles para proporcionar un aprendizaje más enriquecedor e inspirador.

- 10.30 Visita al Restaurante La Venta de Moncalvillo (1 estrellas Michelin y estrella Michelin Verde): Filosofía del proyecto. La huerta y el trabajo de recuperación de cocina autóctona a base de producto e historia. Ponencia **“La cocina de pueblo”**
- 14.00- 16:30: Menú degustación en Venta de Moncalvillo y mesa coloquio

Miércoles, 6 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.

10:00-11:30 Ecología en la ganadería por Gonzalo Palomo (online)

11.30-12.00 Pausa-café

12.00-13.30 Roberto Ruiz de Arkaute, Empresa de distribución de productos ecológicos, trabaja en el desarrollo de experiencias para incrementar la producción ecológica en 'Neiker' (Instituto Vasco de investigación y desarrollo agrícola), instituto que apoya y promueve la mejora competitiva del sector agroalimentario.

14:00 Comida: Típica Riojana Bodega Beronia

16.00-18.00: Visita Bodega Beronia, bodega más sostenible del mundo

Jueves, 7 de septiembre

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

10-11,30 Agricultura ecológica y sostenible: Jesús Ochoa Moneo, agricultor Ecológico de La Rioja e impulsor y presidente de la Cooperativa ARAE (Castilla y León) y presidente de la ACER (asociación del camino ecológico de La Rioja)

11.30-12.00 Pausa-café

12.00-14.00 Alimentación ecológica y sostenible M^a Dolores Raigón, doctora en ingeniería agrónoma. Miembro del Consejo Asesor del Centro Mundial para la alimentación saludable.

14.00-16.00 Comida Aitor Esnal

Viernes 8 de septiembre

OBJETIVO: Conocer el módulo de economía circular para la próxima implantación en los ciclos de grado medio y superior

Formación on-line por David Ceniceros correspondiente a 6 horas.