

Pan y vino para descubrir la Dieta Mediterránea fuera del aula

La Merced cierra un proyecto basado en dos de los pilares de la alimentación

Junto con el aceite de oliva, hay otros dos productos estrella en la cultura de los países que conforman la Dieta Mediterránea, declarada por la Unesco Patrimonio de la Humanidad en el año 2010. En este legado patrimonial están los cereales y el vino, que en el caso de la provincia de Soria cuenta con calidad dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Por eso los alumnos de Hostelería y Turismo del CIFP La Merced de la capital soriana realizaron durante este curso un proyecto Aula Empresa, que está cofinanciado por el Fondo Social Europeo, en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, y por el que el centro ha recibido 3.000 euros para financiar visitas a distintas empresas del sector.

Gracia a ello, los alumnos de los ciclos superiores de Formación Profesional que se imparten en el centro soriano (Dirección en Cocina, Gestión de Alojamientos Turísticos, Agencias de viajes y Gestión de eventos y el de Guías, Información y Asistencia Turística) pudieron realizar distintas visitas a bodegas de la Ribera del Duero así como a una fábrica de harinas.

El viaje comenzó con una visita a Atauta, una pequeña pedanía de la villa ribereña, que cuenta con el mayor conjunto de bodegas y lagares de la región, declarados BIC y que sorprende como paisaje enológico, también por el cuidado que han tenido sus vecinos de preservar cepas centenarias, viñedos y las bodegas donde se reúnen para celebraciones, de manera que mantienen viva esa esencia de la Dieta.



Los estudiantes durante la visita a la bodega Dominio de Atauta. HDS

Los alumnos también pudieron aprender de la mano del enólogo Jaime Suárez, de Dominio de Atauta, cómo se elaboran estos vinos galardonados, conocer los secretos de los viñedos con los que la bodega cuenta para elaborar sus tintos, realizar una cata en la bodega y disfrutar de la sala de barricas.

El viaje a Atauta no finalizó con la visita a la bodega, ya que gracias al alcalde pedáneo de la localidad,

Adolfo Tomás, y a varios vecinos, los alumnos visitaron los lagares y bodegas que conforman el popular barrio de la localidad y allí conocieron las tradiciones familiares. Tras esta visita el viaje continuó a San Esteban, la primera parada, en bodegas Antídoto. Allí, David Hernando, les mostró a alumnos y profesores la forma de trabajo de esta bodega, dando a conocer sus vinos, entre ellos el popular Roselito.

Y para concluir el viaje, una parada obligatoria en la fábrica de harinas sanestebeña, de la mano de Jaime García de Cárdenas, quien explicó a los alumnos este proyecto familiar que lleva más de un siglo en marcha y que ahora, superando las adversidades, sigue trabajando con la base de la agricultura ribereña, el cereal, pero introduciendo e innovando en nuevos productos, todos ellos con garantía ecológica.

Una forma de huerto sostenible, económico y en 'código abierto'

El Pico Frentes permite conocer su invernadero con realidad virtual

Los programas de código abierto son aquellos en los que el autor original permite que quien quiera pueda ir añadiendo cambios, mejoras y evoluciones, teniendo acceso a sus entresijos. En el CIFP Pico Frentes, con la colaboración del IES Virgen del Espino, llevaron este curso la idea más allá para trasladar este concepto al diseño.

Aún más, optaron por desarrollar este proyecto aula empresa con una apuesta por la sostenibilidad. Así, crearon un invernadero prácticamente autosuficiente en cuestiones energéticas, con un diseño muy sencillo y que aprovecha estructuras como los palés. Para quien quiera replicarlo se han habilitado formas de consultar los planos en internet e incluso un trabajo de realidad virtual para que los interesados en reproducirlo puedan primero visitarlo.

Dentro de esa transferencia de conocimiento, el invernadero pasivo tendrá además una función muy didáctica. Los alumnos y alumnas del ciclo de grado superior de Dise-

ño y Amueblamiento del Pico Frentes finalizaron el desarrollo del prototipo para huertos escolares, que ayudaría a los centros a poder utilizar el huerto como recurso didáctico durante todo el curso. Esto es, el centro que desee mostrar a sus alumnos los ciclos biológicos e incluso la alimentación sana puede aprovechar el trabajo ya realizado desde la FP.

CALOR Y RIEGO REGULADO

Este invernadero, construido completamente en madera, consta de un muro de inercia que almacenará el calor durante el día para desprenderlo durante la noche y de una instalación con un panel solar y una placa Arduino que controla el riego por goteo cuando la humedad de la tierra disminuye por debajo de cierto valor y que pone en marcha la ventilación del mismo cuando es necesaria.

El prototipo se complementa con un bancal de madera para cultivar en su interior y un compostero donde poder incorporar los restos vegetales. Al utilizar palés, formas

rectas y materiales sencillos de encontrar, es fácil y económico de replicar, una característica que puede ser muy útil para los colegios que quieran adoptarlo.

Los alumnos, gracias a la formación recibida por diversas empresas, han creado además un vídeo renderizado promocional y un vídeo en 360 grados para que cualquiera pueda realizar una visita virtual al prototipo mediante gafas de realidad virtual. Se ha intentado que el diseño sea lo más económico posible y que su montaje y fabricación sea lo suficientemente sencilla.

En este sentido cualquiera podrá descargarse toda la información del proyecto, incluido los planos desde la web del departamento: <https://madera.picofrentes.org/>. El proyecto ha contado con la colaboración de otros ciclos formativos del centro y con la participación del IES Virgen del Espino y está enmarcado dentro del «Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020.



Medición del pH durante la creación del prototipo. HDS



Sencillez, economía y eficiencia en un modelo creado para que se copie. HDS