UTEC
Universidad Tecnológica

Modelo de Ficha para presentación de Prácticas Educativas

1. Identificación General

1.1 Docente/s y/o profesional/es	Antonella Goyeneche y Virginia Gossi	
1.2 Sede de UTEC	Paysandú	
1.3 Departamento/ Localidad	Paysandú	
1.4 Teléfono de Contacto	[redacted]	
1.5 Correo electrónico de Contacto	Antonella.goyeneche@utec.edu.uy	
1.6 Carrera/s	LAA – Licenciatura en Análisis Alimentario	
1.7 Unidad/es Curricular/es	Análisis Químico de los Alimentos	
1.8 Fecha de implementación de la práctica	*Inicio:*	Marzo 2019
	Finalización:	Julio 2019
1.9 Resumen		AQA es una UC compuesta por clases teóricas, guías asincrónicas y laboratorios. Esta nueva propuesta cambia el formato en que las actividades de laboratorio son diseñadas, pasando de ser prácticos propuestos por los docentes e iguales para todos los alumnos, a ser prácticos propuestos por los alumnos y diferenciados en subgrupos; teniendo cada subgrupo un alimento diferente asignado a principio de semestre.

2. Descripción General

2.1 Título	Nombre de la experiencia: Aprendizaje Autoregulado, experiencia piloto.	
2.2 Objetivos propuestos	*Objetivo General:*	En el contexto de la UC: Fomentar la adquisición de un conjunto de competencias y recursos para conocer, actuar y aprender en calidad. Aprender a aprender, construir los conocimientos propios, saber buscar y emplear la información, dar sentido y significado a lo que se aprende.
	Objetivos Específicos:	-que el alumno aprenda a ser autocrítico y autodidacta en forma efectiva. -que el alumno conozca y maneje los aspectos fundamentales al planificar el análisis de un alimento. -que el alumno maneje los recursos de conocimiento para el desarrollo profesional, respecto al análisis de alimentos. -que el alumno adquiera experiencia en el estudio e implementación de la información de estudio disponible. -que el alumno maneje aspectos reguladores y normativos.
2.3 Saberes específicos a abordar con la actividad	- desarrollar la capacidad de planificar y ejecutar diversos tipos de análisis en distintas matrices alimentarias, el conocimiento pertinente. - Ser capaz de ser asertivo en la selección de métodos de análisis para resolver diferentes interrogantes, globalizar y flexibilizar. - Afrontar las dificultades reales de manipular matrices alimentarias y obtener	

	resultados a pesar de ello. - Ser capaz de interpretar correctamente el significado e importancia de los resultados que obtenga de los análisis que realiza, contextualizar, el error y la ilusión del conocimiento. - Trasladar el conocimiento a un marco normativo legal, y viceversa.

2.4 Descripción de las actividades y si corresponde las metodologías aplicadas	El grupo de clase es dividido en varios subgrupos al principio del semestre y se le da a elegir entre una lista de alimentos (propuesta por los docentes); dicho alimento será su objeto de estudio todo el semestre. Cada unidad temática dentro de la UC es abordada en un teórico o de forma asincrónica, con material de estudio. Una vez hecha la introducción a cada grupo alimentario o macronutriente se le solicita que proponga la actividad/es de laboratorio necesarias para analizar el nutriente en cuestión. Por ejemplo, la *unidad 1 es agua*; entonces el equipo que tiene asignado estudiar *miel* debe elaborar un protocolo de práctico *para sí mismo*, con el objetivo de estudiar el contenido de agua en la miel. Este protocolo es entregado en forma de tarea, y los docentes preparadores lo evalúan y ejecutan la planificación para que el grupo pueda efectivamente realizar dicho análisis en la siguiente instancia de laboratorio. Entonces la secuencia es: introducción al tema, estudio, elaboración de protocolo y entrega, corrección y preparación, realización de análisis, elaboración de informe con resultados. Al final de la UC el grupo elabora un *informe globalizador* que *conjuga e interpreta* todos los análisis realizados a lo largo del curso.	
2.5 ¿Qué resultados/logros/ aprendizajes aspiraría alcanzar con las actividades/práctica que se propone?	Tener que armar un protocolo obliga al alumno a buscar y evaluar las opciones de análisis. Tener un alimento asignado lo limita en las técnicas y lo obliga a enfrentar matrices alimentarias, muy complejas respecto a la química analítica a la que están habituados. Elaborar su propio plan de trabajo lo obliga a enfrentar detalles analíticos y buscar referencias bibliográficas para poder adelantarse a los resultados a obtener, esto es desde preparar y conservar su muestra hasta elegir el tamaño de muestra a analizar según los valores esperados y la sensibilidad del método. Realizar un informe globalizador lo obliga a darle un valor a los resultados obtenidos por sí mismo, a cotejarlo con bibliografía, valores de referencia internacionales, marcos legales o incluso el propio rotulado del alimento en cuestión. Las dificultades encontradas a lo largo del curso enfrentan al alumno a complejas realidades que serán cotidianas en su vida profesional, y lo obligan a valorizar cada etapa del trabajo y ser crítico con cada etapa del proceso de obtención de la información.	
En caso que corresponda: **2.6 ¿Cómo es la articulación con otras funciones universitarias como innovación, extensión e investigación?**	Esta metodología de trabajo está estrechamente vinculada con la innovación y con la investigación, ya que fomenta la búsqueda de alternativas, la búsqueda de estrategias y el autoaprendizaje. Y obliga al alumno a poner en contexto los resultados que obtiene de su propio trabajo en el laboratorio, a ser autocrítico, y a darles un valor. Por otro lado, todo aprendizaje que por otro medio o curso el alumno reciba respecto a innovar o a investigar le servirán directa o indirectamente para este formato de la UC presentada.	
2.7 ¿Qué recursos se utilizan las actividades/práctica	**A nivel de Personal**	Docente encargado y docente de inicio, ayudantes y preparadores de laboratorio.
	Impresiones,	Impresiones.

que se propone?	**guías, etc.**	
	Recursos Fungibles	Materiales de laboratorios varios.
	Traslados	no
	Otros	no
2.8 Bibliografía consultada	**2.8.1 Bibliografía para el Estudiante**	Varios. Libros, artículos, guías metodológicas u otro tipo de producción científico técnica recomendada para los estudiantes.
	2.8.2 Bibliografía consultada para elaborar la experiencia	Varios. Libros, artículos, guías metodológicas u otro tipo de producción científico técnica consultadas por los docentes y/o responsable de las prácticas educativas. http://www.centrocp.com/los-siete-saberes-necesarios-para-la-educacion-del-futuro/