

# Formación profesional con la mira puesta en la producción

*El trabajo conjunto entre dos instituciones pone en valor la potencialidad de ambas partes y permite aunar esfuerzos para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, al facilitar el intercambio de recursos, herramientas, conocimientos, prácticas y experiencias.*

050

U n Ejemplo concreto de este proceso es Puesto Chañar, que este año celebra 26 años de trayectoria educativa; se trata del Centro de Formación Profesional N° 2 con sede en San Patricio del Chañar. Su lema “educación, trabajo y producción” se manifiesta en todas las actividades que desarrolla; ofrece educación para jóvenes y adultos desde los 16 años con distintos niveles educativos siendo su área de influencia, además de San Patricio, alcanza las localidades neuquinas de Centenario, Vista Alegre y Añelo en la provincia de Neuquén.

La propuesta de formación está orientada al productor, la familia rural, operarios agropecuarios, emprendedores, instituciones públicas y organizaciones sociales. Su agenda anual de capacitaciones está estructurada de manera directa con las demandas y necesida-

des que genera el desarrollo productivo de la región; es una institución educativa pública y gratuita, y pone especial importancia en la capacitación de sus estudiantes para que puedan incorporarse al mundo del trabajo de manera exitosa. También ha promovido desde sus inicios a que sus estudiantes puedan desarrollarse de manera independiente como productores, elaboradores y emprendedores del sector agropecuario.

En la actualidad se explotan parcelas de cien metros cuadrados dentro del predio, se produce vino, cerveza, hidromiel, hay gallineros modelos, producción de huevos, entre otras actividades. Los alumnos comienzan a producir durante su formación y luego continúan vinculados a la institución a través de las distintas unidades productivas.

Este año, en el marco del Proyecto deno-

minado Circuito de Procesos Productivos Agroalimentarios se vinculan los procesos educativos con la producción agropecuaria que es la marca registrada de la localidad. El Proyecto es posible a partir de los aportes y colaboraciones que brindan el Consejo Federal de Ciencia y Tecnología (COFECYT), el Consejo de Planificación y Acción para el Desarrollo (COPADE) y la Fundación de la Universidad Nacional del Comahue para el Desarrollo Regional (FUNYDER).

Esta segunda etapa implica el fortalecimiento de las unidades didácticas productivas, que consisten en espacios de trabajo reales con infraestructura edilicia, equipamiento y habilitaciones para el desarrollo las actividades formativas y las prácticas profesionalizantes.

Así mismo se continúa con la consolida-



PUESTO CHAÑAR ES MUCHO MÁS QUE UN CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL. RECORRERLO ES UNA EXPERIENCIA. SUS UNIDADES PRODUCTIVAS SE HAN TRANSFORMADO EN UN ATRACTIVO TURÍSTICO DE LA LOCALIDAD, CON VISITANTES QUE LLEGAN DE TODO EL INTERIOR NEUQUINO Y SU FERIA GASTRONÓMICA 'MANDUCA' YA ES MARCA REGISTRADA CON COMENSALES DE TODO EL ALTO VALLE.



---

“Tenemos el curso de elaborador de vinos, entre 20 y 30 alumnos todos los años, para que esté formado tiene que tener tres temporadas, con tres procesos productivos están formados en la práctica, más allá de la formación teórica. Cada uno tiene su tanque de fermentación, se elabora en grupo. Contamos con la habilitación del Instituto Nacional de Vitivinicultura para la elaboración de vino casero, podemos hacer hasta 7.000 litros anuales. Para la elaboración con fines educativos nos sobra. Trabajamos con instructores que son graduados de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y son los que hicieron los vínculos con el Probien y el Conicet. Entre todos compran las botellas y las uvas y al final del curso, cada uno se va con cien botellas, algunos las venden para recuperar los gastos. Para esta temporada se compraron 300 mil pesos de uva, a 30 pesos el kilo. A eso hay que agregar las botellas y el corcho. Se producen 7.000 botellas que se venden a 200 pesos. Todo eso lo trabaja el grupo, son todos adultos y es fácil organizar. Es un grupo muy ameno.”

ING. AGR. ARIEL CHARA, DIRECTOR.

---

ción del circuito interpretativo agroturístico que combina la producción, la educación y el turismo, los visitantes pueden conocer el proceso que hay detrás de cada agro-alimento y tener contacto directo con los productores y el lugar de producción. El recorrido está abierto todo el año y en función de la estacionalidad, los mismos visitantes pueden ser parte de alguna de las actividades cotidianas que se realizan, con el fin de acercarse a través de una experiencia directa con la producción rural y ser parte del proceso de elaboración de dulces, conservas, bebidas, entre otros.

Otra línea de trabajo con el Centro es la línea de colaboración conjunta con el Grupo de Estudios Sociales Agrarios (GESA) de la Universidad Nacional del Comahue. El objetivo principal está dirigido a poner en marcha un proyecto de diversificación productiva para productores familiares de Patagonia Norte.

Algunas actividades que se articulan, en el marco del convenio incluyen actividades de capacitación en agroturismo, desarrollo de ferias, formas de organización y gestión, entre otras.

También con la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CONICET, el PROBIEN y Puesto del Chañar desarrollan la investigación sobre levaduras nativas e híbridos para la elaboración de sidra artesanal patagónica. El objetivo principal de la investigación es diferenciar bebidas elaboradas genuinamente con materia prima y levaduras autóctonas, ya que actualmente la industria de la sidra utiliza levaduras importadas de origen europeo, pudiendo así elevar la calidad de las sidras y otorgarle un fuerte impacto Patagónico al producto.

Así mismo el centro brinda capacitaciones, que dictan científicos-investigadores y

docentes de la Universidad para productores de bebidas fermentadas, especialmente en el manejo de levaduras, con emprendedores en la producción de vinos, sidras y cervezas.

El director del Centro de Formación Profesional, ingeniero agrónomo Ariel Chara, afirmó que “la vinculación interinstitucional es muy importante”; destacó que el objetivo de la institución es “fortalecer las unidades didáctico-productivas con la idea de experimentar, nuestro objetivo principal es educativo, pero para educar hay que producir, todas las unidades están montadas con sentido productivo, tenemos la metodología de cesionar las unidades a los emprendedores en formación para que aprendan a producir y a vender, es un programa de formación de emprendedores en el marco de la economía social y la agricultura familiar”. ●