

ESTANCIAS FORMATIVES FP

FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
CENTRE DE LA XARXA D'EXCEL·LÈNCIA	CIPFP VALLE DE ELDA	CÓDIGO	03014812
TÍTOL DE L'ESTÀNCIA	LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIAS ALIMENTARIA Y METODOLOGÍAS ACTIVAS DE APLICACIÓN EN LOS CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL		
OBJECTIUS GENERALS	<p>Conocer maquinaria para la industria alimentaria de última tecnología y procesos de elaboración basados en la digitalización. Conocer centros formativos de excelencia y de formación semipresencial, adquiriendo conocimientos de organización y programación en este último caso, así como observación y aprendizaje de nuevas metodologías en la enseñanza. Aprender metodologías activas aplicadas a la industria alimentaria</p>		
CARACTERISTIQUES DE LES EMPRESES, CENTRES...	<p>Centros de Excelencia de Formación Profesional, Centros Formativos de la Industria Alimentaria y del sector Agroalimentario. Empresas de conservas, de elaboración de productos alimentarios, bodegas con alto nivel de tecnificación y digitalización en la industria alimentaria.</p> <p>Conservas GVTARRA: Empresas conservera fundada en 1910, en la cual todas las verduras llegan a la planta de elaboración recién cosechadas: del campo al envase en un tiempo máximo de entre 4 y 6 horas.</p> <p>Bodega BAIGORRI: Proceso de elaboración por gravedad, de forma vertical, para preservar al máximo la integridad de las uvas, evitando cualquier tipo de remonte mecánico.</p> <p>TKNICA: Centro impulsado por la Viceconsejería de Formación Profesional del Departamento de Educación del Gobierno Vasco cuyo eje fundamental son la investigación y la innovación aplicada, trabajando día a día con el objetivo de que la formación profesional de Euskadi siga manteniéndose en la vanguardia europea. A través del trabajo en red, y con la implicación del profesorado de formación profesional, este Centro, que tiene como referente los modelos más avanzados del mundo, desarrolla proyectos de innovación relacionados con los ámbitos tecnológicos, formativos y de gestión.</p>		
JUSTIFICACIÓ DE LA SELECCIÓ DE L' EMPRESA, CENTRES.	<p>Visitar empresas punteras en el sector de la industria alimentaria, con maquinaria de última tecnología y métodos de elaboración punteros. Conocer nuevas metodologías de enseñanza (presencial y semipresencial) de diferentes centros formativos, tanto de Referencia Nacional como aquellos que destacan por su excelencia.</p>		
DATES DE L'ESTÀNCIA	14 al 18 de octubre de 2024		
HORES TOTALS	30 h		

<p>PROGRAMACIÓ DE LES ACTIVITATS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Día 1: Traslado a Pamplona y alojamiento. - Día 2: Visita matinal a centros formativos de Navarra. CI Agroforestal de Pamplona (ciclo medio de aceites y vinos) y CIFP Burlada (Ciclo medio de Panadería Repostería y Confitería y curso de Especialización de Panadería y Bollería Artesanal). Visita vespertina a empresa del sector de la conserva (Gvtarra en Villafranca o Conservas El Agricultor en Lerin). - Día 3: Visita a centro formativo TKnica (Centro de Investigación Aplicada de FP Euskadi) en Rentería, Gipuzkoa. Visita a bodega de Txakolí (Txomin Etxaniz en Getaria o Hirzta en Hondarribia) - Día 4: Visita matinal a centros formativos de La Rioja. Centro Integrado Público de Formación Profesional a Distancia (Logroño) e IES La Laboral (Lardero) de ciclos superiores de Vitivinicultura. Visita vespertina a bodega y/o empresas del sector agroalimentario (Bodega Baigorri o bodega Marqués de Murrieta) - Día 5: Desayuno y viaje de vuelta. Visita de elaboración y secadero de jamones Don Jate S.A en Teruel <p>La estancia incluye desplazamientos, hospedaje en habitación doble a compartir con media pensión (desayuno y cena) y comidas en hostelería de los lugares de visita de cada jornada. El hospedaje y las dietas será para 4 días.</p> <p>El programa incluye a 30 personas y puede sufrir variaciones en su programación, lugar de hospedaje y lugares a visitar.</p> <p>La salida se realizará desde el centro formativo CIPFP Valle de Elda (hora por determinar).</p>
--------------------------------------	--