

LIBRO DE RESÚMENES

XX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGIA

Estrategias de diagnóstico
rápido en Microbiología
Clínica.



Filial Cuyo A.A.M.
Argentina
2022

Asociación Argentina de Microbiología - Filial Cuyo

XX Jornadas Argentinas de Microbiología: estrategias de diagnóstico rápido en microbiología clínica / compilación de Arnaldo Raul Espejo; Adriana Soledad Secotaro; Cintia Veronica Amalric. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Asociación Argentina de Microbiología, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-48458-1-8

1. Microbiología. I. Espejo, Arnaldo Raul, comp. II. Secotaro, Adriana Soledad, comp. III. Amalric, Cintia Veronica, comp. IV. Título.

CDD 616.9041

ISBN 978-987-48458-1-8



9 7 8 9 8 7 4 8 4 5 8 1 8

BETTERA Susana ⁽¹⁾, **LOMBARDO Daniela** ⁽¹⁾, **GARCÍA Mariana Celeste** ⁽¹⁾,
ALANIZ ZANON María Silvina ⁽¹⁾, **NICHEA María Julia** ⁽¹⁾

(1) Área Microbiología de Alimentos, Departamento de Microbiología e Inmunología, Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Río Cuarto (5800), Argentina. sbettera@exa.unrc.edu.ar

La formación de los estudiantes de la carrera de Microbiología en lo referido a seguridad alimentaria, calidad e inocuidad de productos alimenticios, ambientes de producción y capacitación de manipuladores es indispensable para su desempeño como futuros profesionales. En este sentido, las asignaturas Microbiología de Alimentos y Control Sanitario de los Alimentos, de 4° y 5° año de la carrera de Microbiología, respectivamente, ofrecen un espacio curricular en el que se abordan conceptos básicos e introductorios de la disciplina, que luego se profundizan, complejizan e interrelacionan. Además, se estimula el desarrollo de sentido crítico mediante la articulación de diversas actividades como clases teóricas, teórico-prácticas y trabajos prácticos de laboratorio. Control Sanitario de los Alimentos posee una elevada intensidad práctica en la que los estudiantes desarrollan además, autonomía y desenvolvimiento en un laboratorio, desde el diseño y planificación de experiencias, preparación de materiales, ejecución del práctico, interpretación de resultados y redacción de informes. Por otro lado, se organizan visitas a industrias alimenticias del país. En el año 2020 nos vimos interpelados como equipo docente por la pandemia de COVID-19, debiendo suspender muchas de nuestras actividades curriculares habituales. Redes sociales como los grupos de Whatsapp fueron nuestros aliados para mantener una comunicación fluida con nuestros estudiantes. Los únicos viajes posibles fueron en el entorno virtual de las “nubes” de distintas plataformas. Los anfitriones de nuestras visitas fueron dos microbiólogas que se desempeñan en industrias de alimentos que, vía Meet, compartieron su experiencia laboral y su ámbito de trabajo. Los encuentros y discusiones de prácticos se limitaron a una pantalla de Google Meet, y a compartir grabaciones, fotos y videos de contenidos teóricos y explicaciones de los trabajos prácticos. Para ello, se elaboraron nuevos materiales audiovisuales y se recurrió a otras fuentes como apoyatura al contenido desarrollado en cada clase. Apostando a la integración de distintas dimensiones (social, cultural, ideológica, religiosa, económica, etc.), desde hace varios años se ha incorporado a Microbiología de Alimentos la visualización de la película “Fast Food Nation”. Este recurso promueve la discusión de estereotipos y pre concepciones, pone en juego la imaginación y el pensamiento especulativo, y la generación de conocimiento a partir de problemas prácticos y reales, desde una perspectiva más integrada y abierta. Si bien apoyamos este tipo de propuestas didácticas, nos alegró cuando el 2021 nos permitió retornar de manera gradual a las aulas y laboratorios, con algunas limitaciones (“burbujas”, tiempos reducidos, unificación de algunos prácticos, clases teóricas virtuales). Así, desde ese momento volvimos a la ansiada “pseudo-normalidad” en la que hoy nos encontramos. A pesar de las dificultades y del desafío que significó esta readecuación curricular, nuestros estudiantes valoraron el esfuerzo y lograron un aprendizaje significativo y genuino. Como equipo docente, creemos firmemente que ningún sacrificio es en vano, que lo importante es tener una actitud positiva ante las adversidades y que, con voluntad y trabajo colectivo, las ruedas del sistema educativo siguen girando.

Palabras clave: readecuación curricular, Microbiología, Alimentos.