

**PEDRO BETANCOURT.-** Con una imagen más atractiva recibe ahora a sus estudiantes el Instituto Politécnico Leonor Pérez, de este municipio. Luego de su reparación en tiempo récord, el centro cuenta con las condiciones higiénico-sanitarias en función del bienestar y la salud de todos.

El impacto de la covid-19 hizo repensar iniciativas para garantizar la vitalidad de la educación en medio del contexto actual. Por eso a la reparación de este centro se suman otras estrategias que desde el punto de vista sanitario, docente y productivo evidencian cuánto se

puede lograr con el esfuerzo colectivo.

## **EL MÉRITO DE UNA BRIGADA**

Yerandy Enrique Aragón, quien cursa el segundo año en Contabilidad, confiesa que aunque faltan detalles por mejorar, las condiciones del inmueble distan mucho de las anteriores, cuyo deterioro era notable.

Sin embargo, el joven de 16 años, con destacados resultados académicos, hoy llega hasta la instalación lleno de expectativas, a pesar de los rigores de este periodo lectivo marcado por el temor a la pandemia.

Asimismo, Mislav Gómez Enrique y Naray Morales Herrera, estudiantes de segundo año de Gestión del Capital Humano, resaltan las condiciones actuales de las aulas, donde se sustituyeron y repararon las mesas. Destacan la presencia ahora de un lavadero para la higiene de las manos antes de entrar a clases.

Según Lázaro Plasencia, director municipal de Educación, se invirtió aproximadamente tres mil pesos en la carpintería, pero el resto de las acciones constructivas corrieron a cargo de los diferentes organismos del territorio que apadrinaron cada aula y departamento de la escuela.

Ricardo Pino Coello, su director, resalta el valioso aporte de los mismos, ya que pusieron todos los medios que tenían a su disposición en función de esta tarea. Entre ellos destaca a los trabajadores de Hidrología y las cooperativas Juan de Mata Reyes y José Díaz, los primeros en concluir las labores.

De esta forma la reparación del techo, colocación de carpintería de aluminio, instalación hidráulica y pintura dotaron de un nuevo entorno a alumnos y trabajadores.

## **DOCENCIA FRENTE A LA PANDEMIA**

“Con las condiciones creadas implementamos el plan de medidas emitidas por el Ministerio de Educación, como parte de las acciones de enfrentamiento a la pandemia en esta etapa de nueva normalidad. Cada día realizamos el pesquisaje diario y velamos por el distanciamiento social, uso del hipoclorito para la desinfección de las manos, horario escalonado y cambio de nasobuco», comenta Pino Coello.

Según explica Esther Rut Morales, secretaria docente, la etapa inició con una matrícula de 302 estudiantes en el curso diurno y 39 en la modalidad para trabajadores, de los cuales doce pertenecen a la especialidad de Agronomía y 27 a Contabilidad. En estos momentos existen seis especialidades, con la incorporación de Servicios Gastronómicos.

**“En la asistencia diaria se controla la relación de alumnos con síntomas de enfermedades respiratorias agudas y se envía un parte diario a Salud”, enfatiza.**

Con un plan metodológico diseñado para esta situación particular, el proceso docente educativo se desarrolla según lo previsto. A partir de los ajustes curriculares dictados por el Ministerio, los profesores se esfuerzan en aras de que los alumnos venzan los contenidos en las 31 horas acordadas.

**“Hoy contamos con todo el claustro de profesores y por primera vez no tenemos que contratar trabajadores por horas, lo que representa un logro. Además, al tener nuevos compañeros incorporados al sector, intencionamos la asesoría tutorial pedagógica”,** señala Rebeca Torriente Sánchez, subdirectora de la institución.

## **EN LA PRÁCTICA**

Los alumnos cumplen sin contratiempos sus prácticas laborales, distribuidos por distintas entidades según la localidad de residencia. Mientras primer y segundo año reciben la docencia tres veces a la semana y el resto acude al área correspondiente, tercero realiza las mismas actividades de forma alterna.

Tres aulas especializadas en Servicios Gastronómicos, Construcción Civil y Agronomía contribuyen a la preparación de estos jóvenes para el futuro. Es allí, justo al lado, donde se puede presenciar lo que antes fuera un solar yermo convertido en organopónico, como alternativa ante el impacto económico de la covid-19.

Sus frutos han llegado hasta el centro de aislamiento, el Hogar de Ancianos y Círculos Infantiles, al tiempo que han servido para estimular a los propios estudiantes y docentes.

**“Por medio de estas prácticas ellos cumplen sus habilidades del plan de enseñanza mediante el trabajo directo en el campo, tanto al desmontar, cruzar la tierra, hacer los levantamientos, estaquillar y preparar los canteros rústicos, semirrústicos o tradicionales. Es digno de resaltar también la cooperación de los padres que nos han brindado su apoyo para transformar este espacio y hacerlo productivo”,** comenta Marta Nicolás Díaz, ingeniera agrónoma y profesora de tercer año.

Carlos Sánchez Yero, otro de los ingenieros y profesores también confiesa su satisfacción: **“Nadie pensó que dicha área se convertiría en lo que es hoy. Sus resultados trascienden la docencia y llegan a la comunidad. Aquí les enseñamos sobre todo las particularidades de los cultivos de ciclo corto, como el tomate y la habichuela, que ya se encuentran en producción, así como el ajo, acelga, yuca, frijol. Al mismo tiempo los estudiantes transmiten esos conocimientos a sus familiares”**.

Al final del recorrido algo es evidente: en el Instituto Politécnico Leonor Pérez todo no es perfecto, pero sus avances convidan a multiplicar experiencias frente a las adversidades. Cada espacio ahora demuestra la efectividad del trabajo en equipo, la importancia de ser consecuentes frente a las amenazas de una pandemia y los frutos del empeño, incluso en aquellos lugares donde parece imposible.

## **Frente a la covid-19: una brigada, una escuela, un organopónico**

Última actualización: Jueves, 19 Noviembre 2020 16:40

Visto: 1090

---

[Jeidi Suárez García. Radio 26.](#)