

Escuela Pascual Iaccarini: empezó la venta de duraznos y de productos elaborados

20/01/2025



Teniendo en cuenta la época del año, la educación técnico-agropecuaria (formación que prepara a los estudiantes para trabajar en el sector de la agricultura), empieza a funcionar antes que otras instituciones educativas. Tal es el caso de la

escuela 4-006 Pascual Iaccarini, donde comenzó la venta de duraznos, además de productos elaborados con esa misma fruta. En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la profesora Patricia Nievas, directora de la institución educativa, explicó que lo que los jóvenes realizan y ponen a la venta después son mermeladas, productos en conservas y lo demás que se pueda elaborar. “Nosotros todos los años vamos terminando noviembre y diciembre con algunas elaboraciones, y ya nos vamos preparando ahora a partir del 15 de enero con otras. Es decir que prácticamente estamos trabajando constantemente”, señaló y agregó: “Ahora ya estamos en la escuela y estamos con cosecha en algunos casos, mantenimientos en algunos entornos (porque tenemos granja, bodega y algunas hortalizas), entonces la escuela nunca deja de trabajar”.

En este caso, los duraznos utilizados tanto para generar productos como para venderlos directamente al público, son de producción propia. “Es durazno que es producción de uno de los cuadros de la escuela, porque tenemos distintos cuadros: tenemos de damasco (en su momento se vendió damasco), ahora estamos con la cosecha de durazno (que va a llevar su tiempo) y hemos comenzado con una primera tanda, pero toda la semana vamos a estar vendiendo los duraznos para las distintas elaboraciones que la gente quiera realizar”, resaltó Nievas. La directora aclaró que lo que venden puntualmente a 9 mil pesos, son cajones de entre 15 y 20 kilos de duraznos de considerable tamaño.

La idea es que la venta siga hoy y mañana miércoles desde las 7 en adelante. Se pueden realizar consultas también al 2604652136.