

## **Elaboración de conservas: un nexo entre la universidad, la escuela y el mundo laboral**

**Forte, M.<sup>1</sup>; Iglesias, A.<sup>2</sup>; Otroky, R.<sup>1</sup>; Ferreyra, M.T.<sup>2</sup> y Casabonne, V.<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Cátedra de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico, La Pampa. fortemariana@yahoo.com.ar

<sup>2</sup>Escuela Nuestra Señora de Luján, General Pico, La Pampa.

<sup>3</sup>Colegio Santa Inés, General Pico, La Pampa.

### **RESUMEN**

Los motivos para querer ir a la Universidad son muchos, pero para varios el deseo de buscar su desarrollo intelectual con la esperanza de encontrar un empleo que les proporcione satisfacción personal es aún mayor. Es por ello que la propuesta educativa de interrelacionar, Universidad-Escuela- Mundo laboral, les presenta un panorama a futuro. Algunos estudiantes fracasan en los aprendizajes a partir de las estrategias de enseñanza poco significativas; por ello se buscó con este proyecto implementar experiencias colaborativas que modifiquen esas prácticas, disminuyendo las barreras para los aprendizajes. El aprendizaje de la química de los alimentos como ciencia parte de la Bromatología, es una de las estrategias que implican al estudiante en un rol más activo y despiertan su curiosidad por aprender. El objetivo de este proyecto fue promover el vínculo de los/as estudiantes del último año del nivel secundario con la Universidad y el mundo del trabajo; generando un espacio de aprendizaje que acerque a los/as jóvenes a la vida universitaria, especialmente a la carrera de Medicina Veterinaria. Se realizaron varias actividades con docentes, no docentes y estudiantes de quinto año de la Facultad, profesionales de la Sala de Conservas de la Municipalidad y docentes y estudiantes del nivel secundario. Los/as estudiantes de la facultad de quinto año cursaron Bromatología y Tecnología de los Alimentos participando de clases de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, procedimientos de saneamiento, manejo integrado de plagas, conservas alimentarias y técnicas de laboratorio. Luego confeccionaron actividades a desarrollar con estudiantes de los colegios. Este proyecto se realizó durante el 2019 y el 2021 con cuatro grupos de estudiantes pertenecientes a la Escuela Nuestra Señora de Luján y al Colegio Santa Inés, quienes junto a estudiantes y docentes universitarios llevaron a cabo diferentes actividades relacionadas a inocuidad alimentaria y elaboración de conservas. También participaron de charlas con profesionales de la sala de conservas, del municipio y del hospital. Finalmente realizaron conservas en la Sala Municipal y el control de calidad de las mismas en el laboratorio de Bromatología de la Facultad, actividad mediada por estudiantes universitarios. Como conclusión, se generó un espacio de intercambio entre docentes y estudiantes universitarios, estudiantes y docentes del colegio



secundario, emprendedores y distintos profesionales del área. Promoviendo la enseñanza de la Bromatología y su importancia en el ámbito laboral como la vinculación entre los mismos, se generó un espacio de intercambio de experiencias y prácticas que facilitaron y promovieron el estudio de carreras universitarias como Medicina Veterinaria. También se logró ofrecer un lugar donde se vivenció de cerca el mundo laboral para que los/as estudiantes evalúen sus posibilidades de inserción en el mundo del trabajo que les espera a futuro. Para los/as estudiantes universitarios tuvo un aporte relevante en su formación la aproximación a las prácticas docentes que desarrollaron en el transcurso del proyecto. En cuanto a los/as estudiantes de la escuela secundaria, lograron tener un espacio de intercambio con estudiantes del nivel superior, motivándolos al estudio de carreras universitarias como así también un acercamiento al mundo del trabajo.

**Palabras clave:** conservas, inocuidad, universidad, escuela, mundo laboral.

Foto N°1



## **Preparation of food preserves: a link between the university, the school and the labor world**

### **ABSTRACT**

The reasons for wanting to go to university are numerous, but for many the desire to pursue their intellectual development in the hope of finding a job that provides them with personal satisfaction is even greater. That is why the educational proposal to interrelate University-School-World of work, presents a future panorama. Some students fail in learning from insignificant teaching strategies. For this reason, this project sought to implement collaborative experiences that modify these practices, reducing the barriers to learning. The learning of food chemistry as a science part of Bromatology, is one of the strategies that involve the student in a more active role and

arouse their curiosity to learn. The objective of this project was to promote the link between the students of the last year of the secondary level with the University and the world of work, generating a learning space that brings young people closer to university life, especially to the Veterinary Medicine career. Several activities were carried out with teachers, non-teachers and fifth-year students of the Faculty, professionals from the Municipality's Canning Room and teachers and students of the secondary level. The fifth-year faculty students studied Bromatology and Food Technology, participating in classes on food safety, good manufacturing practices, sanitation procedures, integrated pest management, food preserves, and laboratory techniques. Then they made activities to develop with students from the schools. This project was carried out during 2019 and 2021 with four groups of students belonging to the Nuestra Señora de Luján School and the Santa Inés School, who, together with university students and teachers, carried out different activities related to food safety and canning. They also participated in talks with professionals from the canning room, the municipality, and the hospital. Finally, they carried out preserves in the Municipal Hall and their quality control in the Bromatology laboratory of the Faculty, an activity mediated by university students. In conclusion, a space for exchange was created between university teachers and students, high school students and teachers, entrepreneurs, and different professionals in the area. Promoting the teaching of Bromatology and its importance in the workplace as the link between them, a space was created for the exchange of experiences and practices that facilitated and promoted the study of university careers such as Veterinary Medicine. It was also possible to offer a place where the world of work was closely experienced so that the students could evaluate their possibilities of insertion in the world of work that waits for them in the future. For the university students, the approximation to the teaching practices that they developed during the project had a relevant contribution to their training. As for high school students, they managed to have an exchange space with higher level students, motivating them to study university careers as well as an approach to the world of work.

**Keywords:** canned food, safety, university, school, world of work.

