

www.edu.xunta.es/fp

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

2º

Encontro Internacional de Formación Profesional

de Galicia, Castela e León, e Portugal

Os produtos do mar

CIFP Compostela

Mércores,
27 de xaneiro
de 2016

XUNTA DE GALICIA

galicia

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro

XUNTA DE GALICIA

2º

Os produtos do mar

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

Encontro Internacional de Formación Profesional

O mar é un dos principais tesouros de Galicia. Das súas augas extráese unha grande variedade de produtos da máis alta calidade, que son emblema da nosa cociña tradicional e tamén da nova cociña galega, mediante unha reinterpretación que busca realzar texturas e sabores.

Este 2º Encontro Internacional de Formación Profesional de Galicia, Castela e León e Portugal ten como fío condutor a posta en valor dos produtos do mar no sector da hostalaría e a súa utilización como factor diferenciador e impulsor da competitividade das empresas nun sector estratéxico para a nosa economía.

A rede galega de Formación Profesional de hostalaría, como espazo para a innovación, a reflexión e o intercambio de experiencias para o sector, acolle este 2º Encontro, no marco da macrorrexión de Galicia, Castela e León, e o Norte de Portugal.

eduHostalaría galicia | Rede galega de Formación Profesional de hostalaría



Programa

09:00 Recepción.

09:30 Inauguración do encontro.

Román Rodríguez González. Conselleiro de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria.

Rosa María Quintana Carballo. Conselleira do Mar.

10.00 Mesa redonda. Do mar á mesa: oportunidades e novas tendencias de consumo dos peixes e mariscos das Rías Galegas.

Carlos Ruiz, ANFACO-CECOPESCA.

Miguel Ángel Lastres. Director do Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGAFA).

Gabriela André. Directora de márketing de Mexillón de Galicia.

Ana Pérez. Cooperativa Ardora.

Modera:

Manuel Gago. Director do portal de divulgación culturagalega.org.

10:45 Mesa redonda. O valor do servizo de sala para un emprendedor de hostalaría.

Miguel Rodríguez. Restaurante Mugaritz.

Marcelino Cambeiro. 1º Maitre do Hostal dos Reis Católicos.

Nacho Costoya. Bodegas Finca Allende.

Modera:

Paulo Morais Vaz. Director da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro – Lamego.

11:30 Pausa-café (Comedor).

12:00 Showcooking de produtos do mar (Salón de actos).

Manuel García. Restaurante Retiro da Costiña, en Santa Comba.

Kike Piñeiro. Restaurante A Horta do Obradoiro, en Santiago.

Diego López. Restaurante La Molinera, en Lalín.

Narradores:

Manuel Hermo. Director do CIFP Carlos Oroza.

Manuel Gago. Director do portal de divulgación culturagalega.org.

14:00 Finger Food de produtos Galicia Calidade (Comedor).

15:30 Masterclass de café (Comedor)

Kanalla Coffee:

Guillermo González.

Sofía Prieto.

Diego Campos.

Manuel Sisto.

Xan Martínez.

Narrador:

Ramiro Esparís Sampedro. Director do CIFP Compostela.

16:30 Masterclass de coctelaría (Salón de actos).

Diego Mosquera, profesor do CIFP Compostela.

Gabriel Vilar, medalla de ouro en Spainskills 2015 e diploma de excelencia en Worldskills 2015.

Narrador:

José Soto. Director de restauración no Casino da Toxa.

17:15 Clausura do encontro

Manuel Corredoira. Director xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa. Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia.

Agustín Sigüenza. Director xeral de Formación Profesional e Réxime Especial. Consejería de Educación. Junta de Castilla y León.

Alejandra Pereira. Directora coordinadora da Dirección de Cualificación Formativa e Certificación. Turismo de Portugal.