

DESCUBRIENDO LA
VERDADERA DIMENSIÓN
DE LA FP

DESCUBRIENDO LA VERDADERA DIMENSIÓN DE LA FP.

Es el primer día de competición, son las 10 de la mañana, apenas ha empezado a entrar el público, pero las distintas zonas de competición ya están al 100%.

Todos los competidores en sus puestos de trabajo, las máquinas en marcha formando una orquesta diversa en la que sus músicos son maestros de la reparación de carrocería, ebanistas y carpinteros cuyos instrumentos son sierras, y otros menos ruidosos, pero tan importantes como los demás: diseñadores de animaciones 3D, artistas del diseño WEB, técnicos de redes que hacen posible la magia de las comunicaciones, o artistas del diseño, como es el caso de la jardinería y el paisajismo. Y muchos otros, hasta 25 modalidades funcionando, que iremos en los próximos días viendo en detalle.

Para el que redacta este artículo, y es profano en la Formación Profesional, creo que el término que mejor define la sensación es el de sorpresa. Grata sorpresa porque estoy, estamos todos los que visitamos la competición, descubriendo la verdadera dimensión de la formación profesional.

El paseo por las zonas de competición permite ver a profesionales concentrados en su trabajo para los que la excelencia es el único nivel admisible. Algunos, por su disciplina, trabajan solos. Otros, lo hacen en equipo, como en mecatrónica.

El paseo está jalonado de destellos, a veces teñidos de rojo, por el trabajo de los soldadores, otras son los brillos de las pantallas. Aquí y allá vemos a los jurados observando, valorando, sin interferir el trabajo.

La gente que visita la competición está encantada. Puedo ver el interés de muchos chicos por subir al simulador de vuelco de Michelin, y otros verdaderamente "embobados" frente a las máquinas de torneado y fresado.

La creatividad y la imaginación vuelan libremente en los stands de floristería, jardinería paisajística y peluquería, donde los visitantes contemplan con asombro los diseños de los futuros peluqueros rodeados de un agradable aroma proveniente de los fogones de cocina y panadería, donde los ingredientes derriten los paladares de más de un visitante. A su lado, la elegancia y las buenas formas reinan en el stand de Servicios de Restaurante y Bar, donde los alumnos preparan cócteles, cafés y aprenden los secretos del servicio.

Si no te has decidido a venir, créeme, no te lo puedes perder.