

¡Que orgullo! Estudiantes de la escuela Bandiera ganaron el 1º premio en un certamen provincial de mermeladas

6 junio, 2023



Se trata del tercer concurso organizado por la escuela secundaria 4-015 Seizo Hoshi de Real del Padre, de San Rafael. En comunicación con El Cuco Digital la profesora de práctica, Luisa, contó sobre la experiencia, en qué concursos han participado anteriormente y cuáles son los proyectos que han realizado. Por su parte la docente Paola Prieto también explicó cómo fue el proceso.

El día viernes 2 de junio alumnos de 9 escuelas técnicas agropecuarias de la provincia de Mendoza participaron de un concurso de mermeladas en el que los alumnos **Ayelén Flores y Paul Gonzáles** de la Escuela N° 4-193 "María Luisa Páscolo Bandiera" ubicada en Capiz Alto, acompañados por la docente

Paola Prieto, participaron por primera vez y obtuvieron el primer puesto gracias a su presentación de una mermelada de pera.

Según las bases del concurso, los alumnos debían tener conocimiento de los contenidos que son transversales en los 6 años de la modalidad "Técnico en Producción Agropecuaria-Industria Frutihortícola", que son conceptos básicos de química, industrialización de frutas y hortalizas, y legislación alimentaria que se estudia en el Código Alimentario Argentino. Respecto a ese último punto los alumnos debían estudiar el capítulo V y X del código sobre lo último en rotulación de alimentos y alimentos azucarados, respectivamente.

Además de su buen desempeño en la elaboración del producto y el elaborado del etiquetado, los alumnos tuvieron que realizar una prueba escrita sobre los contenidos teóricos en códigos alimentarios para la elaboración de la mermelada.

Paola Prieto, la docente a cargo explicó a [REDACTED] cómo fue el proceso del concurso: "Al llegar a la escuela recibían a los participantes y sorteaban el aula donde se realizaría la elaboración de la mermelada; luego se dirigían los participantes con todo el material y tenían 40 minutos para realizar la 'mise en place' (todo en su lugar); luego de transcurrido ese tiempo uno de ellos era elegido al azar para realizar una evaluación escrita mientras el otro continuaba con el proceso de elaboración. Una vez finalizada la parte escrita ambos participantes se unían para continuar con la práctica".

"Además de la cocción de la mermelada, los alumnos debían realizar diferentes controles de calidad durante el proceso, en este caso se tomaban medidas de Ph y grados Brix; es necesario resaltar que en las bases estaba estipulado que a la mermelada que superara los 65°BX se le descontaba puntos en la rúbrica final y la mermelada que estuviera por debajo de ese

valor quedaba descalificada”, afirmó la profesora.

“Es muy necesario para nosotros resaltar el esfuerzo y compromiso de nuestros estudiantes, no sólo en esta oportunidad, sino también en cada una de las actividades que se proponen para la escuela. Haber podido obtener el primer puesto en este concurso tan importante a nivel de escuela técnica nos posiciona en un lugar privilegiado en relación al resto de las escuelas participantes, pudiendo hacer visible todo lo que se realiza a nivel institución a pesar de las distancias y los escasos recursos edilicios y económicos, estando fortalecidos por el recurso humano, que nos invita a continuar con nuevos desafíos en este camino de la educación técnico profesional”, dijo orgullosa la docente Prieto para concluir.



Fotografía: mermelada.

Por su parte Luisa Villena, la profesora de práctica de la institución también dialogó con este medio y contó sobre cómo

se siente con dicho resultado de los chicos: **“Estoy orgullosa de mis estudiantes porque son chicos que están muchas horas en la escuela, trabajan en los talleres excelente, presentan proyectos innovadores. Siempre la escuela ha participado, incluso antes de pandemia, y ha obtenido excelentes resultados en los concursos, siempre hemos estado en los primeros lugares o mención especial”.**

Seguidamente contó: **“Estuvimos en ferias de ciencia donde obtuvimos el primer premio en prototipo de maquinarias agrícolas, en 2018 viajamos a Tecnópolis en Buenos Aires y fuimos la primer escuela que fue en representación a San Carlos”.**



Fotografía: estudiantes realizando el producto

Los estudiantes de sexto año se capacitaron previamente gracias a la docente Cecilia Arias quien los ayudó con el armado de la etiqueta, a la regente Verónica Martínez que acompañó a la profesora Paula Prieto y la directora Alejandra Moreno y demás personal educativo que ayudó a los alumnos a cumplir con todos los requisitos del concurso.

Además, la profesora Luisa también mencionó que los estudiantes han realizado proyectos de ajo negro, néctar de zanahoria, infusión de lechuga y el año pasado presentaron snacks a base de harina de habas. Los alumnos trabajan con proyectos productivos primarios para las personas de la zona y el cuidado del medio ambiente.

“Es una escuela que está ubicada en una localidad bastante alejada pero eso no es excusa para trabajar en estos concursos”, afirmó la docente Luisa.

“Invitamos a toda la comunidad a conocer la escuela y ver los proyectos que se realizan: proyectos innovadores, de producción primaria con valor agregado y estrategias de industrialización”, concluyó.



Fotografía: mermelada

