

Producción de Dulce de Leche

Category: Comunidad Productiva
18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Elaboración de un producto artesanal

Pregunta impulsora:

¿Qué producto podría elaborarse a partir de materias primas de la región que responda a necesidades locales?

Contexto:

La provincia de Santa Fe se destaca como la principal productora de leche en Argentina, aportando el 40% de la producción nacional y es un pilar fundamental de la economía agroindustrial del país. General Gelly, nuestra localidad, se inserta en esta tradición con la presencia de varios tambos que garantizan la disponibilidad de materia prima local de alta calidad.

La Escuela cuenta con una matrícula de 30 estudiantes que, a lo largo de su trayectoria, han participado en diversas experiencias productivas que enriquecen su formación y fortalecen el trabajo colaborativo. Entre los Proyectos desarrollados previamente se encuentran la producción de yerba saborizada, la elaboración de cerámica artesanal, la creación de velas y aromatizadores, el mantenimiento de una huerta escolar y la preparación de panes saborizados. Estas actividades les han permitido adquirir habilidades técnicas y emprendedoras, comprender la importancia del uso responsable de los recursos locales y valorar el impacto de los emprendimientos comunitarios.

Este Proyecto surge de la iniciativa de los propios estudiantes, quienes, al reflexionar sobre el potencial productivo de nuestra región y las necesidades de la comunidad, identificaron la oportunidad de producir Dulce de Leche utilizando la leche fresca de los tambos locales. Esta elección no sólo celebra un producto tradicional y de gran demanda, sino que también permite a los alumnos sumergirse en el proceso de valorización de la producción primaria, entendiéndolo como una continuidad natural a Proyectos anteriores, que articula saberes construidos con la identidad productiva de nuestra región, potenciando tanto el aprendizaje como el sentido de pertenencia.

Objetivo general del proyecto:

Promover un aprendizaje continuo que valore la producción responsable y fomente el desarrollo de Proyectos de triple impacto, respondiendo a desafíos de sostenibilidad tanto en lo social (se promueve el arraigo y se ofrece el producto en el desayuno escolar), ambiental (se recuperan los envases evitando el uso de plásticos) y económico (asegurando una rentabilidad económica con la comercialización del producto).

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Promover la toma de conciencia sobre la importancia de la producción en el contexto santafesino y en la actualidad, especialmente en el sector agroindustrial lácteo.

Fomentar valores necesarios para la formulación de proyectos con triple impacto (económico, social y ambiental).

Incentivar la creación de proyectos de microemprendimiento que den respuesta a problemáticas y oportunidades de la comunidad.

Capacitar a los estudiantes en la transformación de insumos locales en bienes de valor agregado, aplicando principios de eficiencia y sostenibilidad.

Desarrollar habilidades clave para el futuro laboral, como el pensamiento crítico, la resolución de problemas, el enfoque en el desarrollo sostenible, las habilidades blandas y la conexión con el sector productivo.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Administración

Economía

Orientación en Contextos Laborales

Contenidos curriculares:

Administración: Búsqueda y selección de presupuestos. Formulación de orden de compra. Análisis de facturación. Control de existencias. Análisis y proyección financiera de la actividad. Cálculos de costos. Determinación de precio. Organigrama. Misión, visión y valores.

Economía: Procesos productivos, economía sostenible, productividad, eficiencia técnica y económica, recursos, costo y producto medio, economía regional.

Orientación en Contextos Laborales: Microemprendimiento, la idea, ejecución del proyecto, evaluación de resultados, currículum vitae.

Producto final esperable:

Dulce de Leche Artesanal.

PLANIFICACIÓN**Duración del proyecto:**

2026

Acciones a llevar a cabo:

Realizar una producción a pequeña escala, adaptada a las capacidades de la institución y a la experimentación. Los alumnos explorarán cómo la producción implica la transformación de recursos en bienes que satisfacen necesidades, creando valor a través del trabajo y la tecnología.

Diseñar el organigrama empresarial del emprendimiento, definiendo roles y responsabilidades, como también la misión y los valores del Proyecto.

Investigar y calcular los costos de producción, desde la adquisición de la materia prima (leche) hasta los insumos adicionales (azúcar, envases) y los costos indirectos, lo que permite determinar el precio de venta.

RECURSOS**Necesarios para llevar adelante el proyecto:**

KIT COCINA

PC

IMPRESORA

TV

NETBOOK

Organizaciones aliadas:

Mari, la abuela de una alumno que aportará su saber tradicional y experiencia en la elaboración artesanal del dulce de leche, transmitiendo conocimientos culturales.

Giselle Bilesio, Ingeniera Agrónoma especialista en producción de conservas, brindará asesoramiento técnico y científico, especialmente en aspectos de eficiencia, calidad, inocuidad alimentaria y optimización de procesos.

Carlos Svetaz, encargado de brindar un curso de manipulación de alimentos, gestionado por la Comuna local, aportará los conocimientos necesarios para asegurar la salubridad del producto durante todo el proceso.

Tambo Lihue.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Emprendedorismo
Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Se evaluará en los estudiantes:
Desarrollo de Competencias Productivas.
Emprendedurismo y Gestión.
Sostenibilidad y Responsabilidad.
Pensamiento Crítico y Resolución de Problemas.
Trabajo Colaborativo y Comunicación.
Conexión con el Entorno.

A través de la Observación Directa, teniendo en cuenta la predisposición, el compromiso y el trabajo en equipo para el logro de los objetivos propuestos.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

A través de las redes sociales y la Muestra Anual de Proyectos.

De los resultados:

Exposición de todo el proceso (planificación, organización y gestión, capacitación, ejecución y evaluación final) frente a la Comunidad Educativa.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Producción de Dulce de Leche**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 498 «DR. JULIO MAIZTEGUI»**

CUE: **8204279**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Común**

Localidad: **GENERAL GELLY**

Región/Zona: **Región 6**

Integrantes del proyecto:

Grassini, Romina (Prof. Administración). De Angelo, Betiana (Prof. Sistema de Información Contable) y Capriotti, Jorgelina (Directora)

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 11

Estudiantes: 8

Apellido y Nombre del Referente de contacto: De Angelo, Betiana

Email del referente: micuentadocente@gmail.com