



Los profesores de Química, Natalia López, Marisa Pérez, Raquel Creo y Francisco Vázquez, en el laboratorio. // Brais Lorenzo

Vinos ourensanos en las probetas de FP

El departamento de Química del CIFP A Carballeira impulsa un proyecto didáctico con los análisis de estos caldos como hilo conductor ► La Xunta le ha dado un premio a la innovación

S. DE LA FUENTE ■ Ourense

El departamento de Química del CIFP A Carballeira-Marcos Valcárcel ha sido premiado por la Xunta por un proyecto didáctico innovador que vincula las clases prácticas que se imparten en el centro con el entorno productivo. O lo que es lo mismo, introduce en las aulas el escenario más próximo en el que los alumnos podrán buscar oportunidades de trabajo una vez que concluyan su formación en el ciclo superior de "Laboratorio de análisis y control de calidad".

Cuatro de las cinco denominaciones de origen vitivinícolas gallegas

están en Ourense (Ribeiro, parte de la Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei) lo que convierte esta industria en una de las más potentes en la provincia "y nosotros no podemos ser ajenos a eso", explica el profesor Francisco Vázquez. Para contextualizar el contenido de los ciclos con el entorno económico, el departamento desarrolló un proyecto de innovación en el que plantea que las pruebas necesarias para llevar a cabo un exhaustivo análisis de los vinos ourensanos sea el hilo conductor del ciclo. Dichas analíticas, explica el profesor, se irían implementando en los laboratorios del centro tanto para este ciclo como para el de

"Operaciones de laboratorio" abarcando todas y cada una de las materias como eje vertebrador. Cualquier clase práctica que se desarrolle en contenidos de física, matemáticas o incluso historia, "tendrá que ver con el vino y con las DO ourensanas", explica Francisco Vázquez. De esta forma, añade, "estamos diciéndole a los alumnos que lo que estudian tiene una utilidad real y que las opciones de trabajo o de emprendimiento están ahí mismo".

Su idea ha sido seleccionada por la Consellería de Educación entre los mejores 19 proyectos innovadores en Formación Profesional y recibirá una dotación de 10.783 euros

para ponerlo en marcha.

Las profesoras Natalia López, Marisa Pérez, Raquel Creo y Aurora Salgado integran, junto con Francisco Vázquez, el departamento de Química del CIFP A Carballeira-Marcos Valcárcel. Su premio se enmarca en la modalidad didáctica, en el que han sido premiados nueve centros más de toda Galicia. Lo que busca esta convocatoria, según explica la Consellería de Educación es precisamente que los

centros trabajen mano a mano con los sectores productivos y que fomenten el espíritu emprendedor de los jóvenes.

El proyecto de A Carballeira camina en esta línea pues supone el contacto directo del alumnado con el sector vitivinícola. El profesor Francisco Vázquez manifestó ayer su satisfacción por haber logrado este reconocimiento ya que la dotación económica les permite culminar el proceso. Esto es, adquirir y elaborar el material didáctico correspondiente a todas las actividades, incluidos los procedimientos de análisis de muestras que se realizarán en el laboratorio del centro.

Esta iniciativa se plantea en colaboración con los laboratorios enológicos de Terrasvín, cuyo papel consistiría en la supervisión de los procesos llevados a cabo para asegurar que los análisis realizados en el aprendizaje del alumnado se ajustan tanto a los parámetros reales adecuados para un control riguroso del vino, como a las necesidades de cualificación del sector vitivinícola.

"El proyecto lo desarrollaremos a lo largo de este año y después tenemos un plazo de tres meses para entregar una memoria a la Xunta. En cuanto recibamos el dinero nos pondremos a trabajar", indicó Vázquez. Una vez cerrado el programa didáctico, apunta, "la consellería podrá disponer de él y, si lo considera, introducirlo en otros centros de FP en los que se imparten estos ciclos, en Pontevedra tienen la DO Rías Baixas y en el sur de Lugo la de Ribeira Sacra, por lo que sería factible", indica Vázquez.

En este sentido, el departamento de Química del centro de FP de A

Carballeira recuerda que la industria del vino es un puntal fundamental de la economía gallega, con una facturación anual de más de 150 millones de euros

la temporada pasada y que en los últimos cinco años incrementó en un 30% las exportaciones.

La memoria definitiva podría ser incorporada a otros centros de Galicia



TELEVISIÓN DE GALICIA

DOMINGOS
ÁS 15:30

