



El sector de las **Industrias Alimentarias**

Manuales de acogida de estudiantes de FP Dual. El sector de Industrias Alimentarias.
© CaixaBank Dualiza y Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación
(Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) 2023.
Autoría: César García.
Responsable editorial: Carlos Ruano.
Diseño y maquetación: Estudio Dataly
Imágenes: iStock by Getty Images
Editado por: CaixaBank Dualiza

ÍNDICE

1. La Formación Profesional y los Ciclos Formativos de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias

- 1.1_La Formación Profesional 6
- 1.2_Ciclos Formativos en el sector productivo de la Industria Alimentaria 7

2. La Formación Profesional Dual-Intensiva

- 2.1_¿Qué es la FP Dual? 12
- 2.2_Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional 13
- 2.3_Claves de la normativa 14
- 2.4_Ampliación de información 14

3. El sector de la Industria Alimentaria y la FP Dual-Intensiva. ¿Por qué participar?

- 3.1_Retos del Sector de la Industria Alimentaria 16
- 3.2_Ventajas para Industria Alimentaria en la FP Dual-Intensiva 17
- 3.3_Responsabilidades de las empresas del sector en la FP Dual-Intensiva 18
- 3.4_Responsabilidades del tutor de empresa del proyecto de FP Dual-Intensiva 19
- 3.5_Características y responsabilidades del alumnado que participa en proyectos de FP Dual-Régimen de FP general o intensivo 20
- 3.6_FP Dual en la Industria Alimentaria. Particularidades 21

4. ¿Qué hacer antes de la incorporación del alumnado a la empresa?

- 4.1_Selección de tutores y formadores 25
- 4.2_Selección del alumnado 26
- 4.3_Información al personal de la empresa 26
- 4.4_El Plan de Formación. ¿Qué va a hacer el alumno? 27
- 4.5_Programación y planificación de la formación 28
- 4.6_Preparación de la acogida del alumnado 28
- 4.7_Formalización de la relación con el alumnado 29

5. ¿Qué hacer una vez incorporado el alumnado a la empresa?

- 5.1_La acogida del alumno 32
 - 5.2_La formación del alumnado 33
 - 5.2.1_Metodologías para la formación del alumnado 33
 - 5.2.2_Claves para mejorar la eficacia de la formación dual en la Familia de Industrias Alimentarias 34
 - 5.3_El seguimiento de la formación 36
 - 5.4_La evaluación de la formación 37
-

CaixaBank Dualiza y la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con el apoyo de AgroBank han desarrollado este manual de acogida de estudiantes de FP Dual con el objetivo de facilitar la tarea a todas aquellas empresas interesadas en implementar esta modalidad educativa.

El documento supone un acercamiento a aquellos que se asomen por primera vez a la Formación Profesional a través de una exposición de qué es la FP, cómo funciona la dual o por qué participar en este tipo de formación.

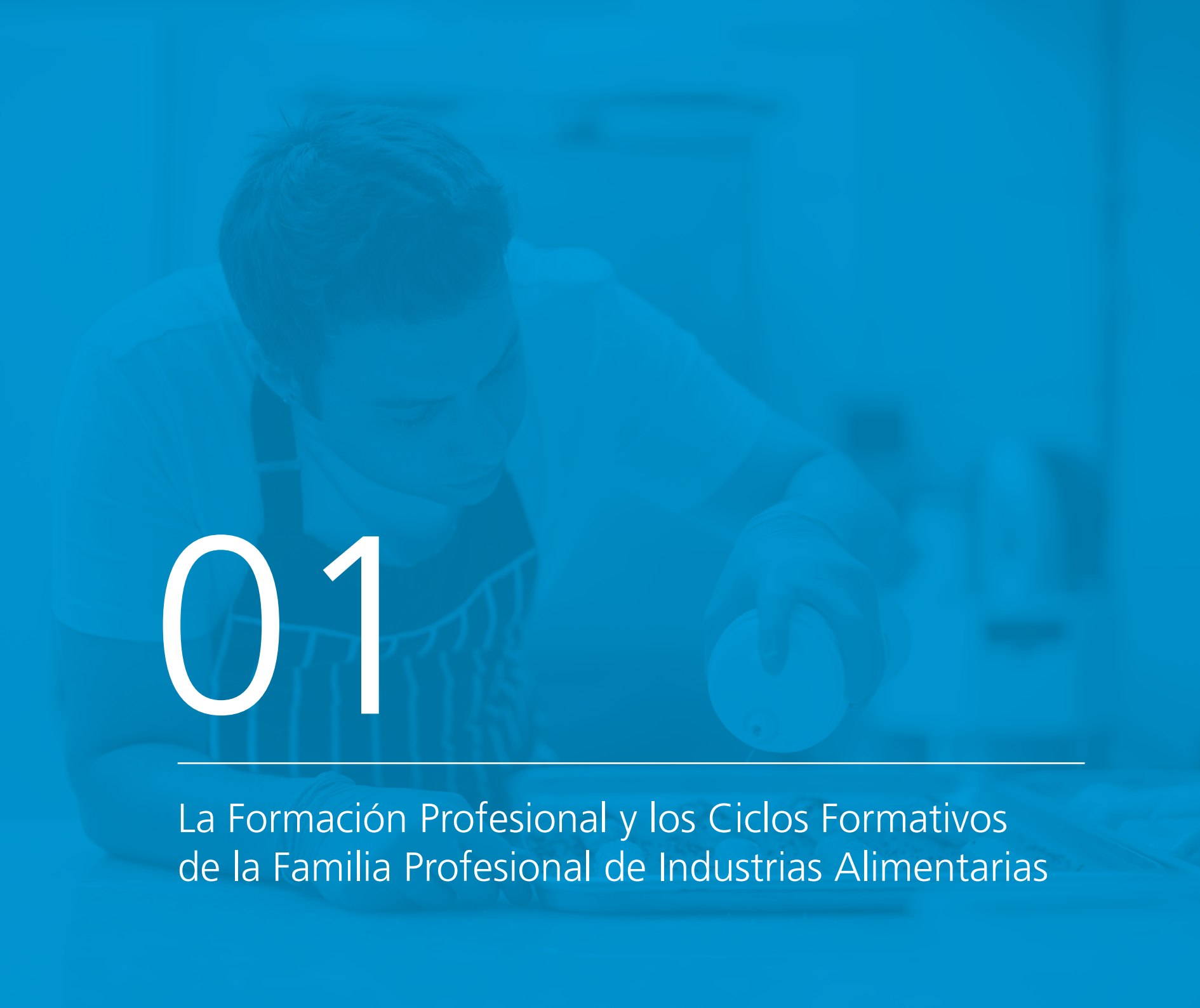
De modo paralelo, incorpora una serie de fichas que servirán de guía de acompañamiento para que quienes hayan decidido incorporar alumnos a sus empresas, sepan cómo realizar el acompañamiento del alumnado, la tutorización y la evaluación, dejando claro desde el primer momento su papel de aprendiz y la necesidad de un compromiso formador de la empresa.

En nuestro país, la industria de alimentación y bebidas es la primera rama manufacturera del sector industrial, con cerca de una cuarta parte del sector, una quinta parte de todos los empleados y una cuarta parte del valor añadido.

Más de medio millón de personas se desempeñan en un sector que continuará generando empleo durante los próximos años, según el Observatorio de la FP.

Es, por tanto, fundamental mantener la formación de talento desde la FP, un objetivo con el que CaixaBank Dualiza mantiene todo su compromiso.





01

La Formación Profesional y los Ciclos Formativos
de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias

1.1_La Formación Profesional

La oferta formativa de Formación Profesional¹ en España se compone de:

01

Certificados de Profesionalidad

Son formaciones dentro del Sistema de Formación Profesional español, con tres niveles (1, 2 y 3), que indican el nivel de responsabilidad, autonomía y complejidad de los conocimientos adquiridos. La duración varía según el nivel, incluyendo las prácticas profesionales, oscila entre las 250 y las 700 horas.

02 Ciclos Formativos y

Cursos de Especialización

Son formaciones regladas. En los Ciclos hay tres niveles: Ciclos de Grado Básico, Medio y Superior y tienen una duración de 2.000 horas. La duración de los Cursos de Especialización varía entre las 300 y las 900 horas. A los Cursos de Especialización se accede tras titular determinados Ciclos de Grado Medio o Superior y en ellos se profundiza sobre los contenidos de los ciclos.

03

Cursos de formación no reglados

Son formaciones informales fuera del ámbito académico y no tienen reconocimiento formal. La duración varía ampliamente, desde unas pocas horas hasta cientos de horas.

Familias Profesionales

La Formación Profesional se organiza en Familias Profesionales que agrupan los títulos (Ciclos Formativos, Cursos de Especialización y Certificados de Profesionalidad) relacionados con sectores productivos u ocupaciones profesionales. La oferta formativa de la **Familia Profesional de Industrias Alimentarias** se estructura como se especifica en la tabla adjunta:

Formación	Nivel formativo	Nº de títulos
Certificados de Profesionalidad	Certificados nivel 1	2
	Certificados nivel 2	17
	Certificados nivel 3	8
Ciclos Formativos	Grado Básico	2
	Grado Medio	3
	Grado Superior	2

+ Información



Ficha 2
Manual de
Acogida de
estudiantes
(MdA)



Oferta Ciclos
Formativos



Oferta
Certificados de
Profesionalidad



Buscador
Certificados de
Profesionalidad

¹ Ficha 02. Descripción de los ciclos formativos de la Familia Profesional Industria Alimentaria.

1.2_Ciclos Formativos del sector productivo de la industria alimentaria

El sector productivo de la industria alimentaria comprende todos los procesos de elaboración de productos alimentación, incluyendo cualquier proceso de manipulación, transformación, envasado, control, etc., de los alimentos. Existe gran diversidad de actividades productivas que se pueden agrupar en ocho áreas en función de la naturaleza de su producción:



En el presente documento se analizan los Ciclos Formativos de la Familia Profesional, aunque existen otras formaciones pertenecientes a otras Familias Profesionales cuyas cualificaciones profesionales tienen cabida en la industria alimentaria, como pueden ser los Ciclos Formativos de las Familias Profesionales de Comercio y Marketing (Ciclo de Grado Medio Comercialización de Productos Alimentarios), Instalación y Mantenimiento (Electromecánica y Mecatrónica para el Mantenimiento de las Industrias Alimentarias), Hostelería y Turismo (Familia en la que se enmarca el Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales).

El siguiente cuadro presenta la información básica de los Ciclos Formativos de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Se ha incluido la información del Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales por estar muy relacionado con la actividad de la Familia Profesional y contemplar el acceso desde el Ciclo de Grado Medio en Panadería Repostería y Confitería. En la ficha 01 se puede acceder a una información más completa de cada Ciclo Formativo, consultando los módulos formativos que la componen y las competencias profesionales que adquiere el alumnado.



Ciclos de Grado Básico

Acceso sin titulación previa.
Edad ≥ 15 años.
Haber cursado 3º (2º excepcionalmente) de la ESO. Se adquieren competencias básicas.

Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

Ocupaciones: Auxiliar de panadería y bollería. Auxiliar de pastelería. Auxiliar de almacén de pastelería. Empleado/empleada de establecimiento de pastelería. Auxiliar de almacén. Auxiliar de venta.

Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias

Ocupaciones: Peón de la industria de la alimentación y bebidas. Preparados de materias primas. Operador/operadora de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios. Moza/mozo de almacén. Carretilero. Auxiliar de planta alimentaria. Auxiliar de mantenimiento en industria alimentaria. Auxiliar de línea de producción. Auxiliar de almacén. Auxiliar de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos y material de laboratorio. Ayudante de plantas residuales. Ayudante de plantas de tratamiento de aguas.

Ciclos de Grado Medio

Acceso desde Ciclo de Grado Básico, ESO o pruebas de acceso. El alumno puede ser menor de edad.

Título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

Ocupaciones: Bodeguera/bodeguero. Maestra/maestro de almazara. Auxiliar en almazaras y bodegas. Comercial de almazaras y bodegas.

Título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Ocupaciones: Elaborador/elaboradora de productos alimentarios. Operador/operadora de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios. Operador/operadora y controlador/controladora de líneas de envasado y embalaje. Recepcionista y almacenera/almacenero. Acopiador/acopiadora de materias primas y materiales a las líneas de producción. Dosificador/dosificadora. Supervisor/supervisora de línea.

Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Ocupaciones: Panadera/panadero. Pastelera/pastelero. Confitera/confitero. Repostera/repostero. Turroneira/turronero. Churrera/churrero. Galletera/galletero. Elaborador/elaboradora de bollería, masas y bases de pizza. Elaborador/elaboradora y decorador/decoradora de pasteles. Elaborador/elaboradora de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.

Ciclos de Grado Superior

Acceso desde Ciclo de Grado Medio, Bachillerato o pruebas de acceso.

Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Ocupaciones: Jefa/jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén. Jefa/jefe de turno. Supervisor/supervisora de equipos, procesos y productos. Encargada/encargado de producción. Encargada/encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos. Técnica/técnico en análisis de alimentos. Técnica/técnico en análisis sensorial. Técnica/técnico en laboratorio de control de calidad. Inspector/inspectora o auditor/auditora de calidad. Encargada/encargado de la gestión de la seguridad alimentaria. Encargada/encargado de aprovisionamientos. Encargada/encargado de la línea de envasado y embalaje. Encargada/encargado de control ambiental y seguridad laboral. Técnica/técnico comercial.

Título de Técnico Superior en Vitivinicultura

Ocupaciones: Vitivinícola. Encargada/encargado de proceso de destilación y rectificación. Encargada/encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados. Supervisor/supervisora de columnas de destilación y concentración. Encargada/encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres. Encargada/encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres. Analista sensorial.

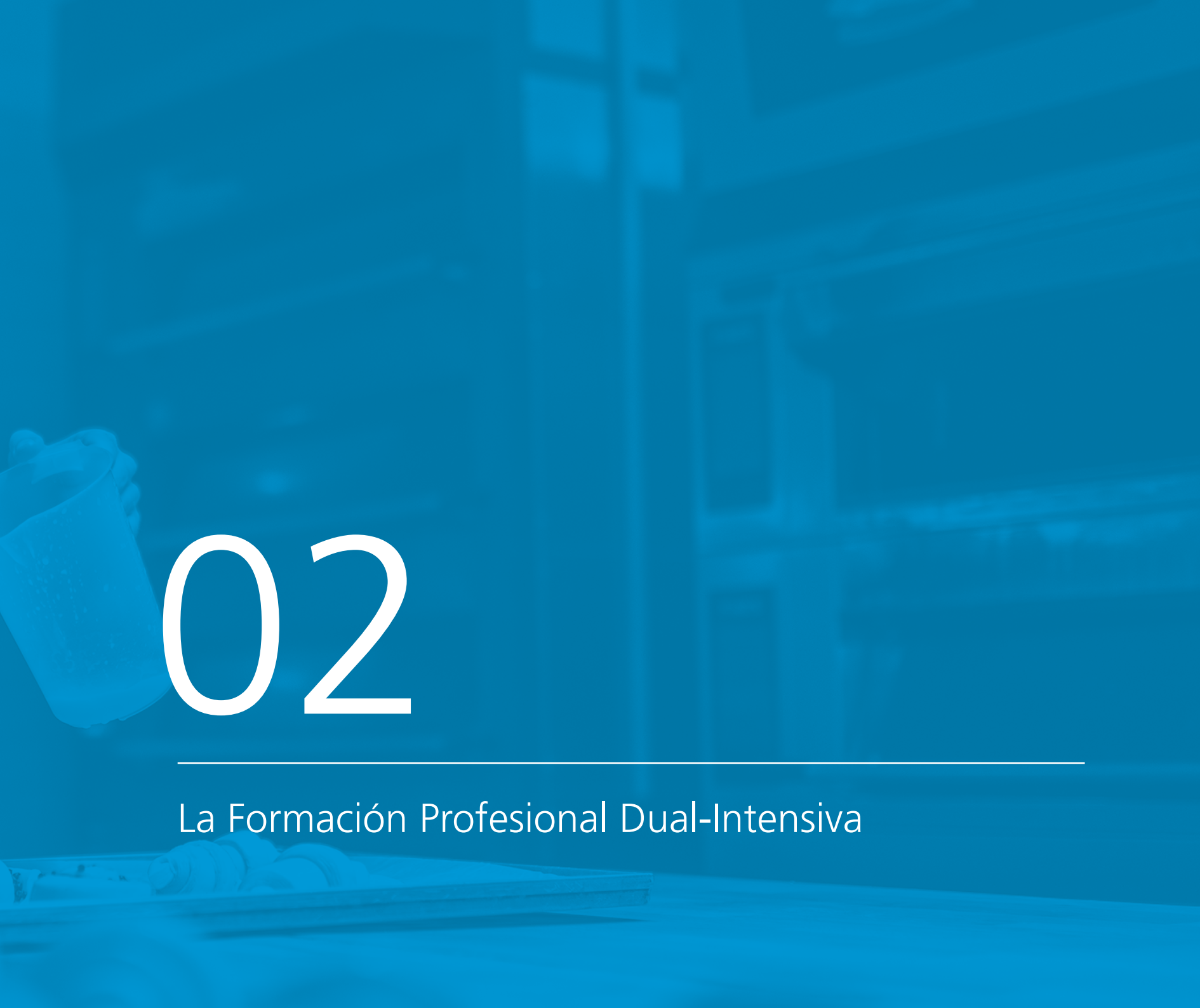
Curso de Especialización

Acceso tras titular determinados Ciclos Formativos de Grado Medio o Superior.

Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Ocupaciones: Maestro Panadero. Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizza. Repostero. Catador de productos de panificación artesanal.





02

La Formación Profesional Dual-Intensiva

2.1 ¿Qué es la FP Dual?

La Formación Profesional Dual es una modalidad formativa que combina la formación en la empresa y en el centro de formación en régimen de alternancia y ambos, empresas y de centros de formación, son corresponsables de la formación del alumnado.

La FP Dual se inició en España en 2012 con el Real Decreto 1529/2012. En otros países de Europa, se ha desarrollado durante décadas y se considera un modelo ejemplar. La experiencia en España ha sido desigual entre las comunidades autónomas, tanto en el diseño del modelo como en la participación de alumnos y empresas. A pesar de esto, se cree que **la FP Dual mejora la formación de los estudiantes y se adapta mejor a las necesidades de las empresas.**

En el siguiente cuadro se muestra de forma sintética cuáles son las principales diferencias entre la FP y la FP Dual:

FP	FP Dual
El 20% del tiempo total de la formación se realiza en las empresas (Modulo de formación en centros de trabajo FCT)	Al menos el 33% del tiempo total de la formación se realiza en las empresas , pero puede ser un porcentaje mayor.
La FCT es una aplicación práctica en las empresas de los contenidos impartidos en el centro educativo que se realiza al final del segundo año de formación	La formación en la empresa se hace en un modelo de alternancia entre el centro educativo y la empresa , por lo que el alumnado se incorpora de forma habitual durante el primer año de formación. (depende del modelo autonómico).
No existe remuneración ni relación laboral.	La formación en la empresa no se limita a la aplicación de lo aprendido en el centro educativo, sino que parte de la formación se imparte de forma práctica en las empresas.
	Existe remuneración (de forma general) que puede ser en forma de beca (sin relación laboral) o con contrato.



2.2_Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional

La nueva Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional que se ha publicado en abril del 2022 y el RD 659/2023 de desarrollo de la ordenación del Sistema de Formación Profesional, proponen que todas las formaciones en el marco del Sistema de Formación Profesional tengan «carácter dual», es decir, que las empresas tengan mayor protagonismo en la Formación Profesional. La Ley está en un período de transición de su implantación, será en el curso 24/25 cuando la oferta formativa se adapte a la propuesta de dos regímenes en los que se propone que pueda cursarse Formación Profesional, el Régimen General y el Intensivo con las características siguientes:

Régimen General	Régimen Intensivo
Entre el 25% y 35% del total del tiempo de la formación se realiza en las empresas.	Entre el 35% y el 50% del total del tiempo de la formación se realiza en las empresas.
La empresa participa entre el 10% y el 20% del total de los resultados de aprendizaje de la formación.	La empresa participa como mínimo en la formación del 30% de los resultados de aprendizaje de la formación.
Sin relación laboral. Sin contrato ni remuneración obligatoria.	Con relación laboral. Con contrato y remuneración obligatoria.

«La nueva Ley Orgánica promueve que toda la Formación Profesional tenga un carácter dual»

2.3_Claves de la normativa

Actualmente conviven en cada comunidad autónoma tres regulaciones



RD 1529/2012.
Regulación de la FP Dual.
Esta normativa quedará
derogada por la LO 03/2022.



LO 03/2022.
Regulación de la FP y la
FP Dual.
En periodo de transición.



Ficha 1 MdA



Normativa autonómica. Cada
comunidad ha desarrollado
su propia regulación, por lo
que puede haber diferencias
significativas entre
comunidades autónomas.



RD 659/2023.
Desarrollo de la ordenación
del sistema de Formación
Profesional.

2.4_Ampliación de información

Webs informativas sobre la FP y la FP Dual

Todo FP

<https://www.todofp.es/>

CaixaBank Dualiza

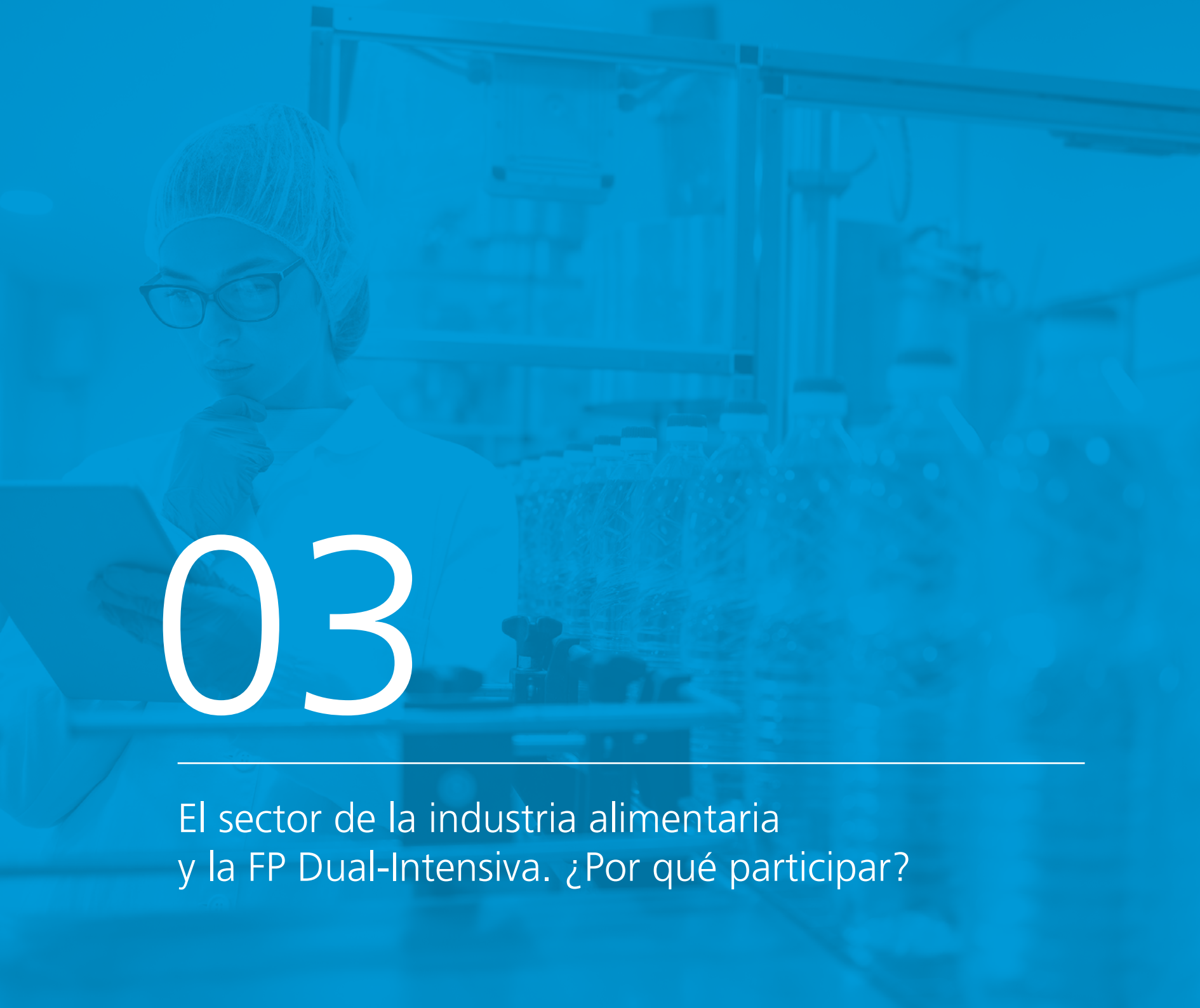
<https://www.caixabankdualiza.es/>

Alianza FP Dual

<https://www.alianzafpdual.es/>

Cámara de España

<https://www.camara.es/formacion-y-empleo/programa-de-formacion-profesional-dual-en-la-empresa>



03

El sector de la industria alimentaria
y la FP Dual-Intensiva. ¿Por qué participar?

3.1_Retos del Sector de la Industria Alimentaria

La Industria Alimentaria está compuesta por empresas con actividades, procesos e instalaciones muy dispares según los productos que elaboren. Por ejemplo, es muy diferente una industria dedicada a la producción y embotellado de bebidas con instalaciones industriales complejas, que otra dedicada a

la panadería, que suele ser menos sofisticada. Esto hace que las circunstancias en cada actividad sean diversas, a pesar de lo cual, se pueden identificar retos que son comunes a la industria alimentaria en general y en los que la formación profesional puede colaborar para su superación:

Retos del sector de la Industria Alimentaria	Sostenibilidad	Circularidad de materiales	Digitalización e IA
	Procesos respetuosos con el medio y ahorro significativo de agua	Empleo de materiales reciclables y reutilizables	Incorporación de nuevas tecnologías e IA en los procesos productivos
Innovación	Salud	Cualificación de personal	Cadena de valor
Nuevos productos y fuentes de proteína.	Desarrollo de productos más saludables	Escasez de trabajadores cualificados para trabajar en industrias digitalizadas	Potenciar las cadenas de valor, los productores de materia prima

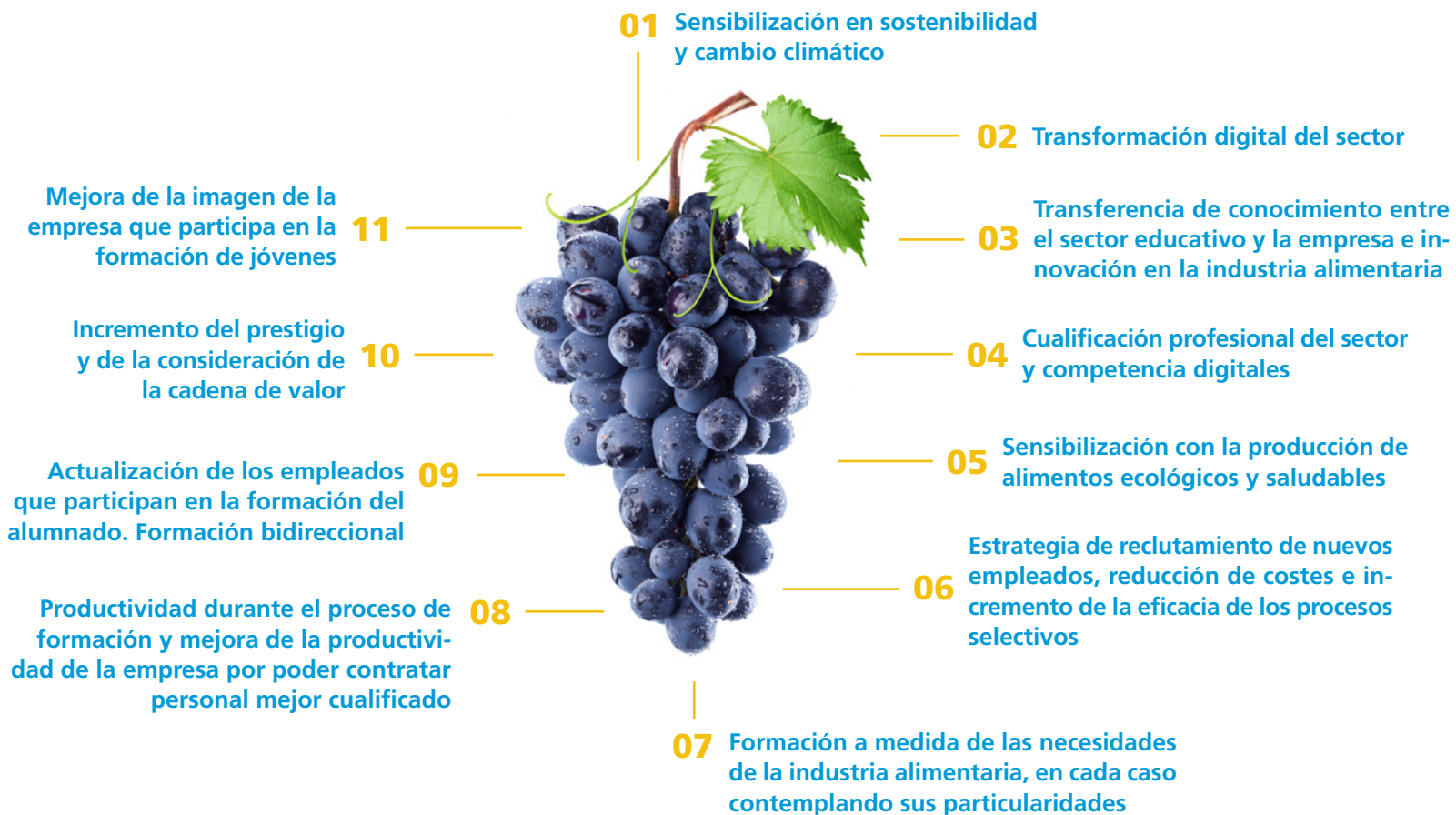
Muchas personas que no conocen la FP Dual le atribuyen características que no le corresponden. Son «falsos mitos». A continuación se relacionan algunos de los más generalizados y su realidad:

Falso mito	La realidad
La FP Dual es para grandes empresas.	La FP Dual no es solo para las cadenas de restaurantes, se adapta muy bien a los pequeños negocios.
Participar en la FP Dual es un coste inasumible para una PYME.	La inversión que se realiza en la formación de los alumnos tiene retorno y es más significativo en las pequeñas empresas.
Formar a los alumnos es muy difícil	No es difícil, consiste en formar en aquello que se es profesional.
La formación precisa mucho tiempo dedicado a los alumnos	El aprendizaje por repetición es la metodología más utilizada.

3.2_Ventajas para la Industria Alimentaria en la FP Dual-Intensiva

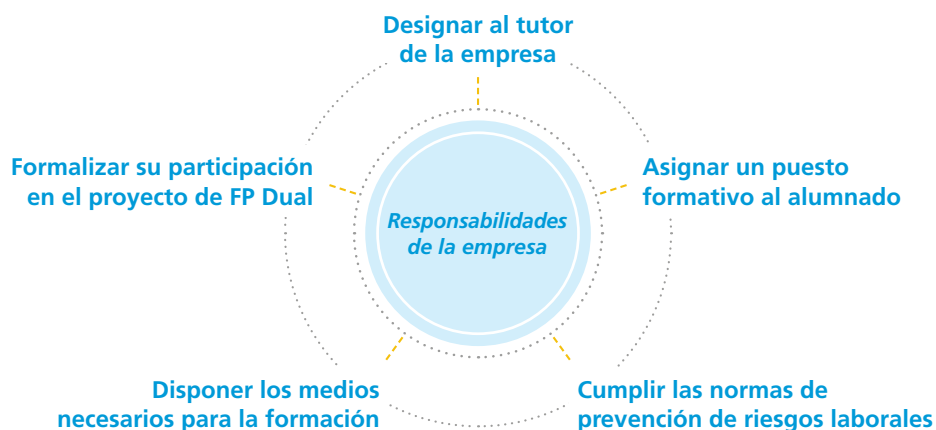
La FP Dual es una oportunidad para la Industria Alimentaria, permite la mejora de la cualificación del personal y su adaptación a procesos productivos digitalizados, mejorando la trazabilidad, sostenibilidad, calidad y productividad de las empresas.

Algunas de las ventajas que puede aportar la FP Dual son las siguientes:



3.3_Responsabilidades de las empresas del sector en la FP Dual-Intensiva

La participación en proyectos de **FP Dual** reporta muchos beneficios para las empresas de este sector, pero hay que tener en cuenta que **requiere asumir algunas responsabilidades**:



«La FP Dual aporta grandes beneficios a la Industria Alimentaria, aunque también requiere de algunos compromisos»

Entidades intermedias como las asociaciones sectoriales o los agentes sociales podrán realizar la función de nexo entre las empresas interesadas en la Formación Dual y los propios centros formativos. A pesar de los compromisos que asume la empresa, la participación en proyectos de FP Dual no conlleva la obligación de tener que contratar al alumnado al finalizar su formación.



3.4_Responsabilidades del tutor de empresa del proyecto de FP Dual-Intensiva

El **tutor de empresa** es el profesional designado por la empresa para ser el referente del proyecto en las empresas formadoras. El perfil del tutor dependerá de la estructura, el tamaño y la actividad de la empresa, puede ser el responsable de una planta producción, el jefe de una línea de producción, el responsable de una bodega, el dueño de una panadería, etc.

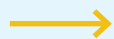
Responsabilidades de los tutores de empresa en los proyectos de FP Dual.



3.5_ Características y responsabilidades del alumnado que participa en proyectos de FP Dual – Régimen de FP general o intensivo

El alumnado que participa en los proyectos de FP Dual o en régimen intensivo suele mostrar un grado de **madurez, interés y compromiso** superior a la media. Al inicio del curso se le informa de los compromisos y las responsabilidades que asume, que de forma general son las siguientes (se explicitan en los convenios o contratos):

Responsabilidades del alumnado



01 Respetar las normas

Respetar las normas, reglamentos y códigos de conducta del establecimiento en el que va a realizar su formación.

02 Aportar toda la documentación

Aportar toda la documentación que se le requiera para la formalización de la relación con la empresa.

03 Realizar las actividades

Realizar las actividades acordadas en el programa formativo cuando se le encomienden.

04 Calendario y horario

Cumplir calendario y horario acordado para su formación en el establecimiento.

05 Normas de prevención

Cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales.

06 Comunicación

Comunicar cualquier problema durante su periodo de formación.

07 Ser responsable

Acatar las directrices para la realización de las actividades del programa formativo.



3.6_FP Dual en la Industria Alimentaria. Particularidades

Las características productivas de cada sector de actividad condicionan el desarrollo de los proyectos de FP Dual y de Régimen Intensivo. En el caso de la Industria Alimentaria hay que tener presente sus particularidades:

Temporalización y estacionalidad de la formación	Los programas formativos pueden estar condicionados por la estacionalidad de la actividad productiva del sector tiempo de vendimia, recolección, poda, etc. Principalmente en los subsectores vitivinícola y aceitero.
Los periodos no lectivos	El alumnado puede continuar su formación fuera del periodo lectivo si existe interés por las partes y normativa autonómica y el tipo de relación contractual lo permiten. No obstante no es un sector especialmente afectado por una intensificación de la actividad fuera del periodo escolar.
Ubicación de las instalaciones	Las instalaciones de producción de las empresas de la Industria Alimentaria, es habitual que se encuentren situadas en zonas industriales, por lo que puede dificultar el acceso a alumnado menor de edad si no existen buenas comunicaciones.
Calidad y seguridad alimentaria	Las actividades productivas de la Industria Alimentaria requieren contemplar normas higiénicas y de calidad muy estrictas, por lo que se requiere formación y concienciación al respecto.
Poco personal formado para ser tutor de empresa	Aunque se está realizando un relevo generacional, todavía hay muchas empresas en las que no hay personal cualificado para asumir el rol de tutor o formador.
Prevención de riesgos laborales	Algunas de las actividades formativas pueden suponer exposición a riesgos graves por interacción con maquinaria y materiales peligrosos, por lo que la seguridad cobra especial relevancia durante la formación del alumnado las empresas con maquinaria pesada o líneas de producción automatizadas.



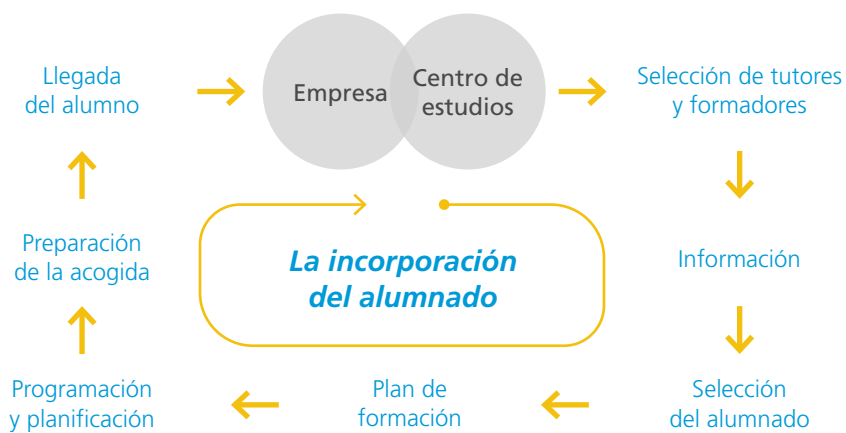


04

¿Qué hacer antes de la incorporación
del alumnado a la empresa?

La incorporación del alumnado

Cuando una empresa del sector de la Industria Alimentaria participa en un proyecto de FP Dual, debe tener presente que el trabajo previo con el centro educativo y la preparación antes de la llegada del alumnado es importante para que el proyecto sea un éxito para todas las partes. **A continuación vamos a indicar cuáles son los aspectos clave a los que hay que prestar especial atención:**



«...la preparación de la llegada del alumno es importante para que el proyecto sea un éxito»

Las acciones identificadas no requieren grandes recursos ni mucho tiempo, en las empresas o explotaciones más pequeñas, pueden llegar a ser una mera reflexión o una decisión que puede ahorrar tiempo y trabajo después. Además, siempre se cuenta con la ayuda y el acompañamiento del profesorado.



4.1 Selección de tutores y formadores

En los proyectos de FP Dual pueden existir dos perfiles de profesionales que participan de forma activa: los tutores y los formadores o instructores.

Tutor de empresa

Es el **responsable del proceso formativo del alumno** en la empresa, el nexo con el centro educativo y el referente para el alumnado durante su formación.

Formador o instructor de empresa

Los formadores o instructores son los profesionales a los que **se les confía una parte de la formación de los alumnos**. Sus principales responsabilidades son:

- Formar al alumno en las actividades que se le asignen.
- Informar al tutor sobre cualquier incidencia.
- Acompañar y supervisar al alumnado durante la formación.
- Valorar con el tutor las actividades realizadas por el alumno.

Tutor, formador o ambas

Que exista solo un tutor que también hace las veces de formador, o que haya un tutor y varios formadores dependerá del tamaño y la estructura que tenga la empresa. Para su selección se debe tener en cuenta: el conocimiento de la empresa; experiencia; destreza y técnica; disponibilidad de tiempo para la formación; y las competencias personales.



4.2 Selección del alumnado

La «selección del alumnado» consiste en **asignar qué alumno se forma en qué empresa**.

Selección por parte del profesorado	Selección por parte del profesorado y las empresas
¿En qué casos?	¿En qué casos?
Imposición normativa Motivos pedagógicos Falta de capacidad por parte de las empresas	Proceso consensuado Beneficios para todas las partes

Se considera recomendable que las empresas puedan participar en los procesos de selección del alumnado, siempre que sea posible, puesto que son ellas las que conocen sus necesidades y pueden identificar las personas que mejor encajarán en sus equipos. Las empresas que estén interesadas en participar en la selección del alumnado deben transmitírselo al profesorado.

4.3 Información al personal de la empresa

Informar al personal de la empresa sobre las características y los objetivos de la participación en un proyecto de FP Dual ayuda a mejorar la integración del alumnado y a evitar suspicacias y malentendidos entre el personal. La información mínima que debe transmitir sería:

- ¿Qué es la FP Dual?
- ¿Por qué participa la empresa en FP Dual?
- ¿Qué deben hacer los empleados de la empresa?
- ¿Cuándo y cómo deben formar?



4.4_El Plan de Formación. ¿Qué va a hacer el alumno?

El programa formativo es el documento más importante del proyecto, en él se relacionan **las actividades que debe realizar el alumnado en la empresa** durante su periodo de formación. El programa formativo lo redacta el profesorado del centro educativo, pero debe participar en su elaboración y consensuar el contenido el tutor de la empresa. Lo habitual es que el profesorado elabore una propuesta y el tutor de empresa verifique las actividades que puede o no puede asumir en su centro de trabajo y proponga otras que no estando en la propuesta inicial, considere importantes.



Ficha 4 MdA

Características de un plan formativo bien diseñado

Comprensible	Está redactado en un lenguaje profesional evitando términos académicos.
Co-redactado	El tutor de la empresa ha participado en su elaboración.
Consensuado	Los tutores del centro y de la empresa consideran que es adecuado.
Concreto	Contempla actividades generales y subactividades lo que permite concretar las fases u operaciones que la componen.
Rotación de puestos	Incluye actividades relacionadas con los distintos puestos de trabajo o responsabilidades relacionadas con el ciclo formativo.
Ampliado	Incluye actividades relacionadas con la ocupación aunque no se contemplen en el ciclo formativo.
A medida	No es igual para todas las empresas que participan en el proyecto.

«Refleja el compromiso adquirido por las partes en la formación del alumnado»

Las empresas se comprometen a ejecutar el plan de formación consensuado con el centro educativo, aun siendo conscientes que su completa ejecución estará condicionada por la actividad productiva de la propia empresa.

4.5 Programación y planificación de la formación

Se debe concretar **el horario y el calendario**. De forma general pueden contemplarse **horarios entre las 6:00 y las 22:00 horas**, permitiendo excepciones si existen actividades formativas de interés que se realizan fuera de ese horario. En el caso de la actividad en panaderías debería gestionarse la autorización excepcional correspondiente para poder acudir a la formación fuera del horario estandarizado. **En cuanto al calendario, de-**

pendará de cada comunidad autónoma, pero la mayoría permiten que se realice la actividad formativa atendiendo al calendario laboral, es decir incluyendo fines de semana y periodos vacacionales (excepto en verano generalmente) si en estos periodos se realizan actividades de interés para la formación del alumnado que no concurren en otro periodo.

Algunos aspectos que hay que considerar respecto a la temporalización son:

Flexible

Que permita atender a las necesidades y circunstancias propias de la actividad en las empresas del sector.

Consensuada

Que el calendario y los horarios sean acordados entre el instituto las empresas, aunque no siempre puede atenderse a las preferencias de todas las empresas.

Forma contractual

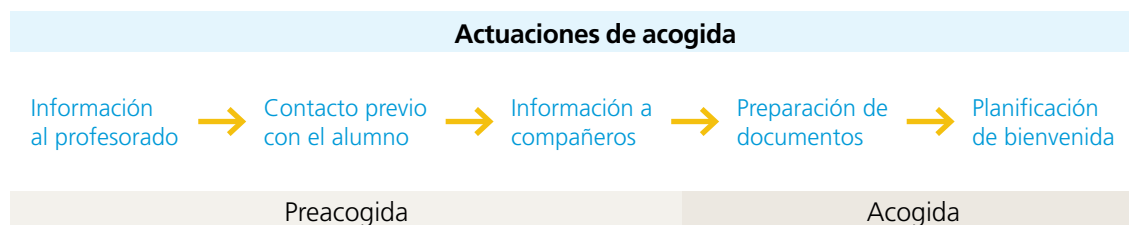
En función de si se ha formalizado un contrato o una beca, existirán restricciones diferentes respecto a la temporalización, vacaciones, etc.

Actividad lectiva

El alumnado compatibiliza la formación en las empresas con la asistencia al centro educativo, por lo que la temporalización debe permitir al alumnado la asistencia a las clases y el descanso.

4.6 Preparación de la acogida del alumnado

La acogida del alumnado consiste en las actuaciones que se realizan en el momento de la incorporación del alumno a la empresa con **el objetivo de facilitar su integración y adaptación**, pero el proceso se inicia antes de su llegada con su preparación (Preacogida):



4.7 Formalización de la relación con el alumnado

Existen **tres posibilidades** para formalizar la relación entre el establecimiento y el alumno:

- la firma de un **convenio formativo**;
- un **convenio acompañado de la asignación de una beca** por parte del establecimiento;
- la celebración de un **contrato de formación en alternancia**.

La posibilidad de utilizar una u otra opción está definida por la normativa de cada comunidad autónoma por lo que se debe consultar al profesorado. Por ejemplo, en algunas comunidades la remuneración es obligatoria y está establecida la cuantía y en otras opcional; en unas comunidades se puede celebrar un contrato en alternancia y en otras no; etc.

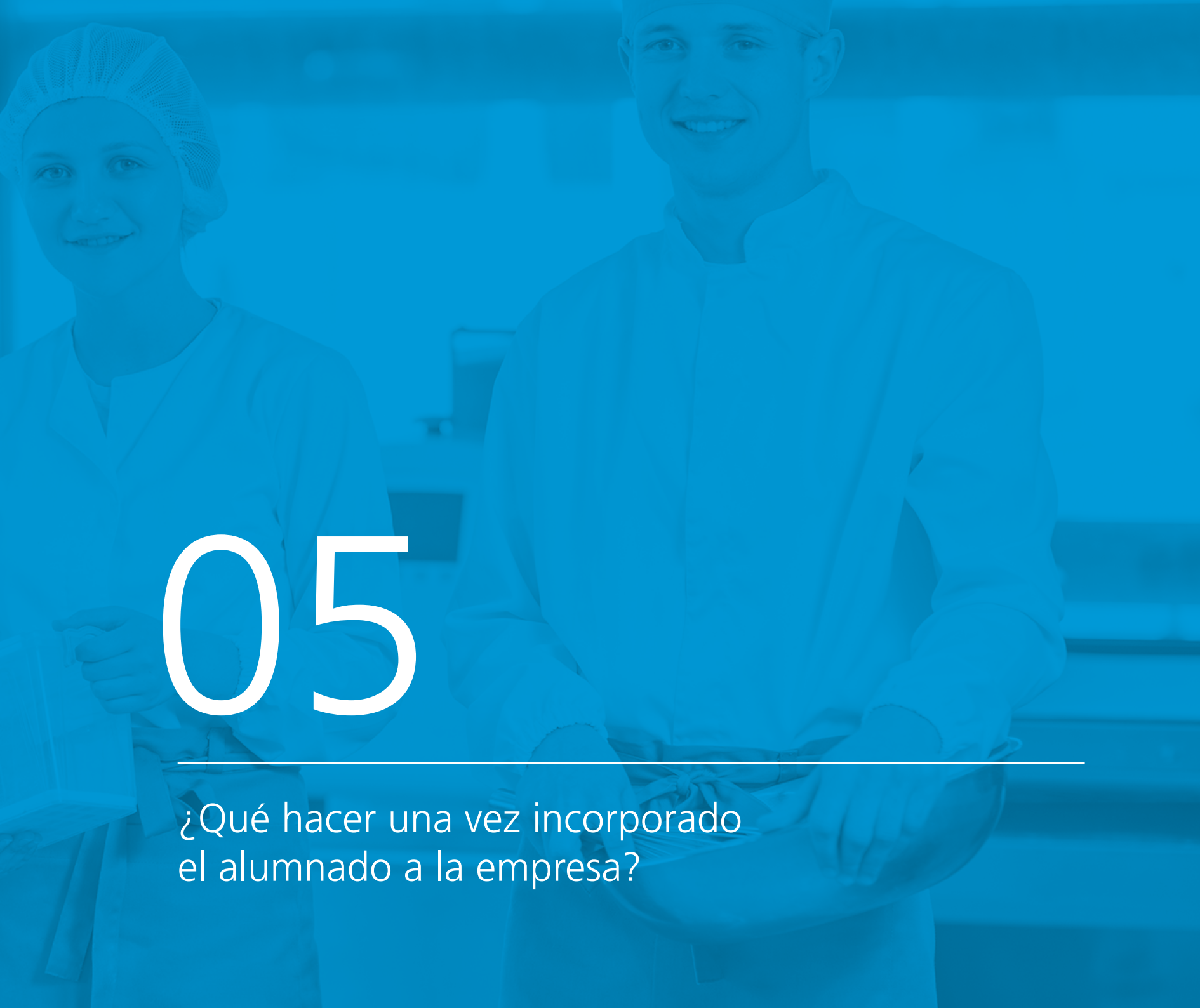
«Los estudiantes producen, aportan valor añadido y contribuyen a mejorar la productividad de la empresa, por lo que la remuneración está más que justificada»

La remuneración, que suele ser menor a los sueldos de los profesionales, **se considera un reconocimiento al esfuerzo** que realiza el alumnado que cursa la modalidad dual y a la productividad que genera durante su formación, así como una colaboración para soportar los gastos que le genera al estudiante los desplazamientos a la empresa.



Ficha 5 MdA





05

¿Qué hacer una vez incorporado
el alumnado a la empresa?

5.1_La acogida del alumno

La acogida comprende todas las acciones que se realizan para facilitar la integración del alumno en los equipos de trabajo y en la dinámica de la empresa.



Ficha 6 MdA



Ficha 7 MdA

Claves para realizar la acogida del alumnado

Planificación de la acogida	La entrega, la explicación de la documentación, la resolución de dudas, la presentación del equipo y las instalaciones requieren un tiempo mínimo aproximado de dos horas.
Documentación informativa–manual de acogida	En el momento de la incorporación se le debe entregar al alumno la información que se considere más importante como son las que se relacionan a continuación: • La información sobre la empresa. • El programa formativo y la planificación. • La documentación de prevención de riesgos laborales y las condiciones de la formación o contratación. • Las normas internas de la empresa. Desde el inicio de la estancia formativa es necesario aclarar, por escrito o verbalmente, las normas de comportamiento que debe cumplir el alumnado.
Pack de bienvenida	En el momento de la incorporación se le suele hacer entrega del pack de bienvenida si existe que consiste en los elementos necesarios para el desarrollo de la formación.
Participación del personal de la empresa	En función del tamaño de la empresa pueden participar más o menos compañeros en la acogida del alumno, como mínimo se le debe presentar a todos los compañeros con los que vaya a trabajar.
Primeras actividades	Es conveniente haber planificado cuáles y con quién se van a realizar las primeras actividades formativas, que deberían ser sencillas y fácilmente medibles.
Seguimiento del proceso de adaptación	El tutor de la empresa debe realizar seguimiento del proceso de adaptación, consultando al final de la jornada como ha transcurrido el día y manteniendo una breve entrevista al finalizar su primera semana con el objetivo de valorar el grado de integración y la satisfacción del alumnado.

5.2_La formación del alumnado

La FP Dual permite al alumnado adquirir las destrezas y las competencias profesionales relacionadas con el trabajo en plantas de producción de la industria alimentaria, bodegas, almazaras, panificadoras u otras empresas del sector.

La formación del alumnado debe integrarse en las actividades productivas de las empresas sin ser un elemento perturbador para el resto de los profesionales, que no deben modificar su metodología

y ritmo de trabajo, pero si deben introducir en su rutina la explicación de los procesos.

Para que la FP Dual sea un éxito, la formación debe estar **planificada** (un plan de formación bien diseñado), debe ser **dinámica** (uso de distintas metodologías formativas), y **personalizable** (atendiendo a las características e intereses del alumnado).

5.2.1_Metodologías para la formación del alumnado

El uso combinado o alterno de distintas estrategias o metodologías para el aprendizaje del alumnado permite dinamizar el proceso formativo, evitar la rutina durante la formación y utilizar metodologías distintas que se adapten a las necesidades del alumnado y a las características de cada actividad.

Principales metodologías que se pueden utilizar:



Ficha 8 MdA



Ficha 9 MdA



Ficha 10 MdA

Metodología	Protagonista	Frecuencia	Descripción
Conversación pedagógica	Alumno	Constante	Establecer un diálogo con el alumno que permita valorar los conocimientos previos y verificar la asimilación de conceptos.
Explicación magistral	Tutor	Eventual	Realizar una explicación pormenorizada de cualquier aspecto relacionado con la formación, normalmente como introducción de las actividades.
Demostración de procesos	Tutor	Habitual	Explicar los pasos y las claves de una actividad mientras el formador la realiza.
Aprendizaje por repetición	Tutor/Alumno	Habitual	Repetir, tras una demostración de procesos, las actividades por el alumnado.
Aprendizaje autónomo	Alumno	Eventual	Abordar de forma autónoma una actividad, prepararla y explicársela al formador que supervisa la actividad.
Resolución de problemas	Alumno	Eventual	Realizar una actividad nueva, compleja o que suponga un reto de forma autónoma y supervisado por el formador.

5.2.2_Claves para mejorar la eficacia de la formación dual en la Familia de Industrias Alimentarias

Temporalización

Los **periodos formativos** son claves en los Ciclos Formativos que están sujetos a la temporalidad en su actividad productiva, como ocurre por ejemplo en los Ciclos relacionados con el vino y el aceite. Los horarios deben ajustarse a la naturaleza de la actividad, como en las panificadoras o en las líneas de producción. Es importante contemplar periodos formativos coincidentes con actividades sujetas a estacionalidad, así como establecer horarios adecuados a la actividad de los trabajos.

Metodología

La **combinación de las metodologías** descritas en el apartado anterior favorece la evolución del alumnado y mejora su formación.

Alumnado

Los alumnos son **diversos en cuanto a sus características, capacidades e intereses**, y estas diferencias condicionan el desarrollo de su formación. También hay que **atender a las circunstancias y a las situaciones puntuales** que van a concurrir durante la formación, como pueden ser: estrés del alumnado en época de exámenes; cambios de humor y de actitud propios de la etapa madurativa del alumnado; falta de atención en días previos a las vacaciones, fin de semana, puentes, etc.; o falta de madurez al enfrentarse a determinadas situaciones. Estas actitudes, que son un problema disciplinario en un trabajador, se deben abordar desde la perspectiva formadora asumiendo que forman parte del aprendizaje.

Motivación

Mantener la motivación del alumnado durante todo el periodo formativo es un reto para los tutores de empresa. Hay que tener en cuenta **qué se puede hacer para mantener la motivación** del alumnado y a los signos que pueden manifestar desmotivación. La desmotivación puede estar causada por la mala relación con algún compañero o formador, la falta de interés por determinadas actividades, el exceso de especialización, la rutina, desencanto con la profesión, sensación de baja remuneración o estrés. Si se detecta se debe tratar con el alumno y el profesor para identificar las causas y proponer las medidas correctoras.



Comunicación

La comunicación es la base para poder tomar el pulso al alumno. Para ello es importante que se establezcan canales y espacios en los que la comunicación pueda darse con tranquilidad y libertad. **El tutor debe compartir por los menos unos minutos a la semana en los que puedan preguntar al alumno por sus sensaciones durante la formación.** En ocasiones se propone una figura de confianza o “mentor” que debe mantener una comunicación fluida con el alumno que le permita detectar y resolver los problemas que puedan surgir. El mentor es un trabajador de la empresa que adopta un rol de compañero y guía para acompañar y apoyar al alumno durante la formación en la empresa, pero que a diferencia del tutor no tiene responsabilidades formales en el diseño, desarrollo y seguimiento del proyecto de FP Dual.

Tutores y formadores

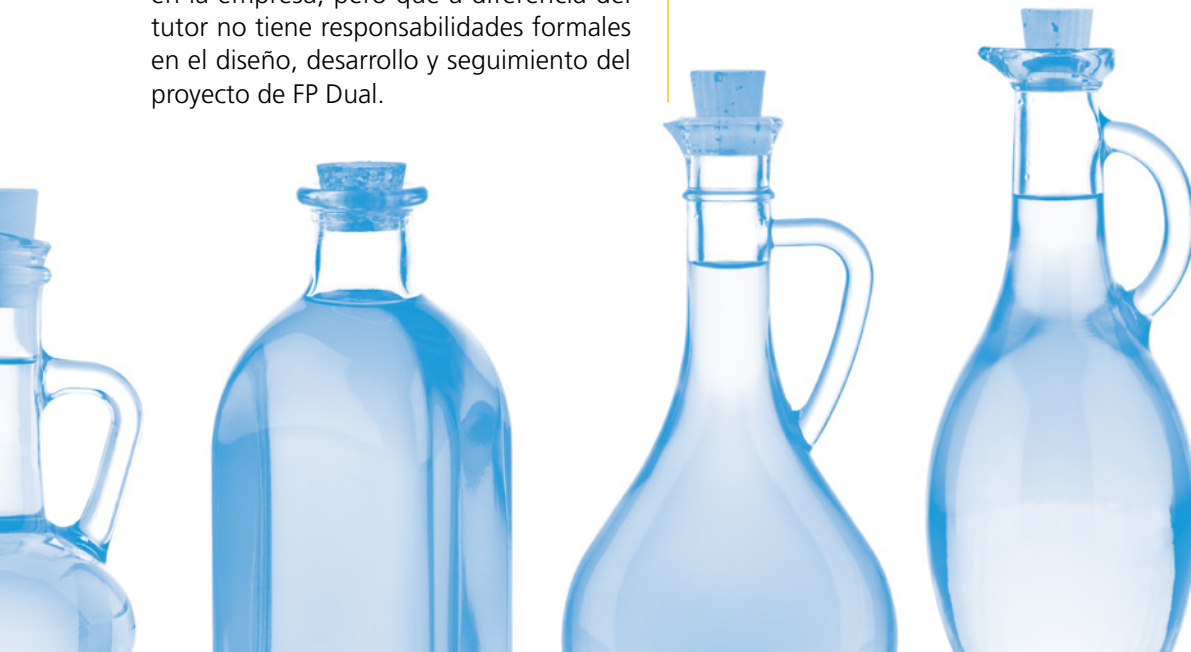
Las competencias profesionales y personales de los tutores y los formadores son esenciales para que la formación sea satisfactoria, a destacar:

- paciencia
- empatía
- capacidad de motivar
- capacidades comunicativas
- liderazgo
- capacidad de organización y planificación.

Características de la empresa

La FP Dual es adecuada para todas aquellas empresas que tengan interés en colaborar en la formación de futuros profesionales mientras su actividad cumpla con las características mínimas necesarias para que la formación sea factible.

El **tamaño de la empresa** no es determinante, no es necesario que sea una empresa muy grande y diversificada, pero sí que disponga de las instalaciones y las tecnologías estandarizadas en el sector. Es también relevante atender a las características del personal trabajador, pues se precisa que haya profesionales cualificados que puedan formar y tutorizar al alumnado.



5.3_El seguimiento de la formación

El seguimiento consiste en verificar entre el tutor del centro educativo y el de la empresa el desarrollo de la formación tanto en lo referente al **cumplimiento del plan de formación** como a su **calidad**. Para ello, la comunicación entre ambos tutores debe ser fluida y constante.

El seguimiento suele materializarse en reuniones o conversaciones telefónicas y tiene como **objetivos principales comprobar las condiciones de la formación y el cumplimiento del programa formativo**. No obstante también es necesario para identificar posibles problemas o carencias formativas, facilitar la coordinación centro-empresa, documentar el proceso formativo y apoyar al tutor de la empresa desde la experiencia del profesorado para resolver dudas y problemas.



5.4 La evaluación de la formación

La evaluación es responsabilidad de los profesores, pero los tutores de las empresas deben hacer una valoración del desempeño del alumno, es decir, **valorar cómo hace las actividades del plan de formación, su actitud y el cumplimiento de las normas**. La valoración que emiten los tutores de las empresas debe ser rigurosa porque los profesores la tendrán en cuenta, convenientemente ponderada, para calificar al alumnado.

La valoración se hace utilizando los instrumentos que haya preparado el profesorado para tal fin, que deben ser intuitivos y coincidentes, en la medida de lo posible con las actividades del plan de formación. **El objetivo de la valoración es doble, por un lado verificar que la actividad se ha realizado y por otro valorar la calidad y la destreza**. La valoración no debe suponer demasiado tiempo al tutor si el instrumento está bien diseñado.

En los casos en los que el tutor no actúe como formador, tendrá que recabar la opinión de los formadores para cumplimentar los instrumentos de evaluación. Es habitual que el profesorado, durante las visitas de seguimiento ayuden a los tutores a cumplimentar las valoraciones y resolver las posibles dudas.

«Deben valorarse no sólo los conocimientos relacionados con la profesión sino también, competencias y habilidades tales como: autonomía, iniciativa, capacidad para trabajar en equipo, etc.»



