



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

ISBN 978-950-658-603-4



Edición
Dr. Hugo D. Solana
FCV-UNICEN



PRÁCTICAS SOCIO EDUCATIVAS EN LA UNIBARRIAL: EXPERIENCIA FORMATIVA EN EL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

González Borda, ES¹; González, J¹; Nuñez, R²; Harispe, A².

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

²Universidad Barrial Sede Villa Aguirre, UNCPBA.

elenasgb@vet.unicen.edu.ar

En Argentina la Ley Nacional de Educación Superior establece fines y objetivos de las Universidades. Dentro de aquello que enumera la Ley se encuentra la formación de científicos/as, profesionales y técnicos/as, que se caractericen por la solidez de su formación y por su compromiso con la sociedad de la cual que forman parte. Es necesario vincular prácticas y saberes provenientes de distintos ámbitos sociales que potencien la construcción y apropiación del conocimiento en la resolución de problemas asociados a las necesidades de la población, como una condición constitutiva de los alcances instituidos en la ley mencionada. En clave de lo expuesto, en UNCPBA se conciben las Prácticas Socioeducativas (PSE) como estrategias institucionalizadas y sistemáticas de enseñanza y aprendizaje asociadas a problemáticas reales, en contextos también reales, y cuyo principal objetivo es la formación de un/a profesional comprometido/a con el contexto social en el que ejercerá la profesión. Durante 2022 estudiantes de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (LTA) de la Facultad de Cs. Veterinarias (FCV) llevaron a cabo experiencias de inmersión en prácticas Profesionalizantes y socioeducativas en el marco del Curso de Manipulación dictado por la Universidad Barrial Sede Villa Aguirre (UniBarrial). El cual es de carácter gratuito y obligatorio para cualquier persona que trabaje en el sector alimenticio (Art. 21 – CAA) y posee una duración de 7 h. La PSE consistió en la participación gradual de las estudiantes en el desarrollo e implementación del curso, fue guiada por profesionales quienes cumplieron el rol de orientadores externos, pertenecientes a la Universidad Barrial, y por docentes de LTA como orientadoras internas. Inicialmente las estudiantes acompañaron a la docente responsable del curso en el dictado de las clases. Realizaron entrevistas breves a algunas de las personas asistentes, con el objetivo de conocer las razones por las que realizaban el curso, los espacios donde trabajaban, los alimentos que elaboraban, entre otras. Por último, participaron en el diseño de la herramienta de evaluación y en la corrección oral general de lo evaluado. Una vez transcurrida la experiencia educativa, las estudiantes participaron de una instancia de reflexión y debate oral junto a docentes de LTA, con el objetivo de repensar su rol social y técnico como y futuras profesionales. Esta experiencia contribuyó a que las estudiantes interactúen con trabajadoras/es del sector de la industria de los alimentos y profesionales de la actividad pública, explorando diversos ámbitos del campo laboral de un/a profesional. Cabe destacar que estas experiencias contribuyen al desarrollo de capacidades en las/os estudiantes tales como: aplicar el conocimiento en la práctica, identificar y resolver problemas, organizar y planificar el tiempo y trabajo autónomo, entre otras.

Palabras clave: prácticas socioeducativas, profesionalización, licenciatura en tecnología de los alimentos