

Secretaría de Educación desarrollará AGROFERIA 2024

- Participarán estudiantes de seis Escuelas Agrícolas y de 10 Institutos de la RED ITC.
- La Agroferia se desarrollará en un horario de 9:00 am a 5:00 pm

Tegucigalpa, Honduras 11 de abril de 2024.- Las instalaciones de la plaza las Etnias del Centro Cívico Gubernamental José Cecilio del Valle, en Tegucigalpa, serán la sede de la AGROFERIA 2024 este próximo 03 de mayo en donde los visitantes podrán adquirir productos de calidad.

Esta actividad es coordinada por la Secretaría de Educación, la Red Nacional de Escuelas Agrícolas (REDAGRO) y la Red de Institutos Técnicos Comunitarios (RED-ITC).

La Agroferia 2024 se desarrollará en un horario de 9:00 am a 5:00 pm y contará con la participación de estudiantes, quienes pondrán a la disposición de la población productos que se procesan en las seis Escuelas Agrícolas y en 10 Institutos de la RED-ITC.

La coordinadora administrativa de la Red Agro, Elsa Portillo, explicó que el objetivo principal, es que los jóvenes puedan presentar los cultivos y productos que procesan en cada uno de estos centros de enseñanza y promover el emprendimiento.

“Vamos a tener una variedad increíble de productos, que van a presentar los a estudiantes de cada una de estas escuelas”, puntualizó.



Los ciudadanos van a poder adquirir accesorios tallados en madera, miel, jabones de miel, champú derivado de la miel, chorizo casero de cerdo, chorizo pollo, pinol de maíz y soya, azúcar morena, chile en polvo, frutas de la temporada.

También, jaleas de tamarindo; mermelada de mango, pomada medicinal, marañón caramelizado, té mixto, salsa picante criolla, chile a base de semilla y ayote; chile de tamarindo, jocotes en almíbar, donas artesanales.

Además, en la primera Agroferia 2024, los estudiantes pondrán a la disposición de la población la mermelada de jocote, pan de jocote, pan de maíz blanco, harina de maíz blanco con cúrcuma, harina de plátano; jabón de aceituna, jugo de sábila, dulce de plátano, chips de malanga, yuca, plátano y camote; salsa de mango habanero, dulce de tamarindo, café y tajadas de plátano.

Asimismo, encurtido de bambú, salsa de chile agroforestal, frijoles volteados agroforestal, chorizo casero agroforestal, biofermento mineralizado, fertilizante foliar, pinol, encurtidos, mermeladas, dulce de frijol, dulce de coco y azúcar artesanal, mango, papaya, limones, productos lácteos, cárnicos, embutidos y otros productos.

Modelo

Cabe mencionar que en el marco de la implementación del modelo Educativo Comunitario (EDUCAR), se desarrollan diferentes procesos de transformación de productos vinculados a los espacios curriculares, que se imparten en los Bachilleratos Técnicos Profesionales Agroalimentarios.

Portillo, afirmó que con el desarrollo de estas actividades la Secretaría de Educación pretende la expansión de las Redes Agrícolas y que más institutos se puedan sumar siempre y cuando cumplan con los objetivos y la visión de cada una de estas redes.



Dirección de Comunicaciones, Estrategia e Innovación Digital.