

Producción de alimentos saludables EETP Y SO N°363

Category: Comunidad Productiva
18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentos ultra procesados, etiquetado nutricional y su interpretación, prácticas de producción seguras y hábitos alimentarios saludables. Generación de un producto alimenticio escolar con identidad local.

Pregunta impulsora:

¿Cómo promover una alimentación consciente y el pensamiento crítico sobre el consumo, integrando conocimientos bromatológicos y productivos en una práctica real, desarrollando capacidad emprendedora mediante la elaboración de un alimento seguro?

Contexto:

La EETP Y SO N°363 “Norma Aquino” se encuentra al norte de la provincia de Santa Fe, en la localidad de Las Toscas. Tiene actualmente una población escolar de 514 alumnos. Los estudiantes provienen de familias de la localidad y localidades vecinas ya que la formación que reciben es de interés por la salida laboral. En los últimos años evidenciamos una fuerte disminución de la fuente de trabajo de la localidad que es una curtiembre, donde, en los mejores momentos de la empresa, los egresados de esta institución ingresaban directamente una vez que terminaban 6to Año.

Como respuesta a la realidad actual comenzamos a potenciar el emprendedurismo como trabajo integrador en la institución con el objetivo principal de que los alumnos adquieran las herramientas necesarias para el desarrollo comercial de productos elaborados por ellos mismos y o familiares. Desde hace un tiempo atrás las familias de la localidad comenzaron a emprender produciendo alimentos elaborados de manera artesanal, pero sin conocimientos específicos en los cuidados en la manipulación de los alimentos, marketing, gestión, entre otros conocimientos fundamentales para tener éxito en sus Proyectos.

En este contexto la escuela propone formar a los alumnos, a partir de un Proyecto integrador, en formatos de empresas simuladas. Vimos la necesidad de agregarle valor a lo que las familias producían, a partir del conocimiento específico necesario para impulsar la producción. Estos conocimientos no solo permitirán a

los alumnos adquirir herramientas técnicas necesarias para el desarrollo de empresas desde la simulación, sino que permitirá trasladarlos al ámbito familiar y, sobre todo, una vez egresados, les facilitará desarrollar sus propias empresas impulsando la economía local, utilizando materia prima enfocada en productos saludables, impulsando además la aplicación de conocimientos técnicos. Es así que se valora el desarrollo de habilidades prácticas a través del manejo de plantas piloto y equipos de esterilización y envasado con las que cuenta la Escuela, favoreciendo el control y manejo completo de la producción. De esta manera, el Proyecto busca no solo fortalecer la conexión con la producción de alimentos saludables con enfoque local, sino que impulsa la formación de los jóvenes para enfrentar los desafíos del futuro desde un enfoque integral.

Objetivo general del proyecto:

Elaborar productos saludables e implementarlos en el marco de Microemprendimientos escolares, integrando saberes productivos y tecnológicos.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Integrar los conocimientos de diversas áreas.

Desarrollar capacidad emprendedora mediante la elaboración de alimentos seguros.

Promover alimentación consciente y pensamiento crítico sobre el consumo.

Integrar conocimientos bromatológicos y productivos en una práctica real.

Articular áreas y fortalecer la Comunidad Productiva dentro de la escuela.

Vincular a la institución con su comunidad mediante la producción local.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Bromatología. Prácticas Profesionalizantes. Proyecto de Emprendimiento. Organización y Gestión de la Producción. Marco Jurídico.

Contenidos curriculares:

Bromatología:

Clasificación de los alimentos de acuerdo a sus características nutricionales.

Calidad higiénica y calidad psico sensorial de los alimentos. Preservación y

conservación de los alimentos.

Envases y rotulado: normas según CAA.

Alteraciones y legislación en alimentos. Relación entre la composición de materias primas y productos alimenticios y el riesgo de alteración o contaminación.

Principales causas. Principales ETAs.

Adulteración: Modalidades. Aditivos alimentarios. Criterios para su uso. Toxicidad.

Código Alimentario Argentino y Reglamentación del Mercosur.

Deterioro de los alimentos: Conceptos y causas. Higiene y sanidad. Objetivos.

Control de calidad en materias primas y productos.

Normativa ANMAT.

Prácticas Profesionalizantes:

Empresa simulada.

Proyecto de Emprendimiento:

Identificar el Proyecto de emprendimiento.

Actuar en la formulación y evaluación de la factibilidad técnico-económica del Proyecto de emprendimiento.

Programar y poner en marcha el emprendimiento. Gestionar el emprendimiento.

Definición de un Proyecto de Microemprendimiento. Proceso de formulación y evaluación de Proyectos.

Estudio del Proyecto. Generación de la idea. Estudio preliminar técnico.

Diagnóstico y toma de decisión.

Estudio y diseño del Proyecto.

Determinación de costos: producción, administración, ventas y financieros

Evaluación del Proyecto y la decisión sobre su realización. Métodos de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero en el tiempo: definición, ventajas y desventajas.

Implementación y gestión organizacional del microemprendimiento en condiciones reales.

Gestión del financiamiento y ejecución de la inversión para iniciar la actividad.

Inscripción de la empresa en los organismos correspondientes. Implementación del plan de comercialización.

Organización y Gestión de la Producción:

Los criterios de administración: Eficiencia, eficacia. Los procesos administrativos: toma de decisiones, planeamiento y ejecución. El control de gestión. La administración de la producción. La administración de los recursos humanos.

Control de stocks. La distribución y el transporte.

Normas y procedimientos de la industria de procesos referidos a productos y/o servicios acotados. La producción.

Marco Jurídico

El marco jurídico normativo de las personas físicas y jurídicas. El derecho:

Concepto, ramas, fuentes: clasificación. La constitución nacional y el trabajo

Atributos de la personalidad: Capacidad, estado, nombre, domicilio.

Marco Jurídico organizacional. Sociedades Civiles y comerciales: diferencias.
Elementos de las sociedades comerciales.
Fundaciones. Contrato: Concepto, elementos, clasificación. Contratos más usuales.

Producto final esperable:

Conservas artesanales seguras elaboradas por los estudiantes, con marca, etiqueta y presentación comercial, junto a una carpeta técnica con recetas, controles y costos.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026, 2027

Acciones a llevar a cabo:

Debate sobre hábitos alimentarios.
Análisis de etiquetas reales.
Taller sobre clasificación NOVA (NOVA 1: naturales, NOVA 2: ingredientes culinarios, NOVA 3: procesados, NOVA 4: ultra procesados).
Visionado de materiales audiovisuales (Aprender, crear, disfrutar).
Charla técnica con profesional (ASSAL, Área bromatología del Municipio Local).
Práctica de higiene y esterilización (método tradicional y autoclave).
Elaboración de conservas (mermeladas, pickles, salsas, escabeches, dulces, jugos, jaleas).
Registro técnico y control de calidad.
Microemprendimiento. Costo, etiquetado, marca y diseño comercial.
Simulación de feria escolar.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA
PROYECTOR
PC
NETBOOK
AMPLIFICADOR DE SONIDO

Organizaciones aliadas:

Área Bromatología del Municipio Local. ASSAL Regional. INTA. Sector Productivo de la Municipalidad Local.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alfabetización audiovisual , Alfabetización mediática e informacional, Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Diseño web, 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:

Comprensión del etiquetado frontal.
Aplicación correcta de normas bromatológicas.
Responsabilidad y participación.
Calidad del producto final.
Propuesta de microemprendimiento.
Trabajo colaborativo.

Instrumentos:

Rúbricas de producción.
Registros técnicos.
Seguimiento diario.
Informe grupal.
Exposición final.
Autoevaluación.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Exposición pública en Feria Escolar y Muestra Anual Institucional.
Redes sociales.

De los resultados:

Exposición final de presentación a la comunidad.

Folletos.

Entrevistas en medios locales, TV y radio.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Producción de alimentos saludables EETP Y SO N°363**

Institución: **E.E. TÉCNICO PROFESIONAL Y SECUNDARIA ORIENTADA NRO 363**

CUE: **8202154**

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

Localidad: **LAS TOSCAS**

Región/Zona: **Región 2**

Integrantes del proyecto:

Barreto, Vanesa Beatriz. Directora

Tomé, Walter. Vicedirector

Sánchez, Nelson. Docente

Llull, Karina. Docente

Insaurralde, Horacio Sebastián. Docente

Barreiro, Juan Manuel. Docente

Alegre, Agustina Anabela. Alumna

Avalos, Priscila Soledad. Alumna

Bajú, Santiago Miguel. Alumno

Cabrera, Tobías Lautaro. Alumno

Deasis, Valentín Adrián. Alumno

Gariboglio, Lucca Damián. Alumno

González, Matías Uriel, Alumno

Kunze Araujo, Janise. Alumna

Kunze Araujo, Liset. Alumna

Montiel, Cristian Antonio. Alumno

Mosimann, Jonatan Alejandro. Alumno

Padrón, Darío Luis. Alumno

Rabez, Abigail Evelyn, Alumna

Rojas, Ariadna Talia. Alumna
Sosa, Heber Nadir. Alumno
Tomat, Gonzalo Martín. Alumno
Acevedo, Joaquín Raúl. Alumno
Aquino, Franco Daniel. Alumno
Broggi, Daniel Alejandro. Alumno
Corbalán, Priscila Nicol. Alumna
Fernández, Marcos Antonio. Alumno
Machuca, Braiton Emanuel. Alumno
Molina, Bruno Jesús. Alumno
Orduñez, Priscila Anabela. Alumna
Ramírez, Stephen Jonathán. Alumno
Rhiner, Esteban Facundo. Alumno
Romero, Matías Alejandro. Alumno
Torres, Bruno Jesús. Alumno
Vernazza, Felipe. Alumno

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 6

Estudiantes: 32

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Barreto Vanesa Beatriz

Email del referente: vanebarreto1@gmail.com