

UN CAMPUS PARA TRANSFORMAR VIDAS DESDE LA FORMACIÓN

Grupo Aranda abre un nuevo centro en Alcorcón con 3.700 m² dedicados a la formación práctica y la empleabilidad real, con impacto social y económico en la zona



Con la inauguración de su nuevo campus en San José de Valde-
ras (Alcorcón), Grupo Aranda refuerza su compromiso con la formación profesional de calidad y el desarrollo social. El centro, que ocupa 3.700 metros cuadrados, no solo amplía la capacidad formativa del grupo, sino que se erige como un verdadero motor de revitalización para una de las zonas históricamente más desfavorecidas de la Comunidad de Madrid.

La gran novedad de esta apertura es la incorporación de una Escuela de Hostelería con restaurante propio, que permitirá a los alumnos vivir una experiencia formativa en tiempo real. Este espacio educativo y gastronómico, gestionado por los propios estudiantes bajo la supervisión de chefs y profesionales del Grupo Aranda, representa el modelo pedagógico que la institución defiende: aprender haciendo, en entornos reales, con exigencia profesional desde el primer día. “Este campus representa un centro de oportunidades diseñado para revitalizar la comunidad local a través de la educación y la mejora de la empleabilidad”, explica Eduardo Gómez, CEO y fundador del Grupo Aranda. Más que un centro educativo, es un enclave estratégico para formar perfiles altamente demandados por el mercado laboral actual.

La oferta formativa abarca desde certificados de profesionalidad hasta titulaciones oficiales en sectores clave como la Hostelería, Sanidad, Instalaciones y Mantenimiento, o Logística. “Será la primera Escuela de Hostelería en ofrecer el itinerario completo en la nueva Formación Profesional”, afirma Eduardo Gómez. El objetivo es claro: capacitar con realismo, profesionalidad y visión de futuro.

El nuevo campus en Alcorcón, con 3.700 m², ofrece formación práctica en sectores de alta empleabilidad y busca revitalizar una zona históricamente desfavorecida

FORMACIÓN PRÁCTICA, HABILIDADES BLANDAS Y CONEXIÓN DIRECTA CON EL EMPLEO

El restaurante, piedra angular del nuevo centro, permite a los estudiantes de cocina, pastelería y sala enfrentarse a todas las fases de un servicio real, desde el diseño del menú hasta la atención al cliente. “Garantizamos un aprendizaje en tiempo real, en un entorno que replica la presión y las exigencias de un negocio real”, añade el fundador. Esta experiencia 360° incluye la gestión de costes, la producción en cocinas industriales y el trato directo con comensales reales.

Pero no se trata solo de habilidades técnicas. El programa está diseñado para que los alumnos desarrollen también competencias transversales —cono-

cidas como habilidades blandas— como el trabajo en equipo, la gestión del estrés o la comunicación efectiva. Aspectos clave en un entorno laboral competitivo y cada vez más exigente, donde las habilidades sociales y la actitud son tan determinantes como los conocimientos técnicos.

La dimensión social del proyecto es igualmente relevante. Situar este centro en Alcorcón no es una casualidad, sino una apuesta por democratizar el acceso a oportunidades formativas de calidad. “Nos posicionamos como un agente de cambio social y económico”. Con aulas informatizadas, talleres especializados y equipos de última tecnología, el campus está pensado para preparar al alumnado para los retos reales del mercado laboral desde el primer día.

En sectores como la electricidad o la atención sociosanitaria, los itinerarios formativos del nuevo centro permitirán a los estudiantes obtener titulaciones oficiales como la de electricista autorizado o la de atención sociosanitaria. Todo ello con un enfoque intensamente práctico, basado en la simulación de entornos de trabajo reales.

El diseño del campus no ha dejado nada al azar: cada espacio ha sido concebido para replicar fielmente un entorno laboral. Las aulas especializadas, los talleres y los espacios de restauración no solo son lugares de aprendizaje, sino de entrenamiento profesional. Así, los estudiantes no solo aprenden una profesión, sino que la ejercen desde el primer día, lo que multiplica sus posibilidades de inserción laboral inmediata.

UN MODELO DE FUTURO CON IMPACTO LOCAL Y EXPANSIÓN ESTRATÉGICA

Este modelo se alinea con la misión fundacional de Grupo Aranda: empoderar a los alumnos a través de una formación práctica de alta calidad, vinculada directamente a la empleabilidad. “Formamos personas para transformar trayectorias y asegurar el éxito laboral”, destaca el CEO.

El impacto económico previsto para la zona es notable. Gracias al tamaño del campus, la diversidad de su oferta y la calidad de sus instalaciones, se espera una mejora significativa en la inserción laboral de los alumnos. Además, el centro actuará como polo dinamizador de empleo y emprendimiento en el entorno. Desde la hostelería hasta la sanidad, pasando por el mantenimiento, la logística o la estética, la amplitud formativa está diseñada para responder a las demandas reales del tejido empresarial.

Este paso también fortalece la posición de Grupo Aranda como referente en formación profesional. El nuevo centro complementa otras sedes del grupo, como la Escuela de Estética en Cuatro Caminos, y sienta las bases para el crecimiento futuro de la institución. “Este centro es la piedra angular de nuestro crecimiento futuro”, concluye Eduardo Gómez.