



Observatorio Educativo

Práctica #144: Fortalecimiento del área TP-Agropecuario, mención vitivinícola

Establecimiento: Liceo Polivalente Domingo Ortiz de Rozas

RBD: 4049-5

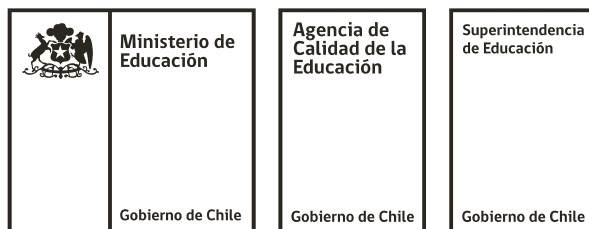
Ubicación: Coelemu, VIII Región del Biobío

Nivel educativo: Educación Media

Año: 2019

Resumen: La metodología apuntó a clases teórica-prácticas, alternando la formación en aulas y laboratorios del Liceo Bicentenario con salidas a terreno en empresas y asociaciones de viñateros en convenio. Durante las salidas pedagógicas todos/as los estudiantes participaron en labores de cosecha, molienda, vinificación y envasado.

Práctica sistematizada por:
Ministerio de Educación – Departamento Liceos Bicentenario



Todas las prácticas levantadas por el Ministerio de Educación, Agencia de Calidad y Superintendencia de Educación no abordan necesariamente todo el hacer de la escuela, sino que se focaliza en un conjunto de actividades concretas que presenta relevancia educativa, sistematicidad y grados crecientes de institucionalización. Además, es conveniente que ella esté sujeta a una mejora continua.



Nombre del establecimiento	Liceo Polivalente Domingo Ortiz de Rozas
RBD	4049-5
Sostenedor	Ilustre Municipalidad De Coelemu
Dependencia	Municipal
Comuna	Coelemu
Región	VIII Región del Biobío
Matrícula total	799
IVE	74,7 %
Número de docentes de aula	76

Esta información corresponde a la recaba al momento de sistematizarse la práctica durante el 2019.



1. Propósito

¿Para qué se realiza?

La comuna de Coelemu, perteneciente a la zona de rezago del Valle del Itata, es reconocida por ser una zona con una gran tradición en la producción de uvas y vinos, sin embargo este es un oficio que se ha ido perdiendo con el tiempo a raíz de la migración de jóvenes a otras localidades en busca de oportunidades.

El proyecto educativo del Liceo apunta a entregar mayores oportunidades a todos/as los estudiantes y a responder eficazmente a las necesidades y oportunidades del territorio.

Se hace necesario capacitar a nuevas generaciones en el rescate de oficios locales y en la utilización de tecnologías que generen mayores oportunidades de desarrollo y de emprendimiento.

Se trabajó con 15 estudiantes, hombres y mujeres de la especialidad de Agropecuaria, mención vitivinícola, de 3ro y 4to medio

2. Descripción

Relatar problemática abordada. Identificar período en el que se lleva a cabo la práctica y cómo se ha ido desarrollando (paso a paso)

La metodología apuntó a clases teórica-prácticas, alternando la formación en aulas y laboratorios del Liceo con salidas a terreno en empresas y asociaciones de viñateros en convenio.

Durante las salidas pedagógicas todos/as los estudiantes participaron en labores de cosecha, molienda, vinificación y envasado.

Con los conocimientos, habilidades y competencias que adquirieron, se dio paso al proceso de vinificación en el laboratorio de ciencias del Liceo haciendo uso de equipamiento facilitado por la asociación de viñateros Vinos de Patio SPA y utilizando cepas representativas del Valle del Itata como lo son Cinsault y país, también donadas por viñateros.

En esta etapa docentes de la especialidad de agropecuaria trabajaron articuladamente con otros docentes de la formación general.



A través del departamento de ciencias, en conjunto con estudiantes, se realizó el monitoreo del proceso de fermentación del vino, a través de sensores de temperatura.

También, el departamento de artes y tecnología trabajó con estudiantes, el diseño de un envase y marca de producto.

Actualmente se está preparando el método de envasado con las empresas viñateras, quienes facilitaran la maquinaria para realizar la labor.

3. IMPACTO DECLARADO

¿Qué cambios se han generado a partir de la práctica? ¿Qué elementos positivos se observan luego de la implementación?

La iniciativa ha generado un impacto positivo en los y las estudiantes, quienes reflejan un gran entusiasmo, motivación y compromiso con el trabajo.

Junto con esto, han desarrollado habilidades creativas, de resolución de conflictos y trabajo colaborativo.

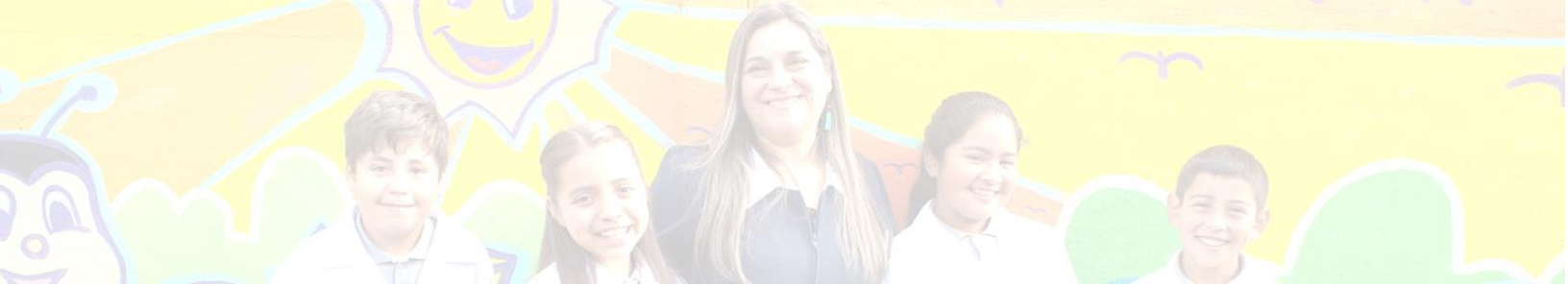
Además del impacto en los/as estudiantes, los docentes se han visto impactados, pues ha contribuido a que se articulen y trabajen de forma colaborativo con otros/as docentes.

Finalmente, la formación en alternancia ha contribuido a estrechar los lazos con las empresas en convenio quienes han sido parte y apoyado todo el proceso.

5. ANEXO

5.1 Recomendaciones esenciales

- Tener docentes altamente motivados, competentes en el área.
- Contar con vínculos y/o convenios con el sector productivo
- Disponer de materiales, insumos e implementos (o trabajar en conjunto con una empresa).



5.2 Testimonios

“Como profesor me siento contento de ser parte de esta iniciativa que ha propuesto el liceo, que me permitan enseñar y mostrar la experiencia que tengo elaborando vinos.

Hoy en día el Valle del Itata se reconoce por la calidad de sus vinos y es muy necesario que se sumen personas jóvenes a esto, que sean capaces de innovar, de emprender y de resguardar el patrimonio.

Trabajar con los alumnos ha sido enriquecedor, yo aprendo de ellos y siento que trabajando en educación puedo contribuir al desarrollo del valle del Itata.

Puedo constatar además, que el Liceo tiene un proyecto educativo innovador el cual es capaz de responder a las necesidades del territorio.”

Docente de agropecuaria 4to medio-Elier Ortiz Mora

“Para mí como docente las prácticas son actividades que van en directo beneficio del aprendizaje de los estudiantes y profesores ya nos permiten poder dar a conocer los contenidos de manera más didáctica y que los alumnos aprendan haciendo, trabajando en lo que se está viendo en el aula, una forma de ir haciendo las actividades que a futuro desarrollarán de forma autónoma y como profesionales. Sirve como un incentivo para los alumnos ya que las prácticas son más amigables con el trabajo en terreno que es para lo que ellos se están formando, hace que los alumnos se involucren desde un principio con el área y con la carrera se ven más comprometidos y entusiastas”.

Docente de agropecuaria 3ro medio Guido Sanhueza

“Para mí elaborar el vino con la materia prima que proviene del mismo territorio donde yo crecí es una experiencia muy bonita. Hemos trabajado en el Liceo y realizado muchas salidas pedagógicas para visitar a viñateros, eso nos ha permitido hablar con enólogos, conocer sus bodegas, sus maquinarias y su sistema de trabajo que está enfocado a gran escala.

Hoy puedo decir que me encanta mi carrera, tener la capacidad de crear algo con mis propias manos, sin químicos es algo que me motiva a seguir estudiando y aprendiendo para contribuir al desarrollo de mi territorio”.

Estudiante de 4to medio-Valentina Bautista



5.3 Imágenes en terreno

