

LOCALIZACIÓN EFA A CANCELA





ACONTECIMIENTOS IMPORTANTES ESE MISMO AÑO

- La película "La isla mínima" arrasa en los Goya, con 10 premios.
- Francis Ford Coppola, Premio Princesa de Asturias de las Artes.
- Canción del verano: Nicky Jam y Enrique Iglesias - El Perdón
- PRIMERA SEMANA GASTROCULTURAL EFA A CANCELA



CM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

- Pocas matriculaciones
- Bajo número de alumnado
- Competencia fuerte con centros públicos

Fátima Estévez







Aumentar el número de matrículas en el ciclo. 2

Darse a conocer y establecer lazos con otros centros públicos, generando sinergias.

3

Promover la cultura y la gastronomía propias de la zona. 4

Salirse del currículo oficial, por ejemplo con la elaboración y recetas de masa madre.





ACTIVIDAD ESTRELLA DE LA EFA

- Reunir a **empresarios y ponentes de altura** para que cuenten su experiencia profesional al alumnado.
- Temas de actualidad, atractivos para el alumnado, y que generalmente no están en el currículo oficial, o si lo están, profundizar todavía más en ellos.
- Participan todos los Ciclos Formativos.
- Hilo conductor es el mismo para todos.
- Además de ponencias existen también catas.
- Están invitadas todas aquellas personas que quieran acudir, **previa inscripción**.
- También están invitados todos aquellos empresarios que participan en el sistema pedagógico de la alternancia, así como en las FCTs.







NUTRICIÓN = VIDA

- ·Dietas mediterránea y atlántica.
- Francisco Jesús Represas
- •Restauración vegetariana y más. Armindo Areal.





- •Emprendimiento en el campo de la nutrición. Eva Seijo Muras y Ester Ordóñez Dios.
- •Impacto de la nutrición en el trabajo. Quirón Prevención.

- •Prevención del cáncer a través de la alimentación. Mª del Carmen Abeledo Márquez
- •El cuidado del corazón a través de la alimentación. Isabel Coma Canella.
- •Trastornos alimenticios: anorexia y bulimia. Ana Seoane Lago.





- •Embarazo, lactancia y BLW. Yolanda González Maio y Carmen Amorín Pedrosa.
- •Nutrición preescolar y escolar. Jose Ingnacio García Burriel.
- Hábitos Alimenticios desde la Escuela.
 Comedores escolares ecológicos. Xavier Simón.
- •Prevención de la obesidad en escolares. Ana Mª

Martínez Lorente.

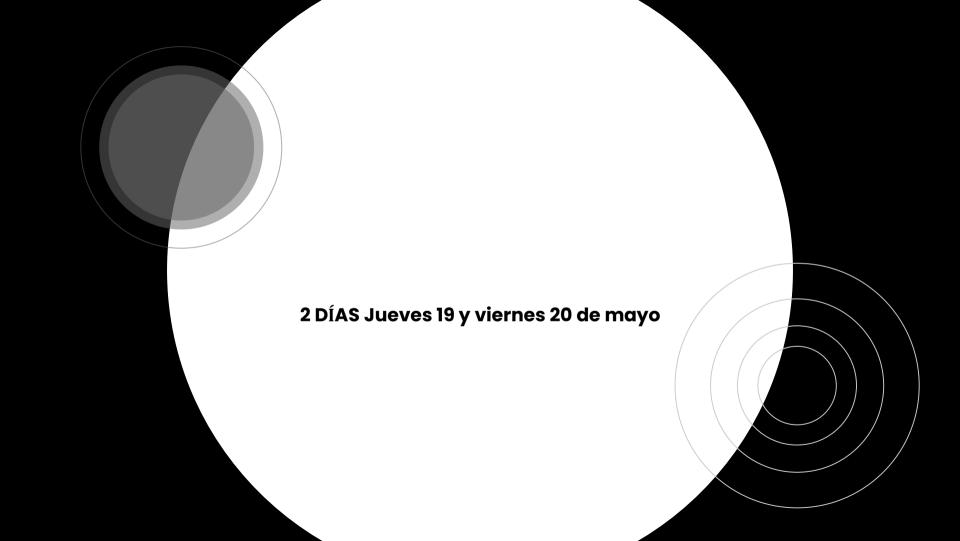
- DIETAS MEDITERRÁNEA Y ATLÁNTICA. Francisco Jesús Represas.
- Dirección general de Planificación y Reforma Sanitaria. Consellería de Sanidade. Enfermero especialista en medicina familiar y comunitaria. Doctor en Endocrinología. Profesor de la UVigo.
- >RESTAURACIÓN VEGETARIANA Y MÁS. Armindo Areal. Gerente Restaurante Cúrcuma Vigo.
- EMPRENDIMIENTO EN EL CAMPO DE LA NUTRICIÓN. Eva Seijo Muras (Bióloga y apicultora. Gerente de Meles JS.) y Ester Ordóñez Dios (Veterinaria de la Agrupación Apícola de Galicia y representante de BELACOLMEA).
- >IMPACTO DE LA NUTRICIÓN EN EL TRABAJO. Quirón Prevención

- PREVENCIÓN DEL CÁNCER A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN. Mª del Carmen Abeledo Márquez. Enfermera y presidenta provincial AECC en Pontevedra.
- EL CUIDADO DEL CORAZÓN A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN. Isabel Coma Canella. Catedrática de cardiología. Ex directora del Departamento de Cardiología de la Clínica Universidad de Navarra y Profesora de la Facultad de Medicina de la misma facultad.
- > TRASTORNOS ALIMENTICIOS: ANOREXIA Y BULIMIA. Ana Seoane Lago. Psiquiatra.
- EMBARAZO, LACTANCIA Y BLW. Yolanda González Maio (Trabajadora Social Perinatal y Asesora de Lactancia) y Carmen Amorín Pedrosa (Enfermera y Matrona, especialista en BLW y Máster en Medicina Natural).

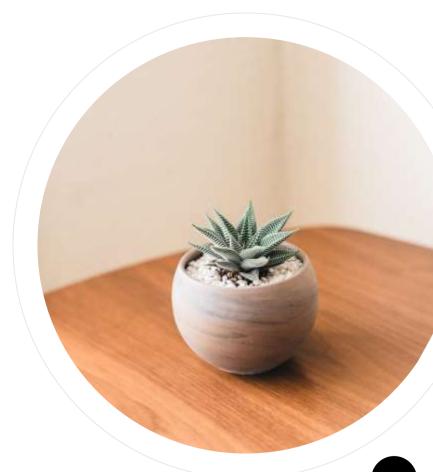
- NUTRICIÓN PREESCOLAR Y ESCOLAR. José Ignacio García Burriel. Digestivo Pediátrico.
- HÁBITOS ALIMENTICIOS DESDE LA ESCUELA. COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS. Xavier Simón. Profesor Titular de la Universidad de Vigo. Integrante del grupo de investigación en Economía Ecológica, Agroecológica e Historia. Doctor en Economía, y miembro del CISPAC (Centro de Investigación Interuniversitario de las Paisajes Atlánticas y Culturales).
- > PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN ESCOLARES. Ana Mª Martínez Lorente. Médico y responsable del programa XERMOLÓN.

NUTRICIÓN = VIDA CATAS

- CATA DE PESCADO: Tintorera, un nuevo sabor.
- OPNAPA: Organización de productores Nacional de palangreros de altura.
- CATA DE QUESOS: Quesos de las D.O. gallegas. Óscar Ramil Pérez.
- CATA DE CHOCOLATES VALRHONA, impartida por Daniel Hughes.



FUTURO DE LA SEMANA
GASTROCULTURAL...
EN CONSTANTE EVOLUCIÓN Y CAMBIO
¿ALGUNA SUGERENCIA?





¡MUCHAS GRACIAS!



Centro de Formación Profesional y Promoción Rural.

As Neves - Pontevedra

www.efaacancela.com

986.648.250