Manos que crean: El arte de las producciones artesanales

Category: Comunidad Productiva
18 de diciembre de 2025

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Elaboración de dulce de leche / Producción regional, conservas, panificados, buenas prácticas de manufactura (BPM), organización empresarial.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos integrar los conocimientos adquiridos en los procesos productivos artesanales, utilizando recursos de la región?

Contexto:

Nos encontramos en una zona crucial de la provincia, principalmente dedicada al agro y a la industria láctea. Por lo que nos parece interesante, como Escuela Técnica con la Tecnicatura en Industria de Procesos, involucrarnos en procesos productivos que tengan que ver con materias primas accesibles en la zona. Así fue como nació la posibilidad de elaborar dulce de leche, nuestro producto insignia, dulces, conservas y panificados. Muchos de ellos son productos culturalmente simbólicos y por medio de los cuales podremos integrar varias áreas de estudio.
Dada la carencia de un sitio apto en la escuela, utensilios, electrodomésticos y la escasez de empresas locales para que los estudiantes realicen sus Prácticas Profesionalizantes, se buscaron alternativas según los intereses de los alumnos. Así fue como se ha establecido un acuerdo con CeCLa N°6607 para emplear una zona apta que allí se ubica, pudiendo aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM). Allí se comenzaron a realizar diversas producciones para ofrecer una amplia variedad de productos alimenticios a la comunidad educativa y a la ciudad. Se realizaron panificaciones: masas finas, budines, postres individuales, tartas de frutilla, dulce de leche y coco; conservas (escabeches); dulce de leche y mermeladas cítricas y de zapallo.
La elaboración no es nueva para nuestra Escuela ya que en el pasado se ha producido, pero nuestro objetivo es hacerlo de manera sistemática, con recetas y variantes estandarizadas y comercializar lo realizado con frecuencia estacional. Hemos llegado a extender los productos, siempre etiquetados, a la sociedad presentándolos en una feria local realizada con motivo de la celebración de nuestro Santo Patrono, en la exposición institucional de este Proyecto, donde

recibimos la visita de varias autoridades y en una Expo Joven, organizada por el Municipio.
Deseamos poner en funcionamiento, nuevamente, la planta piloto que una vez existió en el establecimiento y emplearla, entre otras cosas, para esta producción.

Objetivo general del proyecto:

Sostener el funcionamiento de una Microempresa Escolar productora de diversos alimentos, teniendo como producto referente al dulce de leche y poder ofrecerlos a la comunidad.

DISEÑO PEDAGÓGICO

Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

Promover y fortalecer la integración de las distintas áreas de enseñanza en un Proyecto educativo.
Desarrollar las diferentes capacidades profesionales específicas que propone el perfil profesional de la Tecnicatura ofrecida en la escuela.
Aportar a la formación de los alumnos en la resolución de problemas técnicos en el contexto de la producción.
Reconocer principios básicos de higiene y seguridad alimentaria. Buenas prácticas de manufactura.
Reforzar el trabajo colaborativo.
Mejorar las técnicas de comunicación.
Comprender los conceptos de etiquetado, conservación y vida útil de los productos.
Registrar sistemáticamente un proceso productivo.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Bromatología
Organización y Gestión
Prácticas Profesionalizantes
Química
Proyecto de Emprendimiento
Marco Jurídico
Higiene y Seguridad en el Trabajo

Contenidos curriculares:

BPM, código alimentario, etiquetado nutricional, nutrientes (macronutrientes), métodos para evitar la propagación de microorganismos.
Cálculo de costo, Identificación del tipo de empresa, Diseño gráfico de croquis de

las instalaciones.
Procesos productivos
Química orgánica, reacciones químicas, reacción de Maillard, pH.
Habilidades emprendedoras, BPM, ETAs, higiene y seguridad en la producción.
Ley de etiquetado frontal, responsabilidades sociales de las empresas, contrato de trabajo
Condiciones de los espacios de trabajo y medidas de seguridad

Producto final esperable:

Elaboración, a pequeña escala, de productos alimenticios entre ellos: dulce de leche de variados estilos, panificaciones y conservas. Con esto se pretende brindar la posibilidad de realizar Prácticas Profesionalizantes en la escuela y aplicar conocimientos adquiridos en múltiples asignaturas a lo largo de los años de tecnicatura.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Puesta a punto de las recetas y obtención de permisos municipales.
Elaboración de un primer lote.
Sistematización de cada proceso y registro de la información.
Comercialización de un lote pequeño producido en sala (cocina).
Balance.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

NETBOOK
KIT COCINA
KIT LIBRERIA
IMPRESORA
KIT STREAMING

Organizaciones aliadas:

CeCLa N° 6607 y Municipalidad de San Jorge.
Nos gustaría trabajar con: INTA, INTI y ASSAL.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alfabetización digital, Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Diseño gráfico y editorial, Educación financiera y comercialización, Emprendedorismo
Estrategias de Comunicación, Herramientas digitales para el aula, Higiene y salud, Procesos productivos y comercialización de alimentos, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

---

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios:
Comprender el proceso productivo: identificación de ingredientes e insumos; explicación de las etapas de los procesos y justificación de las decisiones técnicas.
Aplicar normas de higiene y seguridad: cumplir con las BPM.
Obtener un producto final de calidad: alimento con buen sabor, textura, aspecto; seguro y apto para su consumo.
Organizar, planificar y gestionar las producciones. Planificar cronogramas y roles con claridad utilizando recursos de forma eficiente y registrar avances, dificultades y ajustes. Confeccionar balances.

Instrumentos:
Evaluación formativa con: rúbricas sobre cada proceso, checklists, creación de bitácora o cuaderno de campo, mini evaluaciones.
Evaluación del producto final, prueba del producto, exposición en ferias institucionales y locales.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Ferias locales.
Instagram de la promoción de egresados y de la escuela.
Fiestas patronales de la localidad.

Dentro de la institución se comunican por canales formales e informales.
Expo Joven, organizada por la Municipalidad de nuestra localidad y llevada a cabo en Club Atlético San Jorge.
Muestra institucional – Red de Comunidades de Aprendizajes, con visita de autoridades locales y regionales.

De los resultados:

Lo que se da a conocer son los productos del Proyecto. Asimismo, se planea hacer un cierre del Proyecto que permita a alumnos y docentes, sentar las bases para el trabajo del año próximo.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Manos que crean: El arte de las producciones artesanales**

Institución: **E.E. TÉCNICO PROFESIONAL NRO 475 «INGENIERO FRANCISCO ZIMMERMANN»**

CUE: **8203751**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Educación Técnico Profesional**

Localidad: **SAN JORGE**

Región/Zona: **Región 8**

Integrantes del proyecto:

Astesana, Virginia. Docente
Nicolino, Natalia. Docente
Almada, María Luján. Docente
Dentezano, Adrián. Docente
Schmidt, María Carolina. Docente
Jacob, Mariana. Docente
Delprato, María Laura. Directivo

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 7
Estudiantes: 15

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Delprato María Laura
Email del referente: direccioneetp475@gmail.com