



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

Informe Estancia Borgoña 2018

El presente informe se divide en tres apartados, primero se explica el proceso de selección realizado para elegir a los alumnos participantes en esta segunda movilidad, segundo descripción de las actividades desarrolladas durante la misma y por último, evaluación de los resultados obtenidos.

1. Proceso de selección de los alumnos.
2. Descripción de las actividades desarrolladas durante la estancia.
3. Evaluación de la actividad.

1. Proceso de selección de los alumnos.

Para acometer la selección de los alumnos lo primero que se hizo es elaborar un cuestionario que recogiese los aspectos a valorar de cada alumno para realizar la selección de acuerdo con lo plasmado al respecto en el Proyecto. En resumen, aparte de estar o haber estado matriculado en el Ciclo y de haber mostrado interés en participar en esta acción, se trata de evaluar su vinculación con el sector, bien a través de empresa propia o familiar o a través de contrato en actividad profesional relacionada, para garantizar que todos estos temas que trabajamos de una forma u otra terminen redundando en mejoras en el sector vitivinícola en los aspectos trabajados.

El cuestionario de inscripción para participar en la estancia fué el siguiente, en el que se han introducido algunas modificaciones respecto al del año pasado, adaptándolo a la realidad del grupo, y en el que figuran los criterios de selección ordenadamente según se aplicarán:

SOLICITUD DE PARTICIPACION EN EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA LA ESTANCIA DE ALUMNOS EN BORGOÑA

Nombre y apellidos: _____
Teléfono de contacto: _____
Email: _____

El IES La Guancha lidera un Proyecto Erasmus+ KA202-025361, denominado EUROVITISOS, en el que además participan la Universidad de Madeira y la EPLEFPA de Beaune (Borgoña), Liceo vitícola de gran tradición.

Dentro de los objetivos del proyecto destacamos el interés del mismo por la profundización en técnicas de cultivo sostenibles, el conocimiento de elaboraciones respetuosas con la expresión del terroir, y en el conocimiento de estrategias de comercialización de productos diferenciados.



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
 Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
 Acción Clave Cooperación para la innovación
 y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
 VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
 ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

Entre otras actividades, para conseguir estos objetivos, está contemplada la estancia de dos grupos del IES La Guancha (profesores y alumnos) en la Borgoña, uno en 2017 y otro en 2018. Durante esta estancia se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje de diversa índole para profundizar en la asimilación por parte de los participantes de contenidos encaminados a conseguir los objetivos descritos.

En principio, las fechas previstas para la estancia de 2018 son del 13 al 27, aunque pueden sufrir alguna pequeña modificación en función de disponibilidad y coste de los vuelos.

Los criterios que se establecen para seleccionar los alumnos participantes son los siguientes:

- Alumn@ matriculad@ de Enseñanzas Parciales “Módulo de cata y cultura vitivinícola” del Ciclo Superior de Vitivinicultura del IES La Guancha en el curso 2017/18.
 - Antigu@s alumn@s que hayan cursado las Enseñanzas Parciales “Módulo de cata y cultura vitivinícola” del Ciclo Superior de Vitivinicultura del IES La Guancha en el curso 2016/17.
 - Antigu@s alumn@s Titulados en el Ciclo Superior de Vitivinicultura del IES La Guancha en cursos anteriores. Indicar promoción:_____.
- Tendrán preferencia de esta promoción (2017/18) hacia atrás correlativamente.

En igualdad de condiciones anteriores se valorará:

- Desempeñar labor profesional o empresarial en el sector vitivinícola o directamente relacionado. Indicar **cargo, responsabilidad, empresa y experiencia**
 - Viticultura: _____
 - _____
 - Elaboración:_____
 - _____
 - Comercialización:_____
 - _____
 - Restauración:_____
 - _____
 - Otros:_____
 - _____
 - _____



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

Tener vínculo familiar con explotaciones vitivinícolas e intención de participar en el futuro en la explotación de las mismas (viñedo, bodega, etc).

Indicar cual: _____

Plazo para presentar la solicitud: lunes 5 de marzo de 2018.

Lugar: Secretaria del IES La Guancha.

En La Guancha, a ____ de _____ de 2018.

Fdo. _____

SR DIRECTOR DEL IES LA GUANCHA

Esta convocatoria se divulgó a través del tablón de anuncios del Centro, en las clases del Ciclo, a través de la página de Facebook del Ciclo Superior de Vitivinicultura y a través de los grupos de Whatsapp tanto de los alumnos de segundo del Ciclo Superior de este curso, como de las Enseñanzas parciales, así como entre los grupos de los alumnos de años anteriores.

Las solicitudes debían presentarse en la secretaria del Centro, dirigidas al Director en el plazo establecido.

Se presentaron las siguiente treinta y siete solicitudes:

1. Alonso Delgado, Belén
2. Baña Martínez, Rafael
3. Barreto Hernández, Ceferina María
4. Batista Socas, José Jesús
5. Consolaro, Davide Maria
6. de Luis Bravo, Juan Enrique
7. Díaz Afonso, José Hilario



30000772



IES La Guancha



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

8. Dorta Pérez, María Ángeles
9. El-Mahi Benabdellan, Karima
10. Febles Ramírez, Miguel Francisco
11. Feigel, Rudolf Cristoph
12. Fernández Pérez, Marcelo Jovane
13. Fuentes Dorta, Benito
14. González García, José Luis
15. González García, Jesús David
16. González García, Ana Delia
17. Gorrín Lutzardo, Maria José
18. Jiménez García, Javier
19. Jiménez Román, Janina Margarita
20. Luis García, Santiago A. J.
21. Luis Palmero, Héctor Antonio
22. Martin Martín, Sandra
23. Melian Expósito, María Yurena
24. Mori Pérez, Ángela Bibiana
25. Núñez Callejón, José María
26. Palmero Ramírez, María Milagros
27. Pérez Torres, Lorenzo Domingo
28. Piñero Elvira, Ione
29. Reyes Cairos, Rosendo
30. Ruiloba Fernández, Ana
31. Santana Hernández, Pedro Jonay
32. Santana Pérez, Ignacio Juan
33. Sanz Martínez de la Peña, Milagros
34. Sosa Padilla, Juan Carlos
35. Tauroni Dalmau, María Nuria
36. Tejera Tejera, Fidel
37. Velázquez Méndez, Roberto

Tras renuncias por problemas de permisos en sus trabajos para tener libres los días de estancia y tras aplicar los criterios que fueron especificados por orden de aplicación en la solicitud de inscripción, los seleccionados fueron los siguientes:

1. Barreto Hernández, Ceferina María
2. Batista Socas, José Jesús
3. Consolaro, Davide Maria
4. de Luis Bravo, Juan Enrique
5. Febles Ramírez, Miguel Francisco
6. Feigel, Rudolf Cristoph
7. Fernández Pérez, Marcelo Jovane



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

8. Jiménez García, Javier
9. Martín Martín, Sandra
10. Mori Pérez, Ángela Bibiana
11. Núñez Callejón, José María
12. Pérez Torres, Lorenzo Domingo
13. Ruiloba Fernández, Ana

Además de los alumnos seleccionados participarán dos profesores:

1. Juan Jesús Méndez Siverio
2. José Eugenio Alonso Hernández

Esta baremación y selección fue comunicada a la Dirección, donde se analizó y aprobó, dando el VºBº.

2. Descripción de las actividades desarrolladas durante la estancia.

El programa de las actividades a desarrollar se elaboró partiendo de los objetivos propuestos en el proyecto, y de forma coordinada y consensuada entre el centro emisor de los alumnos y profesores (IES La Guancha) y el Centro de acogida (EPLEFPA de Beaune), teniendo además en cuenta los resultados de la evaluación de la estancia del año pasado.

Las actividades desarrolladas han sido las siguientes:

Lunes 14:

Se dedica la jornada al desplazamiento del grupo, saliendo del aeropuerto Tenerife Norte, vía Fuerteventura, para llegar a Lyon, desde donde nos desplazamos en dos minibuses hasta Beaune, a donde llegamos de madrugada y nos alojamos en un pequeño Hotel.

Martes 15:

Comenzamos las actividades docentes con una recepción en el EPLEFPA, explicación de la organización del Centro y tras el almuerzo, presentación de la viticultura de la Borgoña realizada en el mismo campo entre la viñas, a cargo del profesor S. Fauve, terminando con una cata de diferentes tipos de vinos, también en campo.

Miércoles 16:

Jornada dedicada completamente a sesiones teóricas. Durante la mañana Christelle Rousset presenta la viticultura, suelos, variedades, cultivo, etc..



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

En la sesión de tarde F. Dennis, acerca a los alumnos al tema comercial, realizando dos presentaciones, una acerca del mercado interior del vino en Francia y otra relativa al mercado mundial.

Jueves 17:

Dedicamos la mañana a conocer los métodos de elaboración que se aplican en las diferentes zonas de Borgoña, en función de variedades y tipologías de vinos que pretenden, tanto en blancos como tintos. Esta presentaciones corren a cargo de la profesora Brigitte Moratin. Tras el almuerzo, durante la tarde vistamos la Cooperativa de Buxy, modelo de gran producción de vino en Borgoña.

Viernes 18:

Comenzamos la jornada continuando con la profundización en el conocimiento de la viticultura en Borgoña, en esta ocasión más encaminado al establecimiento de un viñedo, a las operaciones que se realizan, control de plagas y enfermedades más frecuentes a cargo de Christelle Rousset.

Por la tarde, ruta por la Cote de Beaune, Cote de Nuit y Haute Cote de Nuit.

Terminamos la jornada con la visita a Confuron Cotedidot en Vosne Romani, reputado viticultor elaborador muy representativo del vigneron borgoñés que además lleva más de 20 años practicando viticultura ecológica.

Sábado 19:

Jornada cultural. Por la mañana visita al mercado de Beaune y a continuación visita a Dijon, capital administrativa de la Borgoña, y de regreso paramos para conocer el pueblo medieval de Chateneauf.

Domingo 20:

Aprovechamos el día festivo, sin clases, para visitar la zona de Beajoulais, donde tradicionalmente se elaboran los vinos por el método de Maceración Carbónica. Conocemos las características de los viñedos en sus diferentes subzonas y visitamos la bodega familiar de Enmanuelle et Pascal Blandin, donde nos explican detalladamente los métodos de elaboración que aplican y nos hacen una cata de sus vinos.

La tarde la dedicamos a conocer el centro histórico de la ciudad de Lyon, declarado Patrimonio de la Humanidad.

Lunes 21:

Día de Pascua, festivo en Francia, por lo que no tenemos clase, lo que no es motivo para que no continuemos aprendiendo. Visitamos la zona de El Jura, primero Chateau Chalon, con visita al Dominio Berthet-Bondet, donde nos explican las características edafoclimáticas de la



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

zona, así como los vinos tan particulares que elaboran, entre ellos el Vino amarillo, y sus técnicas de elaboración. Realizamos cata de los distintos vinos y hacemos recorrido por las instalaciones.

A continuación nos trasladamos hasta la localidad de Arbois, para conocer otra zona de la AOC y probar otro tipo de vino, el Vino de paja, que se sobremadura la uva en cajas sobre paja después de la vendimia, antes de vinificarla.

Es una zona muy tradicional, donde se practica mucha viticultura ecológica y biodinámica, lo que nos viene muy bien para profundizar en los objetivos de nuestro proyecto.

Martes 22:

Comenzamos la jornada con la visita a un pequeño elaborador en Nuit-San Georges, intentando adentrarnos cada vez en los modelos de sostenibilidad que aplican estos pequeños elaboradores de la región de Borgoña. La bodega visitada es Domaine Manuel Olivier, que cultiva 15Has en 24 Denominaciones de Origen.

Por la tarde en clase, de regreso en el Lycee, comenzamos con la aproximación a la viticultura biodinámica, de Antoine Petiprez.

Miércoles 23:

Continuamos con Antoine sumergiéndonos en el mundo de la Biodinámica, a lo que dedicamos toda la mañana de clase.

Por la tarde, Brigitte Madon explica las elaboraciones del Cremant, sus técnicas y control. Para terminar esta parte visitamos la bodega Vieau Ambal, importante bodega elaboradora de Cremant, que impresiona a los alumnos por su equipamiento tecnológico y volumen de producción.

Jueves 24:

Por la mañana nos desplazamos a Pomard, para visitar el Domaine de Antoine Petiprez. Vemos una de sus parcelas más próximas y luego su pequeña bodega y cata de los vinos. La visita nos sirve para profundizar en el concepto práctico de aplicación de la biodinámica al cultivo de la vid y elaboración de vinos.

Por la tarde, acompañamos a Sylvaine Bujeon, responsable del Domaine del Lycee a una parcela situada en Haut Cote de Beaune, que utilizan para la selección masal de Chardonnay y Pinot Noir. Sirve la visita para explicarnos las técnicas de cultivo que aplican y las líneas de investigación en las que colaboran desde el Lycee con otros Organismos Vitivinícolas Regionales.



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

Viernes 25:

De mañana nos acercamos hasta las instalaciones que la tonelería Seguin Moreau tiene en la Borgoña. La visita resulta muy productiva. Comienzan explicando la selección de las maderas, su proceso de corte y secado, para continuar luego a lo largo de toda la planta conociendo todos los pasos del proceso de fabricación de la barrica, hasta su terminación y envío al cliente.

De regreso al Lycee, tras el almuerzo, realizamos nuestra exposición sobre la vitivinicultura canaria para alumnos y profesores, a la que asisten unas 50 personas. Comenzamos por una exposición teórica sobre los suelos, el clima, las variedades, la historia y nuestras técnicas de cultivo, a lo que dedicamos algo más de media hora. A continuación, realizamos una cata de 13 elaboraciones donde mostramos variedades y tipologías de vinos. Esta acción la consideramos muy importante dentro de la consecución de los objetivos del proyecto, al llegar con la realidad de nuestra región a los profesores del Lycee y los futuros profesionales del sector y de la sumillería en Borgoña.

Termina la jornada, con la entrega de los certificados de asistencia por parte del centro receptor a todos los participantes en la acción.

Sábado 26:

Visita a Chablis, la zona vitícola más al norte de Borgoña. Partimos del Lycee a las 8,30 h, dirección a Saint Bris. Nos acompaña Marie Agnes Guyot.

A las 10,30 h tenemos la primera visita al Domaine PETITJEAN, ubicado en Saint Bris, donde nos atiende espléndidamente su propietario. Por la dimensión de la explotación, por su organización, grado de limpieza, filosofía de trabajo y calidad de las elaboraciones, resulta una visita muy instructiva para los alumnos. Conocemos además las particularidades vitícolas de esta villa, que es la única de Chablis, donde se permite cultivar Sauvignon Blanc.

Sobre las 14,30h nos reciben en Domaine Clotilde DAVENNE en Prehy. Se trata también de una explotación de dimensión media, unas 150.000 botellas, muy bien organizada. Comenzamos visitando una de sus parcelas, donde nos explica sus prácticas de cultivo, para continuar con la posterior visita a la bodega y cata de los vinos que en la misma se elaboran.

Domingo 27:

Aprovechamos este día festivo, para realizar una visita cultural a la ciudad de Autun, donde conocemos su Catedral, su barrio antiguo y las ruinas de su Anfiteatro Romano, con capacidad para 20.000 personas, el más grande de la antigua Galia.

De regreso a Beaune, paramos en Nolay, importante villa vitícola.



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
**INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN**

Lunes 28:

Último día, que se dedica íntegramente al viaje de vuelta. Salimos por carretera desde Beaune a las 10 h, hasta Lyon, desde ahí volamos hasta Fuerteventura y posteriormente a Tenerife, a donde llegamos a las 21,20 h.

Nuestra página de Facebook, es un verdadero diario de Bitácora del desarrollo de esta estancia con los alumnos en el Lycee Viticole de Beaune, a través de la cual documentamos fotográficamente todas estas actividades.

3. Evaluación de la actividad.

Tal y como está previsto en la redacción del proyecto, acometemos la evaluación de la acción, la cual realizamos desde un doble óptica, por un lado la valoración nuestra, de los profesores, y por otro a través de un cuestionario pasado a los alumnos al final de la misma, donde se les pedía evaluar diversos aspectos, así como impresiones personales y sugerencias, que nos permitan tener una visión amplia del impacto de la acción.

Pasamos en primer lugar a volcar el resultado de la media de las valoraciones realizadas por los alumnos.

1. Programa de actividades propuestas y realizadas en la estancia:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,54	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

2. Contenidos tratados en las exposiciones:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,23	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

3. Idoneidad de las visitas:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,15	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

4. Organización:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,23	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

5. Cumplimiento de expectativas particulares depositadas:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,54	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

6. Aplicabilidad de lo aprendido a nivel profesional y/o personal:

1	2	3	4	5	6	7	8	9,62	10
---	---	---	---	---	---	---	---	------	----

7. Observaciones y sugerencias:

En general a todos los participantes les ha parecido una acción muy buena para completar la formación de los alumnos que realicen el Ciclo Superior de Vitivinicultura o enseñanzas parciales del mismo como Cata y Cultura Vitivinícola.

Como se puede observar las puntuaciones sobre las cuestiones preguntadas: programa de actividades, exposiciones, visitas, cumplimiento de expectativas y aplicabilidad de lo aprendido son muy positivas, situándose en todos los casos entre 9 y 10 sobre 10.



Proyecto Erasmus+ 2016-1-ES01-KA202-025361
Asociaciones Estratégicas de Formación Profesional.
Acción Clave Cooperación para la innovación
y el intercambio de buenas prácticas.
INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EUROPEAS EN
VITIVINICULTURA SOSTENIBLE
ENSEÑANZA Y DIVULGACIÓN

La valoración que hacemos como profesores es muy positiva, en primer lugar por la extraordinaria hospitalidad de nuestros anfitriones, por su preocupación porque todas las actividades saliesen perfectamente y porque tuviesen la calidad esperada. El grupo de alumnos ha sido modélico, no ha habido ninguna incidencia de convivencia y han mostrado un grado de interés muy alto, aprovechando al máximo todas las actividades desarrolladas. Con respecto al grado de consecución de los objetivos propuestos inicialmente ha sido bastante alto, consiguiendo sensibilizar a los participantes, y convirtiéndolos en transmisores de los conceptos trabajados hacia el sector en las Islas.

En La Guancha, a 30 de junio de 2017.

Juan Jesús Méndez Siverio.