



“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco
Obra Don Bosco Rodeo del Medio

El Enólogo

Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco

Obra Don Bosco de Rodeo del Medio

Julio de 2015



Presentación

En nuestra propuesta de Julio escriben nuestros alumnos. Mediante el relato de algunas experiencias, los jóvenes que comparten día a día la Tecnicatura Don Bosco, quieren contar parte de lo que han vivido en el camino de su formación en esta casa.

Al final, les informamos sobre el proceso de inscripciones para ingresar en 2016.

Esperamos que puedan disfrutar de nuestra instancia de comunicación mensual.

Ing. Armando Navarro
Director Académico
Tecnicatura “Don Bosco”



“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco Obra Don Bosco Rodeo del Medio

Un egresado de la Tecnicatura en Francia Sueño hecho realidad

He logrado concretar el sueño de cualquier apasionado a esta gran profesión de la Enología. Pude demostrar en suelo francés que estamos preparados para afrontar cualquier tipo de desafío enológico, ya que nuestro nivel educativo y ético de la Tecnicatura Don Bosco marca una diferencia notable a la hora de poner todo lo aprendido en práctica.

Para mí fue una experiencia increíble el poder trabajar en la “Cuna Mundial” de la enología (Bordeaux-Francia), ya que siempre hay que tener en cuenta que nos apartan 400 años de diferencia, porque las prácticas enológicas y la tecnología son notablemente diferentes. Sí, definitivamente es todo muy complejo y distinto.



Como reflexión final, me gustaría dejar un mensaje muy especial, tanto a las autoridades del establecimiento como a los alumnos que están y vendrán próximamente.

La bodega que me contrató, decidió volver a hacerlo y a pedirme que definitivamente me quede trabajando con ellos... Y esto es realmente una noticia extraordinaria, y no tan solo como logro personal, sino que hay que tomarlo como un premio a tanta entrega, tanto sacrificio, a la sumatoria de profesionales de la Tecnicatura de excelentísimo nivel que se cruzaron en mi camino para enseñarme, para formarme y para demostrarme que todo en la vida se puede lograr si tenemos objetivos claros, corazón grande y mucho AMOR. Es decir: TRABAJO y PERSEVERANCIA, por sobre todo.

Gracias a todos los grandes maestros y personas que me ayudaron y me formaron como persona en esta TECNICATURA DON BOSCO.

Agustín Zangrandi - Egresado 2013



“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco Obra Don Bosco Rodeo del Medio

¿Qué me espera en la Tecnicatura Don Bosco? La experiencia de un alumno pronto a egresar

Estábamos en febrero, ya pasó el módulo de fundamentos y me pregunté, ¿qué será lo que viene ahora? Lo cierto es que el primer paso que vas a dar en Don Bosco es en la fábrica, técnicamente llamado “Proyecto Productivo”.

En ese lugar y bajo la tutela de los profesores vas a aprender a hacer literalmente “de todo”, vas a elaborar conservas de duraznos, peras, ananás, tomates, pimientos, aceitunas, chauchas, dulces de membrillo y alcayota, entre muchos productos más.

Pasemos al mes de abril, son los primeros días de clase y es hora de colocar los cimientos de la carrera, las Industrias Enológica y Oleícola, en el laboratorio Enoquímica y en la fábrica Industria Frutihortícola son los pilares del semestre. Al principio te va a costar pasar de la fábrica al laboratorio, del laboratorio al curso y del curso a la bodega. Pero en cuestión de días le tomás el gusto y ves los resultados cuando elaboraste tus aceitunas, hiciste los primeros análisis y en segundo año, ¡Tu propio vino!

A medida que los días corren te vas dando cuenta de cuán amplio es el medio en el que estás, la dinámica del estudio y la práctica sin pausa te motivan a investigar más y por qué no, a probar vos y elaborar por tu cuenta. Los profesores y directivos, siempre correctos te orientan en lo que necesites y brindan horarios de consulta.

Y así sin darte cuenta llegan las mesas, llega la hora de estudiar y contás con una marcada ventaja, la práctica, te resultará muy útil basarte en lo que hiciste para rendir y aprobar demostrando qué aprendiste. “Aprendí”, si tengo que dar una opinión resumida sobre Don





“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco Obra Don Bosco Rodeo del Medio

Bosco en una frase esa es, “yo aprendí”, en Don Bosco se preocupan para que después de las mesas de exámenes, priorices el “aprendí” antes que el “aprobé”.

Los días parecen horas, los meses se van y cuando querés acordar se terminó el cursado. Es el momento de hacer el balance y éste es más que positivo, la Tecnicatura no sólo te abre las puertas del mundo del trabajo, la Tecnicatura te abre las puertas del mundo del vino, porque estudiamos eso, la técnica y la cultura del vino. ¡Bienvenidos sean todos los que vengan!



Gastón Bachiocchi – Segundo Año

Ella lo ha hecho todo

Con esta frase dicha por Don Bosco intentare contarles porqué hoy me encuentro cursando la Tecnicatura Superior en Enología e Industria Frutihortícola. Mi primer contacto con la Obra Don Bosco fue a través de la devoción a María Auxiliadora. Hace un año atrás me era imposible pensar que hoy podría estar estudiando en la Tecnicatura, más aun, después de 20 años de haber culminado con mis estudios secundarios. Hace varios años que trabajo en una bodega y la idea de poder estudiar enología fue algo que estuvo siempre en mis anhelos.

Le faltaría a la verdad si dijese que no tuve miedos e interrogantes al comenzar esta nueva etapa. Gracias a Dios en este camino, además del apoyo de mi familia, me he encontrado con personas maravillosas que me han alentado y acompañado desde el primer día. Trabajar y estudiar no es tarea fácil y requiere de mucho esfuerzo y compromiso. Aprender a administrar el poco tiempo disponible es fundamental.



“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco Obra Don Bosco Rodeo del Medio

No tengo dudas de que en esta Institución existe un carisma especial entre todos los miembros que la componen. Basta con recorrer las aulas para percibir que el respeto, el compañerismo y la solidaridad son valores que están presentes y que se acrecientan día a día.

La dedicación, el acompañamiento y la contención de directivos y docentes hacia los alumnos hacen que uno se sienta verdaderamente como en casa. Citando las Santas Escrituras el Salmo 37(23-24) dice: “El Señor dirige los pasos del hombre y lo pone en el camino que a él le agrada; aun cuando caiga, no quedara caído, porque el Señor lo tiene de la mano”. Creo sinceramente que mucho de lo que expresa este salmo tiene que ver con mi presente en la Obra Don Bosco es por ello que le estaré eternamente agradecido a María Auxiliadora por haber salido a mi encuentro.

Rodrigo Delsouc - Primer Año





“El Enólogo” - Gacetilla de la Tecnicatura Don Bosco Obra Don Bosco Rodeo del Medio

INSCRIPCIONES PARA INGRESO 2016

La Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas es una carrera corta que brinda formación profesional técnica con una rápida inserción laboral.

El egresado podrá desempeñarse como responsable en bodega, planta de fraccionamiento de vinos, fábrica de conservas y laboratorios anexos. Estará capacitado para manejar todos los procesos y operaciones complejas de las elaboraciones industriales a partir de uvas, aceitunas, frutas y hortalizas.

Para su formación práctica, se dispone de una infraestructura óptima: bodega, planta de fraccionamiento, laboratorios, aulas especiales, finca, fábrica de aceite de oliva, sala de análisis sensorial y planta de conservas frutihortícolas.

TÍTULO

Enólogo Superior y Técnico Superior en Industrias Frutihortícolas.

DURACIÓN DE LA CARRERA:

2 años y medio.

FECHA DE INSCRIPCIONES

01 al 30 de agosto de 2015 de 18 a 20 hs.

REQUISITOS

- ❖ Estudios secundarios completos
- ❖ Preinscripción durante el mes de Agosto
- ❖ Curso de orientación en Noviembre 2015
- ❖ Contenidos: Química, Matemática y Producción e Interpretación de textos



Visita a Bodega

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

- ❖ Fotocopia de DNI y partida de nacimiento legalizada.
- ❖ Fotocopia legalizada de Certificado de Estudios Secundarios o Constancia de Certificado de Estudios en trámite para los que no los concluyeron en el momento de la inscripción.
- ❖ Certificado de buena salud, extendido por un organismo estatal (CONI, Hospital, Centro de Salud).
- ❖ Para los alumnos que trabajan: certificado de trabajo con especificación de horarios.

¡Hasta la próxima!