

La escuela Manuel Belgrano de Salto de las Rosas llevará acabo su muestra anual

15/11/2024



Al igual que otras instituciones educativas de San Rafael, la escuela técnica N° 4-114 Manuel Belgrano, de Salto de las Rosas, desarrollará su muestra anual, dando a conocer sus “proyectos 2024”.

En diálogo con nuestro diario y con FM Vos (94.5), la

profesora Graciela Espina, regente de la institución, explicó que la escuela Manuel Belgrano tiene dos modalidades: técnicos-mecánicos y técnicos en tecnología de los alimentos. Al ser hoy viernes el Día de la Educación Técnica, en esta fecha se llevará a cabo la exposición de esta institución educativa. “Expondrán los chicos de 3° a 6° año, dado que los chicos de 1° y 2° año expusieron sus proyectos la semana pasada”, recordó.

Ambas modalidades exponen. Los estudiantes de 6° lo harán con proyectos importantes, vinculados incluso al emprendedurismo, vinculados a diversos temas de interés e importancia no sólo para el establecimiento sino para todo un desarrollo. Algunos de esos proyectos incluso han obtenido premios de nivel provincial y nacional, por su calidad e innovación. Tal es el caso de “Plantar”, que fue premiado en Salta y que permite el ingreso y la salida del agua de la planta, un proceso de riego automatizado. Sobre esto se desarrolló oportunamente una nota en Diario San Rafael. También han preparado elementos como un sismógrafo, vinculado a una alarma y a un corte de suministro de gas, agua y luz. El mismo funciona con batería independiente. También hay un tablero de dibujo técnico, y los propios estudiantes se encargaron de promocionarlo y venderlo. En el área de técnicos en tecnología de los alimentos, se han trabajado diversos proyectos. Los estudiantes de 1° y 2°, elaboraciones sencillas. “Están pensadas para que el chico pueda llevar la idea a la casa para una venta en feria”, dijo la profesora Verónica Esquivel al respecto. En 3° y 4° hacen elaboraciones de carácter industrial, utilizando métodos de conservación; en 5° y 6°, empiezan con un microemprendimiento, ya que la tecnicatura les da la base como para poder trabajar como empleados en una empresa afín. También pueden generar un microemprendimiento donde aplican toda la reglamentación del Código Alimentario Argentino.