

La Escuela Iaccarini celebra su legado con un nuevo galardón en un concurso de cervezas artesanales

08/10/2024



Con más de 84 años de trayectoria, la Escuela Pascual Iaccarini se destaca por el desarrollo de proyectos innovadores que buscan integrar a los estudiantes al mundo del trabajo de manera práctica y eficaz. Patricia Nievas, directora del establecimiento, detalló el recorrido y los logros de este centro educativo, en particular su reciente triunfo en un importante concurso provincial de productos agroindustriales.

La institución es conocida por la elaboración de productos como vinos, conservas y aceite de oliva, pero este año dio un paso más al introducirse en la fabricación de cerveza artesanal. “Era un desafío que teníamos desde hacía varios años”, comentó Nievas a Diario San Rafael y FM Vos 94.5.

“Queríamos incursionar en otras bebidas, no quedarnos solo con el vino. Finalmente, este año pudimos concretar ese sueño”. Esta cerveza fue la que les permitió obtener un galardón en un prestigioso concurso en San Martín, donde participaron junto a otras escuelas técnicas de la provincia.

La participación en dicho certamen no solo significó un reconocimiento al producto en sí, sino también un hito en la formación de los estudiantes. “Nuestros alumnos de sexto año, de la especialidad en Enología, fueron los encargados de elaborar la cerveza desde cero”, explicó la directora. “Desde la bebida misma hasta la tapa y la etiqueta, todo fue creado por ellos. Queremos que salgan con las mejores herramientas posibles para enfrentarse al mundo laboral”. Nievas recalcó que este tipo de experiencias permiten a los estudiantes adquirir habilidades prácticas fundamentales, algo que es clave en la enseñanza técnica.

Este enfoque en la producción y el aprendizaje práctico es parte del ADN de la Escuela Iaccarini. Nievas subrayó que el objetivo principal es formar a jóvenes capacitados para el trabajo y para estudios superiores. “En tiempos difíciles, mantener proyectos de este tipo no es sencillo, pero creemos firmemente en que nuestros alumnos merecen una formación de calidad, que les permita destacarse y enfrentar cualquier desafío”, sostuvo.

Uno de los aspectos más destacados de la propuesta educativa de la escuela es la “Semana Iaccarini”, un evento que se ha convertido en una tradición en el calendario institucional. “Este año celebramos el quinto aniversario de la Semana Iaccarini, que se desarrollará del 23 de octubre al 1 de noviembre”, comentó Nievas. “Comenzamos con un acto formal donde celebramos nuestros 84 años de historia, y luego seguimos con una serie de actividades que incluyen catas de vino y aceite de oliva, capacitaciones y una exposición de nuestros productos”.

Durante esta semana, los estudiantes tienen la oportunidad de mostrar lo que han aprendido y perfeccionado a lo largo del año. “La cata de vino y aceite de oliva es uno de los momentos

más importantes”, señaló la directora. “Nuestros alumnos de quinto y sexto año se preparan para mostrarse como verdaderos profesionales. Es un orgullo ver cómo se desenvuelven y la calidad de los productos que elaboran”.

Además de los logros académicos y productivos, la escuela pone un fuerte énfasis en la colaboración con otras instituciones. “Trabajamos de manera conjunta con el INTA, la Facultad de Ciencias Agrarias y otras escuelas técnicas agropecuarias de la provincia”, explicó Nievas. “Estos vínculos nos permiten ofrecer capacitaciones adicionales a nuestros estudiantes y enriquecer su formación”.

En cuanto a la comercialización de los productos elaborados en la escuela, explica que hay varias formas de adquirirlos. “Pueden acercarse a la escuela, que está en la calle Tirasso 300, de lunes a viernes de 7 a 19 horas, o contactarnos a través de nuestras redes sociales”, detalló. “Incluso ofrecemos la opción de entregar los productos a domicilio en algunos casos. Queremos que la gente pueda disfrutar de lo que hacemos de la manera más sencilla posible”.

Con un enfoque en la excelencia académica y productiva, la Escuela Pascual Iaccarini sigue avanzando en la formación de los futuros profesionales del agro y la industria en Mendoza. “Nuestro compromiso es con los estudiantes”, concluye Nievas. “Ellos son nuestro foco, y cada proyecto que realizamos está pensado para darles las herramientas que necesitan para enfrentar un mundo cada vez más competitivo. Estamos orgullosos de lo que hemos logrado y de lo que seguiremos haciendo”.