

Sección 2 – Líneas de Investigación y Enseñanza

Aplicación de la Enseñanza para la Comprensión en los cursos del Ciclo Orientado Plan 98

Dragonetti J. P.; Friss de Kereki C.

Instituto de Investigaciones Pesqueras (IIP). Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.
Tomas Basañez 1160. C.P 11300. Montevideo, Uruguay. web@pes.fvet.edu.uy

RESUMEN

Ante el desafío planteado por el nuevo plan de estudios, en el que es necesario implementar nuevos cursos especialmente para las orientaciones, donde el sentido común indica que no debemos caer en la simpleza de "más de lo mismo", considerando que los estudiantes que optan por las orientaciones deberían traer del Ciclo Común Obligatorio un importante bagaje de conocimientos previos tanto académicos como procedimentales. Se optó por parte de los responsables de la Unidad Temática "Métodos para la Evaluación de la Frescura"¹ trabajar con la modalidad de simulación de la actividad profesional.

Los resultados presentados corresponden al Ciclo Orientado 2002, se trabajó con 13 estudiantes de la Orientación Higiene Inspección Control y Tecnología de los Alimentos de Origen Animal. Esta tarea requirió 16 horas presenciales, estimándose que el trabajo de producción de materiales requirió otras 16 horas promedio.

Tópico Generativo: evaluación de la frescura en productos de la pesca.

Metas de Comprensión:

- comprensión del significado y de la importancia sanitaria de la inspección veterinaria de los productos de la pesca.
- reconocer los productos que no pueden ser librados al consumo humano.

Desempeños:

- correcta selección y aplicación de las técnicas apropiadas para la evaluación de los diferentes productos de la pesca.
- Elaboración de una guía de inspección práctica, con destino a los mandos medios de la industria.
- decodificación bidireccional del lenguaje disciplinar necesario para la confección de la guía.
- entrenar a terceros tanto en la evaluación de la frescura de los productos de la pesca como en la utilización de la Guía Práctica.

Se les solicitó que conformaran dos grupos de trabajo de aproximadamente el mismo número de integrantes. A cada uno se le indicó una consigna específica con una semana de antelación a la realización de la actividad.

Al grupo A se le asignó estudiara y preparara materiales (planilla de evaluación) para la evaluación de la frescura por el método sensorial en pescado

Al grupo B se le asignó estudiar y preparar materiales (planilla para la evaluación) para la evaluación de la frescura por el método sensorial en moluscos y crustáceos. En la clase siguiente cada grupo trabajó solo con productos de la pesca refrigerados disponiendo de una hora para su evaluación y contrastar los documentos primarios por ellos confeccionados con la práctica.

En la hora siguiente ellos oficiaron de docentes con el otro grupo.

Luego de estas actividades hubo una instancia general con la tutoría de los docentes responsables donde se evaluaron los resultados y se hizo la corrección final de los materiales, en esta instancia los docentes también evaluaron la presentación y abordaje de los temas.

El apoyo docente se centró en proporcionar bibliografía, direcciones electrónicas, contactos en diferentes organismos oficiales y privados (MGAP, FAO, NFOPECA; IMM, MSP, etc.)

Así mismo se consiguieron los insumos para los trabajos prácticos en cantidad y variedad adecuada.

Se suministraron el apoyo audiovisual y logístico requerido para las presentaciones (acetatos, retroproyector, etc) y desarrollo de las actividades.

El papel fundamental asumido por el docente fue el de guía, facilitador, cediendo el protagonismo en el tratamiento y discusión de los temas así como de la elaboración de las guías a los educandos.

Debido al número de estudiante fue posible implementar un sistema de evaluación continua donde se utilizaron herramientas formativas, fichas de seguimiento y la evaluación de los materiales producidos por los estudiantes.

El 100% de los estudiantes aprobaron la Unidad Temática (UT), notándose las diferencias naturales en el logro de las diferentes destrezas y habilidades requeridas por la UT.

Al final del, UT se realizó una evaluación estudiantil que arrojó los siguientes resultados:

El 56% considera que aprovechó la UT en un 90%, el 33% que lo hizo en un 80% y el 11% en un 60%.

La Metodología de trabajo les resultó: al 56% Interesante, al 44% motivadora, indiferente o desestimulante 0%.

Por los resultados obtenidos, la evaluación de los estudiantes y la evaluación de los docentes que participaron en la experiencia se infiere que es un buen método para el abordaje de los temas propuestos y el logro de los objetivos trazados.

Las condiciones necesarias para la aplicación de esta metodología son fundamentalmente:

- a) correcta relación docente/estudiante (1/6)
- b) asignación presupuestal coherente