La Merced 'coloca' a sus alumnos en la industria gracias a una nueva especialidad

● La escuela de hostelería presume de no padecer la crisis

SORIA. En tiempos complicados laboralmente hablando no deja de ser sorprendente encontrarse con un «sector sin crisis», tal y como define el mundo entre fogones Eugenia Lafuente, la directora del Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo La Merced. La escuela no se detiene en su afán de crecimiento y por primera vez este año han salido once titulados en la nueva especialidad: Elaboración de productos alimenticios. Estos profesionales buscan su espacio laboral (algunos ya lo han encontrado) en la industria agroalimentaria, que precisamente es una baza esencial para el futuro de Soria.

«Hace falta ofrecer lo que necesita el mercado. Y aunque nuestros titulados pueden trabajar tanto en Soria como fuera, no deja de ser interesante buscar respuestas a la industria que hay aquí, que en este caso es la agroalimentaria. La nueva especialidad va en esta dirección y la respuesta de las empresas ha sido buena, de hecho algunos ya están trabajando», explicó con satisfacción Lafuente.

El de Elaboración de productos alimenticios es un ciclo de grado medio de la familia de Industrias alimentarias que cuenta con 2.000 horas lectivas.

El primer curso discurre dentro del centro y el segundo termina con un trimestre completo en centros de trabajo. Los once alumnos que ya han culminado esta especialidad han hecho sus prácticas en empresas cárnicas, de patatas fritas, en Soria Natural...

Cada vez son más las posibilidades

La Escuela de Hostelería La Merced es una apuesta «bastante segura» a la hora de encontrar trabajo, expresó su directora, Eugenia Lafuente. Cada curso pasan por la escuela unos 190 alumnos. «El turismo, que mueve la economía de todo el país, es lo que provoca que prácticamente el 100% de nuestros alumnos logre un trabajo en Soria o en el exterior. Otros optan por seguir estudiando». Además de la nueva especialidad ofrecen la rama de Hostelería y Turismo con tres grados de ciclo superior -Dirección en cocina, Guía, información y asistencia turística y Gestión de alojamientos turísticos-; un ciclo de grado medio -Cocina y gastronomía- y el programa de Formación Básica –Cocina y restauración-. «La especialidad en grado medio de Cocina y gastronomía tiene una respuesta increíble del alumnado y se llena en junio. Después, en Hostelería y turismo, el ciclo de guías tiene muy buena respuesta. Y Gestión de alojamientos turísticos viene muy bien para quien quiere empezar a trabajar cuanto antes». **A.E.**

Proceso productivo

«Las categorías superiores en estas empresas vienen de las universidades, hablamos de ingenieros, etc. Nos dábamos cuenta de que nos faltaba formación para la figura del operario, el trabajador que se encarga del proceso productivo. Y nuestros titulados en esta nueva especialidad pueden salir directamente a las líneas de producción de las empresas o, si así lo deciden, optar por el autoempleo».

Los estudiantes han profundizado en la fabricación de carnes y embutidos, conservas de pescados, hortalizas y verduras, leche, yogures... «de hecho tenemos una máquina pasteurizadora muy buena», explicó la directora del centro, para quien lo más importante de esta formación es que los estudiantes «tocan» todas las materias primas y pueden acceder a un puesto de trabajo en cualquier tipo de empresa alimentaria. Aunque esta novedad educativa es poco conocida aún en las empresas, desde éstas ya han felicitado a la escuela por la nueva oferta y además varios de los alumnos se han quedado a trabajar donde han hecho las prácticas.

Desde las empresas

Uno de los titulados en Elaboración de productos alimenticios hizo prácticas en Patatas fritas de Soria Garijo Baigorri y allí ha sido contratado una vez que ha culminado el periodo correspondiente de formación.

Desde la empresa explicaron que el exalumno, ya contratado, se dedica íntegramente a cumplimentar las exigencias administrativas del sector de la calidad. «La nuestra es una empresa de tamaño pequeño, pero la innovación es continua y el desarrollo de producto requiere mucho control y una toma continua de datos. Se necesita a una persona con esa preparación específica, así que cuando supimos de esta especialidad pedimos a un alumno en prácticas».

En esta empresa nunca habían contado con un becario de la Escuela de Hostelería y se mostraron muy satisfechos. «También es verdad que lo importante es que la persona muestre interés y ésta, en particular, lo ha demostrado, además de que nos parece alguien inteligente».

En otra empresa, esta vez de Cárnicas, Embutidos Moreno Sáez, opinan en el mismo sentido y valoran que con esta especialidad los titulados «están preparados un poco para todo».

«Nosotros tuvimos a dos alumnos durante tres meses y trabajaron muy bien. Nos hemos quedado con uno. Como empresa pequeña nuestros empleados hacen un poco de todo, y en ese sentido esta especialidad es muy positiva. En este momento trabaja en el sector de empaquetado y envasado», señalan desde la empresa soriana.

A.E.

Imagen de prácticas en la escuela. LA MERCED

Excmo. Ayuntamiento de Almazán

ANUNCIO DE COBRANZA

Se pone en conocimiento de los contribuyentes de este Municipio que desde el 21 de septiembre al 20 de noviembre, de lunes a viernes, y en horario de 9 a 14 horas, se pondrán al cobro en la Casa Consistorial los conceptos tributarios siguientes:

- Impuesto sobre Actividades Económicas (I.A.E.), cuotas municipales, ejercicio de 2015.
- Impuesto sobre Bienes Inmuebles, de naturaleza rústica y urbana, ejercicio de 2015.

Se advierte que transcurrido dicho plazo sin haber satisfecho la deuda tributaria, se procederá al cobro por la vía ejecutiva con el correspondiente recargo por apremio, que puede llegar al 20%.

Los recibos domiciliados en cuentas bancarias se cargarán hacia el día 6 de noviembre.

Almazán, a 4 de septiembre de 2015
EL ALCALDE

EDICTO

DOÑA ANA CASTEL FRÍAS, SECRETARIA DEL JUZGADO DE PRIMERA INSTANCIA E INSTRUCCIÓN Nº1 DE EL BURGO DE OSMA-CIUDAD DE OSMA.

Hago saber que en este órgano judicial se sigue el procedimiento EXPEDIENTE DE DOMINIO. REANUDACIÓN DEL TRACTO 0000181/2015 a instancia de D/Dª AMELIA MOLINERO NAVAS expediente de dominio de las siguientes fincas:

Finca rústica de cereal regadío, en el municipio de Soto de San Esteban en el paraje LA REGADERA, parcela 588 del plano de concentración. Tiene una superficie de terreno de cuarenta y ocho áreas cuarenta centiáreas. Linderos: Norte, finca 590 de DOMICIANO PUENTE; sur, 589 de ROSA MOLINERO Y 587 de CRESCENCIANO MONGE; este, fincas excluidas; oeste, camino de regadera. Inscrita en el Registro de la Propiedad de El Burgo de Osma al tomo 1075, libro 22, folio 161, finca número 2739.

Por el presente y en virtud de lo acordado en resolución de esta fecha se convoca a las personas ignoradas a quienes pudiera perjudicar la inscripción solicitada para que en el término de los diez días siguientes a la publicación de este edicto puedan comparecer en el expediente alegando lo que a su derecho convenga.

En EL BURGO DE OSMA-CIUDAD DE OSMA, a 3 de septiembre de 2015.

LA SECRETARIA JUDICIAL