

## ESTADES FORMATIVES FP/ESTANCIAS FORMATIVAS FP

<b>FAMÍLIA PROFESSIONAL/FAMILIA PROFESIONAL</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO (SUBSECTOR HOSTELERÍA)		
<b>CENTRE XARXA D'EXCEL·LÈNCIA/CENTRO RED DE EXCELENCIA</b>	IES CAP DE L'ALJUB	<b>CODI</b>	03010168
<b>TÍTOL DE L'ESTADA/TÍTULO DE LA ESTANCIA</b>	GASTRONOMÍA Y TURISMO EN ARAGÓN		
<b>OBJECTIUS GENERALS/OBJETIVOS GENERALES</b>	Que los participantes adquieran una visión general del sector de la Hostelería en la comunidad autónoma de Aragón actuando a través de distintas formaciones con diferentes actores del sector (escuelas de Hostelería, establecimientos, productores, gremios, etc...). La intención es tratar de manera transversal las formaciones desde la perspectiva de la cocina y pastelería, servicios en restauración y turismo gastronómico.		
<b>CARACTERÍSTIQUES DE LES EMPRESES, CENTRES.../CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS, CENTROS...</b>	En general son empresas y centros que representan el sector hostelero-gastronómico aragonés desde la perspectiva transversal comentada en el punto anterior. Son actores con la suficiente entidad como para poder acogernos para realizar una formación de calidad adecuada en tiempo y forma.		
<b>JUSTIFICACIÓ DE LA SELECCIÓ: EMPRESA, CENTRES, INSTITUCIONS.../JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN: EMPRESA, CENTROS, INSTITUCIONES...</b>	La selección se ha realizado teniendo en cuenta el espíritu de las estancias formativas, los objetivos de las mismas y la red de contactos dentro del sector con la que contábamos. También se ha tenido en cuenta a disponibilidad de desplazamientos de una población a otra para poder ser los más eficiente posibles en la programación de actividades y realización de las formaciones.		
<b>DATES DE L'ESTADA/FECHAS DE LA ESTANCIA</b>	Del 7 al 10 de julio de 2026		

<b>OBJECTIU DE L'ESTADA.TEMÀTICA.</b> <b>OBJETIVO DE LA ESTANCIA.TEMÁTICA</b>	Profundizar en el sector hostelero de Aragón y ver la evolución del mismo desde distintas perspectivas, incluyendo la formación de nuevos profesionales en los centros educativos con FP de la familia profesional
<b>HORES TOTALS/HORAS TOTALES</b>	24 horas aproximadamente
<b>PROGRAMACIÓ DE LES ACTIVITATS/</b> <b>PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DÍA 7/7/26           <ul style="list-style-type: none"> <li>o Visita a las instalaciones de la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel (CIPFP EHT Teruel) 1 hora</li> <li>o Curso de cata de vinos autóctonos por Raúl Igual (Profesor de servicios en restauración). 2 horas</li> <li>o Teruel y sus lugares de interés turístico por Andrés Castillejos (Profesor de Turismo). 3 horas.</li> </ul> </li> <li>- DÍA 8/7/26           <ul style="list-style-type: none"> <li>o Curso de corte de jamón de Teruel. 4 horas.</li> <li>o Visita a la fábrica de cervezas ÁMBAR. 2 horas.</li> </ul> </li> <li>- DÍA 9/7/26           <ul style="list-style-type: none"> <li>o Curso de café (Historia, tipos, aplicaciones...) en El Tostadero. 4 a 5 horas.</li> <li>o Curso de coctelería contemporánea por Roger Guevara (Mai Tai Exótico). 4 horas.</li> </ul> </li> <li>- DÍA 10/7/26           <ul style="list-style-type: none"> <li>o Visita a EXPO y establecimientos hosteleros auspiciados por Horeca Zaragoza (Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza). 3 horas</li> </ul> </li> </ul>
<b>OBSERVACIONES.CONSIDERACIONES</b> <b>ESPECÍFICAS(Alojamiento, dietas,</b> <b>desplazamiento, otros...)</b>	Cabe la posibilidad de que los participantes tengan que abornar alguna entrada o comida en función del presupuesto disponible y de las dinámicas definitivas de las actividades.