

Un tanque de mil litros para la elaboración de vinos: la nueva adquisición de la Escuela Funes

16 septiembre, 2022



El director del establecimiento habló con este medio y contó de qué formas se van a beneficiar.

La Escuela Funes de Pareditas adquirió un tanque de mil litros para la elaboración de vinos con el fin de mejorar las prácticas.

Mediante un análisis estratégico y situacional de las necesidades de mejora, a corto y mediano plazo, el personal de escuela Funes ha trabajado en función de construir y mejorar los espacios de estudio donde los alumnos realizan sus

investigaciones, aprendizajes y promueven mejores prácticas de enseñanza de los docentes.

Hace 3 años se empezó a construir una pequeña bodeguita en las instalaciones de la escuela, mejorando las herramientas para la elaboración y producción de vinos. Se implementaron estrategias de enseñanza interdisciplinar, donde los estudiantes ponen en práctica sus capacidades. En este tiempo, se fue mejorando la infraestructura, los insumos y equipando la sala de química para trabajar integradamente los saberes de diferentes espacios curriculares que contribuyen al perfil del egresado y a los proyectos institucionales.

El sueño de incorporar herramientas de mejora como un tanque de acero inoxidable se fue despertando y con trabajo en diferentes áreas se presentaron propuestas para la adquisición

Durante el mes de mayo de este año, el director Ariel Ottaviani, junto a los docentes de la institución, elaboraron un proyecto para postularse en la Fundación Carlos Díaz Vélez en el programa de Fortalecimiento de Escuelas Agropecuarias. El personal de la Fundación, valoró el trabajo y la idea como instrumento de mejoras y benefició a la Escuela Funes con la donación para la fabricación de un tanque de acero inoxidable apropiado para las necesidades de nuestra institución, con todos los accesorios necesarios y de calidad excelente.

Ariel Ottaviani, dialogó con El Cuco Digital y dijo que el objetivo es “seguir mejorando las prácticas de los chicos. La Fundación Vélez acompaña los procesos de las escuelas rurales, presentamos el proyecto, quedamos seleccionados y nos beneficiaron con los fondos para el tanque”.

“Este tanque viene a mejorar como dije, las practicas del vino y otros productos. Estamos elaborando cuatro tipos de vinos para investigar y comparar el trabajo que hacemos artesanalmente con el que se hace en la industria. Los chicos de sexto año tienen prácticas en bodegas y ahí se hacen las

comparaciones que nos permiten seguir aprendiendo y mejorando”, agregó.

Por último, destacó que “la bodega de la escuela está habilitada por la Municipalidad de San Carlos con todos los criterios de seguridad e higiene. Estamos trabajando en un buen producto, si bien es poco lo que se produce ahora, el año que viene nos gustaría inscribirlos en el INV para poder comercializarlo”.