

Empresas y FP se alían para la innovación: de la simulación 3D a la gastronomía de vanguardia

El IES O Ribeiro y los CIFP Vilamarín, A Carballeira y Portovello recibieron dotación económica de la Xunta para coordinar proyectos tecnológicos y científicos ▶ Los resultados se expusieron el Congreso FP Innova 2024

S. DE LA FUENTE
OURENSE

Hace tiempo que la investigación e innovación encontraron su lugar en la formación profesional, una enseñanza que se ha ido abriendo paso y que hoy un ocupa un lugar cada vez más relevante, ya que no solo se dedica a preparar a las personas para el mercado laboral, sino que fomenta la creatividad, la capacidad para resolver problemas y, en definitiva, la habilidad para innovar.

Así lo demuestran, cada vez con mayor ingenio, los centros educativos que participan en la iniciativa FP Innova, una convocatoria que premia con dotación económica las ideas más innovadoras y las expone, como colofón, en el Congreso de Innovación en Formación Profesional 'FP Innova'. Esta feria se celebró la semana pasada en la Cidade da Cultura y allí estuvieron presentes cuatro proyectos con sello ourensano coordinados por profesorado y desarrollados en estrecha colaboración con empresas y entidades. De hecho, la colaboración con el tejido productivo es uno de los pilares del impulso experimentado por la FP gallega en los últimos años.

Realidad virtual en RRHH

Coordinado por la profesora Sabela Fraga, el CIFP Portovello lideró el proyecto titulado "Uso de tecnologías de realidad virtual e aumentada en aplicaciones de selección de personal". La aplicación desarrollada permite recrear las pruebas de selección de personal (psicotécnicos, cálculos, razonamiento abstracto, razonamiento lógico, dinámica de grupo...), tanto individuales como grupales, mediante la utilización de gafas de realidad virtual.

Tal y como explica la docente, está pensada para ser utilizada en los departamentos de Recursos Humanos de empresas de cualquier sector, ya que cuenta con un panel de control que permite configurar las pruebas y adaptarlas a distintos perfiles profesionales, puestos de trabajo y sectores productivos, "para así seleccionar las candidaturas que presenten las mejores capacidades en relación con el puesto de trabajo ofertado". También funciona como una herramienta educativa transversal para todo el alumnado de FP, ya que las gafas de realidad virtual plantearán situaciones que encontrarán en un proceso de selección real.

El proyecto se desarrolló en colaboración con el CIFP A Carballeira-Marcos Valcárcel y las empresas Ideit y Grupo Cuevas.

3D para emergencias

El CIFP A Carballeira-Marcos Valcárcel también utiliza la realidad virtual en la formación de los técnicos



Simulador para selección de personal, del CIFP Portovello. // FdV



Realidad virtual para emergencias, del CIFP A Carballeira. // FdV



Proyecto de olivicultura de calidad, del IES O Ribeiro. // FdV



Viaje gastronómico por el Camiño Sanabrés, del CIFP Vilamarín. // FdV

en emergencias sanitarias a través de un simulador que emplea dos gafas interactivas, de manera que permite la colaboración entre dos usuarios, emulando la dinámica de trabajo de estos profesionales. El proyecto, coordinado por la profesora Beatriz Mira, se llevó a cabo con FPUSG-061, FOR-SAGAL, Tesgalicia, compañeros del curso de especialización en desarrollo de videojuegos y realidad virtual y asesores informáticos.

Uno de los potenciales de esta herramienta, destacan desde el centro, es su capacidad para interactuar con objetos presentes en la ambulancia y con un paciente virtual realista, desafiando a los usuarios a tomar decisiones rápidas y efectivas. Además, el simulador es autoevaluativo, lo que

facilita el aprendizaje autónomo y la mejora continua de habilidades.

Nueva olivicultura gallega

El IES O Ribeiro impulsó el proyecto "Nova olivicultura gallega: AOVE galego de calidade", coordinado por Cristina Romero, con el que se crearon recursos para la formación del alumnado con el fin de asentar las claves del cultivo y el proceso de extracción de un aceite de oliva virgen extra. Participaron también los CIFP Vilamarín, Portovello y Compostela, además de la Asociación de Productores de Aceite e Aceituna de Galicia (APAAG), almazaras Ouro de Quiroga y Olivarnoia y restaurante Dieci-séis.

De su desarrollo surgen tres guías

interactivas sobre el cultivo del olivo, la elaboración y la cata del aceite de oliva adaptadas a las particularidades de la realidad oleícola en Galicia, así como un estudio de los canales de comercialización que permita introducir el producto en la hostelería gallega, un plan de marketing para situarlo en el mercado premium y un recetario específico que incluye desde pan a raviolis, patés, helados, cremas y pomadas.

Peregrinación gastronómica

El CIFP Vilamarín desarrolló el proyecto "O Camiño de Santiago Sanabrés: unha viaxe gastronómica multisensorial" con la idea de explorar otras experiencias en restauración y poner en valor el entorno del cen-

tro y la historia de un tramo del Camino de Santiago Sanabrés. La coordinadora, Natividad Neira, explica que se establecieron 7 puntos de parada en el itinerario para los que se diseñaron elaboraciones de vanguardia basadas en productos típicos de la zona. En Vilamarín, por ejemplo, un pichón en escabeche, por los palomares que había en los pazos, y pulpo en Oseira, que era el tributo que pagaban los marineros de Marín. La experiencia sensorial incluye, entre plato y plato, una recreación en vídeo del tramo del Camino, aromas de monte e incienso, en alusión a la llegada a Santiago.

En este proyecto colaboraron el IES Antón Losada Diéguez, la IXP Pan de Cea y la D.O. Ribeiro.

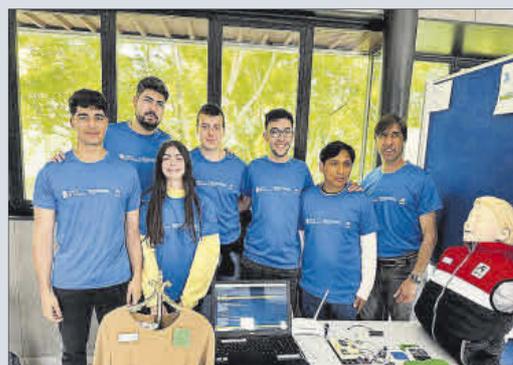
A Farixa: detector de caídas y geolocalizador para mayores

Por su parte, el CIFP A Farixa se impulsó, por segundo año consecutivo, en la modalidad de FP de la Olimpiada de Teleco con el diseño de un sistema de geolocalización y detector de caídas orientado a personas mayores o con algún grado de dependencia.

El certamen se celebró el pasado viernes y compitieron en la categoría de FP doce equipos de siete centros educativos gallegos. Además, el premio da acceso a la

final nacional este mes.

El proyecto estuvo coordinado por el profesor Ricardo Ameijeiras Vázquez y se centra en el uso de tecnología de localizadores GPS dirigida a la protección y seguridad de los mayores. Además, el equipo, formado por seis alumnos, presentó un dispositivo electrónico que —a través de la programación de un microcontrolador y sensores—, permite detectar las caídas".



Equipo del CIFP A Farixa, ganador en la Olimpiada de Teleco. // FdV