

Tarde

16:30-17:30 Obradoiros por especialidades

O sumiller do té: Pautas para un perfecto servizo de té

D^a. Laura Rodríguez @latetera

Comedor

Gamificación aplicada á aula: aprender xogando

D. Aitor Barbosa @kinderteach

Aloxamento 1

Presentacións de impacto: sorprende ao teu alumnado

D. David Veloso @df_veloso

Biblioteca

Tapas de autor: O camiño dunha tapa gañadora

D. Rubén González @elcafetinpontevedra
@duben.gonzalezvallejo.1 @rubengvallejo

Aula I+D

As técnicas de interpretación do patrimonio aplicadas á aula

D^a. María Elvira Lezcano @mavilezcano

Aula Guía 2

Actividade complementaria

17:30-20:00 Paseo enogastronómico pola Boa Vila: O sabor da nosa historia

Percorrido polos lugares emblemáticos de Pontevedra relacionadas co viño e a gastronomía, aplicando técnicas aprendidas durante toda a xornada, que rematará en El Cafetín de Pontevedra. D^a. Tina Otero e alumnado de 2º do CS Guía, Información e asistencia turística do CIFP Carlos Oroza

NOTA IMPORTANTE: Por cuestións organizativas a reserva de praza desta actividade farase enviando un correo a vicedireccion@cifpcarlosoroza.es antes do mércores 22 ás 14:00



CURSO 2017-2018

P1702003 XORNADAS DE HOSTALARÍA E TURISMO

CIFP Carlos Oroza
24 de novembro de 2017



Hostalaría
e turismo

PROGRAMA

Mañá

09:15-09:30 **Recepción de participantes e distribución dos Obradoiros**

Entrada do auditorio Cidade Infantil Príncipe Felipe

09:30-09:45 **Presentación xornadas**

Responsables da administración educativa
@fpgalicia @eduhostalaría

09:45-11:00 **Transformación dixital na hostalaría**

D. Diego Coquillat diegocoquillat.com
@diegocoquillat

11:00-11:30 **Pausa-Café**

Realizado polo alumnado do CEE Príncipe Felipe

11:30-12:30 **A metodoloxía ABP**

D. Agapito Muñiz @aga_mun

12:30-13:30 **Boas prácticas educativas en centros de ensino público de Galicia**

D^a. Noa González e D^a Trinidad Torreiro
D^a Sonia Viveiro e D. Agapito Muñiz

13:30-14:30 **Sesión Vermú na Cafetería Suso Domínguez**

CIFP Carlos Oroza

Presentación dos proxectos de innovación en Centros de hostalaría e turismo

- **Para ti, para min...para todos CIFP Carlos Oroza** Formando profesionais en Hostalaría e Turismo universal e inclusivo @carlosorzacifp
- **Acuicultura CIFP Carlos Oroza** Cociñando os produtos da acuicultura galega @carlosorozacifp
- **Lapa CIFP Carlos Oroza** Poñendo en valor gastronómico a lapa das Rías Baixas. @carlosorozacifp
- **Fibras vexetais CIFP Carlos Oroza** Elaborando papel comestible de fibras vexetais. @carlosorozacifp
- **PonteVan: FP na rúa CIFP Carlos Oroza** Amosando a aprendizaxe na FP á sociedade. @Pontevan
- **Produtos cárnicos gourmet CIFP Compostela** Engadindo valor á carne de calidade @cifpcompostela
- **Elaboración de cervexa artesá baixo a marca "Quilómetro cero"** Coñecendo as posibilidades da cervexa artesá IES Fragas do Eume @ies.fragasdoeume.3
- **A nosa camelia, tan curiosa como saborosa CIFP Carlos Oroza** Descubrindo os segredos turísticos e gastronómicos da camelia @carlosorozacifp

14:30-16:30 **Xantar no restaurante Álvaro Cunqueiro**

CIFP Carlos Oroza