El IES Joaquín Costa de Cariñena, único centro de Aragón donde se pueden estudiar los ciclos formativos de Vitivinicultura

jueves 22 de junio de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



El sector del vino es fundamental en la economía de Aragón y cada vez demanda más trabajadores cualificados que sepan cómo hacer vino y, además, tengan conocimientos de análisis, calidad, marketing y logística. Una necesidad que hace veinte años atendió el Departamento de Educación del Gobierno de Aragón creando el Grado Superior en

Vitivinicultura y el Grado Medio en Aceites de Oliva y Vinos, unos ciclos que ya se impartían en algunas comunidades españolas, pero no en la aragonesa, donde fueron pioneros.

Esta formación especializada ha convertido al centro cariñenense en el único de Aragón donde se pueden obtener estos dos títulos. Las fechas de inscripción, para formarse en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos y Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, en el curso 2023/2024, son del 28 de junio al 3 de julio.

El centro cuenta con un profesorado «altamente cualificado». Son licenciados en diferentes disciplinas que se complementan (Química, Veterinaria, Biología, Ciencia y Tecnología de Alimentos,...) y dotan a los alumnos de una «visión muy completa y multidisciplinar». Los estudiantes realizan prácticas en empresas nacionales y también tienen la oportunidad de disfrutar del programa Erasmus + en el extranjero, para completar su formación y mejorar sus competencias para incorporarse al mercado laboral.

La empleabilidad de los estudiantes que cursan estos ciclos formativos, por los que han pasado más de 250 alumnos entre los dos grados, es del 100 %. «Nos llegan muchas ofertas de trabajo tanto de bodegas como de almazaras y cuando las difundimos entre nuestros titulados constatamos que ya están, casi todos, trabajando en el sector. Sobre todo, en los departamentos de calidad, producción, comercialización, enoturismo y en viticultura. Algunos de nuestros alumnos trabajan en bodegas familiares, otros, como emprendedores, han iniciado sus propios proyectos. Tenemos un número reducido de inscritos que nos permite una tutorización y enseñanza personalizadas. En nuestras visitas a ferias y bodegas encontramos a nuestros titulados por todo Aragón», han explicado los responsables de los ciclos formativos.

Por las aulas de estos ciclos formativos han pasado reconocidos profesionales del mundo del vino como Jorge Navascués, Fernando Mir (El vino del desierto), Jesús David Cuartero (Palmeri Sicilia), Yolanda Díaz (Bodegas San Alejandro), Luis Geirnaerdt (Bodem bodegas), Jesús Toledo (Garage Wine), Ander Carcar (Bodegas Bagordi), Ana Salvador Ruberte (Bodegas Ruberte) y Juan García Ruíz (Bodegas San Valero), entre

otros.

«Nuestros alumnos realizan todo el proceso de elaboración de vinos, cavas, licores, vinagre, cerveza, sidra y aceite de oliva en la bodega-taller del centro. Contamos con unas completas instalaciones para poder realizar estos ciclos: bodega, laboratorio, sala de catas y almazara propia», han destacado desde el centro.

Estos ciclos especializados cumplen dos décadas y van a realizar, a mediados de junio, un evento conmemorativo en el instituto de Cariñena como inicio de una serie de actividades, charlas, catas y jornadas que se celebrarán durante el próximo curso.

PREMIOS

Estos ciclos formativos han sido reconocidos en numerosas ocasiones, siendo finalistas del International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2019, en la categoría «Mejor iniciativa de promoción», por su proyecto «Wine Women Experience» donde daban visibilidad a las mujeres en el mundo del vino. Además, varios alumnos han recibido el Premio Extraordinario de FP de la Familia de Industrias Alimentarias.

FECHAS DE INSCRIPCIÓN CURSO 2023/2024

· Presentación de solicitudes: Desde las 9 horas, del miércoles 28 de junio, hasta las 14 horas, del lunes 3 de julio. Ambos inclusive.

· Matriculación del alumnado: Desde las 9 horas, del viernes 21 de julio, hasta las 14 horas, del lunes 24 de julio. Ambos inclusive.