

# 4tas JORNADAS INSTITUCIONALES DE ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS Y LA TECNOLOGÍA

EXPERIENCIAS DE EDUCACIÓN EN LÍNEA EN LA FCV

DEL 24 AL 26  
DE NOVIEMBRE  
DEL 2021



ISBN 978-950-658-548-8





**Facultad de Ciencias Veterinarias**

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires  
Tandil



**AUTORIDADES**

**Decano:**

*Dr. Rodolfo C. Catalano*



**Vicedecano:**

*Dr. Eduardo F. Castro*



**Secretario Académico:**

*Dr. Antonio E. Felipe*

**Secretario de Extensión, Vinculación y Transferencia:**

*Dr. Carlos H. Mascuzza*

**Secretaria de Investigación y Postgrado:**

*Dra. Nora Lia Padola*

**Secretario General:**

*Méd. Vet. Guillermo Arroyo*

**Subsecretaria Académica:**

*Dra. María Laura Chiapparrone*

**Subsecretaria de Investigación y Postgrado:**

*Dra. Analia Etcheverria*

**Subsecretario de Administración y Planificación**

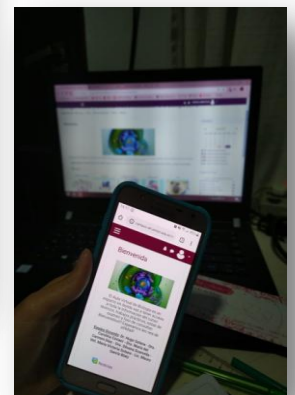
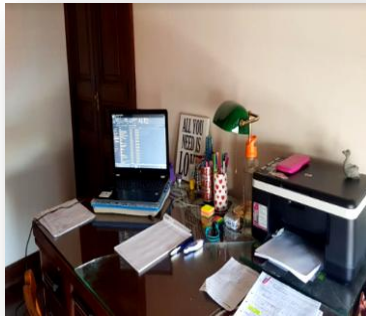
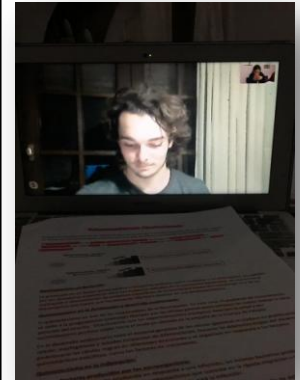
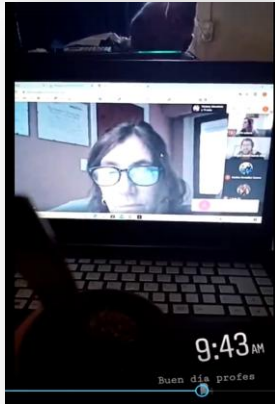
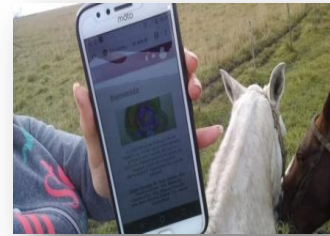
*Gr. Gabriel Rodríguez*



# 4<sup>tas</sup> JORNADAS INSTITUCIONALES DE ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS Y LA TECNOLOGÍA

Experiencias de Educación en Línea en la FCV

24 al 26 de Noviembre del 2021



## COMISIÓN ACADÉMICA

Antonio Felipe  
Claudia Pingitore  
Hugo Solana

## COMISIÓN ORGANIZADORA

Laura Chiapparrone,  
Anabela Donadío,  
Antonio Felipe  
Camila Macchi  
Claudia Pingitore  
Eleonora Sansosti  
Hugo Solana  
Aldana Villacorta  
Alejandra Vulcano



Virtual

Facultad de  
Ciencias Veterinarias

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires



# 4tas JORNADAS INSTITUCIONALES DE ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS Y LA TECNOLOGÍA

EXPERIENCIAS DE EDUCACIÓN EN LÍNEA EN LA FCV

DEL 24 AL 26  
DE NOVIEMBRE  
DEL 2021

CRONOGRAMA

**Superando la Emergencia Educativa**



## DISEÑO DE PRÁCTICAS HÍBRIDAS PARA LA ENSEÑANZA DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

González J.<sup>1</sup>; Ríos M.S.<sup>1</sup>; Ponce A.<sup>1</sup>; Cont M.<sup>2</sup>; Fernandez M.<sup>2</sup>; Gatti M.<sup>2</sup>; Linares F.<sup>2</sup>; Morales F.<sup>2</sup>; Torres B.<sup>2</sup>; Verge M.<sup>2</sup>; Visconti G.<sup>2</sup>; Tabera A.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Docentes de Microbiología de los Alimentos, <sup>2</sup>Estudiantes de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos Dpto. de Tecnología y Calidad de los Alimentos, FCV-UNCPBA.

[julianag@vet.unicen.edu.ar](mailto:julianag@vet.unicen.edu.ar)

Las prácticas de educación superior debieron ser reinventadas dado el contexto generado por la pandemia. En el presente trabajo se expone una experiencia híbrida desarrollada en 2021 en Microbiología de los Alimentos de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de FCV-UNCPBA. Esta asignatura se imparte durante el 2º año de la carrera y cuenta con un 50% de horas prácticas, a partir de las cuales se pretende aportar al perfil del egresado destrezas en el análisis microbiológico de alimentos y criterio para evaluar la aptitud de los mismos. Frente a este desafío, inicialmente, se diseñaron una serie de herramientas pedagógicas en el aula virtual, las cuales incluían los procesos sistemáticos de trabajo en el laboratorio desarrollados de manera secuencial. Cada uno de ellos fue presentado junto a imágenes y videos que incluían detalle de cada actividad. Posteriormente, a través de la plataforma *Google Meet*, se llevó a cabo una secuencia didáctica de encuentros virtuales donde se desarrollaron actividades dirigidas a adquirir conocimientos relacionados con pautas de bioseguridad en el laboratorio, correcto manejo de material, recuento de microorganismos indicadores, identificación de patógenos, interpretación de resultados obtenidos del análisis de alimentos y emisión de informes en relación a la legislación vigente. Cada uno de estos encuentros virtuales fue evaluado utilizando distintas herramientas, tales como cuestionarios, resolución de actividades, presentación de seminarios. Finalmente se realizaron tres encuentros presenciales en el aula de trabajos prácticos del Dpto. de Calidad y Tecnología de los Alimentos. Los estudiantes, organizados en grupos de dos integrantes, realizaron análisis microbiológicos completos de un alimento problema, utilizando como guía el material disponible en el aula virtual.

En estos encuentros se pudo observar que los estudiantes adquirieron habilidad manual para el desarrollo de las tareas propuestas. Esta instancia presencial fue evaluada satisfactoriamente a través de la elaboración de informes grupales, los cuales incluyeron la interpretación de los resultados microbiológicos obtenidos según el Código Alimentario Argentino.

Los estudiantes realizaron un registro de estos encuentros presenciales, elaborando el siguiente video: <https://drive.google.com/file/d/1in7WWlqKFvb3OBfCrIDcS2SrdW7mVuSV/view?usp=sharing>. Resta aún realizar una última instancia de evaluación, donde se encuestará a los estudiantes en relación al grado de satisfacción de la práctica docente.

Palabras clave: enseñanza, microbiología de los alimentos, prácticas híbridas.

Carrera: LTA.

Libro de Resúmenes de las 4tas Jornadas Institucionales de Enseñanza de las Ciencias y la Tecnología, 2021: Experiencias de Educación en Línea en la Facultad de Ciencias Veterinarias / Antonio Eduardo Felipe [et al.]; compilación de Hugo Solana; Antonio Eduardo Felipe. - 1a ed. - Tandil: Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2021. Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online  
ISBN 978-950-658-548-8

1. Educación a Distancia. 2. Veterinaria. I. Felipe, Antonio Eduardo, comp. II. Solana, Hugo, comp.  
CDD 636.08907

ISBN 978-950-658-548-8



**Compaginación y Edición**

***Dr. Hugo Solana***

***Dr. Antonio Felipe***

**Noviembre 2021**