

INFORME ACADÉMICO DEL PAMEG 2018-2019

Unidad Académica: Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, UNC

Carrera: Licenciatura en Nutrición

Denominación del Proyecto: Optimización de las prácticas en técnicas culinarias

Equipo Ejecutor:

Directora del Proyecto: Lic. Bergia María Laura

Equipo responsable del Proyecto: Lic. Rázquin Mónica, Lic. Volonté Mariela, Lic. Garelo María Julia, Lic. Cabral Alejandra del Valle, Lic. Sánchez Salamanca Ana Laura y Lic. Rivarola Evangelina.

Descripción y evaluación: Cantidad de caracteres (sin contar espacios): 2500

Teniendo en cuenta el proceso de reforma curricular de la carrera Licenciatura en Nutrición, iniciado en el año 2013, surge, por parte de los estudiantes y egresados de la misma, la demanda de fortalecer durante el cursado, las prácticas en laboratorio referidas a la transformación y utilización del alimento para la obtención de productos y subproductos alimenticios.

El objetivo general planteado fue: "Mejorar la calidad en la formación de grado de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición a través de la optimización de prácticas en el laboratorio de alimentos pertinentes a las incumbencias de su profesión, en la transformación y utilización de los alimentos para la obtención de productos y subproductos alimenticios para mantener o mejorar la salud de un individuo".

Además, se plantearon dos objetivos específicos:

*Fortalecer la formación profesional a través de la creación de un ámbito propicio para que el estudiante consolide competencias previas a la práctica pre-profesional con niveles adecuados de calidad de los conocimientos, habilidades y destrezas.

*Desarrollar herramientas para el análisis integral del alimento que permita potenciar su aprovechamiento para la formulación y desarrollo de nuevos productos alimenticios, competencias requeridas en el ejercicio profesional de los Licenciados en Nutrición.

El plan de trabajo propuesto para alcanzar los objetivos fue:

Constitución de equipo de trabajo de complementación áulica y definición de roles y responsabilidades: Se logró consolidar un equipo de trabajo conformado por 7 (siete) docentes de las dos cátedras participantes, Técnica Dietética y Técnica Dietoterápica y 5 (cinco) egresados. Se concretaron 4 (cuatro) reuniones debido a la falta de coincidencia en días y horarios, aunque se conformó un grupo de WhatsApp para

mantener la comunicación del equipo. Se definió la participación y el rol de cada docente en los talleres de capacitación para una mejor organización.

Capacitación a los estudiantes en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES), Evaluación sensorial de alimentos y Sustentabilidad en la producción alimentaria: Se llevaron a cabo 4

(cuatro) encuentros. En cada uno se abordaron las temáticas con un enfoque participativo que incluyeron actividades prácticas donde el estudiante pudo ejercitar los contenidos y trasladarlos al trabajo cotidiano en laboratorio de procesamiento de alimentos.

Participaron docentes, egresados y estudiantes de 2do a 5to año de la carrera Lic. en Nutrición.

Indicadores de logro:

n° de talleres concretados: 1

n° de encuentros concretados: 4

n° de estudiantes asistentes por encuentro: en promedio 50 estudiantes

Elaboración de Manual de Procedimientos para el Laboratorio por parte del equipo docente conformado: esta actividad se logró con la participación de 3 (tres) egresados, 2(dos) estudiantes del último año y 2 (dos) docentes coordinadores. Se realizó el relevamiento previsto al Laboratorio y la confección del inventario. Se concretaron 2 (dos) reuniones con la presencia de todos los integrantes del equipo y se creó un documento en línea para que cada uno fuera realizando sus aportes sobre el mismo. El Manual se dejó en formato papel en el Laboratorio para que estuviera a disposición de quien quisiera consultarlo, tanto alumnos, docentes o personal de limpieza, con la finalidad de unificar criterios de trabajo. Además, se confeccionó cartelera indicativa en algunos sectores para el adecuado uso de equipamientos.

Integración educativa- investigativa- extensionista (equipo docente- estudiantes):

Durante el desarrollo del proyecto surgió la posibilidad de realizar 2 (dos) tesinas de grado sobre la confección de un instructivo acerca del adecuado uso de los equipos de laboratorio.

No se logró concretar actividades de extensión específicas del Pameg para favorecer la transferencia de conocimientos a la comunidad en general, sin embargo los alumnos de 2° año de la Catedra de Técnica Dietética realizaron, durante el transcurso del segundo cuatrimestre, actividades extensionistas en diferentes comedores de la ciudad de Córdoba en las cuales se desarrollaron temáticas referentes a técnicas adecuadas en el manejo del alimento con contenidos trabajados en el marco de este proyecto.

Indicadores de logro:

N° de estudiantes que participaron en formación educativa: 200 aproximadamente

N° de investigaciones iniciadas: 2

N° de actividades realizadas en la comunidad: 0

Socialización entre pares de la experiencia práctica en laboratorio: Con respecto a las actividades relacionadas a la socialización de la experiencia no se pudieron concretar los encuentros previstos de divulgación, ni se logró presentar la misma en las Jornadas

Docentes de la FCM, UNC; pero frente a esta realidad se presentó la posibilidad de presentar el proyecto en la semana en la que se conmemora el Día de la Alimentación organizada por la Escuela de Nutrición todos los años en el mes de octubre. Se ha presentado nota a la escuela solicitando autorización para realizar una exposición de las actividades realizadas en el marco de Pameg y la modalidad de presentación será un recorrido por diferentes postas que abordaran actividades relacionadas a los temas de cada taller.

Evaluación de la percepción de los estudiantes sobre la formación alcanzada: se implementaron encuestas con preguntas de respuesta cerradas y abiertas. Las encuestas se administraron mediante la plataforma virtual de formularios de google. Se realizaron 4 en total, una por cada encuentro concretado, evaluando en cada una la percepción del estudiante sobre: la valoración de las actividades docentes, la valoración del desempeño de los profesores, la utilidad de las prácticas en laboratorio para su formación profesional, los aspectos positivos y negativos que se pudieran identificar en relación al proceso y la integración que observa de los contenidos abordados con otras asignaturas de la carrera, entre otros.

Resultados de las Encuestas:

**Respecto a la valoración de las actividades docentes:* el 91% refirió estar conforme con la modalidad de actividades propuestas y el 9% restante optó por no contestar a la pregunta. También se les consulto por los recursos materiales y audiovisuales empleados, el 85% indicó estar conforme y el 15% restante no, debido a una falla operativa en uno de los talleres (mal funcionamiento del equipo de audio del aula).

**En cuanto a la valoración del desempeño de los profesores:* EL 100% de los estudiantes refirieron que la exposición de los docentes fue entre clara y muy clara.

Respecto a la utilidad de las prácticas en laboratorio para su formación profesional: el 98% refirió que la información le resultó útil.

**En referencia a los aspectos positivos y negativos que pudieron identificar en relación al proceso:* Como aspectos positivos se destacó la transversalidad de los contenidos a la práctica de los estudiantes, la realización de actividades prácticas que llevaran a ejemplos concretos las temáticas abordadas y como aspectos negativos se identificó la distancia en tiempos entre un encuentro y otro (se realizó un encuentro por mes).

**En cuanto a la integración de las temáticas con otras asignaturas:* La mayoría de los encuestados refirió haber abordado anteriormente algunas de las temáticas a lo largo de las asignaturas, sin embargo, no habían logrado hasta el momento transferirlas a la práctica productiva en laboratorio.

Indicadores de logro:

n° de encuestas realizadas: 4

n° de encuestas respondidas de forma completa: 4

n° estudiantes que participan de las encuestas: Las encuestas fueron respondidas por la totalidad de los asistentes a cada encuentro.

En relación al presupuesto otorgado por la Secretaria de Asuntos Académicos, en el marco del PAMEG, se pudo concretar la compra del equipamiento y utensilios requeridos, los cuales se encuentran en el Laboratorio de procesamiento de alimentos de la Escuela de Nutrición "Lic. Elsa Chiavassa" y actualmente cumpliendo su función.

Para finalizar y teniendo en cuenta que el proyecto se enfocó en optimizar las prácticas en laboratorio favoreciendo la adquisición de destrezas en el manejo integral del alimento, se puede concluir que esas prácticas han sido fortalecidas; principalmente con los alumnos de 2° y 3° año quienes pudieron llevar a la práctica lo trabajado en cada taller del Proyecto durante el cursado de la carrera.

Se concluye que este tipo de prácticas son enriquecedoras para la formación de los futuros profesionales nutricionistas en el área de alimentos, contribuyendo al apoyo de proyectos de investigación y proyectos productivos afines al área.