


Entrevistas
 ENTREVISTA A GEMA CASCOS CHAVES

"Tras esta experiencia, hemos dado una vuelta al guion y tenemos más claro en el centro que se pueden obtener muy buenos aprendizajes"

Esta licenciada en Biología es una experta universitaria en Cocina de Vanguardia por la UEx, y, entre otras titulaciones, también comparte la impartición de sus clases en la ESHAEX y la realización del doctorado dentro del programa de Ingenierías Industriales siendo esposa y madre de cuatro hijos

23/06/2023 | Maite Vega



Gema Cascos que, en la actualidad es profesora de Cocina y Pastelería en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, en Mérida, realizó el curso pasado una estancia formativa en el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CICYTEX-INTAEX), en Badajoz, gracias a la convocatoria de la Consejería de Educación y Empleo



Gema Cascos. (Cedida)

Pregunta.- Usted ha sido una de las docentes de FP que el curso pasado realizó una de las estancias formativas en empresas, ¿dónde realizó la estancia, en qué fecha y durante cuánto tiempo?

Respuesta.- Realicé mi estancia formativa en el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CICYTEX-INTAEX), que está en Badajoz.

La estancia comenzó el 4 de julio de 2022 y finalizó el 21 de julio, en horario de 8 a 15, con una duración total de 100 horas.

P.- Es usted profesora de Cocina y Pastelería en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura en Mérida, ¿es la primera vez que solicitó realizar este tipo de estancia formativa? ¿por qué?

R.- Si, ha sido la primera vez y espero que no sea la última, aunque llevo en la docencia ya 13 años, siempre estuve en el cuerpo de Secundaria, y el curso pasado fue cuando inicié mi andadura en la Formación Profesional. Por eso no había solicitado anteriormente este tipo de estancias.

Además, fue un poco por casualidad, tras un encuentro con un compañero de la carrera, que trabaja en Cicytex y que vino a la ESHAEX a darnos una formación sobre aceite y a contarnos el estupendo trabajo de investigación que realizan. Me picó el gusanillo y me interesó mucho poder profundizar más y descubrir sinergias entre los dos centros.

Cuando, desde la consejería, llegó la información sobre estas estancias formativas, lo tuve claro: ¡era justo lo que estaba buscando!.

P.- ¿Qué tareas tuvo que realizar y qué aprendió en el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura?

R.- Como técnica superior de cocina me integré como parte del equipo en el instituto, apoyando técnicamente el área de productos vegetales, y más específicamente el sector de las aceitunas de mesa. Colaboré en el desarrollo de tareas que se llevan a cabo en la planta piloto experimental existente en este centro para el procesado, control y elaboración de aceitunas de mesa y en los laboratorios de análisis fisicoquímicos, instrumentales y microbiológicos.

Las actividades estaban orientadas a controlar la calidad de los productos hortofrutícolas dentro de distintos procesos de elaboración, que permitan el mantenimiento de estos y la seguridad a lo largo de todo los procesos productivos, hasta su adquisición por parte del consumidor final.

Las tareas específicas que se me asignaron se centraban en el manejo diario, preparación, control y monitorización de las microfermentaciones llevadas a cabo con las aceitunas de mesa. Además, me encargaba de tratamientos de pasteurización térmica y por altas presiones hidrostáticas, tanto para el desarrollo de nuevas metodologías de control, como para estudiar el efecto de los distintos compuestos que intervienen en el proceso de elaboración y conservación de la aceituna de mesa.

Antes de llevar a cabo todas estas tareas, dediqué bastante tiempo a la investigación bibliográfica sobre el tema, que me permitió entender el modo de trabajar y los objetivos que tenían planteados.

Aunque mi trabajo estaba centrado en las aceitunas de mesa, estar allí me permitió ver en cuántos otros campos estaban trabajando (con la tenca, tomate, café, almendras, etc.) y en cuántos otros se podría llevar a cabo la investigación.

P.- ¿Cuál fue su experiencia y cómo resultó?

R.- Para mí fue una experiencia realmente satisfactoria, muy enriquecedora como profesional. Pude comprobar que hay cosas que se pueden hacer perfectamente desde Extremadura. Cuando vemos trabajos excepcionales como, por ejemplo, las maravillas que consigue el chef Ángel León con productos del mar, o cuando los hermanos Torres proponen nueva maquinaria para potenciar los sabores, cuidando el producto y sus nutrientes... estoy convencida de que también aquí en Extremadura contamos con excelentes profesionales en investigación que alcanzan resultados de éxito. Y aún hay otros muy prometedores. Quizá nos falta trasladar mejor todo ese nuevo conocimiento al sistema educativo y al tejido industrial.

P.- ¿Ha cumplido sus expectativas de fomentar la cooperación entre los centros educativos y su entorno productivo facilitando así la relación del profesorado de FP con el mundo empresarial?

R.- Como os decía antes, para mí mereció la pena, aún a costa de dedicar parte de mis vacaciones a seguir trabajando. Allí hay un estupendo ambiente de trabajo pero es muy exigente, los tiempos son rigurosos y todos trabajan al más alto nivel.

Mi estancia allí me permitió descubrir la importancia de una buena formación, que tiene que ir más allá de la que ofrece un ciclo superior. Estas enseñanzas deben ser sólo el inicio de una carrera profesional que hoy en día implica formación permanente. Se pueden hacer muchas cosas, incluso desde los propios módulos formativos si los docentes estamos bien preparados. Cosas que van más allá de libros de texto. Es la sociedad, las empresas, la universidad, las que marcan el ritmo y nosotros, los docente, debemos facilitar al alumnado que sepan seguirlo. Y más aún, animarles a que nos señalen los nuevos caminos.

P.- Este aprendizaje ¿cómo lo ha trasladado después al aula?

R.- Pondré un par de ejemplos. En todos los ciclos de grado superior hay un módulo de proyecto y una de las modalidades es de revisión bibliográfica. En la práctica son raros los casos en lo que el alumnado lo escoge, al menos en nuestra especialidad; este año y, tras la experiencia en CICYTEX, hemos dado una vuelta al guión y tenemos más claro en el centro que es una opción muy interesante y de la que se puede obtener muy buenos aprendizajes. Eso de bibliografía suena a libros llenos de polvo, pero ahora la mayoría de los artículos están en Internet y se publican avances a un ritmo vertiginoso.

Por otro lado, hemos comenzado una colaboración entre los dos centros, uno de los grupos de CICYTEX que trabaja con carne va a estudiar los distintos tiempos y posibilidades de conservación de diferentes elaboraciones que desde la ESHAEX hemos preparado. De esta manera, en un futuro podrán salir al mercado aplicando las modificaciones necesarias. Nuestro alumnado ha podido seguir de cerca todo el proceso y ahora estamos a la espera de los resultados para dar los siguientes pasos.

P.- ¿Nos puede explicar cómo fue que tuvo que presentar el proyecto de trabajo para llevar a cabo durante la estancia de formación en la empresa?

R.- En mi caso fue muy fácil. Me puse en contacto con mi compañero y responsable del proyecto, le conté qué es lo que yo buscaba con la estancia, él me explicó qué es lo que podría hacer y redacté un proyecto con los objetivos generales, la justificación, las tareas que iba a desarrollar y su cronología.

Solicité que la empresa certificara que admitía mi solicitud y después sólo tuve que enviarlo todo junto con la solicitud a la Dirección General de Innovación e Inclusión Educativa.

P.- ¿Cómo recomendaría esta experiencia a otros compañeros que se encuentren en su situación?

R.- Es verdad que la estancia formativa es un esfuerzo extra que en la mayoría de los casos se realiza en el periodo vacacional, pero tengo claro que nuestro trabajo es vocacional y que tenemos que estar al servicio de nuestro alumnado; por lo que, cuanto mejor formados estemos los docentes mejores profesionales, saldrán al mundo laboral.

Además, se nos da la libertad de elegir la empresa o institución que mayor interés nos suscite y donde tengamos claro que vamos a aprender y enriquecernos más. El tiempo también se puede elegir, con lo que estoy convencida de que es una oportunidad fantástica que debía ser aprovechada.

En mi caso particular, fue tan buena la experiencia que en septiembre pasado, después de la estancia, decidí matricularme en el programa de doctorado para seguir en el campo de la investigación con mayor profundidad.

Tengo algunos compañeros que también han participado en estas estancias y en todos los casos las experiencias les han ayudado y les han dado una nueva visión que han podido trasladar a las aulas.

En definitiva, les animo a que el curso que viene estén atentos a la convocatoria y soliciten estancia formativa. Hay muchas empresas extremeñas, de esas de las que comentamos lo bien que lo hacen, que pueden ser un excelente lugar para aprender un poco más.

Termino agradeciendo a CICYTEX por facilitar mi formación, a Daniel Martín Vertedor, responsable del proyecto, que me lo hizo todo muy fácil y a La Gaceta por invitarme a contar la experiencia.



Gema, en la cocina de su centro educativo. (Cedida)

Fotogalería

