

Augmenta l'interès de joves garrotxins per a treballar en el sector carni i agroalimentari

La Fundació KREAS inicia una nova promoció de tècnics superiors de processos i qualitat en la indústria alimentària amb un increment del 40% d'alumnes



El model 100% dual de KREAS combina teoria i pràctica en l'aprenentatge. | @KREASFP.

Aquest passat mes de setembre s'ha iniciat a Olot un nou curs acadèmic amb la setena promoció de futurs tècnics superiors de processos i qualitat en la indústria alimentària. Gràcies al model 100% dual que imparteix la Fundació KREAS (Centre Integral de Formació en Indústries Càrnies i Agroalimentàries), tots els alumnes combinen l'aprenentatge teòric a l'aula amb l'aprenentatge pràctic i de treball efectiu a l'empresa, motiu pel qual la Fundació KREAS ha estat guardonada aquest 2020 als Premis #FPCAT, en la categoria de millors centres de Catalunya.

Un total de vint-i-un alumnes han superat un procés de selecció i abans de finals d'any s'incorporaran progressivament en diferents indústries alimentàries. Una de les dades que ha pogut constatar la Fundació KREAS enguany és l'augment de l'interès dels joves per treballar al sector alimentari, tal com va detallar aquest dijous en seu municipal la directora de KREAS, Mònica Furtet, acompanyada del regidor de Promoció de la Ciutat, Estanis Vayreda.



Estanis Vayreda i Mònica Furtet van parlar d'aquest inici de curs de KREAS. Foto: @olotuit.

El sector alimentari, un dels sectors essencials de l'economia catalana, ha tingut un paper clau durant la crisi sanitària provocada per la COVID-19. Les indústries alimentàries amb les que col·labora la Fundació KREAS no només han mantingut sinó que han augmentat la plantilla per poder donar resposta a l'augment de la demanda dels seus productes. El fet de mantenir l'activitat i els llocs de treball durant aquests mesos ha comportat una millora de la reputació social del propi sector despertant un major interès entre els joves per formar-se i treballar en aquest àmbit.

Un altre repte important que ha hagut d'afrontar la Fundació KREAS ha estat un procés accelerat de digitalització i de formació online al qual s'ha hagut d'adaptar de forma immediata, tant per la finalització del curs anterior, com en la preparació pel nou curs així com per la resta d'accions formatives que s'han fet durant l'estiu

Aquest curs 2020-21, marcat per la pandèmia de la COVID-19, KREAS ha activat un protocol de prevenció de contagis i d'actuació en cas de detecció d'algun cas positiu. L'accés a les instal·lacions i les classes presencials es realitzen amb les màximes mesures de prevenció, mantenint la distància de seguretat en tot moment, l'ús de la mascareta i la neteja i desinfecció de mans i d'instal·lacions de manera sistemàtica. La comunicació amb l'empresa també està essent fonamental per a la possible detecció de casos. Per ara no s'ha detectat cap cas positiu.

Tenint en compte les anteriors promocions, Kreas ha format prop d'un centenar de tècnics de processos i qualitat en la indústria alimentària. El 100% d'aquests alumnes han seguit el model dual Kreas que inclou un contracte laboral amb una empresa del sector de 2 anys de durada més l'obtenció de la titulació. Acabats els estudis de les cinc promocions que ja han finalitzat la formació, un 76% dels alumnes es van incorporar al mercat laboral amb contractes indefinits, ja sigui en la mateixa empresa on havien fet la formació dual o en altres indústries del sector alimentari. La resta, un 24 % es van incorporar amb contractes temporals o bé han decidit seguir

estudiant i posposar per més endavant l'entrada al mercat laboral.

Els alumnes de les primeres promocions de Kreas estan ja actualment ocupant càrrecs de responsabilitat i llocs de treball clau en diferents empreses del sector alimentari.

El cicle formatiu de grau superior és només una part de les accions que realitza la Fundació Kreas, hi ha un altre volum important d'alumnes que es formen a través dels certificats de professionalitat i també de la formació contínua. En total, en aquests sis anys, més de 960 alumnes s'han format a les aules Kreas i s'han impartit més de 22.000 hores de formació.

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=I-Nxg77CQdM>

Què és KREAS?

La paraula 'kreas' prové del grec 'κρέας', que significa carn entesa com a aliment. Així mateix, 'kreas' és també el primer nom que es va donar l'any 1832 a la proteïna que avui coneixem amb el nom de creatina, la qual és necessària per mantenir en forma la musculatura i garantir un bon rendiment esportiu. Per últim, el mot 'kreas' té la mateixa arrel de creació.

Jugant metafòricament amb la paraula 'kreas' i d'acord amb les tres línies esmentades, donem origen a un centre creatiu, en forma i adreçat al sector alimentari.