

*[Eliane Táboas Merino](#) 16 noviembre, 2020 [Educación](#), [Matanzas](#).

Las prácticas preprofesionales en los diferentes niveles de enseñanza contribuyen a la formación integral de los estudiantes y a su futuro desempeño en las entidades que los acogen una vez graduados.

Para aprenderlo todo

Estudiantes del **Instituto Politécnico Antonio Guiteras Holmes** de la ciudad de Matanzas realizan desde hace más de un mes sus prácticas pre profesionales en entidades de la **Empresa Provincial de Alimentos**.

Un total de 14 estudiantes que cursan el cuarto año en la especialidad de tecnología de los alimentos aprenden de los procesos tecnológicos en la Unidad El Barquillo y en las dulcerías El Dobocho y La Variedad.

Stephany Prende Alfonso, es una de las estudiantes de prácticas. Para

ella resulta toda una novedad. «Aquí he aprendido el proceso tecnológico de la gaceñiga, de la masa de pizza, del biscocho y del pan de molde. Esto me sirve mucho para mi preparación y poder trabajar en una empresa de alimentos cuando termine.»

Melissa Alejo Torres, otra de las estudiantes comenta que lleva poco más de un mes involucrada en las prácticas. » Esta fábrica me beneficia para mi carrera y así poder aprender más sobre la tecnología de los alimentos.»

Además estudiantes de primero y segundo año que se forman como técnicos en elaboración de alimentos también vencen este período en otras entidades.

Yosel Ramírez Suárez, profesor guía, explica que estas prácticas los ayudan a familiarizarse con la empresa, con el libro de firmas, el proceso productivo. Tienen que conocer y tener en cuenta las variables de cada proceso y cómo es el comportamiento de la producción.»

El aporte de la Escuela de Oficios

La **Escuela de Oficios Camilo Cienfuegos** de la ciudad de Matanzas tributa estudiantes en formación para su adiestramiento práctico en las especialidades de operario - dulcerero y operario - panadero.

Se trata de jóvenes entre 13 y 15 años quienes aprenden la utilidad de diferentes oficios y complementan la teoría con la práctica.

Orlando Peñate Freire, director Adjunto Empresa Alimentos, comenta que estos alumnos se convierten en la fuerza de trabajo futura de la empresa. » Tanto los de politécnico como los más jóvenes de la escuela de oficio s se interesan por aprender cada día más. En estos momentos 22 de estos últimos se encuentran ubicados en panaderías y dulcerías para completar su formación.»

El vínculo entre escuelas y empresas favorece la formación integral de los alumnos y los prepara para enfrentar una vez graduados, los nuevos retos de la vida profesional.

Prácticas para moldear el oficio

Última actualización: Lunes, 16 Noviembre 2020 12:11

Visto: 916
