



MEMORIA DE MOBILIDADE DE FORMACIÓN.
JOB SHADOWING EN CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
(CURSO 2025/26)

1. DATOS PERSOAIS E DOS CENTROS EDUCATIVOS.

Nº de proxecto:
2024-1-ES01-KA131-HED-000237224
Nome e apelidos:
Teresa Barreiro Abilleira
Centro educativo de orixe:
CIFP CARLOS OROZA
Módulos impartidos/cargos:
Módulos impartidos: Itinerario para a empregabilidade I e II, Afondamento nas competencias profesionais. Cargo: Coordinación de Emprendemento.
Datas de realización do Job Shadowing (sen incluír os días de viaxe):
4 – 8 de maio de 2026 (5 días de estancia)
Centro visitado (nome e páxina web):
Sule Muzaffer Buyuk Vocational and Technical Anatolian High School https://sulemuzafferbuyuk.meb.k12.tr/
Localización:
Manavgat, Antalya – Turquía
Contacto no centro visitado (nome, posto, correo electrónico):
Onur Arslan (Director) Correo: a.v.onurarslan@gmail.com Teléfono: +905057075529



2. OBXECTIVOS DA ESTADÍA FORMATIVA.

Cales eran os obxectivos principais da túa participación na estadía formativa?:

O obxectivo principal desta estadía formativa no marco do programa Erasmus+ KA131 foi coñecer en profundidade o sistema de Formación Profesional turco, especialmente no ámbito da hostalaría e o turismo, visitando un centro de referencia nacional.

De forma específica, os obxectivos foron:

- (1) observar a organización dos estudos de FP de hostalaría en Turquía e compara-la co modelo galego/español;
- (2) coñecer a estrutura dos talleres de cociña e a formación práctica en empresa do alumnado;
- (3) establecer contactos con profesorado turco para futuras colaboracións Erasmus+;
- (4) identificar equivalencias cos módulos de Itinerario persoal para a empregabilidade que se imparten en todos os ciclos formativos de FP;
- (5) ampliar a perspectiva profesional e docente mediante o intercambio de experiencias pedagóxicas nun contexto internacional.

Cumpríronse estes obxectivos? Explica brevemente:

Os obxectivos cumpríronse de forma parcial. Alcanzóronse satisfactoriamente os relativos a coñecer a estrutura xeral do sistema educativo turco de FP e establecer un primeiro contacto co centro de acollida e o seu equipo directivo. Sen embargo, o obxectivo de observar en profundidade o funcionamento dos talleres de cociña e o traballo práctico do alumnado non se puido cumprir plenamente debido á barreira idiomática existente, xa que moi poucos docentes do centro tiñan competencia en inglés. Iso limitou a calidade do intercambio didáctico. Con todo, as actividades culturais realizadas permitiron un coñecemento do contexto socioeconómico e gastronómico da rexión de Antalya moi valioso para comprender o perfil do alumnado que traballa no sector turístico.

3. DESCRICIÓN DA EXPERIENCIA

Breve descrición do centro visitado e da súa oferta educativa:

O centro Şule-Muzaffer Büyük Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi é un instituto de formación profesional público, de carácter exclusivamente feminino, situado en Manavgat (provincia de Antalya, costa mediterránea de Turquía). Fundado en 1986, recibiu o nome actual en 2012. Ten a distinción de ser o único centro de toda a provincia de Antalya acreditado pola Axencia Nacional turca do Ministerio de Asuntos Exteriores para programas de mobilidade internacional Erasmus+, e un dos dez centros de toda Turquía con esta acreditación. A oferta formativa incúe oito especialidades: Tecnoloxías da Información,



Desenvolvemento e Educación Infantil, Produción de Confección, Gráfica e Fotografía, Servizos de Beleza e Peiteado, Servizos de Aloxamento e Viaxes, Servizos de Alimentación e Bebidas (Yiyecek İçecek Hizmetleri) e Escola Infantil de Aplicación.

O centro conta cunha sólida traxectoria en competicións nacionais e internacionais de hostalaría e ofrece ao seu alumnado a posibilidade de realizar prácticas en Europa de ata 12 meses no marco de Erasmus+. Na región de Antalya —unha das zonas con maior afluencia turística de Turquía— o sector hostalaría e gastronómico ten un peso económico e cultural moi relevante, o que inflúe directamente no perfil formativo do alumnado.

Principais actividades realizadas durante a estancia:

As actividades realizadas durante a estancia foron:

- (1) Visita ás instalacións do centro e encontros co equipo directivo e co profesorado, onde se obtivo información sobre a estrutura organizativa xeral e a oferta formativa;
- (2) Coñecemento do modelo de prácticas en empresa do alumnado, que realizan formación en hostalería tres días por semana en hoteis e restaurantes da zona;
- (3) Reunions informais co profesorado do centro para intercambiar información básica sobre os respectivos sistemas educativos e metodoloxías;
- (4) Visita a monumentos históricos, mesquitas e xacementos arqueolóxicos da contorna (Aspendos, Perge);
- (5) Visita ao mercado e bazar local, que permitiu coñecer produtos, ingredientes e tradicións gastronómicas da cociña turca e mediterránea da zona de Antalya.

Metodoloxías observadas e prácticas docentes destacadas:

A barreira idiomática dificultou a observación directa das metodoloxías docentes. Non obstante, puido apreciarse que o sistema turco de FP de hostalaría combina formación teórica e práctica desde idades temperás (14 anos), cunha integración moi estreita coa empresa durante o último curso. O modelo de prácticas tres días por semana en establecementos reais (hoteis de alto nivel da zona de Antalya) dota ao alumnado dunha experiencia profesional acumulada moi superior á que adquire o noso alumnado na formación en empresa, que se concentra nun único período intensivo. A aprendizaxe por exposición directa ao contexto profesional turístico de alta demanda semella ser o eixo metodolóxico central do sistema.



4. APRENDIZAXES E REFLEXIÓN PERSOAL

Cales foron o aspectos máis innovadores que observaches?:

O aspecto máis innovador e salientable foi o modelo de formación en empresa distribuída ao longo do último curso: o alumnado traballa tres días por semana directamente en hoteis e restaurantes da zona de Antalya, o que supuxo un enfoque radicalmente distinto ao da nosa formación en empresa concentrada. Esta modalidade garante unha inmersión profesional sostida que permite ao alumnado desenvolver destrezas técnicas, relacionais e de adaptabilidade ao longo de todo un ano académico. Resulta tamén innovadora a plena integración da FP dentro do propio bacharelato (sistema 4+4+4), de xeito que o alumnado combina desde os 14 anos formación xeral e profesional, algo impensable no noso contexto pero que ten resultados evidentes en inserción laboral temperá. A dimensión internacional do centro, único acreditado en toda a provincia de Antalya para mobilidade Erasmus+, tamén supuxo un referente inspirador.

5. POSIBLES APLICACIÓNS NO TEU CENTRO EDUCATIVO

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

A principal transferencia ao propio contexto é a relevancia de potenciar o uso do inglés como lingua de traballo nos módulos de hostalería, non só como competencia do alumnado, senón tamén como ferramenta para futuras colaboracións internacionais e mobilidades Erasmus+.

A experiencia reforza tamén o valor de incluír no módulo de Itinerario persoal para a empregabilidade referencias a sistemas de FP doutros países, de cara a ampliar a perspectiva do alumnado sobre as posibilidades de inserción laboral en Europa e máis alá. Asemade, suxire a posibilidade de establecer proxectos de intercambio de materiais didácticos ou de alumnado con centros turcos de hostalería, aproveitando o valor gastronómico e turístico que Turquía ten como destino de prácticas para o alumnado de ciclos de hostalería.

Que recursos ou apoios se precisarían? :

Para a aplicación destas ideas precisaríase fundamentalmente formación lingüística propia en inglés, co fin de mellorar a competencia comunicativa necesaria para futuros intercambios internacionais con centros de acollida. Neste sentido, sería de grande utilidade



o acceso a plataformas de aprendizaxe de idiomas en liña (como cursos MOOC especializados en inglés para fins profesionais ou docentes). Ademais, o uso de ferramentas dixitais de comunicación e tradución automática (como DeepL, Google Translate ou ferramentas integradas en plataformas de videoconferencia) facilitaría enormemente o intercambio previo e posterior coa escola turca, permitindo superar a barreira idiomática nas comunicacións escritas e nas reunións virtuais sen depender de terceiros.

Tamén sería interesante contar con apoio para a participación en futuros proxectos Erasmus+ de prácticas (KA121 VET) que permitan ao alumnado realizar a formación en empresa en centros turísticos de Turquía ou outros países.

6. IMPACTO E DIFUSIÓN

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

A difusión dos resultados desta mobilidade realizouse a través de varias vías: (1) Presentación na aula co alumnado dos ciclos superiores de Dirección de Cociña e Dirección de Servizos de Restauración, utilizando imaxes, folletos e documentación relacionada con Turquía e o seu sistema de FP en hostalería;

(2) Publicación na aula virtual (Moodle) de materiais e recursos relacionados coa experiencia, accesibles para todo o alumnado;

(3) Comunicación ao Claustro de profesores e ao equipo directivo do CIFP Carlos Oroza sobre os aprendizaxes obtidos;

(4) Difusión a través dos canles de comunicación habituais do centro (web e redes sociais do CIFP Carlos Oroza). Elaborouse ademais esta memoria de mobilidade como documento oficial da actividade.

7. AVALIACIÓN DA EXPERIENCIA

Aspectos positivos da experiencia :

O contacto directo cun centro de FP turco permitiu coñecer de primeira man a estrutura do sistema educativo turco e as diferenzas organizativas respecto ao modelo galego. O centro de acollida é un referente nacional en FP de hostalería, cunha sólida traxectoria en competicións profesionais e mobilidade internacional, o que achegou un modelo inspirador moi valioso. As actividades culturais realizadas enriqueceron considerablemente a comprensión do contexto socioeconómico e gastronómico no que opera o centro. A



experiencia de mobilidade internacional supuxo en si mesma un enriquecemento profesional e persoal para todo o grupo de docentes participantes, e reforzou a rede de contactos internacionais do CIFP Carlos Oroza.

Aspectos mellorables o dificultades atopadas :

A principal limitación foi a barreira idiomática: moi poucos docentes do centro turco tiñan un nivel de inglés suficiente para facilitar un intercambio fluido, o que condicionou seriamente a calidade do intercambio didáctico e a observación directa das aulas e talleres. A visita específica aos talleres de cociña foi moi limitada e non permitiu coñecer en detalle o currículo dos ciclos de hostalaría. O tempo dispoñible para o intercambio con docentes turcos foi insuficiente.

Tamén se botou en falta unha programación máis estruturada da visita por parte da organización, con acceso garantido ás instalacións de especialidade de interese para cada participante.

Suxestións para futuras estadias formativas :

Para futuras estadias recoméndase:

- (1) Garantir con antelación que o centro de acollida conta co persoal necesario con competencia en inglés, ou ben dispoñer dun servizo de interpretación;
- (2) Establecer un programa de visitas máis estruturado e específico, con acceso garantido aos talleres e aulas de especialidade de interese para cada docente participante;
- (3) Preparar con antelación materiais de presentación do propio centro e dos módulos que se imparten, para facilitar o intercambio recíproco;
- (4) Valorar a posibilidade de establecer un contacto previo coa videconferencia cos docentes do centro de acollida para adiantar o intercambio de información e maximizar o aproveitamento da estadia presencial.

8. CONCLUSIÓN FINAIS

Recomendarías esta experiencia a outros docentes? Por qué? :

Si, recomendo esta experiencia a outros docentes, con matices.

A mobilidade Erasmus+ realizada en Manavgat (Turquía) permitiu coñecer un modelo de FP substancialmente diferente ao galego, onde a formación profesional está integrada dentro do propio bacharelato e as prácticas en empresa están distribuídas ao longo do



último curso. O contexto turístico de Antalya —unha das zonas con maior afluencia turística do Mediterráneo— inflúe directamente no perfil do alumnado, que realiza as prácticas en grandes complexos hoteleiros de alto nivel. Isto resulta de especial interese para os módulos de Dirección de Cociña e Dirección de Servizos que impartimos no CIFP Carlos Oroza.

Para obter o máximo proveito dunha experiencia destas características, é fundamental garantir previamente a viabilidade da comunicación en inglés co centro de acollida, e negociar un programa de visitas específico e detallado. Cunha mellor preparación lingüística e loxística, o potencial de transferencia de aprendizaxes sería moi superior.

En Pontevedra, a 29 de xuño de 2026.

Firma e data:

No Anexo I apórtanse imaxes representativas da mobilidade.



Cofinanciado por
la Unión Europea

ANEXO I





Cofinanciado por
la Unión Europea





Cofinanciado por
la Unión Europea





Cofinanciado por
la Unión Europea





Cofinanciado por
la Unión Europea





Cofinanciado por
la Unión Europea





Cofinanciado por
la Unión Europea

