

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES  
PÚBLICAS E INTERIOR

ECONOMIA Y HACIENDA

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES  
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

POLÍTICA SOCIAL, IGUALDAD,  
DEPORTE Y JUVENTUDDESARROLLO RURAL, INDUSTRIA,  
EMPLEO Y MEDIO AMBIENTE

FOMENTO Y VIVIENDA

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## La Presidenta Barcina destaca la importancia de la FP en su visita al IES de San Adrián, que imparte ciclos de Industrias alimentarias

*Recientemente se ha puesto en marcha la línea de lácteos, en la nave piloto del centro*

Martes, 03 de abril de 2012

“El Gobierno de Navarra quiere convencer a la sociedad navarra del valor añadido de la Formación Profesional, y quiere fomentar la iniciativa emprendedora entre este alumnado, así como lograr una coordinación con las empresas y los profesionales más cualificados”.

De este modo ha resumido la Presidenta de Navarra Yolanda Barcina, en

su intervención con motivo de su visita al IES Ega de San Adrián, los objetivos del ejecutivo foral en materia de Formación Profesional. La Presidenta Barcina ha añadido que la Formación Profesional “ha sido clave en el desarrollo económico de Navarra y lo sigue siendo a día de hoy”, prueba de ello es que “el 100 por ciento de los alumnos que finalizan sus estudios de FP en este centro encuentran trabajo. Es la mejor noticia que podemos tener en estos momentos”.

Precisamente la Presidenta Barcina ha acudido al IES de San Adrián en relación con la reciente puesta en marcha de una línea de lácteos en la planta piloto con que cuenta el centro, que imparte diversos ciclos de Formación Profesional, entre ellos los de Industrias Alimentarias. De hecho es el único centro en Navarra que ofrece ciclos de esta familia profesional, ciclos que acogen en este curso a cerca de un centenar de alumnos.

En su visita al IES Ega de San Adrián acompañaban a la Presidenta el consejero de Educación, José Iribas Sánchez de Boado, y el director general de Educación, Formación Profesional y Universidades, David Herreros Sota, junto con el alcalde de la localidad, Emilio Cigudosa García, y el equipo directivo del centro, encabezado por el director, Javier Estarriaga Ibiricu. En el recorrido hasta la nave piloto de Industrias alimentarias la Presidenta se ha detenido y ha visitado un aula de Educación especial, de la ESO.



En la línea de lácteos, en la mesa de quesos. La Presidenta Barcina (centro) junto a la profesora Arancha Erdocián, y alumnos.

En el acto han estado igualmente presentes diversos representantes de industrias de la zona. De hecho, la Presidenta en sus palabras ha aludido a esta presencia y ha mencionado la estrecha colaboración del centro con las grandes empresas alimentarias de la zona, con las que están firmados 100 convenios de prácticas y colaboración con los alumnos. En este sentido, ha indicado que su Gobierno se ha propuesto conseguir la aproximación real de aulas y empresa, y preparar a los alumnos navarros en la mentalidad de la innovación y del emprendimiento.

La visita ha concluido con un aperitivo preparado con productos elaborados en dicha planta piloto.

### **Planta piloto de elaboración de alimentos**

El IES Ega de San Adrián, con 662 alumnos, acoge entre ellos a estudiantes de ESO (441), de Bachillerato (110) y de Formación Profesional (92), así como alrededor de 20 adultos en horario nocturno. En concreto los de Formación Profesional cursan ciclos de las familias de Administración y gestión (concretamente, el ciclo de grado medio de 'Gestión administrativa') y de Industrias alimentarias. En esta última familia profesional se trata de un ciclo de grado medio ('Elaboración de productos alimenticios') y de uno de grado superior ('Procesos y calidad en la industria alimentaria'). A ello se suman dos programas de cualificación profesional inicial (PCPI) de esta familia profesional: uno, de la modalidad Básica de 'Ayudante de la industria alimentaria básica' y otro, de la modalidad Especial de 'Ayudante de la industria alimentaria especial'.

Para la formación del alumnado de Industrias alimentarias el centro cuenta con una planta piloto de elaboración de alimentos, una bodega, laboratorio de microbiología y físico-químico, y talleres de mecanizado y de electricidad. Hasta este año la planta estaba equipada con una línea de productos cárnicos para la elaboración de embutidos, una línea de concentrados para la elaboración de mermeladas y salsas, una línea para elaborar todo tipo de conservas vegetales, una línea para elaborar productos de panadería, y una envasadora de tarrinas con atmósferas modificadas para la elaboración de precocinados y productos de quinta gama.

A todo ello ha venido ahora a unirse una línea para la elaboración de productos lácteos, que era necesaria porque en los nuevos currículos de ambos ciclos se incluyen contenidos en elaboración de productos lácteos. Así, esta nueva línea de lácteos de que dispone ya el centro consiste en una cuba de pasteurización y cuajado con control de temperatura con acoples de liras de corte y palas agitadoras. En ellas se realiza la pasteurización de la leche con agitación para la homogeneización de la temperatura, cuajado con control de temperatura, corte con regulación de velocidad de las liras... Además la línea de lácteos cuenta con una mesa de escurrido para el moldeado de quesos con una prensa neumática de doble prensado, y regulación de presión. Asimismo la línea está dotada de un secadero experimental donde se realiza la maduración de los quesos.

De hecho, en el presente curso se ha realizado la puesta a punto de los equipos y se ha llegado a efectuar unas primeras elaboraciones de quesos con leche de oveja y vaca. Los alumnos han producido ya queso fresco tipo Burgos y queso tipo Philadelphia.

### **Jornada de puertas abiertas**

El centro ha anunciado que el próximo 18 de abril, miércoles, de 4 a 8 de la tarde, se desarrollará una jornada de puertas abiertas para informar sobre los estudios que ofrece el centro, en especial en Formación Profesional. La jornada está abierta a cualquier persona interesada y no es necesario inscribirse previamente.

### **Galería de fotos**



En el taller de cocina del aula de Educación Especial. Tras la Presidenta y el consejero Iribas, el director del centro, Javier Estarriaga.



En la bodega piloto. A la izquierda de la Presidenta, el consejero y el director general de Educación.



En la planta de lácteos. La Presidenta y el consejero atienden las explicaciones de la profesora responsable del departamento, Camino Zabaleta.



La Presidenta observa a alumnos amasando en la línea de panadería