

Sabores de mi tierra

Category: Comunidad Productiva

18 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Industrialización. Producción hortícola y frutales.

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos transformar la materia prima que produce nuestra escuela en alimentos elaborados con valor agregado para la comunidad local?

Contexto:

La EETP N°308 “Malvinas Argentinas” se encuentra ubicada sobre la Ruta Provincial N°17, en el noroeste santafesino, en una región de fuerte identidad agrícola ganadera. La localidad de Ceres, con una población aproximada de 15.000 habitantes, presenta un entramado productivo vinculado a la producción primaria, los comercios, la gastronomía y los servicios, y cuenta con políticas públicas municipales orientadas a fortalecer el emprendedurismo local, como la Feria de Emprendedores, que promueve la producción y comercialización de alimentos de origen local y agroecológico.

En este contexto, la institución desarrolla diversos espacios formativos vinculados a la huerta agroecológica, el vivero, el monte frutal y la producción ganadera, generando materia prima de manera sostenida a lo largo del año. Sin embargo, los estudiantes han identificado como problemática recurrente la dificultad para aprovechar integralmente dicha producción, evitando pérdidas y logrando darle un valor agregado que fortalezca los aprendizajes y el vínculo con la comunidad.

A partir de esta necesidad, surge el presente Proyecto, concebido desde una mirada cooperativa e interdisciplinaria, que propone transformar la materia prima producida en la escuela en alimentos industrializados, seguros y de calidad, integrando saberes técnicos, productivos, tecnológicos, económicos y sociales. El Proyecto busca, además, fortalecer el sentido de pertenencia, el trabajo colaborativo y la formación de estudiantes con un perfil técnico comprometido con el desarrollo local, la economía regional y la sustentabilidad ambiental.

Objetivo general del proyecto:

Visualizar y optimizar la huerta agroecológica y el monte frutal de la institución, sensibilizando y promocionando su cuidado entre todos los integrantes de la

comunidad educativa.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Afianzar el aprendizaje práctico de los espacios curriculares orientados a la formación específica, reforzando la formación del perfil técnico en los estudiantes.

Brindar a los estudiantes la experiencia del aprendizaje generado a través de Proyectos.

Fortalecer e institucionalizar el trabajo interdisciplinario entre todos los espacios curriculares promoviendo el trabajo colaborativo y en redes.

Promocionar la venta de la producción escolar en la comunidad, teniendo en cuenta los estándares de seguridad e higiene requeridas, considerando además la rotulación correspondiente al producto.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Formulación de Proyectos (5° Año).

Taller de Granja (2° Año).

Producción de Frutas (5° Año).

Producción de Plantas en Vivero (3° Año).

Taller de Huerta (1° Año).

Dibujo Técnico (2° Año).

Educación Tecnológica (2° Año).

Industrialización de Frutas (5° Año).

Prácticas Profesionalizantes (6° Año).

Computación (6° Año).

Contenidos curriculares:

Formulación de Proyectos (5° Año): Itinerario de un Proyecto. Proceso de reflexión, proceso de sistematización y proceso de evaluación. Definición del Proyecto a realizar. Recolección de los datos de la investigación. Definición de estrategias y plan de acción. Ejecución y puesta en marcha del Proyecto. Evaluación.

Taller de Granja (2° Año): Proveerán el estiércol/abono para la abonera ya existente en la Escuela con el que se arman los plantines.

Se provee desde los Talleres de Granja Avícola y Cunícola el excremento de pollos y gallinas (Gallinaza), y conejos (Guano de Conejo) para el Taller de Huerta donde estos excrementos ricos en nutrientes como nitrógeno, fósforo y potasio qué fertilizan los suelos, se convierten en abono orgánico.

Este abono orgánico es utilizado para mantener la estructura, humedad y nutrientes del suelo en el Taller de Huerta.

Producción de Frutas (5° Año): Análisis de la producción Nacional citrícola. Estados de fructificación. Diferenciar planta madre de injerto. Diferentes tipos de multiplicación asexual. Principales mercados. Características de la zona productiva. Poda de formación y apertura de copa. Raleo de fruta. Control de plagas y enfermedades. Cambios en el proceso de maduración. Conservación de la fruta. Buenas prácticas en la cosecha y la manipulación. Responsables de la provisión de las frutas requeridas para la concreción del Proyecto.

Desde el área aportamos las materias primas para la industrialización de los diferentes productos elaborados como dulces, licores, mermeladas, etc.

Según la estación del año tenemos diferentes frutas:

Otoño – Invierno contamos con limones, Naranjas, mandarinas y pomelos.

Primavera – Verano tenemos duraznos, higos y nueces pecan.

El próximo año empezaríamos a producir mamón para su industrialización.

Producción de Plantas en Vivero (3° Año): Los estudiantes del espacio curricular proveerán los plantines necesarios. Desde el área se realizará la siembra de diferentes hortalizas en canteros, para proveer al área de huerta diferentes especies hortícolas.

Se proveyó desde el espacio algunas de las variedades de plantines para realizar posteriormente el trasplante a los canteros definitivos.

Se producen en el vivero algunas especies arbóreas que más tarde integrarán el parque escolar.

Taller de Huerta (1° Año): El área suministrará la materia prima (hortalizas) con la que se llevará a cabo el Proyecto. En éste Taller los alumnos aprenden a trabajar en conjunto con la naturaleza, para cultivar hortalizas libres de agroquímicos desde la siembra hasta la cosecha. Se realiza el diseño y confección de los canteros con la mayor biodiversidad posible, cuidando y abonando el suelo con técnicas que nos permiten aumentar su vida y por ende la salud de las plantas que allí implantemos. Desarrollamos los plantines, generando las condiciones apropiadas para su desarrollo en un invernadero, que nos permite adelantar el ciclo de los cultivos. Se realiza el repique y trasplante de los mismos a los canteros. Se desarrollan actividades de riego, raleo, desmalezado, monitoreo de plagas, uso y preparación de insumos biológicos para plagas. Se diseñan los canteros para poder producir nuestras propias semillas, para el año siguiente. Las hortalizas que se obtienen, para poder industrializar con distintas técnicas son en mayor medida las de temporada otoño – invierno como: acelga, remolacha, espinaca, coliflor, brócoli, repollo, perejil, lechuga, rúcula, zanahoria, caléndulas (flores), cebolla de verdeo, puerro; y en menor medida las de primavera – verano como el pimiento y tomate. Esto es debido a la estacionalidad propia del calendario escolar.

Dibujo Técnico (2° Año): Diseñará los planos necesarios para la construcción de

los deshidratadores de hortalizas.

Educación Tecnológica (2° Año) Diseñará el Proyecto de la construcción de los deshidratadores de verduras y, junto a los estudiantes de dibujo técnico, construirán los mismos.

Industrialización de Frutas (5° Año): Aspectos sociales y económicos de la producción agroindustrial de frutas y/u hortalizas en la región y en el país.. Formas de organización del trabajo en los procesos de industrialización de frutas y/u hortalizas. Métodos de conservación de productos frutihortícolas (frío, deshidratación, concentración, fermentación, apertización, liofilización, salado, acidulación, pasteurización, conservadores). Controles y registros físico-químicos y microbiológicos en el proceso de elaboración.

Éste espacio es fundamental en la transformación de la materia prima recibida de la huerta y el monte frutal, donde ponen en práctica todo lo que se requiere en las buenas prácticas de manipulación. Además los alumnos y profes se capacitaron con un docente ingeniero químico, sobre éstas prácticas.

Los estudiantes del espacio curricular serán los encargados de la puesta en práctica de la industrialización. A través de la elaboración de distintos confitados (mermeladas, dulces en pasta, dulce en almíbar, jugos, néctar, panificados, entre otros).

Se pretende que los alumnos incorporen experiencias en el proceso de elaboración y manufacturación de distintos productos, considerando variados órganos vegetativos que puedan proveer la huerta y el monte frutal de la escuela, aplicando Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), comprendiendo los procesos de confección de conservas como pasteurización y esterilización, entre otros. Se desea además, que los alumnos adquieran competencias en la industrialización de frutas y hortalizas a pequeña escala. Asimismo posibilitar que visibilicen la importancia y responsabilidad para ser creadores y manipuladores de alimentos.

Prácticas Profesionalizantes (6° Año): Serán los responsables de la elaboración del logo identificatorio del producto, la elaboración de los flyers para la promoción de la venta del mismo. Los estudiantes utilizaran el programa Canva para concretar estas actividades.

Computación (6° Año): Elaborarán planillas electrónicas para determinar el costo del producto, el valor de venta, las ganancias obtenidas de las ventas, etc. Los estudiantes aplicarán los conocimientos adquiridos en el espacio, aplicando fórmulas y funciones que les permitan el cálculo del costo del producto elaborado, el precio de venta, la ganancia obtenida. Asimismo elaborarán gráficos que muestren situaciones de simulación de Microemprendimientos relacionados con la temática propuesta.

Producto final esperable:

Producción industrializada de confituras, mermeladas, jugos, licores, panificados y

encurtidos.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Planificación de las actividades desde los diferentes espacios curriculares.

Preparación de abono, plantines, insumos, herramientas y otros materiales necesarios.

Siembra y cosecha de frutas y hortalizas. En junio de este año se realizó la cosecha de naranjas, mandarinas y limones.

Industrialización.

Venta, controles y balance.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT AMBIENTAL

KIT RIEGO

KIT LABORATORIO

KIT COCINA

KIT HIDROPONIA

Organizaciones aliadas:

INTA. Municipalidad de Ceres.

Organizaciones con las que nos gustaría trabajar: Emprendedores, Comercios Locales y Regionales.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Agroecología, Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos, Diseño gráfico y editorial, Economía circular, Educación financiera y comercialización, Emprendedorismo, Energía renovables y eficiencia

energética

Flora nativa, aromática y medicinal, Gestión ambiental: residuos, huella de carbono, agua segura, reciclado, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponia, Procesos productivos y comercialización de alimentos, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Los docentes evaluarán participación, responsabilidad, creatividad y exposición grupal e individual en todas las áreas curriculares.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

En redes sociales, programas radiales y canales locales.

De los resultados:

Se comunicará a través de la difusión de videos, fotos y en un Stand de la Expo Agro Educativa.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Sabores de mi tierra**

Institución: **E.E. TÉCNICO PROFESIONAL NRO 308 «MALVINAS ARGENTINAS»**

CUE: **8202260**

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

Localidad: **CERES**

Región/Zona: **Región 9**

Integrantes del proyecto:

González, Franco y Reynoso, Damián. Taller de Granja
González, Mariano y Giordana Hernán. Producción de Plantas en Vivero
Ordoñez, Nadia; Varaldo, Estefanía y Brondoni Gustavo. Taller de Huerta
Córdoba, Pablo. Dibujo Técnico
Chiera, Mauro. Educación Tecnológica
Rodríguez, Ana Carina. Formulación de Proyectos
Giordana, Hernán. Producción de Frutas
Oggero, Mariela. Industrialización de Frutas y Hortalizas
Bravo, Griselda. Prácticas Profesionalizantes
Vázquez, Walter. Computación

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 15

Estudiantes: 100

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Calderón Nora

Email del referente: noritamarcela76@gmail.com