

MERINDAD

ESTELLA-LIZARRA

El Politécnico expone a las empresas de la Merindad la FP dual en Mecatrónica

La nueva oferta educativa se pondrá en marcha en febrero del próximo año

JUAN ARTEAGA

ESTELLA-LIZARRA. Representantes de 18 empresas de diversos sectores productivos de Estella y la Merindad participaron el pasado viernes 18 de noviembre en la jornada de presentación del proyecto de FP dual en Mecatrónica en el Centro Integrado Politécnico de Estella-Lizarra.

Esta oferta educativa, la primera que se implantará en el CI Politécnico, está previsto que comience a funcionar a partir del mes de febrero del próximo año y responde a las necesidades formativas y laborales detectadas desde Laseme, la asociación de empresarios de Tierra Estella, entidad que ha coordinado durante el último año las demandas y necesidades de las diferentes empresas hasta concretarse la elección por la Mecatrónica industrial para su implantación educativa en el centro de Estella-Lizarra.

Asimismo, en todo el proceso previo de estudio y análisis de necesidades también han participado el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra y la Confederación de Empresarios de Navarra (CEN) dentro del proyecto de colaboración entre los dos organismos.

Entre las empresas participantes en la jornada se encontraban representantes de Cebi Electromechanical Components, Compuestos y Granzas, Electricidad Kesma, Embega S. Coop, Estella-Print, KYB Advanced Manufacturing Spain SA, Productos Naturales de la Vega SI, SCA Hygiene Spain, Schmidt-Clements Spain SA; también de empresas como General Mills San Adrián, Renolit Hispania, Juice & World, Ultracongelados Virto, Tecnan Lurederra, Electricidad Robert, Tenertas Omega, Agrozumos y Volkswagen Navarra.

A la reunión también asistieron el jefe del Gabinete de la Vicepresidencia de Desarrollo Económico, Peio Ayerdi, la Directora del servicio de FP, Esther Monterrubio, el

CINTILLO

● **Mecatrónica** industrial es una disciplina que integra áreas de la mecánica, la electrónica y la informática con el objetivo de mejorar los productos, los procesos y los

sistemas ● **FP dual**. Es un tipo de formación profesional que cualifica a los alumnos combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro

educativo. Otro de los objetivos es estrechar lazos y vínculos entre las empresas y los centros educativos para favorecer la inserción en el mundo laboral de los estudiantes.



Representantes de las empresas durante la jornada de presentación de la FP dual. FOTO: CEDIDA



Los estudiantes reciben explicaciones en la pastelería La Mallorquina. FOTO: CEDIDA

Jefe de la Sección de Innovación, Empresa e Internacionalización, Víctor Lerga, el Director de IES FP Lumbier, Paki Serrano y el Director del CIP FP Sakana, Ignacio Urbarte, así como el presidente de Laseme, Guillermo Erice y su gerente María Luisa Elguea; la responsable en Estella-Lizarra del Servicio Navarro de Empleo, Esther Pérez y Alberto Améscoa, encargado de la captación de puestos para Formación dual en empresas.

La FP dual es un tipo de formación profesional que tiene como objetivo cualificar a las personas combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro educativo. Además, pretende que las empresas y los centros educativos de Formación Profesional estrechen sus vínculos y favorezcan la inserción de los alumnos en el mundo laboral.

En cuanto a la disciplina elegida para su implantación en el CI Politécnico, la mecatrónica industrial, es una especialidad que integra áreas de la mecánica, la electrónica y la informática con el objetivo de mejorar los productos, los procesos y los sistemas.

PRÁCTICAS Como actividades complementarias de la formación en Cocina y Restauración, 24 alumnos visitaron esta semana la pastelería La Mallorquina y Telepizza de Estella. El objetivo de la actividad era conocer el funcionamiento de un obrador y de un establecimiento de pizzas, así como de verificar la normativa sanitaria en la manipulación de alimentos, testar la trayectoria de las materias primas desde su entrada al establecimiento hasta su salida como producto elaborado y también elaborar una pizza y productos artesanos in situ. Además, la jornada tenía como finalidad fomentar el compañerismo. Los profesores responsables fueron Virginia Gómez, Margarita Sáez y Eneko Ferrández.