

▶ El gerente provincial del Servicio Público de Empleo, Pedro Grijalba Proyecto 'QBake' enmarcado en la convocatoria europea Leonardo Da Vinci

El Centro Nacional de Formación Profesional de Industrias Alimentarias de Salamanca, junto con la Fundación Innopan, se incluyen entre los socios del proyecto europeo 'QBake' ('Qualifications for the European Bakery Industry'), enmarcado en la convocatoria Leonardo Da Vinci de la 'LLP' ('Lifelong Learning Project'), que se basa en un modelo colaborativo predictivo coordinado en España por la AINIA (Asociación para la Investigación de la Industria Alimentaria).

El modelo colaborativo predictivo que coordina en España la Asociación para la Investigación de la Industria Alimentaria está destinado a la mejora de la competitividad, a la modernización y a la profesionalización de las empresas integrantes de la cadena "cereales-harina-pan". Junto con el proyecto QBake y la LLP, las tres están trabajando en un estándar de identificación temprana de necesidades formativas en la materia. El Centro Nacional de Formación de Industrias Alimentarias de Salamanca se incluye entre los socios del proyecto europeo 'Qualifications for the European Bakery Industry').

El sector industrial de la panadería y bollería está experimentando cambios importantes. El factor "salud" arrastra a la innovación incorporando ingredientes funcionales "bajos en" o "con contenido reducido en sal, grasas, colesterol", o con atributos como "Sin" o "con bajo contenido en..." (alérgenos como el gluten, la lactosa...), "con" fibra añadida. Se incorporan, por tanto, nuevas harinas, nuevos formatos individuales, congelados, precocinados... Ante este escenario, tan complejo y diverso, resulta necesario integrar en los procesos de producción nuevas tecnologías capaces de dar respuesta a las demandas del mercado.

Estas tecnologías requieren un conocimiento específico por parte de los profesionales que trabajan en ellas. Con el fin de dotar a los trabajadores de esta industria de la formación y cualificación tecnológica necesaria para que mejore su competitividad, se pone en marcha este programa, que permitirá que las empresas se formen en tecnológica de vanguardia y que además estará reconocida

http://www.salamanca24horas.com/local/63181-el-ecyl-se-incorpora-a-una-iniciativa-de-innovaci...

según los actuales estándares de formación en el empleo, en línea con la nueva política europea de promover perfiles profesionales más cualificados.

El gerente provincial del Servicio Público de Empleo, Pedro Grijalba, ha indicado que "el objetivo perseguido se conseguirá mediante un trabajo conjunto de los centros de I+D que desarrollan estas tecnologías, entre los que se encuentra el Centro de Referencia de la Junta en Salamanca junto a las asociaciones que representan a la industria y los trabajadores y formadores". Siguiendo ese objetivo, en este proyecto transnacional participan empresas y organismos de referencia en el sector panadero de Gran Bretaña, Grecia y Rumania tales como 'Campden BRI' y la 'Food Authority' de Grecia. Además, se cuenta con el apoyo de empresas y asociaciones del sector que han mostrado su compromiso, como ASEMAC (Asociación Española de Masas Congeladas), CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería), FORVASA (Forns Valencians S.A.), Gupo Panstar y Europastry.