



Elaboración de melocotón en almíbar.

Aprender a trabajar

La docencia práctica de la Escuela de Conservería Vegetal de Alfaro permite a los alumnos un alto nivel de inserción en el mercado laboral

Texto y fotografías: **Charo Díez**

La Escuela de Conservería Vegetal de Alfaro -hoy llamada de Formación Profesional en Industrias Agroalimentarias- está enclavada en un privilegiado entorno cuyas tierras ofrecen a las conserveras de la zona los mejores productos de la huerta. A tres kilómetros de Alfaro, dispone de 14 hectáreas donde se distribuyen el edificio central de alojamiento de los alumnos, las aulas, los laboratorios, una planta industrial y el terreno destinado al cultivo de frutales y hortalizas. Las frutas y hortalizas que los 23 alumnos que cursan allí sus estudios aprenden a elaborar para incorporarse, más tarde, al mercado de trabajo en el sector.

A primera vista, lo que más sorprende de esta Escuela es su aspecto de antiguo internado de curas, exenta de ornamentación y alejada del mundanal ruido. El día de la visita al centro, a mediados de septiembre, cuando los nuevos alumnos acababan de aterrizar, no se oía ni un alma en el largo pasillo, flanqueado por aulas y despachos del profesorado. ¿Y los alumnos? La pregunta es apropiada -pienso- puesto que se trata de un centro de enseñanza. “Luego los vemos”, responde el director del centro, José Luis Navamuel, mientras camina apresurado saludando al

personal docente y marcando las pautas de la filosofía de esta escuela que, curiosamente, se rige por el programa docente del Ministerio de Educación pero está gestionada íntegramente por la Consejería de Agricultura. La nueva formación profesional, que ha desterrado su imagen de hermana pobre del bachillerato con la reforma de la LOGSE, es uno de los pilares de este centro de enseñanza y su objetivo prioritario es formar profesionales que cubran las necesidades reales del mercado laboral. “Para acceder al ciclo de FP de Grado Superior en Industrias

Alimentarias, los alumnos requieren la misma formación que para entrar en la Universidad”, enfatiza Navamuel. A pesar de que en la Escuela se imparte también un ciclo de FP de grado medio en conservería vegetal, cárnica y de pescado y otro de capacitación agraria en conservería vegetal, todos los alumnos han optado por el ciclo de grado superior; es decir, el más exigente en cuanto a requisitos de acceso y horas lectivas, pero también, lógicamente, el que mayores posibilidades ofrece para conseguir un trabajo en el sector.

Tras recorrer pasillos y escaleras, otra vez al aire libre, el bullicio de los alumnos se deja sentir tras la puerta de un edificio anexo al centro. Ahora la sensación de internado se disipa por completo: se diría que estamos ante una nave, a escala reducida, de cualquier industria conservera riojana. En vez de microbiología, la asignatura que se imparte hoy versa sobre elaboración de melocotón en almíbar. No hay apuntes que tomar. Hay que aprender cómo se deshuesa el melocotón, cómo se rellena una lata y se cierra herméticamente y cuál es el proceso de cocción óptimo para que el producto esté exquisito. Todo el trabajo lo realizan los alumnos, apoyados por un profesor que va marcando las pautas. Hoy, ya digo, se trata de melocotón, mañana igual hay pimiento y otro día será el tomate. En la Escuela de Conservería Vegetal de Alfaro se realizan elaboraciones de hasta 20 productos por curso: desde los citados pimiento, tomate y melocotón hasta alcachofa, cardo, coliflor o mermeladas de distintas frutas. La mayor parte de estos productos proviene de la explotación agraria del centro; que ocupa 9 hectáreas de la mejor tierra de huerta; y también la mayor parte de los productos elaborados van a parar a la cocina de la Escuela para el consumo de alumnos y profesorado. Es, por decirlo de alguna manera, aquello de "yo me lo guiso y yo me lo como".

Pioneros

En 1980 salió la primera promoción de esta Escuela que fue pionera en España en este tipo de enseñanza. Sus alumnos provenían, en aquel momento, de otras comunidades que carecían por completo de centros especializados en industrias agroalimentarias. Hasta hace 4 años, sólo han operado en este terreno esta Escuela de Alfaro y otra en Murcia. Hoy en día son casi una veintena los centros de este tipo en todo el territorio nacional. Esta realidad ha provocado ciertos aires de cambio en la Escuela: los alumnos provienen en su mayoría de La Rioja y comunidades limítrofes y la enseñanza se ha reconvertido a medida que las empresas demandan nuevos empleos. Así lo afirma el director del centro:

"el mercado laboral está influyendo decisivamente en la pervivencia de este tipo de Escuelas. Las empresas solicitan cada vez más personal especializado y nosotros debemos adaptarnos a esta demanda. Es un modelo de Formación Profesional basado en las necesidades del mercado de trabajo."

Precisamente, una de las virtudes que ostenta este centro es el fuerte lazo que mantiene con las industrias del sector, tanto de La Rioja como de Navarra y Aragón. De las 2.000 horas lectivas que hacen los alumnos en el ciclo de FP de Grado Superior en Industrias Agroalimentarias, 400 se realizan como formación en centro de trabajo. Quiere esto decir que un elevado porcentaje del aprendizaje se realiza en empresas que requieren trabajadores especializados. Siempre alumnos de segundo curso en el tercer trimestre del curso. Y, en consecuencia, muchos de ellos acaban su formación con un trabajo asegurado. Además, la Escuela mantiene un banco de empleo que proporciona a las industrias cuando precisan personal. "El flujo entre la Escuela y las empresas es continuo. Muchas industrias acuden al centro para ocupar algún puesto concreto y nosotros les enviamos los currículos de los alumnos. Luego, ellos deciden", señala José Luis Navamuel. Digamos, por tanto, que en la Escuela no sólo se aprende un oficio con una cualificación adecuada, sino que actúa como fuente generadora de empleo a muchos de sus alumnos. Ésta es una de las bazas más importantes. Aunque algunos estudiantes acuden al centro porque les gusta esta especialidad o tienen alguna relación familiar con el sector, la mayor parte sabe que es un medio para incorporarse rápidamente al mundo del trabajo.

Este criterio se tiene en cuenta a la hora de distribuir las asignaturas a impartir: un 40% de las horas presenciales se relaciona con habilidades y destreza de carácter manual y operativo y el resto en habilidad de conocimiento. Allí se estudian tanto técnicas de protección ambiental, microbiología, química alimentaria y gestión de calidad como elaboración de productos alimentarios, sistemas automáticos de producción en la indus-

EXPLOTACIÓN AGRARIA: Ocupa 9 hectáreas, de las 14 totales, donde se cultivan hortalizas y frutales destinados a la posterior elaboración por los alumnos del centro.



FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO: La enseñanza en el centro tiene un marcado carácter práctico. Además de las horas dedicadas a la elaboración de conservas en la planta industrial, de las 2.000 horas lectivas del ciclo de FP de Grado Superior, 380 se dedican a la formación en centros de trabajo; es decir, en industrias del sector.



13

UNA MINI CONSERVERA: A lo largo del curso, los estudiantes habrán elaborado en torno a 20 productos; la mayor parte –excepto el champiñón y el atún– proceden de la propia explotación agraria del centro. Todo el proceso se realiza en una planta piloto con tecnología similar a la de una industria conservera normal.



RESIDENCIA: La mayor parte de los alumnos realizan sus estudios en régimen de internado. Para ello, la Escuela cuenta con 30 habitaciones, salas de estudio, comedor y zonas deportivas. Con una enseñanza gratuita, los estudiantes sólo abonan los gastos de alojamiento y manutención, que suman 120.000 pesetas por curso académico. /Consejería de Agricultura





Esta Escuela fue pionera en la enseñanza de Industrias agroalimentarias. *Consejería de Agricultura.*

tria alimentaria o relaciones en el entorno del trabajo. En definitiva, existe una clara tendencia práctica en sus enseñanzas. De esta formación y del mantenimiento del centro se encargan 21 personas: 10 en labores docentes y el resto son obreros agrícolas, personal de cocina y de cuidado y atención del internado.

Inserción laboral

Las cifras que maneja el director del centro dan una muestra clara de los extraordinarios resultados que obtienen sus alumnos en cuanto a inserción laboral: en torno al 80% de los titulados formados en la Escuela encuentran su primer empleo en la industria agroalimentaria, un 10% se emplea en el sector auxiliar y el 10% restante continúa estudios superiores. Muchas de las principales empresas riojanas y de comunidades limítrofes cuentan en su nómina con trabajadores formados en esta Escuela. Por concretar aún más, Navamuel asegura que los hombres se decantan más por trabajos en almacén (recepción y producto terminado), en línea de producción o en labo-

res comerciales; mientras que las mujeres optan en su mayoría por laboratorios y control de calidad. La necesidad de las pequeñas y medianas empresas por obtener la calificación de normas ISO como una garantía de calidad de sus productos ha implicado una adaptación de las asignaturas para formar a profesionales en los puestos de trabajo que más se demandan. "Los contenidos del programa de estudios están muy actualizados, se insiste más en unas asignaturas que otras", indica el director. Con ello consiguen un modelo de formación profesional basado en el perfil de trabajadores que las empresas necesitan.

Los alumnos que hoy deshuesan melocotón saldrán de la Escuela en dos años con el título de Técnico Superior en Industrias Alimentarias y podrán ocuparse en una amplia gama de empleos que cubren desde jefe de almacén, de compras, de línea de producción hasta inspector-auditor de calidad, encargado de control medioambiental o técnico en procesos.

Precisamente, una de las indicaciones en las que más insistía un informe encargado por la Consejería de Agricultura sobre la industria agroalimentaria riojana era la necesidad de incorporar personal especializado en cada uno de los puestos de trabajo, fundamentalmente en los empleos que han tenido que crear las empresas para adaptarse a las nuevas legislaciones muy exigentes con los controles de calidad en el proceso productivo y con el respeto al medio ambiente.

La necesidad de mantener este tipo de enseñanza, e incluso fomentarla como han hecho otras comunidades autó-

nomas, queda patente si se tiene en cuenta que la industria agroalimentaria ocupa en el país a más de 400.000 trabajadores.

Incremento de alumnos

Aunque no se ha recuperado al completo los viejos tiempos en los que las aulas se llenaban con 60 alumnos -la capacidad máxima del centro- este año se ha producido un aumento espectacular del número de estudiantes. 23 futuros trabajadores cursan estudios actualmente en el centro, la mayor parte en régimen de internado. Dos razones son la causa: el prestigio que tiene ahora la formación profesional y la mayor proyección al exterior que tiene esta Escuela al darla a conocer a potenciales estudiantes.

Además de la vertiente académica propiamente dicha, el centro de Formación Profesional en Industrias Agroalimentarias desarrolla en sus instalaciones diferentes jornadas dirigidas al sector, a las que también acuden los alumnos. Durante este año escolar, se ha abordado el tema de la calidad en las industrias transformadoras y está prevista la realización de un curso sobre esterilización en conservas.

Elaboración de melocotón en almíbar.



VITIPRO
Vaucluse

VINTAS
Tempranillo
Merlot
Cabernet
Gamay
Syrah
Mazuelo

BLANCAS
Chardonnay
Sauvignon

¡ Viticultor, no espere hasta el final, asegurese ahora la mejor planta para la próxima campaña !

VITIPRO Le ofrece la posibilidad de tener ahora, con todos los materiales de intención de plantación. Todo el material que comercializamos, portainjertos y variedades, es certificado y producido en nuestras fincas. Por lo que podemos garantizarle la máxima calidad. **No somos revendedores** !

Le informará:
Tel/Fax: 948 69 03 62 - 31261 ANDOSILLA (La Alfranca)