

EXPERIENCIAS EDUCATIVAS FORMACIÓN PROFESIONAL

LA FP EN ZONAS RURALES: FORMACIÓN PARA EVITAR LA DESPOBLACIÓN

María Madejón Torres / Santiago Ortega Pérez
Sergio Ledo Gómez / Berta Ríos Abad

IES Sierra de Montánchez



- LA FP EN ZONAS RURALES: FORMACIÓN PARA EVITAR LA DESPOBLACIÓN

Resumen: Nuestro Centro formativo se encuentra en plena Sierra de Montánchez, en este entorno el problema principal es la despoblación, pero en el departamento de industrias alimentarias nos gusta transformar las dificultades en retos, de esta forma vemos nuestro ciclo formativo, Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios, como una oportunidad única de generar formación, conocimiento específico y promover el asentamiento de población en la zona del sector productivo alimentario. Con esta ilusión hemos puesto en marcha y continuamos, un proyecto de Formación Profesional Dual, al que hay que sumarle el ya asentado proyecto Erasmus, además de todos los proyectos en los que participa el Ciclo: Ecocentro, Radioedu, CREA, Rebex, Cultura emprendedora...

PALABRAS CLAVE

Formación Profesional, DUAL, Erasmus, rural, despoblación.

INTRODUCCIÓN

Nuestro centro, el IES Sierra de Montánchez, como muchos otros centros de Extremadura, está situado en una población rural. La localidad de Montánchez es un pequeño pueblo con mucho encanto ubicado en la Sierra de Montánchez, al cual acude alumnado de pueblos aledaños, y entre todos, formamos esta pequeña comunidad educativa formada por alumnos y alumnas de: Montánchez, Zarza de Montánchez, Arroyomolinos, Botija, Torre de Santa María, Alcuéscar, Torremocha, Salvatierra de Santiago, Albalá, Valdefuentes y Carmonita.

La población de la comarca es escasa, con un índice de ruralidad superior al 1%, porcentaje que indica que la zona está sufriendo despoblación.

DESARROLLO

La formación profesional avanza a pasos agigantados gracias a la Formación Dual y a los proyectos Erasmus para FP, que hacen posible que el alumnado realice sus prácticas de empresa del módulo profesional en centros de trabajo, en grandes factorías del extranjero, abriéndose así a un gran sector laboral específico del ciclo formativo que han estudiado. En pocos años, ha pasado a convertirse en una enseñanza más práctica, especializada, que se adapta a los cambios y avances y, sobre todo, que mantiene un nexo muy fuerte con el mundo empresarial. Por ello, es fundamental el desarrollo de una formación de calidad que ofrezca prácticas en empresas, consiga una formación integral del alumnado, y comprenda no solo los conocimientos teóricos adquiridos en las aulas, sino también la manera de desarrollarlos en la vida real. Además le sirve como prácticas para incorporarse al mercado laboral con un mínimo de experiencia. Por otro lado, la adquisición de conocimientos a través de las prácticas se realiza en un marco europeo a través de las becas Erasmus, estamos favoreciendo al alumnado su inserción social y profesional, además supone un aprendizaje del idioma y la sociedad del país que los acoge.



- IES SIERRA DE MONTÁNCHEZ

Nuestra meta se fundamenta sobre todo en las necesidades que el alumnado evidencia en el centro educativo, necesidades tales como el contacto con la realidad social, el conocimiento de la organización de un centro de trabajo, saber y sentir cómo funciona, aprender todo aquello que no se aprende en el aula, ganar confianza en sí mismos como profesionales en cualquier contexto nacional y europeo; además de poder llevar a la práctica todo lo aprendido en nuestro instituto, en un centro de trabajo que presenta unas características adecuadas e idóneas para su desempeño.

Actualmente se nos está planteando un objetivo nuevo: frenar la despoblación.

Muchas personas de la zona se ven obligadas a abandonar su hogar en busca de trabajo por falta de formación o información. En esta zona, el tejido empresarial está formado por múltiples empresas alimentarias, con lo que si la población se forma en el sector de la Industria alimentaria podrán reinsertarse en este sector laboral sin necesidad de abandonar su localidad, lo cual nos hace plantearnos un reto más para nuestra formación.

En el IES Sierra de Montánchez, contamos con un ciclo de Grado Medio de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios en modalidad DUAL. Bajo esta modalidad, el tiempo de formación en empresas es de un mínimo de 660 h, hasta un máximo de 800 h del total de las 2000 horas que contiene el ciclo. Este hecho, junto con el alto grado de enfoque práctico que el profesorado lleva a cabo durante la docencia en el IES, asegura que el alumnado adquiera una formación muy próxima a la que se le pedirá como trabajador/a, una vez desempeñe su labor como profesional del sector alimentario.

Además, el ciclo proporciona la posibilidad de que el alumnado extienda su experiencia profesional al ámbito internacional. En concreto, se le ofrece la oportunidad de que 180 horas del total de las 400 que contiene el módulo de Formación en Centros de Trabajo sean realizadas en la empresa Raporal-Rações de Portugal, en la ciudad lusa de Montijo, gracias al convenio que el IES tiene firmado con esta empresa dentro del programa Erasmus de la Unión Europea.

En su conjunto, el ciclo asegura una experiencia

formativa práctica, con el valor añadido que supone realizar prácticas en otro país.

Por su parte, a la iniciativa de salida del IES, le ha seguido el respaldo de las empresas agroalimentarias de la zona. Hoy, tras solo dos años de experiencia bajo la modalidad DUAL, el ciclo cuenta ya con 10 convenios firmados. Lo que muestra la elevada disposición del sector industrial de la zona en participar en la formación profesional del alumnado.



Este hecho no es de extrañar si atendemos a dos factores clave. Por una parte, el ciclo, antes de ser DUAL, ya contaba con más de 70 convenios firmados para la realización del módulo de FCT que, en la mayoría de los casos, se ha llevado a cabo con altos grados de satisfacción tanto para el alumnado como para la industria. Además, las empresas de la zona se han mostrado participativas ante la necesidad de disponer de personal cualificado que puedan incorporar a sus plantillas.

Tanto es así, que no es extraño el caso en que al alumnado, finalizadas las prácticas, se le ofrezca un contrato para trabajar en la misma empresa.

Aunque aún no hemos encontrado la fórmula completa de la solución a la despoblación rural, sí tenemos claros cuáles son algunos de los ingredientes más importantes: por un lado, los jóvenes rurales, por otro, la educación más adaptada a las necesidades reales de este entorno y, por supuesto, el empleo. Teniendo en cuenta que este último ingrediente es básico para el desarrollo de cualquier comunidad, se hace más patente la necesidad de cambiar la forma en la

• LA FP EN ZONAS RURALES: FORMACIÓN PARA EVITAR LA DESPOBLACIÓN

que lo percibimos, que tanto las personas jóvenes como la educación tienen mucho que ver con él.

Por supuesto que estudiar una carrera, ir a la universidad, conocer la vida en la ciudad puede enriquecer mucho el desarrollo personal y aporta grandes enseñanzas para la realización de las personas, pero para los jóvenes que deciden quedarse en su pueblo, la Formación Profesional es muy buena opción para desarrollar una carrera profesional práctica y adaptada al entorno que les rodea.

Según la proyección del trabajo futuro en España, para 2030, el 65% del empleo que se creará estará destinado principalmente a profesionales con cualificaciones medias (Formación Profesional de grado medio), mientras que el 35% será para Formación Profesional de grado superior y las personas con estudios universitarios.



La localidad de Montánchez cuenta con un ciclo “Elaboración de Productos Alimenticios” que además de las oportunidades laborales que brinda a los jóvenes del futuro y a trabajadores que no cuentan con ninguna formación, también abre una puerta para frenar la despoblación rural. Una formación práctica y actualizada de manos de una generación más formada podría dar un vuelco a los modelos de negocio familiares o incluso iniciar proyectos nuevos, más sostenibles tanto en un aspecto medioambiental como financiero.

¿Qué aporta nuestro ciclo para la localidad de Montánchez?

- *Estudiar sin necesidad de abandonar el pueblo:* El alumnado puede desarrollar una profesión sin tener que marcharse de su municipio,

puesto que cuenta con una amplia dotación de Industrias Alimentarias, entre las que se encuentran: Industrias del sector cárnico, del aceite, lácteas, vitivinícolas, panificadoras.

- *Mayor cercanía a la realidad:* En la FP Dual (itinerario en el que se comparte la enseñanza entre el centro educativo y el propio centro de trabajo), el/la profesional de FP sale mucho más preparado para enfrentarse al mundo laboral y adaptarse a él.

- *Un título oficial:* para trabajadores/as del sector alimentario que carecen de formación.

- *Menor precio, más accesible a todas las personas:* La FP se caracteriza por su gratuidad en los centros públicos, haciéndose accesible a todas las personas y teniendo la oportunidad de acceder a una beca Erasmus.

CONCLUSIONES

Para concluir, nuestro ciclo apuesta por una formación vinculada al tejido industrial del entorno, con vistas a generar profesionales y a mejorar su inserción laboral. También permitirá arraigar la población y aumentar la competitividad del sector alimentario, y sobre todo, servirá para cumplir los sueños de muchos jóvenes con ganas de forjarse un futuro y de trabajar en su tierra.

La posibilidad que ofrece el ciclo educativo de FP DUAL, como Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios, de formar a nuevos perfiles profesionales cualificados, con competencias transversales, evitará la despoblación en el entorno rural de la Sierra de Montánchez. A la vez, también permitirá la ampliación y desarrollo de las empresas que innovan, emprenden y crean empleo, posibilitando un enriquecimiento recíproco que permita crecer nuestro entorno.

Por último, pero no menos importante, nuestro ciclo puede ser inicio de una trayectoria formativa y profesional en el sector de la Industria alimentaria, ya que el alumnado que decida continuar su formación tendría acceso al ciclo superior de la misma especialidad, y al Grado Universitario de Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agraria.

