



## Proxecto de innovación. Convocatoria 2017

### Memoria Final

<b>Título do proxecto</b>	<b>A nosa camelia, tan curiosa como saborosa</b>
<b>Coordinador/a</b>	<b>Argentina Otero Santiago</b>
<b>Centro educativo</b>	CIFP Carlos Oroza
<p>Proxecto de innovación premiado na resolución do 9 de maio de 2017 da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se resolven os premios para o desenvolvemento de proxectos de innovación tecnolóxica ou científica e proxectos de innovación didáctica no ámbito da Formación Profesional en centros públicos dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria onde se impartan ensinanzas de Formación Profesional, convocados na resolución do 22 de decembro de 2016.</p>	





## Índice

---

<b>1</b>	<b>Memoria xustificativa</b>	<b>3</b>
1.1.	Historia do proxecto. Xustificación.....	3
1.2.	Relación de participantes.....	5
1.3.	Actividades realizadas.....	6
1.3.1.	Actividades realizadas polo CIFP Carlos Oroza	8
1.3.2.	CIFP A Granxa. Actividades realizadas.	15
1.3.3.	IES Montecelo. Actividades realizadas.	16
1.3.4.	Estación Fitopatolóxica de Areeiro. Actividades realizadas.	16
1.3.5.	Iñaki Bretal, restaurante O Eirado da Leña. Actividades realizadas.	17
1.3.6.	Promove Consultoría. Actividades realizadas.	17
1.3.7.	Asociación Brincabois. Actividades realizadas.	19
1.4.	Avaliación final. Indicadores.....	19
1.5.	Conclusións. Valoración global do proxecto e previsións de futuro.....	26
1.6.	Memoria de xustificación económica.....	27
<b>2</b>	<b>Resultados do proxecto</b>	<b>28</b>
2.1.	Sitios web do proxecto.....	29
2.2.	Guías ou manuais de prácticas.....	29
2.3.	Material audiovisual e multimedia.....	30
2.4.	Maquetas e/ou prototipos.....	31



# 1 Memoria xustificativa

---

## 1.1. Historia do proxecto. Xustificación

No mes de abril do ano 2016, desenvolveuse por parte do noso centro unha actividade didáctica multidisciplinar en torno á camelia na que participou activamente o alumnado de catro especialidades do centro: cociña, servizos, pastelería e turismo. Nesta actividade, desenvolvida nas rúas de Pontevedra, cada un destes grupos foi aportando á actividade a súa perspectiva sobre a utilización desta flor no seu eido de coñecemento. Así, o alumnado de cociña aportou á actividade unhas elaboracións que relacionaban a orixe oriental da camelia co noso propio produto, e usaron o aceite que se extrae da flor e os seus pétalos para presentar unha elaboración gastronómica: nigiri de vieira con aceite e pétalos de camelia. O alumnado de servizos, realizou un té de camelia adornado con pétalos da mesma liofilizados, o alumnado de pastelería usou a folla da camelia como molde para realizar unhas follas de camelia fritidas e recheas de crema, e o alumnado de turismo presentou aos viandantes pontevedreses que participaron na actividade, tódalas curiosidades referentes a esta flor, tan coñecida e descoñecida ao mesmo tempo. Esta actividade, de traballo en equipo foi tan exitosa e tivo tanta repercusión na cidade, que fixo que nos plantexáramos desenvolver un proxecto que nos permitise afondar nos usos desta flor, tan característica na nosa comunidade, e especialmente en Pontevedra. A nosa flor.

Galicia, en especial a provincia de Pontevedra é unha zona de produción comercial de camelias ornamentais e que estas, considéranse elementos fundamentais e identificativos dos xardíns públicos e privados da provincia de Pontevedra e da comunidade autónoma. A camelia é a flor identificativa de Galicia e máis concretamente das Rías Baixas. Pero desde hai uns anos estanse investigando e atopando un impresionante potencial de uso en diferentes ámbitos que poderían axudar a fortalecer moitas explotacións do rural galego, cunhas instalacións sinxelas e económicas que permitisen o cultivo da camelia ao longo do ano, e o seu posterior uso en cociña, pastelería, coctelería, etc.

Con estes antecedentes e estudando, analizando e valorando a posibilidade de explorar novos nichos de mercado que permitisen ao alumnado coñecer novas saídas profesionais, planeamos a posibilidade de traballar nun proxecto de innovación que xirara arredor do potencial inexplorado da camelia.

A idea inicial era acadar unha liña de produtos gastronómicos e turísticos que fosen susceptibles de representar á camelia de Pontevedra. Produtos gastronómicos innovadores e diferentes que tivesen como ingrediente a camelia: galletas, pastas, conservas, fariñas, brotes...



Tamén se pensou en produtos turísticos accesibles relacionados coa camelia: algunha app turística que facilite a visita aos recursos relacionados coa camelia, produtos para turistas con diversidade funcional, produtos turísticos para nenos e as súas familias.

Pensando na posibilidade de darlle máis alcance á camelia como recurso económico e sostible para o campo galego tamén planeouse o desenvolvemento de produtos directamente relacionados coa planta de camelia: elaboración de té galego de camelia, coa plantación de camelia sinensis por parte do alumnado de agraria do CIFP A Granxa, e investigación sobre os seus usos e características.

Estableceuse así mesmo, unha liña de formación para o alumnado no desenvolvemento e emprendemento sostible a través da camelia.

Por parte do CIFP Carlos Oroza plantexouse a idea de incorporar a este proxecto outros proxectos de innovación desenvolvidos polo centro ata a actualidade, como xeito de amosar a transversalidade dos mesmos, e a capacidade de optimizar os recursos investidos nos mesmos, por elo este proxecto recollería as liñas de traballo dos outros proxectos desenvolvidos no centro anteriormente, como o proxecto de turismo accesible “Para ti, para min...para todos” e o “PonteVan: FP na rúa”.

Como en proxectos anteriores, contamos de primeiras coa colaboración da familia profesional de Artes Gráficas do IES Montecelo, centro co que temos unha grande relación de colaboración. Tamén este proxecto permitiría a participación activa doutro centro educativo, o CIFP A Granxa coa familia profesional de Agraria e de Industrias Alimentarias.

Este traballo colectivo reflectiuse nos produtos finais, unha gama de produtos relacionados coa camelia que se acadaron durante o desenvolvemento do proxecto: pastas de camelia, nubes de camelia, vermú e licor de camelia, sal de camelia.

Por outra banda, contamos coa colaboración de entidades de relevancia que apostaron por este proxecto: a Estación Fitopatolóxica de Areeiro, o Grupo Nove a través do restaurante O Eirado da Leña, a consultoría turística e de emprendemento Promove Consultoría, a asociación Brincabois e o artista multidisciplinar e experto en camelia Cándido Pazos. Polas circunstancias xurdidas durante o desenvolvemento do proxecto, non houbo lugar para actividades da Escola de Turismo do Douro Lamego e tampouco de Elena Español, que se contemplaban como colaboradores na solicitude do proxecto. Non obstante, a idea é a de continuar traballando coa camelia, polo que se incorporarán para a realización dalgún produto que se elabore posteriormente.

Do mesmo xeito, houbo altas e baixas do profesorado con respecto á planificación inicial debido a que algúns cambiaron de centro, outros decidiron non participar no proxecto e outros que se incorporaron novos sí decidiron participar no mesmo.



## 1.2. Relación de participantes

### Centro coordinador

CIFP Carlos Oroza			
Coordinador do proxecto			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Argentina	Otero Santiago	<a href="mailto:oterosantiago@edu.xunta.es">oterosantiago@edu.xunta.es</a>	Hostalaría e Turismo
Profesorado participante			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Jorge	Sánchez Verdeal	<a href="mailto:jverdeal@edu.xunta.es">jverdeal@edu.xunta.es</a>	PTFP Cociña e pastelería
Francisco	Orge Lorenzo	<a href="mailto:orgelorenzo@edu.xunta.es">orgelorenzo@edu.xunta.es</a>	PTFP Cociña e pastelería
Daniel	Pulzoni Cupeiro	<a href="mailto:danielpulzoni@edu.xunta.es">danielpulzoni@edu.xunta.es</a>	PTFP Cociña e pastelería
Manuel	Hermo Piñeiro	<a href="mailto:manuelhermo@edu.xunta.es">manuelhermo@edu.xunta.es</a>	PTFP Cociña e pastelería
Francisco	Rodríguez Prieto	<a href="mailto:pacomoreno@edu.xunta.es">pacomoreno@edu.xunta.es</a>	PTFP Cociña e pastelería
Carlos	Rodríguez Rodríguez	<a href="mailto:carlosrr@edu.xunta.es">carlosrr@edu.xunta.es</a>	PTFP Servizos en restauración
Valentina	Vazquez Lores	<a href="mailto:tinavazquez@edu.xunta.es">tinavazquez@edu.xunta.es</a>	PTFP Servizos en restauración
Maica	Couto Míguez	<a href="mailto:maicacouto@edu.xunta.es">maicacouto@edu.xunta.es</a>	PTFP Servizos en restauración
Diego	Mosquera Miramontes	<a href="mailto:diegomosquera@edu.xunta.es">diegomosquera@edu.xunta.es</a>	PTFP Servizos en restauración
Marta	Abad Maquieira	<a href="mailto:maqui@edu.xunta.es">maqui@edu.xunta.es</a>	Hostalaría e Turismo
Pilar	Tallón Silvosa	<a href="mailto:pilartallon@edu.xunta.es">pilartallon@edu.xunta.es</a>	Hostalaría e Turismo
Pilar	Novelle González	<a href="mailto:Pilar.novelle@edu.xunta.es">Pilar.novelle@edu.xunta.es</a>	Hostalaría e Turismo
Ana	López Ulloa	<a href="mailto:Ana.lopez.ulloa@edu.xunta.es">Ana.lopez.ulloa@edu.xunta.es</a>	FOL
Alberto	Rodríguez Lijó	<a href="mailto:Alberto.rodriguez.lijo@edu.xunta.es">Alberto.rodriguez.lijo@edu.xunta.es</a>	Orientación

### Centros participantes

IES Montecelo			
Profesorado participante			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
José Angel	Cruces Guisande	<a href="mailto:jcruces@edu.xunta.es">jcruces@edu.xunta.es</a>	Artes Gráficas
Juan Angel	Porto Cupeiro	<a href="mailto:juan_angel.porto@gmail.com">juan_angel.porto@gmail.com</a>	Artes Gráficas
Francisco	Palos Paz	<a href="mailto:kikopalos@edu.xunta.es">kikopalos@edu.xunta.es</a>	Artes Gráficas
José Ángel	Rodríguez Valcarcel	<a href="mailto:javalcarcel@gmail.com">javalcarcel@gmail.com</a>	Artes Gráficas



CIFP A Granxa			
Profesorado participante			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
María Sonia	Cela Fernández	<a href="mailto:celafernandez@edu.xunta.es">celafernandez@edu.xunta.es</a>	FOL
María Victoria	Dacosta Vázquez	<a href="mailto:m.victoria.dacosta@edu.xunta.es">m.victoria.dacosta@edu.xunta.es</a>	FOL
Pilar	Gutérrez Ovín		Agraria
Elisa	López García		Industrias Alimentarias
Martina	Martínez Sabajanes		Industrias Alimentarias
Ana Isabel	Méndez Álvarez		Industrias Alimentarias
José Manuel	Mosquera Losada	<a href="mailto:Jose.m.mosquera@edu.xunta.es">Jose.m.mosquera@edu.xunta.es</a>	Industrias Alimentarias
María Jesus	Pena Fariñas	<a href="mailto:penafarinas@edu.xunta.es">penafarinas@edu.xunta.es</a>	Agraria
Andrés	Pose Pérez	<a href="mailto:andresposeperez@edu.xunta.es">andresposeperez@edu.xunta.es</a>	Agraria
Verónica	Rodríguez Fernández		Agraria

## Empresas ou entidades participantes

Empresas ou entidades participantes		
Denominación da empresa	CIF	Persoa contacto
Estación Fitopatolóxica Areeiro	P3600000H	Eva Villaverde Pego
Restaurante O Eirado da Leña	B94024817	Iñaki Bretal Romay
Promove Consultoría	B70184882	Fátima Rodríguez Figueiras
Asociación Brincaboís	636520815	Jaime Blanco Dios

### 1.3. Actividades realizadas

As actividades desenvolvidas en relación aos principais obxectivos deste proxecto foron:

- 1. Investigar novos usos da camelia para a creación dunha liña de produtos gastronómicos e turísticos relacionados con esta flor tan representativa no entorno produtivo dos participantes no proxecto.**

Desenvolvéronse diferentes tarefas relacionadas con este obxectivo por parte do profesorado de cociña, servizos, pastelería e turismo do CIFP Carlos Oroza, e o profesorado de Industrias Alimentarias do CIFP A Granxa.



Por parte do profesorado de cociña e servizos, seleccionáronse 5 especies de camelia coas que afondar na investigación dos usos culinarios das diferentes partes que as compoñían: polas, follas, pétalos, estambres e facendo multitude de probas gastronómicas e adaptando as mesmas a diferentes técnicas culinarias: en conserva, aromatizado con diferentes herbas da nosa horta Oroza, caviar de aceite, molturación de pétalos deshidratados, probas con xerminados, etc.). Para a elaboración de bebidas e combinados fixéronse probas para acadar un vermú e un licor de camelia, ginger ale de camelia, pétalos de camelia liofilizados para decoración de cócteis, etc.). En pastelería molturáronse os pétalos deshidratados para facer fariña de camelia coa que se elaborou pan, e acadáronse as pastas.

O profesorado de Industrias Alimentarias do CIFP A Granxa elaborou pola súa parte, outra versión do vermú de camelia.

Os produtos resultado do proxecto ata esta, data elaborados e empaketados, son as pastas, nubes, licor e vermú de camelia. En datas próximas farase o mesmo co Ginger Ale e a sal.

No caso de alumnado e profesorado de turismo, documentouse todo o posible sobre a camelia para a creación dun orixinal “Baile da camelia” e deseñouse unha ruta guiada coa nosa cameliña para nenos do colexio CEIP Campolongo. O propio alumnado foi quen de deseñar o logo que caracteriza ao proxecto. No caso do alumnado de aloxamento traballouse no secado de camelias para a creación de arranxos florais.

**2. Abrir unha nova vía de emprendemento sostible para o alumnado dos centros participantes no proxecto e que pertencen ás familias profesionais de: Hostalaría e turismo, Artes Gráficas, Industrias Alimentarias, Agraria, sendo pioneiros entre os centros educativos en ofrecer esta formación complementaria.**

As actividades relacionadas con este obxectivo foron dúas charlas sobre emprendemento sostible e unha aplicación practica das mesmas cun campus de emprendemento sostible con empresas pioneiras neste eido situadas na zona da Ulloa lucense. Con estas actividades o alumnado do CIFP Carlos Oroza e do CIFP A Granxa tiveron a posibilidade de explorar este modelo de negocio, desde o eido da formación, como unha opción real de futuro para o alumnado que teña espírito emprendedor.

**3. Por en valor a camelia como dinamizador dos cultivos rurais.**

No módulo de Producción vexetal ecolóxica, e co asesoramento da Estación Fitopatolóxica de Areeiro seleccionáronse cultivares para a plantación experimental da “*camellia sinensis*” cuxos datos de produción analizaranse no futuro co obxectivo sinxelo de que o alumnado de agraria valore a posibilidade de cultivar plantas de *camellia sinensis* para a posterior elaboración de té, de orixe e produción enteiramente galega.



#### **4. Promocionar a formación en centros públicos da FP de Galicia coa colaboración con empresas privadas e outras entidades para dar a coñecer as ensinanzas dos centros de FP, e á sociedade con participación en eventos de diferente índole.**

Entre as competencias que se atribúen a un centro de formación profesional é a de facer difusión das accións de emprendemento e innovación que se realicen no mesmo, polo que aproveitamos diferentes eventos aos que o centro estaba convidado para darlle difusión ao noso proxecto. Fixemos actividades como un showcooking durante o desenvolvemento da feira Salimat, unha exposición e un teste das nubes de camelia durante as Xornadas de Hostalería e Turismo, puxemos un stand cos nosos produtos da camelia na Muestra Gastronómica organizada por Eustostars durante Fitur, a Deputación de Pontevedra incluíu as nosas pastas e nubes no seu agasallo institucional en Fitur e tamén na reunión con tódalas deputacións de España celebrada en Pontevedra o 13 de febreiro. Fixéronse actividades durante o 50 aniversario da ONCE, no showcooking desenvolvido en Xantar e en Edugal, obsequiouse cos nosos produtos aos poñentes e convidados das administracións educativas de Asturias e Castela e León no Encontro de FP desenvolvido no noso centro o 28 de febreiro, e fíxose unha exposición e un xantar para autoridades educativas, políticas e sociais de Pontevedra o día 15 de marzo, co que se fixo un punto e seguido no desenvolvemento deste proxecto.

Descríbense actividades posteriores á resolución da convocatoria de proxectos de innovación, pero algunha actividade non descrita foi realizada anteriormente a esta data.

##### **1.3.1. Actividades realizadas polo CIFP Carlos Oroza**

O CIFP Carlos Oroza, como centro coordinador do proxecto, foi o nexo de unión entre os diferentes colaboradores do proxecto. Fixéronse reunións de planificación co IES Montecelo e o CIFP A Granxa e mantivo unha frecuente comunicación por correo electrónico e por whatsapp desde o mes de xuño de 2017, recentemente informados da resolución que premiaba o proxecto ata o mes de marzo do 2018, data en que remata oficialmente, cos dous centros. Durante o desenvolvemento do proxecto realizáronse diferentes actividades cos colaboradores do proxecto que enumeraremos a continuación.

O grupo de traballo do CIFP Carlos Oroza repartiu as tarefas a desenvolver en relación ás diferentes especialidades, nomeando un responsable en cada unha delas que coordinaba á súa vez as tarefas asignadas. Fíxose un grupo de whatsapp no que se comunicaban en función das circunstancias, necesidades ou actividades todo o relacionado co desenvolvemento do proxecto da camelia.





## Probas gastronómicas con variedades de camelia do alumnado e profesorado de cociña, pastelería e servizos en restauración.

O profesorado destas especialidades traballou inicialmente con 10 variedades de camelia, pero despois de diferentes probas decantáronse por 5: *Dazzler*, *Chojiguruma*, *Narumigata*, *Fragrant Pink* e *High Fragrance*. Os motivos que os levaron a esta elección foron principalmente a época de floración das mesmas, que coincidía cos meses de desenvolvemento do proxecto, e principalmente as súas características fragancias, moi interesantes para o seu uso culinario sobre outras camelias non olorosas. Practicamente as 5 especies son moi similares na súa textura, e responden de xeito moi similar nas probas realizadas, co que se conclúe que poderían substituírse entre elas o incluso mesturarse. Tamén se resalta que é difícil identificar ben os olores e sabores, seguramente porque non se ten memoria gustativa deste produto nin referencias do mesmo.

### Resultado das probas realizadas coas camelias

- O exceso de frío ou de calor inactiva moito o seu aroma.
- A deshidratación prolongada inflúe negativamente no seu aroma, e isto carrega un problema xa que o seu tempo de conservación mérmase moito e practicamente non aguanta máis de 7 días. Cando se pulverizan obtemos unha fariña interesante que é apta para utilizar en elaboracións de pastelería.
- Das especies utilizadas en cru pódense obter bos resultados xa que aromatizan bastante as elaboracións.
- O proceso de introducilas en auga e conservalas a temperatura ambiente (envasadas ao baleiro cun 80%) produce pouco color na auga, apenas existe fermentación e os pétalos perden a súa cor orixinal. Sen embargo este mesmo método ao utilizalo sen baleiro, sí produce unha fermentación. A auga queda saborizada lixeiramente.
- Nos procesos de introducilas en auga con vinagre en bolsas de baleiro ao 80%, a auga non tinta e os pétalos se descompoñen algo.
- Nos procesos de infusionado en aceite de xirasol (15m a 80° 1DL /2gr de flor), este aceite queda con sabor suave e adquire algo de cor.
- Nos procesos de infusionado a través dun almíbar este queda bastante aromatizado e incluso con algo de cor. A proporción utilizada foi de 1l de auga por 1l de azucre e 500gr de flores, ao alcanzar 100 °. Deixamos enfriar ata os 60° e engadimos as flores, tapamos e conservamos en frío. Este método ao ser utilizado por separado, a auga adquire un olor moi agradable que posteriormente se transmite adecuadamente ás elaboracións, dando resultados interesantes para elaborar merengues y elaboracións nas que se poida introducir almíbar.



- Nas probas que fixemos con leite enteira ou nata 35% MG (1l de leite 200gr de flor y pasteurizar a 80c° 15 minutos) o resultado foi interesante xa que a leite e a nata adquiriron algo de cor e sabor. Isto pódenos servir para elaborar xeados e outros procesos de pastelería que teñan lácteos como ingredientes.

### TÉCNICAS Y RESULTADOS FINALES DAS PROBAS CON CAMELIA

		ACEITE	SABORIZADOS	ELABORACIONES
<b>PROBAS CON CAMELIAS EN LÍQUIDO</b>	<b>EN GRAXA</b>	NATA	XEADO	Xeado de nata con camelia High Fragance
		LEITE	CREMAS E DERIVADOS	Flan sen ovo de avena con camelia Fragant Pink
		IOGUR	ESFERAS	Esferas de iogur con camelia Fragant Pink
	<b>EN ALCOOL</b>	AROMATIZADO	VERMU	Vermú de Dazzler
		INFUSIONADO	LICOR	Licor de camelia Chojiguruma
			CAVIAR	Caviar de licor de camelia Chojiguruma
	<b>EN AUGA</b>	CON AZUCRE	ALMÍBAR	Nubes de azucre con camelia Dazzler
			GINGER ALE	Ginger Ale de camelia High Fragance
		SAL	AROMATIZADAS	Cristal de sal con camelia Fragant Pink
		CON VINAGRE	ENCURTIDOS	Pétalos encurtidos de camelia Narumigata
<b>PROBAS CON CAMELIA POR DESHIDRATACIÓN</b>	<b>POLVO</b>	FARIÑAS	BASE DE PANES, GALLETTERÍA, ETC	Pastas de té con camelia Dazzler
		EN POLVO	AHUMADOS	Faxiña de salmón afumado con pola de camelia High Fragance
<b>PROBAS CON CAMELIAS EN FRESCO</b>	<b>ENSALADAS</b>			Ensalada de primavera con camelia Fragant Pink e camelia High Fragance



## Testeo de nubes durante a Xornada de formación de Hostalaría e Turismo

O día 24 de novembro o CIFP Carlos Oroza acolleu a 1ª Xornada para profesorado de Hostalaría e Turismo de Galicia. Coincidindo nestas datas co desenvolvemento das probas que se estaban realizando coas nubes de camelia, decidiuse que un xeito de valorar os resultados do produto que estábamos obtendo sería ofrecer como detalle ao profesorado da nosa familia profesional estas nubes, e propoñerlle que as valorasen de xeito obxectivo e anónimo. De este xeito obtivemos a opinión de persoas relacionadas co noso campo profesional que participaron activamente ofrecendo o seu punto de vista sobre o noso produto. Dos 50 participantes nas xornadas aos que se lle ofreceu a posibilidade de participar, o fixeron a metade dos compañeiros. Os resultados sobre o noso produto foron en xeral positivos, e utilizamos as suxestións realizadas para mellorar as seguintes partidas de nubes que se elaboraron.

## Masterclass sobre elaboracións que inclúan como ingrediente a camelia con Iñaki Bretal

O día 21 de febreiro acordouse con Iñaki Bretal o desenvolvemento dunha masterclass sobre o uso da camelia con fins gastronómicos para algún dos grupos de alumnado que participaban no proxecto, concretamente para 2º do Ciclo Superior de Dirección de Cociña e para 2º do Ciclo Medio de Cociña e Gastronomía, grupo B.

Nesta masterclass, Iñaki Bretal expuxo ao alumnado as características da camelia, o interese económico que pode supor para Pontevedra afondar nos seus usos gastronómicos dado que centenaes de turistas chegan a nosa provincia, atraídos polas camelias. Estas visitas ademais se producen en tempada baixa, o que podería significar un alivio para a economía turística de Pontevedra.

Despois de enumerar as características das camelias e do aceite derivado das mesmas, preparou dous pratos de peixe e unha sobremesa para que o alumnado presente puidese comprobar os resultados do uso da camelia con algún dos nosos produtos máis representativos.

A xornada foi valorada moi positivamente polo alumnado e profesorado asistente.

## Deseño de oferta gastronómica co resultado das probas realizadas para un showcooking en Feira gastronómica de Xantar

O día 2 de febreiro o noso centro participou na Feira Internacional de Turismo Gastronómico Xantar que se desenvolveu como cada ano na cidade de Ourense. Nesta edición desenvolvemos un showcooking incluído no **XIII ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE** co alumnado do Ciclo Superior de Dirección Cociña de Dual no que se elaboraron tres propostas



gastronómicas que incluían como ingrediente novidoso para os asistentes ao showcooking, a camelia. Os datos do noso showcooking foron:

**13.00 a 14.00.- Nuestra Camelia: Tan curiosa como sabrosa. Investigación de las posibilidades de la Camelia en productos y experiencias gastronómicas.** Imparte: 2º Curso de FPDual del Ciclo Superior Dirección de Cocina. CIFP Carlos Oroza. *Ubicación: Aula Grupo Cuevas.*

Neste showcooking os pratos que se elaboraron foron: Salmón afumado con ramas de camelia en ensalada. Gyozas de gamba e camelia en ramen de té con aroma de camelia Dazzler e Tartaleta de té e froitas con xeados de camelia.

### [Adaptación de oferta gastronómica con camelia para elaboraciones “streetfood” servidas en Edugal coa PonteVan](#)

Como en outras ocasións, no ánimo do noso centro está o de misturar os proxectos de innovación que desenvolvemos nos últimos anos co afán de amosar a transversalidade dos mesmos e a posibilidade de que se poidan complementar. Deste xeito, a PonteVan, produto derivado do noso penúltimo proxecto de innovación premiado, figura como ferramenta de difusión do actual proxecto da camelia polo que no deseño da liña de traballo “A camelia sobre rodas” figura a posibilidade de realizar algunha actividade coa PonteVan. A ocasión de poder levar a cabo esta actividade deuse na última edición de Edugal, Salón da oferta de educación e formación de Galicia, no que como nas edicións anteriores, pechábamos a feira cun showcooking.

Nesta ocasión o noso showcooking sería totalmente innovador, xa que foi un streetfood no que todas as elaboracións adaptadas a este formato de comida na rúa, levaban camelia como un dos ingredientes. O menú streetfood camelia consistiu en: Faxiñas de salmón afumado con pola de camelia, gyozas de gamba e camelia en sopa ramen, xeados de camelia, ginger ale de camelia e unha bebida denominada “sweet camellia” con froitas e camelia. O menú foi realizado para a degustación de 100 persoas, nun espazo simulando unha zona de degustación de foodtrucks dentro do recinto do Pazo de Cultura de Pontevedra.

### [Probas de secado de diferentes variedades de camelia no módulo de “Xestión do departamento de pisos” por alumnado e profesorado de Hostalaría e Turismo.](#)

O alumnado do ciclo de Xestión de Aloxamentos turísticos participou neste proxecto coa actividade de secado de camelias con polvo de sílice. Esta técnica foinos amosada por Carmen Salinero, adxunta á xefatura de servizo da Estación Fitopatolóxica de Areeiro e que trouxo a Galicia desde Xapón para publicala na revista da Sociedade Española da Camelia.

A técnica consiste en introducir as flores que se recollan secas e cun aspecto impecable, en polvo de sílice. Este polvo antihumidade seca as camelias conservando a súa cor e o seu aspecto orixinal nunha porcentaxe bastante alta. Fixéronse moitas



probas para acadar o procedemento máis útil para conservar as camelias do xeito máis parecido ao seu aspecto orixinal. Basicamente o procedemento consiste en recoller a camelia seca da súa árbore e inmediatamente introducila no recipiente que conten o polvo de sílice. Este polvo debe cubrir coidadosamente a flor que queremos secar para non deformala. Péchase o recipiente, que debe quedar perfectamente hermeticamente pechado e colócase nun espazo seco e cunha temperatura cálida. O recipiente pode abrirse ao cabo de 3 semanas, retirando con coidado o polvo que rodea a camelia para que non se estropee ningún pétalo. O resultado é unha camelia completamente seca que conserva na maioría das ocasións o seu aspecto orixinal. Non conseguimos secar as camelias brancas e que queden perfectas, xa que os seus pétalos aparecen oxidados despois do secado. Faranse probas coas camelias brancas cambiando un pouco o procedemento habitual: colleranse camelias brancas completamente secas, pulverizaranse con laca do pelo e introduciranse no polvo de sílice.

A aprendizaxe desta técnica permitirá ao alumnado preparar centros de flores nalgunha das súas tarefas relacionada coa decoración no departamento de pisos.

*Deseño do evento de protocolo “Baile da camelia” por alumnado e profesorado de Hostalaría e Turismo: O glamur da camelia e dos anos 20 chega a Pontevedra*

O xoves 22 de febreiro, o alumnado de 2º CS Xestión de Aloxamentos Turísticos e CS Guía, Información y Asistencia Turística trouxeron o glamour da camelia e dos anos 20 ao Liceo Casino de Pontevedra. Do mesmo xeito que Mónaco celebra o seu Baile da Rosa, Pontevedra celebrou o baile da nosa flor, a camelia, nun evento cheo de sorpresas.

Como unha das actividades encadradas no proxecto de innovación educativa “A nosa camelia, tan curiosa como saborosa”, e dentro do seu módulo de Protocolo e Relacións Públicas o alumnado puxo en práctica todos os coñecementos adquiridos ao longo da súa formación (promoción 2016 – 2018). O equipo directivo do centro, os seus profesores, representantes de Turismo Rías Baixas e da Estación Fitopatolóxica de Areiro, ademais dos seus compañeiros e compañeiras de primeiro ano foron os convidados a este baile de gala, polo que desfilaron personaxes relacionados coa camelia (Coco Chanel, García Lorca, Montero Ríos, Rosalía de Castro...). O alumnado explorou a parte do proxecto da camelia curiosa, indagando sobre a influencia da camelia nas obras dalgún dos artistas máis renomeados do século pasado, non só en Galicia senón en España e Europa.

Para este proxecto, os alumnos e alumnas organizadores planificaron ata o máis mínimo detalle; desde a recepción de convidados, deseño da invitación e sistemas de indicación de protocolo, hasta o deseño dos discursos e etiqueta requirida para esta especial ocasión (cabaleiros de esmoquin e damas de cóctel ou vestido longo) e todo relacionado coa camelia das Rías Baixas.



O evento iniciouse cun *cóctel de benvida e photocall* do “Baile da Camelia”. Tamén houbo unha *entrega dos premios da Fundación “Raiña do Inverno”* que rematou cunha *cea de gala estilo anos 20*, especialmente deseñada para esta ocasión polo chef Rubén González, exalumno do centro, no propio Liceo Casino de Pontevedra, marco incomparable para o desenvolvemento deste evento.

### Participación no 75 aniversario do Centro de Recursos da ONCE de Pontevedra con “Una experiencia a ciegas”

O CIFP Carlos Oroza colaboramos coa ONCE dende hai varios anos, formando ao alumnado nas destrezas e habilidades da atención, asistencia e guiado de persoas con diversidade visual severa e/ou cegueira total, así como cada curso facemos unha visita especialmente guiada e unha comida adaptada.

Neste caso a colaboración foi especial, xa que nos invitaron a celebrar con eles o xoves 1 de febreiro o 75 aniversario do Centro de Recursos educativos CRE da ONCE en Pontevedra, porque Pontevedra foi a segunda cidade en contar cun centro para a formación de nenos e nenas cegos en España e quixeron celebralo contando con nós.

A colaboración consistiu en recibir e atender aos 60 convidados, representantes das diferentes administración en entidades públicas e privadas da cidade, nas instalacións do centro CREE de Pontevedra que conta cun fermoso en antigo xardín de camelias, facerlles un paseo guiado á cegas polas zonas axardinadas, é dicir que invitábamnos aos comensais a poñerse un antifaz que lles dificultaba a visión, elaborar e servir unha comida tamén a cegas coa camelia coma principal ingrediente nos aperitivos.

Para poder desenvolver estas actividades o noso alumnado tivo formación especial en atención e guiado de persoas con diversidade visual severa e/ou total por parte dos técnicos da ONCE. En total participaron 100 alumnos de 5 ciclos e 6 profesores/as.

Actividades que desenvolvimos foron: Recibir aos invitados, Paseo guiado a cegas polo xardín de camelias do CRE, deseñar e elaborar un menú adaptado e accesible para persoas con dificultade visual, cociñado de entrantes con camelia (Esfera de iogur con aroma de camelia e tosta de bacallau afumado con madeira de camelia e aliñado con aceite de camelia), atender aos comensais e servir a comida a 60 persoas con cegueira e/ou un antifaz, elaborar un postre adaptado á diversidade funcional dos convidados.

### Súper aventuras guiadas coa nosa cameliña

O alumnado do Ciclo Superior de Guía, Información e Asistencia Turísticas do CIFP Carlos Oroza puxo voz a varios persoeiros ilustres da historia máis recente da Boa Vila do S.XX con nenos de 6 e 7 anos, e un grupo de persoas de diversidade funcional.

A actividade realizada o 22 de marzo, consistiu nun paseo guiado por diferentes zonas axardinadas de Pontevedra onde os invitados, 75 alumnos de primeiro de primaria



do CEIP de Campolongo, e 18 usuarios da Asociación Juan XXII, desenvolveron interaccións didácticas e divertidas con persoeiros coma Antonio Odriozola ou Manuel Quiroga nas zonas axardiñadas de Pontevedra onde a camelia ten presenza destacada.

O lugar de inicio e remate desta actividade foi a praza da Ferrería, onde tamén se instalou unha exposición cos diferentes produtos elaborados polos centros educativos participantes no proxecto coa camelia coma principal protagonista.

Como remate da actividade, os nenos e usuarios de Juan XXIII foron convidados a bica, pastas e nubes de camelia, así como Ginger Ale de camelia elaborado polo alumnado de 2º de FP Básica de Cociña e Servizos en Restauración.

### 1.3.2. CIFP A Granxa. Actividades realizadas.

#### 1. Desenvolvemento do cultivo das variedades de *Camellia sinensis* para a produción de té ecolóxico.

No módulo Producción vexetal ecolóxica debe de fomentarse non soamente os cultivos obrigados pola súa importancia en Galiza, senón tamén os cultivos que poderían ser un factor potencialmente produtivo polas características edafoclimáticas axeitadas na rexión, tal é o caso da *Camellia* e tódalas variedades empregadas para os diferentes usos.

Selección de cultivares adaptados as condicións edafoclimáticas do CIFP A Granxa. Mediante o estudo e contando co asesoramento da Estación Fitopatolóxica do Areeiro, se seleccionaron os cultivares que polas súas características vexetativas se adaptaban máis ao CIFP A Granxa. Decidíronse os seguintes clons:

Plantación dos diferentes clons en bloques ao azar para a súa posibilidade de analizar no futuro estatisticamente os datos de produción nesta plantación experimental. Se plantaron 4 plantas/clon e 4 repeticións, é dicir serían 16 plantas por clon (Véxase anexo).

Estudo de novas liñas de desenvolvemento para o sector produtivo, como idea para alumnos futuros emprendedores que aposten polas plantacións dedicadas a produción de té galego.

#### 2. Investigar e realizar probas no desenvolvemento dun vermú de camelia:

Así no caso de elaboración do vermú de camelia as características varietales que se fixaron foron a do seu aroma, e cumpriron cas mesmas diferentes cultivares de *Camellia sasanqua* así como diferentes cultivares de *Camellia japónica*.

Elaboración dun protocolo de elaboración de vermú de camelia. (Véxase anexo).



### 3. Recolleita e deshidratado de flores de camellia sasanqua e japónica.

Os pétalos de camelia frescos foron deshidratados a 40°C durante 24-36 horas, en función do grao de humidade inicial.

Maceración de botánicos, mestura de ingredientes obtendo un vermú de grao alcohólico 15% volume e azucre 140 g/l

4. Abrir unha vía de emprendemento sostible para o seu alumnado especialmente o de Agraria, que pode cimentar o seu futuro no cultivo desta pranta, dun xeito sostible, ecolóxico, económico e rendible.

Charlas de emprendemento conxuntamente co CIFP Carlos Oroza

Visita a empresas do sector: Milhulloa e Arqueixal

#### 1.3.3. IES Montecelo. Actividades realizadas.

As actividades realizadas polo IES Montecelo durante a súa participación neste proxecto de innovación foron desenvolvidas polo alumnado da familia profesional de Artes Gráficas coas seguintes actividades:

O grupo de 2º Ciclo Superior de Deseño e produción en Industrias Gráficas desenvolvendo o deseño, a estrutura das caixas de pastas de camelia e o posterior troquelado das mesmas.

O grupo de 1º e 2º do Ciclo de Formación Profesional Básica realizou o plastificado das caixas de pastas e as faxas coas que se presentan as nubes de camelia.

O grupo de 1º do Ciclo Superior de Deseño e produción en Industrias Gráficas realizaron o deseño e impresión das etiquetas do vermú e do licor de camelia.

A idea inicial de que este centro fose o que realizase o deseño do logotipo do proxecto finalmente non se fixo porque foi unha alumna do CIFP Carlos Oroza quen deseñou o logotipo escollido para representar o proxecto da camelia. Queda pendente de realizar por parte do IES Montecelo, o folleto guía sobre as aventuras guiadas da nosa cameliña que se realizará ao longo do curso que ven para o seu posterior reparto polos colexios de Pontevedra.

#### 1.3.4. Estación Fitopatolóxica de Areeiro. Actividades realizadas.

A Estación Fitopatolóxica de Areeiro foi creada pola Deputación de Pontevedra e, entre outros obxectivos pretende dar a coñecer os cultivares de camelia da colección da Deputación a todos os concellos da provincia, promovendo a creación de rutas polos





xardíns que constitúen verdadeiras Aulas Didácticas para nenos. Nestes xardíns pódese estudar non soamente a camelia como tal, senón utilizala como un vehículo para coñecer o mundo vexetal e valorar o noso patrimonio natural. Neste sentido a Estación Fitopatolóxica estivo á nosa disposición para o asesoramento na identificación varietal das camelias utilizadas nas probas gastronómicas que se fixeron como parte do proxecto.

Tamén asesoraron ao CIFP A Granxa na plantación da “*camellia sinensis*” coa que se espera producir o primeiro té galego nun centro educativo, proporcionando as plantas que se utilizaron para levar isto a cabo.

Areeiro nalgunhas ocasións nas que se lle requiriu proporcionounos tanto información como camelias para o desenvolvemento das nosas probas e para a elaboración do vermú de camelia que fixemos tanto no CIFP Carlos Oroza como no CIFP A Granxa.

#### 1.3.5. **Iñaki Bretal, restaurante O Eirado da Leña. Actividades realizadas.**

O coñecido chef Iñaki Bretal, propietario do restaurante pontevedrés O Eirado da Leña e membro do Grupo Nove, impartiu un showcooking ao noso alumnado de Ciclo Superior de Dirección de Cociña e ao Ciclo Medio de Cociña e Gastronomía sobre unha das súas especialidades, a cociña con camelias, explicando ao noso alumnado que a nosa flor é un recurso “con moitas posibilidades dentro do ámbito gastronómico”. En colaboración co noso alumnado e profesorado participante no proxecto, tamén deseñou e cociñou o xantar co que se puxo o punto e seguido no proxecto da camelia o día 15 de marzo.

#### 1.3.6. **Promove Consultoría. Actividades realizadas.**

Promove Consultoría é unha empresa situada en Santiago, adicada á consultoría nos eidos do turismo, o emprendemento e a igualdade. Esta empresa composta por mulleres traballan incansablemente en turismo accesible, en proxectos de emprendemento sostible, en campus vivenciais de formación en emprendemento sostible para xóvenes emprendedores e en igualdade.

O seu obxectivo no proxecto era principalmente abrir as mentes do alumnado participante na posibilidade de emprendemento e autoemprego a través do cultivo da camelia e usos derivados do mesmo, e por outra parte a elaboración de talleres formativos que fomenten a creatividade do noso alumnado de turismo para a preparación de produtos turísticos innovadores relacionados con este recurso turístico.

Para a consecución destes obxectivos realizáronse dúas actividades, tanto no CIFP Carlos Oroza como no CIFP A Granxa. Por unha parte unha sesión de motivación



empresadora na que Promove presentaba unha empresa de emprendemento sostible cuxa actividade estivese relacionada co sector de cada grupo de alumnado.

No caso do CIFP Carlos Oroza a sesión desenvolvida o 20 de novembro, consistiu en:

1. Presentación: a orixe da idea empresarial a. Formación ou experiencia laboral b. Habilidades, hobby ou pasatempo c. Observación do que falta d. Importación do que existe
2. Caso Promove a. Orixe da idea empresarial b. Filosofía de empresa con valores c. Áreas da empresa e tipo de proxectos
3. Casos reais de proxectos activos na área de turismo a. Deseño e configuración de produto turístico: A senda das estrelas b. Deseño e configuración de produto turístico: Turismo Slow Norte de Galicia c. Caso práctico: Solicitud dunha proposta para organizar un folleto e un fam trip sobre Camiños de peregrinación a San Andrés de Teixido
4. Caso Volta Montana a. Orixe da idea empresarial b. Filosofía de empresa c. CANVAS da empresa

A sesión desenvolvida no CIFP A Granxa o día 23 de novembro consistiu en:

1. Presentación: a orixe da idea empresarial a. Formación ou experiencia laboral b. Habilidades, hobby ou pasatempo c. Observación do que falta d. Importación do que existe
2. Caso Promove a. Orixe da idea empresarial b. Filosofía de empresa con valores c. Áreas da empresa e tipo de proxectos
3. Casos reais de proxectos empresariais a partir da agricultura a. Proxecto Artesanía ecolóxica con cabazas: Resultado dun Campus de Emprendemento Sostible en O Corgo (Lugo) b. Proxecto de artesanía creativa con vimbio (Idoia Cuesta): Participante como empresa visitada nos Campus de Emprendemento Sostible en Castro de rei (Lugo) c. Acemelia: Empresa que comercializa aceite de camelia para cosmética. d. Naturavia: Empresa que comercializa cosmética ecolóxica.
4. Dinámica sobre colaboracións a. Reflexión e análise das posibles alianzas empresariais entre os casos anteriores.

Estas dúas sesións, xunto co traballo realizado polo profesorado de FOL respectivo de cada centro educativo, serviron como preparación para o *Campus de Emprendemento Sostible* que se realizou conxuntamente para os dous centros educativos o 19 de marzo na zona da Ulloa lucense. Este campus desenvolveuse co seguinte programa:



8:30 Recollida de alumnado CIFP A Granxa 9:30 Recollida de alumnado CIFP Carlos Oroza 11:00 Visita á Golada para coñecer os pendellos 12:45 Visita a Milhulloa 14:15 Comida no restaurante do hotel Carlos 96 (Melide) 16:30 Visita a Arqueixal e conclusións 18:00 Peche do Campus de emprendemento sostible

A modo de valoración da experiencia, en xeral o resultado foi positivo. A relación coa camelia foi tanxencial, e Milhulloa puxo de manifesto a limitación legal para poder utilizar a camelia en alimentación, así que serviu para reforzar a idea de que a comercialización de derivados de camelia a corto prazo podería requiren dunha estratexia de comercio exterior, a partir dunha investigación máis profunda sobre o mercado, a inversión, a distribución, os costes de exportación...

No caso de Arqueixal, a parte máis interesante para o CIFP Carlos Oroza foi a da ecoaldea, para coñecer os aloxamentos sostibles, las actividades turísticas que realizan, as visitas con escolares ou cómo realizan a comercialización.

### 1.3.7. Asociación Brincabois. Actividades realizadas.

Esta empresa colaboradora desenvolveu actividades formativas e de asesoramento ao profesorado e alumnado de cociña e turismo, identificando especies de camelias e desenvolvendo visitas guiadas formativas por espazos de Pontevedra con camelias que axudaron ao deseño da ruta das “Súper aventuras guiadas da nosa cameliña”

## 1.4. Avaliación final. Indicadores

O proxecto de innovación educativa de “A nosa camelia, tan curiosa como saborosa” pretende ser avaliado non só valorando si as actividades previstas para os diferentes colaboradores foron realizadas ou non, senón que tendo en conta que é o sexto proxecto de innovación que desenvolvemos no centro queremos avalialo noutros aspectos que expoñemos a continuación:

- Os aspectos pedagóxicos e metodolóxicos do proxecto de innovación son orixinais e fomentan a creatividade. Neste apartado debemos comentar que se ben entendemos que o proxecto de innovación fomentou a creatividade do alumnado e profesorado participante, a metodoloxía utilizada foi moi parecida á de proxectos anteriores.
- O proxecto significou unha nova metodoloxía de traballo co alumnado, máis alá da mera transmisión de coñecementos do profesorado cara o alumnado; metodoloxía activa que fomenta a interacción e o traballo en colaboración, con propostas que inclúen investigación e reflexión. Neste caso sí consideramos que se utilizou esta metodoloxía, na que o alumnado investigou, recolleu



- información e aportou o seu punto de vista na elaboración das tarefas encomendadas.
- Organizáronse equipos de traballo colaborativo e fomentouse o protagonismo. Fixéronse grupos de traballo entre o alumnado de cada centro, colaborando entre os diferentes grupos para a consecución das tarefas encomendadas.
  - O proxecto intégrase nas programacións ordinarias de aula. Tódalas actividades desenvolvidas durante o proxecto estaban integradas nas diferentes materias que estaban previstas, tendo en conta o profesorado que participa no proxecto e que marca neste sentido o desenvolvemento do proxecto.
  - Trátanse contidos “non formais’ importantes na formación do alumnado. A avaliación deste criterio é positiva, xa que como desenvolvemos noutros apartados desta memoria, tratáronse aspectos como a diversidade funcional ou o emprendemento sostible.
  - O proxecto levouno a cabo fundamentalmente o alumnado durante o horario escolar. Non podemos avaliar positivamente este apartado xa que sempre é o profesorado o que lidera os proxectos de innovación, aínda que en ocasións pode haber algún alumno ou alumna que ten certa iniciativa nalgunha das tarefas que se realizaron nos centros.
  - O proxecto contempla a adquisición de coñecementos nos diferentes módulos implicados. En realidade non se inclúe a camelia como tal en ningún dos contidos dos módulos implicados no desenvolvemento deste proxecto, pero de xeito transversal e de forma moi doada fóronse incorporando aos módulos participantes.
  - Plantexanse estratexias de comunicación e interacción entre os centros educativos colaboradores, tanto entre os docentes como entre o alumnado. Hábilitanse ferramentas para que o alumnado dos diferentes centros se comuniquen, compartan, interactúen e traballen de forma colaborativa. Entre o profesorado sí houbo comunicación, pero realmente non respondeu a ningunha estratexia establecida. No caso do alumnado non houbo máis interacción que a xornada do campus de emprendemento que compartiron o alumnado do CIFP A Granxa e o do CIFP Carlos Oroza, non así co alumnado do IES Montecelo, así que valoramos negativamente este criterio, xa que pensamos que deberíamos haber provocado algún encontro máis entre o alumnado dos diferentes centros.
  - Describiuse con claridade a división do traballo no proxecto entre os diferentes socios do proxecto e descríbense os aspectos nos que os centros traballaron en colaboración. Avaliamos positivamente este apartado xa que tanto no proxecto como nesta memoria se describen pormenorizadamente as actividades individuais e as compartidas entre os centros.
  - Utilízanse as ferramentas TIC de xeito adecuado con respecto ás actividades e obxectivos. Aínda que se utilizaron adecuadamente as ferramentas TIC no



desenvolvemento deste proxecto non foron ferramentas orixinais nin se planificou o seu uso cun fin didáctico para incorporarse ao proxecto.

- Difusión dos resultados do proxecto, tanto dentro como fora do centro escolar. Neste caso avaliamos máis positivamente a difusión realizada fora dos centros que nos propios centros participantes, xa que a difusión do proxecto internamente no caso do CIFP Carlos Oroza limitouse ao proxectado polo profesorado e alumnado participante no proxecto, e ás dúas exposicións de produtos do proxecto presentados nos corredores do centro.
- Relevancia educativa e pedagóxica dos resultados do proxecto. Este apartado o valoramos moi positivamente polo que supuxo para todo o alumnado participante neste proxecto as súas tarefas nos diferentes centros, a apertura de mente que lles supuxo a todos e todas coñecer as posibilidades dun recurso moi coñecido para eles pero que nunca contemplaron como un posible recurso económico para eles. As diferentes xornadas adicadas á camelia en cada centro e as visitas ás empresas sostibles permitiron contemplar estas posibilidades.

Durante os meses establecidos para o seu desenvolvemento non foi posible realizar tódalas actividades previstas, pero sí están planificadas para o seu desenvolvemento no que resta do curso actual, e por suposto poder continuar realizando actividades relacionadas con este proxecto o vindeiro curso.

No posterior apartado co plan avaliación xustificamos o cumprimento do planificado no proxecto realizándose a valoración das diferentes actividades levadas a cabo en cada caso polo centro coordinador e os centros educativos e/ou entidades participantes, mediante os indicadores establecidos nas diferentes liñas do proxecto.

### **CIFP Carlos Oroza. Plan de avaliación. Indicadores.**

O plan de avaliación do CIFP Carlos Oroza correspóndese co plan de acción inicial. Na data de redacción desta memoria de proxecto as accións previstas, os/as responsables de equipo de proxecto e os indicadores de consecución de cada unha destas accións son as seguintes:

- Actividades realizadas sinálanse como **Realizado**
- Actividades non realizadas sinálanse como **Non realizado**
- Actividades pendentes de realizar no desenvolvemento posterior do proxecto sinálanse como **Pendente**



ACTIVIDADES	Participantes	Recursos	Indicador
1.0 Esta é a nosa camelia	CIFP Carlos Oroza CIFP A Granxa IES Montecelo Estación fitopatolóxica Areiro Jaime Blanco	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material oficina e funxible</li> <li>Ferramentas informática</li> <li>Material de artes gráficas</li> <li>Espazos para as ponencias ou presentacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realízase unha actividade formativa de Areiro co CIFP Carlos Oroza e co CIFP A Granxa <b>Realizado</b></li> <li>Material audiovisual de cada presentación <b>Pendente</b></li> <li>Realízase unha ponencia de Cándido Pazos <b>Non realizado</b></li> <li>Realízase unha ponencia de Jaime Blanco <b>Realizado</b></li> </ul>
2.0 Cociñando a camelia	CIFP Carlos Oroza Eirado da Leña	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material de prácticas para cociña e pastelería</li> <li>Información nutricional</li> <li>Materia prima</li> <li>Material para rexistro de resultados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas rexistro resultados investigación <b>Realizado</b></li> <li>Produtos gastronómicos elaborados con camelia <b>Realizado</b></li> <li>Testeo de produtos en restaurante Eirado <b>Non realizado</b></li> <li>Panel de cata de produtos <b>Realizado</b></li> <li>Material audiovisual do proceso <b>Realizado</b></li> </ul>
2.1 Bebendo camelia	CIFP Carlos Oroza CIFP A Granxa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material de prácticas para servizos e industrias alimentarias</li> <li>Información nutricional</li> <li>Materia prima</li> <li>Material para rexistro de resultados</li> <li>Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas rexistro resultados investigación <b>Realizado</b></li> <li>Bebidas elaboradas con camelia <b>Realizado</b></li> <li>Vermú de camelia <b>Realizado</b></li> <li>Testeo de produtos en restaurante Eirado <b>Non realizado</b></li> <li>Panel de cata de bebidas <b>Pendente</b></li> <li>Material audiovisual do proceso <b>Realizado</b></li> </ul>
3.0 Coñecendo a camelia curiosa	CIFP Carlos Oroza IES Montecelo Areiro Brincabois Promove	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material informativo</li> <li>Deseño de actividade</li> <li>Contactos empresas</li> <li>Material oficina e funxible</li> <li>Material prácticas de artes gráficas</li> <li>Medios audiovisuais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realízase unha presentación de Areiro sobre curiosidades da camelia no CIFP Carlos Oroza <b>Realizado</b></li> <li>Material audiovisual da presentación</li> <li>Realízase unha ponencia de Cándido Pazos sobre curiosidades do cultivo</li> <li>Documentación sobre curiosidades da camelia <b>Pendente</b></li> </ul>
3.1 Para ti, para min, para todos...a camelia	CIFP Carlos Oroza IES Montecelo Promove	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deseño de actividade</li> <li>Contactos empresas</li> <li>Material adaptado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realízase unha presentación de Promove no CIFP Carlos Oroza sobre deseño de produtos turísticos accesibles. <b>Realizado</b></li> <li>Material audiovisual da presentación</li> <li>Documentación técnica sobre produtos turísticos accesibles <b>Pendente</b></li> <li>Guía turística sobre a camelia con material adaptado <b>Pendente</b></li> </ul>



3.2. Cameliña: A camelia dos nenos	CIFP Carlos Oroza IES Montecelo Areiro Brincabois	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material informativo</li> <li>Deseño de actividade</li> <li>Contactos empresas</li> <li>Material oficina e funxible</li> <li>Material prácticas de artes gráficas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guía didáctica e turística para os nenos sobre a camelia. <b>Pendente</b></li> <li>Rexistro da comunicación aos colexios de Pontevedra da edición da guía. <b>Pendente</b></li> </ul>
4.0 Abrindo novos camiños entre camelias	CIFP A Granxa CIFP Carlos Oroza IES Montecelo Promove	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material bibliográfico</li> <li>Documentación oficial</li> <li>Normativas básica sanitaria, ambiental, hostaleira...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación campus de emprendemento sostible de Promove en CIFP A Granxa <b>Realizado</b></li> <li>Presentacións Promove en CIFP Carlos Oroza e en IES Montecelo <b>Realizado</b></li> <li>Rexistros audiovisuais das presentacións</li> </ul>
5.0 Esta é a nosa camelia, tan curiosa como saborosa	CIFP Carlos Oroza CIFP A Granxa IES Montecelo Estación fitopatolóxica Areiro Eirado da Leña Brincabois Cándido Pazos Promove	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produtos gastronómicos coa camelia</li> <li>Bebidas de camelia</li> <li>Produtos turísticos sobre a camelia</li> <li>Folleto/Guía camelia</li> <li>Material audiovisual camelia</li> <li>Espazo presentación</li> <li>Material para prácticas de Eventos e Protocolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do proxecto ente medios de comunicacións, administracións e entidades de toda índole. <b>Realizado</b></li> </ul>
6.0 A camelia sobre rodas	CIFP Carlos Oroza Eirado da Leña	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produtos gastronómicos coa camelia</li> <li>Bebidas de camelia</li> <li>Produtos turísticos sobre a camelia</li> <li>Folleto/Guía camelia</li> <li>Material audiovisual camelia</li> <li>Espazo aparcamento PonteVan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rexistro audiovisual da actividade coa PonteVan <b>Realizado</b></li> </ul>

### CIFP A Granxa. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas	Realizadas (0-5). Observacións
Formación con Areiro nas características da <i>Camellia sinensis</i>	3 O estadio inicial das plantas non permite o proceso completo para obtención de té ata finais de 2018.
Asesoramento con Areiro para comenzo de plantación cultivo camelias de té	3 Idem do anterior
Investigación componentes para elaboración de vermú co ciclo de aceites de oliva e viños	5



Tarefas probas elaboradas de vermú	5
Tarefas probas cultivos de té con Camellia sinensis	5
Actividades emprendemento ciclos agraria e industrias alimentarias	5
Preparación de produtos	4 Polo comentado anteriormente o “noso té galego” estaría disponible a partires do próximo ano debido a xuventude das plantas.
Presentación de resultados	4

### IES Montecelo. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: IES MONTECELO	Abril– Xuño 2017	Set –Dec 2017	Xan–Marzo 2018
Formación con Areiro para o alumnado nas características da camelia	X		
Obtención de información sobre o produto gráfico que este necesita	X	✓	
Deseño e elaboración do packaging e cartonería especial		✓	
Planificación do deseño segundo condicións técnicas e hixiénicas		✓	
Proceso creativo, creación de bosquexo.		✓	
Realizar as probas de cor necesarias		✓	✓
Obtención preflight do proxecto			✓
Utilización do software de deseño gráfico		✓	✓
Impresión de probas proxecto guía/folleto			X
Elaboración prototipos presentación produtos		✓	✓
Presentación resultados de produtos			✓

✓ Realizado

X Non realizado

### Estación Fitopatolóxica de Areiro. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: Estación Fitopatolóxica Areiro	Maio –Dec 2017	Xan – Marzo 2018
Planificación actividades formativas co profesorado dos centros participantes no proxecto	✓	
Asesoramento e documentación sobre a camelia	✓	✓
Colaboración no deseño de produtos turísticos da camelia		X
Asesoramento técnico para elaboración guía camelia para nenos		X
Participación na presentación do resultado do proxecto		✓

✓ Realizado

X Non realizado





### Promove Consultoría. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: Promove Consultoría	Abril-Xuño 2017	Set- Dec 2017	Xan– Marzo 2018
Participación na documentación sobre a camelia como recurso turístico	✓		
Asesoramento en deseño de produtos turísticos accesibles		X	
Planificación co departamento de FOL das acción formativas previstas en emprendemento sostible	X	✓	
Visitas formativas co alumnado para coñecer experiencias emprendedoras relacionadas con camelias		✓	
Desenvolvemento de formación e campus vivenciais emprendemento			✓
Participación na presentación do resultado do proxecto			✓

✓ Realizado

X Non realizado

### O Eirado da Leña. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: O Eirado da Leña	Mar–Xuño 2017	Set-Dec 2017	Xan-Mar 2018
Formación con Areiro para o asesoramento e titorización ao alumnado de cociña, pastelería e servizos	X	✓	
Deseño e planificación xunto ao profesorado de cociña de actividades de investigación sobre a camelia	X	✓	✓
Visitas de titorización ao alumnado de cociña, servizos e pastelería		X	✓
Testeo dos resultados dos produtos gastronómicos elaborados con camelia			✓
Participación na presentación do resultado do proxecto			✓

✓ Realizado

X Non realizado

### Brincabois. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: BRINCABOIS	Set-Dec 2017	Xan-Mar 2018
Formación técnica sobre a camelia para o alumnado e profesorado na camelia curiosa	✓	
Formación técnica sobre a camelia para o alumnado e profesorado na camelia para nenos	X	✓
Participación na presentación do resultado do proxecto		X

✓ Realizado

X Non realizado

### Escola de Hotalaría e Turismo Douro Lamego. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: EHT DOURO LAMEGO	Set-Dec 2017	Xan-Mar 2018
Intercambio de experiencias coa camelia na cociña e na pastelería	X	
Intercambio de experiencias coa camelia na elaboración de bebidas	X	
Participación na presentación do resultado do proxecto		✓



### Elena Español Álvarez-Elaboración de mermeladas de camelia. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: Elena Español Álvarez	Set-Dec 2017	Xan-Mar 2018
Asesoramento na elaboración e uso da mermelada de camelia na cociña e na pastelería	X	X
Asesoramento na elaboración e uso da mermelada de camelia nas bebidas con camelia	X	X
Participación na presentación do resultado do proxecto		X

### Cándido Pazos López. Plan de avaliación. Indicadores.

Actividades previstas: Cándido Pazos López	Set-Dec 2017	Xan-Mar 2018
Asesoramento e información sobre a camelia e o seu cultivo para alumnado e profesorado	X	X
Asesoramento e información sobre curiosidades da camelia para produtos turísticos	X	X
Participación na presentación do resultado do proxecto		✓

✓ Realizado

X Non realizado

## 1.5. Conclusións. Valoración global do proxecto e previsións de futuro

A primeira conclusión do proxecto da camelia é que os resultados durante o desenvolvemento do mesmo superaron as nosas expectativas iniciais. A acollida do proxecto tanto a nivel educativo, como social, como mediático e institucional foi apabullante, feito que nos condicionou moito, polo volume de compromisos que se nos presentaron durante estes meses para participar en diferentes eventos co noso proxecto.

Chegado a este punto de reflexión na memoria, e quizais como consecuencia do explicado no punto anterior, o equipo do proxecto viuse desbordado e traballando a un ritmo moi superior ao planificado, polo que os procedementos previstos para a realización das tarefas víronse moi afectados.

Gustaríanos sinalar que debemos corrixir certas cousas de cara a proxectos futuros e prever mellor as posibilidades dos mesmos. Temos que establecer un plan de traballo máis flexible e organizado, máis transversal para as diferentes especialidades que participen no proxecto, que permita adaptarse aos picos de traballo que se presenten durante o desenvolvemento.

A previsión de futuro é continuar coa investigación na liña gastronómica, desenvolver actividades adaptadas ao turismo accesible e universal en espazos nos que sexa



protagonista a camelia, editar a guía de “Súper aventuras guiadas coa nosa cameliña”, incluír na programación dalgún módulos actividades con nenos e camelia, incluír o cultivo de camelia aromática na nosa horta, experimentar coa cervexa de camelia, continuar co secado de camelias, continuar co estudo do cultivo de té realizado no CIFP A Granxa, establecer novas liñas de deseño no IES Montecelo para o packaging dos produtos que vaian resultando deste proxecto, facer un deseño de material de marketing do proxecto coa imaxe corporativa do mesmo, darlle difusión ao noso proxecto tanto dentro como fora de España.

Polo impacto e repercusión que o desenvolvemento deste proxecto produxo no alumnado participante, varios deles queren facer os seus proxectos de fin de ciclo coa temática da camelia, polo que outra planificación de futuro para o profesorado é o asesoramento destes proxectos.

## 1.6. Memoria de xustificación económica

Neste punto da memoria expoñemos os gastos do proxecto segundo as indicacións requiridas na convocatoria do proxecto, que se xuntan nunha carpeta no mesmo arquivo que esta memoria xustificativa.

### Gastos xerais do proxecto

O proxecto de innovación foi premiado con 22.254,28 euros dos que se xustifican como gastos xerais do proxecto un total de 22.339,39 €.

### Xustificación de gastos individuais de cada centro

Os gastos parciais de cada centro foron

- CIFP Carlos Oroza: 10.842,83 Euros
- CIFP A Granxa: 6.723,02 Euros
- IES Montecelo: 4.773,54 Euros



## 2 Resultados do proxecto

---

Os resultados deste proxecto desenvolvido entre o mes de xuño de 2017, no que participamos en Salimat ata a data actual, queremos dividir en dous tipos de resultados:

Por unha banda obtivemos uns resultados tanxibles, que son os seguintes:

- Unha serie de produtos gastronómico turístico, orientados aos turistas que visitan as Rías Baixas para coñecer a Ruta da Camelia, os pazos de camelias ou os xardíns de camelias, e que se contan por centos de persoas os que especificamente se desprazan á nosa provincia coa camelia como principal motivación. Para eles, como souvenir que lles lembre a súa visita creáronse as pastas de té, as nubes de camelia Dazzler, o vermú e o licor de camelia.
- Un packaging creado polo IES Montecelo, de estética cuidada e con aires vintage para envolver os produtos gastronómicos mencionados anteriormente.
- Unha colección de camelias secas seleccionadas durante os seus meses de floración que se secaron con polvo de sílice utilizando a técnica importada do Xapón e que poden utilizarse como adornos florais en vindeiras exposicións do proxecto.

Os resultados intanxibles que podemos mencionar son os seguintes:

- A posta en marcha co alumnado dos ciclos superiores de Xestión de Aloxamentos Turísticos e de Guía, Información e Asistencia Turísticas, dunha metodoloxía innovadora baseada na investigación e busca de información aplicando a trazabilidade de temáticas de interese en diferentes ámbitos relacionándoos coa camelia ao longo da historia.
- Crecemento do interese social e mediático da cidade de Pontevedra con respecto ao noso traballo neste proxecto, nos produtos gastronómicos xurdidos e os diferentes eventos organizados arredor do mesmo.
- O redescubrimento por parte do alumnado e profesorado participante da camelia e as súas potencialidades: gastronómicas, decorativas, turísticas.
- O descubrimento da camelia como recurso económico de futuro para o alumnado do CIFP A Granxa.
- A aposta que unha entidade como a Deputación de Pontevedra, a través de Turismo Rías Baixas, fixo polos produtos resultantes deste proxecto, que foron



elixidos para formar parte do agasallo institucional en Fitur 2018 e como agasallo da Deputación en reunións institucionais da mesma.

- A capacidade inclusiva que o proxecto tivo nestes meses para facer partícipe do mesmo ao alumnado de tódolos ciclos do CIFP Carlos Oroza.

## 2.1. Sitios web do proxecto

Pódese obter información do desenvolvemento do proxecto nos seguintes enderezos:



Blogue do centro: <http://www.cifpcarlosoroza.es/>



Blogue do proxecto “A nosa camelia, tan curiosa como saborosa”:

<http://cifpcarlosoroza.edublogs.org>



Facebook do CIFP Carlos Oroza: [@cifpcarlosoroza](https://www.facebook.com/cifpcarlosoroza)



Twitter do CIFP Carlos Oroza: [@CarlosOrozaCIFP](https://twitter.com/CarlosOrozaCIFP)



Twitter de Innova Oroza: [@innova\\_Oroza](https://twitter.com/innova_Oroza)

## 2.2. Guías ou manuais de prácticas

Neste proxecto queda pendente a elaboración da guía das “Súper aventuras guiadas coa nosa cameliña” que formará parte da continuación do proxecto, así como a edición



de tódalas fichas de produción das elaboracións realizadas con camelia. Entrégase a ficha cos resultados xerais das distintas probas con camelia en cociña.

## **2.3. Material audiovisual e multimedia**

Xuntamos unha carpeta co material audiovisual derivado do desenvolvemento do proxecto de innovación. Esta carpeta nomeada como “Material Audiovisual” subdivídese en dúas carpetas, unha de Vídeo e outra de Fotos, que contén á súa vez as seguintes carpetas e subcarpetas:

- a. Camelia curiosa
  - 1. Baile da camelia
  - 2. Secado de camelias
  - 3. Súper aventuras guiadas da nosa cameliña
- b. Camelia saborosa
  - 1. Colaboración Iñaki Bretal
  - 2. Elaboración vermú
  - 3. Elaboracións con camelia
  - 4. Probas camelia
  - 5. Showcooking Xantar
  - 6. Streetfood Camelia sobre rodas
- c. Camelia emprendemento
- d. Camelia difusión proxecto
  - 1. 75 Aniversario ONCE
  - 2. Colaboración Deputación Pontevedra
  - 3. Encontro FP
  - 4. Etiqueta Negra 2017
  - 5. Fitur
  - 6. Muestra Gastronómica Eurostars



7. Salimat
  8. Xantar peche camelia
  9. Xornadas Hostalaría e Turismo
- e. Produtos camelia
1. Licor
  2. Nubes
  3. Pastas
  4. Vermú

## **2.4. Maquetas e/ou prototipos**

Non procede no desenvolvemento deste proxecto.