

Manjares del Atuel: la increíble línea de productos que elaboran los estudiantes de la escuela Izuel

07/05/2025



En San Rafael, hay un rincón educativo donde la teoría se

transforma en sabor, aroma y emprendimiento: la escuela técnica Bernardini Izuel, ubicada en el distrito de Villa Atuel.

Allí, los estudiantes no solo aprenden con los libros, sino también poniendo manos a la obra y creando productos de altísima calidad que ya se ganaron el reconocimiento de la comunidad.

El proyecto se llama “Manjares del Atuel” y engloba una sorprendente variedad de alimentos y bebidas que nacen en el propio establecimiento.



¿Qué producen? Desde conservas de tomate y aceite de oliva, hasta mermeladas, cervezas artesanales e incluso hidromiel, una bebida fermentada a base de miel que tiene raíces milenarias.

Todo se elabora con materias primas seleccionadas, en las instalaciones del colegio, y forma parte de un proceso educativo integral: los estudiantes participan en todas las etapas, desde la producción y el control de calidad hasta el diseño de etiquetas y la comercialización.



La idea es que los chicos aprendan haciendo, y al mismo tiempo, que generen productos reales, concretos, que pueden

vender y mostrar con orgullo.

Además de los “manjares” tienen la línea “brillos” donde la producción está vinculada al detergente y alcohol en gel.

Los productos de la institución villatuelina no solo reflejan la formación técnica que reciben los alumnos, sino también un compromiso con la identidad regional, el trabajo en equipo y el desarrollo local.