

# TERUEL

## CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TERUEL

TERUEL

Día	Actividad	Destinatarios	Horario	Ubicación	Url, inscripciones, etc.	Otra información
13 de abril (lunes)	ENTRECABRITOS - Criamos cabras de pasto con un modelo de ganadería sostenible y 100% natural. Te acercamos a casa nuestro cabrito lechal asado a baja temperatura, envasado al vacío. Recuperamos su receta tradicional para que puedas disfrutarlo en cualquier época del año.	Alumnado de la Escuela de Hostelería y turismo de Teruel	09:00 -13:00 (aprox.)	CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TERUEL	<a href="https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r">https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r</a>	
16 de abril (jueves)	GASTRONOMÍA ARAGONESA ACTUALIZADA	Alumnado externo	10:00-12:00	CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TERUEL	<a href="https://forms.gle/YRMdFrTdKuThzXZ6A">https://forms.gle/YRMdFrTdKuThzXZ6A</a>	<a href="https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r">https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r</a>
17 de abril (viernes)	Realidad Virtual aplicada a la cocina.	Alumnos/as externos/as	11:40 - 13:25	CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TERUEL	<a href="https://forms.gle/ZbY8eLAa3jGAq3WLA">https://forms.gle/ZbY8eLAa3jGAq3WLA</a>	<a href="https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r">https://www.instagram.com/hosteleryturismoteruel?igsh=aWxkY2ozeDdsMm1r</a>