

# Educación técnica: “Aprender haciendo es el slogan de la escuela Francisco García”

27/02/2024



En los últimos años, las escuelas técnicas han tenido un gran crecimiento en San Rafael, como así también en otros lugares del país, dándole un valor adicional a la enseñanza

tradicional, capacitando estudiantes en temas "extra". Ana Pilato y Guadalupe Rodrigo, quienes trabajan en la escuela Francisco García, de Las Malvinas, dialogaron con FM Vos (94.5) y con nuestro diario, sobre la importancia de la institución, sus prácticas productivas y la política educativa. A lo largo del verano, los estudiantes de las escuelas técnicas continúan trabajando y aprendiendo. "Los chicos han estado realizando las prácticas desde 2° a 6° año en distintos sectores formativos, con lo que tiene la escuela. La escuela tiene una orientación técnica-agropecuaria, con especialización pecuaria, y tenemos una matrícula de 360 alumnos aproximadamente, y esta metodología de práctica en la que asisten a cada uno de los sectores, es a partir de 2° y están hasta 6° en cada uno de los sectores", dijo Pilato y agregó: "Tenemos distintos entornos formativos, como es el sector de vivero, huerta, cerdos, tambo, industrialización láctica, industrialización cárnica y granja, así que los tenemos distribuidos". La ingeniera Rodrigo aclaró que no se han detenido en ningún momento del verano. "El 18 de diciembre, cuando finalizaron nuestras prácticas diarias, se iniciaron las prácticas de verano y nuestros alumnos empezaron a concurrir a la finca dos veces por semana", reveló y destacó orgullosa la existencia de docentes de gran compromiso que están en cada sector productivo y entorno formativo de la escuela. "Vinieron dos días por semana, los martes y jueves, comenzando el 18 de diciembre y finaliza el 5 de marzo. En ese período los alumnos venían dos veces por semana y hacían las prácticas en la finca. A partir del 5 de marzo, reanudan las prácticas anuales para las que los chicos vienen todos los días", mencionó. Poseen gallinas ponedoras y hay pollos parrilleros que se faenan, al igual que los cerdos con los que se elaboran embutidos y demás. Todo se vende y de allí surgen fondos para nueva compra de alimentos, mantenimiento de maquinaria, mantenimiento de las instalaciones y demás recursos escolares. Rodrigo recordó también que "la escuela tiene una planta de alimentos que la trabajan también los alumnos, manejan las dietas de todos los animales y se hace el

alimento balanceado". "Realmente se trabaja muy bien, 'Aprender haciendo' es el slogan de la escuela Francisco García", puntualizó. Expuso también, que hay una sola boca de venta, una persona ajena a la escuela que se encarga de la comercialización de los productos. Cabe recordar que en diciembre se incendió el lugar donde la escuela comercializaba, pero gracias a un aporte de la cooperadora institucional, se está montando nuevamente un salón de ventas.