



CONGRESO DE FP

Trabajando Juntos

El nuevo papel de la empresa en la FP



Consulte
el programa aquí

#TrabajandoJuntos
#9CongresoFP

ORGANIZA



COLABORA



PARTICIPA





CONGRESO DE FP
Trabajando Juntos

El nuevo papel de la empresa en la FP

Smarte@ch by food

Practicum en I+D de alimentos innovadores

Miguel Blasco



Consulte
el programa aquí

#TrabajandoJuntos

#9CongresoFP



CONGRESO DE FP
Trabajando Juntos


El nuevo papel de la empresa en la FP

Nuestro Centro Educativo



 **CENTRO PÚBLICO INTEGRADO DE FORMACION PROFESIONAL. Movera. Zaragoza. España**

 www.cpi'fpmovera.es

 **(+34) 976 58 62 84**



Consulte
el programa aquí

#TrabajandoJuntos

#9CongresoFP



CONGRESO DE FP
Trabajando Juntos

El nuevo papel de la empresa en la FP

El proyecto: descripción

smarte@ch-by food

Practicum en I+D de alimentos innovadores

Alumnos de Formación Profesional del Ciclo Superior de "Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria" diseñan prototipos de alimentos para implantarlos en empresas del sector



Consulte
el programa aquí

#TrabajandoJuntos

#9CongresoFP



El proyecto: objetivos



Objetivos

- Desarrollo de competencias
- Transferencia de conocimiento
- Empleabilidad en jóvenes
- Estudios de Máster en FP
- Desarrollo sostenible ODS



Metodología=Practicum

- Flip teaching
- Trabajo en equipo
- Herramientas digitales
- Estudio de casos
- Consultoría
- Bilingüe Inglés



El proyecto: etapas

INNOVATION

Herramientas

CPIFP Movera
Aula Tecnológica
Planta Piloto



1.- Formación en herramientas digitales,
y desarrollo de habilidades y destrezas
en planta de elaboración





El proyecto: etapas

FOOD DRAFT
Diseño de prototipo
CPIFP Movera
Planta Piloto



2.- Diseño del prototipo: ensayos, pruebas y diseño del experimento





El proyecto: etapas

PARTNERS

Formación

IA2-Universidad
Empresas
colaboradoras



3.- Formación técnica en Universidad de Zaragoza y visitas a empresas colaboradoras

Aldelis

ALIMENTOS DELICIOSOS

Profand



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza



New Food
DEVELOPMENT



CaixaBank

dualiza





El proyecto: etapas

PORTFOLIO
Presentación de
dosier

CPIFP Movera
Aula Tecnológica



4.- Presentación del prototipo: ficha técnica

FILETE DE SALMÓN "Reconstituido"		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Filete de salmón reconstituido a partir de recortes		
USO ESPERADO DEL PRODUCTO: Cocinar completamente		
LISTA DE INGREDIENTES: Recortes de salmón, agua, sal, enzima <u>transglutaminasa</u> . Alérgenos: Pescado		
PRESENTACIÓN: Peso unitario: 100-150 g Envase: Bandeja con 2 piezas		
CONTROLES		
Físicoquímicos: pH: Humedad: Aw:	Nutricionales: REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 Proteína: % Grasa: % Ácidos grasos saturados: % Hidratos de Carbono: % Azúcares: % Humedad: % Sodio: mg Valor energético: kcal	Microbiológicos: Parámetros: Reglamento C.E. 2073/2005 Indicadores: FAM < 10 ⁴ Enterobacterias <10 Mohos/Levaduras <10 Patógenos: Salmonella Ausencia Listeria <u>monocytogenes</u> Ausencia



El proyecto: etapas

PARTNERS

Desarrollo del
prototipo

Dpto. I+D
Empresas
colaboradoras

5.- Incorporación del alumno en dpto. I+D
de la empresa colaboradora





El proyecto: prototipos

- Filete de salmón a partir de recortes



- Pastel de patata tex-mex



- Brownie hiperproteico "easy to eat"



- Corn-dog



- Crema de cacao a partir de boniato





El proyecto: más cosas

Un minuto de video, gracias por vuestra atención, y mejor cambiamos impresiones en la mesa redonda.....



CONGRESO DE FP
Trabajando Juntos

El nuevo papel de la empresa en la FP



Consulte
el programa aquí

#TrabajandoJuntos
#9CongresoFP

ORGANIZA



COLABORA



PARTICIPA

