

ESTADES FORMATIVES FP/ESTANCIAS FORMATIVAS FP

FAMÍLIA PROFESSIONAL/FAMILIA PROFESIONAL	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
CENTRE XARXA D'EXCEL·LÈNCIA/ CENTRO RED DE EXCELENCIA	CIPFP VALLE DE ELDA	CODI	03014812
TÍTOL DE L'ESTADA/ TÍTULO DE LA ESTANCIA	PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO EN INNOVACIÓN Y PROCESOS AVANZADOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (CÁRNICOS, VINOS, PANIFICABLES Y REPOSTERÍA)		
OBJECTIUS GENERALS/ OBJETIVOS GENERALES	<p>Conocer maquinaria de última tecnología aplicada a las industrias cárnicas, lácteas y panificables, así como los procesos de elaboración más innovadores basados en la digitalización y automatización propios del sector. Explorar el funcionamiento del Centro de Referencia Nacional de Industrias Cárnicas, Lácteas y Panificables (Salamanca) como espacio formativo de excelencia, organización docente y programación didáctica aplicados en sus itinerarios.</p> <p>Realizar observaciones y análisis de nuevas metodologías pedagógicas empleadas en la enseñanza técnico-profesional dentro del centro, especialmente aquellas orientadas al aprendizaje práctico y al desarrollo de competencias profesionales.</p> <p>Adquirir y profundizar en metodologías activas vinculadas a la industria alimentaria—como el aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje cooperativo, aprendizaje por retos o simulación de procesos industriales—adaptadas a los contextos específicos de los sectores cárnico, lácteo y panificable.</p> <p>Recibir formación de innovación y procesos avanzados técnico desde el “CRN” (tecnologías de elaboración de productos y preparados cárnicos, panificables, sumillería, ..., seguridad alimentaria). Conocer formas de trabajo de empresas del sector.</p>		
CARACTERÍSTIQUES DE LES EMPRESES, CENTRES.../	Centros de Referencia Nacional de Formación Profesional vinculados a la industria alimentaria y al sector agroalimentario, con especial atención al Centro de Referencia Nacional de Industrias Cárnicas, Lácteas y Panificables (Salamanca) . Este centro constituye un espacio formativo de excelencia donde se desarrollan acciones especializadas en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos , así como en Panadería y Bollería , integrando procesos		

CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS, CENTROS...	<p>tecnificados, líneas de producción didácticas y metodologías actualizadas que conectan directamente con las necesidades del sector.</p> <p>Instalaciones formativas relacionadas con Sumillería, Hostelería y Turismo, cuyos recursos permiten profundizar en la cultura gastronómica, el análisis sensorial y la profesionalización del servicio, completando la visión integral del sector alimentario desde la transformación hasta su puesta en valor en restauración.</p> <p>Empresas de productos cárnicos, panadería, confitería y repostería con alto nivel de tecnificación e innovación, donde es posible conocer procesos completos que abarcan matadero, sala de despiece, cámaras de maduración, elaboración de embutidos y sistemas avanzados de trazabilidad y control, dotados de equipamiento de última tecnología.</p> <p>Obradores tradicionales y espacios formativos vinculados a la repostería, para comprender el proceso artesanal de un producto emblemático.</p> <p>Centros y empresas del sector vitivinícola que destacan por su integración de procesos sostenibles e innovadores.</p>
JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN: EMPRESA, CENTROS, INSTITUCIONES... /JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN: EMPRESA,CENTROS, INSTITUCIONES...	<p>Visitar empresas destacadas en el sector de la industria alimentaria, equipadas con maquinaria de última tecnología y métodos de elaboración avanzados e innovadores. Conocer nuevas metodologías de enseñanza —tanto presencial como semipresencial— empleadas en diferentes centros formativos, incluidos los Centros de Referencia Nacional y aquellos que sobresalen por su nivel de excelencia.</p>
DATES DE L'ESTADA/ FECHAS DE LA ESTANCIA	<p>29 de junio a 3 de julio de 2026</p>
OBJECTIU DE L'ESTADA.TEMÀTICA. OBJETIVO DE LA ESTANCIA.TEMÁTICA	<p>Temática centrada en el perfeccionamiento técnico en innovación y procesos avanzados aplicados a la industria alimentaria —especialmente en los sectores cárnico, panificable, repostero y vitivinícola— mediante la observación directa de líneas de producción, maquinaria de última tecnología, metodologías formativas del Centro de Referencia Nacional y prácticas profesionales vinculadas a la digitalización, la automatización y la calidad y seguridad alimentaria.</p>
HORES TOTALS/HORAS TOTALES	<p>30 h</p>
PROGRAMACIÓ DE LES ACTIVITATS/ PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES	<p>- Día 1: Traslado a Salamanca y alojamiento.</p> <p>- Día 2: Visita matinal a Centro de Referencia Nacional de Industrias Cárnicas, Lácteas y Panificables. (Salamanca). Curso Carnicería Y Elaboración De Productos Cárnicos y, curso Panadería Y Bollería. Visita vespertina a instalaciones de Sumillería y Hostelería y Turismo de Centro de Referencia Nacional de Industrias Cárnicas, Lácteas y Panificables. (Salamanca)</p>

	<p>- Día 3: Visita Sector Repostería / Obrador. Salamanca o Ávila, por determinar</p> <p>- Día 4: Visita a empresa de jamones y embutidos tradicionales y/o Visita Sector Vino – Bodega. Salamanca o Ávila, por determinar</p> <p>- Día 5: Desayuno y viaje de vuelta.</p>																								
<p>OBSERVACIONES.CONSIDERACIONES ESPECÍFIQUES (Allotjament, dietes, desplaçament, altres...)</p> <p>/OBSERVACIONES.CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS (Alojamiento, dietas, desplazamiento, otros...)</p>	<p>Los participantes se desplazarán por medios propios hasta el CIP FP Valle de Elda, punto de inicio de la estancia formativa. El transporte Alicante–Salamanca (día 1) y el regreso Salamanca–Alicante (día 5) están incluidos. Sin embargo, los desplazamientos necesarios a empresas, centros u otros espacios concertados durante los días 2, 3 y 4 podrían no estar incluidos, dependiendo de la organización del programa.</p> <p>La estancia incluye el hospedaje en habitación doble compartida con desayuno. Las comidas en hostelería se realizarán en los lugares de visita durante las jornadas 2, 3 y 4, estando incluidas. Estará incluida la cena del día 1, el resto de días no incluye cenas.</p> <table border="1" data-bbox="996 853 1736 1098"> <thead> <tr> <th></th> <th>Desayuno</th> <th>Comida</th> <th>Cena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Día 1- ida</td> <td></td> <td>No</td> <td>Sí</td> </tr> <tr> <td>Día 2</td> <td>Sí</td> <td>Sí</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Día 3</td> <td>Sí</td> <td>Sí</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Día 4</td> <td>Sí</td> <td>Sí</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Día 5- vuelta</td> <td>Sí</td> <td>No</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>El programa incluye a 20 personas y puede sufrir variaciones en su programación, en el lugar de hospedaje y en los lugares a visitar.</p> <p>La salida se realizará desde el centro formativo CIP FP Valle de Elda (Elda, Alicante) el 29 de junio de 2026, en horario aún por determinar.</p>		Desayuno	Comida	Cena	Día 1- ida		No	Sí	Día 2	Sí	Sí	No	Día 3	Sí	Sí	No	Día 4	Sí	Sí	No	Día 5- vuelta	Sí	No	
	Desayuno	Comida	Cena																						
Día 1- ida		No	Sí																						
Día 2	Sí	Sí	No																						
Día 3	Sí	Sí	No																						
Día 4	Sí	Sí	No																						
Día 5- vuelta	Sí	No																							