

APROPEM-NOS A L'FP

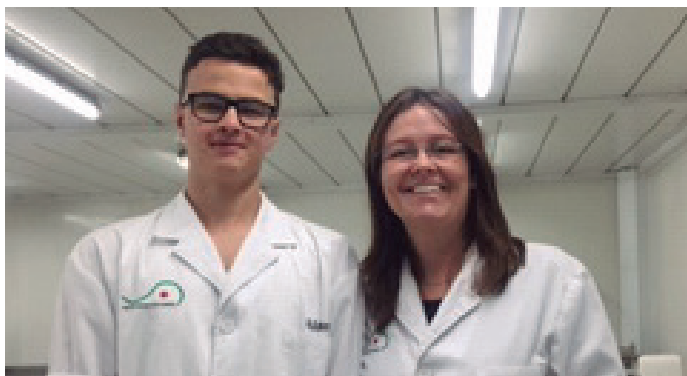


Núria Soler Morales.

Professora de cicle formatiu de grau mitjà d'Elaboració de productes alimentaris a l'Institut Vescomtat de Cabrera d'Hostalric.

Alan Zamorano Tirado.

Alumne de segon curs del CFGM d'Elaboració de productes alimentaris del mateix centre.



1. Com és el cicle de grau mitjà d'Elaboració de productes alimentaris?

Núria Soler: Aquest cicle consisteix en aprendre tots els processos que fan els aliments dins d'una indústria alimentària. S'hi aprenen totes les fases, des del primer moment en el que s'agafa un tomàquet i fins que es converteix en quètxup; o quan convertim un gra de cacau en crema de cacau.

Saber el procés que hi ha en cada cas, el tractament que s'hi fa, l'emalatge, l'etiquetatge, etc., fins que arriba a les mans de l'usuari.

Es treballa tot el que fa referència a la indústria alimentària: les normes de seguretat i higiene, com gestionar el magatzem i les vendes, conèixer els processos de transformació i tractament dels aliments, etc.

Alan Zamorano: Molt resumit seria que al cicle aprenem com es fa l'elaboració de diferents productes i coneixen cada un dels aliments des de la matèria base.

És un cicle de la família d'indústries alimentàries. Aquesta família té dos cicles de grau mitjà més i dos superiors. Els de grau mitjà són els de pastisseria i

confiteria i olis d'oliva i vins. Els de grau superior són els de processos i qualitat en indústries alimentàries i vitivinicultura.



2. Quina és la manera d'estudiar en aquest cicle?

NS: En l'actualitat s'ensenya d'una manera molt pràctica i molt més competencial. Antigament els estudis consistien més en agafar llibres i estudiar. Avui en dia es prioritza que l'alumne sigui competent en allò que aprèn i fa.

AZ: Durant el primer any del cicle s'enfoca més a la part teòrica. Al segon any predomina més la part pràctica al propi centre. Per fer-ho, tenim una cuina per elaborar productes molt gran, una aula per fer la teòrica i un laboratori. També tenim material i màquines d'elaboració de productes.

3. Per què escollir FP?

NS: Els cicles formatius, a diferència de l'ESO, deixen de ser estudis obligatoris i això es nota molt a l'aula. Els alumnes estan estudiant una cosa que els motiva i hi veuen una sortida professional. És tot molt pràctic i competencial. I, en el cas del nostre cicle formatiu, també són estudis que tenen una alta inserció laboral. A més, els alumnes que ho desitgin, podran continuar estudiant un cicle formatiu de grau superior i entrar a la universitat.

AZ: Primer perquè tenia molt clar que no volia fer batxillerat. I, segon, perquè tenia molt bones referències d'aquest cicle. Alumnes que ja l'havien fet anteriorment em van informar i me'l van recomanar. Estudiar FP per la possibilitat de formar-te una ocupació en concret i poder treballar en una cosa que t'agradi. Després pots continuar cicles de grau superior i també anar a la universitat.

4. A qui s'adreça l'FP?

NS: A alumnes que tenen curiositat pel món laboral immediat i que prefereixen no anar estressats per un batxillerat.

5. Es fan estades de pràctiques en empresa en aquest cicle formatiu?

NS: Com en tots els cicles formatius s'hi realitzen pràctiques en empreses que s'adapten al seu perfil i a les seves necessites. La valoració és molt positiva. Els empresaris estan molt satisfets de poder incorporar personal preparat en el sector. Una gran majoria de l'alumnat que estudia aquest cicle s'ha quedat a la mateixa empresa on va fer les pràctiques a treballar o bé troben fàcilment feina en el món de l'alimentació.



6. Creus que aquest cicle té bones opcions de futur?

NS: Sí. Concretament en aquest cicle s'obre les portes a tot el que va relacionat amb l'alimentació.

7. Està ben valorada l'FP per les empreses?

AZ: Jo crec que sí que està ben valorada, però els alumnes estem mal informats i no hi ha places per a tots. Cada any es queden molts alumnes sense plaça en alguns centres per falta de places i, en canvi, en altres, com en el nostre, per falta de coneixement no arriben molts companys.

8. Què creus que caldria millorar de l'actual FP?

NS: Ens falta personal especialitzat per a l'alumnat amb dificultats acadèmiques.

AZ: Esperem que ens ajudeu a difondre i a posar en valor de formació professional. Li cal el reconeixement que es mereix.

Coneixem la família professional...

D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

CICLES DE GRAU MITJÀ

- Elaboració de productes alimentaris
- Forneria, pastisseria i confiteria
- Olis d'oliva i vins

CICLES DE GRAU SUPERIOR

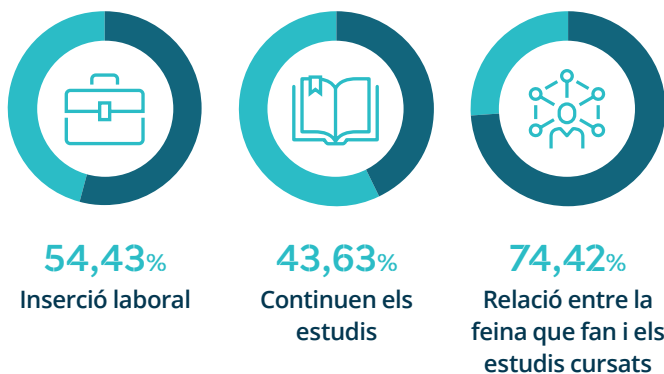
- Processos de qualitat en indústries alimentàries
- Vitivinicultura

Sortides professionals relacionades amb aquesta família professional

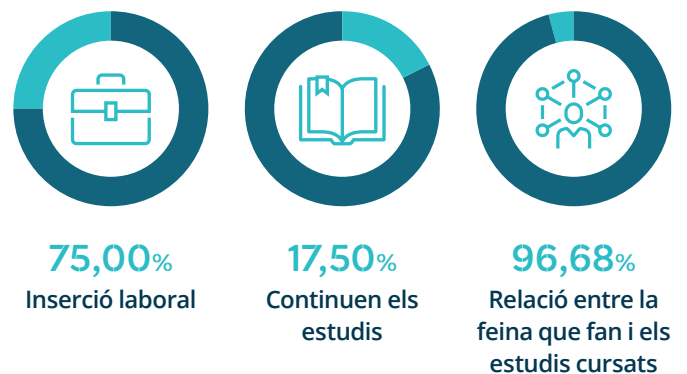
- Elaborador de productes alimentaris
- Operador de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris
- Operador i controlador de línies d'envasament i embalatge
- Abastador de matèries primeres i de materials a les línies de producció alimentària
- Operador o operadora de dosificadors
- Supervisor de línia
- Forner
- Elaborador de brioixeria, masses i bases de pizza
- Pastisser o elaborador i decorador de pastissos
- Confiter
- Reboster
- Torronaire
- Elaborador de caramels i dolços
- Cellerer
- Mestre de trull
- Auxiliar en trulls i bodegues
- Comercial de trulls i bodegues
- Cap de línia, de planta de fabricació, de secció o de magatzem
- Supervisor d'equips, processos i productes
- Encarregat de producció
- Encarregat d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos
- Encarregat en anàlisi d'aliments
- Tècnic en anàlisi sensorial
- Tècnic en laboratori de control de qualitat
- Inspector o auditor de qualitat
- Encarregat de la gestió de la seguretat alimentària, d'aprovisionaments o de la línia d'envasament i embalatge
- Encarregat de control ambiental i seguretat laboral
- Tècnic/a comercial
- Tècnic vitivinícola
- Encarregat de procés de destil·lació i rectificació
- Supervisor de columnes de destil·lació i concentració
- Encarregat de la línia d'envasament de destil·lats, concentrats i vinagres
- Encarregat de l'envelliment i la criança de destil·lats i vinagres
- Tècnic en anàlisi sensorial

INSERCIÓ LABORAL I ALTRES DADES RELACIONADES AMB ELS ESTUDIS DE LA FAMÍLIA D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ



CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR



(Dades extretes del document: "Inserció Laboral dels Ensenyaments Professionals 2018", del Departament d'Educació i el Consell General de les Cambres de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya).

Notícies sobre FP (racó de lectura)

- <https://bit.ly/2TLaYNd>
- <https://bit.ly/2Rh0zaN>
- <https://bit.ly/2sjKktf>
- <https://bit.ly/36b8oD2>
- <https://bit.ly/2Rbdgnf>
- <https://bit.ly/2ujuhCX>
- <https://bit.ly/2NKTTPS>
- <https://bit.ly/38tqfX4>
- <https://bit.ly/2G9UTJd>