

“



”





ÁREA DE BIOCIENCIAS Y SOSTENIBILIDAD EN FORMACIÓN PROFESIONAL EUSKADI

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA SAILA
Lanbide Heziketako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Viceconsejería de Formación Profesional



<https://drive.google.com/file/d/1dE9mIxxVBuJhLutQSBgWKIIP>

CONOCERSE, COLABORAR, DESARROLLAR PROYECTOS COMUNES



CÓMO HA SIDO NUESTRA EXPERIENCIA DE ECONOMÍA CIRCULAR?

CENTROS DE FP PARTICIPANTES

- Bizkaia, Álava y Gipuzkoa
- Bizkaia:
 - Escuela Agraria de Derio
 - Industria Alimentaria: Lea Artibai
 - Escuelas de Hostelería de Artxanda, Galdakao y Leioa

DERIOKO NEKAZARITZA ESKOLA (ESCUELA AGRARIA DE DERIO)



CICLOS DE LA FAMILIA AGRARIA :

- CICLO MEDIO DE JARDINERIA Y FLORISTERIA
- **CICLO MEDIO DE PRODUCCION AGROECOLOGICA**
- CICLO SUPERIOR DE GESTION FORESTAL Y MEDIO NATURAL
- **CICLO SUPERIOR DE PISAJISMO Y MEDIO RURAL**



PRODUCCION DE ALIMENTOS (HORTALIZAS DE TEMPORADA, FRUTA , HUEVOS

OBRADOR DE TRANSFORMACION DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

ABASTECIMIENTO DEL COMEDOR (50- 60 COMIDAS AL DIA) . COINCIDENCIA DE LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO

GESTION DE LOS RESIDUOS (COMPOSTAJE)

DE CAMINO HACIA UN MODELO SOSTENIBLE : OBJETIVO: PRODUCCION CON RESIDUO 0





**PROYECTO DE ECONOMIA CIRCULAR: UNIR PRODUCCIÓN -TRANSFORMACION -
CONSUMO**

**PRIMER ESLABON DE LA CADENA: PROPORCIONAR HORTALIZA DE TEMPORADA
Y FRUTA CON LA QUE ELABORAR MENUS EN COMEDORES DE ESCUELAS DE
HOSTELERIA**



Un proyecto integral para el desarrollo local

Ciclo formativo de grado superior: Procesos y calidad en la industria alimentaria

Modelo lingüístico: B

1) PROCESOS PRODUCTIVOS:



Ciclo formativo de grado superior:

Procesos y calidad en la industria alimentaria

2) CONTROL DE CALIDAD:



Ciclo formativo de grado superior: Procesos y calidad en la industria alimentaria

3) ANÁLISIS DE LABORATORIO:



RELACIÓN CON EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

1) PROCESOS PRODUCTIVOS



Agua, Café se dice Baqué



YURRITA GROUP
Desde 1867



2) CONTROL DE CALIDAD



3) ANÁLISIS DE LABORATORIO



LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA ESCUELA de HOSTELERÍA de LEIOA

SOMOS
Hervidero de
talento y de fusión.

UN CENTRO INTEGRADO de FORMACIÓN Profesional
en la **FP**
una escuela PÚBLICA & GRATUITA

de FORMACIÓN & APRENDIZAJE

con HISTORIA
PIONEROS desde 1981
en EVOLUCIÓN en CRECIMIENTO

Quiénes SOMOS



con/desde INNOVACIÓN & creatividad

Referentes

para FUTUROS PROFESIONALES en HOSTELERÍA e Industrias Alimentarias

NUSTROS SERVICIOS

Wine RESTAURACIÓN
Panadería & Pastelería

con CALIDAD con excelencia

Qué Ofrecemos

Instalaciones

- ✓ PUNTERAS
- ✓ Polivalentes
- ✓ APPCC

con EQUIPAMIENTOS FÍSICOS & VIRTUALES

Que Buscamos

PERSONAS Comprometidas EMPLEABLES
con VALORES humanos & de sostenibilidad

CON CREATIVIDAD

con conciencia

con PENSAMIENTO crítico

con ESPÍRITU emprendedor

con FORMACIÓN en centro de TRABAJO

en/desde la DIVERSIDAD

con RELACIÓN directa & CERCAÑA

con UNA PEDAGOGIA INNOVADORA

basada en la PRÁCTICA real

trabajo by doing

que guía, potencia & SUSCITA...

con PERSONAL puntero 4.0

trabajando en EQUIPO

con CONOCIMIENTO & experiencia

multidisciplinar

COMPROMETIDO

en la BÚSCUDA de NOVEDAD & LA ADAPTACIÓN

¿TE APUNTAS?





LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA





LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA



Lagun Artean





LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA



QUÉ NOS HA APORTADO LA EXPERIENCIA?

- ✓ **ENCUENTROS ENTRE DIFERENTES FAMILIAS PROFESIONALES**
- ✓ **INTEGRAR LA SOSTENIBILIDAD**
- ✓ **MEJORAR HÁBITOS DE CONSUMO**
- ✓ **CONOCER LA ECONOMÍA CIRCULAR**
- ✓ **MEJORAR LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS**
- ✓ **FORTALECER EL COMPROMISO EN EL TRABAJO**
- ✓ **OFERTA DE PRODUCTOS LOCALES y DE TEMPORADA**
- ✓ **MEJORAR LA GESTIÓN DE RESIDUOS**
- ✓ **ESTABLECER NUEVAS SINERGIAS**
- ✓ **CONOCER NUEVAS TECNOLOGÍAS: IMPRESIÓN 3D Y LIOFILIZACIÓN DE ALIMENTOS**



ESKERRIK ASKO