



Alumnos de La Salle –entre ellos, Iker, con sudadera verde, Manuel, a su derecha, y Jara, con mono azul– y los profesores Juan y Eduardo, en el invernadero de hortalizas del centro de San Asensio.

Estudiar entre el campo y el aula

216 alumnos han cursado en el último año estudios de Formación Profesional relacionados con el sector agrario y agroalimentario en La Laboral, Haro y San Asensio

Educación amplía su oferta el próximo curso con dos nuevos grados en Industrias Alimentarias en Autol y Producción Agroecológica en La Laboral

Aprender en las aulas y también en el campo, en la granja o en la bodega. La combinación de enseñanzas teóricas y prácticas, y su enfoque hacia el mundo laboral hacen de la Formación Profesional una opción atractiva para muchos estudiantes. Los que se quieran dedicar a la agricultura, la ganadería o la industria agroalimentaria pueden recorrer a través de estas páginas los tres centros

riojanos con oferta educativa en estas ramas profesionales durante el curso pasado: La Salle-La Estrella en San Asensio, La Laboral en Logroño y el IES Ciudad de Haro en la capital jarrera. Y conocer de primera mano la experiencia de Iker, María, Jara, Manuel, Albert, Izabella, Elisa, Javier, Aarón..., savia nueva y formada apremiante para el futuro del sector.

➤ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Ch. Díez. Área de Estadística

De las 2.000 horas lectivas de cada grado, al menos 400 se realizan como formación en centros de trabajo

A Iker Castro le gusta el campo; para ser exactos, el secano. La viña no le gusta. Lo tiene claro. En él ha enraizado hondo el paisaje cerealista de su Grañón natal para decantar sus gustos y pasiones; para seguir cultivando esas ondulantes colinas cuajadas de espigas cuando sea mayor y “agricultor de secano”. Falta un poco todavía. Con 16 años, estudia primer curso de FP de grado medio en Producción Agropecuaria en el centro privado concertado La Salle-La Estrella en San Asensio y, cuando acabe el segundo año, quiere continuar su formación antes de coger el tractor y arrastrar el brabán loma arriba loma abajo para cultivar luego cereal, patatas, alubias o guisantes. “He ido en el tractor con mi padre desde pequeño y me ha enseñado muchas cosas, pero creo que es importante formarte si quieres ser agricultor”, señala.

Iker llega al centro cada mañana en taxi, junto a seis compañeros de instituto de los pueblos de la comarca. El transporte los recoge cada mañana en la puerta de casa y los lleva de regreso a ella al acabar la jornada lectiva. Entre tanto, aprenden fundamentos agronómicos y zootécnicos, implantación de cultivos,

sanidad vegetal, taller y equipos de tracción o FOL (fundamentos de orientación laboral), la asignatura de la que tienen examen la mañana que visitamos el centro. Y estas materias se enseñan en el aula, pero también en la huerta, la viña o los frutales; en las visitas que periódicamente realizan a explotaciones agrarias, ganaderas o industrias de la zona y durante el período de prácticas en alguna de ellas en sus últimos meses de formación en segundo curso. Un modelo de estudios que combina teoría y práctica y que prepara a los alumnos para enfrentarse al mundo laboral con conocimiento de causa.

Este joven de Grañón es uno de los 216 alumnos que han estudiado, en el curso 2021-2022 que acaba de finalizar, enseñanzas de Formación Profesional –ya sea de grado básico, medio o superior– encaminadas a formar a futuros profesionales del sector agrario y agroindustrial que se imparten

en centros de La Rioja. El CPC La Salle-La Estrella de San Asensio es el único dedicado en la formación agraria en sentido estricto: oferta una FP básica en Actividades Agropecuarias y un grado medio en Producción Agropecuaria. El IES La Laboral, en Logroño, está centrado en la rama de industrias alimentarias: imparte el ciclo de grado medio en Aceites de Oliva y Vinos y el grado superior en Vitivinicultura (en sus modalidades de diurno, nocturno y a distancia). Y el IES Ciudad de Haro de la localidad jarrera cuenta en su oferta educativa desde este último curso con FP dual del grado superior en Vitivinicultura, una variante con mayor carga horaria de formación en centros de trabajo. También el IES Gonzalo de Berceo de Alfaro, especializado en la rama forestal, sacó por primera vez el año pasado el grado medio en Producción Agroecológica, pero con solo dos alumnos matriculados no llegó a impartirse.

Este curso académico 2022-2023, la Consejería de Educación ha ampliado la oferta de FP con un nuevo ciclo de grado medio en Producción Agroecológica en La Laboral y otro de grado básico en Industrias Alimentarias en el CEO Villa de

Oferta educativa de FP de las ramas agraria y de industrias agroalimentarias en La Rioja. Curso 2022-2023

Grados	Estudios	Centro	Salida profesional	Título	Acceso a otros estudios
Grado Básico	Actividades Agropecuarias	CPC La Salle-La Estrella (San Asensio)	- Peón en explotaciones agrícolas o ganaderas - Peón de la industria agroalimentaria	Graduado en ESO	FP Grado Medio
	Industrias Alimentarias (*) (dual mixto)	CEO Villa de Autol	Peón de la industria agroalimentaria		
Grado Medio	Producción Agropecuaria	CPC La Salle-La Estrella (San Asensio)	- Agricultor - Ganadero - Trabajador cualificado en cultivos y ganadería - Operador de maquinaria	Técnico	Bachillerato GP Grado Superior
	Aceites de Oliva y Vinos	IES La Laboral (Logroño)	- Bodeguero - Maestro de almazara - Auxiliar de laboratorio - Auxiliar de control de calidad - Comercial		
	Producción Agroecológica (*)	IES La Laboral (Logroño)	- Agricultor y ganadero ecológico - Trabajador cualificado en cultivos y ganadería ecológica		
	Producción Agroecológica	IES Gonzalo de Berceo (Alfaro)			
Grado Superior	Vitivinicultura (diurno, nocturno y a distancia)	IES La Laboral (Logroño)	- Técnico vitivinícola - Técnico en análisis sensorial	Técnico superior	Universidad: Grados de Enología e Ingeniería Técnica Agrícola
	Vitivinicultura (dual)	IES Ciudad de Haro			

(*) Nuevos ciclos que se ofertan en el curso 2022-2023.

Autol, este en la modalidad dual mixta, con vistas a proporcionar trabajadores cualificados a la industria del champiñón y de las conservas vegetales.

La formación profesional parece haber desterrado definitivamente el sambenito de ser la opción elegida por los chavales “que no valen para estudiar”. Enfocada a una enseñanza práctica, con al menos 400 horas de las 2.000 lectivas desarrolladas en centros de trabajo, está cada vez más prestigiada y demandada no en base a las cualidades de cada alumno (o no solo); más bien, a sus aspiraciones profesionales. Puede que la Formación Profesional Básica recoja a alumnos menos motivados para estudiar contenidos teóricos, pero también supone una oportunidad para no descolgarse de los estudios a una edad temprana y acceder al mercado laboral con un mínimo de formación y un título en el bolsillo.

chico en los majuelos de tierra blanca en las faldas de Sierra Cantabria. Está cursando el primer curso de FP básica en Actividades Agropecuarias y queremos saber por qué: “Decidí venir aquí para seguir el camino de mi padre. No era buen estudiante, pero como esto me gusta, no me importa estudiar”. Tiene claro su futuro, o al menos todo lo claro que lo puede tener un chaval de 17 años. Cuando acabe la formación básica quiere continuar con el grado medio y luego irse a La Laboral a hacer el grado superior en Vitivinicultura. Cuando concluya su formación, le gustaría seguir cultivando las viñas y montar una bodega.

Buena parte de los alumnos de esta FP básica tienen el perfil de Manuel, de padres agricultores, con un futuro a la vuelta de la esquina para incorporarse a la actividad agraria y con poca motivación para continuar estudios de Secundaria. “Son alumnos que tienen más dificulta-

guir estudiando o trabajar es una disyuntiva frecuente de los chavales. Jara, Iker y Manuel, junto a otros compañeros, están en el invernadero plantando tomates, pimienta y cebollas, poniendo los goteros, y preparando en un costado un huerto de plantas aromáticas. “El primer día que vienen aquí, cuenta Eduardo, el invernadero está lleno de maleza. A partir de ahí, tienen que desbrozarlo, poner el riego, plantar... todo lo que harían en la vida real”.

La FP básica contiene asignaturas paralelas a la ESO y otras relacionadas con la agricultura y la ganadería, que se imparten combinando contenidos teóricos y prácticos: lo que ven en las aulas luego lo practican en el huerto, la viña o los frutales, o con visitas periódicas a explotaciones agrícolas y ganaderas. Al finalizar el segundo curso, los alumnos realizan 240 horas de prácticas en el centro ecuestre Villarrica. En el grado medio,



Los estudiantes de grado básico y medio de Agropecuarias plantan pimienta en el invernadero del colegio La Salle-La Estrella.



Elisa y Aarón (en el centro) realizan prácticas de análisis de vino con sus profesores Román y Blanca en el laboratorio cedido por la Estación Enológica de Haro.

En San Asensio

A las afueras de San Asensio, en un paraje abarrotado de viñas, se encuentra el centro de Educación Secundaria La Salle-La Estrella, el único en La Rioja, como decíamos, que imparte estudios específicos de contenido agropecuario. En sus aulas y, sobre todo, en la viña y la huerta del instituto se han formado varias promociones de futuros agricultores y ganaderos. Este último curso, 48: en los dos cursos de FP básica hay matriculados 22 alumnos, y 26 más en los de grado medio.

Manuel Bobadilla, de San Vicente de la Sonsierra, tiene un vozarrón de locutor de radio, pero lo suyo son las viñas; las viñas que ha pateado con su padre para podar, escardar o vendimiar desde bien

des con los estudios. Aquí se sacan un título equivalente a la ESO y están más motivados que en las aulas porque la mitad de las horas semanales las pasan haciendo prácticas”, señala su profesor Eduardo Sáenz Bravo. De hecho, buena parte de los alumnos de FP básica continúa estudiando el grado medio. Es el caso de Jara Ruiz Olalla, de Haro, también hija de agricultores: “No me llamaba la atención estudiar, me parecía muy monótono. Me hablaron de este centro y me animé a hacer la FP básica. Me salió genial y me enganché totalmente”. Aunque Jara no tiene tan claro como sus compañeros qué le deparará el futuro: “Aunque me gusta mucho este sector, todavía no sé si quiero seguir estudiando, pasarme a otro grado o trabajar directamente”. Elegir entre se-

con una formación centrada ya en temas agrarios, estas horas prácticas se elevan a 400, también al finalizar el segundo año. “La gran ventaja que tenemos, señala Eduardo, es que casi todos los estudiantes tienen relación con el sector e intentamos buscarles una explotación para la formación en su pueblo o lo más cerca posible”. “Es una formación enfocada al mundo real –puntualiza–. Tanto es así que el primer trabajo que tienen que hacer los alumnos de grado medio en mi asignatura es solicitar ayudas para ser joven agricultor.”

El profesor calcula que en torno al 40% de los alumnos que acaban grado medio siguen su formación en el grado superior. En La Rioja, la única opción es acceder al grado superior en Vitivinicultura

que se imparte en La Laboral y en el IES Ciudad de Haro. Si no te interesa la viña, no hay estudios de nivel superior en temas agrícolas; ni en La Rioja ni en ningún sitio. Pero sí en ganadería. El Ministerio de Educación recoge en su oferta educativa de FP un grado superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, que se imparte en Lleida, Navarra, Cantabria o Asturias, por citar los más próximos a La Rioja.

Las sucesivas reformas educativas se fueron llevando por delante entre finales del siglo pasado y comienzos de este las Escuelas Familiares Agrarias. La más emblemática, ubicada en La Grajera primero y, los últimos años, en Navarrete, cesó su actividad en 1995; La Planilla en Calahorra se reconvirtió en el año 2000 en un centro de formación profesional sin estudios agrarios; Las Fuentes de Nalda es ahora un colegio privado y, la Escuela de Conservería de Alfaro, que ofertaba

sico en Industrias Alimentarias en Autol. El pasado mes de marzo se aprobó la Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional, que persigue “corregir el déficit de cualificación” en muchos empleos y adaptar la oferta educativa a los perfiles necesarios en el mercado laboral. El objetivo es aumentar el número de jóvenes que eligen FP como opción de estudios, actualmente en un 12%, frente al 25% de media europea.

En Logroño

En las dos hectáreas y media de viña del IES La Laboral, los alumnos de FP de grado superior en Vitivinicultura están escardando a finales de mayo, en un día de esos que calienta bien el sol al avanzar la mañana. Están en clase de Viticultura, una de las cinco asignaturas que estudian en primer curso. Con las uvas que vendimiaron de ese viñedo el otoño pasado, nada más comenzar el curso, han

lación que lleva aparejada, hay que saber cómo se gestionan los residuos que se generan, hay que saber vender el vino, hay que conocer su cultura y la cata...”, explica Carmen Díaz, jefa de Estudios de FP Agropecuarias en La Laboral. También abordan la última fase de estabilización, crianza y envasado del vino, y la elaboración de licores, sidra, vinagres y vermús. Es en este segundo curso cuando realizan las prácticas en bodegas, 400 horas, adecuándose a los periodos más interesantes para su formación: de septiembre a primeros de noviembre y durante el mes de mayo.

“Son prácticas a la carta prácticamente”, explica Díaz. Un profesor se encarga de buscar, entre el amplio catálogo de empresas de toda La Rioja que colaboran con el centro, la bodega más adecuada para cada alumno, en función de sus preferencias y proximidad a su domicilio. Y no solo bodegas, también las prácticas



Javier e Izabella, estudiantes del grado medio en Aceites de Oliva y Vinos, en un aula del IES La Laboral.



María, con la camiseta de rayas, y una compañera del grado superior en Vitivinicultura, realizando la escarda de la viña de 2,5 hectáreas de La Laboral.

estudios de grado superior en industrias agroalimentarias, cerró en 2003 y sus instalaciones se utilizan hoy para prácticas de los alumnos de la rama forestal del IES Gonzalo de Berceo.

Después de unos años de transición con muy poca oferta (igual tampoco demanda), la familia profesional agroalimentaria parece estar tomando impulso: el ciclo de grado medio en Actividades Agropecuarias de La Estrella solo tiene tres años; y el curso que acaba de finalizar se estrenó la FP dual en Vitivinicultura en Haro y un grado medio en Producción Agroecológica en Alfaro (aunque éste no se puso en marcha por falta de alumnos). Y este próximo curso, la oferta educativa se amplía con ese mismo grado en Agroecología en La Laboral y el grado bá-

ido aprendiendo el resto de materias. En la equipada bodega alojada en las bajeas del centro elaboran entre 4.000 y 6.000 litros de vino en la asignatura de Vinificaciones; a este vino le han hecho análisis para controlar su acidez, sulfuroso, pH, grado alcohólico... en Análisis enológico, y en la de Procesos bioquímicos están familiarizándose con levaduras y bacterias y otros microorganismos que intervienen en las fermentaciones del vino. La quinta asignatura es inglés específico del mundo del vino.

“Donde realmente ven la elaboración es en primero. En segundo completan su formación porque en la bodega no solo hay que elaborar vino: hay que tener una logística, hay que conocer los planes de calidad y seguridad alimentaria y la legis-

se pueden hacer en distintos laboratorios si así lo requiere el alumno.

“Durante el tiempo de prácticas, el tutor del centro está en contacto con el tutor de empresa y se realizan partes semanales de trabajo. Normalmente todo va bien, pero si se detecta algún problema, de esta manera se pueden reconducir las prácticas a tiempo”, explica. Y agrega: “De aquí salen ya con trabajo. Muchos de los alumnos ya tienen trabajo en casa y los que no, enseguida lo encuentran. Hay veces que nos llaman de una bodega y ya no tenemos alumnos sin trabajo. Muchos se quedan en la empresa donde han hecho las prácticas y esto es lo interesante de la FP”. La FP derriba el muro existente entre el mundo académico y el laboral con

unas altas probabilidades de empleo al acabar la formación.

El IES La Laboral es el centro riojano con mayor oferta educativa en FP en la rama de industrias alimentarias: recogió en 2008 el grado medio en Aceites de Oliva y Vinos que se impartía en el instituto Duques de Nájera y cuenta con un potente grado superior en Vitivinicultura que se imparte en las modalidades de diurno, nocturno y a distancia. Salvo el horario nocturno, completa su cupo de estudiantes todos los años. Son más de 150 alumnos formándose en estas materias; de ellos, 60 están matriculados en la FP on-line y con un perfil ligeramente diferente a la modalidad presencial: muchos son trabajadores del mundo bodeguero que buscan una titulación específica y otros cuentan con título universitario y están interesados por formarse en Enología.

“Las instalaciones de un grado universitario no tienen nada que envidiar a estas. En La Rioja, la FP está bastante bien dotada y bastante bien considerada. El nivel en grado superior es muy alto”, explica Díaz. Lo cierto es que el enfoque práctico de la FP y un mejor engranaje con el mundo laboral parecen declinar la balanza cuando los estudiantes deben decidir qué camino seguir. Más aún, teniendo en cuenta que la Formación Profesional no cierra ninguna puerta a la carrera académica: una vez superado el ciclo superior pueden completar los estudios en la universidad en el grado de Enología, convalidando un año de estudios. “Le llamamos 2+3 porque en cinco años pueden sacarse el título de técnico en Vitivinicultura aquí y el Graduado en Enología en la Universidad de La Rioja. Hay bastantes alumnos que eligen esta opción”, agrega la jefa de Estudios.

María Malia ha hecho el camino a la inversa. Estudió Ingeniería Técnica Agrícola en la UR, estuvo trabajando fuera del sector agrario y el año pasado decidió matricularse en el grado superior en Vitivinicultura. Su primera opción era Análisis y control de calidad, pero ya no había plazas. “Esto rejuvenece”, reconoce porque sus 25 compañeros son todos veinteañeros y ella pasa la cuarentena. “Hacía mucho tiempo que había acabado la carrera y no he podido trabajar en nada relacionado con mis estudios. Me parece una oportunidad para reciclarme e intentar trabajar en lo que me gusta”, explica.

Como ella, escardando la viña, está también Albert Español. Procede de la Conca de Barberà (Tarragona) y de fa-



Alumnos del grado medio en Aceites de Oliva y Vinos de La Laboral almacenan las botellas de vino elaborado durante el curso.

milia viticultora. Estudió grado medio en Aceites de Oliva y Vinos en Gandesa y decidió venir a La Rioja a continuar con el grado superior “porque los estudios de este nivel en Cataluña están más enfocados a la elaboración de cavas y a mí me interesa más el tema de crianzas”, revela. Y también le apetecía “salir un poco de casa”: “Te da otra perspectiva... Cada zona tiene una forma de trabajar, su estilo, sus tradiciones. Lo mejor es aprender varias formas de trabajo, tener una visión más amplia de cómo se hacen las cosas”.

Dejamos a los alumnos que continúen la escarda para conocer a dos alumnos del grado medio en Aceites de Oliva y Vinos: está vez en el aula, al resguardo del bochorno del mediodía. Javier Ayala está a punto de empezar el último perio-

do de prácticas en la bodega cooperativa San Esteban de Murillo de Río Leza, su pueblo, el pueblo donde su padre cultiva las viñas que él ha vendimiado muchas veces. Sus planes de futuro: “seguir en grado superior –aunque nos meten mucho miedo porque es más difícil, normalo echarme a trabajar. Me gustaría más trabajar en una bodega y a ser posible cerca de Murillo; el campo es más duro”.

Izabella Ivanova hizo un Erasmus a principio de curso en una bodega de Arezzo, en la Toscana, y ya ha completado su ciclo de prácticas. Como Javier, sus planes inmediatos son hacer el grado superior, pero a ella no le interesa trabajar en una bodega: “me gusta bastante la sumillería y creo que intentaré buscar trabajo ahí, porque trabajo va a haber, seguro”, remata.

En Haro

Aarón Ruiz Olalla, que luego descubrimos que es hermano de Jara, fue uno de los alumnos de la primera promoción que salió como técnico en Producción Agropecuaria de La Salle e integrará también la primera hornada de técnicos superiores en Vitivinicultura del IES Ciudad de Haro. En el recién remodelado edificio María Díaz se comenzó a impartir el curso 2021-2022 este grado superior en la modalidad dual, una vuelta de tuerca más para formar al alumnado en centros de trabajo. Si la FP convencional tiene una carga de formación en empresas de 400 horas que se realizan durante el segundo curso; en la dual, las prácticas comienzan desde el primer día –y es literal–, a lo largo de los dos cursos, alcanzando el 30% de las horas lectivas (un mínimo de 600 horas que en Haro llegan a 720). Además, se cobra por ello: 100 euros semanales durante el periodo de prácticas con cotización a la Seguridad Social. Un salario que en parte asumen las empresas y en parte la Administración.

Elisa Uriszar pertenece a la cuarta generación de viticultores de Haro. Estudió un grado de Administración y Finanzas y trabajaba en un banco, pero decidió dar un giro a su futuro en cuanto supo que se iba a impartir en su ciudad el grado de Vitivinicultura. “No puedo estar más contenta de haber tomado esta decisión. Me está sorprendiendo muy gratamente, me está enganchando”, señala.

Aarón, Elisa y nueve compañeros más comenzaron el curso en vendimias a pie de bodega. Una semana en el centro para tomar contacto y luego, Aaron, a Muga; Elisa, a Murua; y el resto de alumnos, a diferentes bodegas de la zona. “Intentamos que el periodo de prácticas corresponda con el momento adecuado para su aprendizaje”, señala Román Vidal, tutor y encargado de coordinar la formación del alumnado; un trabajo arduo en el que hay que “ir llamando puerta a puerta”. “Para que luego vengan a clase y les suene lo que les estás contando”, agrega Blanca Fernández de Valderrama, la jefa de Departamento. Es una ventaja porque las prácticas restan horas lectivas en el aula y hay que impartir la misma materia que en la FP convencional: “Lo que nos aprietan en clase lo asimilamos mejor porque lo hemos visto ya en la bodega o al revés”, señala Aarón. Y matiza Elisa: “Nos ayuda a entender todos los procesos. Es importante la teoría, pero también saber desenvolverte en el día a día”.

Los once alumnos de este ciclo proceden todos del entorno vitivinícola de Rioja Alta y con vínculo familiar en el sector. Es lo único que tienen en común. Con edades comprendidas entre los 18 y los 30 años y procedentes unos de FP de grado medio o superior, otros de bachillerato y, alguno, como en el caso de Elisa, del mundo laboral, forman un grupo heterogéneo y “muy preguntón e inquieto, señala Blanca. Es muy motivador darles clase”. “Aunque a veces te ponen en un aprieto”, matiza Román. “Aquí aprendemos hasta los profesores”, concluye Blanca. En las diferentes bodegas donde hacen las prácticas, los alumnos tienen un tutor que guía su formación, intentando que conozcan todos los procesos de trabajo. Desde el cuidado de la viña hasta la elaboración y crianza del vino, el embotellado o la comercialización. En las aulas van aparejando la enseñanza teórica a la práctica y cuentan con el apoyo de la Estación Enológica de Haro, que les ha cedido un laboratorio para el análisis de muestras de vino, que también les proporciona el centro.

El futuro parece claro para ambos alumnos, aunque con matices. A los dos les gustaría seguir formándose en el grado de Enología que oferta la Universidad, pero también les resulta tentador el mundo laboral. Aarón reconoce que va cambiando de idea a medida que avanza su formación, sorteando el camino hacia el trabajo por el consejo de sus profesores. “Cuando acabé en La Salle estaba encabezado en no seguir estudiando, pero Diego, nuestro profesor, me dijo: ‘ni se te ocurra’. Fue él quien me explicó que podía estudiar aquí o Forestales en Alfaro. Preferí tirar a lo mío, a lo que me gusta, que es el campo.”

“En La Rioja, la FP está bastante bien dotada y bastante bien considerada. Las instalaciones de un grado universitario no tienen nada que envidiar a estas”, señala Carmen Díaz de La Laboral

“Nosotros les insistimos que sigan estudiando, dice Blanca. Es que luego van a tener muchos años para trabajar, que aprovechen ahora para formarse”. Como Elisa conoce el mundo laboral parece no tener tanta prisa en volver a él: “día a día... Ahora pienso en seguir en el grado de Enología, pero puede que surja un trabajo en una bodega o que me decida yo a elaborar. Quién sabe...”.

El futuro inmediato (o más lejano, según la edad y las prisas por conseguir trabajo) de Iker, Manuel, María, Albert, Jara, Aarón, Elisa, Izabella o Javier parece encaminado hacia un sector esencial que ha mamado tradicionalmente de la experiencia transmitida de padres a hijos. Y aunque eso siga siendo así, además de saber producir –cereal, uvas, corderos o aceitunas, o todo ello a la vez–, también deben saber gestionar un campo con más tecnología, más papeleo y burocracia, más exigencias ambientales, maquinaria más sofisticada, precios más ajustados, mercados más globalizados... y una larga lista de asignaturas que hay que superar cada campaña. Se enfrentan a una profesión en continua evaluación en la que el saber sí ocupa lugar.

La mayor parte de los alumnos de La Salle provienen de familia agricultora.

