

## LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y LA DESCONEXIÓN ENTRE EL ÁMBITO EDUCATIVO Y LA REALIDAD DE LA CALLE

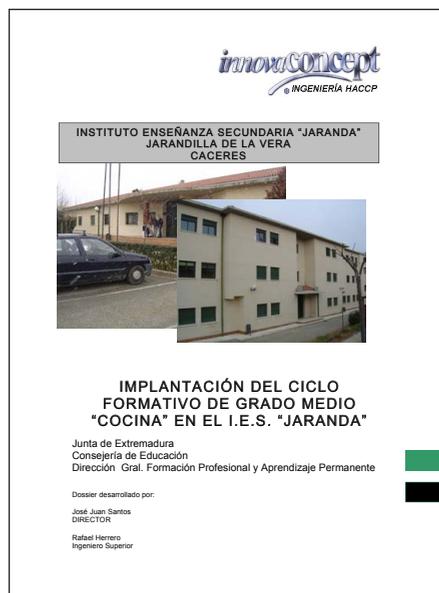


**Ignacio Chato Gonzalo**

*Director del Instituto de Educación Secundaria "Jaranda", Jarandilla de la Vera (Cáceres), dependiente de la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura.*



### EL PROYECTO DEL I.E.S. JARANDA COMO CONCEPTO LA ORIENTACIÓN HACIA LA FORMACIÓN EN LÍNEA FRÍA



#### **La formación profesional, pieza clave en la creación de técnicos en línea fría.**

La Formación Profesional de hoy dista mucho de la antigua imagen de la FP como itinerario secundario para alumnos con problemas educativos, que tenían la oportunidad de aprender un oficio antes de su entrada precipitada en el mercado laboral.

En la última década y media, las administraciones educativas han llevado a cabo una profunda transformación de esta etapa, apostando decididamente por una formación profesional de calidad, diversificando la oferta formativa para acomodarse al cambiante mundo de las cualificaciones

profesionales y descentralizando las enseñanzas en un amplio, y más o menos coherente, mapa de la FP a nivel nacional y regional.

No obstante este esfuerzo, sin duda reconocible y encomiable, la propia dinámica del sector productivo exige a la formación reglada una capacidad de adaptación para la que no está lo suficientemente preparada.

Aunque se han creado distintos espacios de observación para analizar las nuevas cualificaciones profesionales que demanda el mercado laboral, a las que las titulaciones tratan de dar respuesta creando nuevos ciclos formativos y reconfigurando los existentes, la velocidad de la economía real supera la capacidad de asimilación curricular de los programas educativos.

Nuevos procesos o técnicas aplicados en el ámbito de la empresa tardan años en incorporarse a las competencias profesionales que se programan para el alumnado.

Por otra parte, las inversiones en instalaciones y equipamiento, que se realizan principal y casi exclusivamente en la fase de puesta en funcionamiento de los ciclos, pueden mostrar los primeros síntomas de obsolescencia en muy pocos años.

Es cierto que se hacen esfuerzos –posibles, en ciertas Comunidades Autónomas, como es el caso de Extremadura, gracias a los Fondos Sociales que nos vienen de Europa– para mantener el pulso tecnológico y las infraestructuras de los centros educativos, que por su propia naturaleza no tienen la flexibilidad necesaria para introducir los cambios que tienen lugar en el mundo productivo.

Existe, ciertamente, una sincera intención por parte de las administraciones públicas por estrechar las relaciones y conexiones entre el ámbito de la empresa y el de la formación reglada, y prueba de ello son las distintas líneas de actuación que, bien a través de la formación del profesorado en las empresas, bien por medio del desarrollo de los módulos de formación en los centros de trabajo de los alumnos, se están desarrollando, pero la capacidad de respuesta de los centros educativos resulta desgraciadamente limitada.

En el tema que nos ocupa, el del mundo de la cocina colectiva, se suman otras connotaciones que añaden una dificultad más. Existe una imagen distorsionada, más o menos generalizada, integrada en los alumnos y aún en algunos docentes de lo que es o debe ser un cocinero, conformada por la dinámica habitual de los servicios de restauración y, por qué no, por el nuevo valor mediático que han alcanzado en los últimos años el mundo de la gastronomía y el de los cocineros-estrella.

Se olvida que la formación de los titulados en *Cocina y Gastronomía*, en el caso de grado medio, y en *Restauración*, para el grado superior, *debe enfocarse para que los alumnos sean ante y sobre todo técnicos, con toda la carga de significado que conlleva esta palabra.*

Un técnico de cocina no es exactamente lo mismo que un cocinero; es un profesional –o debe pretender serlo– capaz de implantar, desarrollar y gestionar procesos y sistemas, en algunos casos realmente complejos, asociados con la transformación de los alimentos para una amplia gama de consumos, usos y servicios.

Resulta imprescindible destacar este ámbito técnico del trabajo de los titulados en Cocina o Restauración, porque sólo así se podrá preparar a profesionales capaces de integrarse con garantía en el ámbito de la producción y de los servicios.

La implantación de la línea fría en la restauración colectiva expresa claramente la necesidad de contar con personal cualificado para que pueda gestionar adecuadamente los procesos que la integran. No se trata solamente de abatir y regenerar los diferentes productos, sino de conocer las técnicas y tecnologías disponibles, adaptar las fichas técnicas y las recetas, considerando a la dietética y a la informática como verdaderos eslabones esenciales en el proceso.

Se trata de comprender que la implantación de un sistema de Línea Fría Completa en la restauración colectiva comporta un cambio cultural y un profundo ejercicio de organización integral para el cual los profesionales han de estar adecuadamente formados.

Además de controlar el funcionamiento de los equipos y máquinas específicos para poder desarrollar el proceso completo, equipamiento con el que cuenta nuestro centro educativo, el I.E.S. “Jaranda” de Jarandilla de la Vera, pionero en este nuevo concepto de cocina, un técnico salido de las aulas debería disponer de conocimientos relativos a la planificación, diseño y gestión del sistema de producción, almacenamiento y distribución-regeneración que conlleva su puesta en funcionamiento.

Pero esto sólo es posible si el profesorado dedicado a impartir los módulos correspondientes –y aquí entramos en un espacio, rígido donde los haya, el de la contratación pública de docentes, en el que el mérito no viene necesariamente de la mano de la capacidad– tiene la preparación y el interés suficientes como para poder formar a sus alumnos en esa dirección.

Y es que a pesar de que la mayor parte de los centros públicos y privados que disponen de servicios de restauración colectiva estén iniciándose en la

línea fría, y en este camino las administraciones hospitalarias y educativas estén haciendo una apuesta decidida, no está habiendo una respuesta formativa acorde con las nuevas necesidades que está generando este sector.

Pero más allá de los espacios colectivos, desde los que se irá introduciendo esta nueva forma de gestionar los procesos de restauración, la línea fría, con las ventajas que supone en cuanto a la seguridad, efectividad y rendimientos con respecto al trabajo y al tiempo y la rentabilidad en que deriva, logrará imponerse en el resto de las actividades empresariales relacionadas con la hostelería.

De ahí que en la formación de los alumnos de *Cocina y Gastronomía* –y cómo no en los de *Restauración*– va a resultar imprescindible contar con las competencias y capacidades asociadas tanto al manejo del equipamiento como a la gestión de este nuevo sistema de organización del trabajo y de la producción.

El esfuerzo que hay que dedicar para que la innovación en el mundo productivo vaya acorde con el del ámbito educativo es importante y urgente.

La Formación Profesional tiene que cumplir un papel principal en la progresiva implantación de la línea fría en los procesos de restauración, preparando a técnicos capaces de afrontar las necesidades y exigencias de su instauración.

La iniciativa en el sector no debe partir sólo de las administraciones públicas, capaces de acometer las inversiones en equipamiento y en el diseño de los procesos, sino de los propios profesionales, de la iniciativa privada, que en un movimiento que vendrá a generalizarse en los próximos años, tenderá a incluir, en aras de la competitividad, la línea fría en la gestión de sus negocios.

Pero para que esto cuente con las mayores garantías y el menor coste, es necesario que los centros que imparten estas cualificaciones las integren en el menor plazo posible en sus programas formativos.

Las administraciones educativas, en este caso, tienen una responsabilidad importante a la hora de dotar del equipamiento necesario y, lo que es más importante, de formar a los propios docentes, pieza clave y fundamental para que los alumnos se conviertan en verdaderos técnicos en el sector de la cocina y de la restauración.



Director de I.E.S. de Jaranda Ignacio Chato



Pasteurizador-Abatidor de líquidos.



Vista de cocina colgada y abatidor de Tª al fondo



Vista de estantería aérea corredera



Vista a través de horno mixto pasante específico para formación. Director Ignacio Chato (arriba izda). Secretario Ángel Páramo (arriba dcha). Profesor del Ciclo Miguel Ángel Sánchez. Proyecto desarrollado por el técnico de la Junta de Extremadura D. Alfonso Amor.

Ignacio Chato Gonzalo

Director del Instituto de Educación Secundaria “Jaranda”, Jarandilla de la Vera (Cáceres), dependiente de la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura.

