

Título de la propuesta:

**ELABORACIÓN DE MASAS QUEBRADAS: ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN –
CURRICULARIZACIÓN EN LA TECNICATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

Responsable: SOLDÁ Carina Alejandra, carina.solda@uner.edu.ar

Integrantes del Equipo: BACIGALUPO Romina Andrea, CARABALLO Sandra Gabriela, STIRNEMANN Celeste Alejandra

Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Alimentación

Situación Problemática:

La Facultad de Ciencias de la Alimentación, con las carreras de Ingeniería en Alimentos (IA), Ingeniería en Mecatrónica (IM), Tecnicatura Superior en Tecnología de Alimentos (TSTA), Tecnicatura Universitaria en Mantenimiento Industrial (TUMI) y Tecnicatura en Gestión Gastronómica (TGG), recibe cada año diversidad de demandas de distintos municipios, instituciones y organizaciones de la región, para trabajar principalmente con emprendedores del rubro alimenticio.

Dentro de estas demandas, la Municipalidad de Villa Clara, solicitó a esta unidad académica, acciones de acompañamiento a emprendedores y personal de comedores de esa localidad en elaboración de masas dulces.

Para atender la misma, la Secretaría de Extensión acordó con la cátedra Pastelería, de segundo año de TGG que sean los estudiantes de la misma quienes lleven a cabo un taller compartiendo saberes con los asistentes. Tanto estudiantes como docentes se trasladaron a esa localidad para llevar a cabo la actividad.

Se propuso a los estudiantes realizar exposiciones sobre buenas prácticas de manufactura y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) asociadas las masas dulces elegidas: masas quebradas. También llevar el proceso de elaboración de manera conjunta con los asistentes, interactuando e intercambiando experiencias. Esta actividad fue propuesta a modo de evaluación parcial de esta asignatura, curricularizando así la actividad.

Objetivos:

- Acompañar a los asistentes al Taller denominado “Cuidados en la higiene y calidad en elaboraciones, materia prima y masas quebradas”.
- Enseñar el proceso de elaboración de masas quebradas.
- Intercambiar saberes y experiencias con los asistentes, de manera de promover un perfil profesional comprometido con las problemáticas socio-comunitarias.

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518

- Evaluar si el impacto de la incorporación de este tipo de actividades a lo largo de la carrera puede fortalecer la formación profesional de los egresados de TGG.

Resultados alcanzados:

Estudiantes y docentes concurren durante dos lunes consecutivos a la localidad de Villa Clara, donde realizaron el Taller denominado “Cuidados en la higiene y calidad en elaboraciones, materia prima y masas quebradas”. Un total de 35 emprendedores y actores de la Economía Social asistieron a estos dos encuentros.

Los estudiantes primeramente interactuaron con los presentes a modo de presentación y luego realizaron sus exposiciones para dar cuenta de las prácticas de higiene necesarias. Seguidamente, explicaron a modo general los pasos de la elaboración y se distribuyeron en grupos formados por asistentes y estudiantes, para coordinar elaboraciones, desempeñando el rol de guías.

Como cierre de la actividad los participantes realizaron preguntas que fueron respondidas por los estudiantes. Posteriormente a la degustación de los productos elaborados, tuvieron lugar las devoluciones sobre su accionar y se realizaron intercambios enriquecedores.

Esta acción permitió a 36 estudiantes de los 37 que actualmente cursan la asignatura, acreditar el primer parcial con una actividad realizada en territorio.

Para evaluar el impacto de la misma, los docentes realizaron una encuesta donde la totalidad de los estudiantes manifestó que la incorporación de este tipo de actividades a lo largo de la carrera fortalecería tu formación profesional. También expresaron sentirse preparados al momento de realizar la misma y opinaron de manera muy favorable sobre las acciones y los intercambios realizados.

En un futuro se prevé incorporar dentro de esta cátedra acciones similares, ya que se motivan de manera sinérgica a docentes, estudiantes y a la comunidad objeto de las mismas, propiciando la curricularización de la extensión.

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518