PROYECTO

«DEL SUELO A LA COPA: INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO ENTRE FP Y PEQUEÑOS VITICULTORES»

"Actuación financiada por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes y cofinanciada por la Unión Europea (FSE+), en el marco de las Acciones de Calidad en el Sistema de Formación Profesional, Programa EFESO 2021-2027, línea de actuación 6.4 «Implementación de proyectos en Formación Profesional» (medidas 3.e.10, 3.e.11 y 3.e.14)."

Marco institucional

Este proyecto se desarrolla en el marco del Programa CYL INNOVA FP, cuya finalidad es impulsar la calidad, la innovación y la investigación aplicada en la Formación Profesional de Castilla y León mediante iniciativas colaborativas entre centros educativos públicos y el tejido empresarial. Su ejecución se circunscribe al curso académico 2025/2026 y está financiado por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, con cofinanciación de la Unión Europea a través del Fondo Social Europeo Plus (FSE+), en el marco del Programa ÉFESO 2021-2027.

Objetivos

El proyecto tiene como objetivo central el estudio integral de la relación entre las características edáficas de los viñedos y la calidad del vino producido. La finalidad es generar conocimiento técnico aplicable a la mejora de las prácticas de cultivo y elaboración en pequeñas explotaciones vitivinícolas. Para ello se articula la colaboración entre el I.E.S. Juan Martín "El Empecinado", como centro coordinador, y el I.E.S. La Rambla, como centro colaborador, junto con pequeños viticultores de la zona.

Contenidos y actuaciones desarrolladas

El proyecto ha integrado al alumnado de primer curso de los ciclos formativos de grado superior de Laboratorio de Análisis y Control de Calidad y de Vitivinicultura, bajo la coordinación del profesorado responsable de dichos ciclos en ambos centros.

Las actuaciones desarrolladas han abarcado distintos ámbitos. En primer lugar, se celebraron encuentros de coordinación entre ambos centros para analizar los recursos pedagógicos y de equipamiento disponibles. Posteriormente, se realizaron visitas técnicas cruzadas entre laboratorios y salidas a parcelas de viñedo para la toma de muestras en campo. En el centro coordinador se llevaron a cabo análisis físicoquímicos y biológicos de suelos, evaluando parámetros como el pH, la textura, la materia orgánica y la disponibilidad de nutrientes. En paralelo, el centro colaborador realizó análisis enológicos sobre las muestras de vino, determinando la acidez, el grado alcohólico volumétrico, los compuestos aromáticos y otros indicadores de calidad. A partir de ambos estudios, se elaboraron protocolos analíticos comunes y se procedió a la validación cruzada de los métodos empleados. Por último, se mantuvieron reuniones periódicas entre todos los agentes participantes para favorecer el trabajo en red y la toma de decisiones compartida.

Resultados

Los análisis realizados han permitido establecer correlaciones significativas entre las características edáficas de los viñedos y los parámetros de calidad enológica de los vinos producidos. Los resultados obtenidos constituyen una base técnica de alto valor para la toma de decisiones agronómicas en las explotaciones participantes, orientadas hacia una producción más eficiente, sostenible y de mayor calidad diferenciada.

Impacto y beneficios

La sinergia entre los dos centros educativos y los viticultores participantes ha generado un impacto positivo en todos los colectivos implicados. El alumnado ha adquirido competencias técnicas aplicadas en un contexto profesional real, con una valoración muy positiva reflejada en la encuesta de satisfacción realizada al término del proyecto. En algunos casos, la experiencia ha influido directamente en la orientación profesional hacia el análisis y control de calidad en el sector vitivinícola. Por su parte, la totalidad de los agricultores participantes ha expresado satisfacción con los resultados, destacando la utilidad de la información técnica recibida para la gestión de sus explotaciones.

Documento 12

DOCUMENTO JUSTIFICATIVO DE GASTO VINCULADO A LA OPERACIÓN.

PROGRAMA CYL INNOVA FP CONVOCATORIA 2025-2026

IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE FP

LÍNEA 6.4 (Medida 3.e.10, 3.e.11, 3.e.14)

“LÍNEA PRINCIPAL DE ACTUACION 6- IMPULSO Y CALIDAD EN LA FP”

CONCEPTO	CLASIFICACIÓN	IMPORTE	EMPRESA
ALQUILER	SUMINISTRO	13.657,27 €	JL ASENSIO SL
MATERIAL	SUMINISTRO	5.096,12 €	JL ASENSIO SL