



Proyecto

COL SEC.
ANTONIO
ESCAÑUELA-
COLONIA
GAMARA

“SALSAS LA COLONIA”

PROYECTO : Salsas la Colonia

INDICE

PORTADA.....	3
RESUMEN	4
INTRODUCCION.....	5
OBJETIVOS.....	7
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	10
COSTOS DE PRODUCCION.....	13
ESTUDIO DE MERCADO.....	16
BIBLIOGRAFIA.....	18
ANEXO.....	20
PLAN DE NEGOCIOS.....	23
REGISTRO FOTOGRAFICO.....	31

“Salsas La Colonia”

FERIA NACIONAL DE EDUCACION, CIENCIAS, ARTE Y TECNOLOGIA 2017

Colegio Secundario Antonio Escañuela-Colonia Gamara

NIVEL SECUNDARIO – PRODUCCION DE BIENES Y SERVICIOS.

Título: “Alimentos deshidratados “Salsas la Colonia”.

Área Temática: Emprendedurismo Social.

Expositores a cargo

Nombre y Apellido	Edad	Fecha de Nacimiento	D. N. I	Curso	División
Romero Erik Daniel	17	11/11/2000	43.129.305	4 to	B
VALOI Acuña Cesar Exequiel	16	01/03/2001	44.026.219	4°	A

Docente RESPONSABLE:

NOMBRE Y APELLIDO	CUIL	Fecha de nacimiento	ESPACIO CURRICULAR
Ibarra Carlos Alberto	20-14637571-6	3/9/1961	Procesos Productivos

Resumen:

El Proyecto **Alimentos Artesanales Salsas La Colonia** surge como una continuación en la Producción de Alimentos Artesanales deshidratados que se realizan en la Institución adaptando los contenidos curriculares y dando respuesta al contexto agrícola que rodea la escuela brindando las herramientas necesarias al alumno para realizar procesos productivos y emprendimientos locales que impacten en su calidad de vida y la familia.

La producción de **salsas deshidratadas** se considera una innovación ya que:

- ✓ Son elaboradas por los alumnos
- ✓ no existen en el mercado local ni se producen en Santiago del Estero
- ✓ los resultados de encuestas demuestran el gran consumo de las misma en los hogares de los alumnos quienes consumen salsas semanalmente para acompañar guisos, pastas ,pizzas etc.
- ✓ Se utiliza la materia prima de la huerta ,de los campos cercanos y Banco de Alimentos.
- ✓ Para el deshidratado de utiliza energía solar y eléctrica.
- ✓ nuestro producto cobra relevancia por que se puede conservar en el tiempo.
- ✓ posee agregados de aromáticas producidas en la misma institución.
- ✓ las salsas no poseen aditivos y conservantes lo que hace que se convierta en un producto de buena calidad
- ✓ , pueden ser utilizadas en la alimentación de niños y adultos.
- ✓ Pueden adquirirse a un buen precio.

Asesores

- Ing. civil Juan Carlos Chein – Integrante del Banco de alimentos de Sgo. del Estero – asesoramiento técnico
- Ing Maria Mercedes Paz Ing en Industrias alimentarias-Asesoramiento
- Técnico Juan Carlos Abdala – promotor del INTA del dpto. Banda – aportes de semillas , insumos , capacitación , asesoramiento técnico
- Ing Andres Lema:Planta Piloto Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Colegio: Secundario "DON ANTONIO ESCAÑUELA"

Código Postal: 4300 - E-mail: coloniagamara@hotmail.com Tel: 0385154045608 Localidad: Colonia Gamara- Dpto. Banda. Prov. Sgo. Del Estero

INTRODUCCIÓN:

El Colegio Secundario Antonio Escañuela, Creado en el año 2008 EN LA LOCALIDAD DE COLONIA GAMARA a la Vera de la Ruta N°5 en el dpto. Banda a aproximadamente 40 km de la ciudad Capital de Santiago del Estero. SE ENCUENTRA EMPLAZADO EN UNA ZONA Netamente Agrícola con una población escolar de Condiciones socioeconómicas bajas, con padres agricultores, Jornaleros, juntadores y trabajadores golondrinas que provienen de localidades rurales de un radio de 20 km.

El proyecto de Alimentos artesanales: “Salsas la Colonia” – surge para dar continuidad a necesidades observadas del contexto escolar como:

- ✓ Cantidad de materia prima que pierde valor comercial y que puede conservarse como tomates,zanahorias,cebollas,aromaticas.
- ✓ El alto consumo de salsas en las dietas semanales de las familias de los alumnos
- ✓ Falta de emprendimientos y trabajo para jóvenes que concurren a la escuela y que aportan mano de obra a la economía local.
- ✓ En el mercado local no se encontró salsas deshidratadas lo que su producción puede ubicarse en la zona.

Ante lo expuesto la institución con su Modalidad en Producción de Bienes y Servicios **conformó un equipo docente a fin de responder** a esta necesidad elaborando el **proyecto** el cual consiste en producir diferentes variedades de salsas deshidratadas con hortalizas deshidratadas similares a las usadas en la comidas de la comunidad rural según lo expresado en las encuestas domiciliarias.

El proceso comenzó desde el espacio de procesos productivos ,quienes ya tiene experiencia en las técnicas de deshidratado,aprovechando los conocimientos previos para incursionar en este **nuevo alimento que cubra las necesidades de la zona**.La idea proyecto surge de los alumnos con los profesores como guías,y solicitando el asesoramiento de especialistas para iniciar el mismo capacitando a los alumnos y docentes en la normativa vigente para la correcta elaboración como El código alimentario Argentino.Posteriormente se convocó a más docentes para el abordaje integral de la temática como Economía, comercialización de productos,Marco Jurídico de los Procesos Productivos, Proyecto y gestión de micro-emprendimientos ,cooperativismo y ,ciencias naturales desde donde se combinan la teoría con la práctica.

Además se generó espacios de reflexión , ejecución y evaluación del proyecto que contribuya a mejorar los resultados y la calidad de vida de la comunidad de Colonia Gamara y zonas aledañas junto a organizaciones como Pro Huerta,El Banco de Alimentos , la Red de Soberanía alimentaria y la Universidad Nacional a través de una Ingeniera en Industrias alimentarias.

Para el desarrollo y ejecución se utiliza el Secadero Dual Construido por DOCENTES ,el que funciona con energía Solar y eléctrica por el cual se obtiene un buen nivel de deshidratado, también la envasadora al vacío ,balanzas y otros elementos con los que cuenta la sala de producción.

En cuanto al impacto social fue muy positivo ya que involucro en primera instancia a los alumnos de tercer y cuarto año y luego haciéndose extensivo a toda la población escolar con trabajos interdisciplinarios y articulando con redes interinstitucionales como con el INTA quien nos provee de semillas y jornadas de capacitación y asistencia técnica a los alumnos y padres en el

“Salsas La Colonia”

desarrollo de la Huerta escolar, .El intercambio con el Banco de Alimentos quien nos provee de materia prima y le entregamos a cambio salsas para su distribución en comedores comunitarios merece un párrafo aparte ya que nuestros alumnos aprenden y a la vez experimentan la solidaridad entregando sus productos para quienes los necesitan.

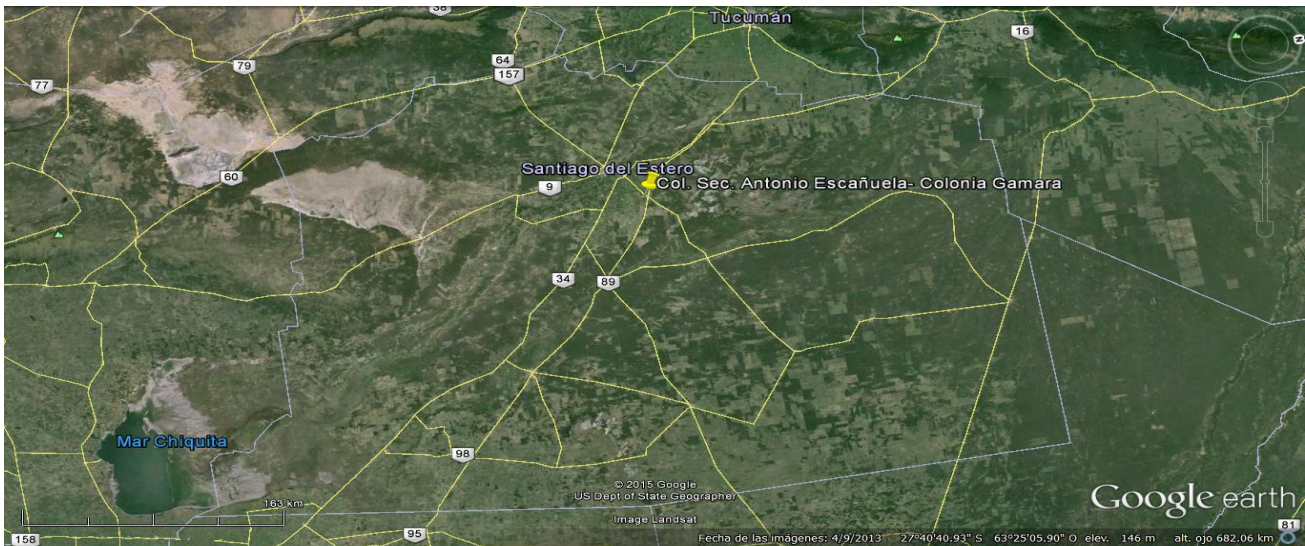
Las Jornadas de trueque y economía social con organizaciones Huerteras de la Zona y Padres, hace un contacto directo con la comunidad y ongs trabajando en forma conjunta por un futuro mejor para nuestros jóvenes.El Asesoramiento continuo de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias se renueva todos los años a través de firmas de convenios.

En el presente año la el Instituto de formación docente en tecnología de la Capital envía sus alumnos a realizar practicas rurales con los proyectos que realiza la Institución. Cabe destacar también el Uso de la Radio Escolar Colonia Gamara FM.88.3 “ LA EDUCACION EN SINTONÍA”, desde el CAJ quien posibilita la difusión y comunicación con la COMUNIDAD.

Cabe destacar que el presente proyecto de emprendedorismo social se destaca por su innovación en la producción y elaboración de alimentos deshidratados con la aplicación de métodos naturales libres de agroquímicos, sin conservantes y muy nutritivos.

Además de ser la única institución educativa que produce dichos alimentos solidarios que no solo benefician a la comunidad escolar sino que también colaborar en el progreso de la localidad de colonia Gamara y zonas aledañas

Finalmente cabe destacar que en este proyecto también se involucran ex alumnos egresados, quienes actualmente formaron su propio emprendimiento en la zona (producción y comercialización de conservas, panificados, lombricultura y aves de corral) y la comisión de



padres, quienes constantemente brindan su incondicional apoyo.

OBJETIVOS DEL PROYECTO.

- **OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO.**
- Desarrollar actividades emprendedoras y productivas en el colegio secundario Antonio Escañuela con el aprovechamiento de nuevas tecnologías aplicadas a la producción de alimentos artesanales como salsas deshidratadas ,otorgandole un valor agregado a los recursos disponibles de la zona, mediante la vinculación y articulación interdisciplinaria.

Objetivos a corto, mediano plazo

Objetivos a corto plazo:

- Producir Salsas deshidratadas de buena calidad tipo casera utilizando los recursos de la zona.
- Incorporar al mercado local, las salsas deshidratadas La Colonia como un producto muy nutritivo que conserva su valor nutricional mediante técnicas de desecado y deshidratado.
- Utilizar los recursos disponibles en la zona para la elaboración de un alimento de buena calidad ,que pueda consumirse en el mercado con un precio accesible a la población rural.
- Estimular, mediante la producción, al desarrollo de capacidades gestionables en sus diferentes etapas de planeamiento ,ejecución, control y evaluación para la creación de un micro-emprendimiento.
- Generar trabajo genuino para los egresados del colegio que viven en la zona evitando la migración de estos jóvenes a centros urbanos.
- Realizar convenios y acuerdos con Organizaciones gubernamentales , de la sociedad civil ,productores y padres a fin de afianzar redes para mejorar los aprendizajes ,recibir asesoramiento técnico y planificar acciones conjuntas.

Objetivos a mediano plazo

- Incentivar al trabajo cooperativo de jóvenes a través de emprendimientos locales generando trabajo genuino que eviten el trabajo golondrina.
- Revalorizar los cultivos locales por las bondades y riquezas que de ellos se obtienen en la zona de colonia gamara
- Adquirir, con las ganancias obtenidas, maquinarias propias., equipamiento tecnológico a fin de mejorar la calidad de los alimentos.

El proyecto se desarrolló desde los siguientes espacios curriculares:

Espacio curricular	Contenidos	Actividades
Procesos Productivos.	Diferentes procesos de producción, artesanal e industrial, control de calidad. Seguridad e impacto ambiental: normas de calidad, condiciones ambientales e higiene de trabajo.	Elaboración artesanal de productos: conservas, mermeladas, aromáticas, panificados.

<p>Marco Jurídico de los Procesos Productivos.</p>	<p>Tipos de organizaciones: individuales y de sociedad, según el capital, tamaño, sus fines, su actividad o rubro, sus derechos y obligaciones y respectivo marco legal.</p> <p>Ley 6705-“Compre Santiagueño”</p>	<p>Investigación, análisis e identificación de organizaciones, sus beneficios y ventajas, marco legal.</p>
<p>Micro emprendimiento</p>	<p>Resaltamos en este espacio curricular el concepto de la microempresa, su importancia en la generación de empleo y las ventajas y desventajas que tiene este sistema productivo. Etapas para la estructura del proyecto de microempresa. Estudios de mercado.</p>	<p>Puesta en práctica del proyecto “Salsas La Colonia” coordinación con el BANCO DE ALIMENTOS Y-UNSE-Planta Piloto-comedor comunitario</p>
<p>Producción agropecuaria</p>	<p>Aquí se abordaron temas relacionados a las ventajas que ofrece el fertirriego, la rotación de cultivos, producciones hortícolas forzadas y uso sustentable del suelo y el agua innovación en cultivos de aromáticas y hortalizas.</p>	<p>CONSTRUCCION DE UN INVERNADERO FOSA Y HUERTA ESCOLAR.</p> <p>Asistencia técnica del Programa Pro Huerta-INTI.Asociacion de familias con Identidad huertera y productores locales.</p>
<p>Economía:</p>	<p>Esta área apporto conocimientos relacionados a los mecanismos que regulan la producción de bienes y servicios, factores de la producción, también se aprendió a distinguir la microeconomía y la macroeconomía, y la regulación de los mercados en función de la oferta y la demanda y la Economía Social</p>	<p>Manejo del capital social de la cooperativa Escolar, los aportes, donaciones, manejo de fondos cooperativos. Debates-jornadas de capacitación-Reuniones con delegados escolares y centro de estudiantes.</p>
<p>BIOLOGIA :</p>	<p>Alimentación y Nutrición-Propiedades nutricionales de hortalizas y aromáticas.”Valor Nutricional de la Salsas deshidratadas” Código</p>	<p>Educación alimentaria: encuestas sobre hábitos alimentarios en los jóvenes. Trabajo de investigación. TALLER DE HIGIENE DE</p>

	Alimentario Argentino”.	LOS ALIMENTOS: ESTADO HIGIENICO Y SANITARIO.
PLAN DE MEJORA INSTITUCIONAL:	:TALLER QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	Dosificación de salsas deshidratadas, valor nutricional, aporte de proteínas, hidratos de carbono, fibras, agua, lípidos para las diferentes raciones.
Cooperativismo:	Aquí se vieron temas relacionados al trabajo en equipo, doctrina del cooperativismo, principios y valores cooperativos, asambleas, estatuto, derechos y obligaciones de los asociados, IPAC, se constituyó la cooperativa escolar “COLONIA GAMARA”	Encuestas poblacionales, estudios socioeconómicos del contexto de colonia Gamara y otras localidades donde habitan los alumnos. ESTUDIO DEL MERCADO LOCAL Y REGIONAL. Encuesta en hogares y comercios locales.
Tecnología de las energías Control de temperaturas de deshidratado.	Formas y fuentes de las energías, energías renovables y no renovables y haciéndose hincapié en la energía solar.	Construcción de diferentes tipos de secaderos: SOLARES Y CON ENERGIAS ALTERNATIVAS.
Procesamientos Agropecuarios	Conservación de frutas y hortalizas, métodos de conservación :	DESHIDRATADO SOLAR, FORMAS DE almacenamiento. Envasado al vacío .Etiquetado-Uso del molino.
Comercialización de productos	En esta asignatura se realizó el estudio de mercado para conocer la demanda y la característica del producto para su comercialización. Estrategias de Marketing Mix: producto, precio, promoción y distribución.	Precios, CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Formas de envasado. Etiquetado. Fechas DE ELABORACION Y de vencimiento. Destino y transporte del producto. Estrategias de marketing: promociones de venta, publicidades, degustaciones gratuitas, stand de ventas.
CAJ: CENTRO DE ACTIVIDADES JUVENILES:	TALLER DE RADIO FM 88.3 COLONIA GAMARA”LA Educación en sintonía”	Difusión de la marcha del proyecto:”Salsas la Colonia” en programas realizados

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

El art **1279** del Código alimentario Argentino, con la denominación de **Salsa** ,aderezo o aliño se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar sabor o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- **Alimentos de origen vegetal** o animal contemplados en el siguiente código.
- **Espicias o condimentos** ,extractos aromatizantes, aceites esenciales, **cloruro de sodio**.
- Edulcorantes nutritivos
- Jugos vegetales

Según el Art **1199** , **anexo condimentos vegetales: denomina a especias o condimentos** vegetales aquellos que comprende ciertas plantas o partes de ellas partes que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar aliñar o mejorar el aroma y el sabor de alimentos y bebidas.

El Art 1290 denomina tucó a las **Salsas** destinadas a condimentar pastas elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, ajo, aji molido ,pimienta etc) con o sin carne y aditivos autorizados, envasados en recipientes aptos ,cerrados herméticamente y esterilizados.
Por lo expuesto nuestro producto correspondería a esta línea.

Las Salsas deshidratadas La Colonia se caracterizan por:

- Son elaboradas con hortalizas desecadas y deshidratadas que provienen de la huerta escolar ,de los campos de la zona y del mercado concentrador de verduras a través del banco de alimentos.
- Responden a las necesidades del mercado local según resultados de encuestas.
- Poseen ingredientes que se usan en la región en salsas tradicionales como tomate cebolla, zanahoria, pimienta y aromáticas producidas en la huerta..
- No poseen aditivos ni conservantes lo que las hace un producto natural.
- Puede ser consumida por toda la población de diferentes edades.
- Pueden ser usadas en diferentes menús, acompañando pastas ,arroz ,polenta y en las pizzas y salsa base para guisos.
- Envase de 100 gr rinde para 6 personas

Diagrama de bloques del proceso para la elaboración de SALSAS La Colonia.



Salsas “ La Colonia” envase por 100 gr-tipo casera

Ingredientes:

tomate	60 grs
cebolla	8 grs
zanahoria	7 grs
orégano	5 grs
perejil	2 grs
ajo	2 grs
pimentón	13 grs
laurel	1 gr
sal	2 gr**
Peso neto	100 grs

** cantidad máxima SUGERIDA por la O.M.S

Preparación

- 🍴 Verter en una cacerola 1 litro de agua, agregar la salsa y dejar reposar 10 minutos.
- 🍴 Poner la cacerola a fuego moderado y agregar una cucharada de aceite(OPCIONAL)
- 🍴 Cocinar 15 minutos.
- 🍴 Si lo desea puede colocar carne o pollo al momento de agregar la salsa y cocinar a gusto

Rotulación

Los envases se etiquetan de acuerdo a los parámetros de rotulación establecidos en el código alimentario argentino. El rotulo deberá contener:

- ❖ Una leyenda que indique Salsas deshidratadas Y completar con las hortalizas con la que fue elaborada.
- ❖ Marca: “La Colonia”
- ❖ Lugar de elaboración.:Colegio Secundario Antonio Escañuela-colonia Gamara-Ruta Prov.n° 5.La Banda Santiago del Estero
- ❖ Numero de registro (rpe o rppa o rnpa) este es provisto por el organismo de control correspondiente (Dirección de Bromatología de la banda o Santiago del estero)
- ❖ Fecha de elaboración 11/09/2017
- ❖ Ingredientes: según su peso de mayor a menor
- ❖ Contenido neto (100 gr)
- ❖ Fecha de vencimiento:11/09/2018
- ❖ Modo de preparación y precauciones a tener en cuenta (leyenda: “una vez abierto mantener en heladera”).

Insumos

sal	\$50
Semillas hortícolas	\$300
Abono orgánico	\$1000

Costos de PRODUCCION de la materia prima de las salsas La Colonia:

Hortalizas	Presentación	Peso aproximado	Precio \$	Precio por kg \$
Tomate	cajón	20 kg	240	12
cebolla	bolsa	18 kg	144	8
zanahoria	bolsa	15 kg	60	4
orégano	atado	½ kg	30	60
perejil	atado	1/2	15	30
ajo	ristra	20 unidades	160	8
pimiento	cajón	10 kg	400	40
laurel	atado	½ kg	10	20

Procesamientos de hortalizas: peso fresco para 200 bolsas semanales (selección,lavado,pelado,picado,deshidratado)

hortalizas	lunes	Martes	miércoles	jueves	viernes	total
tomate	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	8 kg	48 kg
cebolla	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	20 kg
zanahoria	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	3 kg	19 kg
orégano	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	½ kg	4,500 g
perejil	½ kg	½ kg	½ kg	½ kg	1 kg	3 kg
ajo	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	1.500 gr
pimiento	2 kg	1,500 gr	1,500 gr	1,500 gr	1,500 gr	8 kg
laurel	400 gr	400 gr	400 gr	400 gr	400 gr	2 kg
	22.200 gr	21.700 gr	21.700	21.700 gr	18.700	105 kg

COSTOS DE PRODUCCION

MATERIA PRIMA	\$1199
INSUMOS	\$1350
GASTOS FIJOS Y VARIABLES 60%	\$1529.40*
COSTOS DE PRODUCCION	\$4.078.40
*PARA OBTENER EL MONTO CORRESPONDIENTE A GASTOS FIJOS Y VARIABLES SE APLICA EL 60% A LA	

“Salsas La Colonia”

SUMATORIA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	
1199 +1350=\$2549	
2549 x 60%= \$1529.40	

LA GANANCIA SE OBTIENE APLICANDO UN 40% AL COSTO DE LA PRODUCCION

COSTO DE PRODUCCION GANANCIAS

4078,40 X (40%) = \$ 1631.36

COSTO DE PRODUCCION POR CADA BOLSA DE 100GRS CADA UNA

4078.40 % 200= \$20.40

GANACIA POR BOLSA : \$1631.36 %200= \$8.16

EL PRECIO DE VENTA ES DE \$28.56 DEL CUAL SE OBTIENE \$8.16 DE GANACIA POR CADA BOLSA.

COSTO DE PRODUCCION UNITARIO :\$20.40

Costo de PRODUCCION TOTAL :800 BOLSAS MENSUALES

20.40 X 800 bolsas =\$16.320 (costo de producción mensual)

PUNTO DE EQUILIBRIO

572 bolsas = \$ 16.336,32

\$22.848 – 16.336.32=\$ 6511.68 (ganancia)

“Salsas La Colonia”

Productos a desarrollar

Salsas deshidratadas “ LA COLONIA” OJUELAS, JULIANA Y EN POLVO, en envases de 100 gr presentación en bolsas y envasadas al vacío. En la variedad tipo casera.

Lugar de ejecución del proyecto

El proyecto se desarrollara en el área de producción del Colegio secundario don Antonio Escañuela en el horario de contra turno, las capacitaciones para los operarios se llevaran a cabo por personal del banco de alimentos, personal de la facultad de agroindustrias de la UNSE y personal docentes de la casa, los días sábados de 8.30 a 12:30hs.

Identificación de clientes actuales y potenciales

En un primer momento el destino principal de estos productos es el mercado local.

Las familias locales y de zonas aledañas constituyen una porción del mercado que adquiere los productos que la escuela ofrece así como también las escuelas primarias y asociaciones que visitan nuestra institución dentro del marco de ferias.

Por esta razón, los clientes potenciales al que se apunta para el desarrollo del emprendimiento serán los siguientes:

PRIMERA ETAPA (de acuerdo al volumen de la producción)

*Abastecimiento a COMEDOR COMUNITARIO “

* Banco de ALIMENTOS










*Ventas a PEQUEÑOS SUPERMERCADOS DE LA ZONA Y CLODOMIRA

SEGUNDA ETAPA :

*HOSPITAL ZONAL Y COMEDORES ESCOLARES (EN EL MARCO DE LA LEY PROVINCIAL N° 6705 Compre Santiagueño”)

*Visitantes de la ciudad capital, banda, y de todo los orígenes

RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS:

 CONSUMEN SALSAS 3 VECES POR SEMANA	68%
 CONSUMEN 2 VECES POR SEMANA	32%
 PARA ACOMPAÑAR ARROZ	22.50%
 PARA ACOMPAÑAR PASTAS Y POLENTA	45.5%
 Para acompañar pastas, polenta y arroz	32%
 Consumo de salsas por el precio:	45.50%
 .por que los alimenta	22.50%
 Por que rinde para varias personas	30%
	

Estudio del mercado Local y nacional

En la Provincia de Santiago del Estero no se encontró salsas deshidratadas. Solo existen salsas húmedas usadas como aderezos.

Solo se encontró hortalizas deshidratadas como tomates , ajos y albahaca en el gran-diet Banda.

En la búsqueda de la web se encontraron los siguientes productos.



Nuevo

Tomate Deshidratado Knorr X 750 Gramos

\$ 229

 Paga en hasta 12 cuotas

  **¡Usa gratis la app de Mercado Libre!** 

 **Descargar**

Salsas europeas



Nuevo

Salsas Deshidratadas Instantáneas (70/90gr.) Frasco - Tasty

Discusión :

Durante el desarrollo del proyecto se plantearon diferentes obstáculos :

En primer lugar el desarrollo de la encuesta ya que había que buscar un lenguaje apropiado para que fuera interpretado correctamente en el ámbito rural. También se dio una charla a los alumnos para explicar como se confecciona y hacer abarcativo a los padres poniendo énfasis que debía llenarla la persona que cocinaba en la casa.

También hubo que buscar a los productores de tomate para conocer mejor el ciclo de cultivo para iniciar el proyecto.

Por otro lado a la hora de hacer la degustación de la salsa las personas no les gustaba la falta de sal y hubo que fundamentar el porque.

Asimismo las muestras no se pudieron mandar a la dirección de Bromatología ya que la misma se encuentra en reparación, por lo que se tubo que solicitar el análisis a la Planta Piloto que depende Facultad de Agronomía y agroindustrias y a la Dirección de saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud de Santiago del Estero.

Bibliografía consultada

- **Estrategia Solar.** Madanjeet Singh. UNESCO. 1993. Barcelona, España.
- **Energía Renovable.** Jennifer Carless. 1995. EDAMEX. Colonia del Valle, México.
- **Solar Drying Technology for Food Preservation.** Matthew G. Green, DishnaSchwarz, GTZ-GATE, 2001, Alemania.
- **Relevamiento de secaderos solares agrícolas.** BraceResearchInstitute. 1975. Canadá.
- **Secador de comestibles solar.** Grupo ULOG. 1996. Suiza.
- **Cartilla de cooperativismo escolar**
- Folletos informativos del IPAC
- Formacion Etica y Ciudadana de Alicia Casullo . Santillana
- Formacion Etica y Ciudadana. Para pensar los problemas de hoy. Cristina Rins y Otros de Kapeluz
- Modulo 11- Gestion de Micro Emprendimiento. (Programa de Educación a distancia dl Nivel Medio y Adultos)
- Tecnologia 8 y 9 de Cristina Bonardi y Gladys Ludueña- Editorial Aula Taller
- Marco Juridico de las Organizaciones- Graciela Chalita y Alejandra Piedra Cueva- Editorial Aique
- Modulo 4 del Programa de Educación a Distancia del Nivel Medio y Adultos.
- Introduccion al Marcketing - Ariel Yammal
- Economia. Elementos de Micro y Macro economía – Victor Beker y Francisco Mochon – Mc Graw Hill
- Economia- Pablo Mass y Jose Castillo- Aique.
- Micro-emprendimientos: módulo del tercer año del profesorado de educación secundaria de la modalidad técnico profesional en concurrencia con título con base.

Agradecimientos:

A los Padres que colaboran con las propuestas y trabajaron con las encuestas y la degustación.

A los colegas docentes de otras Areas que colaboraron.

A la Ing Maria Mercedes Paz de la Planta Piloto por los consejos.

Al Banco de Alimentos a través del Ing Chein por Colaborar con las verduras fuera de estación y donar bolsas para envasado al vacio.

Al Ing Lema por su acompañamiento.

A los productores de la zona por el apoyo constante en la donación de hortalizas.

Al programa Pro Huerta por la donación de semillas y asesoramiento.

A los ALUMNOS QUIEREN SIEMPRE ESTAN DISPUESTOS A TRABAJAR.

A la Rectora por su constante acompañamiento.

ANEXO



COLEGIO SECUNDARIO DE COLONIA GAMARA-DPTO BANDA-RUTA N°5

Encuesta para tutores año 2017

Sr Tutor esta encuesta tiene como objetivo conocer su opinión sobre el consumo de salsas la elaboración de alimentos deshidratados como salsas realizadas por los alumnos de la Institución.

Marque con una cruz la respuesta correcta

1) en las comidas que elaboran a diario consumen salsas : si.....no.....a veces.....

2)

Cuántas veces a la semana consume salsas.....

3) Para que usa las salsas:

Para guisos.....

Para acompañar a las pastas.....polenta.....arroz.....

Para pizzas.....

Otros usos..... cuales.....

4)Por que consume salsas? Por que alimenta.....

Por que rinde para varias personas.....

Por que es Económica.....

Por que dispone de verduras para hacerla.....

4) Podría elaborar un listado de las verduras, aromáticas y condimentos que usa para elaborar salsas:

.....
.....
.....

5)consume salsas deshidratadas Si.....NO.....POR QUE?.....

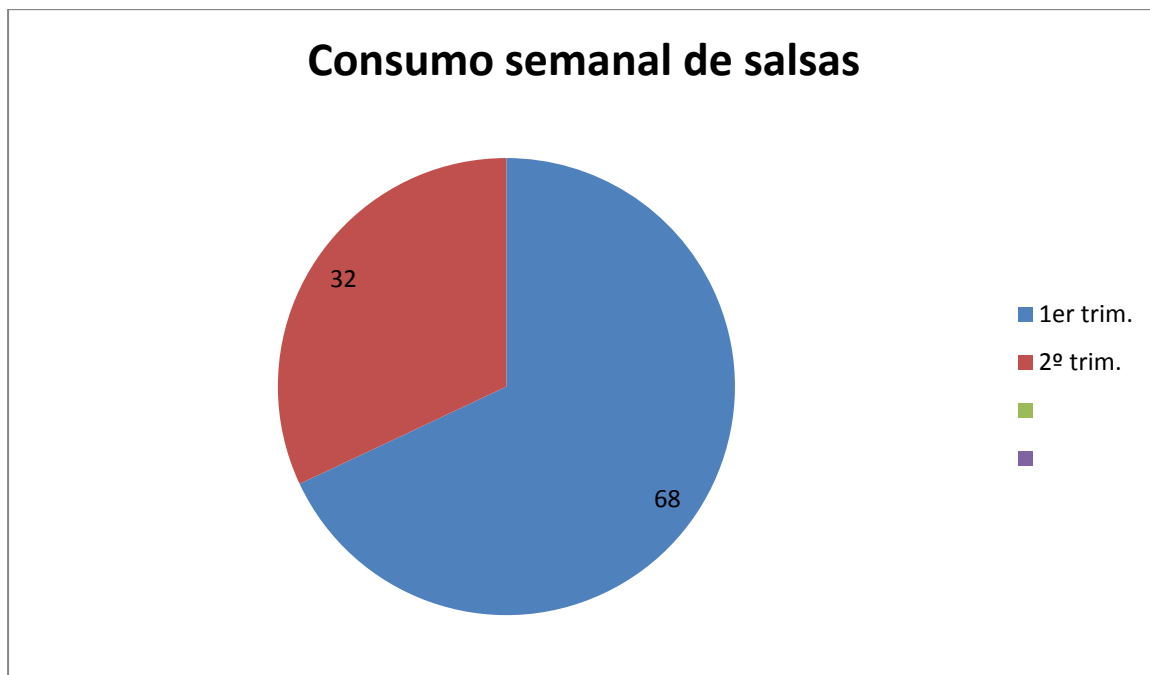
6) Estaría dispuesta /o a consumir salsas si se elaboran en la Escuela? si.....no.....

¡ GRACIAS POR SU COLABORACION ¡

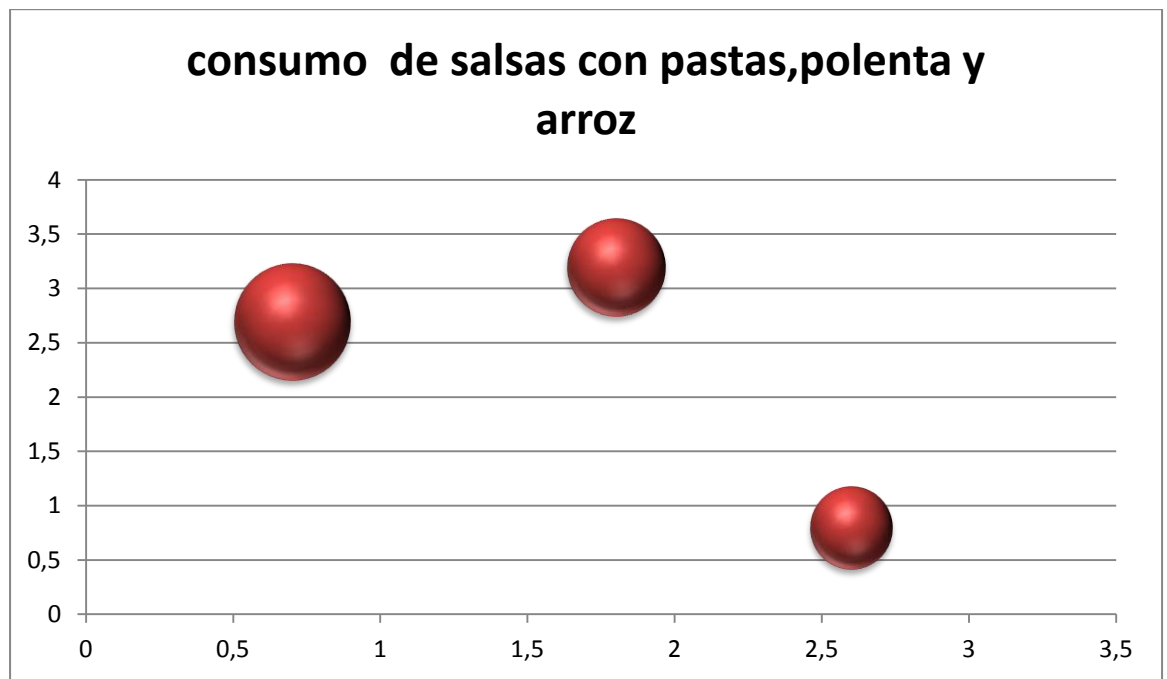
RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS




🍷 Consumo de salsas por el precio:	45.50%
🍷 Por que rinde para varias personas	30%
🍷 .por que los alimenta	22.50%

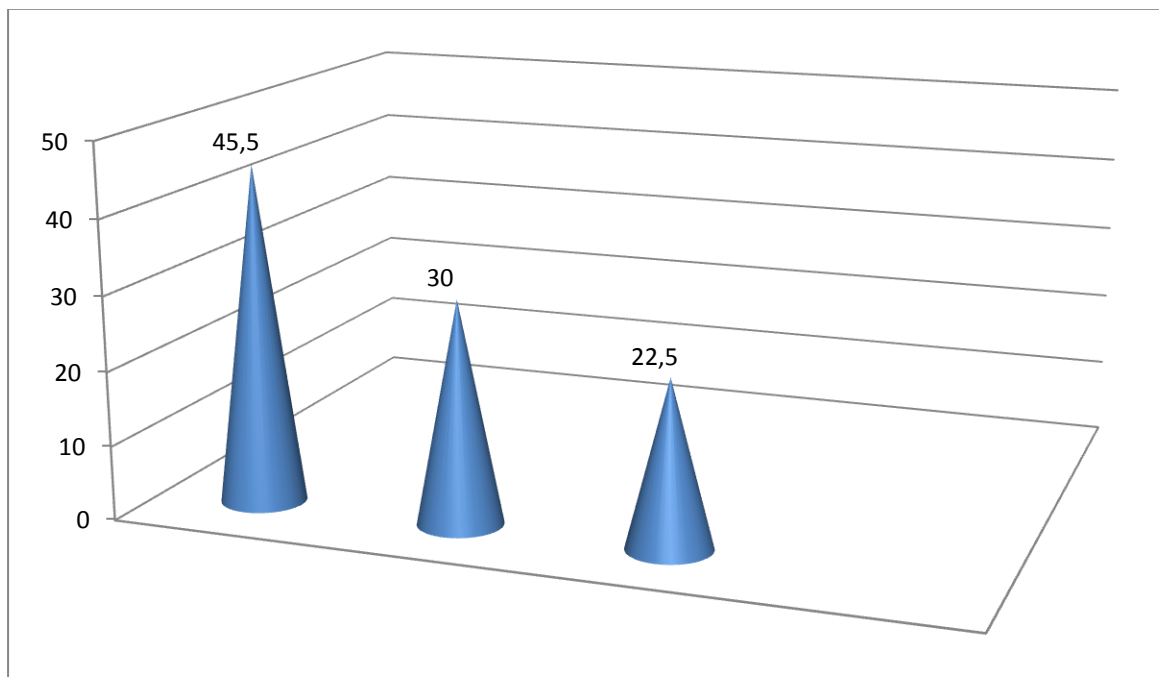
🍷 CONSUMEN SALSAS 3 VECES POR SEMANA	68%
🍷 CONSUMEN 2 VECES POR SEMANA	32%



🍷 PARA ACOMPAÑAR PASTAS Y POLENTA	45.5%
🍷 Para acompañar pastas, polenta y arroz	32%
🍷 PARA ACOMPAÑAR ARROZ	22.50%



-  Consumo de salsas por el precio: 45.50%
-  Por que rinde para varias personas 30%
-  .por que los alimenta 22.50%



“Salsas La Colonia”

PLAN DE NEGOCIO

Análisis de Mercado: ¿Quiénes son los clientes?

Nuestro Negocio se orientara a:

Sector	% Mercado
Privado	
Mayorista	30 % Almacenes locales, pequeños supermercados
Minorista	,20 % vecinos de la zona.
Gobierno	50 % Estado Provincial local –comedor escolar y hospital CLODOMIRA
Otro	

Segmentaremos los clientes por:

Lineas de Producto:	
Area Geografica	
Monto de Venta	
Industria	Producto orgánico fraccionado

Competencia:

¿Quiénes son nuestros competidores?

No existes salsas con las mismas características en el mercado local, solo salsas húmedas listas para usar.

Nombre	Salsas de tomate listas para usar Pomarola ,fileto,tuco, pizza, marca Arcor
Dirección	Supermercados, hipermercados (competencia nacional) Santiago del Estero y La Banda
Estrategia de precio	Precio de lista
Característica del producto	productos con conservantes y otros ingredientes

¿Cuán competitivo es nuestro Mercado?

Alto	
Medio	
Bajo	x

“Salsas La Colonia”

Enuncie sus fortalezas y debilidades comparadas con su competencia.

Tenga en cuenta areas como ubicación, recursos, servicios, personal.

Fortalezas	Debilidades
Producto orgánico	Espacios reducidos para la huerta escolar
Bajo costo de producción	Escasez de Transportes propios para el traslado de materia prima y producto terminado.
Producto fraccionado	
Viabilidad	
Beneficiado por la Ley de Compra Santiagueño 6705	
Contacto directo con los clientes	
Cooperativa escolar que beneficia en la obtención de clientes cautivos	

“Salsas La Colonia”

Análisis del Producto:

Descripción del producto que se elabora:

- Orgánico, natural es decir sin conservantes
- Artesanal
- Bajo contenido de sodio
- Apto para todas las personas
- Bajo costo
- Innovador
- Muy consumido en la dieta regional y en la Provincia de Santiago del Estero.
- Ideal para acompañar pastas,pizzas,arroz

Ventaja del producto frente al de la competencia

Nuestro producto es natural, es decir sin conservantes y con bajo contenido de sodio. De bajos costos lo cual permitiría fijar un precio accesible al bolsillo del cliente.

El contacto directo con el cliente permite atraer clientes potenciales y un mayor conocimiento de las necesidades, gustos y preferencias del cliente, puede ser consumido por toda la población.

Desventajas:

Las desventajas del producto frente a la competencia, serian la identificación del producto en el mercado local, ya que al ser un producto nuevo buscamos insertarnos en el mercado local y de esta forma atraer clientes particulares y potenciales.

Fuentes de abastecimiento del producto son:

- Huerta escolar
- Productores y huerteros locales
- Red de soberanía alimentaria.
- COMECO –Mercado concentrador de frutas y hortalizas de Santiago del Estero a través del Banco de Alimentos.

Estrategias de Marketing Mix

- La imagen que se quiere construir del negocio es orientado a las necesidades del cliente, ya que al ser orgánico, es apto para todas las personas y edades..

Características del Producto:

Sec Antonio Escañuela Colonia Gamara

“Salsas La Colonia”

- Orgánico
- Saludable
- Accesible
- De calidad
- Innovador

Estrategias de precios que se usara en el negocio

Margen sobre costo	X
Precio Sugerido	
Competitivo	X
Debajo de la competencia	x
Premium Price	

¿Cubren nuestros precios los costos, dejando un margen de rentabilidad?

SI	X
NO	

Tácticas del Producto

¿Quiénes son nuestros clientes?

El target de nuestro mercado es un mercado cautivo, clientes locales ,y clientes potenciales como organismos estatales, comedores escolares.

Estrategias de precio que se ha ideado

Se eligió la fijación de precio, basada en costo- beneficio y precio de competencia.

Medios que se utilizara para realizar publicidad y promoción

Television	
------------	--

“Salsas La Colonia”

Radio	F.M 88.3 La Educacion en sintonía (Radio CAJ)
Correo directo	Coloniagamara @ hotmail.com
Contacto Personal	Contacto directo con los clientes Visitas con degustaciones gratuitas
Asociaciones Comerciales	
Diarios	
Revistas	
Paginas amarillas	
carteleras	
Otros	Facebook colsecgamara Ferias y muestras escolares Stand de ventas en eventos educativos provinciales.

Proyección de ventas

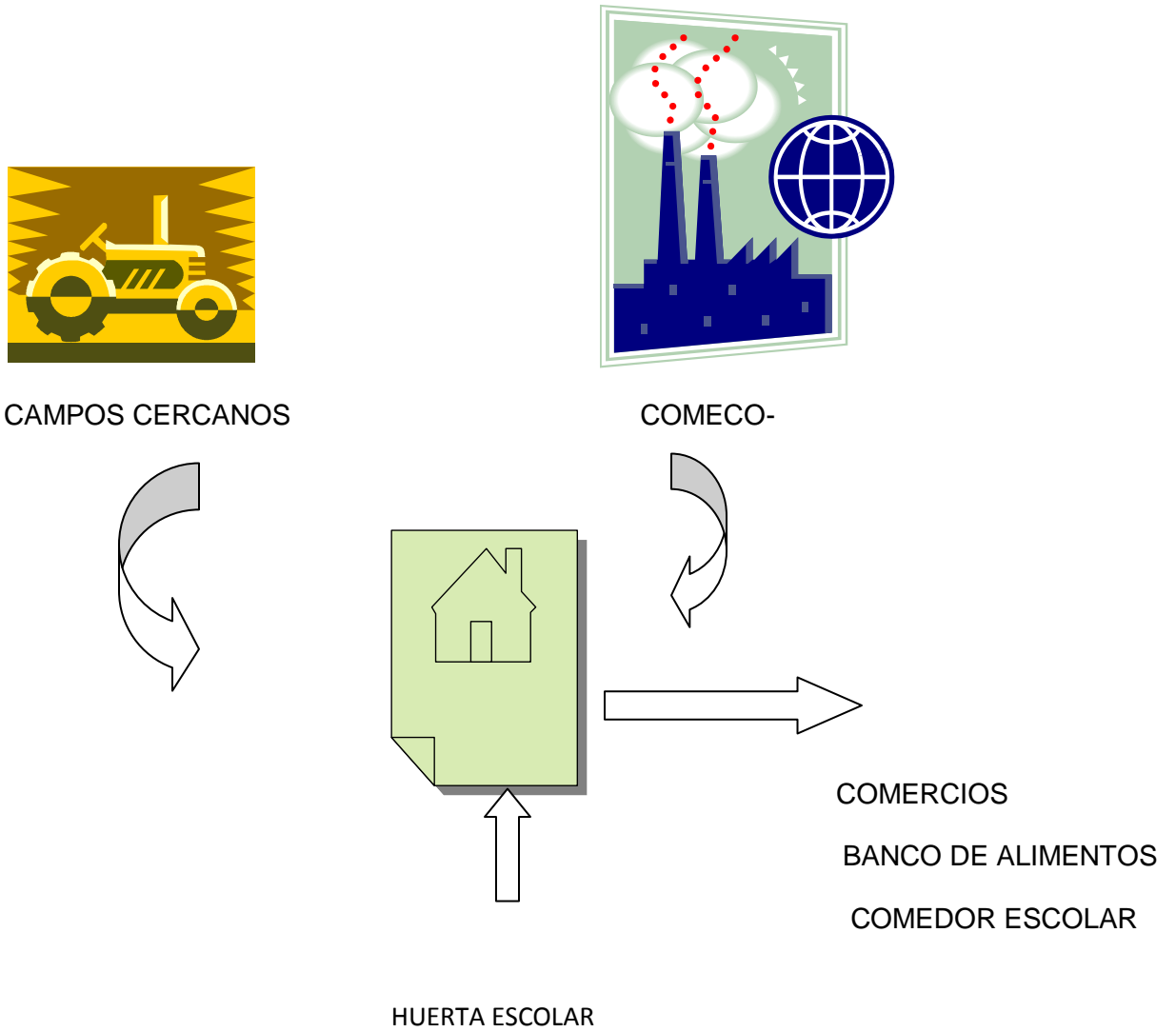
2017	2018	2019	2020	2021
8000 BOLSAS	9600	10.600	11.600	12.600

- El incremento se vera reflejado con el aumento de secaderos y mano de obra.

Inversión BIENES DE Capital:

maquinarias	Costo \$
secaderos	10.000
Balanza electronica	1.200
selladora	600
Envasadora al vacio(donación)	30.000
Procesadora de hortalizas	1500

Circuito de abastecimiento de la materia prima



Registro fotográfico de la Recolección de verduras en campos colindantes a la Escuela:

Finca : Luis Gimenez



Selección de hortalizas que han perdido valor comercial por tamaño y forma - Lavaderos FLIA RAINERI



Limpieza y selección de hortaliza madura en huerta escolar



REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA PRODUCCION DE SALSAS AREA LIMPIA-CORTE



CONTROL DE PESO Y DOSIFICADO



DESHIDRATADO



ETIQUETADO



DEGUSTACION

Aroma, sabor , color y textura

Muestra sin aceite y con 750 cm3 de agua



“Salsas La Colonia”



REUNION CON REPRESENTANTES DEL BANCO DE ALIMENTOS FIRMA DE CONVENIOS



REUNION CON PRODUCTORES DE LA ZONA



TALLER DE DESHIDRATADOS CON MADRES



Qwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyu
iopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfg

SALSAS

LCCOLONIA



sdfghjkl

zxcvbnm

zxcvbnm

qwertyui

qwertyui

opasdfgh

opasdfgh

jklzxcvbn

jklzxcvb

nmqwertyuiop **SALSAS**

“LA COLONIA”

LA

COLONIAasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopa
sdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqw **REGISTRO**
ertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfg
hijklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbn
mqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwert **PEDAGOGICO**yuiopasdfghjklzxc
vbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwe
rtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghj
klzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnm
qwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuio
pasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjkl
zxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwert
yuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdf

Proyecto: "SALSAS LA COLONIA"

FERIA NACIONAL DE EDUCACION, CIENCIAS, ARTE Y TECNOLOGIA 2017

Colegio Secundario Antonio Escañuela-Colonia Gamara

NIVEL SECUNDARIO – PRODUCCION DE BIENES Y SERVICIOS.

Titulo: "Alimentos artesanales "Salsas la Colonia".

Área Temática: Emprendedorismo Social.

Expositores a cargo

Nombre y Apellido	Edad	Fecha de Nacimiento	D. N. I	Curso	División
Alomo Julio Javier	17	9/7/2000	42.890.214	4 to	A
Valoi Acuña Cesar Exequiel	16	1/03/2001	44 026 219	4°	A

Docente RESPONSABLE:

NOMBRE Y APELLIDO	CUIL	Fecha de nacimiento	ESPACIO CURRICULAR
Ibarra Carlos Alberto	20-14637571-6	3/9/1961	Procesos Productivos

Resumen:

El Proyecto **Alimentos deshidratados Salsas La Colonia** surge como una continuación en la Producción de Alimentos Artesanales deshidratados que se realizan en la Institución adaptando los contenidos curriculares y dando respuesta al contexto agrícola que rodea la escuela brindando las herramientas necesarias al alumno para realizar procesos productivos y emprendimientos locales que impacten en su calidad de vida y la familia .

Asimismo estimular a la formación de un emprendedor social, que ostente un cambio social y actitudinal en el joven, con la incursión en nuevos productos donde el resultado final es la creación de un valor social, promoviendo actividades para hacer frente a los problemas de la comunidad donde viven.

Por lo expuesto con la implementación de nuestro Proyecto aplicamos prácticas innovadoras y sostenibles en beneficio a las familias vulnerables con un impacto social directo.

La producción de **salsas deshidratadas** se considera una innovación, sostenible en el tiempo ,de carácter solidario, cooperativo y con un impacto social directo ya que:

- ✓ Son elaboradas por los alumnos
- ✓ no existen en el mercado local ni se producen en Santiago del Estero
- ✓ los resultados de encuestas demuestran el gran consumo de las misma en los hogares de los alumnos quienes consumen salsas semanalmente para acompañar guisos, pastas ,pizzas etc.
- ✓ Se utiliza la materia prima de la huerta y de los campos cercanos.
- ✓ Para el deshidratado de utiliza energía solar y eléctrica.
- ✓ nuestro producto cobra relevancia por que se puede conservar en el tiempo.
- ✓ posee agregados de aromáticas producidas en la misma institución.
- ✓ las salsas no poseen aditivos y conservantes lo que hace que se convierta en un producto de buena calidad
- ✓ , pueden ser utilizadas en la alimentación de niños y adultos.
- ✓ Pueden adquirirse a un buen precio.
- ✓ Responde a una necesidad observada del contexto como : un mercado con necesidades insatisfechas en el rubro propuesto, inestabilidad económica

Proyecto: "SALSAS LA COLONIA"

local y riesgo en nuestra generación de jóvenes ya que sufren de exclusión socio laboral en la ruralidad

✓ **Asesores**

- Ing. civil Juan Carlos Chein – Integrante del Banco de alimentos de Sgo. del Estero – asesoramiento técnico
- Ing Maria Mercedes Paz Ing en Industrias alimentarias-Asesoramiento
- Técnico Juan Carlos Abdala – promotor del INTA del dpto. Banda – aportes de semillas , insumos , capacitación , asesoramiento técnico

Colegio: Secundario "DON ANTONIO ESCAÑUELA"

Código Postal: 4300 - E-mail: coloniagamara@hotmail.com Tel: 0385154045608

Localidad: Colonia Gamara- Dpto. Banda. Prov. Sgo. Del Estero

Diagnostico FODA

Fortalezas:

- Escuela Inserta en una zona Agrícola con alta producción de hortalizas.
- Posee orientación en Producción de BIENES Y SERVICIOS
- La institución posee conocimientos sobre alimentos deshidratados..
- Cuenta con un secadero dual que funciona con Energía solar y eléctrica.
- Matricula en aumento.

Oportunidades:

- En el contexto escolar se descarta hortalizas por bajo precio comercial por lo que pueden ser deshidratadas para conservarlas.
- La Escuela posee huerta Agroecológica con cultivos de aromáticas.
- Existe una cooperativa Escolar que organiza la producción
- En la Población rural es alto el consumo de salsas para su consumo semanal.
- No existe en el mercado local y provincial la producción de salsas deshidratadas.
- La producción total se lleva a cabo en la Institución y puede replicarse en la comunidad
- Ley 6705-compre Santiagueño.

Desventajas:

- Falta de equipamiento para aumentar la producción
- Alto valor de las bolsas para envasado, y no se elaboran en la provincia.
- Falta de conocimiento del método de deshidratado en la ruralidad.
- Falta de transportes para trasladar el producto.

Amenazas

- Falta de trabajo para la población joven
- Migración en busca de trabajo
- Deserción escolar

DESARROLLO:

En el presente proyecto de emprendedorismo social, se utilizaron los siguientes materiales:

De producción: semillas, herramientas, regaderas, invernáculo, secaderos solares y mixtos, elementos de cocina, bandejas de secado, envasadora al vacío, etiquetas, frascos de vidrio, bolsas para envasadora al vacío.

Respecto a la **metodología**, se desarrolló el proyecto bajo el MÉTODO y técnicas DEL TRABAJO COOPERATIVO, Pedagogía emprendedora, a través de las siguientes propuestas:

- -Grupos de investigación.-,
- Conformación de un equipo cooperativo- aula taller
- Comunicación eficaz –Promoción :programas radiales FM 88.3 La Educación en Sintonía
- : Encuestas.
- Entrevistas-
- Torbellinos de Ideas
- -visitas guiadas-
- trabajos de campo.

En cuanto a los alumnos responden positivamente a las propuestas realizadas, nuestros alumnos de la ruralidad acostumbrados al mundo del trabajo, acompañan siempre las propuestas, .En este caso al plantear a los alumnos mas pequeños como los de cuarto año participar de un proyecto innovador como el de producir salsas fue muy bienvenido, ya que siempre se elegía a los de 5to para este tipo de propuestas. Siempre poniendo la mirada en nuestras necesidades del contexto como falta de trabajo, migración joven, y a la posibilidad de dar respuesta a través del emprendedorismo social.

Desde el Espacio de Procesos Productivos comenzamos a dialogar con un torbellino de ideas sobre como iniciarlo???? Y surgieron *yo conozco quien siembra mucho tomate.....sabemos sembrar..... En mi casa siempre se hace salsa para el guiso....* Y asi comenzamos a trabajar en grupos donde cada grupo tenia a su cargo averiguar algo relacionado a su alimentación diaria.

también se involucro al Profesor de informática para ayudar con las encuestas, al profesor de tecnología que hizo el secadero, al profesor de huerta para cultivar tomate, a la profesora de economía y asi se fueron uniendo al trabajo.

Hay que destacar que la Radio Caj es un recurso fundamental que nos conecta con la comunidad de Colonia Gamara, y hacer conocer nuestros proyectos.

Comenzamos a buscar quien nos ayude ya que no sabíamos como se hacían las salsas y preguntamos que ingredientes usaban las madres y así comenzaron las mezclas y a probar como salía.

El resultado de las encuestas nos guio con los ingredientes que debíamos usar, como así también conocer que las salsas son consumidas semanalmente en los hogares de los alumnos de nuestra Escuela. También el precio y al considerarla una comida con alto rinde condiciona su uso reiterado acompañando fideos, polenta, guisos, arroz, pizzas ya que la mayoría de las familias son numerosas

.Asimismo otro resultado de la encuesta que nos llamo la atención fue que en menor cantidad respondieron que consumen la salsa por que alimenta... esto nos llevo a programar para un futuro talleres de educación alimentaria para madres y padres y afianzar desde las ciencias naturales los conocimientos de nuestros alumnos. Se trabajo desde diferentes espacios curriculares a fin de mejorar la formación de nuestros jóvenes los que a continuación se detallan:

El proyecto se desarrolló desde los siguientes espacios curriculares:

Espacio curricular	Contenidos	Actividades
Procesos Productivos.	Diferentes procesos de producción, artesanal e industrial, control de calidad. Seguridad e impacto ambiental: normas de calidad, condiciones ambientales e higiene de trabajo.	Elaboración artesanal de productos: conservas, mermeladas, aromáticas, panificados.
Marco Jurídico de los Procesos Productivos.	Tipos de organizaciones: individuales y de sociedad, según el capital, tamaño, sus fines, su actividad o rubro, sus derechos y obligaciones y respectivo marco legal. Ley 6705- "Compre Santiagueño"	Investigación, análisis e identificación de organizaciones, sus beneficios y ventajas, marco legal.
Micro emprendimiento	Resaltamos en este espacio curricular el concepto de la microempresa, su importancia en la	Puesta en práctica del proyecto "Salsas La Colonia" coordinación con el BANCO DE ALIMENTOS Y-UNSE-

	<p>generación de empleo y las ventajas y desventajas que tiene este sistema productivo. Etapas para la estructura del proyecto de microempresa. Estudios de mercado.</p>	<p>Planta Piloto-comedor comunitario</p>
<p>Producción agropecuaria</p>	<p>Aquí se abordaron temas relacionados a las ventajas que ofrece el fertirriego, la rotación de cultivos, producciones hortícolas forzadas y uso sustentable del suelo y el agua innovación en cultivos de aromáticas y hortalizas.</p>	<p>CONSTRUCCION DE UN INVERNADERO FOSA Y HUERTA ESCOLAR. Asistencia técnica del Programa Pro Huerta-INTI. Asociación de familias con Identidad huertera y productores locales.</p>
<p>Economía:</p>	<p>Esta área apporto conocimientos relacionados a los mecanismos que regulan la producción de bienes y servicios, factores de la producción, también se aprendió a distinguir la microeconomía y la macroeconomía, y la regulación de los mercados en función de la oferta y la demanda y la Economía Social</p>	<p>Manejo del capital social de la cooperativa Escolar, los aportes, donaciones, manejo de fondos cooperativos. Debates-jornadas de capacitación-Reuniones con delegados escolares y centro de estudiantes.</p>
<p>BIOLOGIA :</p>	<p>Alimentación y Nutrición-Propiedades nutricionales de hortalizas y aromáticas."Valor Nutricional de la Salsas deshidratadas" Código Alimentario Argentino".</p>	<p>Educación alimentaria: encuestas sobre hábitos alimentarios en los jóvenes. Trabajo de investigación. TALLER DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: ESTADO HIGIENICO Y SANITARIO.</p>
<p>PLAN DE MEJORA INSTITUCIONAL:</p>	<p>:TALLER QUIMICA DE LOS ALIMENTOS</p>	<p>Dosificación de salsas deshidratadas, valor</p>

		nutricional, aporte de proteínas, hidratos de carbono, fibras, agua, lípidos para las diferentes raciones.
Cooperativismo:	Aquí se vieron temas relacionados al trabajo en equipo, doctrina del cooperativismo, principios y valores cooperativos, asambleas, estatuto, derechos y obligaciones de los asociados, IPAC, se constituyó la cooperativa escolar "COLONIA GAMARA"	Encuestas poblacionales, estudios socioeconómicos del contexto de colonia Gamara y otras localidades donde habitan los alumnos. ESTUDIO DEL MERCADO LOCAL Y REGIONAL. Encuesta en hogares y comercios locales.
Tecnología de las energías Control de temperaturas de deshidratado.	Formas y fuentes de las energías, energías renovables y no renovables y haciéndose hincapié en la energía solar.	Construcción de diferentes tipos de secaderos: SOLARES Y CON ENERGIAS ALTERNATIVAS.
Procesamientos Agropecuarios	Conservación de frutas y hortalizas, métodos de conservación :	DESHIDRATADO SOLAR, FORMAS DE almacenamiento. Envasado al vacío .Etiquetado-Uso del molino.
Comercialización de productos	En esta asignatura se realizó el estudio de mercado para conocer la demanda y la característica del producto para su comercialización. Estrategias de Marketing Mix: producto, precio, promoción y distribución.	Precios, CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Formas de envasado. Etiquetado. Fechas DE ELABORACION Y de vencimiento. Destino y transporte del producto. Estrategias de marketing: promociones de venta, publicidades, degustaciones gratuitas, stand de ventas.

CAJ: CENTRO DE ACTIVIDADES JUVENILES:	TALLER DE RADIO FM 88.3 COLONIA GAMARA "LA Educación en sintonía"	Difusión de la marcha del proyecto: "Salsas la Colonia" en programas realizados sábado de 9 a 12 hs
---------------------------------------	---	---

Nuestro proyecto es nuevo recién esta comenzando todavía nos falta mejorar, sinceramente nos retrasamos ya que perdimos a un miembro de nuestro equipo al Profesor Hugo Silva Vidarte ,quien estaba siempre a la par estimulando los micro-emprendimientos, y la Economía social ya que manejaba nuestra cooperativa escolar. **Siempre en el area de Producción trabajamos en equipo .**

Durante las degustaciones primero probamos los profesores, después los alumnos que querían y al final los padres .Esta jornada fue muy buena ya que los padres colaboraron y respondían que tenia buen sabor la salsa ,que habría que agregar mas tomate y sal.

Seguidamente invitamos al Banco de alimentos a conocer nuestro producto y nos solicitaron intercambiar materia prima fresca por bolsas de salsas deshidratadas para 20 porciones para hacer entrega a los comedores comunitarios ya que no pueden conservar las verduras por mas de 4 días.Esto nos lleno de orgullo ya que podíamos producir un alimento para ayudar a los mas necesitados.

Todavía debemos trabajar mejor en el etiquetado con diseños llamativos al mercado consumidor. Ya solicitamos a la Dirección de BROMATOLOGIA asesoramiento para acondicionamiento de la Sala de Producción como asi también el análisis físico, químico y bacteriológico el cual no pudo concretarse por falta de laboratorios ,por lo que tuvimos que solicitar las muestras en la Planta Piloto. Y a Saneamiento ambiental del ministerio de salud.

Nuestro fin como docentes es brindar a nuestros alumnos todas las herramientas posibles para que puedan realizar en sus casas emprendimientos.

Nuestra Propuesta esta orientada al aprovechamiento de la Ley 6705 Compre Santiagueño la cual en su ...

"ARTICULO 1º. - Establecese el derecho de prioridad a favor de los profesionales y las empresas industriales, comerciales, proveedores de bienes, obras y servicios de elaboración provincial, radicados en la Provincia, en las contrataciones que realice la Administración Pública Provincial,"

ARTICULO 2º. - Las empresas incluidas en el artículo anterior tendrán la posibilidad de mejorar o igualar el precio de la oferta extraprovincial cuando el precio final de la empresa santiagueña supere en hasta un siete por ciento (7%) a la oferta extraprovincial. En tal caso, producida la igualdad será adjudicada la contratación a la empresa santiagueña.

Nuestro sueño es que cuando finalicen la Escuela nuestros alumnos queden con sus padres ,que no se vayan como golondrinas, ya que corren riesgos y abandonan la familia.

Es nuestro propósito que aprendan a desarrollar proyectos propios que beneficien a la comunidad y al medio ambiente de colonia Gamara. gracias