

La Escuela Martín Güemes será sede de la segunda edición del Concurso de Dulce de Leche

12/06/2026



Participarán alrededor de 9 establecimientos educativos de San Rafael y otros puntos de Mendoza. Los estudiantes competirán en categorías vinculadas a la innovación y a la elaboración tradicional de uno de los productos más representativos de la industria alimentaria argentina.

La Escuela Martín Güemes de La Llave realizará este viernes 12 de junio la segunda edición del Concurso de Dulce de Leche, una propuesta que busca fortalecer los conocimientos técnicos de los estudiantes, promover la creatividad y generar un espacio de intercambio entre distintas instituciones educativas vinculadas a la formación agroindustrial y alimentaria.

La actividad comenzará durante la mañana y reunirá a delegaciones de aproximadamente 9 escuelas, tanto de San Rafael como de otros departamentos de Mendoza. La iniciativa tuvo su primera experiencia durante 2025 y este año logró ampliar la convocatoria, consolidándose como una propuesta educativa que despierta interés entre estudiantes y docentes.

“Este año hacemos la segunda edición. Hemos tenido bastante convocatoria de escuelas. Vienen a participar nueve escuelas aproximadamente. De acá de San Rafael y también de parte de Mendoza”, detalló **Verónica Gutiérrez** a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5**.



La iniciativa tuvo su primera experiencia durante 2025 y este año logró ampliar la convocatoria

Categorías de competencia e innovación

El certamen contempla dos categorías principales. La primera corresponde a un producto innovador desarrollado por los alumnos de cada establecimiento, quienes deben presentar una elaboración propia ya terminada, correctamente envasada y etiquetada para su evaluación. La segunda categoría consiste

en la producción de dulce de leche tradicional durante la jornada, en tiempo real y frente al jurado.

“La mecánica es que se premian distintas categorías. Una es de un producto innovador. Los chicos de cada escuela hacen un producto, ellos lo eligen. Se premia ese producto y después también se hace una elaboración en el momento”, explicó la docente.

Para el desarrollo de la competencia, la escuela anfitriona pondrá a disposición todas sus instalaciones y aportará la materia prima necesaria para que los participantes puedan trabajar en igualdad de condiciones. Cada grupo contará con su espacio de elaboración y aportará los elementos complementarios que considere necesarios para llevar adelante su propuesta.

“Nosotros les proveemos todo lo que es la parte de materia prima para elaboración. Ellos traen los materiales y nosotros disponemos de la materia prima”, señaló Gutiérrez.

Entre los insumos que recibirán los estudiantes se encuentran leche, azúcar, glucosa y otros ingredientes indispensables para la elaboración del dulce de leche. A partir de allí, cada equipo desarrollará su propio proceso productivo y aplicará las recetas y conocimientos adquiridos durante su formación.

“La materia prima es leche, azúcar, glucosa, todo lo que lleve al dulce de leche”, indicó, y agregó que **“cada uno tiene su receta, por así decirlo”.**

Cronograma y evaluación técnica

La jornada comenzará a las 8:30 horas con la recepción de las delegaciones y la preparación de los espacios de trabajo. Una vez completada esa instancia, los participantes iniciarán la elaboración de los productos, disponiendo de tres horas para completar el proceso.

“La idea es arrancar a las 8 y media de la mañana. Los chicos tienen que instalarse. Después de las 9 arrancarían y tienen tres horas para elaborar”, comentó.

Uno de los aspectos destacados del concurso es la evaluación técnica de las producciones. El jurado estará integrado por profesionales externos a la institución educativa, quienes analizarán cada propuesta siguiendo criterios establecidos por la normativa vigente y por parámetros vinculados a la calidad del producto final.

“Hay un jurado que está compuesto por profesionales externos a la escuela. Ellos, en base a lo que dice el código alimentario y demás, se basan en poner el puntaje y determinar el ganador de cada categoría”, explicó.

En el caso de la elaboración tradicional, la producción tendrá únicamente fines de evaluación. Los estudiantes realizarán pequeñas cantidades destinadas exclusivamente al análisis del jurado, sin que exista una instancia de comercialización posterior.

“Solo elaboran uno o dos frascos, que son para que el jurado pueda analizarlo”, aclaró la docente.

Además de la competencia, el encuentro se ha convertido en una oportunidad para fortalecer vínculos entre estudiantes de diferentes escuelas. Habitualmente las delegaciones concurren acompañadas por compañeros y docentes, generando un clima de intercambio de experiencias y aprendizaje compartido.