

El consejero de Educación, Universidades y Ciencia y portavoz del Gobierno ha visitado hoy el nuevo CIFP Escuela de la Vid

La Comunidad de Madrid abre este curso 2021/22 un nuevo Centro Integrado de Formación Profesional

- Son ya cuatro los centros públicos de este tipo que permiten que conviva el alumnado de FP con el de Formación para el Empleo
- Durante los últimos cuatro cursos el número de plazas de FP en la región se ha incrementado en un 25,5%

14 de septiembre de 2021.- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha este curso 2021/22 el Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) Escuela de la Vid, ubicado en la ciudad de Madrid. Con esta nueva incorporación son ya cuatro los centros públicos de este tipo, que permiten que conviva el alumnado de FP con el de Formación para el Empleo, con el objetivo de lograr intercambios de conocimiento y experiencia de sus estudiantes.

Los otros CIFP existentes en la región son el Profesor Raúl Vázquez, en Madrid, que pertenece a la familia profesional de Transporte y Mantenimiento de Vehículos; el José Luis Garci, en Alcobendas, que imparte estudios de Imagen y Sonido; y la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega, en Móstoles.

El consejero de Educación, Universidades y Ciencia y portavoz del Gobierno, Enrique Ossorio, ha visitado hoy la Escuela de la Vid, centro puntero en enseñanzas del sector vitivinícola que imparte las familias Agraria y de Industrias Alimentarias, y que permitirá mejorar la formación en los sectores de la producción, transformación, distribución y comercialización de productos alimentarios.

Un total de 240 alumnos realizan este curso alguno de los cinco ciclos formativos que se ofertan. En concreto, cuentan con tres de Grado Medio: Jardinería y Floristería, Producción Agropecuaria y Aceites de Oliva y Vinos; y dos de Grado Superior: Vitivinicultura y Procesos de Calidad en la Industria Alimentaria; pertenecientes a dos familias profesionales: Industrias Alimentarias y Agraria.

Estos estudios capacitan y preparan a los alumnos para gestionar bodegas, mediante la programación, preparación y supervisión de los recursos disponibles

y los trabajos necesarios para cumplir los planes de producción, calidad y protección ambiental, entre otras muchas cosas.

Entre otras dependencias, el CIFP tiene una sala de cata para realizar análisis sensoriales y una bodega en la que se procesan 30.000 kilogramos de uva al año y se producen un total de 3.500 botellas, de las que el 90% es tinto de crianza y el 10% se distribuye entre espumoso, blanco y rosado. Las variedades que se producen son tempranillo, chardonnay, merlot, cabernet, moscatel y airén. También cuentan con una almazara en la que se procesan unos 500 kilogramos de aceituna al año y se producen unas 100 botellas de aceite.

Este centro inició su actividad como Instituto en 1958 con la formación de profesionales en el sector del vino y ha acogido a lo largo de su historia a alumnos procedentes de toda la geografía española.

La apuesta del Gobierno regional por la Formación Profesional se ve reflejada en el aumento constante de plazas que se produce cada año y que supera ampliamente al resto de España. Durante los últimos cuatro cursos, el número de plazas formativas se ha visto incrementado en un 25,5%. En concreto, en el caso de Grado Medio un 19,9% y en Grado Superior, cerca de un 30%.