

Concurso Experiencias Educativas de Prácticas Profesionalizantes
“Extensión socio comunitaria:
Capacitación en buenas prácticas en la elaboración de conservas”



Datos de contacto:

cem108agroindustrial@hotmail.com

TE 0298 4451922

Nahuel Huapi y Perito Moreno

Allen, Río Negro.

1. Introducción:

Las prácticas profesionalizantes, tal como se las conceptualiza desde los marcos teóricos de trabajo, constituyen instancias formativas en las que los y las estudiantes tienen la posibilidad de integrar, consolidar y articular- en sus dimensiones teórico prácticas- aquellos saberes y habilidades adquiridos a lo largo de la trayectoria escolar. Suponen, por otra parte, formas de aproximación y de interacción con actores sociales y agentes económicos del ámbito social, productivo y/o tecnológico propio del área ocupacional en el marco del correspondiente perfil.

A partir de estos principios rectores, y en el marco de la planificación de actividades didáctico productivas inherentes al área técnico específica, es que las docentes del taller de Industrialización a pequeña escala de frutas y hortalizas I y II consideraron la posibilidad de implementar como práctica profesionalizante el desarrollo de capacitaciones en buenas prácticas para la elaboración de conservas caseras, instancias diseñadas, planificadas y llevadas a cabo por los propios estudiantes. De esta actividad de extensión socio comunitaria participó un grupo de alumnos y alumnas¹ bajo la guía, orientación y seguimiento de las profesoras, tal como se detalla en los siguientes apartados.

Situación-problema:

Uno de los núcleos importantes de los espacios formativo curriculares de industrialización lo constituyen aquellos saberes, habilidades y destrezas vinculadas a las buenas prácticas de manufactura y manipulación, incluyendo normas higiénico sanitarias a observar y aplicar durante un proceso productivo de industrialización de productos de origen vegetal o animal.

Muchas de estos protocolos y procedimientos exceden el ámbito de lo estrictamente productivo y son aplicables, y necesarios, en situaciones cotidianas de manipulación de alimentos, situación que venía siendo observada por los alumnos al identificar, en sus propios hogares, la realización de prácticas inadecuadas para la inocuidad alimentaria.

Es a partir de los intercambios entre estudiantes y docentes que comienza a tomar forma la planificación de una capacitación, diseñada y llevada a cabo por los propios estudiantes, centrada en los correctos procedimientos de elaboración de una conserva, destinada a vecinos de la comunidad que, sin estar vinculados al ámbito estrictamente productivo, podrían capitalizar y ser multiplicadores de mejores prácticas en sus ámbitos cotidianos (hogareños, por ejemplo). Se pensó en este tipo de participantes por cuanto aquellos que emprenden actividades en el marco de una actividad económica formal se encuentran alcanzados por las capacitaciones y acciones formativas de bromatología municipal.

¹ Se adjunta listado de estudiantes participantes en anexo.

Por otra parte, se pensó que la elaboración propiamente dicha (para poner en práctica las BPM) también conlleva, en el público participante, aprendizajes sobre procesos básicos para realizar una conserva (selección del producto, acondicionamiento, escaldado de ser necesario, grados brix, pasteurizado correcto, etc).

2. Descripción de la propuesta:

Es dable aclarar que por no contar aún con el espacio curricular específico de prácticas profesionalizantes, la experiencia reseñada constituyó una “prueba piloto” pensada para ser aplicada con el fin de su posterior análisis y evaluación, de modo que a partir de 2019 pueda ser implementada en base a un diagnóstico adecuado basado en los obstáculos y fortalezas detectadas en esta primera instancia. Si bien todos los estudiantes diseñaron y prepararon la capacitación (etapa 1), no todos llegaron a implementarla.²

La PP fue realizada sin afectar horas de los talleres específicos (es decir en jornadas libres de los estudiantes) y bajo la supervisión de la jefa de planta de industrias que es el único personal con designación bajo la figura de cargo (y, por lo tanto, con disponibilidad horaria). Los contenidos teóricos, diseño, planificación y elaboración del soporte utilizado como recurso se concretaron cuando los estudiantes cursaron el taller I de industrialización (5to año) y se llevó a la práctica en el taller II (6to año)

Propósitos:

- Propiciar un espacio en el que los y las estudiantes, sin abandonar el rol de aprendices, tuviesen la posibilidad de asumirse como sujetos activos en la producción y transmisión de conocimientos.
- Promover el ejercicio de habilidades (conceptuales, procedimentales) así como de actitudes favorables al desarrollo profesional en el contexto de una actividad real de trabajo.
- Contribuir a la mejora de la calidad alimentaria de la comunidad desde los aspectos de inocuidad y seguridad alimentaria en la elaboración de conservas caseras.
- Promover la puesta en práctica de saberes profesionales significativos.
- Fortalecer los procesos educativos, y el rol de la escuela, en la articulación con el sector social, buscando generar acciones de retroalimentación, obtención de información y reconocimiento mutuo de demandas y necesidades.
- Generar un espacio de reflexión crítica alrededor de la práctica profesional, de las posibilidades de mejora y de su impacto.

² Por cuestiones institucionales asociadas básicamente al tiempo, si bien todos los estudiantes participaron de la etapa 1 (planificación y diseño) sólo algunos grupos llegaron a implementarla.

Objetivos: que los y las estudiantes...

- Diseñen una instancia de capacitación sobre BPM en la elaboración de conservas;
- Articulen y relacionen saberes provenientes de las distintas áreas del conocimiento;
- Interactúen con otros (pares) bajo la modalidad de trabajo colaborativo;
- Valoren la importancia de las labores de extensión como forma de acción comunitaria.
- Ejerciten la reflexión crítica como proceso del pensamiento que contribuye a “aprender a aprender”.

Contenidos/saberes/habilidades:



El desarrollo de esta propuesta de trabajo articula los talleres de industrialización a pequeña escala que los alumnos cursan en quinto y sexto año de la trayectoria. Esta articulación supone que en el espacio formativo de tercer año CS (ex 5to año) adquieran/fortalezcan los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo las labores de extensión en los primeros meses del año siguiente, coincidiendo con el período en que la abundancia de productos de estación (frutas y verduras) conlleva a

la elaboración casera de conservas aprovechando precios más bajos y adquisición fresca.

Es decir, los estudiantes planifican y preparan la capacitación culminando el ciclo lectivo con el diseño y elaboración del guión y del soporte que utilizarán (audiovisual, gráfico, etc). A comienzos del año siguiente da inicio a la segunda etapa de la práctica concreta.

Se busca integrar, articular y ejercitar saberes vinculados a :

- En el contexto de las BPM: fundamentos teóricos de la higiene personal y del lugar de trabajo, condiciones mínimas necesarias del espacio de elaboración y control de plagas para evitar ETA. Técnicas básicas para evitar la acción de microorganismos. Correcto envasado. Rotulado de productos. Principios de un almacenaje adecuado.
- Procesos biológicos y físico químicos provenientes del campo de las ciencias naturales.
- Capacidades comunicativas: elaboración de soporte audiovisual, preparación de guión, exposición oral.

- Habilidades interpersonales: trabajar con otros, flexibilidad y proactividad, conversación dialógica.

Dinámica:

Participaron de la experiencia estudiantes del cuarto año del ciclo superior, agrupados en equipos de trabajo.

La consigna consistió en planificar y llevar a cabo una capacitación teórico práctica, de una jornada de duración (8 hs. aproximadamente) en la que debieran articular y poner en juego saberes declarativos y procedimentales, así como actitudes propias del área interpersonal.

Esta labor de extensión estuvo dirigida a vecinos de la comunidad interesados en mejorar las prácticas de elaboración de conservas caseras a partir del aprendizaje de buenas prácticas.

Cada grupo de estudiantes debió dar difusión a la propuesta para interesar al público potencial. Desde la escuela se apoyó promoviendo la actividad en la red social institucional.



La capacitación tuvo una primera instancia de media jornada de duración en la que los estudiantes, con apoyatura audiovisual, ofrecieron los conocimientos, principios y conceptos teóricos.

La instancia teórica, básicamente expositiva, permitió a los estudiantes dar cuenta de los conceptos, principios y reglamentaciones inherentes a la manipulación segura

de alimentos; dio lugar, también, a la conversación dialógica con los participantes, a la elaboración de respuestas a preguntas que éstos les plantearon, todo lo cual supuso un ejercicio de recuperación de conocimientos e incluso de reelaboración para hacerlos accesibles a la audiencia.

Por la tarde se realizó la actividad práctica en el espacio de industrias que posee la escuela. En ella los jóvenes instruyeron, orientaron y supervisaron a los participantes en la elaboración de una conserva siguiendo los principios abordados en la instancia teórica. Las conservas realizadas se seleccionaron en virtud del tiempo de elaboración, para que el proceso pudiese terminarse en el transcurso de la tarde y cada participante se llevara su producto final. Se elaboraron pickles, berenjenas en escabeche y salsa de tomate.

En esta instancia, a los conocimientos propios de la manipulación y las buenas prácticas se le sumaron aquellos vinculados a la práctica de elaboración propiamente dicha relacionados con las competencias, establecidas en los marcos de referencia, de realizar las operaciones de

industrialización a pequeña escala, controlar los procesos productivos de elaboración, observar normas, evaluar calidad, etc.



Los destinatarios de la propuesta sumaron, a lo largo de las distintas capacitaciones, treinta personas que manifestaron interés y conformidad en tanto la propuesta les resultó útil y significativa. Asistió también un personal del comedor de la institución.

Una participante reiteró su participación (asistió en dos oportunidades a la capacitación) dado que consideró muy enriquecedor el abordaje y los conocimientos que en ella se brindaron.



El equipo docente, bajo la coordinación de la jefa general de enseñanza práctica y de la jefa sección planta de industrias (que también forman parte del dictado de estos espacios formativos) evaluaron como altamente significativa la experiencia tanto por el proceso recorrido, los resultados obtenidos como por la posibilidad que se abre, al haberse dado a conocer al resto de la institución, de involucrar a más actores docentes, transformándola así en una actividad pedagógica interdisciplinar.

3. Evaluación: criterios, evidencias e instrumentos:

Para el proceso evaluativo las docentes elaboraron una rúbrica con criterios que fueron previamente comunicados a los y las estudiantes. El instrumento principal fue la observación directa, de la que se obtuvieron las evidencias necesarias para evaluar y calificar (autonomía, asertividad, fluidez en la comunicación, manejo de vocabulario y de procedimientos técnicos). La presentación digital constituyó otro instrumento de evaluación del que se obtuvieron evidencias no sólo respecto del adecuado manejo de los conocimientos teórico conceptuales sino también de la capacidad de síntesis, de las habilidades del pensamiento (tales como relacionar, comparar, ejemplificar) y del uso de técnicas vinculadas a la comunicación visual.

Hubo instancia posterior de reflexión y retroalimentación orales (conversación, entrevistas que documentan el presente proyecto) de las que se obtuvo información necesaria no sólo para mejorar la propuesta de cara a su continuidad sino también como ejercicio metacognitivo de pensar sobre lo actuado.

4. Imágenes y relatos de la práctica:³

Como forma de documentación del proyecto, y a efectos de retroalimentarlo y mejorarlo, se conversó con los y las estudiantes respecto de la experiencia, tanto desde la dimensión cognoscitiva como también en cuanto a los aspectos emocionales que se pusieron en juego. Este proceso de documentación será utilizado como insumo y recurso para los estudiantes que actualmente se encuentran trabajando en la implementación del próximo año.

Milagros, por ejemplo, expresa que *“fue otra práctica desarrollarnos con personas que no nos habían escuchado antes, dando una lección oral por ejemplo. Con la capacitación cambió porque si vos das una lección a tus compañeros muchas veces tenés en cuenta que hay conceptos que ellos ya saben, entonces vos vas ampliando el conocimiento en base a esa base que ellos ya tienen; pero si vos tenés que hablarle a una persona que de esos conocimientos no tiene absolutamente nada es como que debes ir explicando muchas cosas”*. A lo que refiere indirectamente Milagros es al sentido y contexto de la actividad, que en términos de Wiggins (2014) constituiría una verdadera tarea de desempeño por cuanto complejiza los problemas o ejercicios pensados para el público estrictamente escolar y supone, además, un hacer a partir del conocimiento.

Milagros, al igual que Jemima, otra de las alumnas con las que se dialogó, valorizan la importancia de poder transmitir conceptos y saberes técnicos adecuándolos a las características de la audiencia (*“eso es una autocrítica”*, sostiene en referencia a un aspecto a mejorar).

Jemima, por su parte, expresa que en el desarrollo de la instancia práctica se puso aún más en juego la habilidad de transmitir saberes y procedimientos, porque *“hay cosas que nosotros ya*

³ Se amplían los relatos en registro audiovisual adjunto.

sabemos, por ejemplo la desinfección...llegamos [refiere al espacio de la sala de industrias] y automáticamente nos ponemos a desinfectar, y en la práctica tuvimos que estar detrás de ellos (en ese aspecto y en referencia a los participantes, en clara referencia a las tareas de supervisión presentes en las sub-competencias del perfil).

Nazael, otro de los estudiantes, sintetiza la práctica *“como algo para integrar los temas que fuimos viendo y aprendiendo en el transcurso de los años”*. Cuando se le pregunta qué saberes, habilidades y conocimientos puso en práctica responde *“más que nada las BPM, la manipulación de alimentos, las ETA (...)”*; puesto a reflexionar sobre otros contenidos, más transversales a los demás campos del conocimiento reconoce que la exposición oral, el interactuar con otros, elaborar una presentación digital son habilidades tan incorporadas que por ahí no se las dimensiona como parte también de los aprendizajes adquiridos en la escuela, que la visión se centra en los contenidos preferentemente técnicos del área.

Jemima reflexiona sobre la necesidad de la retroalimentación con los participantes, más allá de los diálogos que se dan como intercambio; plantea por ejemplo la posibilidad de realizar una encuesta para recibir feedback que ayude a mejorar la práctica. Considera que la capacitación fue positiva, que lo apreciaron en la interacción con las personas que se sumaron a la propuesta y que lo allí aprendido se multiplicará mejorando las condiciones de seguridad e inocuidad al momento de manipular alimentos en general, porque los participantes reconocían malas prácticas cotidianas habituales en sus hogares; cree que resultó acertado hacer entrega de un certificado emitido por la escuela, que eso constituyó un incentivo.

Maria Suaso, quien forma parte del personal del comedor escolar y también participó, menciona que los estudiantes que la capacitaron (Bruno, Valentina y Aldana) habían elaborado un modelo de heladera que sirvió para explicar la forma adecuada de utilizar la refrigeración según el tipo de alimentos. Señala que aprendió aspectos importantes y que a partir de ello pudo revisar ciertas malas prácticas en su forma habitual de manipulación. Utiliza el término contaminación cruzada para referir conocimientos que adquirió, así como destaca lo intensivo del curso y el hecho de haber aprendido a hacer una conserva que nunca había elaborado (pickles). Señala haber participado de una capacitación realizada por el Ministerio para personal de comedores escolares y evalúa, en la comparación, que esta fue más intensiva. Miriam Jara, la cocinera que participa de la entrevista, sugiere pensar la posibilidad de que esta práctica profesionalizante se amplíe contemplando como destinatarios a los y las cocineras de las escuelas en el próximo año.

Resulta interesante, como emergente del proceso de reflexión y revisión, que los alumnos destacan la significatividad de haber participado de una experiencia en contexto “real”; sin minimizar las dificultades que ello les significó (por ejemplo la exposición oral frente a una audiencia diferente a la habitual, la necesidad de adecuar el vocabulario técnico específico a un público novato en la temática, el manejo de tiempos y recursos audiovisuales, entre otros) la

experiencia supuso la asunción de un rol en el que se desplegaron habilidades y capacidades que forman parte del perfil profesional de un técnico agropecuario.

Las docentes a cargo de los talleres específicos también destacan los aspectos positivos que emergieron de la propuesta, tal como se refleja en audiviosual adjunto; consideran que la PP permitió a los estudiantes resignificar los conocimientos adquiridos a lo largo de la trayectoria escolar desde los distintos campos, no sólo desde el área técnica, y que las evidencias obtenidas durante el proceso de preparación e implementación permiten constatar el logro de objetivos (muchos de ellos transversales e institucionales) tales como el desarrollo de destrezas en la comunicación y argumentación oral, la resolución de problemas en una situación real de trabajo, la observación de aspectos, factores y elementos en situación de supervisión, la superación de obstáculos y la flexibilidad para trabajar con otros, etc.

5. Horizonte de continuidad:

De las instancias de auto y heteroevaluación de docentes y estudiantes, surge la decisión de continuar con la implementación de esta PP, cuya implementación se verá favorecida el próximo año con el proceso de homologación y la creación de un espacio curricular específico.

Se ha pensado en diversificar el público destinatario, incluyendo por ejemplo a organizaciones de la sociedad civil que realizan, en territorio, importantes aportes para el mejoramiento de la calidad alimentaria. Estos actores sociales podrían constituirse en multiplicadores, llegando así a más personas y contribuyendo a afianzar los vínculos socio-comunitarios de la escuela con el contexto.

Se considera importante, también, ampliar el grupo de docentes participantes de modo de fortalecer el trabajo en aquellas habilidades y destrezas propias de otros campos, por ejemplo: que los estudiantes participen de un taller en el que adquieran conocimientos acerca del diseño de flyers para la promoción en redes sociales; trabajar con las profesoras del área de lengua/comunicación los contenidos relacionados con el soporte audiovisual (diapositivas, por ejemplo); incorporar el diseño de infografías que se entregarían a los participantes con los pasos claves de un proceso seguro de manipulación y elaboración de conservas; se considera oportuno, por otra parte, conformar un equipo de trabajo (además de las profesoras del área técnica) involucrado en el seguimiento, acompañamiento y evaluación del proceso, sobre lo cual se espera trabajar antes de la finalización del año escolar.

Finalmente, y siendo un aspecto relevante de los procesos de enseñanza-aprendizaje con sentido y significatividad, se destaca la importancia de la motivación y el interés despertados y promovidos con esta práctica; en la jornada institucional de evaluación anual del PEI se espera compartir la experiencia, socializando el proceso y esperando promover más y mejores estrategias pedagógicas de este tipo, no sólo en el ámbito de la PP sino en las demás áreas curriculares.



6. Participantes:

Docentes participantes:

- Lic. Roxana Monasterio. Jefa Área Planta de industrias. Docente del taller de industrialización agrícola a pequeña escala I.
- Ing. Agr. Raquel Brevi. Docente del taller de industrialización agrícola a pequeña escala I
- Prof. Méd- Vet. María Julia Dehais. Jefa General de Enseñanza Práctica. Docente del taller de industrialización agrícola a pequeña escala II.

Alumnos participantes:

- Barrionuevo, Valentina
- Curipe, Bruno
- Martinez, Nazael
- Doorish, Tomás
- Del Pino Tomás
- Bravo, Alan
- Furlan, Javier

- Skop, Hanna
- Seguel, Jemima
- Espinoza, Aldana
- Gutierrez, Natasha
- Dujovne Weretilneck, Shai
- Román, Sol
- Jaramillo, Yohana
- Cornejo, Yoseli
- Arias, Tatiana
- Massina, Lucas
- Ciafardini, Gabriela
- Muñoz, Damaris
- Lallana, Evelyn
- San Martín, Carolina
- Suárez, Yanina
- Schneider, Melina
- Neyla, Franco
- Oviedo, Braian
- Reyes, Ivana
- Rivera, Milagros
- Vidal, Marián
- Lopez, Loana