



**MEMORIA DE MOBILIDADE DE GRUPO. JOB
SHADOWING EN CENTRO DE FORMACIÓN. (CURSO
25/26)**

1. DATOS PERSONAIS E DOS CENTROS EDUCATIVOS.

Nº de proxecto:
2025-1-ES01-KA121-VET-000325252
Nome e apelidos:
Mobilidad en grupo de estudantes de FP
Centro educativo de orixe:
CIFP CARLOS OROZA
Módulos impartidos/cargos:
2º CM COCINA Y GASTRONOMIA
Datas de realización do Job Shadowing (sen incluír os días de viaxe):
02/03/26 al 06/03/26
Centro visitado (nome e páxina web):
ESCUELA CARLO PORTA MILANO
Localización:
MILAN-ITALIA
Contacto no centro visitado (nome, posto, correo electrónico):
Mina De Nitto, coordinadora de programas internacionais, denitto.tommasina@carloportamilano.edu.it

2. OBXECTIVOS DO JOB SHADOWING.

¿Cales eran os obxectivos principais da túa participación no Job Shadowing?:
Analizar e executar as tarefas relacionadas coa preelaboración, elaboración e limpeza derivadas da realización dunha oferta



típica da zona.

- Adquirir coñecementos sobre **novas elaboracions culinarias**
- Desenvolver competencias lingüísticas básicas e **inmersión cultural** no contexto do Mediterráneo

¿Cumpríronse estes obxectivos? Explica brevemente:

Si, os obxetivos foron amplamente cubertos e incluso superados ca inclusión de alguna actividade non prevista inicialmente.

3. DESCRIPCIÓN DA EXPERIENCIA

Breve descripción do centro visitado e da súa oferta educativa:

Centro: [ESCUELA CARLO PORTA MILANO-ITALIA](#)

O Instituto Profesional Estatal de Servizos e Hostalería Gastronómica e Vinícola Carlo Porta (IPSEOA) de Milán fundouse en 1979. Na actualidade, o Instituto conta con 1.334 estudantes, 163 profesores e 41 persoal non docente.

O Instituto conta con: 5 laboratorios de cociña; 1 laboratorio de pastelería; 5 laboratorios de cócteles; 5 laboratorios de comedor; 1 laboratorio de sumilleres; 1 laboratorio de recepción; 3 laboratorios de informática equipados con software de xestión hoteleira; e 1 sala de conferencias.

O Instituto organiza importantes competicións no sector gastronómico e vinícola (cociña e pastelería), así como nos sectores da restauración, o comercio minorista e o turismo, e promove proxectos e eventos nacionais e internacionais.

O programa de formación inclúe tres especializacións:

- Alimentación e Viño (cociña e pastelería);
- Comedor e Área de Vendas (con especialización en sumilleres e camareiros de barra);
- Recepción Turística

Ao completar o programa de cinco anos, os estudantes acceden ao mercado laboral, cursan estudos superiores ou asisten á universidade.

A escola ofrece clases en inglés, francés e alemán.



O alumnado realiza prácticas profesionais, programas de formación dual e prácticas de posgrao en hoteis e restaurantes de alta gama, tanto en Milán como noutras cidades de Italia e do estranxeiro.

Entre os antigos alumnos da Escola Carlo Porta inclúense cociñeiros con estrela Michelin, campións de sumilleres italianos e internacionais e profesionais que ocupan postos de responsabilidade no sector hoteleiro.

O Instituto está certificado segundo as normas UNI EN ISO 9001 desde abril de 2003.

Principais actividades realizadas durante a estancia:

Visita profesional as instalaciones del hotel planetaria interprise de milán, dirigida polo profesor da escola Carlo Porta, Gianmario Artosi.

Inmersión nas aulas-taller de cociña da escola Carlo Porta cos profesores Bozza (4^a bpd) e Cribiù (3^a ceno)

Inmersión nas aulas-taller de cociña da escola Carlo Porta cos profesores Ernani (3^o beno), Cribiù (5^a ceno) y Tassone (4^a beno) .

Visita guiada polo centro da cidade de Milan acompañados por un profesor da escola con amplos coñecementos de historia e de arte.

Inmersión nas aulas-taller de cociña da escola Carlo Porta cos profesores Principe (3^a apd), Bozza (2^a a) e Cribiù (4^a ceno)

Inmersión nas aulas-taller de cociña de la Escola Carlo Porta cos profesores Bozza (4^a bpd) e Cribiù (3^a ceno)

Visita ao Lago di Como e concretamente ao centro de acollida "Cometa", escola taller de cociña, sala e pastelería que dispon de restaurante e cafetería propia. Visita organizada polo professor da escola Carlo Porta "Fabio Mondini".

4. APRENDIZAXES E REFLEXIÓN PERSOAL

¿Cales foron o aspectos máis innovadores que observaches?:

Aspectos innovadores non se observaron precisamente, pero dentro do sector educativo da impartición de clases prácticas no taller, si me parece interesante ver como o profesorado realiza a primeira parte da clase de xeito demostrativo e posteriormente o alumnado repite as elaboracións cas correccións realizadas polo profesor/a.



5. POSIBLES APLICACIÓNS NO TEU CENTRO EDUCATIVO

¿Que ideas ou metodoloxías poderías implementar na túa práctica docente ou no teu centro educativo en xeral? :

Mais que nada, mellorar o concepto e as receitas que coñecía da cociña italiana, así coma outras elaboracións que se degustaron no centro que aportaron unha nova interpretación das receitas que xa se coñecían.

¿Que recursos ou apoios se precisarían? :

Recursos propios dunha aula taller práctica de cociña, tanto de maquinaria, coma xénero funxible.

6. IMPACTO E DIFUSIÓN

¿Como compartirás esta experiencia coa túa comunidade educativa? (reunións, presentacións, blogs, etc) :

Basicamente a través de redes sociais coma "Instagram", "Twiter" e tamén realizando una presentación resume que se poñería a disposición da comunidade educativa na páxina web do centro.

7. AVALIACIÓN DA EXPERIENCIA

Aspectos positivos da experiencia :

- Integración e acollida do alumnado nas aulas.
- Atención e acollida do profesorado.
- Posibilidade de participar activamente nas aulas-taller por parte do grupo realizando Job Shadowing e actividades prácticas reais.



Aspectos mellorables o dificultades atopadas :

-Aloxamento mais preto de medios de transporte con mellores frecuencias tanto para ir ao centro educativo coma para ir o centro da cidade.

Suxestións para futuras experiencias de Job Shadowing :

-Maior Involucración do profesorado participante na organización do programa de actividades de formación e organización da viaxe.

8. CONCLUSIÓNS FINAIS

¿Recomendarías esta experiencia a outros docentes? ¿Por qué? :

Si, a experiencia foi altamente positiva tanto para o alumnado coma para o profesorado, porque e una forma de axudar a abrir mentes, formarse, intercambiar coñecementos, e coñecer personas, así como comunicarse noutras linguas.

En Pontevedra, 26 de maio de 2026

Firma e data:

No Anexo I apórtanse imaxes representativas da mobilidade.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**