

Estudiantes de la escuela Iaccarini trabajan en la cosecha de frutas en la finca de la institución

25/02/2024



Una de las escuelas técnicas más importantes del departamento es la 4-006 Pascual Iaccarini, que posee importantes huertas en las que trabajan los estudiantes. Como todos los años, ingresaron a la etapa de cosecha y sobre ello brindó algunos detalles a través de FM Vos (94.5) y de Diario San Rafael, Liliana Ibáñez, jefa de sección Agraria de la institución educativa. La cosecha es una de las actividades que los estudiantes realizando desde 5° año, así que están con prácticas inherentes a sus materias. Ya hicieron cosecha de damascos para la producción de mermeladas, llevaron a cabo después la cosecha de duraznos, y actualmente están trabajando con ciruelas. “En lo que son las vacaciones de verano es cuando tenemos las frutas, así que las prácticas de los chicos

se realizan en esa época”, dijo Ibáñez y agregó respecto de la parte de enología, que tras hacer control de maduración en la viña a lo que siguió la cosecha y la elaboración de vino blanco. La escuela posee plantaciones de ciruela, de durazno, damasco, viñas, membrillos, olivos y un sector de huerta. Con esos cultivos se trabaja en la industrialización, lo que implica el desarrollo de múltiples productos, entre ellos, mermeladas, dulces, envasado al natural, y en el caso de las ciruelas, se hace deshidratado natural (al sol). En lo que es la trayectoria de formación, en 2° año los alumnos hacen diferentes tipos de limpieza, algo que se incrementa en 2°; en 4° empiezan con las podas; en 5° realizan las cosechas y en 6° la elaboración, envasado y etiquetado. Una vez terminados, los productos salen a la venta, todos los días en horario de mañana y desde octubre, se empieza con las exposiciones en las que también pueden venderse. Por otra parte, en la granja poseen pollos, gallinas ponedoras, conejos, un pavo real, chivas, un cerdo y ovejas. En cuanto a los títulos, los chicos pueden egresar como técnico agropecuario especializado en conservación de frutas y hortalizas, o técnico agropecuario con especialización en enología. Llevan a cabo prácticas en industrias y bodegas, quedando preparados para ser contratados en diversas empresas del mercado.