

Prácticas de Aprendizaje-Servicio en Ingeniería de los Alimentos, para la Inclusión y Cohesión Social

Roggiero, Augusto

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Bernardo de Irigoyen 375, 5600 Mendoza,
Argentina

aroggier@fcai.uncu.edu.ar

Resumen - Este trabajo se enmarca en el Eje Integración de la docencia con la extensión. Se muestra el impacto formativo que resultó de implicar a los alumnos en una experiencia "auténtica", fuerte y común, para volver a ella de una manera reflexiva y analítica, fijando nuevos saberes. Se reporta los resultados las prácticas de extensión –llevadas a cabo en espacios sociales y productivos- en la carrera de Ingeniería en Industrias de la Alimentación de la FCAI UNCuyo. En este sentido, cuando se piensa en las la incorporación de prácticas de aprendizaje servicio *intra cátedra* debe pensarse en un proceso formativo integral, de modo bidireccional entre teoría y experiencia práctica, donde cada una de estas actividades se enriquezca mutuamente. Y sobre todo, donde las estrategias pedagógicas estén dirigidas a *"desarrollar en los estudiantes las habilidades y los valores de la ciudadanía, fomentar la colaboración entre la universidad y la comunidad, y ayudar a los equipos docentes que tratan de integrar la enseñanza y la investigación"*. Sostengo que la institución no sólo tiene la responsabilidad de desarrollar en los estudiantes los conocimientos, competencias, y aspiraciones de realización personal, debiendo buscar además que éstos se comprometan con su contexto. Un medio para desarrollar en los estudiantes universitarios este compromiso cívico, es el modelo pedagógico de aprendizaje que intencionalmente integra lo académico con el servicio a la comunidad. Existe suficiente evidencia que los estudiantes en estos cursos no sólo desarrollar interés por mejorar su comunidad, sino también, cuando se hace bien, refuerzan su aprendizaje académico y las habilidades cognitivas superiores, tales como la resolución de problemas y análisis crítico.

Por ello desde el espacio curricular Ingeniería de los Alimentos, que específicamente posee contenidos relacionados directamente con el diseño y optimización de las operaciones unitarias las unidades productoras de alimentos, se planteó la posibilidad de implementar un Proyecto de Aprendizaje Servicio. Esta innovación apunta a construir y poner en práctica un enfoque didáctico-curricular ya que las experiencias son auténticas, Implican cooperación más que competencia con otras personas, requieren compromiso personal con la comunidad y actitud ciudadana, es necesario tratar con problemas complejos, en situaciones reales, demandan aprendizaje de nuevos conocimientos, no es suficiente contar con conocimiento abstracto y general sino que hay que aprender a aplicarlo en situaciones reales, promueve aprendizajes profundos porque hay que reorganizar el conocimiento adquirido e integrar nuevo conocimiento, compromete a la totalidad de la persona, intelectual, afectiva y físicamente.

En primer lugar se fijó como metodología el trabajo en equipo sobre la información básica obtenida en una unidad productora de alimentos y, a medida que se avanzaba en el dictado de la espacio curricular, los estudiantes evidenciaban, en la realidad social elegida, la aplicación práctica de los contenidos en articulación con la comunidad.

Con más de tres años de experiencia en la aplicación de esta estrategia se reconoce que: las prácticas aprendizaje servicio permitieron estimular la práctica reflexiva y los interrogantes sobre los saberes y los aprendizajes, contribuyeron al logro de objetivos cualitativamente más ricos en contenido, al reunir propuestas y soluciones de varias personas en los grupos de trabajo. Aumentaron las oportunidades de comprensión, al contextualizar el aprendizaje y permitir el desempeño. Se logró valorar a los integrantes del grupo como fuente para el desarrollo de nuevas estrategias de aprendizaje. Y finalmente, se incentivó el desarrollo del pensamiento crítico y su utilización para la solución de problemas concretos.

