

**Título de la propuesta:**

**CÉLULA COMESTIBLE**

**Responsable:** CARLIER, Evelin – [evelin,carlier@uner.edu.ar](mailto:evelin.carlier@uner.edu.ar)

**Integrantes del Equipo:** RODRIGUEZ, Luciana M.

**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias de la Alimentación

**Situación Problemática:**

Durante el año 2019 en la asignatura Introducción a la Biología, de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica, detectamos la problemática de los estudiantes para comprender la estructura y función celular de manera dinámica e integrada. Los estudiantes de la mencionada asignatura son de primer año de la carrera y la misma se dicta en el segundo cuatrimestre.

Teniendo en cuenta el perfil de egresado y la afinidad de los estudiantes por actividades relacionadas a la gastronomía se plantea la propuesta de elaborar pizzas, tartas y/o tortas con forma de célula eucariota (animal o vegetal), utilizando diferentes elementos comestibles para representar la compartimentalización y organelas de las mismas.

En este marco de trabajo consideramos que los saberes de los estudiantes podían ser plasmados de manera tal que se logre aplicar los conocimientos adquiridos en la teoría, mediante el uso de recursos didácticos no convencionales a las clases prácticas planteadas, haciendo énfasis en la originalidad de los trabajos presentados.

Esta actividad propone espacios de pensamiento y producción colectiva de los estudiantes para lograr que se adquieran herramientas de estudio útiles para fortalecer los conocimientos adquiridos.

**Objetivos:**

- Reforzar los conocimientos de estructura y función celular, haciendo énfasis en células eucariotas.
- Aportar herramientas didácticas para el desarrollo de la actividad, teniendo en cuenta el uso de elementos relacionados con la gastronomía.
- Propiciar el encuentro para la producción colectiva de conocimiento.
- Brindar un espacio de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante se sienta participante directo.

**Contactos:**



[inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)



3442421518

- Contribuir a acrecentar el uso de la imaginación, el trabajo en equipo, la discusión constructiva, en un espacio adecuado para los participantes.

**Resultados alcanzados:**

Durante el año 2019 se plantea la experiencia por primera vez y los estudiantes deciden hacer células comestibles en formato de pizzas, para tal fin se usaron las instalaciones del salón de usos múltiples de la Facultad, donde se encontraban a disposición todos los elementos de cocina para la elaboración. Las producciones realizadas fueron satisfactorias, los estudiantes mostraron gran interés en la actividad.

Los años 2020 y 2021 estuvieron sujetos a restricciones por la Pandemia por COVID-19, durante el periodo lectivo 2020 no incorporamos la actividad, ya que no contábamos con la posibilidad de que los estudiantes se reunieran para realizar las células comestibles. Durante el año 2021 las nuevas normativas permitieron que los alumnos elaboraran de forma grupal las células en formatos salados e incorporen producciones dulces, fue una experiencia enriquecedora, se realizó de manera ordenada y los resultados superaron las expectativas que nos habíamos planteado como docentes, teniendo en cuenta que la actividad fue virtual.

En el presente año realizamos la actividad presencial, como la asignatura cuenta con 109 inscriptos no se utilizaron los espacios de la cocina, por cuestiones organizativas. Por tal motivo, se planteó a los estudiantes que trajeran sus producciones finalizadas y brindaran a sus compañeros una breve explicación de lo realizado. Durante este año se destaca la participación activa de los estudiantes y la originalidad de los trabajos presentados. Se propició un ambiente de trabajo donde los estudiantes adquirieron herramientas didácticas que les facilitó la comprensión del tema planteado.

Los resultados obtenidos nos permiten concluir que es factible la incorporación de trabajos prácticos que sean afines al perfil de los estudiantes en asignaturas del ciclo básico, integrando conocimientos mediante el trabajo interdisciplinario. Se generó un espacio de compañerismo propicio, logrando resultados positivos que se reflejaron a la hora de la acreditación de saberes.

**Contactos:**



[inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)



3442421518



**Contactos:**

 [inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)

 **3442421518**