

Mayo 26

ESCUELAHOSTELERIAALARIOJ.ACOM

EN EL CAMINO



CAMINO®
SANTIAGO
C.I.P.F.P / HOSTELERÍA Y TURISMO

Personas colaboradoras:

Asmae Bensarya 1º GB
Juan David Castillo Valencia 1º GB
Hilary Jezabel Cuero Ospina 1º GB
Jeremy Aarón Escuderos Tonato 1º GB
Isis García Crespo 1º GB
Carlos Andrés Giraldo Amor 1º GB
Sergio David Granados Meléndez
1º GB
Antonio Hernández Echeverría 1º GB
Mar Lafuente Cabezón 1º GB
Erik Alexánder Matos Cuevas 1º GB
Yasser Mehdi 1º GB
Soulaïman Messbahi 1º GB
Katerin Sarahi Oliva Morales 1º GB
Nhoa Prosmi Salsedo 1º GB
Ionut Alexandre Tudor 1º GB
Sanobi Ezequiel Yanes 1º GB

Aritz Ernesto Almario Jaramillo 2º GB
Yassir Bentaouyt Zekri 2º GB
Erik Cardaba Calderón 2º GB
Marco Corral Granado 2º GB
Andrés Eguizábal Galiana 2º GB
Jingou Gou 2º GB
Wendy Yesenia San Martín Pérez 2º B
Paula Terroba Medrano 2º B
Nicol Valeria Urrea Martínez 2º B

Agradecimiento al profesorado:

Isabel Barrio Lafuente
María Dolores Fraile Sáenz
Óscar Fernández Gutiérrez
Ángela García Fernández
Patricia García Prieto
Sara Gómez Murillo
Sandra María Hernández Abad
María Martínez Sáez
María Medrano Velandia

EN EL CAMINO



ÍNDICE

TIEMPO DE COCINA.....	2
LA OBESIDAD: UNA EPIDEMIA A NIVEL MUNDIAL.....	4
GREAT BRITISH RECIPES.....	5
TALLER DE HABILIDADES SOCIALES.....	6
PROYECTO CEHS.....	10
DIA INTERNACIONAL DE LA BIODIVERSIDAD BIOLÓGICA.....	14
ECLIPSE SOLAR.....	16
SALIDAS DEL CENTRO.....	18
AUTOCUIDADO.....	21
DEPARTAMENTO FOL.....	23
RINCÓN LITERARIO.....	24
PASATIEMPOS.....	25
DESPEDIDA Y AGRADECIMIENTO.....	27



Nos gustaría comenzar esta última tirada periodística del curso 25/26, dando las gracias a nuestros conserjes: **Carlos y Encarna**, parte importante del centro educativo, de gran ayuda diaria, apoyo y conocimiento de las entrañas y funcionamiento del centro. Sin ellos no se podrían realizar muchas de las labores educativas y no educativas que se llevan a cabo diariamente por el profesorado y equipo directivo.

¡GRACIAS!

TIEMPO DE COCINA

Pimientos rellenos de brandada de bacalao

Pimientos de piquillo

- 350gr Bacalao desalado
- 1 patata mediana
- Ajo
- Aceite de oliva

Elaboración

- Hacemos primero la brandada:
 - Cocinaremos el bacalao en el aceite, cubierto a fuego bajo sin que hierva junto con los ajos para aromatizar
 - Coceremos la patata
 - Una vez las dos estén cocinadas trituraremos la patata con el bacalao y añadiremos la parte del colágeno que ha soltado el bacalao
- Una vez tengamos la brandada rellenaremos los pimientos dejaremos enfriar y luego pasaremos por harina y huevo y freiremos



Pimientos rellenos de carne (2 pax)

Ingredientes:

- 8 ud. de pimientos del piquillo
- 400 Gr Carne picada
- 1 ud. de cebolla
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharada de harina
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Leche

Elaboración:

1. Primero picamos la cebolla y los pimientos en brunoise y los salteamos.
2. Cuando estén añadimos la carne picada.
3. Una vez cocinado echamos la harina y la tostamos.
4. Una vez tostada añadimos leche para que quede jugoso.
5. Rellenamos los pimientos de piquillo.
6. Pasamos por harina y huevo y freímos.



LA OBESIDAD: UNA EPIDEMIA A NIVEL MUNDIAL

Un informe de la Organización Mundial de la Salud concluyó que la obesidad alcanzó proporciones epidémicas a nivel mundial. La OMS estimó que cada año mueren al menos 2.6 millones de personas a causa de esta enfermedad.

Lejos de ser un problema exclusivo de los adultos, la obesidad también afecta a los más pequeños. La OMS estima que cerca de 42 millones de niños menores de cinco años padecen sobrepeso. Esta cifra refleja la gravedad de la obesidad infantil, considerada uno de los mayores desafíos de salud pública del siglo XXI, ya que aumenta significativamente el riesgo de sufrir enfermedades como diabetes y problemas cardiovasculares a edades cada vez más tempranas.

En muchas ocasiones, las prisas de la rutina diaria hacen que optemos por desayunos rápidos y poco saludables, como bollería industrial o bebidas azucaradas. Este tipo de alimentos, aunque sean una solución rápida, no aportan la energía ni los nutrientes necesarios para empezar bien el día, especialmente en el caso de los niños, que se encuentran en la etapa de crecimiento.

Por todo esto, los alumnos de 1º de FPGB se pusieron manos a la obra y diseñaron varias opciones de desayunos saludables, pensadas especialmente para cuidar la alimentación de los más pequeños.

PORRIDGE DE FRESAS CON PLÁTANO



⌚ 10 min | 🍌 Energético

Ingredientes:

- Avena · leche o bebida vegetal
- plátano · fresas

Cómo se hace:

- Calienta la leche con 1 avena, cocina 5 min y añade la fruta por encima

✓ **Por qué mola?**

BROCHETAS DE FRUTA



⌚ 5 min | 🌈 Refrescante

Ingredientes:

- Fresas · plátano · kiwi · uvas

Cómo se hace:

- Corta la fruta y móntala en un palito alternando colores

✓ **Rápido y fresco**

✓ **Vitaminas a tope.**

TOSTADAS INTEGRALES CON AGUACATE



⌚ 7 min | 😎 Saludable

Ingredientes:

- Pan integral · aguacate · limón · sal

Cómo se hace:

- Tuesta el pan, machaca el aguacate y úntalo.

✓ **Saciante.** 🍏

✓ **Grasas buenas** 😎

GREAT BRITISH RECIPES

Ingredients:

- 1kg live mussels, washed and debearded
- 50g of 'nduja
- 100ml of dry white wine
- 100ml of double cream
- 1 lemon, juiced
- 20g of flat-leaf parsley, finely chopped
- 4 slices of focaccia, ideally thick and stale, toasted lightly in the oven until dried out



Method:

- 1- Check the mussels and discard any with broken shells or that don't close when firmly tapped
 - 1kg live mussels, washed and debearded
- 2- Place the 'nduja in a large, heavy-based saucepan with a lid on a medium heat and let it slowly melt and render
 - 50g of 'nduja
- 3- Turn up the heat and stir the mussels into the 'nduja. Add the white wine, cover and cook for around 2 minutes, giving the pan an occasional shake to help agitate the mussels. They're ready when they're all open
 - 100ml of dry white wine
- 4- Once the mussels are cooked, remove the lid. Discard any mussels which still remain closed, stir the double cream through the sauce for 1 more minute, then remove from the heat, squeeze in the lemon juice and add the parsley
 - 100ml of double cream
 - 1 lemon, juiced
 - 20g of flat-leaf parsley, finely chopped
- 5- Make sure the sauce tastes good to you, adding a little salt or more lemon if necessary
- 6- To serve, put a piece of toast in the base of each bowl. Spoon the mussels evenly over the top, pour over the sauce and serve. The toast will absorb the sauce to create a little treat after the mussels are eaten
 - 4 slices of focaccia, ideally thick and stale, toasted lightly in the oven until dried out

TALLER DE HABILIDADES SOCIALES



Como colofón para acabar de hablar sobre “la convivencia” que han sido publicadas en nuestra revista a lo largo del curso, vamos a desarrollar algunos ejemplos de actividades para trabajar las habilidades sociales con los alumnos.

Comunicación

Actividad: Presentaciones con «trampa».

Pide a los alumnos que se presenten con una breve biografía... ¡pero con un dato falso incluido! El resto del grupo debe adivinar cuál es. Esta dinámica rompe el hielo y permite observar cómo se expresan, cómo estructuran un relato personal y qué elementos no verbales emplean.

Escucha activa

Actividad: “Historias encadenadas”.

Una persona empieza a contar una historia durante 30 segundos y la deja a medias. La siguiente persona continúa. ¿El truco? Solo puedes seguir si realmente has estado escuchando.

Participación en grupo

Actividad: El dibujo ciego.

En parejas, una persona describe una imagen sin mostrarla, y la otra debe intentar reproducirla según las instrucciones. Después se comparan los dibujos.

Una forma divertida de trabajar la claridad comunicativa, la paciencia y la cooperación.

CONVIVENCIA

Actividad: Juego de roles «¿Y tú qué harías?»

En esta actividad practicamos la asertividad y exploramos la presión de grupo.

Se proponen escenas como:

- Te animan a copiar en un examen.
- Tus amistades critican a alguien con quien tú te llevas bien.
- Te excluyen de un plan si no sigues cierta tendencia.

Después de la representación, se abre el debate.

Gestión de emociones

Actividad: Termómetro emocional personalizado.

Se crea un “termómetro” donde cada adolescente identifica:

- Lo que te hace perder el control.
- Las señales de alerta que nota en su cuerpo.
- Que cosa le ayudan a calmarse a recuperar el equilibrio.

Se puede usar en el aula o en consulta para reflexionar sobre la autorregulación emocional.

Amistad y relaciones saludables

Actividad: Qué hace a una amistad funcionar.

Se propone al grupo una lluvia de ideas (*brainstorming*) sobre las cualidades de una buena amistad. Luego, en pequeños grupos, deben construir una “Guía para una amistad sana” que incluya:

- Qué hacer
- Qué evitar
- Cómo resolver conflictos
-

Se pueden colgar las guías en clase o trabajar en consulta para reflexionar sobre vínculos sanos.

CONVIVENCIA

Toma de perspectiva y empatía

Actividad: Ponte en mi lugar.

Se plantean situaciones reales (por ejemplo, «alguien queda fuera de un grupo», o «se burlan de una afición poco común») y se pide a los adolescentes que las reescriban desde el punto de vista de cada persona implicada: el que actúa, el que observa, el que sufre.

Una forma muy potente de trabajar la empatía, especialmente en entornos donde hay conflictos frecuentes.

Resolución de conflictos

Actividad: Cinco formas de resolver un conflicto.

Se presenta un conflicto cotidiano (por ejemplo, dos personas quieren usar el mismo ordenador) y se invita a pensar en distintas formas de resolverlo: ceder, evitar, negociar, competir o colaborar.

Después, se analizan las consecuencias de cada estrategia. Esta dinámica es muy útil en contextos de convivencia escolar o terapia grupal.



Habilidades Sociales

APEGO

Capacidad para establecer lazos afectivos con otras personas



EMPATÍA

Capacidad de ponerse en el lugar del otro y entenderlo



ASERTIVIDAD

Capacidad de defender sus opiniones sin dañar a los demás



AUTOCONTROL

Capacidad de reconocer y controlar sus impulsos



RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Capacidad para poner en práctica sus conocimientos y habilidades para obtener la solución



COMUNICACION

Capacidad de expresar y escuchar a los demás





El pasado 29 de abril se celebró la XIII Conferencia Ambiental Autónoma de Jóvenes “Cuidemos el planeta” (Confint La Rioja) 2026.

En ella se reunió a 142 representantes del alumnado y 66 docentes de diferentes centros educativos de toda La Rioja, entre los que se encontraba nuestro centro, representado por Francisco Luis Ferreras Vicente, de inglés y la orientadora Ángela García, y los alumnos del centro: Junior, Alejandro, Hugo, Sara y Lucía.



El desarrollo de la misma fue el siguiente:

- Por la mañana se celebró la “feria de experiencias”, en la cual se creó un espacio de intercambio, donde cada centro, mediante un pequeño stand, presentó un resumen de su trabajo en el proyecto y de su conferencia escolar, además de las iniciativas desarrolladas para avanzar hacia la sostenibilidad.
- Tras la feria, escolares y docentes llevaron a cabo diferentes sesiones de trabajo, centradas en la temática “futuros deseables”, con el objetivo de trasladar a sus centros educativos, propuestas, iniciativas y peticiones, para acercar a los centros y su entorno hacia ese futuro deseado planteado, estas se trabajaron desde los ámbitos de salud, consumo, territorio y comunidad.
- Por la tarde, se desarrollaron diversos talleres de educomunicación (rap, artes plásticas, artes escénicas, podcast, periodistas climáticos y manifiesto), y se llegó a un acuerdo en común para acordar una propuesta de actuación conjunta para que todos los centros participantes llevaran a cabo el 5 de junio, en el marco del “día mundial del medio ambiente”

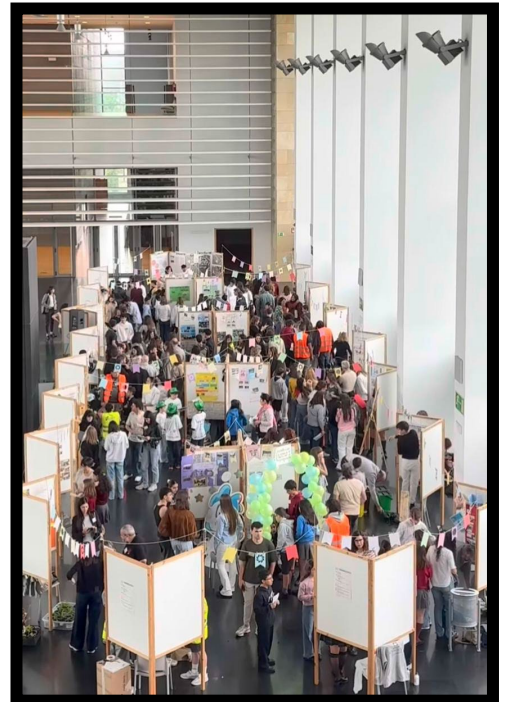
Os dejamos unas fotos de aquel día.



PROYECTO CEHS



PROYECTO CEHS



PROYECTO CEHS

Como punto final para este curso 25/26 dentro del proyecto CEHS, y como actividad que lo engloba, os dejamos unas fotografías del **huerto escolar** que ha sido promovido por el profesorado participante, con ayuda del alumnado en la preparación, siembra, cuidado y recolección. Además están previstas otras actividades a realizar con el alumnado de 1º y 2º de F.P.B, como es la creación de un punto de encuentro, dentro del espacio del huerto, y de un banco con palets, para uso y disfrute del alumnado, para poder realizar actividades y dinámicas en este espacio para un futuro.



DÍA INTERNACIONAL DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA



El 22 de mayo se celebra el día internacional de la diversidad, con el objetivo de recordarnos de la importancia de preservar y conservar las distintas formas de vida y llegar a alcanzar un mundo más sostenible.

Se entiende por biodiversidad, la variedad de plantas, animales y microorganismos existentes, también se incluyen las diferencias genéticas dentro de cada especie: variedades de cultivo, razas de ganado, variedad de ecosistemas y las interacciones entre todos y su entorno.

Hay dos fechas claves en relación a la protección de la diversidad biológica a nivel internacional:

- ❖ Convenio sobre la diversidad biológica (1992), en la “Cumbre para la tierra” de la ONU, fue aprobada por 196 países, con el objetivo de proteger, cuidar y conservar.
- ❖ En diciembre de 2022, el “Marco Mundial Kumming-Montreal”, también conocido como “El plan de biodiversidad”, en el cual se propusieron 23 metas para 2030 y 4 objetivos mundiales para 2050, con el fin de detener y revertir la pérdida de la naturaleza en 25 años.

Los principales problemas y amenazas para biodiversidad en el planeta son las siguientes:

- Deforestación, por expansión agrícola, desarrollo humano y tala ilegal.
- Fragmentación de hábitats
- Destrucción de humedales y arrecifes de coral.
- Minería y extracción, destruyendo suelos y ecosistemas.
- Sobrepesca, caza y pesca furtiva y recolección excesiva.
- Cambio climático.
- Contaminación por plásticos, uso excesivo de pesticidas, contaminación del aire y eutrofización.
- Especies exóticas invasoras y pérdida de la diversidad genética.
- Incendios forestales.
- Inacción administrativa.

DIEZ COMPROMISOS BÁSICOS PARA LA BIODIVERSIDAD

-  **1** Mejorar la conservación y la gestión de la biodiversidad
-  **2** Restauración de ecosistemas degradados
-  **3** Frenar la pérdida de biodiversidad en áreas críticas
-  **4** Reducir el derroche alimentario y el sobreconsumo
-  **5** Reducir la eutrofización, el uso de pesticidas y químicos
-  **6** Prevenir la introducción de especies invasoras
-  **7** Eliminar subvenciones y ayudas públicas perjudiciales para la biodiversidad
-  **8** Incrementar fondos de ayuda para la biodiversidad en países en desarrollo
-  **9** Aumentar la financiación mundial para la biodiversidad (200.000 M\$)
-  **10** Impulsar los estudios de impacto ambiental y los proyectos de investigación

ECLIPSE SOLAR

2º de GAT y 1º SR, tuvieron una charla en el centro educativo sobre el eclipse solar que se va a ver en Santo Domingo de la Calzada el próximo 12 de agosto, esta fue impartida por Paulino García (OSAE).

Según el instituto geográfico nacional, este se producirá al atardecer de este miércoles de agosto, hace más de un siglo que no sucedía esto, y será visible de oeste a este pasando por números comunidades del norte: Galicia, Castilla y León, La Rioja, País Vasco, Aragón...



Cómo ver un eclipse solar total de forma segura

Qué usar



Lentes para eclipses

Es importante que tanto los lentes para eclipses como los visores solares de mano sean certificados y filtren más del 99,999% de la luz solar.



Otras lentes con filtro especial

Se puede observar a través de la lente de un telescopio, celular, cámara o binoculares solo si tienen colocados filtros diseñados para mirar el Sol.

Qué no usar



Utilizar celulares, cámaras, telescopios o binoculares sin filtro, lentes de sol o placas de radiografía puede producir daños permanentes a la vista.

Etapas de observación

Eclipse total

Cuando la Luna cubre al Sol en su totalidad se puede observar sin protección alguna.



Inicio del eclipse
se debe utilizar protección

Final del eclipse
se debe utilizar protección

SALIDAS DEL CENTRO

Los alumnos de 2º GAT fueron a conocer el Patrimonio de Santo Domingo de la Calzada:

- Visitaron el Convento de San Francisco, que fue mandado construir por el Arzobispo de Zaragoza. Es de estilo herreriano, con una planta rectangular del año 1535, también destaca el retablo mayor, de estilo clasicista, realizado sobre el 1605.

Está destinado parte el mismo como “taller Diocesano”, para resituación de obras de arte, otra parte es el “Parador” y otra destinada a residencia de ancianos.



- En el mismo convento, está expuesta una muestra con más de 40 castillos construidos con unas 300.000 piezas de Exin Castillos. Está compuesta de réplicas de castillos históricos: Loarre, Medina de Pomar, Agoncillo...



EXCURSIONES

En otra salida programada por el profesorado, los alumnos de 2º GAT visitaron un alojamiento rural, esta vez a Grañon, donde les agasajaron con un desayuno. Además, visitaron la iglesia de San Juan Bautista de este mismo municipio. Edificio de sillería formado por una nave de tres tramos, crucero, presbiterio y cabecera ochavada que fue construida entre S XIV y SXVI. Os dejamos unas fotos de ese día.



EXCURSIONES

HOTEL BURBUJA

Los alumnos de 2º GAT visitaron los alojamientos “Wine Bubble, único hospedaje burbuja situado en La Rioja, concretamente en Cuzcurrita. Este alojamiento se encuentra rodeado de viñedos en plena naturaleza, cada una de sus habitaciones tiene nombre de una variedad emblemática de uva de la tierra.

Los alumnos pudieron ver in situ este tipo de alojamiento tan característico y como se lleva a cabo su gestión de la mano de sus propietarios.

Os dejamos unas fotos de ese día.



EXCURSIONES

AUTOCUIDADO

La cruz roja de nuevo ha vuelto a nuestro centro para hablar a los alumnos de 1º FPB sobre el autocuidado, que lo define como “la capacidad de individuos, familia y comunidades para promover la salud, prevenir enfermedades, mantener la salud y hacer frente a las enfermedades y discapacidad con o sin apoyo de un proveedor de atención médica”.

El objetivo de esta charla es promover los autocuidados emocionales (autoconocimiento, autorregulación emocional..., debido a que los problemas emocionales y de salud mental se han disparado en nuestro país en todos los grupos de edad, destacando en jóvenes, adolescentes y personas mayores.

Algunos de los síntomas de alerta que aparecen cuando nosotros mismos no nos cuidamos son los siguientes:

- Dificultad para realizar tareas cotidianas.
- Problemas de sueño.
- Falta o incremento de apetito.
- Sentir que se está desconectando o aislado emocionalmente de los demás.
- Evitar relaciones sociales y las actividades de ocio, que antes eran placenteras.
- Encontrarse con bajo estado de ánimo y apatía.
- Problemas para concentrarse, prestar atención o pérdidas de memoria.
- Somatizaciones como dolor en el pecho, dolores musculares, calambre migrañas...

Os dejamos una foto de aquel día.



Decálogo del autocuidado



EL VERANO A LA VISTA: TIEMPO PARA DESCANSAR, CRECER Y PREPARAR NUEVOS RETOS

Las vacaciones están a la vuelta de la esquina, y después de muchos meses de clases, prácticas, trabajos, exámenes y esfuerzo, llega un momento muy esperado por todos: el descanso estival. Sin embargo, el verano no solo es una oportunidad para desconectar, sino también para seguir creciendo personal y profesionalmente.

Desde la materia de IPE, queremos compartir algunas recomendaciones para que este tiempo resulte útil, enriquecedor y, sobre todo, agradable, tanto para quienes han alcanzado los objetivos del curso como para quienes tendrán que seguir trabajando algunos contenidos.



Independientemente de las calificaciones obtenidas, el verano es una oportunidad para seguir construyendo vuestro futuro. Cada experiencia cuenta: un viaje, un trabajo ocasional, una conversación, una lectura o una nueva afición pueden enseñarnos algo valioso.

La formación profesional prepara para una profesión, pero también para la vida. Por eso, desde el departamento de FOL os animamos a aprovechar estas semanas para descansar, disfrutar y seguir aprendiendo de las experiencias que os rodean.

¡6-5-12-9-26 22-5-18-1-14-15!

(descifra el mensaje, sustituyendo cada número por una letra del alfabeto A=1, B=2, C=3...



UNA VITAL DIFERENCIA

Le preguntaron en cierta ocasión a un gran sabio:

- “¿Qué es lo que la Gracia te ha dado?”

Y les respondió:

- “Cuando me despierto por las mañanas, me siento como un hombre que no está seguro de vivir hasta la noche”.

Le volvieron a preguntar:

- “Pero esto, ¿no lo saben todos los hombres?”.

Y replicó el sabio:

- “Sí lo saben, pero no todos lo **sienten**”.

Moraleja:

Jamás se ha emborrachado nadie a base de comprender intelectualmente la palabra VINO.



Encuentra las 7 diferencias:



Mensaje de despedida y agradecimiento al alumnado

Al llegar al final de este curso académico y con la publicación de la última edición de nuestra revista escolar, me gustaría dedicar unas palabras a todo el alumnado de nuestro centro.

Ha sido un año lleno de retos, aprendizajes, esfuerzos y también de muchos logros. Cada uno de vosotros ha recorrido un camino diferente, con sus propias dificultades y metas, pero todos habéis compartido algo fundamental: la voluntad de seguir avanzando. Por ello, quiero expresaros mi más sincero agradecimiento por vuestro compromiso, vuestra dedicación y el trabajo realizado a lo largo de estos meses.

Estudiar no consiste únicamente en aprobar exámenes o alcanzar determinados resultados. Detrás de cada calificación hay horas de estudio, constancia, organización, superación personal y, en muchas ocasiones, la capacidad de levantarse después de un error o una dificultad. Todo ese esfuerzo, aunque a veces no sea visible de inmediato, es el que realmente construye vuestro futuro y os ayuda a crecer como personas.

También quiero reconocer la actitud que habéis demostrado dentro y fuera de las aulas. La convivencia, el respeto hacia los compañeros y compañeras, la colaboración en proyectos, actividades y eventos del centro, así como vuestra participación en la vida escolar, han contribuido a hacer de este curso una experiencia enriquecedora para toda la comunidad educativa.

Para quienes finalizáis una etapa y comenzáis un nuevo camino académico o profesional, os animo a afrontar el futuro con ilusión y confianza. El mundo laboral y profesional os presentará nuevos desafíos, pero también grandes oportunidades. Recordad que la formación que habéis recibido aquí es una base sólida sobre la que seguir construyendo vuestro proyecto de vida. Nunca dejéis de aprender, de preguntaros el porqué de las cosas y de buscar nuevas metas. La capacidad de adaptación, el esfuerzo constante y la actitud positiva serán herramientas tan importantes como cualquier conocimiento técnico que adquiráis.

No tengáis miedo a equivocaros. Los errores forman parte del aprendizaje y, en muchas ocasiones, son el punto de partida de los mayores avances. Mantened siempre la curiosidad, la iniciativa y las ganas de mejorar. Cada experiencia, cada decisión y cada paso que deis contribuirán a definir vuestro propio recorrido.

A quienes continuaréis con nosotros el próximo curso, os espero con la misma energía y entusiasmo para seguir creciendo juntos. Y a quienes emprendéis nuevos horizontes, os deseo el mayor de los éxitos. Llevad con orgullo todo lo aprendido y conservad el recuerdo de esta etapa como un tiempo de formación, amistad y crecimiento personal.

En nombre del equipo docente y de toda la comunidad educativa, gracias por vuestro trabajo, vuestra dedicación y vuestra confianza. Ha sido un privilegio acompañaros durante este curso.

Os deseo un merecido descanso, un feliz verano y, sobre todo, un futuro lleno de oportunidades, proyectos y satisfacciones.

Mucha suerte en el “camino de Santiago “que emprendáis. El futuro os pertenece y estamos seguros de que sabréis construirlo con esfuerzo, responsabilidad e ilusión.





Calle Mayor, 58
26250 - Santo Domingo de la Calzada
La Rioja



+34 941 34 29 20



cipfp.csantiago@larioja.edu.es



@cipfp_rioja



Escuela Hostelería



@EscHostRioja