



Curso: Buenas prácticas sostenibles aplicadas

Entidad Organizadora: CIPFP Camino de Santiago, Escuela de hostelería de La Rioja

Fecha de inicio: 4 de septiembre del 2023

Fecha de finalización: 8 de septiembre del 2023

Horario: 10:00 a 15:00 y 17:00 a 19:00

Presenciales: 30 horas

Destinatarios: La formación estará destinada a profesorado de la familia profesional de hostelería de todo el estado español, estando limitada a un máximo del 20% la participación de docentes de La Rioja.

Criterios de selección, si fueran necesarios:

1. Profesores de centros colaboradores y/o asociados con el CIPFP en los próximos proyectos de innovación.
2. Orden de entrada de la solicitud
3. Cuatro profesores por centro máximo, si fuera necesario limitar la participación.

Objetivos de la actividad: Formar al profesorado del subsector de hostelería en el Módulo Profesional de Sostenibilidad aplicada al sistema productivo Código: 1708. Dada su próxima implantación en los ciclos de grado medio y superior. Teniendo como eje el impacto medioambiental y los objetivos de desarrollo sostenible.

Contenidos de la actividad:

- Formar en la identificación de las etapas “típicas” de los modelos basados en Economía Lineal y modelos basados en Economía circular.
- Analizar cada etapa de los modelos Economía Lineal y Economía Circular y su repercusión en el medio ambiente.
- El reciclaje en la hostelería
- Ejemplo de procesos reales basados en Economía Circular
- El impacto medioambiental

Metodología: Asistencia a la formación en el CIPFP Camino de Santiago a las diferentes ponencias y mesas de trabajo, visitas con ejemplos significativos de empresas que utilizan EC y sostenibilidad como pilar fundamental de su visión empresarial.

Ponentes:

- Mónica Cantabrana San Martín: Profesora del CIPFP desde el año 2010 y encargada del huerto escolar, hidropónico y compostaje.
- Personal de la Bodega La Grajera
- Jesús Ochoa Moneo, agricultor Ecológico de La Rioja y presidente de la Cooperativa ARAE (Castilla y León) 6y de ACER (asociación del camino ecológico de La Rioja)
- M^a Dolores Raigón, doctora en ingeniería agrónoma



- Roberto Ruiz de Arkaute de 'Neiker'
- David Cisneros
- Carlos Etxapresto. Gerente y sumiller de "Venta Moncalvillo" 1 estrella michelín y estrella verde.
- Matías Calleja, enólogo y gerente de Bodegas Beronia

Horas totales: 30 horas

Financiación de la actividad formativa: Es una acción formativa totalmente gratuita donde los gastos de alojamiento, desplazamiento y comidas serán cubiertos por el centro debido ser Centro de Excelencia del subsector de Hostelería y está financiado gracias a la subvención del Ministerio de Educación y Formación Profesional.