



**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<sup>a</sup> 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.