



www.edu.xunta.es/fp

Innovación e
novas tendencias en sala

30

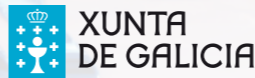


Encontro Internacional de Formación Profesional de Galicia, Asturias, Castela e León, e Portugal

CIFP Carlos Oroza, Pontevedra
Mércores,
28 de febreiro
de 2018

XUNTA DE GALICIA

galicia



Encontro Internacional de Formación Profesional

Dentro do importante impulso que Galicia lle deu á Formación Profesional nestes últimos anos, destaca a potenciación da Rede galega de Formación Profesional de hostalaría —eduHostalaría Galicia—, integrada polos oito centros dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria que imparten ensinanzas desta especialidade e que se estenden ao longo de toda a xeografía galega.

Creada no ano 2014, eduHostalaría Galicia quere ser un espazo dinámico, de innovación e intercambio de experiencias, que favoreza o impulso dun sector clave para a economía de Galicia; constitúe unha aposta decidida da nosa comunidade para dotar un sector cada vez máis competitivo de capital humano cualificado, como estratexia necesaria para acadar o liderado nacional e internacional.

A actividade de eduHostalaría Galicia, ademais da súa presenza en Facebook e Twitter, canalízase a través da web <http://www.edu.xunta.es/fp/rede-fp-hostalaría>, lugar de referencia onde poden atoparse unha información e unha orientación completas e estruturadas dos centros con formación especializada en hostalaría, das súas ofertas integradas de Formación Profesional e do conxunto de servizos que se lles ofrecen ás empresas, ademais de difundir ofertas de emprego e todas as iniciativas que xurdan relacionadas coa innovación, o emprendemento e a mobilidade para o profesorado, o alumnado e as persoas tituladas.



Programa

- 9:00 horas **Recepción.**
- 9:30 horas **Presentación.**
- 10:00 horas **Diálogo.** «O camiño cara a unha experiencia gastronómica: da idea á sala».
Interveñen: Elena Arzak, directora cociñeira e Igor Zalakaín, xefe do departamento i+d. Restaurante Arzak, en Donostia.
- 10:40 horas **Relatorio.** «Máis alá das harmonías: investigación, creatividade e afán de superación do *sommelier* no século XXI».
Intervén Guillermo Cruz, xefe de *sommeliers* do Restaurante Mugaritz, en Donosti.
- 11:20 horas **Conversas.** «A personalización do servizo de sala: tres historias que contar».
Esther Daporta. Restaurante Yayo Daporta.
Marta Fernández. Restaurante O Balado.
Silvia García. Restaurante Mugaritz.
Modera: Cristina Alcalá.
- 12:00 horas **Café.**
- 12:30 horas **Clase maxistral.** «Fusión entre a cociña e a sala».
Impartida por Javier Olleros, Óscar Quintana e Ana Rodríguez. Restaurante Culler de Pau. O Grove.
- 13:30 horas **Visita.** Instalacións do CIFP Carlos Oroza.
- 14:30 horas **Xantar.** «Petiscos» no restaurante de prácticas e «Xantar na rúa» para o alumnado asistente.
Ofrecido por «PonteVan» e «Hermes Journey».
- 16:30 horas **Alianzas estratéxicas** entre centros de FP de Hostalaría.
Interveñen:
Ana Paula Pais, directora da *EHT Coimbra* e vicepresidenta da Asociación Europea de Escolas de Hostalaría e Turismo.
María José Campos, directora do *CIFP de Hostelería y Turismo*, de Xixón, e coordinadora do proxecto FPEmpresa.
Paulo Vaz Morais, director da *EHT Douro-Lamego*.
Presenta e modera: Eugenia Pérez Fernández, Subdirectora Xeral de FP da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria.
- 17:30 horas **Clausura.**