

Universidad Nacional del Litoral
Facultad de Humanidades y Ciencias
Especialización en Docencia Universitaria

Trabajo Integrador Final:

**“Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje en la
Asignatura Alimentación Institucional. Las
Prácticas de Extensión y la Educación Experiencial”**

Directora: Nélida Barbach

Alumna: María Sol Calleja

[Año 2015]

Trabajo Integrador Final:

**“Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje en la
Asignatura Alimentación Institucional: Las
Prácticas de Extensión y la Educación
Experiencial”**

Agradecimientos:

En primer lugar quiero agradecer a Nelly por aceptar conducir este trabajo y brindarme su apoyo constante.

A mi familia, en especial a mi marido.

A la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Universidad Nacional del Litoral, por permitirme realizar la Carrera de Posgrado en Docencia Universitaria.

Índice General	Página
INTRODUCCIÓN.....	3
I. <u>Capítulo I</u> : PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
I.1. Acerca de la elección del tema.....	6
I.2. Propósito del trabajo.....	7
II. <u>Capítulo II</u> : MARCO TEÓRICO.....	8
II.1. Fundamentos teóricos de las Prácticas de Enseñanza	9
II.2. Acerca de los Aprendizajes, algunas consideraciones.....	12
II.3. Las Prácticas de Extensión y sus dimensiones.....	14
II.4. La Educación Experiencial	22
II.5. En relación a la evaluación de las Prácticas de Extensión.....	28
III. <u>Capítulo III</u> : CONSIDERACIONES SOBRE UNA PROPUESTA DE ENSEÑANZA A IMPLEMENTAR EN LA ASIGNATURA	31
III.1. La Asignatura Alimentación Institucional en la Licenciatura en la Nutrición de la FBCB.....	32
III.2. Las Prácticas de Enseñanza y el Aprendizaje en la materia Alimentación Institucional	35
III.3. Consideraciones sobre la implementación de una propuesta de Prácticas de Extensión de Educación Experiencial como metodología de enseñanza.....	37
III.4. Propuesta de una Práctica de Extensión de Educación Experiencial en una Escuela de la Ciudad de Santa Fe.....	40
IV. <u>Capítulo IV</u> : CONCLUSIONES	41
IV.1. A modo de cierre	42
V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44
VI. ANEXOS	52
VI.1. Anexo I	53
VI.2. Anexo II.....	56
VI.3. Anexo III.....	58
VI.4. Anexo IV.....	61

“Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje en la Asignatura Alimentación Institucional: Las Prácticas de Extensión y la Educación Experiencial”

INTRODUCCIÓN

Actualmente muchos países están atravesando acelerados procesos de cambios, que han significado, como señala Yarzabal (1998),...”importantes modificaciones en sus estructuras políticas, económicas y sociales” (Vain, 1998, p.7)

En opinión de Vain (1998),

...“estos cambios, nos llevan a sostener que la formación profesional en la universidad debe apuntar menos al desarrollo de la racionalidad técnica y mucho más a generar en los estudiantes capacidades de situarse frente a los efectos de la globalización, a los escenarios y reglas de juego cambiantes, la incertidumbre, los conflictos éticos y otros tantos fenómenos concomitantes. Esa capacidad situacional conlleva el desarrollo de habilidades específicas muy diferentes a las que tradicionalmente se intentan enseñar en las universidades”. (p. 8)

Edith Litwin (2008) advierte que en las viejas tradiciones de enseñanza, el saber práctico tuvo asignado diferentes valores que en ningún caso pudo suponer una experiencia paradigmática o ejemplificadora para la construcción de los saberes del oficio, y propone pensar cómo enriquecer, desde las propuestas pedagógicas de las Instituciones Educativas, la mente de los estudiantes.

En el mismo orden, Pérez Gómez (2010), plantea que la construcción del pensamiento práctico, de las competencias que orienta la interpretación y los modos de intervenir sobre la realidad, se presenta como el verdadero objetivo de la intervención educativa y no puede considerarse un proceso similar al que conduce a la elaboración del conocimiento teórico, ni una simple aplicación directa del mismo.

En este marco de ideas, es oportuno mencionar los aportes de Di Matteo (2012)...”se espera que la universidad forme estudiantes con una predisposición hacia aprendizajes continuos, con actitudes flexibles, autonomía y apertura al cambio...”(p. 15). Estudiantes que posean criterios de análisis propios, una participación activa en las organizaciones a través de la toma de decisiones y habilidades para la comunicación con sus pares así como también la comunicación con otros sectores sociales, habilidades para la gestión y el control de su misma labor.

Para lograr este cambio, Camilloni (2013) expresa que es necesario que los currículos y las estrategias de enseñanza sean exitosos en la promoción de aprendizajes auténticos, donde los estudiantes construyan conocimientos estratégicos, que implican saber cómo se utilizan esos conocimientos, elaborados en relación con situaciones que se encuentran en la vida real.

En este sentido la Educación Experiencial se presenta como una oportunidad para hacer uso de las habilidades del razonamiento crítico y creativo, y preparar al estudiante para actuar bien, aprender de la experiencia y examinar el contexto donde ocurren las intervenciones. (Toole y Toole, 1995)

Capítulo I:

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

I.1. Acerca de la elección del tema

El presente Trabajo Final Integrador se titula: “Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje en la Asignatura Alimentación Institucional: Las Práctica de Extensión y la Educación Experiencial”

La Licenciatura en Nutrición es una de las últimas Carreras que se han incorporado dentro de la oferta académica que brinda la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral.

Durante los primeros años de su dictado, desde la Coordinación de la Carrera, se conformaron los equipos docentes de las asignaturas y se llevaron adelante diversas reuniones donde se analizaron aspectos generales y particulares de la Licenciatura. Como conclusión de los encuentros surgieron algunas propuestas, como cambios en el contenido temático de las materias del ciclo inicial y del ciclo superior, la modificación en las correlatividades, la implementación de metodologías de enseñanza innovadoras y la invitación a participar a través de las convocatorias que realizaba la Secretaría de Extensión en las distintas modalidades de intervención social.

La primera experiencia en extensión, fue a través de la participación como docente invitada en un Proyecto de Extensión de Cátedra (PEC) presentado por la Asignatura Evaluación Nutricional en el año 2012.

En esa experiencia, se pudo observar el interés que mostraban los alumnos por participar de las actividades, planificadas por un equipo de profesionales de la Salud, pertenecientes en un centro Hospitalario; el desempeño de los alumnos en un medio social diferente al universitario, la oportunidad de tomar contacto con los problemas en su contexto real y posibilidad de pensar entre varios actores del medio las alternativas de solución posibles.

Con el objetivo de repensar las prácticas educativas, se pretende mediante este trabajo, efectuar un análisis de los concepciones teóricas de las Prácticas de Enseñanza y el Aprendizaje, y considerar los aportes que la Educación Experiencial puede realizar como una práctica educativa y formativa de los contenidos propios de la Asignatura Alimentación Institucional, así como de aquellos saberes recibidos durante en cursado de la Licenciatura en Nutrición.

Asimismo, se espera que los alumnos que estén cursando la materia y participen de las Prácticas de Extensión de Educación Experiencial en territorio puedan adquirir otros saberes relacionados a las destrezas y habilidades que brinda la experiencia directa del trabajo en un Servicio de Alimentación.

Otro aspecto positivo de las experiencias educativas, tiene que ver con la vinculación que pueden tener los alumnos con otros actores del sistema educativo formal y fuera de él, relacionados al campo de la Alimentación Institucional, promoviendo aspecto del comportamiento humano como actitudes y valores.

Esta apertura, sin lugar a dudas, significa un desafío, que entiendo enriquecerá nuestra propia formación como docentes y contribuirá a integrar a los alumnos con la comunidad con la que podrán interactuar en las acciones previstas, permitiendo visualizar en la realidad sociocultural y productiva, las problemáticas planteadas en el campo de los Servicios de Alimentación Institucional desde un enfoque multidisciplinar.

Para este trabajo se toman en consideración los contenidos teóricos, reflexiones y aportes provenientes de los seminarios: Prácticas de la Enseñanza, Teoría de los Aprendizajes, aportes del seminario Evaluación de los Aprendizajes, cursados en el marco de la Especialización en Docencia Universitaria; a ello se agregan además, temas vinculados a las Prácticas de Extensión Universitaria y la Educación Experiencial, que ha cobrado especial importancia a partir de la revaloración de la experiencia para promover conocimientos.

1.2. Propósito del trabajo

Efectuar un abordaje teórico y metodológico sobre las Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje, y considerar las Prácticas de Extensión de Educación Experiencial como una propuesta de educación y formación para los alumnos que estén cursando la Asignatura Alimentación Institucional.

Al final del trabajo se desarrolla una Propuesta de Práctica de Extensión de Educación Experiencial pensada desde la materia.

Capítulo II:

MARCO TEÓRICO

Siguiendo el propósito de este trabajo, en esta instancia de teorización creo oportuno efectuar un análisis de las categorías que se destacan:

- Las Prácticas de Enseñanza
- El Aprendizaje
- Las Prácticas de Extensión Universitaria
- La Educación Experiencial

II.1. Fundamentos teóricos de las Prácticas de Enseñanza

El carácter efímero y situado del conocimiento académico que los estudiantes adquieren en Instituciones universitarias, es para Pérez Gómez (2010),...“la consecuencia, entre otras razones, de su escasa relevancia para contribuir a formar el pensamiento práctico, los modos de entender, sentir y actuar de cada individuo en la vida cotidiana”. (p.39)

El autor considera que esta concepción epistemológica, deriva en un planteo simplista de la pedagogía como proceso de transmisión unidireccional, del docente como un mero técnico que imparte un currículo prescripto y del conocimiento como un objeto neutral, establecido y acabado, sin conexión con sentimientos, valores y sesgos, que se traspa de manera simple desde la mente del docente o del libro de texto, a la mente del aprendiz y de la mente del aprendiz a sus prácticas. (Pérez Gómez, 2010)

En la misma línea de ideas, Gary Fenstermacher (1998) define a la enseñanza como:

“un acto entre dos o más personas – una de las cuales sabe o es capaz de hacer más que la otra –comprometidas en una relación con el propósito de transmitir conocimiento o habilidades de una a otra” (p.153)

El autor sostiene que educar no consiste en proporcionar el conocimiento o creencias razonables sino en brindar los medios para estructurar sus propias experiencias de modo que la persona amplíe sus conocimientos, tenga acceso a los mismos y los comprenda; de esta manera el alumnos puede adquirir independencia en el acceso. (Fenstermacher, 1998)

En este sentido, Fenstermacher plantea la enseñanza como una actividad, un hacer, una práctica específicamente humana, en donde “una tarea central de la enseñanza es permitir al estudiante realizar las tareas de aprendizaje” (p.155)

Por su parte, Jackson señala que:

...”el término enseñanza es sumamente complejo por lo que es casi imposible llegar a una precisión terminológica contundente,...nos preguntamos si es posible definir la enseñanza. De una vez y para siempre (...), ¿existe alguna definición última e inmodificable de la enseñanza que podamos descubrir a través de una manipulación empírica y/o lógica?”. (Jackson, 2002, p.14)

“Resulta obligado en este recorrido, reconocer a John Dewey como una de las primeras y más significativas aportaciones a favor de la enseñanza como actividad práctica, con su famoso principio pedagógico de aprender mediante la acción (learning by doing)” (Pérez Gómez, 1992, p.413).

Los planteos de Dewey que postulan la enseñanza como una forma de indagación y creación del conocimiento, consolidan una alternativa epistemológica que entiende la formación de los ciudadanos como un proceso permanente de reconstrucción, comprensión y actuación junto a las experiencias y reflexiones que cada uno vive con los objetos, personas, ideas y contextos que rodean su existencia personal y profesional. (Pérez Gómez, 2010)

Siguiendo el pensamiento de Gloria Edelstein (2011), puede afirmarse que no hay lugar neutral ni indiferente en la enseñanza. La investigación y la intervención reflexiva, abierta y sincera, configura en consecuencia, el pensamiento creador del ser humano, apegado a la realidad pero al mismo tiempo reflexivo y crítico ante ella. Edelstein define a la enseñanza como:

... “Prácticas sociales históricamente determinadas, que se generan en un tiempo y en un espacio. Como tales, dan lugar a una actividad intencional que pone en juego un complejo proceso de mediaciones orientado a imprimir, explícita o implícitamente, algún tipo de racionalidad a las prácticas que tiene lugar en la institución educativa, en particular, al interior del aula, intencionalidad que puede adoptar la forma de prescripción inalterable o de alternativas posibles según las modalidades de relación

sujetos-objetos que se propongan”. “La enseñanza como ocurre con otras prácticas sociales, no es ajena a los signos que la caracterizan como altamente compleja. Complejidad que deviene en gran medida del hecho que se desarrolla en escenarios singulares, bordeados y surcados por el contexto. Los múltiples determinantes que la atraviesan impactan sensiblemente en la tarea cotidiana, ello hace que esté sometida a tensiones y contradicciones que provocan en muchos casos un corrimiento de aquello que es su tarea central, su trabajo en torno al conocimiento” (pp. 187-208)

De allí que como bien expresa la autora las tensiones y contradicciones se expresan por el entrecruzamiento de los rasgos constitutivos de la práctica, que remiten a lo social, institucional, y al ámbito de la clase en particular. (Edelstein, 2011).

Para Meirieu, (2002), la enseñanza no es una acción que tiene su inicio en la clase, sino que requiere considerar diversos niveles de análisis, dimensiones constitutivas. El propósito de la enseñanza, de acuerdo a la autora, es hacer posible la demanda de los individuos efectuando una iniciación sistemática, poniendo a los sujetos en contacto con todos los objetos culturales y estimulado el interés para hacer posible que sean capaces de realizar elecciones verdaderas en forma independiente.

Meirieu considera que las prácticas de enseñanza deberían centrarse en despertar el deseo de aprender, convertir un saber en enigma, poner al alumno en una situación problema accesible y difícil al mismo tiempo que lo incentive a descubrir el secreto y conocer los saberes previos con los que cuenta el alumno, los cuales serán las bases para poder enfrentar el desafío de lo desconocido.

Otra pedagoga, Edith Litwin, referente en el tema de las prácticas de la enseñanza, sostiene que la construcción del saber práctico es una tarea difícil y compleja, que se sustenta en conocimientos y experiencias prácticas y no en conocimientos teóricos. Para la autora, los procesos de formación en la práctica, constituyen un verdadero lugar de formación y no son rituales de iniciación, de laboratorio o de ficción, por el contrario la construcción de estos saberes tiene que ver con procesos lentos y complejos. (Litwin, 2008). En este sentido podemos decir que Litwin continúa la misma línea de pensamiento de Dewey, quien considera...”que los temas aprendidos aisladamente, sin conexión con el resto de la experiencia ya adquirida, caen en el olvido”. (p.12) Litwin sostiene que cada experiencia es una fuerza en movimiento y

debería provocar curiosidad, fortalecer la iniciativa, y crear deseo y propósitos intensos. También propone preparar a la persona para ulteriores experiencias de una calidad más profunda y expansiva, favoreciendo que el crecimiento se provoque por la continuidad y la reconstrucción de la experiencia". (Litwin, 2008, p. 12)

Sin duda existe una gran variedad de teorías y conceptos en torno a lo que entendemos por "enseñanza" hasta acá desarrollados, lo que lleva a reflexionar y generar una serie de preguntas desde la materia:

¿Las propuestas de enseñanza seleccionados para desarrollar los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura son los adecuados? ¿Estas prácticas se producen en ámbitos académicos y en otros ámbitos sociales? ¿Ayudan a los alumnos a vincular los nuevos conocimientos con los anteriores? ¿Son un medio o herramienta para el análisis y reflexión del estudiante? ¿Despiertan el interés de profundizar sus conocimientos e investigar? ¿Provocan en el alumno el deseo de interpelar dichos conocimientos y ponerlos a prueba en la realidad de los Servicios de Alimentación? ¿Motivan al alumno a conocer y vincularse en el medio donde se desarrollarán como futuro profesional? ¿Reconoce el alumno los problemas alimentarios en una Institución social? ¿Siente el alumno la necesidad de formar parte en la solución de los problemas alimentarios?

II.2. Acerca de los Aprendizajes, algunas consideraciones

Félix Temporetti (2006) se refiere al término *aprendizaje*, como un instrumento útil en el ámbito conceptual y metodológico de la psicología, que se utiliza para dar cuenta tanto del proceso como de los logros que tienen lugar en contextos institucionales concretos (escuelas, institutos, universidad) y en disciplinas o en áreas de conocimientos precisas. En el ámbito de la formación docente se denominan teorías de los aprendizajes a aquellos contenidos que dan cuenta de las relaciones entre la psicología y la pedagogía y en particular entre la pedagogía y la didáctica.

De este modo, las teorías de los aprendizajes presentadas por los *conductistas* Pavlov (1900), Watson (1920) Skinner (1950), relacionan el aprendizaje con cambios en la conducta del sujeto que aprende. (Gimeno Sacristán, 2002) Las teorías *cognitivas* son las que asocian al aprendizaje con procesos internos en el sujeto y que

se abordan desde la psicología como la planteada por Jean Piaget; y, se denominan *constructivistas* a aquellas teorías que se ocupan de la forma en que se construye el conocimiento en la persona.

La Teoría Sociocultural de J. Bruner también tiene un carácter cognitivo debido a que se centran en la evolución de las estructuras mentales del estudiante y el rol activo del mismo en el proceso del conocimiento, pero a diferencia con las teoría de Piaget, se centran en la actividad personal del alumno mediada por el contexto y miden cómo los factores sociales y culturales inciden sobre los naturales, es decir que enfatizan las relaciones entre el individuo y la sociedad. (Bruner, 1997)

Desde esta perspectiva, Bruner considera que el aprendizaje y el pensamiento siempre están situados en un contexto cultural, por ende dependen de la utilización de los recursos culturales. (Bruner, 1997)

Para Pérez Gómez aprender supone reconstruir, reestructurar de una manera consiente y sistemática el entramado de representaciones o significados que cada individuo ha ido construyendo a lo largo de la historia personal, a propósito de sus interacciones en los escenarios cotidianos. (Pérez Gómez, 1998)

Por su parte Contreras (2010) propone su visión del aprendizaje como una forma de incrementar y repensar los saberes que surgen de la experiencia vivida y pensada de cada sujeto para ampliar el horizonte de nuevas experiencias y nuevos saberes (Contreras, 2010)

Freire (2008), desde la perspectiva de una pedagogía crítica, afirma que:

...“en el proceso de aprendizaje, sólo aprende verdaderamente, aquel que se apropia de lo aprendido, con lo que puede, por eso mismo, reinventarlo: aquel que es capaz de aplicar lo aprendido, a las situaciones existenciales concretas. Por el contrario, aquel que es ‘llenado’, por otro, de contenidos que contradicen su propia forma de estar en su mundo sin que sea desafiado, no aprende”. (Freire, 1973, p. 2)

Como señala el autor antes mencionado, en las prácticas educativas, todos tienen algo que “enseñar” y también algo que “aprender”.

II.3. Las Prácticas de Extensión y sus dimensiones

Una sección particular merece en este trabajo las Prácticas de Extensión, por el propósito planteado en particular y a la cual se hará especial referencia en el marco de los fundamentos anteriormente desarrolladas.

Las Prácticas de Extensión son definidas por la Universidad Nacional del Litoral "...como el conjunto de actividades curriculares realizadas por los alumnos que impliquen diversos niveles de interacción e intervención en el medio social". (Art. N° 4, Re. 274/2007 - UNL)

Se establecen tres tipos de prácticas de extensión:

- a- "Prácticas de naturaleza académica integradas a la programación de los espacios curriculares de las carreras de grado que contemplen "prácticas de terreno.
- b- Prácticas con finalidad de formación profesional que se encuentren contempladas en los espacios y/o ciclos de formación profesional de las propuestas curriculares de las carreras de grado.
- c- Prácticas en Proyectos de Extensión aprobados en las convocatorias de la Secretaría de Extensión en el marco del Sistema Integrado de Programas y Proyectos". (Art. N 5 Res. HCS N° 274/07)

En el intento de interpretar la definición y tipos de Prácticas de Extensión antes mencionada, podemos observar varios aspectos a tener en cuenta, la idea de "prácticas" vinculada a la extensión como *función sustantiva de la Institución*, también como componente de la estructura curricular de las Carreras vinculado con la *dimensión pedagógica de la extensión*, la noción de "interacción" relacionado con la *dimensión comunicacional*, y la "intervención" relacionado con la *dimensión social* (Bofelli, Pellegrino & Sordo, 2013)

- **Dimensiones de la Extensión:**

• **Dimensión Institucional:**

Unos de los postulados manifiesto por los estudiantes en la Reforma Universitaria de 1918, destaca “Vincular la Universidad al Pueblo”, de allí la tarea de lograr actividades o prácticas extramuros o de Extensión Universitaria. Este modelo de universidad se caracterizó por definir el concepto de extensión asociado a la función social de la universidad, a la proyección al pueblo de la cultura universitaria y a la atención a los problemas nacionales, así como la definición de una universidad con autonomía, gobernada democráticamente, con docencia libre, con ingreso irrestricto y asistencia social al estudiante. (Menéndez, s.f.)

Actualmente, como función sustantiva, la extensión se integra con la docencia y la investigación y forma parte de la vida académica de las universidades. Se desarrolla e interactúa con los diferentes actores sociales y el Estado en el campo de lo cultural, social y productivo y aborda las más diversas y complejas problemáticas poniendo en juego los conocimientos académicos, científicos y tecnológicos con el fin de brindar las mejores soluciones a dichos problemas. (Menéndez, 2013)

“En este sentido la UNL exhibe una profunda y rica trayectoria en materia de extensión universitaria”. (Menéndez, 2013, p. 84)

En el Estatuto de la UNL, aprobado por Res. N° 480/2013 del Ministerio de Educación, en el Título V, Capítulo 3 “De la Extensión Universitaria”, se describe el compromiso de la universidad con el medio social, productivo y cultural promoviendo a través de programas y proyectos acciones con el medio social para mejorar la calidad de vida.

Cabe mencionar que esta función ha sido incorporada en los Planes de Desarrollo Institucional y fortalecida por un conjunto de normativas e instrumentos de gestión tales como el Sistema Integrado de Programas y Proyectos de Extensión (Res. C.S. n° 169/200, UNL).

Este documento define a los Proyectos de Extensión como:

...“unidades autónomas de acción, que cuentan con la asignación de recursos humanos, materiales y financieros, para la ejecución de un conjunto de actividades interrelacionadas necesarias para el logro de objetivos específicos en un área determinada. Se conforman como un modo más de articulación e integración de la Universidad con el medio socio-productivo, contribuyendo a la promoción del desarrollo regional y a la mejora de la calidad de vida de la población. La constitución de estos dispositivos suponen: ...propiciar la incorporación curricular de la extensión a partir de la identificación, estudio y propuestas de acción en relación directa con los diversos problemas sociales...” (Art. 11. Res. N° 169/05) ó Res. H.C.S. N° 192/2006

Los proyectos de extensión pueden formularse de acuerdo a las siguientes modalidades:

1. **Proyecto de Extensión de Interés Social (PEIS)**, tiene como finalidad principal promover la expansión de las capacidades sociales, el mejoramiento de la calidad de vida e la población objetivo y el impacto de las acciones del entorno. (Art. 24 Res. N° 169/05)
2. **Proyectos de Extensión de Cátedra (PEC)**, tiene por objetivo integrar las acciones de extensión al proceso de enseñanza, *debe posibilitar el aprendizaje de contenidos específicos de los programas curriculares en situación de contexto real e iniciar la formación de los estudiantes a partir de la identificación de una situación- problema.* (Art. 24 Res. N° 169/05)
3. **Proyecto de Extensión de Interés Institucional (PEII)**, tiene como objetivo formular propuestas de soluciones frente a las diferentes problemáticas sociales percibidas o ante demandas concretas de organizaciones quienes deberán expresar un explícito interés para llevar adelante acciones conjuntas. (Art. 36 Res. N° 169/05)
4. **Acciones de extensión en territorio (AET)**, Las AET están centradas en acciones de formación de agentes multiplicadores en la comunidad interviniente, de modo de generar recursos humanos capacitados en estrategias de acción en los sectores donde interactúan. (Art. 42 Res. N° 169/05)

- **Dimensión Social**

La dimensión social de la extensión se orienta a la promoción del desarrollo comunitario y en particular está asociado al cambio y transformación social – local.

Arocena (1997), uno de los autores latinoamericanos más importantes en este campo, advierte que:

...”luego de la crisis que sufrieron los países industrializados a fines de la década del setenta, comenzó a hablarse de *desarrollo local*, un discurso cada vez más generalizado que se centraba en el concepto de iniciativa local, ubicando el desarrollo local en la dialéctica *global/local*:

El desarrollo local no es pensable si no se inscribe en la racionalidad globalizante de los mercados, pero tampoco es viable si no se plantea sus raíces en las diferencias identitarias que lo harán un proceso habitado por el ser humano”. (p. 91)

Arocena plantea que el desarrollo local se expresa en dos niveles fundamentales: socioeconómico y cultural, es decir que una sociedad local es un sistema de acción sobre un territorio limitado, capaz de producir valores comunes y bienes localmente gestionados. (Arocena, 1997)

Pero para que exista sociedad local es necesario que el conjunto humano que habita un territorio comparta rasgos identitarios comunes, esto quiere decir que los individuos muestran una «manera de ser» determinada que los distingue de otros individuos y de otros grupos, en este sentido la pertenencia se expresa en términos de identidad colectiva

En torno al concepto de desarrollo, Max Neef (1993) señala que el desarrollo se refiere a las personas y no a los objetos, vinculando el concepto de desarrollo al binomio necesidades-satisfactores. Las necesidades consideradas en una doble dimensión como carencias y como potencialidades.

Por otro lado, los satisfactores constituyen la dimensión histórica de las necesidades. El autor considera que la persona es un ser de necesidades múltiples e interdependientes y las necesidades humanas deben entenderse como un sistema en que las mismas se interrelacionan e interactúan.

Las necesidades humanas, según Neef,...”pueden desagregarse según dos categorías: las existenciales y las axiológicas” (p. 41). Las primeras tiene que ver con la necesidad de Ser, Tener, Hacer y Estar; y, las segundas mencionadas, se refiere a las necesidades de Subsistencia, Protección, Afecto, Entendimiento, Participación, Ocio, Creación, Identidad y Libertad. Cada necesidad, se puede satisfacer en tres contextos, en relación con uno mismo, con el grupo social, con el medio ambiente (Ibidem)

-En la construcción del espacio social:

Las actividades de extensión como intervención social, y para que sean educativas, Rafaghelli (2013) señala que “deben posibilitar la construcción de un espacio de experiencia y saberes compartidos entre actores sociales con historias y culturas diferentes y con intereses y posibilidades desiguales”. (p. 28)

Alfredo Carballeda (2006) plantea que el tradicional papel atribuido al Estado como constructor de la nación, y en particular como eje articulador de identidades e intereses colectivos, se está viendo resquebrajado por la entrada del modelo neoliberal, modelo que tiende a fragmentar a la sociedad por medio de la disolución de las identidades colectivas, la mayoría de ellas creadas a partir de las fuentes de trabajo, además de implantar modelos de rivalización (competencia) ciudadana.

Uno de los postulados que realiza Carballeda, es la intervención en espacios microsociales (2002) planteando la significación que posee para una intervención social en un espacios cotidianos, concretos y reales, es decir, en el trabajo social comunitario. Dicho trabajo, según el autor, es el apropiado para construir procesos integradores, es decir, organizativos, simbólicos e identitarios.

En un sentido epistemológico, Carballeda se refiere a que la intervención en lo social básicamente se vincula con el conocimiento a posteriori, su saber proviene de la práctica cotidiana y es desde allí de donde debe abrevar el conocimiento y especialmente las preguntas a otros campos de saber.

La intervención en lo social es una acción básicamente Inter – Subjetiva y fuertemente discursiva. A partir de allí el diálogo, la mirada y la escucha sean sus elementos más sobresalientes en la construcción de identidades, en este sentido Carballeda (2002)

destaca la importancia de conocer los espacios comunitarios micro sociales antes de plantear procesos de intervención social local.

A partir de la experiencia en el área del trabajo social, pero estableciendo puentes con otros campos disciplinarios como la medicina o la psicología, Carballeda apuesta a nuevas formas de intervención en lo social que contemplen la articulación entre el Estado, las Instituciones, el mercado y las modalidades actuales que asume la ciudadanía.

La intervención social fundada nos plantea la relación tensional entre la práctica y la teoría social. La noción fundada desarrollada por Teresa Matus, implica resignificar el trabajo social, situándolo en un horizonte de intervención que tenga como fundamento una rigurosa y compleja comprensión social. (Matus, 2004)

Esta comprensión social compleja se puede abordar desde cuatro perspectivas: (Matus, 2004, p.14)

- “la identificación de las transformaciones contextuales, vinculadas a la cuestión social,
- el aporte de la teoría social, que nos ayuda a comprender las problemáticas sociales,
- el enfoque epistemológico, que permite conocer los modos en que se concibe la producción del conocimiento,
- la perspectiva ética y valórica; ligada al ejercicio de la ciudadanía y el fortalecimiento de las instituciones”.

En este espacio de intervención social, la acción de extensión intenta provocar una transformación frente a una problemática que debe ser asumida por todos los actores participantes. (Menéndez, 2013)

Como plantea Menéndez (2013), a la hora de definir una práctica o proyecto de extensión en un espacio social determinado,

...“deberíamos preguntarnos por el conocimiento que tenemos de ese lugar, sobre sus problemáticas más importantes, sus recursos y potencialidades, sus conflictos e intereses, sobre todos sus actores internos o todos aquellos agentes externos que inciden o pueden incidir en ese territorio” (Menéndez, p. 88)

En este sentido, es importante destacar la *pertinencia* de cada proyecto de extensión entendiendo a la misma como la congruencia entre los objetivos del proyecto y las necesidades identificadas de la comunidad así como los intereses de los actores e Instituciones involucrados, en otras palabras analizar si existe consenso social. (Menéndez, s.f.)

En virtud de las ideas propuestas, podemos decir que las intervenciones en los espacios micro-sociales (socioproductivos y socioculturales) son el dispositivo mediante el cual las prácticas de extensión dan sentido al compromiso social y ciudadano en los ámbitos no universitarios que operan en su mayoría con grupos vulnerables. Intervención que es en todo momento acción, reflexión y construcción para la toma de conciencia de los problemas reales del propio espacio, espacio que posibilita entre todos los actores involucrados su promoción social y cultural.

- **Dimensión Comunicacional:**

Cuando hablamos del carácter discursivo de la extensión nos referimos a la comunicación en términos de diálogo, y construcción mutua entre los agentes participantes.

Para Matus las prácticas sociales deben estar iluminadas por medio del tramado discursivo, tramado que nos sitúa en el plano del mundo de la vida, por lo tanto, se hace necesario volcar una hermenéutica viable que resuelva esta relación de interpretación y comprensión de la realidad. (Matus, 2005)

De acuerdo a la mirada de Anthony Giddens, esta interpretación de la realidad, puede ser abordada, por los propios actores sociales involucrados, los cuales trabajan sobre la percepción que los mismos tienen de su situación actual, de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

En esta intervención, también existe otra visión de la realidad, que responde a la construcción de los problemas con bases técnicas, esta visión es realizada por académicos, equipos interdisciplinarios, científicos.

En el glosario de *La Constitución de la Sociedad*, Giddens definió así la *doble hermenéutica*:

“La intersección de dos marcos de significado como una parte lógicamente necesaria de la ciencia social, el mundo social significativo tal como es constituido por los actores legos y los metalenguajes inventados por los científicos sociales; hay un constante “deslizamiento” de uno al otro inmiscuido en la práctica de las ciencias sociales” (Giddens, 1984, p. 374).

Este doble enfoque de la realidad se retroalimenta mutuamente, e interpela a la Universidad a realizar una mirada crítica respecto a las prácticas socioculturales y comunicacionales. (Menéndez, 2013)

Para Freire la relación entre comunicación, educación y sociedad humana es de total implicación, desde esta perspectiva la extensión pone en juego en el medio social donde se desarrolla, los saberes y conocimientos de todos. A partir de allí, se busca su problematización en la realidad concreta en la que dichos conocimientos circulan y/o se generan y sobre la que inciden para comprender definir y transformar la realidad promoviendo la reflexión. (Menéndez, 2013)

El diálogo, para Freire, es un fenómeno humano y revela la palabra; ésta como algo más que un medio para que el diálogo se produzca, e impone buscar su esencia: acción y reflexión, en tal forma solidaria y en interacción radical.

De acuerdo a la opinión de Freire, el diálogo implica este pensar crítico. Sin diálogo no hay comunicación (verdadera) y sin ésta no hay educación (verdadera). (Freire, 1980, 1985)

En este recorrido efectuado, se puede concebir a la extensión no como transmisión, entrega, donación, invasión cultural o manipulación, sino como una práctica de la libertad donde predomina el diálogo, la comunicación, la participación, el respeto, entre dos contextos (universidad - sociedad) con “textos” distintos pero que son vividos, leídos e interpretados por las mismas personas.

- **Dimensión Pedagógica:**

En la búsqueda de estrategias didácticas innovadoras, se puede pensar en intervenciones sociales concretas desde la educación formal, a través de acciones de extensión. (Menéndez 2013)

Menéndez considera que la intervención académica, en los distintos espacios microsociales, brindan nuevos y profundos elementos de estudio que, sin lugar a dudas, enriquecen los procesos de enseñanza.

En el mismo sentido, Rafaghelli entiende que el sentido pedagógico de la extensión, en el contexto actual, nos lleva a descubrir nuevos escenarios donde deberíamos repensar las propuestas pedagógicas, propuestas pedagógicas comprometidas con la pluralidad de los contextos donde educando/educadores se apasionen por el aprendizaje, se emocionen ante la posibilidad que el entorno le brinda. (Rafaghelli, 2013)

Del mismo modo la autora plantea la necesidad de promover espacios curriculares flexibles y abiertos que favorezcan aprendizajes situados a fin de crear las oportunidades para que se consolide institucionalmente la formación académica en articulación con las problemáticas sociales. En este sentido, menciona que “los proyectos y actividades de extensión, para que sean educativos deben posibilitar la construcción de un espacio de experiencia y saberes compartidos entre actores sociales con historias y culturas diferentes y con intereses y posibilidades desiguales” (Rafaghelli, 2013, p. 28)

En otras palabras, la participación en proyectos de extensión, implica posicionar a docentes y alumnos como actores partícipes en la realización de una práctica de construcción colectiva de conocimientos, de intercambios que propicien el respeto de los saberes y cultura de los grupos sociales, que compartan los acontecimientos cotidianos, y necesidades propias de la comunidad proyectando de manera conjunta mejoras en la calidad de vida.

En función de lo mencionado en este punto, considero que las Prácticas de Extensión, nos permite fortalecer los trayectos formativos a la vez que nos hace presente en la comunidad, contribuyendo en la formación ética y ciudadana del futuro profesional, poniendo en práctica y analizando desde una perspectiva crítica los conocimientos adquiridos a lo largo de la Carrera.

II.4 La Educación Experiencial

La Educación Experiencial es una estrategia de enseñanza con enfoque holístico que está destinada a relacionar el aprendizaje académico con la vida real, David A. Kolk

(1984) al referirse a la educación experiencial menciona que propone al alumno a realizar actividades en las que, a partir de esa conexión con la práctica, desarrollarán experiencias que resultan de poner a prueba en situación auténtica las habilidades y los conocimientos teóricos que poseen, evaluarán sus consecuencias, enriquecerán esos conocimientos y habilidades e identificarán nuevos problemas. (Camilloni, 2010). En los seminarios de Educación Experiencial a cargo de la profesora Alicia Camilloni (2010, 2013) se mencionaron algunas características que guarda la educación experiencial guarda como:

- se desarrolla fuera del aula
- se relaciona con los propósitos del estudiante, es el alumno quien decide en qué actividad va a participar.
- integra aprendizaje y desarrollo personal
- es diseñada y evaluada por la universidad

Camilloni (2010) señala que el valor pedagógico de la educación experiencial, tiene que ver con el proceso de aprendizaje por medio del cual el alumno construye conocimientos, habilidades y valores a partir de la experiencia directa. Entiende a la misma como una metodología de enseñanza interesada en lograr actividades de aprendizaje que se realizan fuera del ambiente del aula, con objetivos planificados y articulados de manera previa a la experiencia.

A partir de este tipo de educación, James y Toole (1995) señalan que se utilizan las habilidades del pensamiento crítico y creativo que ayudan a preparar al alumno para actuar de manera correcta, aprender de la experiencia, y examinar el contexto donde ocurren los hechos.

Estas habilidades deben ser provocadas en los alumnos para que puedan asumir de manera responsable los nuevos problemas que obligan a hallar buenas hipótesis y nuevas soluciones. (Camilloni, 2010)

Retomando la teoría de Kolb, podemos analizar que el ciclo de aprendizaje por medio de la experiencia es el producto de un proceso gradual en tanto cada *experiencia concreta* requiera de una nueva perspectiva para su *observación reflexiva*, la que lleva, mediante un esfuerzo que sólo puede hacer el alumno, a su *conceptualización abstracta*, condición para que la intervención se convierta en una *experimentación activa concreta*. (Romero Ariza, 2010)

Los valores que más sobresalen en la educación experiencial son los éticos y humanos, como el trabajo en equipo, la actitud solidaria, el compromiso social. Para que se mantengan los valores antes mencionados, el trabajo debe estar organizado de manera democrática, donde el alumno tenga derechos y compromisos.

En la realización de esta actividad formativa el estudiante requiere orientación a fin de proteger su libertad, su opinión y su creatividad, de este modo el aprendizaje enmarcado en condiciones sociales de trabajo apunta al logro simultáneo de fines comunitarios y fines educativos. En este sentido la universidad debe crear condiciones que permitan una rápida toma de decisiones en cuanto a la apertura y cierre de actividades, que faciliten la disponibilidad de tutores y estudiantes de la manera más conveniente. (Camilloni, 2010)

De acuerdo a la visión de Camilloni (2013),...”la educación experiencial comprende distintas modalidades entre ellas: el *voluntariado*, el *aprendizaje-servicio* y la *práctica profesional*. Cada una de las modalidades presenta diferentes variantes influenciadas por la situación histórico-social e institucional”. (p. 17)

- El Aprendizaje-Servicio en la Educación Experiencial:

El *aprendizaje-servicio*, es una experiencia que realizan los alumnos en respuesta a una demanda de la comunidad a la universidad, en la que ponen en juego los conocimientos adquiridos en su proceso de formación, relacionados con los propósitos propios del currículo de su carrera. (Camilloni, 2013)

Esta modalidad de enseñanza, además contribuye a la educación para la ciudadanía y a la formación ética de los estudiantes, les facilita el conocimiento del contexto comunitario y social al tiempo que les permite brindar servicios de valor positivo, en respuesta a demandas de satisfacción de necesidades externas o internas de la universidad.

El aprendizaje –servicio pone el acento en los dos términos que constituye esta expresión, el aprendizaje y el servicio, es decir que no centra su atención en uno de ellos. Esto se traduce cuando los alumnos ponen en juego sus conocimientos a través de tres modalidades: sus principios éticos y valores, sus destrezas y sus habilidades. (Camilloni, 2013)

Esta modalidad influye en el estudiante de dos maneras: mejorando su estructura cognitiva y modificando actitudes y valores, percepciones y patrones de conducta. El

aprendizaje se concibe de manera integral, desde el desarrollo de los sistemas afectivo, cognitivo y social. (Di Matteo, 2012)

Más allá de la complejidad, en los últimos años la comunidad académica ha ido convergiendo hacia algunos consensos básicos en torno a tres rasgos que caracterizan al aprendizaje-servicio:

1-El protagonismo de los estudiantes en el planeamiento, desarrollo y evaluación del proyecto.

2- El desarrollo de actividades de servicio solidario orientadas a colaborar eficazmente con la solución de problemáticas comunitarias concretas. (Tapia, 2006).

3- La vinculación intencionada de las prácticas solidarias con los contenidos de aprendizaje y/o investigación incluidos en el currículo. (Tapia, 2001)

Para Furco, el aprendizaje-servicio es una pedagogía de enseñanza por la que los estudiantes adquieren una mejor comprensión del contenido académico aplicando competencias y conocimientos al beneficio de la sociedad. (Furco, 1996)

Por su parte, la Universidad de Stanford (1996) desarrolló los cuadrantes del aprendizaje y el servicio solidario en la educación Superior, para poder diferenciar estas prácticas de otras prácticas sociales (Tapia 2008, p. 23).



En esta imagen se puede observar cuatro cuadrantes que está influenciado por dos variables, *aprendizaje y servicio*, que van creciendo de menor a mayor escala.

El primero cuadrante de la figura (1), se inclina en mayor medida sobre el servicio, ya que tiene un alto nivel de contacto con el servicio comunitario, pero está desconectado de los aprendizajes de los centros universitarios. Esto sucede generalmente con las muchas actividades de voluntariado, donde la asistencialidad prevalece.

El segundo cuadrante (2), focaliza en los dos énfasis buscados, un aprendizaje sistematizado y un servicio de calidad, este es el caso del Aprendizaje y Servicio cuya acción beneficia tanto a los que está destinado el servicio, como a los que aprenden de él.

En el tercer cuadrante (3) encontramos proyectos que si bien están centrados en determinados aprendizajes, el nivel de contacto con la comunidad es muy bajo y no se extiende más allá de un trabajo de campo o investigación que levanta información.

Por último, el cuarto cuadrante (4), generalmente está definido por una intencionalidad solidaria, pero la calidad del servicio y el aprendizaje no son sustantivos, generalmente son acciones esporádicas con escasos espacios para aprender.

Así, la estrategia de estos cuadrantes nos ayudan a mirar lo que tenemos institucionalmente y sus énfasis, de manera que para encontrar un equilibrio cuando “nos falta aprendizaje” o “nos falta servicio”, debemos mirar la dimensión de los contenidos involucrados y su articulación con las necesidades comunitarias necesarias de apoyar; articular los aprendizajes con una determinada disciplina o materia, reflexionar y evaluar el paso para que sea multidisciplinaria, teniendo conciencia que existe un socio comunitario involucrado que participa, aprende y resuelve un problema. (Tapia, 2008)

A continuación se enumeran algunas características del Aprendizaje-Servicio desarrolladas por el Tecnológico de Monterrey:

- 1- Las experiencias de aprendizaje están vinculadas a los objetivos del curso.
- 2- Relación estrecha entre los objetivos curriculares y los objetivos del servicio
- 3- Integración entre las actividades de aprendizaje y las actividades del servicio.
- 4- Los alumnos se involucran de manera activa en el desarrollo del proyecto.

- 5- El estudiante asume un rol protagónico en el proceso y se co-responsabiliza con la comunidad.
- 6- Espacios estructurados para la reflexión a lo largo del proyecto.
- 7- El profesor funge como guía en la implementación de A-S.
- 8- El resultado es un producto o servicio solidario que brinda solución a una necesidad específica sentida en la comunidad. (Tecnológico de Monterrey, p. 4, s.f.)

Al momento de proponer cualquiera de las modalidades de educación experiencial se debe tener en cuenta algunas inconvenientes que pueden surgir, como la distribución y uso del tiempo, debido a que las actividades fuera del aula y la preparación de los trabajos requieren tiempo que será cedido por el espacio ocupado en el aula. (Camilloni, 2013)

También es importante considerar la disponibilidad de tutores o supervisores, ya sea de parte de la universidad como de la Institución donde se participa. En este sentido cabe destacar que el tutor o supervisor tiene una doble función: la orientación por una lado, con la mirada puesta en la intervención específica de los proyectos, para esto deberá contar con experiencia para trabajar con alumnos en situaciones reales, a la vez tener la capacidad para observar “la formación” en los aprendizajes que se desarrollan, detectar y corregir los posibles problemas y conocer cómo se va ejecutando el proyecto a través del cumplimiento de los objetivos propuestos, cómo se trabaja en equipo y el rol de los interdisciplinario. (Tapia, 2001)

La tarea del docente es potenciar el rol protagónico de los estudiantes en lo que refiere al cuestionamiento de sus prácticas, contribuyendo a su formación como un proceso de “auto-formación”, una dinámica de desarrollo personal. (Barrero, Berutti, Bibbó, 2011)

Desde la Materia Alimentación Institucional se eligió la modalidad de aprendizaje – servicio dentro de las Prácticas de Educación Experiencial atendiendo a las siguientes razones que a continuación se dan a conocer:

- Alimentación Institucional es correlativa a la Asignatura *Prácticas Profesionales*, materia a través de la cual los alumnos asisten a prácticas en distintas instituciones - Ver **Anexo I**

- El aprendizaje – servicio permitirá a los alumnos integrar los nuevos saberes con los ya adquiridos en asignaturas y experiencias anteriores.
- Los alumnos se verán motivados al poder realizar experiencias en los Servicios de Alimentación donde pondrán a prueba lo aprendido, y desarrollarán nuevas habilidades y destrezas vinculadas a la gestión y administración de recursos.
- A través de estas experiencias los alumnos podrán desarrollar además sus cualidades y valores personales, aumentando su compromiso con la realidad política, social y cultural.
- La participación activa desde la cátedra en conjunto con otras asignaturas y unidades académicas de la universidad, podrá favorecer el desarrollo productivo del espacio micro-social donde se realice la intervención a través de un abordaje multidisciplinario e interinstitucional.

En el **Anexo II** del presente trabajo, se mencionan algunos antecedentes de Proyectos de Extensión de diferentes unidades académicas relacionados a temáticas de la Nutrición. A continuación en el mismo Anexo, también se presentan las últimas propuestas que realizaron algunas de las Carreras de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, en la modalidad de Prácticas de Extensión de Educación Experiencial, dejando en claro que el nombre de “prácticas” no tiene que ver directamente con las prácticas profesionales sino que son aquellos trabajos que se presentan ante la Secretaría de Extensión dentro de la modalidad de Educación Experiencial.

II. 5 En relación a la evaluación de las Prácticas de Extensión:

La participación de los alumnos en prácticas extensionistas implica una nueva forma de evaluar los procesos de aprendizaje en el marco de la educación experiencial. Como apunta Rafaghelli (2009),

“...el proceso de aprendizaje lejos de ser ordenado y secuenciado, será social, complejo y dialéctico” (...).”Los alumnos aprenden no sólo por su desarrollo evolutivo sino, y por las relaciones intersubjetivas de las que participan, por las interacciones

sociales de las que forman parte, por las experiencias de vida que transitan dentro y fuera de la escuela...”. (2009, p. 96)

Siguiendo los aportes de la autora (2013), se destacan algunas dimensiones que pueden ser tenidas en cuenta para la evaluación:

- “A través del diálogo, promover la factibilidad de la construcción social del conocimiento y las renegociaciones mutuas.
- Actividades que permitan reconocer los niveles reales de entendimiento de los alumnos y los que alcanzan con la ayuda y colaboración de otras personas.
- Consignas que hagan posible transparentar las formas culturales que median en los modos de interpretar los asuntos y problemas.
- Actividades que admitan identificar la creatividad y la coherencia con la que los alumnos sostienen, explican, justifican, y argumentan sus ideas.
- Actividades que dejen apreciar la flexibilidad, la tolerancia y el respeto hacia las posiciones de los colegas y hacia las orientaciones de los docentes”. (pp. 35 -36)

En el marco del XI Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria, recuperamos algunos aportes efectuados por Boffelli y Sordo sobre la evaluación de los alumnos en las prácticas extensionista, en este sentido las autoras manifestaron que la evaluación podría pensarse en dos dimensiones que se retroalimenten entre sí, una es la autoevaluación; y la otra, es la co-evaluación.

La autoevaluación consiste en la evaluación realizada por el estudiante sobre su propio trabajo o por el grupo en su conjunto sobre el trabajo que han efectuado sus integrantes. La co- evaluación es producida por un miembro de la misma clase o del mismo grupo o por otro grupo del mismo curso. (Boffelli & Sordo, 2011)

Cabe aclarar que los criterios para evaluar deberán ser transparentados por parte del docente y/o acordados con el grupo, a la vez que dependerán de la esencia de la tarea y de lo que se espera lograr de ella. Producto de estos criterios será la modalidad adoptada para lograr una calificación, pues “la apreciación del valor del objeto evaluado se asocia con un grado determinado de una escala de calificaciones”. (Camilloni, 2010)

Los criterios siempre deberán explicitar el objeto a evaluar, además de decidir si a cada aspecto del trabajo se le asignará un puntaje- evaluación analítica- o si será

holística, en el caso de que el puntaje se asocie a una mirada global del trabajo. Así mismos, se consensuará si la calificación será la misma para todo el grupo de realización del trabajo o si se otorgarán calificaciones diferenciadas a cada uno de los sujetos participantes. De la elección de estos criterios surgirán entonces, posibles combinaciones de acreditación. Con el propósito de continuar instalando la reflexión en los futuros evaluadores, decimos que existen dos cuestiones de relevancia a tener en cuenta en la evaluación formativa; una es el espacio de libertad de los actores a los fines de poder tomar decisiones adecuadas; y la otra, es el contexto en que tiene lugar la experiencia y en este sentido la propia evaluación, el cual de ser desatendido, estaría perjudicando la validez del proceso evaluativo. (Boffelli & Sordo, 2011).

En cuanto a la evaluación de los logros del proyecto, Camilloni, sostiene que la misma tiene que abarcar la evaluación de la calidad del servicio prestado o del producto desarrollado, el nivel de satisfacción de todos los actores intervinientes interno y externos de la universidad, la actuación de los supervisores y de los estudiantes en lo que hace a su trabajo y también la interacción entre los demandantes del servicio y los prestadores. (Camilloni, 2013)

Capítulo III:

CONSIDERACIONES SOBRE UNA PROPUESTA DE ENSEÑANZA A IMPLEMENTAR EN LA ASIGNATURA ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

III.1. La Asignatura Alimentación Institucional en la Licenciatura en Nutrición de la FBCB.

La Carrera de grado en Nutrición, fue presentada como una propuesta académica en el año 1997 por la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. En su fundamentación además de hacer referencia a los antecedentes académicos, científicos y de investigación con que cuenta esa unidad académica, se menciona la situación social que vivía nuestro país, donde la escasez de recursos obligaba a un mejor aprovechamiento de los mismos, por lo que la presencia de Licenciados en Nutrición adquiriría relevancia, sobre todo en el campo oficial y en el de las Organizaciones No Gubernamentales que permanentemente acudían en ayuda, en especial, de las poblaciones más expuestas: la niñez y la ancianidad. (Res. C. S. N° 167/97 - Proyecto de Creación de la Carrera de Lic. en Nutrición - UNL)

El Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición pretende la formación de profesionales idóneos, que no solamente estén preparados para desempeñarse con eficiencia en el campo tradicional de la nutrición, actuando en la programación, desarrollo y control de regímenes de alimentación para individuos y comunidades sanas y enfermas, sino que también trata de lograr que los graduados adquieran sólidos conocimientos a nivel de las ciencias básicas, de la química de los alimentos y de los procesos metabólicos, para poder así incursionar en áreas en las que se cuenta con excelentes posibilidades de crecimiento, así como también dar respuesta a las necesidades actuales y con un perfil que le confiera la versatilidad indispensable para poder resolver satisfactoriamente las futuras demandas de la región y del país.

En su ciclo inicial se espera lograr una sólida formación, que incorpore conocimientos provenientes de las ciencias básicas y de las áreas de formación social y humanística, para luego complementarlo con el ciclo superior que incluye áreas fundamentales del ejercicio profesional, tales como el estudio de la nutrición en situaciones fisiológicas y patológicas, la formulación y desarrollo de alimentos, junto con la aplicación de la nutrición a nivel institucional, el que aparece como un sector clave en la actual contingencia socioeconómica por la que transitan el país en general y esta región en particular, enmarcado todo en un contexto transversalizado por una actitud.

Durante el desarrollo de ambos ciclos, se promueve en el alumno una conducta activa, tratando de asegurar su capacitación mediante prácticas en laboratorios,

induciendo la búsqueda permanente de nuevos conocimientos que le permitan adquirir una formación constante y un espíritu aplicado a la investigación y abierto a nuevas concepciones, manteniendo como pautas esenciales de su formación la conciencia científica y la vocación de servicio a la comunidad, como así también la actitud predispuesta a la educación continua y a la investigación permanente en el área de su especialización.

La propuesta de la Carrera fue aprobada por el Honorable Consejo Superior en el año 2004 y en el 2005 comenzó a dictarse con la primera cohorte de alumnos. Podemos decir que la Licenciatura en Nutrición es una Carrera relativamente nueva, lo que llevo en sus primeros años de dictado una revisión y ajustes de las distintas áreas disciplinares, la conformación de la planta de docente, y la vinculación con las otras Carreras.

-La Asignatura “Alimentación Institucional”

La Asignatura Alimentación Institucional se dicta en el cuarto año de la Carrera de Licenciatura en Nutrición perteneciente a la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Su finalidad es lograr que los alumnos incorporen conocimientos que les permitan en su actividad profesional, organizar y administrar diferentes Servicios de Alimentación en todos los aspectos que ello implica. En la misma se pretende, orientar los conocimientos hacia la resolución de la problemática que se plantea ante la necesidad de alimentar a grupos de personas sanas y/o enfermas, pertenecientes a diferentes grupos étnicos, concentradas transitoriamente o por períodos prolongados en establecimientos comerciales (restaurantes, hoteles) o, instituciones asistenciales (geriátricos, hospitales, sanatorios), escuelas, industrias. (Res. C.D. N° 705/13)

El campo profesional de los Licenciados en Nutrición comprende la *Administración de los Servicios de Alimentación* en distintas Instituciones, ésta área curricular está presente en los programas educativos para formar a Licenciados en Nutrición en casi todas las Universidades del mundo y recibe también el nombre de **“Alimentación Institucional”**. “Los Servicios de Alimentación son lugares donde se preparan y sirven alimentos a personas que requieren consumirlos” (Fontanot, 2000, p. 23) estos usuarios/clientes son llamados *comensales*. (López Torres, 2011)

A partir de los objetivos conceptuales, procedimentales y actitudinales se pretende que los alumnos logren conocer las dimensiones teóricas de los contenidos desarrollados en la materia, poner en práctica dichos conocimientos y adquirir valores que los formen en una actitud comprometida como persona y como profesional.

(ANEXO III)

La asignatura tiene una carga horaria total de 60 horas y se dicta en el segundo cuatrimestre del año (**Anexo I**), sus “contenidos curriculares” le imparten un carácter teórico-práctica; dichos contenidos actualmente se agrupan en nueve unidades temáticas. La definición de contenidos, tiene que ver con la forma que se entiende la función del currículo y por lo tanto las relaciones entre conocimiento y sociedad. Algunos autores como Coll le impregna al concepto de contenido, una fuerte base psicológica manifestando que es “el conjunto de saberes o formas culturales cuya asimilación y apropiación por los alumnos y alumnas se considera esencial para su desarrollo y sociabilización”. (Blanco García, 1994, p.p. 234- 235)

La programación del espacio curricular tuvo por finalidad comunicar la propuesta académico-pedagógica no sólo a los alumnos sino a la comunidad educativa en su conjunto, planificando el espacio curricular y su articulación horizontal y vertical con otros espacios curriculares, además de la relación que guarda la asignatura con los objetivos generales de la Carrera.

El Plan de Estudio de la Asignatura se modificó en dos oportunidades y tales modificaciones se fundamentaron en la actualización de contenidos, la innovación de los métodos de enseñanza y de los criterios de evaluación. (Res. C. D. N° 334/2011 y Res. C. D. N° 705/2013)

Con respecto a la descripción de los contenidos de la asignatura, en las primeras cuatro unidades se aborda la estructura de los Servicios, desde la organización administrativa hasta los recursos físicos, humanos y financieros; de la unidad cinco a la ocho se estudian los procesos de los Servicios, como el diseño y planificación del mosaico de menús, y la última unidad comprende la calidad y los resultados del servicios prestado. (**Anexo III**)

El plantel de docentes que conforman la cátedra está compuesto por un profesor adjunto simple, y tres jefes de trabajos prácticos, todos los docentes cursaron diferentes posgrados relacionados a la formación pedagógica entendiendo que las

mismas proporcionan la oportunidad de alcanzar una formación académica y profesional de alto nivel que favorece el ejercicio de las prácticas de la enseñanza en el campo disciplinar de la Nutrición.

III.2. Las Prácticas de Enseñanza y Aprendizaje en la Asignatura Alimentación Institucional.

En la materia, me desempeñé como Profesora Adjunta con funciones de Profesor titular mencionadas en el Art. N° 12 y 13, del Título De la Comunidad Universitaria del Litoral, en el Estatuto de la Universidad Nacional del Litoral, quiero destacar algunas de las funciones relacionadas al cargo docente (Res. N° 480/2013 del M.E.)

a) Colaborar con los órganos de gobierno universitarios en el ejercicio de sus funciones, en particular, en los temas vinculados a: 1. Orientación y correlación de la enseñanza; 2. Proyectos y reformas de carreras y planes de estudios; 3. Creación de nuevas escuelas y dependencias en la Facultad; 4. Definición e implementación de líneas prioritarias de investigación y desarrollo y actividades de extensión.

b) Formar recursos humanos en las actividades sustantivas de la universidad.

Tal responsabilidad demanda de mi parte, profundizar en el análisis de los procesos de enseñanza en busca de lograr que los contenidos seleccionados sean comprendidos, vinculados e incorporados por los alumnos que cursan la asignatura a través de diferentes metodologías.

En este sentido, la adecuada selección de las diferentes modalidades de enseñanza de los contenidos teóricos y prácticos condicionan las formas de abordaje del objeto del conocimiento.

A continuación se desarrollarán las metodologías de enseñanza planteadas en la materia (Res. C. D. N° 705/2013)

1. **Clases Teóricas:** Tendrán por objeto orientar a los alumnos para abordar la organización de un servicio desde las cuestiones más simples a las más complejas. Formas de abordaje: De forma expositiva utilizando como recurso didáctico el Power point. Actividad de aprendizaje: toma de apuntes, comprensión de textos. Búsqueda bibliográfica.

2. **Clases con trabajos prácticos**, se puede desarrollar bajo esa modalidad educativa o como Trabajos prácticos integradores, estudio de casos o resolución de problemas: **Nómina de T.P.**

- **Trabajo Práctico N 1:** Organización del servicio y planta física
- **Trabajo Práctico N 2:** Todo lo que hay que saber de los equipos gastronómicos
- **Trabajo Práctico N 3:** Los recursos humanos en el servicio
- **Trabajo Práctico N 4:** Diseño de menús aplicando los principios de la técnica dietética en un servicios de alimentación asistencia o comercial.
- **Trabajo Práctico N 5:** Las compras y los costos en el servicios
- **Trabajo Práctico N 6:** Normativas de calidad llevadas al práctica.

3. **Visitas a Servicios de Alimentación de Hospitales Públicos, Sanatorios Privados, Cocina Centralizada:** La visita a los distintos servicios de alimentación en el ámbito público como privado les permitirá conocer la organización y el funcionamiento de un Servicio así como también el desempeño del Profesional Nutricionista a cargo del mismo.

Formas de abordaje: De observación. Recurso: Apuntes, fotos. Actividad de aprendizaje: Análisis y asociaciones.

4. **Clases con invitados expertos:** Los alumnos tendrán la posibilidad de interpelar a nutricionistas y otros profesionales que ocupan puestos directivos de trabajo en el ámbito público o privado donde compartirán con los alumnos su experiencia de trabajo.

Formas de abordaje: De forma expositiva abordando situaciones problemáticas reales. Se utilizan recursos como filminas, power point, fotos. Actividad de aprendizaje: toma de apuntes. Búsqueda bibliográfica.

5. **Clases de consulta:** Se ofrecerán horarios de consultas con el objeto que los alumnos puedan evacuar dudas respecto a las unidades didácticas desarrolladas en la asignatura.

Es importante mencionar que a partir del año 2010 la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, y la Escuela Superior de Sanidad, puso en marcha el Régimen Único de Enseñanza (R.U.E.) reglamento que fija las normas a las que se debe

ajustar **la enseñanza de grado**; en el Capítulo II del mencionado reglamento se describe aspectos relacionadas a la organización y la coordinación de la enseñanza, en uno de sus artículos señala que...“El responsable del espacio curricular confeccionará la propuesta de enseñanza, teniendo en cuenta especialmente la realización de actividades mediante las cuales el/la alumno/a construya los conocimientos, la actitudes, la habilidades y las destrezas para la observación de fenómenos, hechos y elementos de aplicación en su Carrera y para le ejecución de procedimientos. Para ello se estimulará la búsqueda de información, la construcción de conocimiento, el trabajo en territorio y la toma de decisiones debiendo existir adecuada articulación teórico-práctica, contemplando con una actitud crítica en un marco de ética y compromiso social en el lugar donde se desempeñen.” (Régimen Único Enseñanza, 2010, art. N° 9, Res. N° 882/2010 y Modificado por Res. 411/2011) Asimismo, en el punto i) del artículo 10° del R.U.E., se menciona que la propuesta de enseñanza de cada espacio curricular puede contemplar distintas modalidades entre las que se nombra: “...actividad de vinculación con el medio que servirán para que los alumnos puedan acreditar lo establecido según la resolución “C.S.” N° 274/07 (incorporación de la extensión en la currículo)”. (Res. N° 882/2010 y Modificado por Res. 411/2011)

Siguiendo lo establecido en el R.U.E y atendiendo a que, en esta etapa de la Carrera se brinda un mayor énfasis a la formación específica; y que, por otro lado, los contenidos de las materias correlativas son un fundamento esencial para vincular y profundizar los temas centrales de la Alimentación Institucional, es que se pretende realizar un proyecto de Educación Experiencial donde los alumnos puedan aplicar lo aprendido en contacto con problemas y situaciones reales de los Servicios de Alimentación.

III.3. Consideraciones sobre la implementación de una propuesta de Prácticas de Extensión de Educación Experiencial como metodología de enseñanza:

En este sentido, durante el seminario “*Diseño y Evaluación de Proyectos Universitarios*”, pudimos conocer algunas ideas de Gloria Serrano sobre la planificación, la autora del libro *Elaboración de Proyectos Sociales* menciona que:

“la Planificación implica saber dónde estoy o de dónde parto, con qué recursos cuento y qué procedimientos voy a utilizar para llegar a la consecución de una metas mediante la realización de unas actividades que desarrollen los objetivos programados a corto, medio y largo plazo.”(Serrano 1997, p. 51)

Se elige la modalidad de los Prácticas de Educación Experiencial, por su intención de beneficiar por igual al que presta y al que recibe el servicio, y están centrados tanto en el servicio que se presenta como en el aprendizaje que tiene lugar (Furco, A. 2011), a diferencia de otros programas de extensión universitaria cuya atención se centra en atender las necesidades que demanda la comunidad.

Como se relató en el marco teórico, en la Educación Experiencial, los alumnos que tengan intenciones de participar de estas experiencias, deberán enfrentar un amplio abanico de situaciones reales donde podrán consolidar un conocimiento significativo, contextualizado y funcional.

Pensar en el cómo, implica que los alumnos realicen actividades centradas en las áreas temáticas de la asignatura y aborden en diversos niveles de interacción e intervención en el medio social, cultural y productivo, basados en la Educación Experiencial. En este sentido Camilloni hace referencia a la importancia que tiene el desarrollo de conocimientos y habilidades para diseñar planes y proyectos de acción social en los que intervenga de manera sustantiva los estudiantes, y programar el trabajo que cada estudiante habrá de realizar teniendo en cuenta sus características, posibilidades y capacidades personales. (Camilloni, 2013)

Para la incorporación de contenidos metodológicos y conceptuales de los Proyectos de Extensión de Educación Experiencial en la asignatura se propone utilizar el tiempo que se destinaba a realizar **3-Visitas a Servicios de Alimentación de Hospitales Públicos, Sanatorios Privados, Cocina Centralizada**, entendiendo que los contenidos específicos abordados mediante actividades prácticas simuladas podrán plantearse en la intervención de un Servicio de Alimentación Institucional de Santa Fe o localidad cercana, tales Servicios de Alimentación podrán ser de Comedores Escolares, Comunitarios, de Organizaciones Sociales, Hospitalarios, Empresas de Catering.

Se propone como una nueva metodología de enseñanza planteada para la materia las Prácticas de Extensión de Educación Experiencial que se realizarán junto con el cursado, y en función del proyecto, éstas podrán tener una duración de hasta un año. Cabe aclarar que dentro de la modalidad de Educación Experiencial se trabajará desde la materia en el Aprendizaje –Servicio por las razones que fueron expuestas en el punto donde se desarrolló los fundamentos de esta temática.

Los docentes de la cátedra asistirán con los alumnos en las distintas Instituciones, acompañándolos en sus experiencias y orientándolos en sus comportamientos.

Siguiendo un orden en las etapas propuestas para la planificación de la Práctica de Educación Experiencial se desprende:

- Diagnóstico: Se trata de realizar un diagnóstico participativo en el que intervengan docentes, alumnos de la materia y la comunidad. En esta etapa se va a identificar el o los problemas que se pretenden solucionar o disminuir en su incidencia, a través de las distintas fuentes de información, ej. Consultas al centro de salud, cuestionario a la población, guía de observación.

Además se tomará conocimiento de los factores causales, los factores condicionantes, las necesidades sentidas, se determinará junto con la población involucrada a qué aspectos se dará prioridad, en cuanto al esfuerzo y los recursos que se asignen.

El docente de la asignatura Alimentación Institucional tiene la responsabilidad de traducir el diagnóstico de la situación en un diagnóstico educativo, o como menciona la Organización Panamericana de la Salud (1990) en un diagnóstico de comportamiento, es importante saber distinguir los componentes del problema que son susceptibles a una intervención educativa.

- Planificación: En esta etapa se elaborará el proyecto a desarrollar, implica definir los objetivos de aprendizaje de los alumnos y de servicio a la comunidad, los destinatarios, los contenidos y actividades del aprendizaje, los recursos, y el plan de acción o ejecución.
- Ejecución: Tiene que ver con la gestión de recursos e implementación de las actividades del proyecto de acuerdo al cronograma previsto, debe contar con cierta

flexibilidad en su ejecución. En este momento se deberá determinar cuántos alumnos participarán, cómo interactuarán con los otros participantes, cuáles serán sus actividades y quiénes supervisarán sus intervenciones.

- Evaluación: Para reconocer los avances y logros del proyecto así como para detectar problemas u obstáculos se deberá planificar diferentes dispositivos de evaluación en todas las etapas del proyecto.

Se propone evaluar en los alumnos los objetivos de aprendizaje por un lado, y por otro lado, el grado de cumplimiento de los objetivos sociales.

Para el primero se tendrá en cuenta el diseño de instrumentos que permitan conocer el grado de aprendizaje de los alumnos en función de los contenidos curriculares incorporados al proyecto así como otros criterios como su desempeño en el medio social, el nivel de compromiso, participación activa. Para esto se puede pensar en guías de observación del desempeño utilizada por los supervisores, informe escrito realizado por el alumno, mesa de diálogo y debate para la formulación de ideas y propuestas. Estos instrumentos se podrán aplicar en diferentes momentos.

Para saber si se alcanzaron los objetivos sociales, se propone conocer el grado de eficiencia de los trabajos, talleres o propuestas surgidas de la intervención, para esto se podrá aplicar encuestas de satisfacción a los destinatarios, y/o medir el porcentaje de disminución de los problemas presentes en la Institución.

III.4 Propuesta de una Práctica de Extensión de Educación Experiencial en una Escuela de la Ciudad de Santa Fe.

La presentación de la propuesta de una Práctica de Extensión de Educación Experiencial desarrollada en el **ANEXO IV** de este trabajo, se realizó de acuerdo a las consignas bridadas por la Secretaría de Extensión de la UNL, actualmente no hay un modelo o formulario estandarizado.

Capítulo IV:

CONCLUSIONES

IV.1 A modo de cierre

Como profesionales de la educación, desde la Asignatura debemos abrir la mirada hacia otros espacios de aprendizaje posibles fuera del ámbito universitario, E. Litwin en su libro “El oficio de enseñar” menciona que “la participación en las instituciones ofrece una preparación para el oficio de mayor valor que los ensayos de laboratorio, además permiten entender las prácticas y el proceso formativo en torno a ellas en ambientes reales” (Litwin, 2008:33).

A lo largo de este trabajo se procuró reflexionar acerca de algunas concepciones teóricas sobre las prácticas de enseñanza y el aprendizaje. También se profundizó el análisis sobre los aportes que puede realizar la Educación Experiencial a la Asignatura Alimentación Institucional, en el marco de la Extensión Universitaria.

Desde este abordaje, se hizo énfasis en las Prácticas de Educación Experiencial como puente facilitador de los procesos de aprendizaje al servicio de una formación más integral, acompañando, a través de supervisores o tutores docentes, las intervenciones que realizarán los alumnos como el cumplimiento de los objetivos de los proyectos propuestos desde la cátedra para con la sociedad.

La propuesta de trabajar en proyectos de educación experiencial llevó a repensar los tiempos y espacios curriculares de la asignatura y realizar los ajustes necesarios para poder incorporar estas prácticas educativas.

En este sentido creemos que las Prácticas de Educación Experiencial fortalecerán no sólo la apropiación de conocimientos, habilidades y destrezas por parte de los alumnos que hayan cursado la materia, sino también colaborarán con el fortalecimiento de lazos sociales.

Esto supone un gran desafío, ya que si bien el apoyo desde la universidad es fundamental para que los proyectos se lleven a cabo y para que tengan sustentabilidad en el tiempo, deben ser planificados mancomunadamente entre docentes de la cátedra, estudiantes y destinatarios.

Supone un esfuerzo de articulación entre diversas asignaturas o con otras unidades académicas de la universidad, porque los problemas con que se encontrará el estudiante son siempre complejos y no podrán ser abordados sólo desde asignatura, tal como se puede observar en el Proyecto de extensión de Educación Experiencial formulado en el presente trabajo, Anexo IV.

En los distintos espacios y grupos sociales donde circulan los contenidos formales y explícitos brindados desde la materia, se despliegan otros saberes que están constituidos por valores éticos, sociales y políticos, haciendo evidente que el alumno está atravesado por una serie de contingencias, situaciones económicas, sociales y culturas que influyen en su lugar de trabajo y en su modo de vida.

Cabe mencionar, que si pretendemos desde la Carrera de Licenciatura en Nutrición formar profesionales que actúen críticamente, es necesario, como apunta Menéndez

...”tomar la decisión institucional de analizar e integrar otros paradigmas y modalidades educativas y sobre todo comprender el valor estratégico que posee la educación y el conocimiento para la formación de los ciudadanos libre y comprometidos con una sociedad más inclusiva, cohesionada y democrática.”
(Menéndez 2013, p 96)

En este sentido, la Universidad juega un rol crucial en la pluralidad de enfoques y posturas respecto a los múltiples escenarios de la vida, donde el alumno deberá aprender a enfrentar problemas, desarrollar actitudes y valores, tomar decisiones que lo llevarán a crear su propia identidad personal y profesional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias Bibliográficas:

- Álvarez Méndez, J. M. (2001) *Evaluar para conocer, examinar para excluir*. Madrid: Arocena, J. (1997), *Lo global y lo local en la transición contemporánea*, en Cuadernos del CLAEH N° 78-79, Montevideo.
- Barrero, G., Berrutti, L., & Bibbó, L. (2012) *El monitoreo pedagógico como dispositivo integral*. Reflexiones desde la práctica docente con Proyectos Estudiantiles de Extensión Universitaria. Ponencia en Universidad de la República: Uruguay. Recuperador el 12 de agosto del 2015 de: (<http://encuentroextension.sociales.uba.ar/files/2012/06/Picasso-Barrero-Berrutti-Bibb%C3%B3-G%C3%B3mez-Pritsch.pdf>)
- Barrio, G., Casimiro, V., Elena, M., Luna, M. E., Maldonado, M., & Soto Pastrana, V. (2010) *Pedagogía Social: La docencia a través de la extensión universitaria*. Ponencia en IV Foro de Extensión Universitaria. Universidad Nacional de Salta: Salta. Recuperado el 20 de diciembre del 2014 en: <http://www.agro.unc.edu.ar/~paginafacu/FORO/Archivos/Articulacion%20Entre%20Docencia,%20Investigacion%20y%20Extension/52%20Barrios.pdf>
- Boffelli, M., & Sordo, S. (2011) *Técnicas e instrumentos de evaluación. Un desafío en la acreditación de las Prácticas de Extensión*. Ponencia en XI Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria. Santa Fe. UNL. Recuperado el 10 de Marzo del 2015 en: www.unl.edu.ar/articles/download/4250
- Boffelli, M., Malano, D., Pellegrino, E., & Sordo, S. (2013) Estrategias de acción desarrolladas. En Menéndez G (Ed), *Integración, docencia y extensión. Otra forma de enseñar y aprender*. (p.p.58-82) Santa Fe: Ediciones UNL
- Bruner, J. (1997) *La educación, puerta de la cultura*. Madrid: Ediciones Aprendizaje Visor.
- Camilloni, A., Celman, S., Litwin, E., & Palau, M. (1998) *La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo*. Buenos Aires: Ed. Paidós.
- Camilloni, A. (2010) *Calidad académica e integración social*. Ponencia en Congreso Nacional de Extensión Universitaria. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza. Recuperado el 10 de Setiembre del 2014 en: <http://www.uncu.edu.ar/extension/textos/item/alicia-camilloni>

- Camilloni, A. (2010) La evaluación de trabajos elaborados en grupo. En *La evaluación significativa*, Buenos Aires: Ed. Paidós.
- Camilloni, A. (2013) *Herramientas para la educación experiencial en el currículo universitario*. Notas sobre la inclusión de experiencias de aprendizaje-servicio en el currículo universitario. Seminario dictado en Facultad de Humanidades y Ciencias. Universidad Nacional del Litoral.
- Camilloni, A., (2013) La Inclusión de la educación experiencial en el currículo universitario. En Menéndez, G. (Ed) *Integración docencia y extensión. Otra forma de enseñar y aprender*. (pp.11-21) Santa Fe: Ed. Universidad Nacional del Litoral.
- Cano, D. (1985) *La educación superior en la Argentina*. FLASCO- Grupo editorial Latinoamericano.
- Carballeda, A. (2006) *La Intervención en espacios microsociales: Una mirada a algunos aspectos contextuales y metodológicos*. Ed. Mimeo
- Carballeda, A. (2002) *La intervención en lo social: Exclusión e integración en los nuevos escenarios sociales*. Buenos Aires: Editorial Paidós
- Centro Latinoamericano de Aprendizaje y Servicio Solidario, II Jornada de Investigadores Aprendizaje y Servicio (2012) Universidad Buenos Aires. (Recuperado el 12 de Agosto del 2015 en: <http://www.clayss.org.ar/redibero.htm>)
- Cohen, E., & Franco, R. (1997) *Evaluación de proyectos sociales*. Buenos Aires: Ed. Siglo XXI.
- Contreras, J. D. *Revista Interuniversitaria de formación del profesorado*, ISSN 0213-8646, N° 68, 2010, pp. 61-82
- Di Matteo, M. (2012) *Aportes para pensar la formación profesional en la universidad*. Ponencia en la II Jornada de Investigadores sobre Aprendizaje-Servicio. Universidad de Buenos Aires, (Recuperado el 15 de Junio del 2015 en: http://clayss.org.ar/ingles/06_investigacion/jornadas/Libro_IJIAS_COMPLETO.pdf) Ed. Morata.
- Edelstein, G. (2011) *Formar y formarse en la enseñanza*. Bs. As: Paidós. Cuestiones de la Educación. Cap. 5 p.p. 187-208
- Fenstermacher, G. (1989) Tres aspectos de la filosofía de la investigación sobre la enseñanza en: Wittrock, M. (Ed.) *La investigación de la enseñanza*. Tomo I – Barcelona: Ed. Paidós.

- Freire, P. (1973) *Extensión o comunicación: La concientización en el medio rural*. México: Ed. Siglo XXI.
- Freire, P. (2008) *Cartas a quien pretende enseñar*. México: Segunda edición revisada. Ed. Siglo XXI.
- Freire, P. (1980). *La educación como práctica de la libertad*. México: Ed. Siglo XXI.
- Freire, P. (1985) *Pedagogía de la esperanza*. México: Ed. Siglo XXI.
- Furco, A Service-Learning Research and Development (Recuperado el 15 de Mayo del 2015 en:<http://www.gse.berkeley.edu/research/slc>)
- Furco, A. (1996) *Service Learning: A Balanced Approach to Experiential Education. Expanding Boundaries: Service and Learning*. Washington DC: Corporation for national Service, p.p. 2-6. (Recuperado el 20 de Marzo del 2015 en: http://www.wou.edu/~girodm/670/service_learning.pdf)
- Gairín Saillán, J., & Fernández, Arenaz, A. (1997) *Planificación y Gestión de Instituciones de formación*. Barcelona: Ed. Praxis.
- Gerge, J. (2001) Psychological Science in a Postmodern Context. Pre-publication draft for. *The American Psychologist*, (2001) 56, p.p. 803-813.
- Giddens, A. (1984) *La Constitución de la Sociedad*. Amorrortu editores, Buenos Aires: Argentina.
- Gimeno Sacristán, J., & Pérez Gómez, A. (1992) *Comprender y Transformar la Enseñanza*. Madrid: Ed. Morata S.A.
- Gimeno Sacristán, J. (2002) *Hacerse cargo de la heterogeneidad*, en *Cuadernos de Pedagogía* N° 311, Barcelona, p.p. 52-55.
- Gimeno Sacristan, J. (2005) *La educación que aún es posible*. España: Ed. Morata S. L.
- Gvartz, S. & Palamidessi, M. (2000) *El ABC de la tarea docente: Curriculum y enseñanza*. Buenos Aires: Ed. Aique
- Jackson, P. (2002) *Práctica de la enseñanza*. Buenos Aires: Ed Amorrortu. Cap. 1
- Kolb, David A. 1984- *Experiential Learning Englewood Cliffs N.J.*: Prentice Hall
- Langer, Ariel (2005), *Investigación, transferencia, extensión y docencia: la política científica y universitaria de la Argentina*, (Recuperado el 03 de Octubre del 2014 en: www.anped11.uerj.br/28/Langer%20Ariel.doc)

- Litwin E. (2008) *El oficio de enseñar: condiciones y contextos*. Buenos Aires: Ed. Paidós.
- López Torres, P., Moreno Gaspar L, Hunot Alexander C., Ortíz Lomeli M & Aguayo Mendoza M. *La Enseñanza de la Gestión en los Servicios de Alimentación*. Revista de Educación y Desarrollo, 16 Enero- Marzo 2011. (Recuperado el 11 de Enero del 2015 en: http://www.cucs.udg.mx/revistas/edu_desarrollo/anteriores/16/016_Lopez.pdf)
- Marquis, C (1990) *Dimensiones y modelos para el análisis de la universidad propuesta educativa N° 2* – Buenos Aires: Ed. FLASCO
- Matus, Teresa (2004) *Apuntes sobre la intervención Social*. Santa Fe: Ediciones UNL. Recuperado el 20 de Febrero del 2015 en: www.fcp.uncu.edu.ar
- Meirieu, P. (2002) *Aprender sí, pero ¿cómo?*. España: Ediciones Octaedro
- Menéndez, G. (2013) *Institucionalización de la extensión. Conceptualización y dimensiones de la extensión*. (pp. 83-91) En Integración, docencia y extensión. Santa Fe: Ediciones UNL.
- Menéndez, G. (sf) *Desarrollo y Conceptualización de la extensión universitaria*. Secretaría de Extensión de la Universidad Nacional del Litoral. (Recuperado el 22 de Febrero del 2015 en: http://www.accionsocial.ucr.ac.cr/sites/default/files/documentos/conceptualizacion_menendez.pdf)
- Ministerio de Educación de la Nación. *Escuelas Solidarias*. S.f. (Recuperado el 10 de Mayo del 2015 en: <http://www.me.gov.ar/edusol/aprener.html>)
- Narcea. Service Learning Center (1996), *Service-Learning Quadrants*: California.
- Neef, M. (1993) *Desarrollo a escala humana- conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones* - Montevideo: Editorial Nordan-Comunidad
- Organización Panamericana de la Salud (1990). *Evaluación para el Planeamiento de programas de educación para la salud*. Washington.
- Pérez Gómez, A. (1992) El pensamiento práctico del profesor. En la Revista *Os professores e a sua formação*. 93 -114
- Pérez Gómez, A. (1998) *La cultura escolar en la sociedad neoliberal*. Madrid: Ed. Morata.

- Pérez Gómez, A. (2010) Aprender a educar. Nuevos desafíos para la formación de docentes. En *Interuniversitaria para la formación del profesorado*, 68 (24,4) 37-60.
- Rafaghelli, M. (2009) *¡Malditos referentes! Sobre la necesidad de reflexionar en torno a los referentes en las prácticas evaluadoras*. En *Itinerarios Educativos*. (pp 86-104). 4 Santa Fe: Ediciones UNL
- Rafaghelli, M. (2013) *La dimensión pedagógica de la extensión*. En (Ed Menéndez) *Integración, docencia y extensión* (pp. 22-37). Santa Fe. Ediciones UNL
- Resolución N° 480 del 2014 por el Ministerio de Educación. Estatuto de la Universidad Nacional del Litoral (2012). Resolución A.U. N° 04/2012. Santa Fe.
- Resolución del Consejo Directivo N° 987 del 2008. Modificación de las correlatividades correspondientes a la Asignatura Alimentación Institucional.
- Resolución del Consejo Directivo N° 323 del 2010. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas y Escuela Superior de Sanidad. Universidad Nacional del Litoral
- Resolución del Consejo Directivo N° 882 del 2010 y Modificado por Res. 411 del 2011- Régimen Único de Enseñanza. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas y Escuela Superior de Sanidad.
- Resolución del Consejo Directivo N° 334 del 2011 Plan de estudio de la Asignatura Alimentación Institucional. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas- Universidad Nacional del Litoral.
- Resolución del Consejo Directivo N° 705 del 2013 Plan de estudio de la Asignatura Alimentación Institucional. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas- Universidad Nacional del Litoral.
- Resolución del Consejo Superior N° 167 del 1997. Proyecto de Creación de la Carrera de Lic. en Nutrición
- Resolución del Consejo Superior N° 169 del 2005. Reglamento de Programas y Proyectos de Extensión. Universidad Nacional del Litoral.
- Resolución del Consejo Superior N° 192 del 2006 Sistema Integrado de Programas y Proyectos de Extensión – Universidad Nacional del Litoral.
- Resolución del Consejo Superior N° 27420 del 2007. Incorporar las prácticas de extensión al currículo universitario, en todas las carreras de grado de la UNL.
- Roman A, Bordoli E. (2009) *Pensar la Escuela como proyecto (político) pedagógico*. Montevideo: Ed. Pasico libros.

- Romero Ariza, M. (2010) *El Aprendizaje experiencial y las nuevas demandas formativas*. En Revista de Antropología Experimental N° 10, Especial Educación 8: pp. 89-102 Universidad de Jaén. España.
- Sapag Chiang, N., & Sapag Chiang, R. (1991) *Preparación y Evaluación de Proyectos*. México: Ed. Graw- Hill.
- Serrano, G. (1997). *Elaboración de proyectos Sociales: Casos prácticos*. Madrid: Ed.
- Skoropada, J. (2007) *Administración de Servicios de Alimentación: Estructuras – procesos –resultados*. Buenos Aires: Ed. VG.
- Tapia, M. N. (2001). *La solidaridad como pedagogía. El aprendizaje – servicio en la escuela*. Buenos Aires: Edición Ciudad Nueva.
- Tapia, M. N. (2005). *La práctica solidaria como pedagogía de la ciudadanía activa*. Barcelona: Fundación Jaume Bofia.
- Tapia, M. N. (2006). *Aprendizaje y servicio solidario en el sistema educativo y las organizaciones juveniles*. Buenos Aires: Ciudad Nueva.
- Tecnológico de Monterrey (2006) *El modelo educativo del Tecnológico de Monterrey*. Monterrey. México.
- Tecnológico de Monterrey (s.f.) *Manual Operativo de Aprendizaje-Servicio*. Monterrey. México. Recuperado el 11 de Mayo del 2015 en: http://sitios.itesm.mx/va/dide2/tecnicas_didacticas/si/si.htm
- Tedesco, J, Hernaiz, I & Tapia, M. (2008) *El Aprendizaje-Servicio en la Educación Superior. Una mirada analítica desde los protagonistas*. Buenos Aires: Editorial Eudeba. (Recuperado el 20 de Febrero en (<https://www.uai.edu.ar/transferecia-universitaria/aprendizajeservicio/EI%20aprendizaje%20servicio%20en%20la%20Educacion%20Superior.pdf>))
- Temporetti, F. (2006) *Itinerarios educativos- La revista del INDI- Número 1*, Santa Fe: Ediciones UNL.
- Terigi, F. (1999) *Curriculum Itinerario para aprehender un territorio*. Buenos Aires: Ed. Santillana.
- Toole, J. & Toole, P (1995) *Reflection as a tool for Turning Service Experiences into Learning experiences*. En Service Learning. Association for Supervision and Curriculum Development (ASCD). Va. (Virginia, Estado).

Universidad de la República (2011) *Lineamientos generales para el avance de la curricularización de la extensión y generalización de las prácticas integrales en la Universidad de la República*. Uruguay (Recuperado el 20 de Noviembre del 2014 en: http://www.extension.edu.uy/sites/extension.edu.uy/files/Documento_Lineamientos_Generales-CSEAM-11-2011.pdf)

Vain, D. (1998), *La Evaluación de la Docencia Universitaria: Un Problema Complejo*. Universidad Nacional de Misiones. Recuperado el 10 de Diciembre en: <http://www.coneau.edu.ar/archivos/1324.pdf>

Yarzabal, L. (1998). *Agenda para la transformación de la Educación Superior en América Latina y el Caribe*. Citado en Vain, D. *La Evaluación de la Docencia Universitaria: Un Problema Complejo*. Universidad Nacional de Misiones. Recuperado el 10 de Diciembre en: <http://www.coneau.edu.ar/archivos/1324.pdf>

ANEXOS

ANEXO I

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN – F.B.C.B. – U.N.L.

Año / Cuatrimestre	1. ASIGNATURAS CON SUS RESPECTIVAS CARGAS HORARIAS TOTALES Y SEMANALES	Total Cuatrimestral
-----------------------	---	--------------------------------

CICLO INICIAL:

1.0	Curso de Articulación General y Disciplinar de la U.N.L.
-----	--

1. 1	Química General e Inorgánica	120	8	Matemática General	120	8	Seguridad en laboratorios	60	4				300
1. 2	Química Orgánica	120	8	Física General y Termodinámica	90	6	Biología General	60	4	Psicología General	60	4	330

2. 1	Socio-antropología de la alimentación	60	4	Fisicoquímica biológica	90	6	Biología Celular y Molecular	90	6	Fundamentos de Alimentación y Nutrición	60	4		300
2. 2	Química Biológica	120	8	Estadística	60	4	Anatomía e Histología	120	8	Nutrición en Salud Pública	60	4	360	

CICLO SUPERIOR:

3.1	Bromatología y Química de los alimentos	120	8	Microbiología de los alimentos	90	6	Fisiología Humana	90	6	Evaluación Nutricional	60	4	360
3.2	Epidemiología general y nutricional	90	6	Saneamiento ambiental e Higiene alimentaria	60	4	Fisiopatología Humana	90	6	Nutrición en situaciones Fisiológicas	120	8	360

4.1	Administración de Servicios de Salud	60	4	Análisis sensorial de los alimentos	90	6	Tecnología de los alimentos	90	6	Nutrición en situaciones Patológicas I	120	8	360
4.2	Toxicología de los alimentos	90	6	Formulación y desarrollo de alimentos	90	6	Alimentación Institucional	60	4	Nutrición en situaciones Patológicas II	120	8	360

5.1	Educación para la salud y Economía familiar	60	4	Taller de Psicología Aplicada	60	4	Práctica Profesional	300	20	Seminario y Trabajo Final	240	8	720
5.2	Ética	60	4										

<i>CARGA HORARIA TOTAL ASIGNATURAS OBLIGATORIAS</i>	3.450
CARGA HORARIA TOTAL ASIGNATURAS OPTATIVAS/ELECTIVAS	300
<i>CARGA HORARIA TOTAL DE LA CARRERA</i>	3.750

Asignaturas Optativas/Electivas: se contempla el cursado de asignaturas optativas/electivas, equivalentes a 300 horas, debiendo corresponder al menos 90 horas al área de Formación General y al menos 180 horas al área de Formación Disciplinar; podrán cursarse a partir del período lectivo 1.2, debiendo cumplimentarse solamente los requisitos establecidos por sus correlatividades.

ANEXO II

Antecedentes de Proyectos de Extensión realizados por las Carreras de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas y de otras unidades académicas de la U.N.L. vinculados a temáticas de la Nutrición:

Año	Programa	Director	Nombre del Proyecto	Unidad Académica
2013	Alimentos de interés social	Liliana del Valle Ortigoza	Educación alimentaria, nexo entre universidad y comunidad: una propuesta didáctica	FBCB
2013	Adultos mayores	María de los Angeles Candiotti	Educación nutricional en adultos mayores de Barrio Centenario	FBCB
2013	Alimentos de interés social	Silvina María Malisani	Retomar y fortalecer el rol de la familia como educadora de hábitos saludables, a través del regreso "a comer en el hogar"	FCE
2013	Derechos Humanos	Rolando J. González	Estrategias para garantizar la seguridad alimentaria en comedores institucionales	FIQ
2013	Equidad en Salud Alimentos de Interés Social Educación y Sociedad	Lilian Sara Cadoche	Modelo educativo para promover el consumo de la carne de Pescado en escolares	FCV
2013	Equidad en Salud	María del Carmen Contini	Nutrición familiar saludable	FBCB
2012	Equidad en Salud	Marcela Inés Martinelli	Promoción de desayuno y colación saludables en	FBCB

			escolares de la ciudad de Santa Fe	
2012	Equidad en Salud	Florencia Cuneo	Proyecto BROTES: colores que alimentan. Prácticas de Extensión en pro de la alimentación saludable de escolares del municipio de Santa Fe	FBCB
2012	Alimentos de Interés Social	Alicia Norma Guibert	Programa de mejoramiento nutricional con Amaranto en comedores infantiles	EUA

A continuación se detallan las Prácticas de Extensión de Educación Experiencial propuestos por las Carreras de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas para ser desarrollados durante el 2015 y 2016, vinculados a temáticas de la Nutrición y otros temas de interés:

- ✓ “Ayudar-T”: Aprendiendo sobre discapacidad para luego emprender la fabricación de productos de apoyo.
- ✓ Educando nuevos ciudadanos: La revalorización del patrimonio natural y cultural local: Conociendo al Irupé.
- ✓ Estrategias didácticas de nutrición en jardines maternas y educación inicial: El juego como propuesta de acción.
- ✓ Inquietxs: derechos en movimiento
- ✓ Práctica promocional de salud y derechos de Terapia Ocupacional
- ✓ Prácticas académicas en espacios productivos vinculados con la biotecnología:
- ✓ Aprendizaje experiencial en la cervecería Santa Fe
- ✓ Problemáticas alimentarias e imagen corporal

ANEXO III

Res. "C.D." N° 705/2013: Plan de Estudio de Asignatura Alimentación Institucional

OBJETIVOS

Conceptuales:

Se espera que los alumnos puedan:

- Conocer la estructura del equipamiento en cada una de las áreas de los servicios de alimentación.
- Conocer la tipología necesaria para organizar una correcta compra de la materia prima.
- Conocer las normas de saneamiento, higiene y bioseguridad alimentaria, edilicia, de equipamiento y personal.
- Conocer la aplicación de las leyes vigentes, respecto de derechos y obligaciones del personal.

Procedimentales:

Se espera que los alumnos logren habilidad para:

- Aplicar métodos lógicos de planificación y organización de las áreas en los diferentes servicios de alimentación.
- Planificar menús para comunidades según patología, grupo étnico, tipo de servicios, cantidad, calidad y tendencias socioculturales y económicas.
- Identificar las motivaciones de la conducta alimentaria del cliente para mayor satisfacción de sus expectativas.
- Realizar la planificación de compras y el control de stock.

Actitudinales:

Se espera que los alumnos logren:

- Reconocer los factores que influyen en la estructura de costos de un servicio de alimentación.
- Reflexionar sobre la problemática de salud a nivel de los servicios de alimentación.
- Reconocer la importancia de la participación activa del Licenciado en nutrición en los equipos interdisciplinarios de salud.
- Desarrollar un pensamiento crítico y reflexivo.

CONTENIDOS TEMÁTICOS DE LA MATERIA:

Unidad N° 1: “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA- CARACTERIZACIÓN y ESTRUCTURA”

Definición, Misión, Objetivos, Funciones, y Esquema de conducción

Administración: Diagnóstico, Planificación, Funcionalidad, Registros, Controles.

Clasificación del servicio según el gerenciamiento y según el modo de preparación.

Unidad N° 2: “PLANTA FISICA E INFRAESTRUCUTRA”

Ubicación de la cocina dentro de la institución, características constructivas, instalaciones y servicios.

Sectorización de la cocina, línea de producción primaria y secundaria, lactario, alimentación enteral, office de alimentación, comedores, oficinas, consultorio.

Análisis físico y funcional. Flujograma de alimentos. Simbología, planos.

Unidad N 3: “EQUIPAMIENTO”

Unidades de control, Unidades de conservación por frío y conservación en caliente, Unidades de trabajo mecánico, Unidades de cocción, Equipo menor, Unidades de distribución y Unidades de servicio.

Equipamientos por sector. Especificaciones técnicas. Gastos de reparación y mantenimiento.

Equipos y vajilla utilizados en servicios de catering, bares, restaurantes.

Unidad N 4: “RECURSOS HUMANOS”

Esquema de conducción. Categoría Profesional y no profesional. Funciones. Fases en la dirección del personal: diseño de los cargos, descripción del puesto. Factores que determinan la dotación. Proceso de empleo: reclutamiento, adiestramiento y capacitación continua.

Criterio para definir el número de personal profesional y no profesional.

Unidad N 5: “PLANIFICACIÓN DE MENÚS”

Perfil de la institución y características del servicio. Modalidad en el diseño de menús. Planificación del programa de menús: cantidad de lista de comidas, estandarización de recetas y porciones. Lineamiento general de técnica dietética Factores que afectan el cálculo de volúmenes. Diagrama del mosaico y utilidad.

Unidad N 6: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ASISTENCIALES Y COMERCIALES”.

Alimentación asistencial y geriátricos: Tipos de establecimiento. Manual de dietas. Tipificación de regímenes para población sana y enferma. Planillas de administración. Organización del Comedor en Escuelas, Jardines y fábricas: Características de los servicios, tipos de asistencia alimentaria.

Servicios de alimentación comerciales.

Unidad N 7: “COMPRAS”

Factores del servicio que determinan la compra. Estándares de calidad. Especificaciones. Análisis de mercado: relación con los proveedores. Métodos de compra.

El Inventario y su administración. Controles. Política o sistemas de compras. Contratación de los Servicios de Alimentación y Nutrición. Licitaciones: Pliego de condiciones.

Unidad N 8: “COSTOS”

Clasificación de los costos. Componentes de la estructura de costos: Materia Prima, Menú, Productos y servicios, Personal. Contribuciones. Control de gastos de operación: Directos e indirectos. Contabilidad de costos. Facturación.

Unidad N 9: “NORMATIVAS Y GESTIÓN DE LA CALIDAD” Normativas obligatorias y voluntarias.

Manejo de plagas. POES (Procesos Operativos Estandarizados de saneamiento); BPM (Buenas Prácticas de manufactura); HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control); Normas ISO 9.001 – ISO 22.000.

Anexo IV

Propuesta de una Práctica de Extensión de Educación Experiencial en la Asignatura Alimentación Institucional

-Unidad Académica:

Dirección de Extensión de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral.

1-Título de la propuesta:

Título: “Alimentación segura y saludable para la comunidad de la Escuela Especial N° 2009.”

2-Enunciación breve de la temática que se abordará:

El presente trabajo abordará los siguientes temas:

- Alimentación Segura y Saludable
- Educación Alimentaria y Nutricional
- Discapacidad

3- Identificar el o los problemas que se pretende abordar:

El estado de nutrición es un determinante en la función del organismo y de la calidad de vida, sobre todo cuando se tiene algún padecimiento o incapacidad involucrada.

Uno de los problemas que se ha observado tiene que ver con la falta de información y capacitación de los asistentes escolares (personal no docente) que trabajan en el ámbito del comedor, siendo de suma importancia que las personas que asiste a esta población, de mayor vulnerabilidad y con discapacidad, se encuentren debidamente formados en el diseño de menús saludables, menús para celíacos y diabéticos y la aplicación de prácticas higiénicas en la elaboración de comidas.

Una de las modalidades de enseñanza más utilizadas en las Escuelas Especiales es el taller; en la Escuela N° 2009 se brinda un taller de alimentación todas las semanas, sin embargo, según la opinión de los directivos, los hábitos alimentarios en los alumnos se presentan **como otro problema a abordar desde el proyecto.**

En relación a esto se utilizará el taller como punto de partida para fortalecer la educación alimentaria y lograr que esta temática sea abordada de manera transversal desde el comedor escolar hasta el aula.

Se pretende que el comedor escolar sea un ámbito integrado a la escuela, donde no sólo se brinde una asistencia alimentaria, sino además constituya un espacio de aprendizaje, de sociabilización, de solidaridad y de comensalidad.

De acuerdo a la información brindada por los docentes y directivos, algunos papás han sido alumnos de la escuela y tiene diferentes grados de discapacidad, **siendo un problema más** a la hora de intentar que las prácticas adquiridas por los alumnos en la escuela se repliquen en sus hogares.

En este sentido se trabajará con toda la comunidad educativa de la escuela sede: cuerpo directivos, plantel docentes y asistentes escolares, alumnos y padres y/o tutores o encargados; centrando el objetivo de la propuesta en la formación de agentes multiplicadores, de modo de generar recursos humanos capacitados en temas relacionados a alimentación segura y saludable, en todos los ámbitos de la Institución. De esta manera, las personas formadas, podrán a su vez transmitir los conocimientos adquiridos a sus pares o a otras personas que integran la comunidad educativa.

4- Identificación de las potencialidades de la Institución y de las personas en el territorio que formarán parte de la propuesta

ESCUELA ESPECIAL n 2009	INSTITUCIÓN	PERSONAS
<p>POTENCIALIDADES</p>	<p>A pesar de ser una de las Escuelas más viejas de Santa Fe, la Infraestructura es adecuada y ha recibido subsidios para su remodelación.</p> <p>La cooperadora y los docentes orientan a los padres en el cuidado y protección integral de sus hijos.</p> <p>El 50 % de los alumnos están integrados a escuelas de enseñanza normal.(programa de inclusión)</p>	<p>La escuela cuenta con un grupo de profesionales: psicólogos, psiquiatras, psicopedagogos que realizan un seguimiento a cada alumno.</p> <p>Los docentes y directivos se ocupan de los casos de mayor vulnerabilidad coordinando la atención con otros programas sociales.</p> <p>Los asistentes escolares</p>

	<p>La escuela cuenta con el Programa de Asistencia Alimentaria (desayuno /almuerzo)</p> <p>La escuela recibe donaciones de vecinos y negocios del Barrio.</p>	<p>(personal no docente) adaptan los menús a las necesidades que presentan los alumnos según las patologías como celíacos, diabéticos.</p>
--	---	--

5-Justificar la estrategia para la acción:

Las problemáticas presentes en la Institución se abordarán a través de un equipo interdisciplinario formado por: directivos, docente y profesionales de la Institución, docente de la **cátedra “Alimentación Institucional”**, docentes de la **cátedra “Educación para la salud y Economía Familiar”** de la Lic. en Nutrición perteneciente a la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, docentes de la **cátedra “Teoría de Terapia Ocupacional IV” (intervención en salud mental)** de la Carrera de Lic. en Terapia Ocupacional y estudiantes de las Carreras mencionadas, pertenecientes a la Universidad Nacional del Litoral.

La estrategia de acción será la implementación de talleres lúdicos- participativos, adaptados a los diferentes destinatarios.

También se confeccionarán materiales de difusión sobre los contenidos abordados en el proyecto.

6-Situación previa a la propuesta

La Escuela N° 2009 Dr. Bernardo de Monteagudo imparte educación especial, la discapacidad que presentan los alumnos es mental y motora permanente, además existen otras patologías vinculadas como obesidad, bajo peso, diabetes, celiaquía.

En este sentido es oportuno mencionar lo establecido en la Ley de Educación vigente:

“La Educación Especial es la modalidad del sistema educativo destinada a asegurar el derecho a la educación de las personas con discapacidades, temporales o permanentes, en todos los niveles y modalidades del Sistema Educativo. La Educación Especial se rige por el principio de inclusión educativa, de acuerdo con el inciso n) del artículo 11 de esta ley. La Educación Especial brinda atención educativa en todas aquellas problemáticas específicas que no puedan ser abordadas por la educación común. El Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, en acuerdo

con el Consejo Federal de Educación, garantizará la integración de los/as alumnos/as con discapacidades en todos los niveles y modalidades según las posibilidades de cada persona". (Ley de Educación Nacional N° 26.206, art. 42).

La escuela tiene como misión brindar una formación integral, orientada al desarrollo de la persona, favoreciendo la adquisición de aprendizajes sociales y escolares que posibiliten su inclusión en los niveles inicial, primario, secundario y en los diversos ámbitos de la vida familiar y comunitaria.

El establecimiento educativo está subvencionado por el estado provincial, mantiene una matrícula en los últimos años de 130 alumnos aproximadamente, el 50% de los alumnos de nivel Primario, asisten a escuelas primarias comunes a través del Programa de Integración Escolar, actualmente son 66 alumnos los que concurren a la Escuela Especial.

El Establecimiento educativo recibe alumnos de 6 a 14 años, que provienen, en muchos casos, de familias de clase socioeconómica media y baja. Algunos familiares de los alumnos reciben beneficios y ayudas a través de becas educativas, subsidios por discapacidad, asignaciones familiares.

La Institución está incluida en el Programa de Asistencia Alimentaria del Ministerio de Educación de la Provincia, mediante el cual se brindan dos tipos de prestaciones: La copa de Leche (desayuno y/o merienda) y el comedor escolar (almuerzo) en una jornada educativa que comienza a las 8,30 hs y se extiende hasta las 16,30 hs, organizado en dos turnos, mañana y tarde.

La cooperadora de la escuela está integrada por un grupo reducido de padres que colaboran con la Institución efectuando un aporte mínimo que muchas veces no alcanza para solucionar problemas de reparación o insumos de elementos.

7-Propósitos de la propuesta

-Responder a las necesidades de la Escuela Especial N° 2009 "Dr. Bernardo de Monteagudo", aportando conocimientos, soluciones y valores de manera que sea una contribución efectiva al desarrollo y progreso de la comunidad educativa en su conjunto y su enriquecimiento cultural.

-Favorecer la vinculación entre diferentes instituciones, para la construcción y confección de propuestas didácticas destinadas a mejorar la incorporación de hábitos alimentarios de la población escolar.

-Promover la elaboración de menús variados y coloridos en el comedor escolar, como parte de la educación alimentaria y nutricional.

-Generar instancias de capacitación en materia de nutrición para docentes, asistentes escolares y padres de los alumnos mediante una propuesta de aprendizaje-servicio.

8- Qué objetivos de aprendizaje se persigue

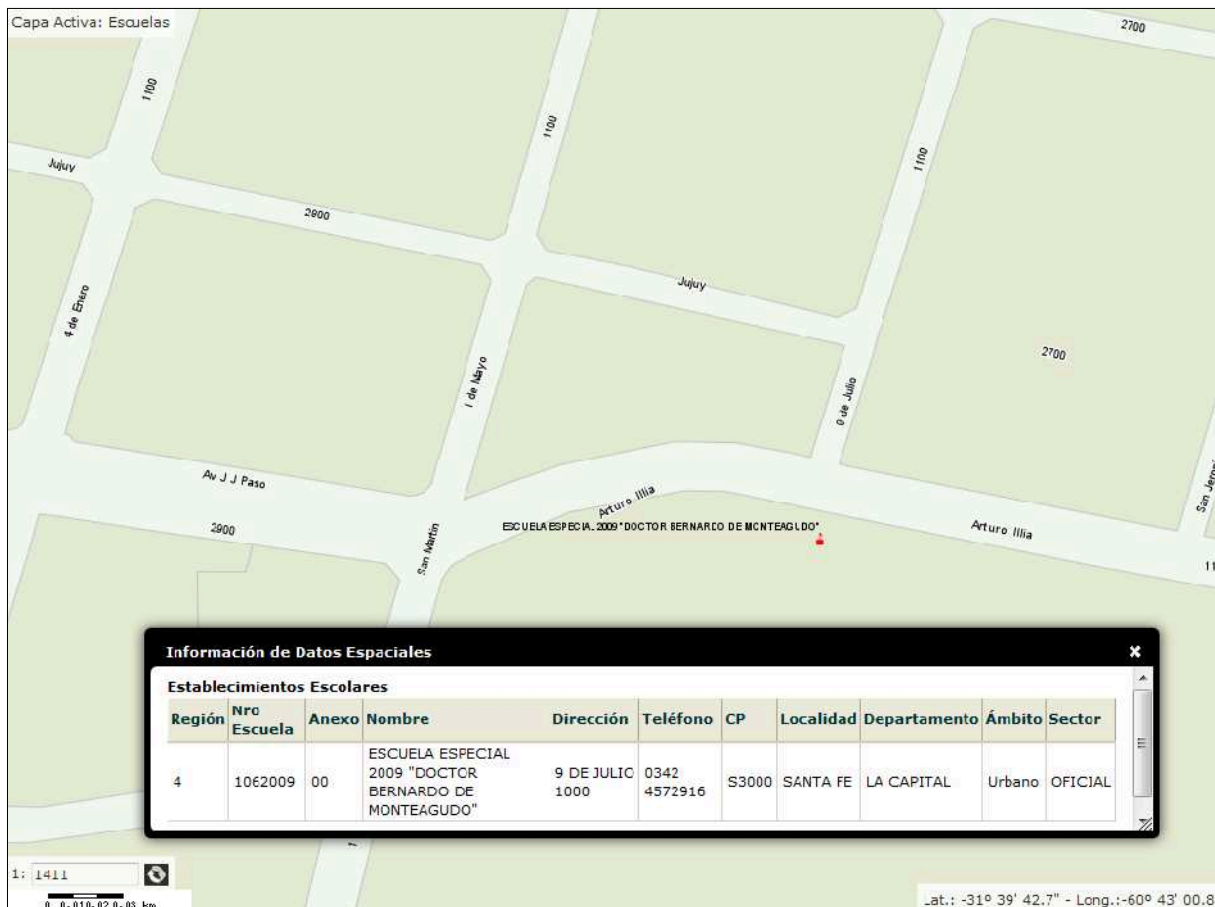
Que los alumnos sean capaces de:

- 1- Reconocer las problemáticas y necesidades que presenta la Escuela vinculada al comedor escolar como así también los problemas alimentarios más frecuentes en los alumnos.
- 2- Resolver, en el contexto real de la institución educativa, situaciones problemas que les promuevan aprendizajes relevantes.
- 3- Hacer uso de las habilidades del razonamiento crítico, del conocimiento académico aplicado al análisis de los menús del comedor escolar.
- 4- Construir material didáctico, de participación colectiva, juegos y guiones con contenido sobre la alimentación saludable y pautas alimentarias para las personas celíacas y diabéticas.
- 5- Participar en grupos interdisciplinarios y poner en práctica los valores humanos y éticos, valorando su compromiso profesional.

9-.Qué tipos de servicio se espera que el alumno haga:

1. Participar en la planificación de las actividades con los diferentes actores del medio social.
2. Realizar talleres de capacitación con los asistentes escolares, referidos a la planificación del menús normal y dietas especiales

3. Realizar talleres de capacitación con los docentes y directivos referidos a la Educación Alimentaria Nutricional y el cambio de hábitos.
4. Realizar talleres lúdicos de educación alimentaria con los alumnos de la escuela.
5. Organizar y participar en la realización de la merienda saludable con los padres.
6. Participar en el diseño y planificación del material de difusión.



10- Localización de la Institución

La Escuela Especial N° 2009 “Dr. Bernardo de Monteagudo”, está situada en el extremo oeste del Parque Dr. Manuel Belgrano, Barrio Sur de la Ciudad de Santa Fe, a una distancia de diez cuadras del centro comercial y a cinco cuadras de la Casa de Gobierno, sobre calle 9 de Julio 997.

El edificio que hoy alberga a la Escuela data del siglo XVIII, y es una de las tres viviendas coloniales que sobreviven en la Ciudad de Santa Fe, la casa fue construida en el período colonial por Don Juan de Ceballos.

En el año 1938 se crea la Escuela N° 10 “Dr. Bernardo de Monteagudo”, su organización presentaba sólo algunas características especiales, desde ese momento comenzaron a recibir alumnos con discapacidad mental, el día 19 de Julio del 2013 la Escuela cumplió 75 años de trayectoria.

El radio escolar que atiende la Institución está ubicado en la zona sur-oeste de la Ciudad de Santa Fe, delimitada al norte por calle Bv. Gálvez y Pellegrini, noroeste la Av. López y Planes hasta Iturraspe, al oeste el Río Salado y al sur la Av. De Circunvalación, incluye también La Guardia, Colastiné y Rincón.

11. Investigar cuáles son las demandas de la comunidad en las que se puede contribuir.

- Falta de formación específica de los asistentes escolares en la planificación de menús económicos y saludables y dietas especiales.
- Elementos que ayuden a fomentar la alimentación saludable y variada en los alumnos.
- Concientización de los padres sobre la importancia de una dieta variada, económica y completa para sus hijos.

12. ¿De qué manera la universidad puede contribuir al desarrollo local? * ¿Qué servicios se van a realizar

- Capacitación al personal asistentes escolares que trabajan en la comedor escolar de la escuela a fin de optimizar los recursos disponibles
- Formación de docentes y directivos en la importancia de la Educación Alimentaria escolar, reforzando las prácticas que se viene desarrollando en la escuela
- Fomentar el uso de alimentos locales y regionales y de estación, ya sea para el consumo en la escuela como en los hogares de los niños.
- Fomentar la implementación de huertas familiares como recurso de autoconsumo y subsistencia.

- Brinda información a docentes y padres sobre experiencias positivas de cooperativismo y producción de alimentos a partir del trabajo de personas discapacitadas.

13-Equipo extensionista:

CARGO	NOMBRE	TITULO	CÁTEDRA	ACTIVIDADES A CARGO (contactos)
Directora	Calleja, María Sol	Lic. en Nutrición	Profesor Adjunto de A.A.I. –	Directora del proyecto y responsable de su ejecución. msolcalleja@hotmail.com
Co – director	Mántaras, Pilar María	Lic. en Nutrición	Jefe de trabajos Prácticos de la A.A.I.-	Realizar las funciones delegadas por la directora del proyecto y acompañarla en todas las decisiones. pilimantaras@hotmail.com
Coordinadora	Galán, María Gimena	Lic. en Nutrición	Jefe de trabajos Prácticos de la A.A.I.	Coordinar las actividades con las docentes de otras asignaturas y carreras y coordinar el trabajo con los estudiantes, acompañar a los alumnos en el trabajo de campo. gimegalan@hotmail.com
Docente de la Lic. en Nutrición	Pacheco, Jimena	Lic. en Nutrición	Profesor Adjunto de Asignatura Educación para la Salud y Economía Familiar	Asesorar sobre los contenidos seleccionados para realizar Educación Alimentaria con los alumnos de la Escuela; acompañar a los estudiantes para realizar las actividades con los escolares en la Institución.
	Belart, Miriam	Lic. en Terapia Ocupacional	Jefe de trabajos Prácticos de la Asignatura “Teoría de Terapia Ocupacional IV”	Planificación, coordinación de las actividades lúdicas destinadas a los alumnos de la Escuela; acompañar a los estudiantes para realizar las

Docentes de la Lic. en Terapia Ocupacional			(intervención en salud mental)	actividades con los escolares en la Institución
	Serra, Cecilia Angeles	Lic. en Terapia Ocupacional	Profesor Adjunto materia "Teoría de Terapia Ocupacional IV" (intervención en salud mental)	miriambelart@yahoo.com.ar
Alumnos estudiantes		Lic. en Nutrición	A.A.I.	Participarán en la planificación y realización de los talleres propuestos y en la confección del material de difusión y en el trabajo en terreno
Alumnos estudiantes		Lic. en Terapia Ocupacional	Materia "Teoría de Terapia Ocupacional IV" (intervención en salud mental)	Participarán en la planificación y realización de los talleres con los alumnos y padres.
Dirección de extensión	Dezar, Gimena	Bioquímica, Lic. en Nutrición	FBCB	Asesorar en la planificación del proyecto y coordinar con la secretaría de extensión extensión@fbc.unl.edu.ar

14-Participación: Alumnos de la Asignatura Alimentación Institucional

Se convocará a participar a todos los alumnos que estén cursando la Asignatura "Alimentación Institucional". Por la cantidad de alumnos de las últimas cohortes (70 aproximadamente), se organizarán grupos de trabajo coordinados por los docentes-tutores en función de las actividades planificadas.

Para determinar en qué grupos de actividad participarán los alumnos se tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- Currículum vitae y antecedentes de participación en otros proyectos de extensión de similares características.
- Entrevista personal a fin de dar a conocer el proyecto y observar el grado de interés y compromiso de cada alumno, sus expectativas sobre el proyecto de

educación experiencial, sus cualidades personales y sociales y su voluntad en la participación del trabajo en terreno.

- Disponibilidad de días y horarios para participar de las actividades.

Se contará además con 3 alumnos de la Lic. en Terapia ocupacional, que hayan cursado la materia “Teoría de Terapia Ocupacional IV” (intervención en salud mental).

Se trabajará sobre dos etapas con los alumnos:

- Primero: Se informará a los alumnos sobre los objetivos del proyecto, su participación y el trabajo que deberán realizar en la comunidad, además de los objetivos pedagógicos que se esperan alcanzar.
- Segundo: Se realizará un taller centrado en las prácticas de Extensión de Educación Experiencial, con el objetivo de que los alumnos conozcan la modalidad propuesta y las características que contempla la misma.

Se organizarán dos grupos de alumnos, un grupo que participará de las actividades que se realizarán en el turno mañana y otro grupo para el turno tarde.

También se pondrá a disposición de cada grupo de alumnos los docentes (tutores) que acompañarán las actividades tanto en su etapa de planificación como en terreno.

Los estudiantes participarán de las reuniones del equipo, y serán los responsables de elaborar los materiales para cada uno de los talleres, los materiales de difusión teniendo en cuenta los contenidos curriculares, y realizarán las capacitaciones en la Institución, todas las actividades serán supervisadas por el docente tutor.

15. Beneficiarios del proyecto:

Los beneficiarios del Proyecto serán los integrantes de la comunidad educativa de la Escuela Especial N° 2009 “Dr. Bernardo de Monteagudo” correspondiente a planta escolar:

Directamente:

- Cuerpo directivo: integrado por una Directora y dos Vice directoras,
- Plantel docente: compuesto por un total de 16 Maestro de enseñanza diferencial, para niños con discapacidad mental.

- Asistentes escolares: que suman un total de 6 personas entre porteros, cocineros, celador y ayudante de cocina.

Indirectamente:

- Alumnos que asisten a la Escuela: siendo en la actualidad alrededor de 66.
- Padres y/o tutores vinculados a la comunidad educativa.

16. Incorporación curricular

- ¿Quiénes van a participar?, Carreras, Cátedras y Contenidos curriculares relacionados.

Carreras	Asignatura	Contenidos curriculares relacionados
Lic. en Nutrición	Alimentación Institucional	Diseño y planificación de menús. Menús celíaco y diabético Costo y Calidad en los servicios de alimentación
	Educación y economía familiar	Diseño de técnicas didáctica para la educativas alimentaria nutricional
Lic. en Terapia Ocupacional	Salud Mental	Abordaje terapéutico a personas con discapacidad mental

17. Instituciones participantes

- **Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe:** aval para la realización de las actividades propuestas en la Escuela Especial N° 2009 Dr. Bernardo Monteagudo. Escuela Especial N° 2009 Dr. Bernardo Monteagudo, aval de la institución.

Universidad Nacional del Litoral: Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas- Carrera Licenciatura en Nutrición-

Cátedra: "Alimentación Institucional"

Cátedra: "Educación Alimentaria y Economía Familiar"

Escuela Superior de Sanidad "Dr. R. Carrillo": Carrera Licenciatura en Terapia Ocupacional-

Cátedra: “Teoría de Terapia Ocupacional IV” (intervención en salud mental).

18. Período de realización

Duración: 1 año – fecha de inicio Febrero 2016 a Julio del 2016

Actividad	Meses											
	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J
1	X											
2	X	X										
3			X	X								
4				X								
5					X							
6							X					
7								X	X			
8										X	X	X

X*1 Presentación del informe final.

Descripción de las Actividades:

- 1) Desarrollo de reuniones de capacitación sobre el proyecto a implementar, con los estudiantes, becarios y grupo extensionista.
- 2) Planificación, organización y puesta en marcha de talleres sobre pautas para una alimentación saludable destinados a docentes, directivos y asistentes escolares de la institución. A partir de la aplicación de técnicas participativas de dinámica grupal (lluvia de ideas, exposición dialogada, dramatización, puesta en común), se abordará como tema el óvalo de la alimentación saludable y se trabajará con los mensajes para una alimentación sana contenidos en la “Guías alimentarias para la población argentina – año 2000”. En el proceso de planificación y organización se plantearán objetivos

educacionales a alcanzar con la actividad y se definirán las técnicas a implementar y el material educativo a utilizar. A cargo de docentes y estudiantes de la Asig. Alimentación Institucional y de la Asignatura Educación y Economía Fliar.

- 3) Planificación, organización e implementación de talleres lúdicos dirigidos a los alumnos de la Institución. Los mismos serán realizados por las Licenciadas en nutrición y las Licenciadas en terapia ocupacional, se seleccionarán juegos, cuentos, títeres, obra de teatro y/o canciones para abordar la temática de la alimentación saludable con los alumnos de la escuela. Se tomará como eje para guiar la actividad, el taller de alimentación que la Institución tiene implementado en su currículo. A cargo de docentes y estudiantes de la Asignatura Alimentación Institucional y de la Asignatura Educación y Economía Fliar. Y de la Asignatura Salud Mental y del equipo de docentes y profesionales de la Escuela
- 4) Planificación, organización y puesta en marcha de talleres sobre pautas para una alimentación saludable destinados a los familiares de los niños que asisten a la institución. Se utilizarán técnicas y material educativo similares a los usados en el taller para el personal de la escuela. A cargo de docentes y estudiantes de la Asignatura Alimentación Institucional y de la Asignatura Educación y Economía Fliar. Y de la Asignatura Salud Mental y del equipo de docentes y profesionales de la Escuela
- 5) Planificación, organización e implementación de talleres sobre “Buenas prácticas de manufactura” seleccionarán las técnicas participativas de dinámica grupal tales como lluvia de ideas, exposición dialogada, puesta en común, entre otras y diseñarán el material educativo para el desarrollo del taller. A cargo de docentes y estudiantes de la Asignatura Alimentación del equipo de docentes de la Escuela
- 6) Asesoramiento en el diseño del programa de menús, optimizando los recursos disponibles. Las Licenciadas en nutrición y los alumnos estudiantes, conjuntamente con el personal encargado de la elaboración de las comidas en la institución, realizarán un programa de menús teniendo en cuenta los contenidos trabajados en los talleres, las patologías prevalentes o potencialmente prevalentes en los alumnos de la institución, las cuales requieran una adaptación del menú general y los gustos, preferencias y aversiones alimentarias de los niños. Se considerarán además las normativas vigentes por el Ministerio de Educación, utilizando los recursos disponibles en la institución (equipamiento, presupuesto, materia prima, recurso humano). A cargo de docentes y

estudiantes de la Asignatura Alimentación, asistentes escolares y el equipo de docentes de la Escuela.

7)-Confeción de material educativo: folletería, banners y carteles para la Institución, los mismos contendrán los contenidos trabajados en los talleres, y servirán como material de divulgación para la Institución. A cargo de docentes y estudiantes de la Asignatura Alimentación Institucional y de la Asignatura Educación y Economía Fliar. Y de la Asignatura Salud Mental y del equipo de docentes y profesionales de la Escuela

8-Reunión con los directivos de la Escuela para realizar una evaluación de los resultados obtenidos en la aplicación del proyecto. Elaboración de conclusiones. Se diseñarán instrumentos que permitan: evaluar la adquisición de conductas saludables en relación a la alimentación por parte de los beneficiarios del proyecto; la implementación, ventajas y desventajas del programa de menús; la aceptación de los menús servidos por parte de los alumnos de la escuela y la implementación de conductas higiénicas por parte del personal de cocina. A cargo de docentes y estudiantes de la Asignatura Alimentación Institucional y de la Asignatura Educación y Economía Fliar. Y de la Asignatura Salud Mental y del equipo de docentes y profesionales de la Escuela

20. ¿Quién y cómo los van a supervisar?,

Los docentes serán los tutores y supervisarán a los alumnos y también efectuarán un monitoreo de las actividades que se llevan a cabo en la escuela con la participación de los actores del medio.

Se utilizará la observación para supervisar las actividades realizadas y se tendrá en cuenta algunos criterios generales y otros específicos según la actividad y los destinatarios como: forma de presentación de los actores y de la actividad, lenguaje y comunicación utilizada, elementos y materiales para realizar la actividad, tiempo destinado a la actividad.

También se solicitará al personal directivo su colaboración en el seguimiento de las actividades llevadas a cabo de manera conjunta por los alumnos, docentes del proyecto y personal de la escuela.

21. ¿Cómo se va a evaluar el trabajo de los estudiantes, tanto el aprendizaje como la calidad del servicio?

A- Evaluación de aprendizajes: Instrumentos.

Instrumento	Indicadores/criterios	Valoración	Quiénes evaluarán
<p>Guía de observación de supervisores</p> <p>Qué quiero lograr en el alumno</p>	<p>-Incentivar las habilidades del razonamiento crítico, del conocimiento académico previos y de la observación reflexiva.</p> <p>-Vincularse e interactuar con los participantes de otras asignaturas, analizando los modos de intervenir.</p> <p>-Asumir de manera responsable y consciente su participación y la resolución de los problemas que se presenten.</p> <p>-Poner en práctica los valores humanos y éticos, estimulando su compromiso profesional con los sectores menos favorecidos.</p>	<p>Adecuado</p> <p>Inadecuado</p>	<p>Docentes del proyecto y directivos de la escuela</p>
<p>Presentación de informes escritos por parte de los alumnos</p> <p>Qué debe saber y hacer el alumno</p>	<p>-Grado de participación en las distintas instancias</p> <p>-Cómo se vinculan con el medio y otros actores</p> <p>- Tipo de lenguaje utilizado en el medio social</p> <p>-Disposición para saltar los problemas imprevistos</p> <p>- Adaptación a las características de la Institución en relación a la infraestructura y recursos físicos u otras limitantes.</p> <p>- Adaptación a los días y horarios dispuestos por la Institución para trabajar</p> <p>- Forma de distribución de las tareas dentro de un grupo de trabajo</p> <p>- Tipo de actitud para trabajar (solidaria y mancomunada)</p> <p>- Formas de incluir a los actores del medio en las actividades desarrolladas</p> <p>- Actitud para escuchar y valorar los saberes y experiencias que expresan los actores del medio.</p> <p>- Incorporación de recursos electrónicos como videos, CD´s.</p>	<p>Buenos</p> <p>Regular</p> <p>Malo</p>	

Plan acción Qué tiene que aprender el alumno	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los contenidos curriculares en las actividades realizadas en el medio - Habilidad para la resolución de los problemas presentes en el medio - Utilización de la bibliografía de la cátedra para la planificación de las actividades -Tipos de elementos o materiales utilizados para los talleres 	Bueno Regular Malo	Docentes y personal directivo de la escuela
Mesas de análisis y reflexión, e etapas intermedias y al final del proyecto	<ul style="list-style-type: none"> -La mesa de análisis y reflexión se implementará en la etapa de diagnóstico, durante la realización de los talleres y al final de proyecto. - Tiene como finalidad conocer cómo los alumnos van cumpliendo con los objetivos de aprendizaje propuestos. 	Participa Poca participación No participa	Docentes del proyecto, directivos de la escuela y alumnos

B . Evaluación de la calidad del servicio.

Instrumento	Criterios a evaluar	Trabajo de campo	Valoración
Guías de observación	Lista de verificación sanitaria.	Controlar la aplicación de las BPM (buenas prácticas de manufactura) en el sector de la cocina-comedor	Adecuado Inadecuado
Análisis de la planificación de los menús realizada por los asistentes escolares	Verificar la calidad y cantidad de las preparaciones ofrecidas.	<p>Observar la variedad de los alimentos</p> <p>Las diferentes texturas en las preparaciones</p> <p>La combinación</p>	Bueno Regular Malo

		de sabores, aromas y colores.	
Guías de observación del consumo y hábitos alimentarios de los alumnos/as en el comedor.	Porcentaje de consumo de alimentos por parte de los alumnos	Medir el grado de aceptación de los menús brindados, observando el porcentaje de desecho de cada plato	100 % plato 75 % plato- 50 % plato 25% plato 0%- plato-

FBCB

UNL