

Desde adentro

Escuela Agraria Arrocerera de Vergara



Emiliano Ferreira (I)

Desde los inicios en el año 2001, estoy vinculado a la Escuela Agraria Arrocerera de Vergara, cuando al principio era un curso dependiente de la Escuela Técnica de Treinta y Tres.

Con el objetivo inicial de capacitar a jóvenes del medio en las tareas prácticas relacionadas al cultivo de arroz, la idea original fue madurando hasta alcanzar un formato de curso donde además de las materias del Área Técnica, Maquinaria Agrícola, Agricultura, Procesos agroindustriales, Gestión agropecuaria y Seguridad laboral, se dictaban clases de las materias correspondientes al cuarto año liceal.

Pese a las carencias iniciales, fundamentalmente de infraestructura edilicia, el esfuerzo y la dedicación del grupo de docentes y colaboradores allegados, comprometidos con su trabajo pero aún más con la tarea social que desarrollaban, permitió que el curso se fortaleciera, lograra tener sus propias instalaciones y fuese reconocido como Escuela Agraria por el Consejo de Educación Técnico Profesional de la Universidad del Trabajo.

Las paradojas que en muchas ocasiones cada uno de nosotros enfrentamos, depararon que las mejoras en infraestructura y servicios para dotar de mayor calidez a nuestros alumnos y alumnas, no se reflejaron en el crecimiento de la matrícula de ingreso de esos años. Diversas causas, internas y externas, explican esta problemática de las cuales no nos deslindamos pero que si enfrentamos para revertir con sustentos sólidos y en el menor lapso posible.

Desde el sector productivo se recibieron señales de que era necesario reformular el curso, las mismas rápidamente fueron captadas por el equipo docente de la Escuela, quienes además recibimos a diario el diagnóstico más básico y elemental, la motivación y el interés de los propios alumnos y el crecimiento intelectual que alcanzan en el proceso de

aprendizaje.

Dos aspectos básicos se incorporaron a la reformulación del curso de Educación Media Profesional (EMP) arrocerero, por un lado el diseño curricular donde se incorporan asignaturas y se actualizan programas de materias específicas en respuesta a la mejoras tecnológicas adoptadas por el sector productivo en estos últimos años y la inserción de nuevos cultivos en la región que llevan a desarrollar una nueva propuesta donde el arroz se integra en diversos sistemas de producción.

Por otra parte y no menos importante, se vuelve a los orígenes del curso ya que se ajustan los tiempos educativos del calendario escolar al ciclo biológico del cultivo, de tal forma que los estudiantes puedan participar en todas las etapas del mismo, que con mayor intensidad se desarrollan durante el verano.

A partir de este año también se implementará un proyecto novedoso, elaborado por el equipo docente del área técnica, que consiste en la realización de trabajos de taller en grupos de alumnos, donde se realiza en predios de productores, el seguimiento de las actividades vinculadas al cultivo, se participa en la ejecución de las diferentes labores, se toman registros, se realiza un diagnóstico y se elabora una propuesta final de producción, contando con el apoyo y la guía de docentes específicos para ese fin. Naturalmente que para el éxito de este nuevo emprendimiento, la colaboración del productor arrocerero y de la Asociación Cultivadores de Arroz, a la cual estoy afiliado, son fundamentales para la formación de los recursos humanos que en un futuro podrán desempeñarse en el ámbito laboral.

Internamente se están procesando los cambios necesarios para que el curso retome la fortaleza de sus inicios, pero



un tema importante es que se conozcan fehacientemente cuales son las competencias construidas, desarrolladas y consolidadas de un egresado del curso, de tal forma de no generar falsas expectativas, ni en los propios estudiantes ni en sus posibles empleadores. Un egresado de este curso de dos años de duración, cuya modalidad es presencial en régimen de internado y con el requisito de ingreso de haber aprobado la Educación Media Básica (tercer año), podrá ejecutar tareas específicas al sistema arrocero, aplicar conocimientos tecnológicos y

técnicos-operativos, colaborando en el diagnóstico de su especialidad, desempeñar tareas individuales o en equipo respetando los órdenes jerárquicos y las normas de seguridad laboral. Sin embargo otros atributos como ser, dominar lenguajes específicos, códigos y principios de la fisiología del cultivo relacionados al ambiente, le permiten comprender la relevancia de los tiempos de ejecución de las tareas en los plazos requeridos, que garantizan la mayor eficiencia posible. Estos conceptos adquiridos sumados a la capacidad individual de la persona de aspirar a mejorar su intelecto le abren la posibilidad de continuar su proceso de crecimiento personal, ya sea dentro del ámbito laboral donde podrá formarse de acuerdo a los requerimientos de la empresa o dándole la continuidad educativa que permite el egreso de la Educación Media Profesional.

Los egresados de nuestro curso obtienen un certificado de Operario Profesional Arrocero, pero si deciden continuar estudiando tienen diversos trayectos a recorrer, como ser la realización de un Bachillerato Profesional de un año de duración, que les permite ingresar a la formación terciaria no universitaria (Tecnaturas) y también a la formación universitaria y docente.

El enfoque metodológico y el marco curricular, con el detalle de las asignaturas y las horas semanales dedicadas a cada una de ellas, así como la descripción de las instalaciones y del internado masculino y femenino, son aspectos difíciles de transmitir en unas breves líneas, sin embargo los interesados en recibir mayor información podrán vincularse con la Escuela por teléfono (44582965) o directamente visitando sus instalaciones, donde serán cordialmente recibidos por los funcionarios que lo integramos, que además del vínculo laboral tenemos un vínculo afectivo con el centro educativo.

La escuela cuenta con salones calefaccionados, sala de informática, biblioteca, moderno equipamiento para el dictado de las clases teóricas y micro bus para el traslado a los predios de productores, donde se realizan las tareas prácticas que ya se mencionaron y que son un componente fundamental en el proceso de formación académica de este





curso, aprender viendo y actuando, asistidos por un equipo técnico docente, vinculado directamente a la producción en sus diversas ramas. Pero fundamentalmente consiente de la responsabilidad que conlleva el hecho de participar en el proceso educativo de los jóvenes adolescentes que optan por esta Escuela, aunque no necesariamente todos terminaran vinculados a la producción arrocerá, pero si to-

dos formaran parte de una sociedad que nos involucra a todos y sea cual sea su destino, deseamos fuertemente que su paso por la Escuela deje huellas indelebles que aporten positivamente al hombre y la mujer que empiezan a labrar su propio camino.

(1) Ingeniero Agrónomo / Productor arroceró / Docente de Agricultura

	<p>SU CONFIANZA ES NUESTRO MAYOR LOGRO</p>				
	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="845 1825 1133 1915"> <p>Montevideo Plaza Independencia 812 / Piso 3 Tel: +598 2908 0374</p> </td> <td data-bbox="1165 1825 1412 1915"> <p>Rio Branco Cno. Los Saladeros s/n Tel: +598 4675 2036 / 2874</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="845 1926 1133 2004"> <p>José Pedro Varela Gral. Artigas s/n Tel: +598 4455 9014 / 9247</p> </td> <td data-bbox="1165 1926 1412 2004"> <p>Artigas Ruta 30 km 134.5 Tel: +598 4772 9230</p> </td> </tr> </table>	<p>Montevideo Plaza Independencia 812 / Piso 3 Tel: +598 2908 0374</p>	<p>Rio Branco Cno. Los Saladeros s/n Tel: +598 4675 2036 / 2874</p>	<p>José Pedro Varela Gral. Artigas s/n Tel: +598 4455 9014 / 9247</p>	<p>Artigas Ruta 30 km 134.5 Tel: +598 4772 9230</p>
<p>Montevideo Plaza Independencia 812 / Piso 3 Tel: +598 2908 0374</p>	<p>Rio Branco Cno. Los Saladeros s/n Tel: +598 4675 2036 / 2874</p>				
<p>José Pedro Varela Gral. Artigas s/n Tel: +598 4455 9014 / 9247</p>	<p>Artigas Ruta 30 km 134.5 Tel: +598 4772 9230</p>				