



**Conselleria d'Educació
i Universitats**

Direcció General de Formació Professional
i Ordenació Educativa

**FORMACIÓ
PROFESSIONAL FP**
ILLES BALEARS



Elaboració de fumats

CFINFP-IB

8 hores - 20 places - Presencial

18 a 28 d'abril de 2026



Calendari i horari

18 d'abril de 9h a 14h i de 15h a 18h

Lloc

CIFP Juníper Serra i Moodle

Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme (HOT), especialitat de cuina, del CIFP Juníper Serra.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional de HOT, especialitat de cuina de la resta de centres.
3. Altres professors de Formació Professional en actiu que puguin aplicar els continguts de la formació a l'aula i ho demostrin mitjançant una aplicació didàctica.

Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 14 participants.

Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 12 a dia 26 de març de 2026 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Clicau Sol·licitud cursos i seleccionau CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL.
2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Clicau a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.
3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 31 de març de 2026. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.
4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 1 a dia 15 d'abril de 2026 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.
5. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es contactarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència fins que s'ocupin les places lliures.
6. La llista definitiva de participants es publicarà una vegada s'hagi gestionat la llista d'espera

IMPORTANT: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-lo al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.

Avaluació i certificació

Per poder certificar, els participants hauran de:

- Acreditar una assistència mínima al 85% de les hores presencials. Les faltes d'assistència a les sessions presencials no es podran justificar en cap cas.
- Haver realitzar totes les tasques obligatòries dins els terminis establerts i obtenir una qualificació positiva en totes elles.
- Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb l'organitzador (CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la Formació Professional) per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 30 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació a l'organitzador, si s'escau.

Coordinació i informació

Carme Rodríguez assessor3@cfinfp.cat

Continguts

Coccions fumades amb l'accessori del forn Rational.

Evolució històrica de les coccions des de les més antigues fins a l'actualitat.

Tècniques de fumat en carns, peixos, guarnicions.

Fases d'acabat i conservació.

Objectius

Conèixer i aplicar la tècnica de fumat a diferents matèries primeres seguint les normes de seguretat i higiene.

Treballar les diferents fases d'acabat i conservació.

Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.

A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a Observacions, indicaus els mòduls que impartiu.

Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web del CFINFP (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).

Línia estratègica

PQ 2428 5 Actualització tècnica i professional

Formadors

Marta Tetjada Visent



Va créixer en una família de cuineres que li va transmetre la passió per la gastronomia. Des de jove va entendre la cuina com un espai de creativitat, cultura i memòria. Amb el temps, va iniciar un recorregut professional internacional recopilant receptes i tècniques d'arreu del món, treballant en temporades curtes, en iots de luxe i en domicilis privats, sempre adaptant-se a diferents entorns i paladars.

Des de fa sis anys, imparteix formació a les Illes Balears amb Rational, compartint coneixement amb altres professionals. El seu trajecte combina arrels familiars, experiència global i una passió constant per aprendre i ensenyar.

Curs (Formació per àmbits) - Esdeveniment 502
Curs 2025/2026 - Àmbit Mallorca
FP. Hoteleria i turisme



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES

**Formació finançada pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports i
cofinançada per la Unió Europea (FSE+), en el marc financer plurianual 2021-2027, dins
el Programa EFESO**