Dieciséis estudiantes conforman la selección canaria de FP para las Olimpiadas ‘SpainSkills’ 2019

Alumnos y alumnas de FP de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife viajarán a Madrid para participar en la competición, que se celebrará del 26 al 30 de marzo.

Dieciséis estudiantes de Formación Profesional de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife componen el equipo de la selección canaria de Formación Profesional que representará al Archipiélago en el campeonato ‘SpainSkills 2019’, un campeonato estatal en la que alumnado de toda España demostrará sus habilidades en las distintas especialidades profesionales que cursan.

La consejera junto a la alumna del IES Puerto del Rosario, que competirá en Panadería.

La competición española servirá, a su vez, para seleccionar a las alumnas y alumnos que representarán a España en la WorldSkills Internacional y la EuroSkills, dos asociaciones no gubernamentales, sin ánimo de lucro, cuya actividad principal es organizar competiciones bienales de formación profesional.

Canarias será representada en esta edición por dos alumnas de Fuerteventura (IES Puerto del Rosario, CIFP Majada Marcial), una alumna lanzaroteña (CIFP Zonzamas), ocho estudiantes de Gran Canaria (IES Tony Gallardo, CIFP San Cristóbal, IES Arucas- Domingo Rivero, IES Santa María de Guía, IES Ingenio y CIFP Villa de Agüimes) y cinco estudiantes de Tenerife (IES María Rosa Alonso, CIFP Las Indias, IES Virgen de La Candelaria, IES Cabo Blanco, IES Geneto).

Los estudiantes, seleccionados a partir de pruebas autonómicas, competirán en las modalidades de Mecatrónica, Fresado, Soldadura, Fontanería y Calefacción, Instalaciones Eléctricas, Ebanistería, Carpintería, Peluquería, Estética, Tecnología de la moda, Cocina, Servicios de restaurante y bar, Atención sociosanitaria, Refrigeración y aire acondicionado y Panadería.

La consejera de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias, Soledad Monzón, aprovechó hoy una visita a distintas actividades educativas en Fuerteventura para conocer a las dos alumnas majoreras que representarán a Canarias en la competición: Patricia Susana Francés Rodríguez, alumna de Estética del CIFP Majada Marcial, y Meritxell Rodríguez Armas, estudiante de Panadería del IES Puerto del Rosario.

La titular de Educación, que visitó a las alumnas en sus respectivos centros educativos, subrayó la importancia de visibilizar el talento y la profesionalidad del alumnado de Formación Profesional y animó a las estudiantes a disfrutar de la experiencia y aprovecharla para compartir ideas y proyectos y ganar contactos profesionales del sector durante su participación en la olimpiada de FP en IFEMA. El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, participó también en la visita al CIFP Majada Marcial.

Las competiciones de destrezas en la Formación Profesional tienen por objeto visibilizar el trabajo y competencias del alumnado de FP, y dan la oportunidad a los estudiantes de poner en práctica lo aprendido en la etapa formativa. Además, permiten establecer contacto con instituciones de Formación Profesional, empresas y asociaciones profesionales líderes de los distintos sectores productivos.

Feria Gastronómica del IES Puerto del Rosario

Talleres profesionales de cocina japonesa, flores comestibles, cocina molecular o cocina vegana se intercalan con ponencias sobre gestión empresarial y sesiones de debate con empresarios del ámbito de la hostelería en Fuerteventura en la Feria Gastronómica que se ha desarrollado durante toda esta semana en el Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) Puerto del Rosario.

La feria, dirigida a estudiantes de los ciclos de grado medio y superior de Servicios de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina, así como a las familias, ha permitido que el alumnado conozca, de forma amplia, las diversas posibilidades laborales que ofrece su especialidad; así entre las actividades programadas, el centro hizo especial hincapié en favorecer el contacto entre estudiantes y empresarios del sector, así como con antiguos alumnos del centro que en la actualidad desarrollan su labor como cocineros o cocineras en distintas empresas de importancia en la isla.

La consejera de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias felicitó hoy al equipo del centro por la iniciativa durante la última jornada de la feria, que incluyó una cata de queso majorero, guiada por Rosa González, técnica del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Majorero, y una cata de aceite, tomate y vino, guiada por Jacob Negrín, capataz de la almazara del Cabildo de Fuerteventura.