

La Iaccarini volvió a destacarse y ganó un concurso de mermeladas en Real del Padre

22/04/2026



La escuela agrotécnica obtuvo el primer puesto por segundo año consecutivo en una competencia donde alumnos elaboran en vivo sus productos. La propuesta combina práctica, teoría y evaluación integral del proceso.

La Escuela Pascual Iaccarini volvió a posicionarse entre las mejores instituciones agrotécnicas al obtener el primer puesto en un concurso de elaboración de mermeladas realizado en Real del Padre. La competencia, que se desarrolló el viernes en la Escuela Seizo Hoshi, reunió a estudiantes que debieron demostrar sus conocimientos tanto en la práctica como en lo teórico, elaborando el producto en vivo y rindiendo una evaluación escrita.

“La verdad que estoy feliz con el primer puesto obtenido en el concurso de mermeladas por segundo año consecutivo”, expresó **Liliana Ibañez, jefa de la sección agropecuaria de la institución**, quien destacó a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5** el logro alcanzado por los alumnos y el trabajo sostenido que vienen realizando.

La dinámica del certamen exige a las escuelas participantes ajustarse a bases previamente establecidas. “A nosotros se nos envían las bases. La escuela elige una fruta para realizar. Desde ahí se trabaja con los profesores para lograr esta mermelada y después los chicos van a concursar”, explicó.

En esta oportunidad, la fruta seleccionada fue el tomate, una elección poco habitual pero que igualmente permitió lucirse a los estudiantes. **Belén Velgas, ingeniera** que acompañó el proceso, detalló cómo se desarrolló la competencia: **“Se elabora ahí en la escuela, en Real del Padre. El concurso consta de dos instancias: elaboran en vivo y además hay una evaluación escrita”**.



**Liliana Ibañez, jefa de la sección agropecuaria de la institución, dialogó con FM Vos
El desafío de una evaluación integral**

El desafío es integral. Mientras uno de los alumnos trabaja en la preparación, el otro debe responder preguntas técnicas. “Mientras se está elaborando la mermelada, uno de los dos va y rinde la evaluación escrita”, indicó Velgas.

El proceso comienza desde la materia prima. “**Los chicos elaboran desde la materia prima fresca. Se lava, se hace un escaldado, algunos optan por hacerlo, otros no, lo pelan y es cubeteado a mano**”, detalló. Luego se incorporan los demás ingredientes siguiendo cálculos precisos: “Se pesa y se agrega tantos gramos de azúcar por kilo de materia prima. También se preparan para controlar el pH y hacer los cálculos del ácido cítrico”.

Cada equipo puede imprimirle su sello personal. En el caso de la Iaccarini, la receta incluyó un detalle distintivo: “Cada uno puede elegir algún saborizante especial. Nosotros

agregamos esencia de vainilla al final”, señaló.

Calidad y formación técnica

Durante toda la elaboración, el jurado evalúa múltiples aspectos. **“Van observando el uso de elementos de higiene, seguridad y el manejo de instrumentos. El premio lo obtiene el que logra el mayor puntaje considerando todo el proceso y el producto final”**, explicó Velgas.

Los protagonistas del logro fueron Ainhoa y Bruno, estudiantes de sexto año. **“Muy contentos, muy orgullosos”**, resumió la ingeniera sobre el desempeño de los jóvenes, mientras que Ibañez agregó: **“Los chicos pusieron mucha dedicación, esfuerzo y prácticas, así que es muy merecido”**.

Más allá del resultado, desde la institución destacaron el valor formativo de estas experiencias. **“El 90% de los productos que vendemos los elaboran los chicos”**, afirmó Ibañez, subrayando la importancia del aprendizaje práctico en la formación técnica.

Comercialización de productos

En ese marco, la escuela ya retomó la comercialización de sus productos. **“Ya abrimos la venta el día viernes”**, indicó, y precisó que la mermelada de tomate, al igual que el resto de las variedades, tiene un valor de 3.500 pesos en frascos de medio kilo.

Sobre el proceso productivo, remarcó que se trata de una combinación entre técnica y trabajo artesanal: **“La elaboración es totalmente artesanal, pero respetando todas las normas y controles”**, aseguró.

Quienes deseen adquirir estos productos pueden acercarse a la institución en horario comercial. **“Estamos todos los días realizando la venta de los productos, de lunes a viernes, de 8 a 12 horas y de 14 a 18 horas”**, informó.

El nuevo reconocimiento no solo consolida el trabajo de la Escuela Iaccarini, sino que también pone en valor el esfuerzo de sus estudiantes, que logran aplicar en escenarios reales los conocimientos adquiridos en el aula.