

El proyecto de colaboración entre el Grupo Gallo y el centro de formación profesional integrado Institut dels Aliments de Barcelona, tiene el objetivo de que el alumnado trabaje con retos reales y que sean inmersivos al mundo laboral, favoreciendo su aprendizaje y motivación. La empresa Gallo nos presentó dos retos muy interesantes a trabajar con el alumnado, uno de ellos de revalorización de subproductos y el segundo de innovación. Esta colaboración se enmarca en un convenio de colaboración entre el centro educativo y Grupo Gallo de una vigencia de cuatro años y centrado en la transferencia de conocimiento entre instituto-empresa, la sostenibilidad, la disminución del desperdicio alimentario y la reutilización y revalorización de subproductos

Proyecto Gallo-IAB de revalorización subproductos:

Uno de los productos que Gallo elabora dentro de su empresa es la pasta seca y canelones, en estas líneas de producción se generan subproductos y mermas. Las acciones habituales realizadas, en el caso de la pasta rota, son volver a molturar y amasar, obteniendo un subproducto llamado remolido que se retorna al proceso de producción. Esta práctica hace que la calidad del gluten, que ya se ha formado inicialmente y que se vuelve a molturar y amasar, no sea la misma que la inicial, perdiendo calidades como podrían ser el dente y la retención de almidón durante la cocción, consiguiendo que la pasta quede más blanda y el agua de cocción más blanca, en definitiva perdiendo calidad de la pasta.

Este problema se presentó como reto al alumnado del ciclo formativo de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria, que realizaron pruebas para poder caracterizar esta materia, el remolido, y plantear nuevas funciones, llegando a la conclusión de que uno de los usos más factible sería su utilización en productos de panadería y pastelería.

Aprovechando esta conclusión, se les planteó entonces el reto al alumnado del ciclo formativo de grado medio de Panadería, Pastelería y Confitería que trabajaron la aplicación de diferentes concentraciones de remolido en una gran variedad de elaboraciones de panadería y pastelería obteniendo unos resultados finales altamente satisfactorios.

Proyecto Grupo Gallo-IAB de innovación

La empresa Gallo hace tiempo que trabaja para satisfacer a un grupo de consumidores que está ganando más adeptos año tras año, ya sea por enfermedad o por otras convicciones, como es el mercado de la pasta sin gluten y la pasta de legumbres. Dentro de esta última gama de productos, el Grupo Gallo nos planteó un reto a raíz del siguiente problema:

Una de las harinas que querían utilizar para producir pasta de legumbres debido a su ideal perfil nutricional, la harina de judía blanca. Esta harina presenta el siguiente inconveniente, un sabor amargo característico, que hace difícil su utilización a la hora de diseñar productos de pasta sin gluten.

Los alumnos y alumnas de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria no solo elaboraron la pasta sin gluten con harina de judía blanca sino que

modificando el proceso y la receta final consiguieron disminuir el gusto amargo de la harina, obteniendo un resultado muy valorado.

El alumnado presentó sus proyectos delante de un tribunal formado en parte por el personal de Gallo, así como en diferentes ferias realizadas en el propio centro, poniendo a prueba el desarrollo de las capacidades clave trabajadas durante su formación.

Mediante el trabajo realizado en estos dos proyectos el alumnado tanto de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria como el de Panadería, Pastelería y Confitería, han podido aplicar todo el conocimiento aprendido durante el ciclo y trabajar como futuros técnicos de sus respectivos ámbitos de trabajo de forma real y colaborativa con el respaldo y seguimiento realizado por el Grupo Gallo en retos de sostenibilidad e innovación, como un departamento más de la empresa. Gracias a esta colaboración consideramos que nuestro alumnado finaliza sus estudios de una forma más completa y provechosa y la empresa obtiene una nueva fresca perspectiva sobre nuevas posibles soluciones, además de tener un “pool” de recursos humanos

Nota de presa y televisión

<https://www.ccma.cat/3cat/alumnes-de-linstitut-dels-aliments-donen-una-segona-vida-a-residus-derivats-de-lelaboracio-de-pasta-i-brous/video/6279906/>

<https://www.lavanguardia.com/economia/20240404/9587580/alianza-grupo-gallo-instituto-alimentos-barcelona-desperdicio-alimentario-agenciaslv20240404.html>