



Guía de Informe Final de la PEEE.

Título de la propuesta

“Elaboración de conservas alimenticias con recursos propios de la zona junto a la Comuna de Los Laureles y estudiantes del Instituto de Capacitación de Monitores (ICAM)”

Convocatoria, Cuatrimestre y año de desarrollo de la práctica

Convocatoria N° 16 – Segundo cuatrimestre 2023- Desde 07 -08- 2023 hasta 08 - 12 -2023.

Equipo Responsable

- Prof. Adjunto Estela I. Zbinden (Cátedra de Química Analítica)- DNI 14162324
- Prof. Adj. Ana Cristina Magneago (Cátedra Química de los Alimentos)- DNI 23651568
- Docente Adsc. María Cecilia Pivadori (Cátedra de Práctica Final)- DNI 35.770.140
- Prof. Adj. María Elena Landi- (Cátedra de Idioma: Inglés)- DNI 11.879.376

Unidades Académicas/Carreras /Asignaturas y/o Espacio Curricular/ Ubicación en el plan de estudios.

Centro Universitario Reconquista Avellaneda/UNL- Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos

Asignaturas involucradas:

- Química de Alimentos: segundo año- segundo cuatrimestre
- Química Biológica: segundo año- segundo cuatrimestre
- Práctica Final de Laboratorio: tercer año- segundo cuatrimestre
- Idioma: Inglés (desde la Práctica Final)

Cantidad de estudiantes que han participado en la propuesta (anexar nómina de estudiantes con Apellido, Nombres y DNI)

Secretaría de Extensión y Cultura

San Jerónimo 3231
S3000FQQ - Santa Fe, Argentina
+54 (0342) 4575137/38
extensionsyc@unl.edu.ar



Apellido	Nombres	DNI
Andino	Milvana	38814560
Cusit	Lautaro Rubén	45214301
Duarte	Vanesa Leonela	37713074
Escobar	Elías Cruz	44654024
Martinez	Lucila Eugenia	44996451
Mendoza	Marlene Solange	44307388
Miranda	Ramiro Ignacio	45268232
Perez	Milagros Daiara	45641432
Ramseyer	Gustavo Germán	42610811
Ramseyer	Thiago Nahuel	44524967
Sager	Valentina	45410330
Sager	Virginia Belén	42701498
Saucedo	Ornella Yazmin	44495415
Speranza	Marcelo Alejandro	38375508
Veloso Delssin	Sofía Yael	43283547
Zanel	Bruno Oscar	41860621

Actores sociales no universitarios con los que se desarrollaron las actividades

- Comuna de “Los Laureles”
- ICAM (Instituto de capacitación de monitores) Profesorado en Ciencias Agrarias

Expresa brevemente, cómo se abordaron en la práctica los contenidos curriculares mencionados en la propuesta.



En Química de los Alimentos, se abordó la unidad que refiere a la estructura del alimento a conservar, así como el cuidado de los nutrientes y colorantes naturales mediante tratamiento adecuado. Otros temas abordados fueron los distintos pH utilizados en este tipo de alimentos; los conservantes naturales; la importancia de la esterilización; las reacciones químicas producidas enzimáticas y no enzimáticas.

En Química Biológica, el cuidado de nutrientes durante los tratamientos para una mejor digestibilidad y predisposición de nutrientes presentes; la importancia de su presencia en la conservación de los mismos; el metabolismo de estos y los aportes al organismo.

En Inglés fue propicia la revisión de cada tema para la búsqueda y desarrollo de presentaciones en el idioma, transformando la práctica experiencial en propuesta áulica.

Teniendo en cuenta el enfoque de la educación experiencial, los instrumentos y criterios diseñados ¿Cómo se evaluaron los siguientes aspectos en los estudiantes? Indique con una cruz.

En cuanto al desempeño académico:

Acciones	Posibilidad de seguir construyendo a partir de conocimientos previos	
Participación en la coordinación de actividades	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	
Diseño y elaboración de recursos	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	
Desempeño en las actividades, cooperación, respeto, amabilidad	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	



Incorporación a la práctica experiencial de conceptos estudiados en el aula		
Incorporación de nuevos conceptos durante el intercambio de saberes		
Recopilación y tratamiento de los datos obtenidos		

Evaluación de los aprendizajes de los estudiantes:

- o en relación a los contenidos desarrollados

Totalmente	X
Medianamente	
Nada	

- o En relación al desarrollo personal:

	Totalmente	Medianamente	Nada
--	------------	--------------	------



Capacidad de interacción con los demás actores	X		
Capacidad para el trabajo colaborativo	X		
Compromiso ético	X		

¿Qué valores creen que estuvieron presentes en el desarrollo de la práctica?

En principio el respeto entre pares y las instituciones y sus actores. Se destaca la responsabilidad de los estudiantes en diseñar para cada actividad una presentación acorde y original, así como el desarrollo de la práctica oral, la pérdida del temor y la sencillez en la exposición.

En el desarrollo de cada actividad, el trabajo en conjunto, la generación de nuevos equipos, la destreza adquirida en la utilización de cada herramienta utilizada y también en la preparación de las mismas, a fin de elaborar el listado de insumos necesarios para NO OLVIDAR lo necesario.

¿Cuáles son a su criterio los aspectos más significativos de esta experiencia?

Si bien el diseño de PEEE consta de un cronograma de actividades tentativo, el cual muchas veces no coinciden acordemente con el desarrollo de la asignatura de la cual se genera la idea proyecto, resulta muy significativo el aprendizaje incorporado por el estudiante a través del intercambio generalizado (estudiante- pares- docente-participantes no universitarios), teniendo en cuenta que muchas veces, la práctica antecede a la teoría. Hemos visto cómo esos saberes adquiridos complementan una nueva unidad, dando cuenta no solo del concepto sino también de lo vivenciado, que se traslada al resto del grupo cursante.



Otro aspecto muy significativo es la desenvolvura que va adquiriendo el estudiante conforme se desarrollan estas prácticas, la oralidad frente al grupo, la destreza en la utilización de recursos y utensilios acordes, la respuesta inmediata a la solución de un problema, la coherencia y la toma de decisiones en conjunto.

Se destaca el buen trato entre compañeros, la responsabilidad compartida, el respeto y la cordialidad con todos.

Para cada momento de la propuesta indique cómo se dio la interacción entre todos los participantes del equipo. (universitario y no universitario)

Momento Preliminar	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	
Momento de Desarrollo	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	
Momento Posterior	Totalmente	X
	Medianamente	
	Nada	

¿Qué dificultades se encontraron en el desarrollo de la propuesta? ¿Cómo se solucionaron?

Una de las dificultades fue la movilidad hasta los sitios de encuentro, ya que, aunque el CU-RA cuenta con vehículo propio, no siempre está disponible. En Reconquista, hay una sola línea de colectivos, con horarios escasos en continuidad por lo que los



estudiantes debieron trasladarse en vehículo particular para poder presentar el equipo completo.

Otro inconveniente que tuvimos es la superposición horaria con otras asignaturas los días de encuentros seleccionados por las instituciones, con lo cual debimos generar planillas de actividades externas que permitieran al estudiante, no solo estar cubierto por el seguro, sino también para justificar la inasistencia por superposición de actividades académicas con otros docentes.

Por último, la falta de insumos necesarios que no pudieron tenerse en cuenta en el bajo presupuesto a la fecha fue otro de los inconvenientes. Decidimos realizar las actividades con lo aportado por los participantes, cuidando la diversidad en el recetario y logrando productos variados, de buena apariencia y calidad.

A partir de la práctica realizada: ¿Qué cambios hubo en la situación problema mencionada en la propuesta?

Los estudiantes del profesorado, llevaron esta experiencia para replicar algunas de las recetas realizadas en su estadía en las EFAs (Escuelas de la familia Agrícola de nivel secundario donde los estudiantes del profesorado realizan sus prácticas

Los laureles pudieron llevar adelante los talleres que habían sido solicitados durante varios años atrás, complementando sus saberes y aportando los suyos en un intercambio que resultó muy beneficioso para los integrantes de ambas instituciones.

Los estudiantes aprendieron no sólo conceptos teóricos y prácticos, aprendieron a elaborar las preparaciones y realizar otras solas a partir de lo trabajado en los talleres

En relación a los actores sociales no universitarios:

- A partir de los instrumentos y criterios diseñados, ¿Cómo evaluó el actor no universitario el trabajo realizado con el equipo universitario?

Muy Bueno	X
-----------	---



Bueno	
Regular	
Malo	

- Mencione alguna opinión/comentario/sugerencia realizadas por los actores sociales en relación al trabajo compartido.

- ¿Cómo se sintió con la experiencia de extensión?: me sentí muy bien, disfrute mucho de la actividad.

- ¿Cómo evalúa usted el trabajo realizado con el resto del equipo?: 10.....

.....
Marque con una X

Muy Bueno	X
Bueno	
Regular	
Malo	

- Mencione alguna opinión/comentario/sugerencia: ...podrían enviar más recetas hacia la institución o hacer otras capacitaciones, así como de otras elaboraciones o industrialización ya que nos serviría para implementarlo tanto en la institución o para realizarlo en nuestra casa o microemprendimientos

Marque con una X

Muy Bueno	X
Bueno	
Regular	
Malo	

- Mencione alguna opinión/comentario/sugerencia:.....
NINGUNA SUGERENCIA, SEGUIR FOMENTANDO ESPD ENLUESTROS.



Adjunte al menos dos informes autoevaluativos de los estudiantes. (Se adjunta formulario que puede ser utilizado para que el estudiante realice el informe)

Informe del estudiante participante de la PEEE

Nombre y apellido: Bruno Zanel

D.N.I: 41860621

Título de la PEEE: Dulces y conservas frutales

Fecha de informe: 07/12/2023

Indica cuatrimestre/s y año de participación en la práctica de extensión: 2º año. Tercer cuatrimestre.

Asignatura cursada que fue parte de la práctica de extensión: Química de los Alimentos

Actores sociales no universitarios con los que se desarrollaron las actividades:

¿En qué momentos de la práctica de extensión tuviste participación? Marcar con una x

Momento de Inicio	
Momento de Desarrollo	X
Momento de Finalización	

1. Evalúa tu desempeño en relación con el trabajo técnico –académico que debiste realizar.

Actividad	Posibilidad de seguir construyendo a partir de conocimientos previos		Posibilidad de adaptación a nuevas situaciones		Capacidad de organización del trabajo		Capacidad de gestión de información		Capacidad de registros de datos		Capacidad de ejecución de las acciones planificadas	
Diseño y Planificación de las actividades junto al equipo extensionista	MB		MB	X	MB		MB		MB		MB	
	B	X	B		B	X	B	X	B		B	X
	R		R		R		R		R	X	R	
	M		M		M		M		M		M	
Presentación	MB		MB		MB		MB		MB		MB	



Teórica con explicación oral	B	X	B	X	B	X	B	X	B	X	B	X
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	
Acompañamiento en las actividades desarrolladas en cada encuentro	MB		MB		MB		MB		MB		MB	
	B	X	B	X	B	X	B	X	B	X	B	X
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	

2. Evalúa tu desempeño en relación a tu desarrollo personal (compromiso y actitud):

	TOTALMENTE	MEDIANAMENTE	NADA
Capacidad de escucha frente a las inquietudes expresadas por los participantes	X		
Actitud para la observación y posterior análisis	X		
Capacidad para reconsiderar las posiciones propias en el diálogo con tus pares.	X		
Capacidad para reconsiderar las posiciones propias en el diálogo (con los demás participantes de la práctica)	X		
Capacidad para reconsiderar las posiciones propias durante el desarrollo de las actividades previstas	X		
Adaptación al		X	



territorio			
Adaptación para la realización de actividades.		X	
Capacidad para asumir el trabajo colaborativo	X		
Capacidad para tomar decisiones		X	
Compromiso ético	X		

3. Enuncie dos fortalezas y dos debilidades de la experiencia de extensión.

Fortalezas: Es una forma de involucrarte con la sociedad y aportar un cambio positivo.

Es una experiencia enriquecedora de la cual se puede aprender mucho.

Debilidad: Se realiza en horario de cursada.

4. ¿Cómo te sentiste con esta experiencia?

Me sentí muy bien.

5. ¿Qué consideras que aprendiste?

Además de aprender algunas recetas, conocí nuevas personas y sus realidades. También me sirvió para fortalecer el trabajo en equipo y mejorar la forma de expresar los conocimientos frente a personas fuera del ámbito universitario.



Informe del estudiante participante de la PEEE

Nombre y apellido: Marlene Solange Mendoza

D.N.I: 44307388

Título de la PEEE:

Fecha de informe: 06/12/2023

Indica cuatrimestre/s y año de participación en la práctica de extensión: segundo cuatrimestre de 2do año de la carrera, año 2023

Asignatura cursada que fue parte de la práctica de extensión: Química de los Alimentos

Actores sociales no universitarios con los que se desarrollaron las actividades: ICAM

¿En qué momentos de la práctica de extensión tuviste participación? Marcar con una x

Momento de Inicio	X
Momento de Desarrollo	X
Momento de Finalización	X

1. Evalúa tu desempeño en relación con el trabajo técnico –académico que debiste realizar.



Actividad	Posibilidad de seguir construyendo a partir de conocimientos previos		Posibilidad de adaptación a nuevas situaciones		Capacidad de organización del trabajo		Capacidad de gestión de información		Capacidad de registros de datos		Capacidad de ejecución de las acciones planificadas	
	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X
Diseño y Planificación de las actividades junto al equipo extensionista	B		B		B		B		B		B	
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	
	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X
Presentación Teórica con explicación oral	B		B	X	B		B		B		B	
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	
	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X
Acompañamiento en las actividades desarrolladas en cada encuentro	B		B		B	X	B		B	X	B	
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	
	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X
Socialización y evaluación de las actividades desarrolladas en cada encuentro en la cátedra	B		B		B		B	X	B		B	
	R		R		R		R		R		R	
	M		M		M		M		M		M	
	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X	MB	X

Secretaría de Extensión y Cultura

San Jerónimo 3231

3. Enuncie dos fortalezas y dos debilidades de la experiencia de extensión.

Dos fortalezas: responsabilidad y compromiso

Dos debilidades: timidez e inseguridad para delegar tareas a terceros

4. ¿Cómo te sentiste con esta experiencia?

Fue una experiencia muy buena, donde no solo enseñamos lo que aprendemos diariamente sino que también conocimos más sobre comunidades/instituciones vecinas.

5. ¿Qué consideras que aprendiste?

Considero que aprendí a desenvolverme mucho mejor y tener más confianza a la hora de hablar en público y como mencioné en el punto anterior, aprendí y pude conocer una hermosa institución donde se encuentran personas con grandes valores y que a lo largo de la mañana nos fueron contando sus costumbres y experiencias.



Comentarios o sugerencias

Las PEEE se desarrollan en el equipo construido en el CU-RA de manera dinámica y siempre con mucha alegría y entusiasmo desde cada participante.

Deja en el camino mucho trabajo elaborado imperceptible, esfuerzo, dedicación constante, y también mucho apego entre los participantes del grupo y consolidación de vínculos afectivos hacia las instituciones que nos reciben con tanta calidez.

Es destacable el trabajo de cada integrante, el esmero por el aprendizaje, los momentos de prueba y ajuste, los ensayos de presentaciones, las reuniones a como dé lugar, muchas veces fuera del horario de cursado.

Luego de finalizar cada encuentro, nos retiramos con los brazos cansados, pero con la satisfacción de haber logrado el objetivo propuesto, y entre mate y mate, volvemos a nuestro centro universitario, relevando cada detalle, cada anécdota vivida, que nos insta a preparar el próximo encuentro con experiencia ganada.

Algunos comentarios y sugerencias:

1- Resulta difícil coordinar un cronograma acorde al curso de la asignatura y las necesidades planteadas según las instituciones participantes. Generar los grupos de trabajo y comprometer a los estudiantes teniendo en cuenta que hay momentos que deberán perder clases de otros docentes para poder participar de estas prácticas. Que si bien las asignaturas involucradas potencian su contenido, el estudiante se ve expuesto a perderlos en otras de igual o mayor importancia en su carrera. Y por otro lado que las prácticas coincidan con las unidades que se van tratando durante el cursado.

2- Otro punto a analizar es el monto asignado según el presupuesto en la convocatoria, el cual resulta insuficiente a la hora de desarrollar un PEEE sobre alimentos. Generalmente lo gastado termina no siendo lo que se planteaba en el documento al principio debido a la inestabilidad de los precios del mercado, con lo cual es preciso acudir a recursos económicos externos, sea caja chica del Centro Universitario, donaciones o aportes propios.



3- Si bien las PEEE son evaluadas dentro de una o varias asignaturas, y tiene como objetivo enriquecer los aprendizajes del estudiante, vinculando los saberes a los de la comunidad externa a la institución, al finalizar la misma no se realiza un reconocimiento extra por participar de ellas. Vemos que al final del cuatrimestre es lo mismo el alumno que cumpla con todos los objetivos de la asignatura y de la PEEE asociada, que aquel que los deje de cumplir dentro de lo acordado en ellas, ya que la asignatura en cuestión será evaluada según los contenidos mínimos necesarios para aprobar y no si participa o no de la PEEE.

Creemos que es necesario conceder una sencilla certificación que testifique su participación en la PEEE determinada con las instituciones intervinientes, así como para los actores directos, quienes nos han recibido y proporcionado lo necesario para que estas prácticas sean llevadas a cabo.

Esta certificación resultaría ser un premio al esfuerzo y trabajo realizado, así como a la complementación de saberes adquiridos dentro y fuera de la carrera, y en algunos casos, la misma es un antecedente que de otro modo resulta difícil de visualizar.

Muchas Gracias

**Equipo docente
PEEE23**