

## ESTANCIAS FORMATIVES FP

FAMILIA PROFESSIONAL	HOSTELERÍA Y TURISMO		
CENTRE DE LA XARXA D'EXCEL·LÈNCIA	IES CAP DE L'ALJUB	CÓDIGO	03010168
TÍTOL DE L'ESTÀNCIA	La investigación e innovación dentro de un centro integrado de Formación Profesional		
OBJECTIUS GENERALS	Conocer los procesos de investigación y desarrollo desde una perspectiva interna y la relación de un centro integrado con agentes de sector público y privado.		
CARACTERISTIQUES DE LES EMPRESES, CENTRES...	EL CIFP Hurtado De Mendoza de Granada, es un centro de reconocido prestigio dentro de la familia de Hostelería y Turismo ya tiene en marcha varios proyecto de I+D, no solo de la familia de Hostelería y Turismo sino de otras de las familias que el centro oferta, relacionados con la nuevas tecnologías, la digitalización y nuevas metodologías tanto a nivel profesional como educativo.		
JUSTIFICACIÓ DE LA SELECCIÓ DE L' EMPRESA, CENTRES..	Nuestro centro está desarrollando un proyecto de innovación relacionado con una serie de recursos educativos abiertos consistentes en la grabación de la elaboración de unos menús y hábitos de alimentación (distribución de macronutrientes y adquirir consciencia de los disruptores endocrinos,...) desde esta perspectiva resulta más fácil establecer una coordinación para poder desarrollar estas estancias.		
DATES DE L'ESTÀNCIA	Mes de octubre		
HORES TOTALS	4 días con un total de 24 horas de formación		
PROGRAMACIÓ DE LES ACTIVITATS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Píldora “Proyecto de alimentación oncosaludable” (Pilar Moreno) <b>(2 horas)</b></li> <li>● Visita de las instalaciones del laboratorio de I+D. <b>(3 horas)</b></li> <li>● Píldora “Introducción a la fotografía gastronómica” (Francisco Valera) <b>(3 horas)</b></li> <li>● Píldora “Foodprint, la huella de los alimentos” (Rubén Sánchez) <b>(3 horas)</b></li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taller “Maridaje de quesos granadinos y productos con DO o IGP de Granada” (Francisco Rúiz) (3 horas)</li> <li>● Visita “Secaderos de jamón de Trevélez y DO de mieles de la Alpujarra” (4 horas)</li> <li>● Visita “Patrimonio de la ciudad de granada desde un punto de vista gastronómico” (2ºGS Guía, información y asistencias turísticas) (4 horas)</li> <li>● Visita “Facultad de medicina de Granada” (2 horas)</li> </ul>
--	---

**OBSERVACIONES:**

- El número máximo de participantes puede ser de 20 personas
- La estancia formativa será de 4 días.
- El orden de la realización de las actividades y visitas se realizará en base a la disponibilidad de las instituciones/empresas receptoras del profesorado.
- Las visitas a las empresas/instituciones pueden ser susceptibles de ser abonadas por el profesorado que realice la estancia formativa.
- Debido a la premura con la que se ha realizado la planificación de las actividades, algunas de ellas pueden ser susceptible de ser eliminadas y ser sustituidas por otras en base a la disponibilidad y la organización horaria de la estancia formativa.

El director,

Ángel Andrés Lillo Lumbreras