

SEPT 2023 - MAI 2024

EDICIÓN ANUAL

VILAMARÍN XSPERTA NEWS

ESCOLAR

XORNAL

XA SOMOS CIFP!



O Instituto de Educación Secundaria de Vilamarín xa é cousa do pasado, xa que para o curso 2023/24 muda nun centro integrado de Formación Profesional.





Índice

- **XA SOMOS CIFP!**
- **AXENDA GASTRONÓMICA 2024**
- **REDES SOCIAIS DO CENTRO**
- **SERVICIOS COMEDOR EXTERIOR**
- **SEXAMOS MAIS ECOLÓXICOS**
- **EL CIFP DE VILAMARÍN EN NUESTRA MENTE**
- **A ARTE DA CONVIVENCIA E A APRENDIZAXE EMOCIONAL**
- **O ENTROIDO EN VILAMARÍN!**
- **UN CONCOURS AUX BELLES NOTES DE CHANDELEUR!**
- **OLIMPIADAS DE FP**
- **IMOS DE VODA**
- **MOBILIDADE A PRAGA**
- **UNHA NOVA ETAPA, DESPEDIDA DE ANTONIO CARIDE.**
- **VIAXE SENSORIAL A TRAVÉS DAS BEBIDAS FERMENTADAS**
- **A FP DUAL NO CIFP DE VILAMARÍN**
- **NOVIDADES LABORAIS 2024**
- **GALEGAS ÁO PODER**
- **DÍA DAS LETRAS GALEGAS**
- **OBRA DE AMPLIACIÓN DOS OBRADOIROS**
- **ENTREVISTA A DIRECTORA DO CENTRO DE INNOVACIÓN DE FP EDUARDO BARREIROS**
- **CAMPEONATO DE SUMILLERÍA SUSO DOMÍNGUEZ**
- **A RECEITA DO ALUMNO**
- **O CLUBE DAS CATAS**
- **CATAS DE PRODUTOS IXP E DOP**
- **PECHE DE EDICIÓN**

Nova edición

Por equipo de redacción

Benvidos a unha nova edición da revista Vilamarín Xsperta News. Con esta publicación pretendemos dar información a toda a comunidade educativa dos eventos e actividades que se desenvolven no CIFP de Vilamarín. Léstedes ben, este ano o noso centro transformouse en Centro Integrado de Formación Profesional.

Nesta 4ª edición, incluimos unha entrevista coa directora, Eva Fachado, que nos explica algúns dos detalles que implicaron este cambio.

Neste curso 2023/2024 tiveron lugar multitude de actividades tanto no propio centro como outros eventos que contaron coa participación do noso alumnado. Repetimos actividades que consideramos de interese para o alumnado, como as visitas do alumnado á feira Fórum Gastronómico na cidade da Coruña, e Xantar Expourense, así como visitas a empresas e charlas que axudan a complementar a formación dos estudantes do CIFP de Vilamarín.

Por outra banda, acollemos a visita de profesionais como Daniel Marín e Xose Lois Sebio nos talleres de restaurante e aula de cata.

Tamén deixamos espacio para amosar a nosa opinión sobre temas de interese e divulgar todo o traballo que tan ben se fai dende a biblioteca do noso centro, con certames e consursos de escritura e redacción.

Este número de Vilamarín Xsperta News é un pequeno resumo de todo o que acontece no noso centro, porque este centro ten moita vida! Esperamos que vos guste.

Xa somos **CIFP!**



CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN

CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN · CIFP DE VILAMARÍN

ENTREVISTA

Eva Fachado

Entrevistamos á directora do CIFP de Vilamarín.

Nesta conversa, exploraremos a significativa transición que experimentou o IES de Vilamarín ao transformarse en CIFP, os desafíos e as oportunidades que xurdiron durante este proceso, así como os cambios estruturais e académicos que se implementaron.

Bos días Eva, quería falar hoxe contigo sobre o que supuxo para nós como centro, pasar a converternos nun Centro Integrado de Formación Profesional.

Despois de pasado todo o curso, podemos considerar que foi unha boa nova?

Eu penso que si. Eu estaba co medo normal de como ía saír todo, pero en realidade este nomeamento é froito do traballo destes últimos anos tratando de facelo moi ben. Temos unha responsabilidade grande coa implantación do sistema de calidade, pero o estamos facendo ben, xa que podemos dicir que somos o único centro que non tivo non conformidades na auditoría externa, clara mostra deste compromiso que adquirimos.

Foi unha noticia esperada ou relativamente repentina?

Si, bastante repentina, de feito, tivemos unha hora para convocar o claustro e vos comunicar a nova, antes de que saíra publicada en prensa.

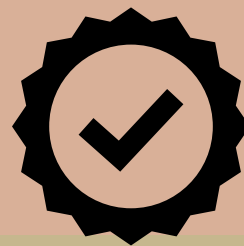
Había dúbidas, porque en realidade maio era bastante tarde para facer este comunicado.

Esta nova consideración, de CIFP que cambios implica?

Estructural e organizativamente cambia por completo, aínda que orzamentariamente non tanto. Novos cargos, novas coordinacións, xefaturas de departamento, a estrutura interna do centro cambiou por completo.

A opinión da consellería é que cos anos tamén se traduca nun aumento na matrícula, pero isto xa se verá. Documentalmente tamén comporta a implantación dun sistema de calidade, así como mais autonomía legal e a posibilidade de concesión de mais proxectos.

Mentalmente implicou un cambio intenso e moito traballo, xa que houbo que crear documentos e modelos que non existían.



E os docentes, como foi recibida esta noticia pola súa banda?

Moi ben, no claustro que mencionaba antes, todos os docentes que estaban presente comezaron a aplaudir, quedei moi sorprendida polo ben que foi acollida, pero obviamente, tamén había certo medo e incerteza polo cambio.

A nova categoría de CIFP, fainos mellores?

Si, definitivamente si, porque nos ordena e nos fai crecer. Por exemplo, temos concedidas accións formativas para desempregados (AFD) de Nivel 2 que levavamos tempo solicitando, tamén a Aula Ateca, seguimos coa aula de emprendemento por formar parte da rede de centros integrados, así como o Viveiro de Empresas. Polo que a resposta ten que ser que si.

Aínda que sabemos que o profesorado agora mesmo está saturado, somos conscientes de que vai ser vantaxoso a longo prazo, xa que estar dentro dun sistema de calidade é un aval, unha garantía de procesos.

Moitas grazas Eva por compartir con Vilamarín Xperta News esta pequena reflexión.



Axenda 2024

Por equipo de redacción

- **FITUR:** 22-26 Xaneiro 2025 (Madrid)
- **MADRID FUSIÓN:** 27-29 Xaneiro 2023 (Madrid)
- **BARCELONA WINE WEEK:** 3-5 Febreiro 2025 (Barcelona)
- **FESTIVAL INTERNACIONAL DEL CAFÉ - COFFEE FEST:** 15-17 Febreiro 2025 (Madrid)
- **SIMPLESMENTE VINHO:** 21-23 Febreiro 2025 (Oporto)
- **ESSÊNCIA DO VINHO:** 21-23 Febreiro 2025 (Oporto)
- **BTL BOLSA DE TURISMO DE LISBOA:** Feb 2025 (Lisboa)
- **ITB BERLIN:** 4-6 Marzo 2025 (Berlín)
- **HOSPITALITY INNOVATION PLANET:** 10-12 Marzo 2025 (Madrid)
- **SALON GOURMETS:** 22-25 Abril 2025 (Madrid)
- **A EMOCIÓN DOS VIÑOS:** 6-7 Xullo 2024 (Santiago de Compostela)
- **VINOBLE Salón Internacional de los Vinos Nobles:** 26-28 Maio 2024 (Jerez)
- **SALÓN DE ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO - SALIMAT ABANCA:** 1-2 Xuño (Silleda)
- **PORTAMÉRICA:** 4-6 Xullo (Caldas de Reis)
- **THE DRINKS SHOW:** 23-24 Setembro 2024 (Madrid)
- **SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA:** 7-9 Outubro 2023
- **FIBAR:** 21-22 Outubro 2024 (Valladolid)
- **MADRID COCKTAIL WEEK:** 19-27 Outubro 2024
- **XANTAR EXPOURENSE:** 24-27 Outubro 2024 (Ourense)
- **ETIQUETA NEGRA - GOURMET GALEGO:** 9-11 Novembro 2024 (Pontevedra)
- **INTUR - FERIA INTERNACIONAL DEL TURISMO DE INTERIOR:** 14-17 Novembro 2024



CIFP Vilamarin

1520 Me gusta • 1746 seguidores



RRSS

LIKE



COMENTA



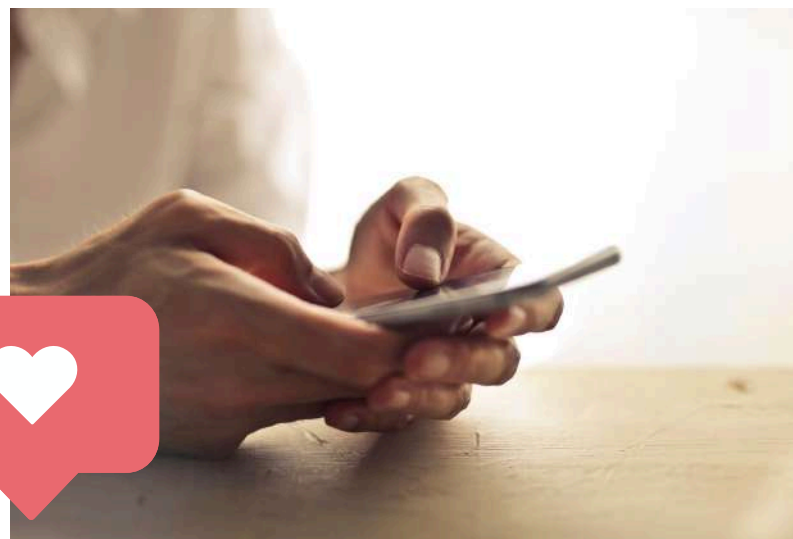
COMPARTE



Síguenos nas redes sociais do centro. Estos son os canais oficiais nos que o CIFP de Vilamarín ofrece información á comunidade educativa.

A vía principal de información online é a páxina web e as as redes sociais sinaladas.

@cifpvilamarin



RESTAURANTE ESCOLA



Reservas
988 68 50 50



O CIEP de Vilamarín dispón dun restaurante didáctico que permite ao alumnado aplicar as habilidades que vai adquirindo durante o curso.

Este restaurante, aberto ao público, ofrece unha carta gastronómica que cambia en cada servizo, producida e servida polo alumnado de servizos en restauración, cociña e panadaría.

Debido á limitación de espazos e para garantir unha mellor xestión, o restaurante abre para un número restrinxido de comensais externos, que deben facer reserva obrigatoria.

Pódese desfrutar do noso restaurante didáctico de outubro a maio

Tomade nota para o vindeiro curso, xa que as prazas son escasas!



Sexamos ecolóxicos, sexamos vida!

Desde a cafetería do centro estamos levando a cabo unha campaña de reciclaxe de pousos de café, xa que son ricos en nutrientes como o nitróxeno, potasio e fósforo, o que os converte nun excelente fertilizante orgánico para plantas.



Reciclaxe de pousos

IMOS EMPREGALOS PARA COMPOSTAR



**PRÉGASEVOS QUE NON TIREDES NADA Ó
CAIXÓN QUE NON SEXA CAFÉ**



O compostaxe de pousos de café axuda a mellorar a estrutura do solo, aumenta a súa capacidade para retener auga e promove a actividade de microorganismos beneficiosos. Isto resulta nun solo máis saudable e fértil para o crecemento de plantas.

Ademáis é un exemplo de economía circular, onde os residuos convértense en recursos útiles, xa que ó integralos na produción agrícola, créase un ciclo sostible que reduce a dependencia de recursos non renovables.



A reciclaxe de pousos non só axuda a reducir a cantidade de residuos enviados a vertedoiros, senón que tamén ofrece beneficios ambientais e agrícolas significativos

Pídeos!





El Cifp de Villamarín en nuestra mente

Por Isabel López

Hablando con gente desligada al CIFP de Villamarín he llegado a la conclusión que aquí estamos formando:

- 1) **Personas:** que es la cualidad principal para cualquier actividad que quieran desarrollar a lo largo de su vida, (algo complicado porque hay muchas casuísticas), vienen con la mente desordenada y aquí intentamos darle un orden para que les pueda ser útil a lo largo de su vida.
- 2) **Profesionales:** que es a lo que nos dedicamos, y contamos con muy buenos profesionales al respecto, queremos que entre todos amen lo que hacen, y que con nuestro cariño a lo que hacemos, terminen contagiándose.

Para todo ello utilizamos las letras del nombre de nuestro CIFP:

*V*alentía
*I*lusión
*L*ealtad
*L*ucidez
*A*legria
*M*elancolía
*A*mor
*R*ectitud
*I*nquietud
*N*obleza

PD: Recomendamos a todos que lleven en la mente las palabras formadas por el nombre de nuestro instituto para que les puedan ser útiles a lo largo de su vida.



A ARTE DA CONVIVENCIA E A APRENDIZAXE EMOCIONAL

Por Isabel Sánchez

A convivencia, ese arte complexo de compartir espazos e vidas con outras persoas, é algo que todos experimentamos. Xa sexa na casa, no traballo ou na rúa, estamos constantemente interactuando cos demais. E, mentres ás veces pode ser un auténtico pracer, outras veces pode ser tan difícil como tentar cun peixe ande en bicicleta. Hai que reflexionar sobre a importancia de respetarse e incluírse mutuamente, sen esquecer o toque de humor que nos fai a vida máis levadeira.

A escola é un espazo de convivencia onde se reproducen moitas das dinámicas sociais que existen no exterior. Os conflitos entre os estudantes non son unha novidade, pero a maneira en que estes se manifiestan mudou significativamente. Os adolescentes de hoxe en día (non todos) interactúan a través de linguaxes e códigos propios, moitas veces marcados por unha falta de respecto e consideración cara aos demais. As redes sociais e a comunicación dixital desempeñan un papel crucial nesta transformación, promovendo, en ocasións, comportamentos impulsivos e pouco reflexivos.

Os novos modos de falar dos adolescentes caracterízanse por un uso frecuente de insultos, despezos e comentarios despectivos. Esta forma de comunicación, lonxe de ser inocente, revela unha falta de intelixencia emocional e empatía, elementos fundamentais para unha convivencia pacífica. Moitos estudantes non son conscientes do impacto que as súas palabras poden ter nos seus compañeiros, o que leva a situacións de acoso e exclusión social.

Os adultos, incluíndo docentes e pais, teñen un papel fundamental na formación emocional dos adolescentes. Porén, a falta de intelixencia emocional por parte dos adultos pode agravar a situación. Moitos educadores non están preparados para xestionar conflitos de forma efectiva ou para ensinar habilidades emocionais aos seus alumnos. Ademais, a sobrecarga de traballo e a falta de recursos educativos contribúen a unha xestión deficiente destas problemáticas.

Os profesores son modelos a seguir. Os alumnos obsérvanos e aprenden deles non só o que din, senón tamén como actúan.



Un profesor que trata a todos con respecto e equidade está ensinando leccións de convivencia que durarán toda a vida. E se ademais teñen un bo sentido do humor, aínda mellor. Porque, quen non recorda ese profesor que facía chistes malos pero que, dalgún xeito, sempre nos facía rir?

Os profesores crean comunidades. Fomentan a inclusión, animan aos alumnos a traballar xuntos e axudan a resolver conflitos. Son os arquitectos dunha contorna onde todos se senten valorados e respectados. E, ás veces, conseguen que ata o máis tímido participe nas actividades de grupo (aínda que só sexa para evitar outra clase de matemáticas).

Para mellorar a convivencia nas aulas, é imprescindible implementar estratexias educativas centradas no desenvolvemento da intelixencia emocional e a empatía.

- Introducir no currículo escolar programas que ensinen aos estudantes a recoñecer e xestionar as súas emocións, a desenvolver a empatía e a resolver conflitos de maneira pacífica.
- Proporcionar formación específica aos docentes en técnicas de mediación e resolución de conflitos, así como en habilidades de comunicación efectiva e emocional.
- Fomentar espazos de diálogo onde os estudantes poidan expresar as súas preocupacións e sentimentos nun ambiente seguro e respectuoso.
- Educar aos adolescentes sobre o uso responsable das redes sociais e das ferramentas de comunicación dixital, subliñando a importancia do respecto e a privacidade.
- Traballar de maneira coordinada coas familias para asegurar que os valores de respecto e convivencia se reforcen tanto na escola como no fogar.

En conclusión, a convivencia nas aulas é un reflexo das nosas sociedades e das competencias emocionais que somos capaces de transmitir ás novas xeracións. Só a través dun enfoque integral e colaborativo poderemos abordar estas problemáticas e construír espazos educativos onde todos os estudantes se sintan valorados e respectados. A mellora da convivencia escolar non só depende dos alumnos, senón tamén da capacidade dos adultos para liderar con exemplo e proporcionar as ferramentas necesarias para un desenvolvemento emocional saudable. Os profesores son guías esenciais na convivencia escolar. Xestionan equipos, resolven conflitos e inspiran aos seus alumnos a ser mellores persoas. E todo isto, moitas veces, cun sorriso e un toque de humor. Porque a vida, igual que a escola, é mellor cando aprendemos a rirnos xuntos.

O profesorado, indiferentemente da súa especialidade, ten a capacidade de marcar para ben ou para mal a vida dun alumno e moitas veces ignoramos esa repercusión, pero sempre hai que ter en conta que ao final do día, a vida é mellor cando a compartimos con outros, mesmo se temos que aprender a espremer a pasta de dentes dende o final.



Celebramos o ENTROIDO!



Por Loreto Blanco

No noso instituto, como en todo Ourense, o Entroido é unha das festas máis esperadas do ano. Esta celebración enche os corredores de cores, risas e creatividade. Non só se disfrazaron os alumnos, senón que os profesores tamén. Esta participación conxunta crea un ambiente único de alegría e entusiasmo.

Este ano, ademais tivemos o concurso de elaboración de crêpes. Os nosos docentes, cos seus propios disfraces, invitaron a todos a desfilar e a compartir o entroido, Rubén, incluso se animou a tocar unhas pezas coa gaita e chear o centro de música e baile. Cabe destacar que os membros da dirección sorprendéronnos a todos disfrazándose de Barbie, o que engadiu un toque especial e divertido á xornada.

O Entroido no noso centro non só é unha oportunidade para divertirnos, senón tamén para fortalecer os lazos de amizade e fomentar a convivencia entre todos. E coma sempre en Vilamarín, os compañeiros prepararon un aperitivo co que rematar de xeito moi doce esta xornada de festa.

Non vos perdades en @cifpvilamarin fotos de todos os disfraces, que houbo para todos os gustos! ¡Viva o Entroido!



Crêpe



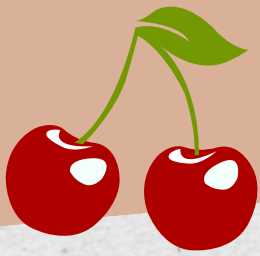
Un concours aux belles notes de Chandeleur!

Lors d'une journée palpitante remplie de créativité et de maîtrise culinaire, le département de français a organisé un concours de crêpes célébré le 9 février en l'honneur de la Chandeleur.

Pour ceux qui ne le savent pas encore, cette fête culinaire est célébrée le 2 février et a des racines à la fois religieuses et populaires. Dans la tradition chrétienne, la Chandeleur commémore la présentation de Jésus au Temple et la purification de la Vierge Marie. En France, la fête est surtout connue pour la coutume de faire des crêpes, symbolisant le soleil et la lumière, car la date coïncide avec la moitié de l'hiver et l'allongement des jours. Selon la tradition, en cuisinant les crêpes, on doit tenir une pièce de monnaie dans la main gauche tout en retournant la crêpe avec la main droite pour attirer la bonne chance et la prospérité."

Cet événement a rassemblé des étudiants de diverses spécialités comme la pâtisserie ou la cuisine dans une compétition qui met à l'épreuve leurs compétences, leur imagination et leur connaissance des techniques de cuisine.





Le concours de cette année a compté une quinzaine d'étudiants participants, qui ont présenté des créations qui ont étonné à la fois les juges et les spectateurs par leur originalité et leur dextérité. Des recettes les plus classiques aux combinaisons les plus innovantes, les crêpes exposées ont démontré le talent et la passion des futur(e)s cheffes.

Le jury, composé de professeurs du centre, a eu la difficile tâche d'évaluer chaque plat en fonction de sa présentation, son goût, son originalité et sa technique, mais ils se sont surtout régalés avec de délicieuses crêpes sucrées. Comme nous pouvons l'apprécier sur les photos, les élèves se sont efforcés d'expliquer et de justifier leur élaboration.

Le premier prix a été décerné à Valentina, étudiante en première année de CAP en boulangerie et pâtisserie. Les juges ont loué l'harmonie des saveurs et la présentation impeccable de son plat, qui se distinguait tant par son élégance que par sa fraîcheur.

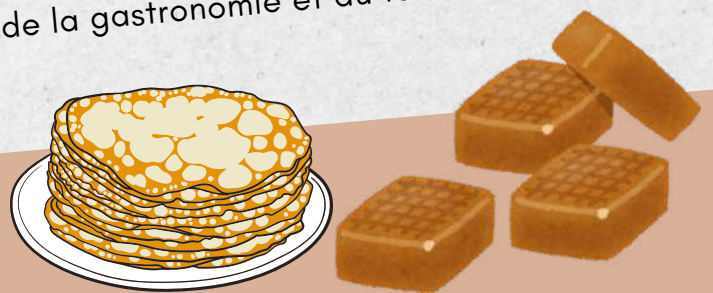
La deuxième place a été attribuée à Lucía, également étudiante en première année de CAP de la même spécialité. Ce plat s'est distingué par la richesse de ses saveurs et la cuisson parfaite des ingrédients.

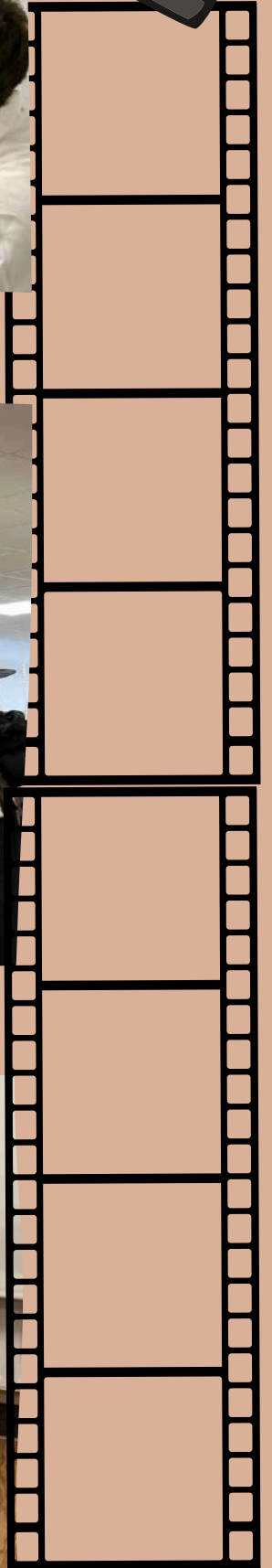
Toutes deux ont remporté des places de cinéma pour deux personnes.

En plus des principaux prix, nous avons attribué des bons pour un petit déjeuner pour deux personnes lors du service de notre cafétéria à tous les participants pour leur créativité et leur maîtrise technique.

Nous tenons à souligner l'importance de ce type d'activités pour la formation intégrale des étudiants. Ce concours ne favorise pas seulement une compétition saine, mais permet également à nos élèves de démontrer leurs compétences et d'apprendre de leurs pairs et du jury.

Le Concours de Crêpes est non seulement une opportunité pour les étudiants de briller, mais aussi une célébration de la gastronomie et du talent des jeunes.





SKILLS GALICIA '23

As Olimpíadas da FP celebráronse este ano e o noso alumnado estivo alí.



As Olimpíadas de FP Skills Galicia son unha competición que reúne aos mellores estudantes de Formación Profesional (FP) de distintos centros de FP de toda a comunidade, para demostrar as súas habilidades en diversas áreas profesionais. Estas olimpíadas están deseñadas para promover a excelencia na formación técnica e vocacional, así como para destacar a importancia da FP na economía global.

O 7º Campionato Galego de Formación Profesional, Galicia Skills 2023 que se celebrou en Silleda os días 25, 26 e 27 de outubro, contou con alumnado de distintos ciclos de formación profesional do CIFP de Vilamarín, nos cales tiveron que realizar diversas probas para demostrar as súas habilidades e destrezas na especialidade pola que participaron.

Os nosos representantes este ano foron:

- **Mateo Iglesias Casal** por servizos de restaurante e bar.
- **María Fernanda Cruz Hoyos** por cociña.
- **Laura Martínez Pláñez** por panadaría
- **Adrián González Díaz** por recepción hoteleira.

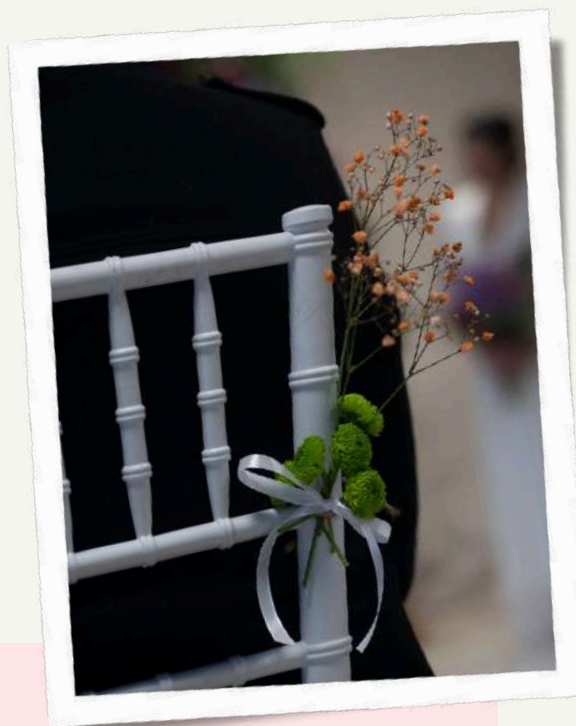
Todos e todas os que formamos parte do CIFP de Vilamarín estamos orgullosos de vós e do voso esforzo e adicación!

Tras dúas intensas xornadas de competición, chegou a **medalla de prata no skills de cociña** da man da nosa alumna María Fernanda Cruz Hoyos, acompañada polo seu titor Xenxo Pereiro. Noraboa María e Xenxo!!!!



Por suposto, moitos parabéns aos nosos representes nos skills de recepción hoteleira, servizos de restauración e panadaría que fixeron un traballo excepcional xunto cos seus titores.





IMOS DE VODA!

Por Anxo Montilla

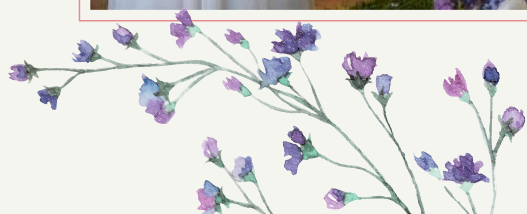


O evento contou coa participación de todo o alumnado do CIFP de Vilamarín que quixo ser parte desta cita tan sinalada.



O pasado 29 de febreiro o CIFP de Vilamarín visteuse coas súas mellores galas para a celebración dun gran evento social, a celebración (ficticia) da voda de Carlota e Nico. O evento foi pensado como unha gran oportunidade de poñer en práctica todo o aprendido durante o curso dun xeito o máis real posible.

Pasadas as 12 da mañá e coa música dos alumnos do Conservatorio de Música Profesional de Ourense, os noivos descendieron polas escaleiras que conducen ata o hall onde agardaban os convidados, entre os que se atopaban membros da Consellería de Educación, representantes de importantes





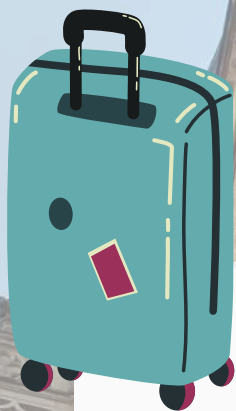
empresas do sector que colaboran co centro e membros da comunidade educativa.. Despois dunhas agarimosas verbas por parte dos amigos dos noivos chegouse ao esperado Si Quero. Tampouco faltaron os tradicionais vítores de Vivan os noivos!!!

Unha vez rematada a cerimonia pasouse a degustación dun aperitivo previo ao banquete no que os noivos foron recibidos coa realización dun espectacular sabrage. Despois do brindis e nun ambiente distendido, os convidados puideron desfrutar dunha gran variedade de saborosos bocados, como nigiri de ceviche de robaliza, gazpacho de amorodos agridoce, croquetas de kimchi e xurelo ou unha estación de queixos galegos., así como unha mesa de corte de xamón onde os alumnos mostraron a súa destreza nesta arte. E todo regado con sidra, cup de cava ou unha coidada selección de viños galegos.

A aula taller de restaurante convertiuse para a ocasión nun precioso salón de eventos, no que ata o máis mínimo detalle foi pensado para acadar unha experiencia inesquecible por parte dos asistentes. E como en toda voda galega que se precie, a calidade e a abundancia fixeron acto de presenza. Unha coidada selección de pratos exquisitos con unha elegante e creativa presentación que remataron coa maravillosa tarta nupcial.

Cabe destacar a participación da maior parte do alumnado do centro que, dende varias semanas antes do evento e coa titorización do seu profesorado, estiveron planificando con esforzo, cariño e adicación para que todo saise perfecto, acadando un sentido recoñecemento por parte dos asistentes.





PRAGA

Un paseo polo corazón de Europa

Por Rocío Reija

Do 18 ao 25 de novembro o
alumnado dos ciclos de
modalidade Dual de Dirección
de Cociña e Xestión de
Aloxamentos Turísticos,
participou nunha mobilidade
a Praga, a cidade dourada de
Europa.





UN PASEO POLO CORAZÓN DE EUROPA

A mobilidade realizouse ao abeiro da Resolución do 29 de setembro de 2023 da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se convoca un programa de mobilidades de FP dual para este curso 2023-2024.

O obxectivo desta mobilidade foi mellorar a competencia profesional e lingüística do alumnado participante a través da súa participación efectiva neses ámbitos, de xeito que se atenderan as necesidades de persoal cualificado dos diferentes sectores produtivos e se favorecera a mellora da competitividade e o desenvolvemento do noso tecido produtivo e a Industria 4.0.

O alumnado e profesorado acompañante aloxouse no hotel Exc City Park, pertencente á cadea española Eurostars, moi ben situado preto da famosa praza de Wenceslao.

Chegamos xa ao anoitecer á cidade das cen torres, nun día frío pero despexado. Por diante tiñamos 7 días repletos de actividades, experiencias, visitas a lugares increíbles e moita ilusión por pasalo ben.



Fixemos unha visita guiada de día completo polo centro da cidade e o barrio do castelo. Comezamos visitando o castelo de Praga, fundado no S.IX e símbolo do Estado Checo desde hai máis dun milenio. A visita incluíu a entrada á catedral de St Vito, á basílica de St. George, un dos monumentos románicos máis significativos e ao vello palacio real e a súa famosa rúa do ouro no distrito Hradcany. O percorrido pola cidade vella, despois dun precioso pasco polo barrio de Malá Strana, incluíu a praza da Cidade Vella co seu famoso reloxero astronómico, a torre da Pólvora, a igrexa de Nosa Señora de Týn e por suposto a Ponte de Carlos. Unha verdadeira beleza toda a cidade!

Outra das visitas que fixemos foi á famosa cidade balnearia de Karlovy Vary. Coñecemos o “Geiser” que emana do chan o antigo balneario e as diferentes columnatas de augas termais. Ademais tivemos a oportunidade de mercar as súas famosas limas de cristal de bohemia e acabamos a visita sentíndonos verdadeiros aristócratas no café do Gran hotel Pupp degustando a súa famosa torta de chocolate.

Un dos días máis duros pero ao mesmo tempo visita pedagóxica para o noso alumnado foi ao Campo de Concentración Nazi de Terezin. Neste lugar realizamos un percorrido de reflexión a través do itinerario que seguían os presos despois da súa chegada, acompañados por Libor, guía checo.

Tamén tivemos tempo de visitar dúas empresas hoteleiras pertencentes á cadea española Eurostars, o Hotel Eurostars Thalia e o Áurea Legends, acompañados pola súa directora. Nestas visitas ensináronnos todas as instalacións ademais de adiar un tempo en comentar a posibilidade de realización de prácticas para o noso alumnado.

Como complemento das actividades organizadas desde o centro, o alumnado, dentro do seu tempo libre puido facer unha verdadeira inmersión lingüística e cultural con visitas como por exemplo á cidade de Kutná Hora coñecida como “O Tesouro do País”, o barrio xudeu da cidade ou vivir unha gran experiencia sensorial no primeiro teatro negro do mundo.

Despois dunha semana fría pero seca, Praga despediunos cun manto branco de neve. **MESMO PARECÍA QUE A CIDADE SE DESPEDÍA DE NÓS!**



Una nueva etapa

Por Bibian González

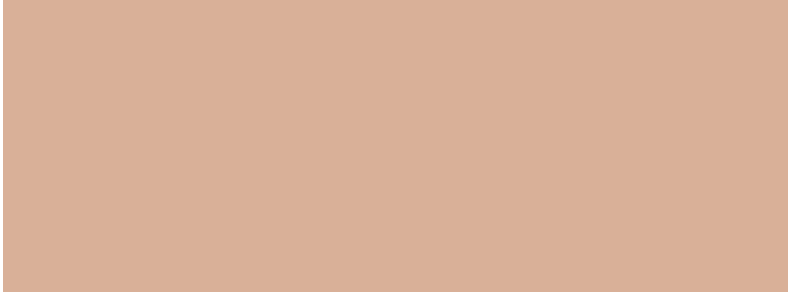


La jubilación de un colega siempre es un momento agridulce. Por un lado, nos alegra ver que finalmente podrá disfrutar de más tiempo libre y descanso después de tantos años de dedicación y esfuerzo. Por otro lado, su ausencia dejará un vacío en nuestro corazón y en nuestra rutina diaria. Este es el caso de **Antonio Caride**, un profesor de cocina en el CIFP de Vilamarín en Ourense, que después de más de 30 años de servicio, se retira para disfrutar de su merecida jubilación.

Antonio ha sido una figura importante en el CIFP de Vilamarín durante todos estos años. Siempre colaboró en las actividades del centro, tanto dentro como fuera del aula.

Participaba con entusiasmo en las cenas y en la lotería de Navidad de los compañeros, y era conocido por su diver-

tida costumbre de disfrazarse de Papá Noel. Su simpatía y buen humor siempre fueron bien recibidos por todos, tanto por estudiantes como por colegas, haciendo que el ambiente laboral fuera siempre agradable y ameno. Pero más allá de su faceta festiva, Antonio también era un profesor comprometido con la formación de sus alumnos.



Su pasión por la cocina se transmitía en cada clase, donde enseñaba con dedicación y paciencia.

Muchos de ellos recuerdan con cariño las enseñanzas y el apoyo que recibieron de él a lo largo de los años. Su pasión por la cocina y su dedicación a la enseñanza han inspirado a muchos de sus estudiantes a seguir una carrera en el mundo culinario. Ver a sus antiguos alumnos triunfar en el mundo laboral es una de las mayores satisfacciones de Antonio, y es algo de lo que puede estar muy orgulloso.

En el transcurso de su carrera, Antonio ha dejado huella en el CIFP de Vilamarín y en la vida de sus alumnos. Su calidez humana, profesionalismo y su influencia perdurará mucho tiempo después de que se haya retirado. Aunque su jubilación marque el final de una era en el CIFP de Vilamarín, su legado seguirá vivo en los corazones de todos los que tuvimos la suerte de conocerlo y trabajar a su lado. Su ausencia se dejará sentir en las aulas en los pasillos y sobre todo en nuestro paladar, pero nos consuela saber que finalmente podrá disfrutar de un merecido descanso y pasar más tiempo con su familia y amigos haciéndoles esos famosos cocidos.

En este momento de despedida y celebración, solo nos queda desearle a Antonio Caride todo lo mejor en esta nueva etapa de su vida. Le deseamos todo el éxito y la felicidad en esta nueva etapa de su vida, sabiendo que siempre será parte de nuestro instituto. Que disfrute de su merecido descanso y que encuentre felicidad en cada nuevo día. Su presencia y sus enseñanzas serán recordadas con cariño por todos nosotros, y le estaremos agradecidos por su contribución al CIFP de Vilamarín.

¡Felicidades en tu jubilación y Gracias, Antonio, por todo lo que compartimos!



Innova '24

Viaxe sensorial a través das bebidas fermentadas



Un ano máis, no marco de FP Innova 2024, Congreso de Innovación na Formación Profesional, organizado pola Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades, levouse a cabo un interesante obradoiro titulado "Viaxe sensorial a través das bebidas fermentadas". Este evento, que tivo lugar entre o día 24 de abril na Cidade da Cultura de Galicia, reuniu a alumnos interesados na innovación e na gastronomía.

O obradoiro, realizado o pasado 24 de abril, contou coa participación dos alumnos Italia e Aarón, do ciclo medio de Servizos, que estiveron acompañados polos seus profesores Anxo e Loreto.

↓
Queres aprender a facer kombucha?

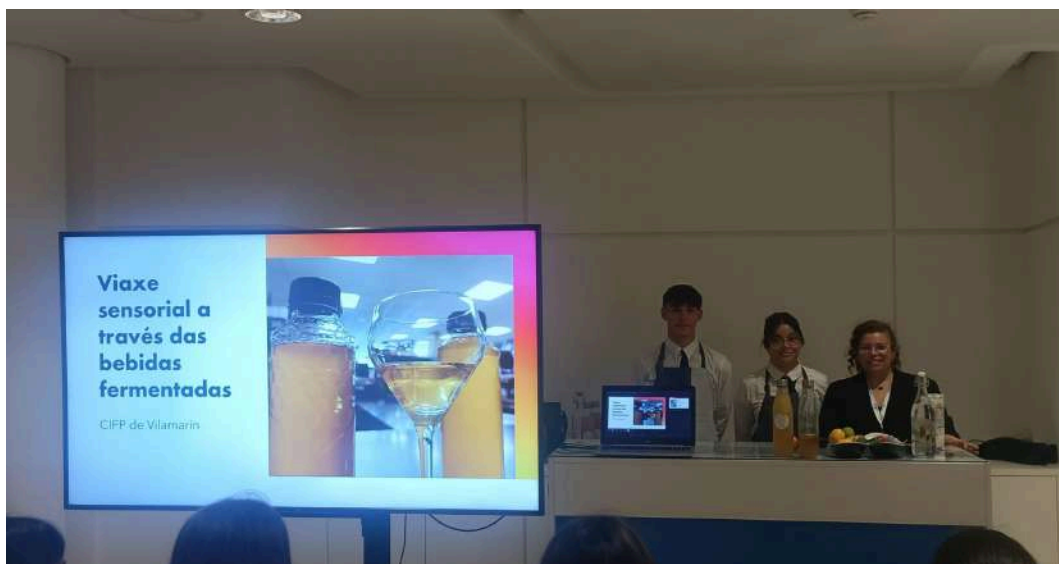
Pregunta na cafetería do centro e aprenderas a facela por ti mism@!

VIAXE SENSORIAL A TRAVÉS DAS BEBIDAS FERMENTADAS

Durante a sesión, os participantes aprenderon sobre os principios básicos da fermentación, as propiedades beneficiosas das bebidas fermentadas non alcohólicas para a saúde e as técnicas de preparación artesanal de produtos como a kombucha, o tepache e os refrescos.

Ademais, o obradoiro incluíu unha sesión práctica na que os alumnos de distintos centros de toda Galicia puideron probar bebidas elaboradas con diferentes ingredientes e métodos de fermentación, fomentando a creatividade e o espírito emprendedor. Este evento non só buscou dotar aos estudantes duns mínimos de coñecementos técnicos, senón tamén inspiralos a considerar novas ideas e proxectos no ámbito da alimentación saudable e sostible, aliñándose coas tendencias actuais de consumo e a demanda de produtos innovadores no mercado.

O obradoiro foi impartido coa intención de amosar a máis de 60 asistentes todo o traballo que se está a facer no Instituto de Hostalería e Turismo de Vilamarín, promovendo o intercambio de ideas e a aprendizaxe colaborativa entre os que tiveron a ocasión de probar as creacións que se elaboraron na clase.





Ven a formarte con nós!

Oferta Formativa Curso 24/25

● Grao Superior (DUAL Intensiva)

- Xestión de Aloxamentos Turísticos
- Dirección de Servizos de Restauración + Oferta parcial xestión de aloxamentos
- Dirección de Cociña + Producción Agrocolóxica



● Grao Superior (Réxime xeral)

- Dirección de Cociña
- Dirección de Servizos de Restauración



● Graos Medios (Réxime xeral)

- Panadaría, repostaría e confeitaría
- Servizos de Restauración
- Cociña e gastronomía



● Graos Medios (DUAL Intensiva)

Servizos de Restauración

Comercialización de Produtos Alimentarios (compartido)



● Grao Básico

Cociña e Restauración (ordinaria)



Actividades de panadaría e pastelería (ordinaria)



Aproveitamentos forestais (DUAL Intensiva)



● Graos Medios (MODULAR-Persoas Adultas)

Cociña e gastronomía



● PROGRAMA RETORNA TALENTO (DUAL Intensiva)

CS Xestión de Aloxamentos Turísticos



Oferta formativa 2024/25

Infografía elaborada por Natalia Salgueiro

A FP DUAL NO CIFP DE VILAMARIN

Por Natalia Salgueiro



A Formación Profesional Dual en Galicia é unha modalidade de formación profesional que ten como finalidade a cualificación profesional das persoas nun réxime de alternancia de actividade laboral nunha empresa coa actividade formativa nun centro educativo, que combina tres piares fundamentais para a cualificación profesional:

- **1. Formación Curricular:** Esta parte é específica do ciclo formativo e impártese no centro educativo.
- **2. Traballo na Empresa:** Os estudantes realizan prácticas nunha empresa ou organismo relacionado coa súa área de estudo.
- **3. Formación complementaria:** Ademais das prácticas, os alumnos reciben formación específica para os procesos produtivos da empresa.

Esta combinación permite que os estudantes asistan ao centro educativo, formándose e traballando na empresa ao mesmo tempo. A FP Dual busca incrementar a motivación dos alumnos, facilitar a súa inserción laboral e fomentar a relación entre centros de FP e empresas.

Lembramos que a FP Dual busca combinar formación teórica coa experiencia práctica, preparando aos estudantes para o mundo laboral. Se iso o levamos o terreo do CIFP DE VILAMARIN, podemos decir, que é gratificante contar con empresas da contorna de Ourense que respaldan, confían e apoian a idea da formación da dual, e que acollen de boa gana o alumnado dos ciclos formativos que se forman no noso centro educativo.



As prácticas na empresa na Formación Profesional Dual son unha parte fundamental da experiencia de aprendizaxe. De seguido, recolleamos algúns detalles sobre como funcionan:

- **Duración e Horario:** A duración das prácticas pode variar, pero xeralmente abarcan un período de tempo significativo (varios meses). O horario tamén pode variar, pero adoita ser a xornada laboral estándar da empresa.
- **Contido das Prácticas:**
 - Os estudantes aplican os coñecementos adquiridos no centro educativo ás tarefas reais da empresa.
 - Traballan en proxectos ou actividades relacionadas coa súa área de estudo.
 - Aprenden habilidades prácticas e adquiren experiencia laboral.
- **Titoría e Seguimento:**
 - Os alumnos teñen un titor na empresa que os guía e supervisa durante as prácticas.
 - Este titor asegúrase de que os estudantes se involucren en tarefas relevantes e proporciona “feedback”.
- **Avaliación:**
 - As prácticas son avaliadas tanto polo centro educativo como pola empresa.
 - Os estudantes deben cumprir obxectivos específicos e demostrar competencias profesionais.

O papel do centro educativo durante as prácticas na empresa é fundamental para garantir unha experiencia de aprendizaxe completa e integrada. O centro educativo xoga un papel clave na coordinación, seguimento e enriquecemento da experiencia de FP Dual.

Algúns aspectos clave:

- **Coordinación e Planificación:**

- Centro educativo colabora coas empresas para establecer os obxectivos das prácticas e planificar o seu desenvolvemento.
- Define os contidos curriculares que deben aplicarse nas prácticas.

- **Seguimento e Avaliación:**

- Centro asigna un titor que supervisa as prácticas xunto co titor da empresa.
- Realiza seguimento regular dos estudantes, avaliando o seu progreso e proporcionando feedback.

- **Formación Complementaria:**

- Ademais das prácticas, o centro pode ofrecer formación complementaria para reforzar os coñecementos teóricos.
- Proporciona recursos e materiais para apoiar aos estudantes durante as prácticas.

- **Vinculación coa Empresa:**

- Centro fomenta a relación coa empresa, asegurando que as prácticas se integren coa formación curricular.
- Colabora coa empresa para adaptar o currículo ás necesidades do mundo laboral.



Dende este curso escolar, o centro educativo participa co programa **Retorna Talento FP** . Este programa é unha iniciativa da Xunta de Galicia que ofrece bolsas para estudar programas específicos de formación profesional (FP) e ciclos de FP Dual. https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2024/20240313/AnuncioG0655-050324-0002_gl.html

Neste programa, o noso centro participa co CS ALOXAMENTOS TURÍSTICOS, con 12 prazas neste curso escolar de 1º convocatoria, e repetiremos a experiencia o vindeiro curso escolar 2024-2025, con outras 12 prazas.

O **programa Retorna Talento FP** ofrece varias vantaxes aos estudantes de Formación Profesional Dual en Galicia:

- **Bolsas Económicas:** Os estudantes seleccionados reciben bolsas económicas para axudar a cubrir os gastos durante a súa formación. Estas bolsas poden variar segundo a modalidade do programa.
- **Experiencia Laboral:** A FP Dual permite aos estudantes traballar directamente nas empresas, adquirindo experiencia práctica e coñecendo o mundo laboral.
- **Relación coas Empresas:** Os estudantes establecen vínculos coas empresas colaboradoras, o que pode facilitar a súa inserción laboral no futuro.
- **Formación Integral:** A combinación de formación curricular, prácticas na empresa e formación complementaria proporciona unha formación integral e adaptada ás necesidades do mercado.





ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS PROFESIONAIS

Un certificado oficial válido en toda España que demostra a túa experiencia e coñecemento, e que pode axudarte a mellorar o teu futuro profesional.

A solicitude de participación no procedemento de avaliación, recoñecemento e acreditación de competencias (Procedemento ARA) deberá presentarse obrigatoriamente por vía electrónica na sede electrónica da Xunta de Galicia: <https://sede.xunta.gal>, a cal se accede a través da CHAVE 365.

Previamente deberán cubrirose os datos correspondentes a través da aplicación informática ACREDITA: <https://www.edu.xunta.gal/jp/acredita>

Requisitos de participación

Ter experiencia laboral e/ou formación non formal relacionada coas competencias acreditables.

As persoas candidatas non poderán estar matriculadas nun ciclo de formación profesional ou realizando formación profesional para o emprego, conducente á acreditación das unidades de competencia nas cales solicita a súa inscrición.

A. Experiencia laboral

Nivel 1: → Máis de 18 anos con
→ 2 anos de experiencia
→ 1200 horas traballadas.

Nivel 2 e 3: → Máis de 20 anos con
→ 3 anos de experiencia
→ 2000 horas traballadas.

B. Formación non formal

Nivel 1: → Máis de 18 anos con un mínimo de 200 horas de formación.

Nivel 2 e 3: → Máis de 20 anos con un mínimo de 300 horas de formación.

Con carácter xeral, o desenvolvemento do proceso terá lugar en centros educativos con oferta de formación profesional: centros integrados de formación profesional (CIFP) e institutos de educación secundaria (IES) e/ou outros centros educativos que se determinen.

No CIFP de Vilamarín, podeades poñervos en contacto a través do teléfono do centro e resolveremos as vosas dúbidas!!

Galegas ao poder!

Por Rosa Celi Moureira



Este mes de maio comezamos cun montón de proxectos relacionados co Día das Letras Galegas, que como saberedes estivo adicado á poeta e defensora da cultura galega, Luisa Villalta.

Ademais desde a Comisión de Igualdade do CIFP de Vilamarín, quixemos dar visibilidade e empoderar a outras moitas feministas galegas que deixaron unha pegada importante na nosa historia. Non só foron importantes pola súa contribución a nivel profesional e social, senon que tamén, como exemplo de loita, perseverancia e valentía.

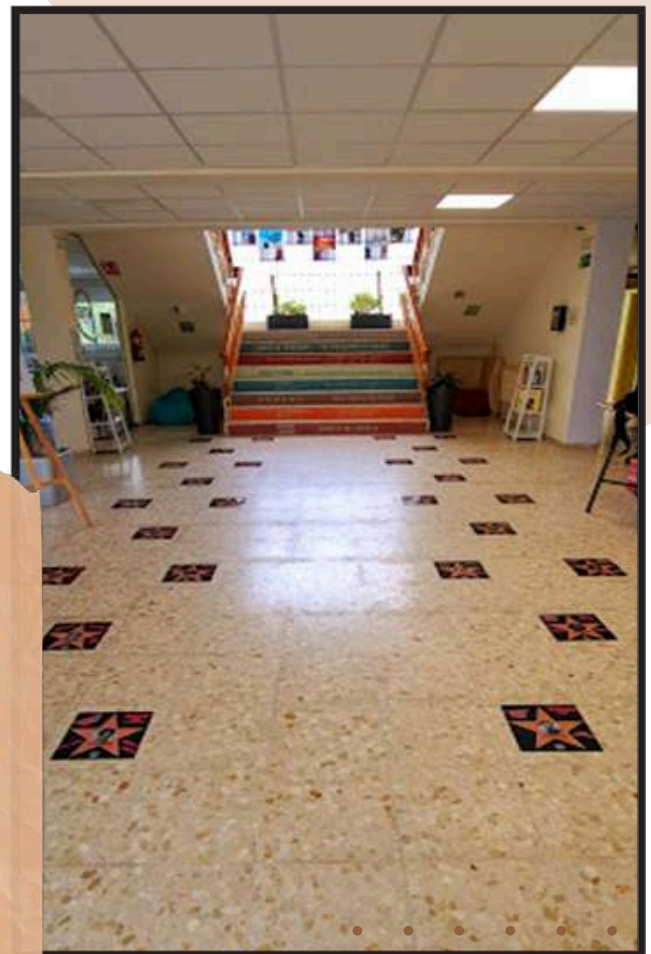
Falar de todas é imposible, así que quixemos facer un percorrido representativo con 30 delas, para que as poidades coñecer. Presentámosvos o noso particular Paseo da Fama co nome de:

Galegas ao poder!!!

Anímaste a percorrelo?.

Botade unha ollada a algunhas das nosas estrelas....

Se non tes moito tempo, escanea o QR que atoparás en cada imaxe e poderás coñecer un pouco da súa historia!!!.



EMPRESARIA

1ª CAMIONEIRA CON PERMISO DE GALICIA



CELIA RIVAS

E DE ESPAÑA




1ª MULLER EN PILOTAR UN AVIÓN EN GALICIA

AVIADORA



ELISA PATIÑO



RESPONSABLE DOS PROXECTOS DE RECONSTRUCCIÓN DE CARABANCHEL

1ª ARQUITECTA GALEGA



RITA FERNANDEZ

PROXECTA O ANTIGO CONSISTORIO DE FUENLABRADA



1ª MULLER CON FARMACIA PROPIA

1ª MULLER LICENCIADA POLA USC



MANUELA BARREIRO

1ª MULLER FARMACEUTICA



1ª MULLER EN COBRAR POR XOGAR AO FÚTBOL

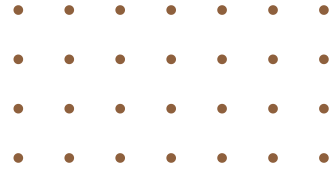
1ª MULLER FUTBOLISTA



IRENE GONZALEZ

CON EQUIPO FEDERADO A SEU NOME





1ª LICENCIADA EN DEREITO DE A CORUÑA

1ª MULLER EN DIRIXIR UNHA RADIO EN TODA ESPAÑA



DIRIXE RADIO CORUÑA

RAFAELA HERVADA



TRADUCTORA DE CUBÓN PARA A EMPRESA "PARAMOUNT"

1ª MULLER EN DIRIXIR UN PERIÓDICO EN ESPAÑA "LA VANGUARDIA"



CRÍTICA TEATRAL

Mª LUZ MORALES

PERIODISTA ESCRITORA



MATEMÁTICA

INVESTIGADORA EN EEUU E CANADA



LOGRA GRANDES AVANCES EN ALXEBRA

Mª JOSEFA WONENBURGER



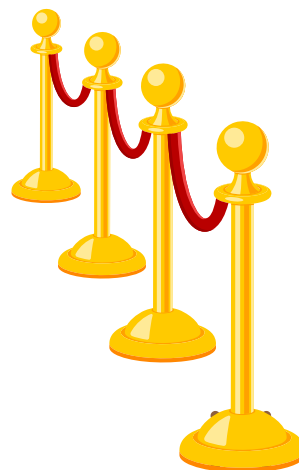
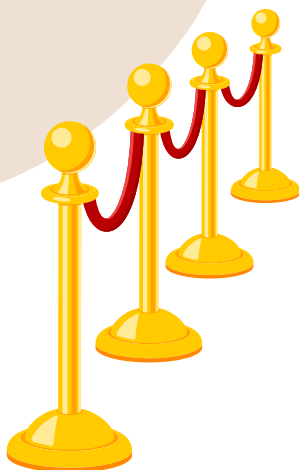
CORRESPONSAL DE GUERRA

1ª ESPAÑOLA CORRESPONSAL PERMANENTE NO EXTRANXEIRO.



AUTORA DE PUBLICACIONS NO "NY TIMES"

SOFÍA CASANOVA

As letras galegas

POR ISABEL LÓPEZ

NO CIFP VILAMARÍN TEMOS UN MICROCLIMA CON UN TEMPO DE SARABIA, BRÉTEMA, PERO LOGO SEMPRE APARECE O LUSCOFUSCO. PARA ISO PECHAMOS AS CANCELAS PARA QUE “NON VAIA SER O DEMO”, E “NOS ENTRE OUTRA VACA NO MILLO” E TEÑAMOS QUE “ARRIAR A XARDA”, POR SE É NECESARIO FACER UN AMAÑO NO ALCUME E PARA QUE ANTES DE “MARCHAR QUE TEÑO QUE MARCHAR”, POIDAN TOMAR UN ANACO DE BICA. ASÍ, CADA DÍA FACEMOS UNHA BATIFOULA CANTANDO: “O GAITEIRO DE SAN XULIÁN FIXO UNHA CASA DE MERDA DE CAN, MIROU PARA ELA E DIXO (CARALLO, NON TEN CHEMINEA)”, CON TODO ISTO CADA DÍA EN VILAMARÍN CONVÉRTESE NUNHA LEDICIA.



Novidades laborais 2024

Por Paz Senande

Durante este curso o alumnado de CM de Cociña e Gastronomía tanto ordinario coma modular estivemos traballando nas novidades e dúbidas laborais que xurdiron no ano 2024. Pasamos a anunciar as máis destacadas.

- **Revalorización do SMI (Salario Mínimo Interprofesional):** O SMI ascende ata os 1.134 euros o mes distribuídos en 14 pagas, grazas a unha nova subida do 5%.
- **Entrada en vigor da nova regulación da Seguridade Social dos alumnos en prácticas:** Deberase cotizar tanto polas prácticas remuneradas coma polas que non son remuneradas. Con todo a súa regulación é distinta.

Respecto a quen compete a alta e a cotización destas prácticas vai depender de:

- **Se son prácticas remuneradas,** a condición de empresario é asumida pola entidade que financie o programa de formación é dicir a empresa co que se firme o convenio.
- **Se son non remuneradas,** corresponderá a empresa onde se realicen as prácticas, salvo que no convenio suscrito se indique que a responsabilidade sexa do centro educativo ou da administración.

Nas dúas exclúese a cotización por desemprego.

- **O Goberno facilita a recuperación de períodos de prácticas ou programas de formación investigadora como anos cotizados:** A orden ministerial permite suscribir un convenio especial coa Tesourería Xeral da Seguridade Social para computar ata un máximo de cinco anos cotizados.

As prácticas non remuneradas deberán producirse con anterioridade ao 1 de xaneiro de 2024 e, no caso das prácticas remuneradas, a súa realización deberán producirse con anterioridade ao 1 de novembro de 2011.

- **Bases de cotización:** As bases mínimas de cotización incrementáanse no 2024 no mesmo porcentaxe que o SMI (5 %). En canto a base máxima, incrementáase tamén nun 5 %.



- **Novo permiso parental de 8 semanas paro o coidado de fillo, filla ou menor acollido:** A Seguridade Social fixa que debe manterse durante o desfrute desta suspensión, a situación de alta sen retribución do traballador, cotizando pola base mínima do grupo de cotización da persoa correspondente, o que suporá un custo para as empresas.



- **Prohibición de despido e novo periodo de prórroga de medidas laborais vinculadas co desfrute de axudas públicas:** Esténdese ata o 30 de xuño de 2024 a prohibición de despedir por incremento de costes enerxéticos ou por causas relacionadas coa invasión de Ucraína.

- **Continúan os 112 días de cotización por parto a efectos da pensión por xubilación:** A muller que no momento do parto non estea cotizando pode contar con esos 112 días, ampliables 14 máis no caso de parto múltiple.



- **Bonificación dos contratos de duración determinada para a substitución de persoas traballadoras:** Establécese que os incentivos aplicaranse aínda que finalice un contrato temporal de substitución da persoa traballadora en situación de IT por risco durante o embarazo e se celebre outro contrato cando a persoa substituta e substituída coincida coas do primeiro ou anterior contrato de substitución.



- **Ingreso mínimo vital:** Incrementáase a súa cuantía nun 6,9%.

OBRA DE AMPLIACIÓN NO EDIFICIO DE OBRADOIROS

Por Pancho Vidal



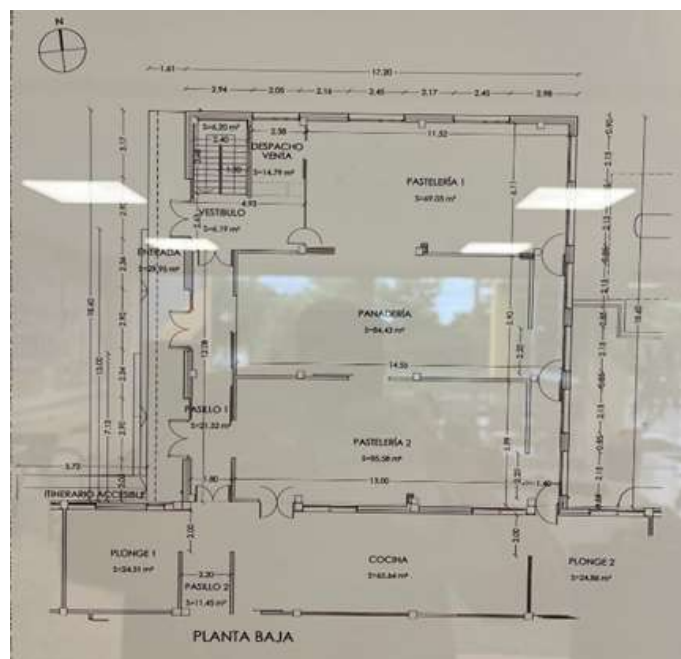
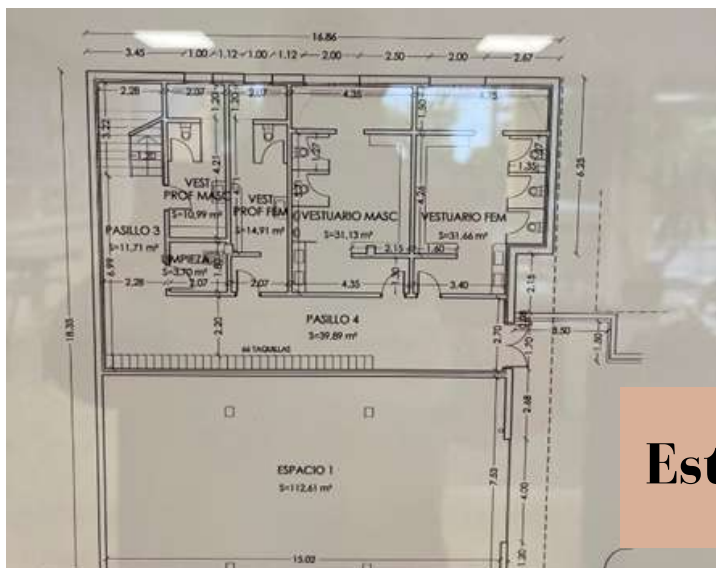
Xa comezaron as obras!

Por fin!!

O Equipo Directivo, logo de varios meses solicitando da Consellería de Educación a ampliación de obradoiros na área de cociña, ao fin comezaron as obras de escavación do novo edificio que vai contar con dúas aulas de pastelería e unha aula de panadaría á mesma altura da actual cociña.

Na parte de abaixo contará con vestiario para o alumnado e o profesorado, así como, melloras na área de plonge e xestión de residuos.

As máquinas comezaron a traballar e xa está o terreo listo para fundir as zapatas da cimentación. Todas e todos agardamos que as obras estean rematadas para o vindeiro curso.



Estamos desexando estrealas!

ENTREVISTA

Marta Vázquez Guzmán

Directora del Centro Gallego de Innovación de la FP

En esta nueva edición, tenemos el placer de presentar una entrevista exclusiva con la directora del Centro Gallego de Innovación de la Formación Profesional. Este centro, pionero en la integración de nuevas tecnologías y metodologías innovadoras en la educación profesional, ha marcado un hito en la formación de futuros profesionales en Galicia y en el exterior.

Su directora, **Marta Vázquez Guzmán**, una líder comprometida con la formación profesional, con la mejora continua y con la excelencia educativa, nos comparte su visión sobre el futuro de la formación profesional, los desafíos que enfrentan los centros educativos y las estrategias clave para fomentar una enseñanza más inclusiva y adaptada a las necesidades del mercado laboral actual.

A través de esta conversación, descubriremos cómo el Centro Gallego de Innovación en la Formación Profesional está transformando el panorama educativo y brindando a profesorado y sector productivo las herramientas necesarias para triunfar en un entorno cada vez más competitivo y tecnológico.

Sin más preámbulos, les invitamos a leer esta inspiradora entrevista que ofrece una mirada profunda y reflexiva sobre el papel crucial de la innovación en la educación profesional.

Buenos días, Marta. Muchas gracias por recibirnos y por dedicarnos tu tiempo, para contarnos un poco sobre el centro, la formación profesional y los retos de futuro a los que nos enfrentamos.

Bueno, pues muchas gracias Alba, mi nombre es Marta Vázquez, soy directora del Centro Galego de Innovación y Formación Profesional, Centro Eduardo Barreiros, que es un centro dependiente orgánica y funcionalmente de la Dirección General de Formación Profesional de la Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional y Universidades de la Xunta de Galicia, y bueno, es un centro de apoyo a la docencia y un centro que pretende transferir los resultados de los proyectos de innovación que surgen en la formación profesional gallega a todo el sector productivo, no sólo de nuestra comunidad autónoma, sino también de España, incluso internacionalmente.

Hemos visto durante la visita a las instalaciones, una gran variedad de proyectos e iniciativas que se están llevando a cabo en el centro, ¿cuáles crees que, de las metodologías que se utilizan en los diferentes proyectos, son las que más se están empleando en los centros educativos de formación profesional?

Pues en los centros educativos de formación profesional hay mucho talento que da respuesta a todas las necesidades de los sectores productivos, no sólo gallegos, sino también nacionales e internacionales. Entonces, las metodologías fundamentalmente son las activas de aprendizaje, buena prueba de ello son los proyectos que tenemos ahora mismo de realidad extendida aplicada a todos los procesos productivos e industriales, con lo que se abaratan costes a la hora de montar o simular entornos reales de aprendizaje. También el dominio de competencias lingüísticas, hemos empezado por el idioma inglés para todo nuestro alumnado de formación profesional, y luego las metodologías de inteligencia artificial, de análisis forenses, ciberseguridad, biotecnología muy avanzada y singular aplicada. Esto es lo que nos demanda, sobre todo el sector productivo, porque la razón de ser de la formación profesional es poner en valor todo el talento que tienen los alumnos y alumnas de formación profesional y que demandan en las empresas manos de obra muy especializada.

¿Y a qué desafíos crees que nos enfrentamos en la formación profesional?

Pues yo creo que el principal desafío al que nos enfrentamos es creernos que estamos a la vanguardia de la formación profesional. Como comentaba, hay mucho talento en Galicia, mucho talento en la formación profesional, y luego ponernos a disposición de las empresas y que las empresas nos vean como un interlocutor muy especializado a la hora de poner en los sectores productivos y en la sociedad en general, pues procesos industriales muy singulares, especializados, avanzados, y bueno, el mundo está aplicando tecnologías muy innovadoras, muy avanzadas, como comento, que, también estamos trabajando aquí desde los centros de formación profesional gallegos, pues también estamos a diario, todos los compañeros y compañeras, dando respuesta.

Nos comentabas anteriormente que no hay alumnado en el centro de innovación, sino que vuestro alumnado es el profesorado. ¿Qué actuaciones se se están llevando a cabo en el centro con profesorado de las diferentes especialidades de FP?

Sí, estas semanas se están llevando a cabo las jornadas de alta especialización de visión artificial aplicada a la industria 5.0, pero bueno, ya se han llevado a cabo también formaciones especializadas en cuanto a fabricación aditiva, en cuanto a robótica, ciberseguridad, emprendimiento industrial, blockchain... Están previstas también formaciones para todas las familias de realidad extendida aplicada, fuimos dándole salida a las 26 familias, entonces bueno, estamos ahí en proceso. Y luego tenemos un proyecto muy ambicioso, también en formación de alta especialización,

que es el proyecto Betine en Galicia, que es “Innovative English”, es decir, estamos formando a profesorado gallego para que estas mismas personas formen a todos sus compañeros en el cambio metodológico que pretendemos darle a la formación profesional porque sabemos que ahora, en inicio del curso 24-25, el inglés será de obligada implantación en toda la formación profesional. Entonces, más que crear recursos, que bueno, también echamos mano de ello, pretendemos un cambio metodológico muy significativo.

Te iba a preguntar por los planes futuros en cuanto al centro de innovación, pero ya en gran medida, este gran desafío que nos comentas entiendo que sería uno de ellos.

Sí, seguimos trabajando, seguimos también abiertos a nuevas iniciativas que nos puedan surgir de nuestros centros de formación profesional. Estamos abiertos también a los sectores productivos, y dentro de las áreas en las que funcionamos, el área de innovación aplicada con distintas líneas, línea de gastronomía multisensorial, fabricación aditiva, industria 5.0, biotecnología aplicada, realidad extendida aplicada y en general todas las transversales de metodología, pues eso es hacia donde avanzamos, hacia los proyectos que avanzamos. Y como digo, pues bueno, empresas que se ponen en contacto con nosotros diariamente, pues para avanzar en sus procesos productivos y luego también, como no, alumnado que termina nuestra formación profesional y quiere llevar a cabo una idea de base industrial o de base tecnológica.

En cuanto al alumnado que tenemos aquí con nosotros. ¿Qué le recomendarías? ¿Cómo crees que después de llevar a cabo sus estudios de FP si necesita algún tipo de soporte del centro , tiene una idea que quieren poner en marcha ¿Tienen alguna opción?

Sí, claro que sí. Aquí desde el área de emprendimiento industrial intentamos dar salida a todas las necesidades de espacios singulares, de equipamiento singular y de soporte técnico a todas las iniciativas o ideas que pretendan poner en práctica nuestro alumnado una vez titulado o bien que esté cursando los últimos meses de formación profesional en centros.

Lo que hay que pensar es que la formación profesional es como un micromundo. Todo el mundo cuando sueña su futuro profesional tiene cabida en las 26 familias profesionales, y aquí desde el Centro Galego de Innovación intentamos hacer posible lo imposible, y en ello estamos, por eso invitamos a todos los titulados de formación profesional a iniciar una idea de base tecnológica o intersocial y a los compañeros y compañeras a tener siempre la ilusión que ponen en los proyectos de innovación, quieren los proyectos de innovación en un ámbito más futuro, se crean todos esos resultados patentables que pueden revertir no solo en los centros, sino también eso en Galicia.

Y, en relación con nuestro centro, que ha colaborado con vosotros en determinados eventos, cuéntanos un poquito en qué tipo de eventos ha colaborado el centro, cómo ha sido esta colaboración...

Pues el Centro Galego de Innovación de la Formación Profesional Centro Eduardo Barreiro está muy agradecido al CIFP de Vilamarín porque es uno de los centros que colaboran más estrechamente con nosotros. No solo por la cercanía espacial que tiene, sino por el entusiasmo, la dedicación y el rigor de todo su profesorado y de todo el alumnado que con gran ilusión y gran rigor participa aquí en distintos eventos institucionales, en dar a conocer el talento de la formación profesional no solo a centros españoles, sino también internacionales.

Os traslado el agradecimiento del centro gallego y bueno, deciros que para nosotros es un orgullo contar con tanto talento de alumnado, de profesorado y que bueno, pretendemos que esta sea la casa de la formación profesional y seguiremos avanzando. Además, el CIFP de Vilamarín participa activamente en uno de los proyectos como habéis visto, en el área de gastronomía multisensorial, en un proyecto de gastronomía 5.0, que es uno de los proyectos con los que nació el centro y que está dando frutos y va a dar frutos que se puedan trasladar de modo público, pues esperamos más pronto que tarde.

Seguro que sí. Bueno, pues no sé si ahora algún alumno tiene alguna duda, alguna pregunta, alguna inquietud o algo que os interese preguntarle.

Alumno 1. Yo consultaría más que nada cómo funciona la relación entre este centro de innovación específicamente con otros que puedan estar en España, qué actividades hacen en conjunto.

Mira, una pregunta muy interesante. Nosotros somos un centro singular, es decir, de nuestras características no hay ninguno en España. Tenemos uno en Euskadi y en Aragón otro centro de innovación tecnológico, pero con distintas singularidades.

¿Por qué digo esto? Porque en estos centros, que podríamos llamar hermanos entre comillas, sí hay la posibilidad de que algún alumnado apura a formación a disciplinar. Aquí este centro está pensado como de apoyo a la docencia educativa, pero para el trabajo en investigación e innovación de proyectos al servicio de los sectores productivos. Entonces, trabajamos en áreas muy singulares.

Estamos en contacto con varios de ellos. De hecho, responsables de distintas comunidades autónomas de España frente de distintos centros nos han visitado, algunos para aprender distintas técnicas que utilizamos aquí, nosotros también estamos en conversaciones con distintos lugares de España también para conocer distintas iniciativas que llevan a cabo en estos centros y, bueno, también esperamos

que en un corto periodo de tiempo pues seguir colaborando y que podamos fructificar proyectos innovadores en la formación profesional, porque entre todos, pues hacemos que brille la formación profesional.

Alumno 2. En mi caso me gustaría saber, si pensamos en los proyectos que se vienen de aquí en más ¿cuáles son los principales desafíos a los que se enfrenta el centro? Si nos tuvieras que decir, bueno, los principales desafíos que visualizamos para este nuevo comienzo, ¿cuáles serían?

Pues mira, desafíos hay muchos porque, sabéis que la formación profesional está en constante movimiento y entonces así de rápido como va la vida tiene que ir la formación profesional, tiene que darle respuestas. Entonces, un desafío grandísimo es todo el mundo de la inteligencia artificial. Otro desafío grandísimo es el bienestar y la felicidad, las experiencias inmersivas. Otro desafío muy importante y un camino en el que estamos muy potenciados es la aplicación de todos los procesos industriales, la biotecnología, la investigación, la innovación... Entonces, todo lo que se nos presenta como una idea innovadora, la intentamos llevar a cabo. Ya os digo, el análisis forense ahora mismo es de lo más puntero, todas las estrategias nuevas y emprendedoras que intentamos implementar en los centros y luego el mundo que habéis visto de la realidad extendida aplicada, el mundo digital que ha experimentado en los últimos años un avance espectacular y el centro de innovación no puede ser ajeno a ello.

Por último, como ya sabes, el alumnado que nos acompaña estudia el ciclo superior de gestión de alojamientos turísticos del plan Retorna a Talento FP, son alumnos y alumnas que han llegado este año de sus países y se han sumado a esta aventura. ¿Qué consejo le darías para que continuaran con una gran motivación, con gran interés estudiando este ciclo de formación profesional?

Pues no conozco, llevo 25 años en la formación profesional, no conozco a ningún alumno o alumna que se haya arrepentido de haber cursado formación profesional. Han sido muchas las generaciones con las que he estado en el aula y nadie nunca ha manifestado su disgusto con la formación profesional. A lo que venimos a la vida es a ser felices y a hacer las cosas con ilusión, entonces, focalizad vuestros esfuerzos en esa ilusión que tenéis, siempre con los pies en el suelo y la mente en el cielo. Luchad por vuestros sueños que en la formación profesional veréis que se van a hacer realidad.

Muchas gracias Marta.

Gracias a vosotros por todo.

Entrevista realizada por
Alba Quintas



CAMPIONATO DE SUMILLERÍA SUSO DOMÍNGUEZ

O noso alumno, Álvaro García-Boente, clasificouse en 3º posto de 24 participantes.



O pasado 5 de marzo de 2024, celebrouse a décima edición do Campionato de Sumillería Suso Domínguez, un evento de referencia no ámbito da formación profesional en Galicia, organizado polo CIFP Carlos Oroza (Pontevedra). Este campionato celebra a excelencia na sumillería e promove a profesión entre os estudantes de hostalería e turismo.

Nesta edición, por seren o X Aniversario, participaron 24 centros educativos de España e Portugal, incluíndo o CIFP de Vilamarín. Álvaro García-Boente, alumno do noso centro, destacou acadando un meritorio terceiro posto. O campionato incluíu diversas probas como catas a cegas, probas de aromas e maridaxe, e desafíos sobre coñecementos enolóxicos, demostrando o alto nivel de competencia dos participantes.

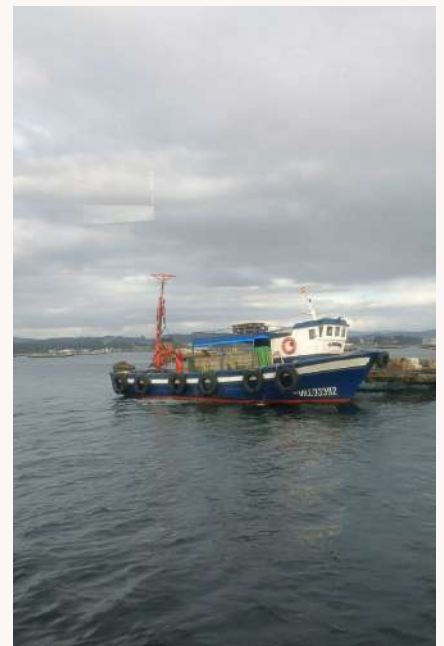
O gañador desta edición foi **Justin González Fernández**, alumno do CIFP Carlos Oroza, quen foi adestrado pola súa profesora Beatriz Collazo. O xurado, presidido por Xoán Cannas, presidente do Instituto Galego do Viño, considerou que Justin foi o mellor na gran final, onde os finalistas realizaron unha proba de velocidade con preguntas teóricas sobre enoloxía, dispuxeron un servizo de viño coa técnica das tenazas para degolar a botella, e demostraron o seu estilo e profesionalidade.

O xurado completouse con figuras destacadas como Esther Daporta, sumiller do restaurante Yayo Daporta; Tomás Ucha, exalumno do CIFP Carlos Oroza e director de viños de Berria Wine Bar de Madrid, ademais de actual campión de sumilleres de Galicia; Mario Ayllón, tamén exalumno e sumiller neste mesmo local madrileño; Víctor Otero, Eduardo Camiña -outro exalumno- e Silvia García, Head Sommelier no Hotel Mandarin Oriental Ritz.

O campionato rendeu tamén homenaxe ao poeta Carlos Oroza no centenario do seu nacemento, reforzando a conexión entre a cultura e a educación profesional en Galicia.

A competición estivo precedida de dous días repletos de actividades lúdicas relacionadas con Galicia, nas que a organización quixo agradecer a súa participación a todos os estudantes e ós seus entrenadores, con charlas sobre os viños de Galicia, un paseo en barco pola ría con degustación de mexillóns, unha visita guiada pola vila de Cambados e unha cea con polbo e empanada elaborada polo alumnado do CIFP Carlos Oroza, acompañada dos viños da Adega Altos de Torona, patrocinadora do evento.

Este logro de Álvaro García-Boente é un orgullo para o noso centro e demostra o excelente traballo que se está a realizar na formación dos noso alumnado, promovendo o intercambio de ideas e a aprendizaxe colaborativa.



PARABÉNS A TODOS OS PARTICIPANTES E EN ESPECIAL A ÁLVARO POR ESTE DESTACADO RESULTADO!



Hora da receita

Tortilla de pataca

Hoxe presentamos a receita de tortilla de patacas de Alfonso, alumno de 1º de FP Básica do CIFP de Vilamarín.

Todos e todas na súa clase coinciden en que as súas son as mellores tortillas, por iso, hoxe quixemos que nola explicara a todos.

A ver Alfonso, cóntanos, varias moito a túa tortilla?

Si, ás veces bótolle chourizo ou pementos.

E melloraches moito a túa técnica dende que estás estudando no instituto?

Si, a verdade é que si, aprendín a darlle a volta sen que me caíse, a que non se queime e sobre todo aprendín facela ben. Moitas cousas, a verdade.

Cal é a forma en que mais che gusta a ti?

A mín gústame que estea ben feita, no seu punto, nin moi pasada nin moi líquida, que estea xugosa.

E que che gusta, con cebola ou sen cebola?

A mín gústame con cebola e para o meu gusto ten que estar caramelizada e nesta receita vai caramelizada a parte.

Cal pensas que é o segredo?

Pois cortar as patacas e a cebola con ganas, facela con ilusión, a min é que me gusta moito facer tortillas.



- 1 kg de patacas
- 300 g cebola
- 7 ovos



E se tiveras que escoller unha tortilla favorita ou facela para ti, cal escollerías?

Pois a española con cebola. Tamén podería variala, engadindo chourizo e pemento.

Veslle futuro a esto de preparar tortillas?

Si, a tortilla véxolle futuro e a min tamén, vexo que valgo para isto, que é o que me gusta e ó que quero que a xente probe. Así que estou contento desde que estou aquí.

Felicítamos a Alfonso, porque esto non acaba mais que de empezar.



BENVIDOS

O CLUBE DAS CATAS

Ves probar?

Benvidos ó noso clube de cata, un lugar onde poderás coñecer os sabores auténticos que o alumnado dos distintos cursos foi descubriendo ó longo do curso.

Nestes meses foron moitos os produtos que os estudantes degustaron, aprendendo as distintas técnicas de cata propias de cada un deles e apreciando a riqueza de viños, aceites, queixos artesáns, sales, castañas e moitos outros.

Ademais, este clube é unha plataforma única para dar a coñecer produtores excepcionais, que coidan e miman as súas elaboracións e que foron tan amables de enviarnos algunhas mostras para catar e coñecer os seus viños e áreas de producción.





PRENDENDO A CATAR A CALIDADE

Por Zaida Villanueva

O módulo de Control do Aproveitamento de Materias Primas, que se imparte tanto no Ciclo Superior de Dirección de Cociña (CSDC) como no de Dirección de Servizos de Restauración (CSDSR), inclúe unha sección de cata de alimentos coa que se busca que a persoa profesional da hostalaría non só sexa capaz de planificar e controlar o aprovisionamento de materias primas, senón tamén de adquirir habilidades para identificar, describir e cuantificar atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto.

Son estes atributos, entre outros aspectos como a orixe, a influencia da tradición, do factor humano, ou o método de produción, os que determinan o recoñecemento de determinados alimentos como produtos de calidade diferenciada.





Pero que significa isto? Seguro que oíches falar algunha vez de D.O.P. ou de I.X.P., pois tanto un como outro son selos de calidade diferenciada e están regulados mediante normativa europea que reflicte nun prego de condicións os requisitos de calidade adicionais que deben cumprir os alimentos que queiran estar amparados por eles. Neste sentido, o curso viuse enriquecido enormemente pola presenza de representantes dos Consellos Reguladores (os organismos encargados de velar porque se respecte o prego de condicións) de tres produtos clave na gastronomía galega como son o mel, o queixo e a castaña.

En novembro, tivemos a visita de Beatriz Ríos Cebreiros, quen nos introduciu no apaixonante mundo da I.X.P. Mel de Galicia. Con ela aprendemos a distinguir aromas e sabores dos distintos tipos de mel monoflorais amparados pola I.X.P. As peculiaridades do noso clima e chan regálannos unha rica vexetación e o resultado é unha gran diversidade de meles dependendo das flores que lle dan a súa orixe. A maioría do mel galego é multifloral, pero, tamén se producen saborosos tipos de mel monoflorais de eucalipto, castiñeiro, breixo e silva, que foron os que aprendemos a identificar.

En xaneiro, chegou o turno do queixo, e para exploralo acompañounos Óscar Pérez Ramil, secretario-xerente do Consello Regulador D.O.P. Arzúa-Ulloa. Ademais de

aprender moitas curiosidades sobre o queixo galego e diferentes procesos de elaboración, fixemos unha degustación vertical de queixos da D.O.P Arzúa-Ulloa. E en que consiste unha cata vertical de queixo? Pois en probar queixos con distinto tempo de maduración dunha mesma queixería o que permite comprobar como este evoluciona co tempo, ata o punto de que parecen queixos diferentes inda que o único que cambia é a súa maduración e concentración de aromas e sabores.

Xa en maio, chegou a quenda da castaña. Nesta ocasión o Consello Regulador da I.X.P. Castaña de Galicia compartiu co noso centro a materia prima conxelada e mentres que o seu representante, Manuel Vilariño, nos explicaba o sorprendente mundo da castaña e as singulares e apreciadas características organolépticas da castaña galega degustamos varias elaboracións feitas no noso centro tanto doces como salgadas. Máis dunha persoa saíu da sesión desexando explorar o potencial deste alimento para aportar experiencias gastronómicas de moi alto nivel á súa futura clientela.

Mais este artigo quedaría incompleto se non se mencionaran as outras dúas catas que se levaron a cabo este curso académico a partir do traballo do alumnado do módulo. Como parte do proceso de aprendizaxe da cata de alimentos, cada persoa fixo un proxecto que consistía nunha proposta de cata na que se explicara o produto



seleccionado, o por que da súa importancia na gastronomía e se planificara o proceso dunha cata con elaboración dunha ficha de cata incluída. Estas propostas foron presentadas en clase e os/as compañeiros/as votaron pola que máis lles interesou para levar a máis votada á realidade. Así foi como no CSDC se fixo unha cata de chourizo, incluíndo un vegano que despistou a máis de unha persoa, e na do CSSR, unha cata de distintos tipos de sal na que apreciamos sabores tan variados como o xofre do sal negro kala namak do Himalaya.

En definitiva, aprendemos que catando se reteñen mellor os contidos teóricos e quedamos con gana de seguir explorando máis alimentos galegos con D.O.P. ou I.X.P. Depende de boas experiencias de aprendizaxe o ser capaces de poñer en valor o noso, así que esperemos que estas catas sirvan de gran de area para futuras propostas gastronómicas nas que os produtos de calidade diferenciada de Galicia sexan os protagonistas.





LOIA

Datos técnicos

Adega Abadía da Cova

Anada 2021

DO Ribeira Sacra

Cepas vellas de Mencía 85%,
Caíño, Merenzao, Sousón,
Brancellao

Zona Ribeiras do Miño

Chans de granito

Crianza 8 meses barricas de
carballo.



Notas de cata

Tinto intenso de cor cereixa con
ribetes violáceos. En nariz froitas
vermellas e negras e toques
balsámicos. En boca é fresco e
xugoso.



FUDRE

Datos técnicos

Adega Abadía da Cova

Anada 2021

DO Ribeira Sacra

Cepas vellas de Mencía 100%

Distintas zonas da Ribeira Sacra

Chans de granito e lousa

Crianza 6-9 meses en fudres de carballo francés



Notas de cata

Tinto de intensa cor cereza picota con ribetes violáceos. En nariz, froitas vermellas e negras, con notas florais e balsámicas. En boca é fresco, sabroso e lixeiramente especiado grazas á crianza en barrica.



Viladequinta

Datos técnicos

Adegas O Cabalín

Anada **202**

DO Valdeorras

40% Mencía, 10% Garnacha tintureira, 20% merenzao, e o 30% restante, brancellao, sousón, caiño e ferrón.

Zona: Carballeda de Valdeorras.

Chans de lousa moi pobres

Crianza 14 meses barricas



Notas de cata

Tinto de cor cereixa con tons granates. Grande profundidade aromática, con notas de monte baixo, froitas negras, afumado, tabaco, pementa negra e mineralidade. En boca, fresco e froiteiro de moras, cereixas e framboesas cunha acidez equilibrada.



Peche da edición

Por equipo de redacción

E así remata o derradeiro número da publicación Vilamarín Xperta News que ve a luz. Agardamos que desfrutádes lendo e vendo reflectidos nestas páxinas os resultados de todo traballo que facemos no centro educativo, con todas as aprendizaxes e experiencias enriquecedoras que fomos adquirindo ao longo do curso, así como os recordos que creamos xuntos.

Para o próximo curso, esperamos continuar con esta mesma paixón, sendo un reflexo fiel do día a día do CIFP de Vilamarín, grazas ao apoio e esforzo de docentes e do alumnado.

Un agradecemento especial aos docentes que, de forma voluntaria, fixeron posible a publicación deste xornal.

Alba, Anxo, Bibian, Isabel L., Isabel S., Jacobo, Natalia, Natividad, Paloma,
Pancho, Paz, Rocío, Rosaceli, Rut, Zaida e Loreto.

Grazas por lernos



