

Pensar, Hacer y Compartir: Integración Presencial de los Contenidos de la Tecnología de los Alimentos.

Paesani, M.B.¹; Cuellas, F.¹ y Vargas, W.²

¹Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico - (6360) La Pampa. belenpaesani@gmail.com.

florenciacuellas8@gmail.com

²Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de La Pampa. Ruta 35 - Km. 334, L6300 Santa Rosa, La Pampa.

WalterVargas972@gmail.com

RESUMEN

En la Universidad Nacional de La Pampa se dicta la carrera "Tecnatura en Gestión y Tecnología de Alimentos", en el ámbito de la Facultad de Ciencias Veterinarias y la Facultad de Agronomía. La asignatura "Introducción a la Tecnología de los Alimentos" se cursa durante el primer año de la misma. El presente trabajo práctico integrador se enmarca en la propuesta formativa de la asignatura. El mismo fue desarrollado de manera grupal (máximo cinco integrantes), en modalidad presencial, y supone la integración de todos los contenidos abordados a lo largo de la cursada. La consigna central consistió en seleccionar una cadena productiva alimentaria específica, y a partir de ella, los grupos describieron cada eslabón de la cadena, elaboraron un diagrama de flujo con operaciones unitarias, procesos y métodos de transformación, identificaron el marco regulatorio aplicable, seleccionaron envases, medios de transporte y estrategias de conservación. Finalmente, realizaron una interpelación crítica desde la perspectiva ambiental, de soberanía y de seguridad alimentaria. En conclusión, este trabajo integrador no solo constituye un requisito académico, sino una experiencia significativa de aprendizaje, que habilita a los estudiantes a pensarse como futuros técnicos capaces de intervenir en los sistemas agroalimentarios con criterio técnico, compromiso social y conciencia ambiental.

Palabras clave: cadena productiva, procesos, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria, conciencia ambiental.

Thinking, Doing, and Sharing: In-Person Integration of Food Technology Content.

ABSTRACT

At the National University of La Pampa, the degree program "Associate Degree in Food Management and Technology" is offered within the Faculty of Veterinary Sciences and the Faculty of Agronomy. The subject "Introduction to Food Technology" is taken during



the first year of the program. This integrative practical assignment is part of the subject's educational proposal. It was developed in groups (maximum five members), in an in-person format, and involves the integration of all the content covered throughout the course. The central task consisted of selecting a specific food production chain. Based on that, the groups described each link in the chain, created a flowchart including unit operations, processes, and transformation methods, identified the applicable regulatory framework, selected packaging, transportation methods, and preservation strategies. Finally, they carried out a critical assessment from environmental, food sovereignty, and food security perspectives. In conclusion, this integrative assignment is not only an academic requirement but also a meaningful learning experience that enables students to envision themselves as future technicians capable of engaging in agri-food systems with technical knowledge, social responsibility, and environmental awareness.

Keywords: production chain, processes, food security, food sovereignty, environmental awareness.