

# Educación valora implantar FP para transportistas en las empresas

Quiñones y Lucas se reúnen con De Pedro & Molinero para buscar solución a la falta de camioneros

MILAGROS HERVADA SORIA

La falta de conductores dedicados al transporte por carretera está empezando a ser un problema para muchas empresas de toda Europa. En este sentido, la Junta de Castilla y León ha tomado la iniciativa y los consejeros de Fomento y Medio Ambiente, Juan Carlos Suárez-Quiñones, y de Educación, Rocío Lucas, han analizado la situación actualmente existente con el objeto de aportar soluciones a la problemática planteada por el sector, con una de estas empresas, la sociedad soriana De Pedro & Molinero, que cuenta ya con un centro de formación que servirá para implantar nuevas enseñanzas de calidad, atractivas y ajustadas a las necesidades del mercado laboral de cada territorio.

Desde el sector del transporte se ha trasladado la necesidad de que los empresarios formen parte de la solución sobre la base de avanzar en una formación especializada en transporte. Así, la Consejería de Educación estudiará la posibilidad de implantar un grado medio de Formación Profesional en Conducción de Vehículos de Transporte por Carretera en aquellas instalaciones empresariales que cuenten con un centro de formación que permita, de acuerdo con la legislación vigente, implantar nuevas enseñanzas de formación en conducción, de calidad, atractivas y ajustadas a las necesidades del mercado laboral de cada territorio.

En la actualidad, esta titulación solo se oferta en el centro privado de FP Campus Alsa EDX de El Espinar -Segovia- debido a las dificultades que supone la implantación de este ciclo. Hay que tener en



Suárez-Quiñones y Lucas con responsables de De Pedro & Molinero. HDS

cuenta que es necesario disponer de vehículos de transporte -camiones y autocares- adaptados para la formación, espacios para el manejo de los mismos y taller de reparaciones. Además, al tratarse de un ciclo de grado medio que pueden cursar alumnos con menos de 18 años de edad -sin carnet de conducir-, es necesario disponer de todas las medidas de seguridad para que estos alumnos realicen las prácticas de conducción de vehículos.

De este modo, la Junta continúa con su apuesta por implantar enseñanzas de calidad, modernas, orientadas al empleo y ajustadas a las necesidades del tejido productivo del territorio. Unas titulaciones que permitan a los jóvenes incorporarse a empresas próximas a su lugar de residencia, con lo que el Gobierno autonómico conseguirá retener el talento y fijar población, además de aportar el personal cua-

lificado que la economía de Castilla y León necesita.

Por otra parte, desde la Consejería de Fomento y Medio Ambiente se complementará el desarrollo curricular del grado medio de Formación Profesional en Conducción de Vehículos de Transporte por Carretera, financiando el coste de la obtención de permiso de conducir necesario para la conducción de vehículos de transporte de mercancías y del certificado de aptitud profesional acreditativo.

La finalidad de esta actuación es fomentar la empleabilidad en el sector de transportes de mercancías, promoviendo la obtención de los permisos y cualificaciones necesarias para poder ejercer la profesión de conductor de vehículos de transporte de mercancías, compensando por parte de la Junta de Castilla y León los costes de obtención de los mismos.

Se trata de articular políticas públicas que den solución a la falta de conductores y fomentar la empleabilidad en el sector de transportes de mercancías. El sector del transporte necesita conductores profesionales con urgencia. Las cifras estimadas por las asociaciones del sector sitúan la demanda de conductores en unos 1.500 en Castilla y León. Asimismo se puso de manifiesto la necesidad de «abrir la profesión de transportista a todos los sectores de la sociedad de Castilla y León y de modo fundamental a las mujeres jóvenes, y quienes viven en nuestro mundo rural».

En Castilla y León el sector del transporte aporta más del 3 % del PIB regional, esto es unos 1.800 millones, y da empleo a cerca de 94.000 personas, y es la actividad regional que genera mayor cifra de negocios al sector servicios, cerca del 30%.

## Educación y prevención frente a la trata de seres humanos

SORIA

El Día Europeo Contra la Trata de Seres Humanos se conmemora hoy, instaurado por la UE desde 2007 con la finalidad de sensibilizar a la población y provocar el rechazo social a esa vulneración de los derechos humanos. «Esta batalla contra la trata debe ser una lucha proactiva por la protección de las víctimas, debiendo hacer hincapié, en que es la forma de esclavitud más cercana a la ciudadanía y que en numerosas ocasiones depende de la propia concienciación social, salvar o no a estas mujeres de su calvario», señalan desde la Dirección General de la Policía, insistiendo en que es fundamental reforzar e insistir en la prevención y en la educación: «Sólo desde la raíz podemos ir erradicando esta lacra social que convive a nuestro lado».

La concienciación y la continua formación especializada de sus integrantes ha permitido identificar, localizar y detener en el ámbito de la 2 Jefatura Superior de Castilla y León durante este año a 54 personas como autores o participantes en los delitos de trata de seres humanos (20) y de explotación sexual o delitos conexos (34). Un 61% de estos detenidos, son de nacionalidad española, 24% colombiana, 7% paraguaya y el resto se dividen en diferentes nacionalidades. Estas inspecciones en Castilla y León han identificado a más de 500 mujeres, y 46 han sido liberadas.

## El centro La Merced trabaja en un proyecto europeo sobre cocina saludable

Los países participantes, España, Italia y Polonia, celebrarán en Soria una reunión el lunes y martes

ANA HERNANDO SORIA

El CIFP La Merced de Soria trabaja desde el pasado curso en un proyecto europeo, financiado a través de un Erasmus KA 201, centrado en la cocina saludable, junto con centros académicos de Italia y Polonia, dentro de la acción 2 de cooperación para la innovación y el cambio de las buenas prácticas, y los días 18 y 19 se celebrará, en el centro de la capital, el primer encuentro presencial entre los agentes implicados. El proyecto, denominado Cooking Healthy European Paths (CHEEP) y que tiene como logotipo una manzana con

un corazón, se centra en el aspecto nutricional y en concienciar sobre la importancia de la comida saludable en base a los cuatro grandes males que sufre la sociedad europea actual: obesidad, alergias alimentarias, celiaquía y diabetes.

El coordinador del proyecto es el Instituto Pietro Piazza de Palermo (Italia) y junto con el CIFP La Merced también participan en este proyecto el Zezpot Szkol de Gdansk (Polonia), el Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) y el departamento de Psicología y Ciencia de la Universidad de Palermo (UNIPA), ambos de Italia. Con esta acción se

busca tratar de inculcar al alumnado de los distintos centros un cambio de actitud y percepción en el campo de la comida sana, después de haber desarrollado distintos webinar piloto sobre cocina saludable, en base a los cuatro peligros actuales de la población. Gracias al Erasmus KA 201, los países implicados buscan concienciar a los estudiantes en hábitos saludables y se creará un libro de recetas y contenido multimedia sobre cocina saludable, con menús elaborados por los distintos centros participantes, centrados en celiaquía, obesidad y diabetes. Cada centro enviará dos me-

nús (compuestos por entrantes, plato principal y postres, con un par de opciones) sobre estos aspectos y el equipo coordinador italiano seleccionará las recetas que se incluirán en este proyecto, aunque está garantizada, al menos, una por país, reflejando los productos de origen tradicionales de la Dieta Mediterránea, en el caso del centro soriano.

Además el CIFP La Merced, al igual que el resto de escuelas, han tenido que adaptar los currículos de las distintas enseñanzas a las que acoge el proyecto, para reflejar los contenidos de esta experiencia Erasmus. En el caso del centro so-

riano, el proyecto se centra en los alumnos de los ciclos formativos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y Grado Superior de Dirección en Cocina, de la familia de Hostelería y Turismo y del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confeitería de Industrias Alimentarias. Además, aunque en el proyecto participan centros muy heterogéneos, también están previstas movilizaciones tanto de profesorado como de alumnado.

El proyecto Erasmus comenzó en octubre de 2019, aunque el CIFP La Merced se incorporó en noviembre de 2020, y está prevista su duración hasta finales de agosto de 2023. Dentro de las distintas acciones está planteado un calendario de visitas e intercambios que se ha tenido que ir modificando por la situación sanitaria y esta semana se celebrará, después de meses de reuniones virtuales, la primera reunión en el centro soriano.