

Tec Chacinados

Category: Comunidad Productiva

26 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Industrialización de materia prima de origen animal.

Pregunta impulsora:

¿Cómo agregar valor a la producción primaria de origen animal mediante la elaboración de chacinados en la escuela?

Contexto:

La EETPySO N° 300 “Colonia General Belgrano” es una escuela pública, con orientación técnico-productiva, ubicada en Villa Minetti, Departamento 9 de Julio, provincia de Santa Fe. Nuestros estudiantes están interesados en aprender técnicas tradicionales y seguras de elaboración de chacinados, promoviendo saberes locales, el trabajo cooperativo y la posibilidad de Microemprendimientos escolares.. La región se caracteriza por actividades ganaderas y agropecuarias, lo que brinda un entorno propicio para Proyectos vinculados a la producción animal y al agregado de valor mediante procesos de industrialización.

La Escuela ha participado en propuestas educativas innovadoras y de vinculación productiva, lo que evidencia una trayectoria institucional orientada al aprendizaje basado en proyectos, el trabajo colaborativo y la formación con impacto real en la comunidad.

En este marco, el Proyecto “Tec Chacinados” surge como una propuesta pertinente, que articula aprendizajes escolares con identidad territorial, cultura alimentaria y posibilidades concretas de producción y comercialización escolar.

Objetivo general del proyecto:

Favorecer que los estudiantes aprendan a elaborar chacinados e identifiquen costos, procesos y normativas, para poder gestionar de forma autónoma o cooperativa un Microemprendimiento productivo escolar o personal.



DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Trabajar de manera colaborativa y responsable.

Reconocer y utilizar correctamente maquinarias y herramientas específicas para la elaboración de chacinados.

Identificar los distintos tipos de chacinados (frescos y secos) y sus métodos de conservación.

Aplicar conocimientos teóricos en la elaboración práctica de chorizos y salamines.

Respetar normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.

Valorar la producción escolar mediante la elaboración y posible comercialización del producto.

Organizar y gestionar un Microemprendimiento escolar con enfoque cooperativo.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua y Literatura.

Producción Animal.

Organización y Gestión.

Prácticas Profesionalizantes.

Contenidos curriculares:

Métodos de conservación de productos.

Normativa sanitaria vigente (ASSAL / SENASA).

Máquinas y herramientas: picadora, embutidora, balanza, cámara de secado.

Higiene, saneamiento y seguridad alimentaria.

Tipos de chacinados: chorizo fresco, chorizo seco, salame. Industrialización en pequeña escala de productos de origen animal.

Fermentación y maduración.

Costos de producción y fijación de precios.

Comercialización y etiquetado.

Producto final esperable:

Chacinados (Salamines y bondiola).

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Cursos de ASSAL – Manipulación de alimentos.

Talleres de faena.

Trabajo en sala de industria.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

IMPRESORA

KIT COCINA

INTERNET

Organizaciones aliadas:

INTA.

ASSAL.

Municipalidad de Villa Minetti.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos,

Economía circular, Educación financiera y comercialización, Emprendedorismo

Higiene y salud, Procesos productivos y comercialización de alimentos

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Participación y trabajo cooperativo.

Correcta aplicación de las técnicas de elaboración.

Respeto de normas de higiene y seguridad.

Calidad del producto final.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Redes sociales, afiches en institución escolar, ferias locales.

De los resultados:

Exposición institucional en el día de la enseñanza agropecuaria.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Tec Chacinados**

Institución: **E.E. TÉCNICO PROF. Y SEC. ORIENTADA NRO 300 «COLONIA GENERAL BELGRANO»**

CUE: **8201020**

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

Localidad: **VILLA MINETTI**

Región/Zona: **Región 1**

Integrantes del proyecto:

Carena, Cecilia Antonela
Carrizo, Juan Ignacio
Jeanbeau, Lázaro Pedro
Jeanbeau, Victoria Candela
Juncos, Maiten Gianella
Krama, Valeria Alejandra
Roldan, Yosemite Esteban
Veliz, Demian Ruben

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 3
Estudiantes: 8

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Peralta, Franco Raúl

Email del referente: harry_peralta594@hotmail.com