

PROGRAMACIÓN

SERVICIOS 5.0

6
MAYO

INTRODUCCIÓN

Se realizarán varias ponencias como introducción a las nuevas necesidades del profesorado de servicios para adaptarse a la tecnología, digitalización, IA y nuevos perfiles. También se visitará el laboratorio vocacional de servicios en restauración.

7
MAYO

LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS AL ESPRESSO

Se dedicará la jornada a la formación sobre el espresso, nuevas herramientas para la evolución del espresso, su relación con la ciencia y la potencial aplicación de la IA en su desarrollo.

8
MAYO

LA SUMILLERÍA DIGITAL

El profesorado conocerá los usos de las mesas digitales táctiles y sus aplicaciones en los módulos de servicios.

9
MAYO

COCTELERÍA/MIXOLOGÍA

Un viaje por la historia de la coctelería, con parada en algunas de las técnicas más vanguardistas en esta disciplina de aplicación en el aula.

10
MAYO

EL RESTAURANTE DIGITAL

Se aprenderá cuáles son las posibilidades del uso del croma en el aula, como herramienta técnica y visual. Ponencia sobre aplicaciones digitales de uso en la sala.

PROGRAMACIÓN

SERVICIOS 5.0

6
MAYO

INTRODUCCIÓN

8:30 – 9:00 Recepción y acreditación de asistentes.

9:00 – 10:30 Introducción.

Impartida por Manuel Hermo, director del CIFP Carlos Oroza.

10:30-11:30 Visita al laboratorio vocacional de servicios 5.0.

Visita al espacio creado en el proyecto de innovación Servicios 5.0

11:30 – 12:00 Pausa – café

12:00-14:30 Recursos digitales para el restaurante.

Exposición y aplicación práctica de las diferentes herramientas digitales (MenuLan, ReserLan, OrderLan,...) que se pueden utilizar con el alumnado en las aulas taller restaurante de los centros de FP de hostelería, a cargo de Nuria Gómez, responsable del departamento de Pymes de Landín Informática.

PROGRAMACIÓN

SERVICIOS 5.0

**7
MAYO**

LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS AL ESPRESSO

8:30 – 10:00 Fundamentos del espresso y evolución.

10:00 – 12:30 Desarrollo de nuevas herramientas

11:30-12:00 Pausa-café.

12:00-13:30 Comunión Barista vs Ciencia.

13:30 – 14:30 Evolución del I+D+D con aplicación de IA.

Jornada impartida por Javier López Salido, Export Manager Iberia de Sanremo.

**8
MAYO**

LA SUMILLERÍA DIGITAL

8:30 – 11:30 Introducción a la sumillería digital.

11:30 – 12:00 Pausa – café

12:00-14:30 Aplicaciones de las mesas táctiles en la docencia de la especialidad de servicios.

Jornada que se desarrollará a cargo de Marc Prat, jefe de proyectos audiovisuales de Digalix.

PROGRAMACIÓN

SERVICIOS 5.0

**9
MAYO**

COCTELERÍA/MIXOLOGÍA

8:30 – 9:30 Historia de la coctelería

9:30 - 11:30 Los aires y las espumas. Nubes de azúcar. Arenas y tierras comestibles.

11:30 - 12:00 Pausa – café.

12:00 - 14:00 Ahumados en mixología. Niebla de sabores con CO₂. Nitrógeno líquido. Juego de sabores.

Jornada impartida por Diego Mosquera, profesor de Servicios en Restauración en el CIFP Compostela. Premio Nacional de Coctelería 2001.

16:00 – 19:00 Visita técnica a distintas destilerías.

**10
MAYO**

EL RESTAURANTE DIGITAL

8:30 – 10:30 Usos del croma en los módulos de servicios.

10:30-11:30 Introducción a la edición de imágenes.

Sesiones impartidas por Manuel Ruiz, formador audiovisual y colaborador del centro de formación y recursos de Galicia.

11:30 – 12:00 Pausa – café

12:00 - 14:30. Marketing digital aplicado a la especialidad de servicios, cartas digitales y QR.

Sesión impartida por Lucía González, directora de Márketing de Placeln.