



Facultad de
Ciencias Veterinarias
UNCPBA

ECyTEC 2022

5^{tas} Jornadas
Institucionales de
Enseñanza de las Ciencias
y la Tecnología

**ENFOQUES TRANSVERSALES Y
EDUCACIÓN INTEGRAL**

**COLOQUIO
TALLERES
PONENCIAS**

5 al 7 de Diciembre de 2022

CAMPUS UNIVERSITARIO

Tandil, Bs. As.

ISBN 978-950-658-603-4

Felipe, Antonio

Libro de resúmenes de las 5tas jornadas institucionales de enseñanza de las ciencias y la tecnología 2022 : enfoques transversales y educación integral / Antonio Felipe ; Hugo Solana ; Alejandra Vulcano ; compilación de Antonio Felipe ; Hugo Solana ; Alejandra Vulcano. - 1a ed. - Tandil : Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2023.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-658-603-4

1. Educación. 2. Veterinaria. 3. Tecnología de los Alimentos. I. Solana, Hugo. II. Vulcano, Alejandra. III. Título.

CDD 607.1

Queda rigurosamente prohibido, sin autorización de los autores y titulares del “Copyright”, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamos públicos.

IMPRESO EN ARGENTINA



Hecho el depósito que proviene de la Ley 11.723
Tandil, Septiembre de 2023

Edición
Dr. Hugo D. Solana
FCV-UNICEN



**Facultad de
Ciencias Veterinarias**

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires

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. Moscuza

Secretaria de Investigación y Postgrado:

Dra. Nora Lia Padola

Subsecretaria de Investigación y Postgrado:

Dra. Analía Etchevarría

Secretario General:

Méd. Vet. Guillermo Arroyo

Secretario de Administración

Cdr. Gabriel Rodríguez



**5 al 7 de Diciembre de 2022
CAMPUS UNIVERSITARIO
Tandil, Bs. As.**



Facultad de
Ciencias Veterinarias

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires



COMITÉ ORGANIZADOR

Dra. Laura Chiapparrone

Dr. Antonio E. Felipe

Dra. Juliana González

Prof. Camila Macchi

Dr. Hernán Moscuza

Lic. Claudia Pingitore

M.Sc. Aldana Pinto de Almeida Castro

Prof. Aldana Villacorta

COMISIONES DE TRABAJO

Comisión de Higiene y Seguridad

Comisión de Desarrollo Sostenible

Comisión de Bienestar Animal – Un Bienestar



5 al 7 de Diciembre de 2022
CAMPUS UNIVERSITARIO
Tandil, Bs. As.



“APRENDIZAJE SITUADO: DESARROLLO DE PRÁCTICAS SOCIOEDUCATIVAS EN EL MARCO DE LA CÁTEDRA COOP”

González J¹; Larrondo M²; Gonzáles Borda E³; Pinto De Almeida A⁴; Pearson M²

¹Microbiología de Alimentos, Dpto. Tecnología y Calidad de los Alimentos, FCV, UNCPBA.

²Programa de la Economía Social y Solidaria, Sec. de Extensión, Rectorado, UNCPBA.

³Dpto. Tecnología y Calidad de los Alimentos, FCV, UNCPBA.

⁴Dpto. de Producción Animal, FCV, UNCPBA.

julianag@vet.unicen.edu.ar

En 2022, siete estudiantes de 4° año de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (LTA) de la Facultad de Cs. Veterinarias (FCV-UNCPBA) cursaron la Cátedra de Cooperativismo y Economía Social y Solidaria (CátedraCoop) del Programa Integral de la Economía Social y Solidaria (ESyS) de la Secretaría de Extensión de Rectorado. El curso es una propuesta de formación, reflexión y discusión en torno a los principios de la ESyS; promueve el encuentro de saberes académicos, teóricos, empíricos y populares de la mano tanto de docentes, investigadoras/es, extensionistas y referentes de las organizaciones de la comunidad. Durante el transcurso de la Cátedra se desarrollaron cuatro encuentros virtuales de alcance regional para las distintas sedes de la UNCPBA, abordando distintos temas, tales como: funciones de la Universidad, cooperativismo, mutualismo, herramientas de gestión y planificación en clave de ESyS, entre otros. Las actividades virtuales se complementaron con visitas al espacio en donde se ejecuta el Proyecto de Comercialización Solidaria “ConSuma Dignidad” y Unidades Productivas vinculadas a la Sala Comunitaria de Elaboración de Alimentos del Centro Cultural “La Compañía”. Inicialmente se entrevistó a referentes de estos espacios y, a través de un formulario, se observaron las condiciones de los establecimientos (infraestructura, utensilios, personal, materias primas, alimentos). A partir de esto, las estudiantes, junto a las referentes de cada espacio, elaboraron como trabajo final proyectos de acompañamiento en los que se propusieron “diagnosticar el estado higiénico-sanitario de estos establecimientos y sensibilizar en relación a buenas prácticas de manufactura y saneamiento”. Para ello diseñaron un plan de muestreo adaptado a estos espacios, prepararon medios de cultivo y acondicionaron material en el Laboratorio de Microbiología de los Alimentos de FCV. Posteriormente, por técnica de hisopado, las estudiantes recolectaron muestras de superficies de mesada, heladeras, utensilios y manos de manipuladoras de alimentos, regresaron al laboratorio a realizar las determinaciones microbiológicas y elaboraron informes.

Finalmente se reencontraron con las dos organizaciones, compartieron los resultados obtenidos y ofrecieron sugerencias de mejora. En este último encuentro se generó un espacio de intercambio y sensibilización en relación a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, debatiendo en torno a la limpieza, el uso de agua potable y materia prima segura, el control de la temperatura, la prevención de contaminación cruzada, la correcta cocción de los alimentos, el correcto lavado de manos, entre otros temas. Las estudiantes participaron activamente de todo el proceso; pudiendo realizar actividades prácticas de “Microbiología de Alimentos” correspondientes a su formación de grado, postergadas durante el ASPO en 2020. Asimismo, pudieron conocer las motivaciones de las personas que hacen estos espacios un medio de vida y reconocer uno de los tantos posibles ámbitos para su futuro profesional. Esta experiencia, certificada como práctica socioeducativa por la UNCPBA, ha permitido, por un lado, que las estudiantes se vinculen con el entorno socio-productivo, fortaleciendo su profesionalización en pos de contribuir a la formación de profesionales comprometidas/os con la comunidad de la cual forman parte, y por otro, la generación de aportes concretos y técnicos a las principales problemáticas que atraviesan estas organizaciones de la ESyS.

Palabras claves: cooperativismo, soberanía alimentaria, microbiología de los alimentos