



PROYECTO INSTITUCIONAL 2026

EET N° 4-188 · Padre Eduardo Sergio Iacono

INTRODUCCIÓN

Desde su primera edición en 2017, el **Concurso Tecnología de los Alimentos** se ha convertido en un espacio clave para la educación, la innovación y la proyección de jóvenes talentos de la educación técnica provincial. Año tras año, este evento ha demostrado ser más que una simple competencia: es una oportunidad única para que estudiantes de nivel secundario **apliquen conocimientos en un contexto real, desarrollen habilidades técnicas y potencien su creatividad**.

Luego de un crecimiento sostenido —en la edición 2025 contamos con la presencia de **20 escuelas de la provincia**, tanto técnicas como orientadas— el concurso regresa en su **novena edición** con el objetivo de seguir fortaleciendo la formación de estudiantes, promoviendo el aprendizaje interdisciplinario y estableciendo puentes entre la educación y el mundo productivo.

RECONOCIMIENTO INSTITUCIONAL

El evento ha sido **declarado de interés departamental por el Concejo Deliberante de Maipú**, lo que refuerza su valor no solo como espacio académico, sino también como motor de desarrollo para la comunidad y el sector productivo.

En esta edición, buscamos **renovar y potenciar el concurso**, integrando aún más el uso de **TIC en la industria alimentaria** y fomentando el pensamiento crítico, la resolución de problemas y la innovación como ejes fundamentales de la educación del siglo XXI.

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

- Generar un **espacio intercolegial** donde los alumnos puedan desarrollar actividades de intercambio.
- Generar un espacio para **evidenciar el trabajo desarrollado** durante el año en el área técnica.
- Posicionar a la institución educativa como **referentes del sector** en la comunidad.
- **Abrir las puertas a la comunidad** en general para que se conozca la metodología de trabajo.
- Fomentar **pensamiento crítico, la resolución de problemas y la innovación** como ejes de la educación del siglo XXI.
- Preparar a los estudiantes para los **desafíos del futuro laboral** con competencias técnicas y digitales.

METODOLOGÍA DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en **dos categorías principales**, permitiendo que los equipos participantes elijan la modalidad que mejor represente su trabajo y preparación:

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Los participantes presentarán **dos productos alimentarios** elaborados según las normativas vigentes del **Código Alimentario Argentino**. Se evaluarán calidad, cumplimiento normativo, rotulado y características sensoriales.

TIC APLICADAS A LA INDUSTRIA

Los equipos identificarán una **problemática real del sector** y desarrollarán una solución innovadora basada en TIC, presentando un prototipo funcional e informe técnico. Se evaluará aplicabilidad, impacto y viabilidad.

CRONOGRAMA DEL DÍA

Fecha: 4 de septiembre de 2026 · **Horario:** 08:00 a 15:00 hs · **Lugar:** A confirmar

08:00 - 09:30

Recepción de escuelas participantes y armado de stands de exhibición.

10:00

Acto oficial de apertura – bienvenida a equipos, jurado y autoridades presentes.

10:30 - 13:00

Evaluación del jurado – recorrido por los stands con preguntas y evaluación de proyectos. Apertura a la comunidad en general.

13:00

Almuerzo y receso.

14:00

Entrega de premios – reconocimiento a los equipos destacados en cada categoría y menciones especiales.

15:00

Cierre oficial del evento.

RESPONSABILIDADES DE LA ESCUELA

Para garantizar el éxito del concurso, la institución asumirá las siguientes responsabilidades en la planificación, ejecución y cierre del evento:

Planificación y Organización Coordinación general del evento en todas sus etapas.	Convocatoria y Difusión Promoción en instituciones, redes sociales y medios locales.
Gestión de Inscripciones Recepción y validación de formularios de equipos participantes.	Coordinación del Jurado Selección de especialistas en tecnología de alimentos y TIC.
Asignación de Espacios Organización de stands para la exposición de trabajos.	Preparación de Materiales Documentos informativos, planillas de evaluación y material gráfico.
Apertura Oficial Organización del acto inaugural con discursos y presentación del jurado.	Supervisión de la Exposición Correcta gestión de la jornada y comodidad de los participantes.
Gestión de la Evaluación Coordinación del recorrido del jurado y recolección de puntajes.	Atención a Visitantes Información a docentes, estudiantes y público general.
Organización de la Premiación Presentación de ganadores y entrega de distinciones.	Balance y Registro Resultados, testimonios y registro fotográfico del evento.

EVALUACIÓN DEL EVENTO

Al finalizar el evento se desarrollará una **autoevaluación institucional** para observar el cumplimiento de los objetivos propuestos, identificar áreas de mejora y sentar las bases para futuras ediciones.

Invitación a la Dirección de Educación Técnica y Trabajo y a la DGE

Para la realización del 9° Concurso Tecnología de los Alimentos 2026 invitamos a los organismos educativos a sumarse a esta iniciativa, brindando su respaldo en la difusión, la gestión de recursos y cualquier otro aporte que consideren pertinente. Su participación reafirmaría el compromiso con la formación de futuros profesionales en la industria alimentaria y tecnológica. **¡Toda colaboración será bienvenida!**