

# Real del Padre: la escuela Hoshi y una nueva edición de su concurso de mermeladas

24/04/2025



En la escuela técnica-agropecuaria N°4-015 «Seizo Hoshi» de Real del Padre, se realizará el viernes la 5ª edición de su concurso sobre la fabricación de mermeladas, del que participarán siete escuelas técnicas del departamento y una de Malargüe.

La bromatóloga Julieta Gutiérrez, profesora de la escuela y una de las organizadoras de este concurso, explicó a través de FM Vos (94.5) y de Diario San Rafael. “Invitamos a escuelas técnicas que están vinculadas a la parte agraria o de producción. Los chicos ingresan a la institución para poder concursar y elaborar una mermelada, que se elabora de una fruta determinada que nosotros –dentro de las bases del concurso– le decimos a las escuelas cuál es”, dijo Julieta y recordó que en años anteriores se ha elaborado con durazno, con pera, manzana, y en este caso será tomate. “Es una fruta bastante complicada para elaborar, pero quisimos arriesgarnos a que las escuelas y los chicos puedan realizarla a base de tomate”, informó.

El concurso tendrá lugar el 25 de abril, arrancando con un acto de apertura a las 8. A las 9 los participantes comenzarán a procesar el producto, teniendo tres horas para culminar la elaboración, entregando la mermelada (producto ya cerrado) para evaluación del jurado.

“Yo quiero resaltar las fortalezas de este concurso de mermeladas, porque en realidad nosotros lo hacemos para ampliar los conocimientos adquiridos por los alumnos durante los últimos años de las secundarias técnicas, y lograr el interés –mediante la competitividad de los alumnos– enriqueciendo los saberes que ellos tienen”, señaló y agregó que esto también sirve para que los chicos aprendan a usar bien el Código Alimentario Argentino, ya que aplicando la normativa parten a una experiencia profesional y laboral el día de mañana.