



El Centro de Referencia Nacional como nexo entre el sector cárnico y el sistema de formación profesional

De la innovación a las competencias
para la transformación sostenible de las industrias alimentarias

**FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO**



Juan Jesús Martín Chamoso

Director del Centro de Referencia Nacional
Centro de Formación para el Empleo del EcyL en Salamanca



Centro de Referencia Nacional
en las áreas profesionales de Cárnica, Lácteos, Panadería,
Pastelería, Confitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional

Salamanca





La innovación necesita ...



La innovación necesita personas

El reto no es solo tecnológico

Sostenibilidad, digitalización,
inteligencia artificial, trazabilidad,
economía circular, regulación y
formación

**Entre la innovación y su aplicación existe un elemento
imprescindible: las competencias profesionales**

¿Qué competencias necesita el sector?

RETO	COMPETENCIA Saber hacer...	APLICACIÓN En la práctica...
 Reducir el consumo de agua 	 • Identificar consumos. • Interpretar registros. • Detectar pérdidas. • Aplicar procedimientos de mejora.	 • Control y ajuste de consumos en tiempo real. • Detección de fugas o usos anómalos. • Implementación de medidas de ahorro sin comprometer la seguridad alimentaria.
 Trazabilidad y seguridad alimentaria 	 • Registrar información. • Interpretar y verificar datos. • Identificar y gestionar discrepancias. • Actuar según procedimientos.	 • Registro correcto en cada etapa. • Verificación de la trazabilidad de un lote. • Gestión de incidencias cuando hay una discrepancia. • Garantía de cumplimiento normativo.
 Reducir mermas y aprovechar mejor los recursos 	 • Controlar los procesos. • Identificar causas de pérdida. • Evaluar alternativas de aprovechamiento. • Aplicar buenas prácticas.	 • Ajuste de parámetros de corte y rendimientos. • Identificación de puntos críticos de pérdida. • Separación y clasificación de subproductos. • Contribución a la economía circular.
 Digitalización e inteligencia artificial 	 • Utilizar herramientas digitales con criterio. • Interpretar datos y resultados. • Reconocer cuándo verificar una recomendación. • Integrar la información en la toma de decisiones.	 • Monitorización de procesos en tiempo real. • Identificación temprana de desviaciones. • Uso de recomendaciones de IA con criterio profesional. • Mejora de la planificación y la eficiencia.

Qué aporta un Centro de Referencia Nacional

Observación sectorial

Detección de tendencias

Elaboración de competencias profesionales

Definición de las cualificaciones en el CNCP



RADAR · LABORATORIO · TRADUCTOR ·
AMPLIFICADOR

FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO



Centro de Referencia Nacional
en las áreas profesionales de Cárnica, Lácteos, Panadería,
Pastelería, Confitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional
Salamanca



El CRN en Salamanca: una referencia multisectorial



Industrias cárnicas, lácteas, de panadería, pastelería, confitería y molinería
y de Alimentos diversos

FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO



Centro de Referencia Nacional
en las áreas profesionales de Cárnicas, Lácteas, Panadería,
Pastelería, Confitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional
Salamanca



De las necesidades a la respuesta formativa



Sostenibilidad: del compromiso al sistema de trabajo

Pasamos de hablar de sostenibilidad a integrarla en la actividad del CRN



Cuatro líneas estratégicas para transformar la actividad

Cómo se concreta el Plan de Sostenibilidad del CRN



FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO

Centro de Referencia Nacional
en las áreas profesionales de Cárnica, Lácteos, Panadería,
Pastelería, Confitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional
Salamanca



Cómo mediremos el avance

Un sistema de indicadores para conocer, aprender y mejorar



¿QUÉ MEDIMOS?



Medir no es solo contabilizar actividades, sino **conocer su utilidad, aprender de lo que hacemos y mejorar.**



Innovación ♦ Formación ♦ Sostenibilidad

Competencias
profesionales
para transformar
el sector



FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO



Centro de Referencia Nacional
en las áreas profesionales de Cárnica, Lácteos, Panadería,
Pastelería, Confitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional
Salamanca



Centro de Referencia Nacional

en las áreas profesionales de Cárnicas, Lácteos, Panadería,
Pastelería, Confeitería y Molinería y de Alimentos diversos
en el ámbito de la Formación Profesional

Salamanca



Muchas gracias

FORMACIÓN,
SOSTENIBILIDAD
Y FUTURO
DEL SECTOR
CÁRNICO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

ecyl
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO
DE CASTILLA Y LEÓN

Junta de
Castilla y León