

# PROYECTO FAD 2021

## Creación de material educativo virtual, como herramienta de aprendizajes, para laboratorios en la Carrera de Nutrición y Dietética

Escanea el Código y descarga el afiche

### PROBLEMÁTICA

Actualmente, nos encontramos en una situación crítica de pandemia, que nos obliga a permanecer reclusos en nuestros hogares, sin poder acceder a realizar clases o laboratorios con nuestros estudiantes de manera presencial. Lo recién mencionado, nos ha obligado e incentivado a buscar estrategias virtuales para lograr estándares de calidad que constituyen un gran desafío para el docente.

### OBJETIVO GENERAL

“Elaborar material educativo virtual para laboratorios, con modalidades presenciales y remotas, que faciliten el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje declarados en la actividad curricular de Tecnología Alimentaria e Integración IV y posteriormente validar y evaluar su implementación en los estudiantes de Nutrición y Dietética”

## EVIDENCIA GRÁFICA

RESULTADOS OBTENIDOS DEL PROYECTO FAD

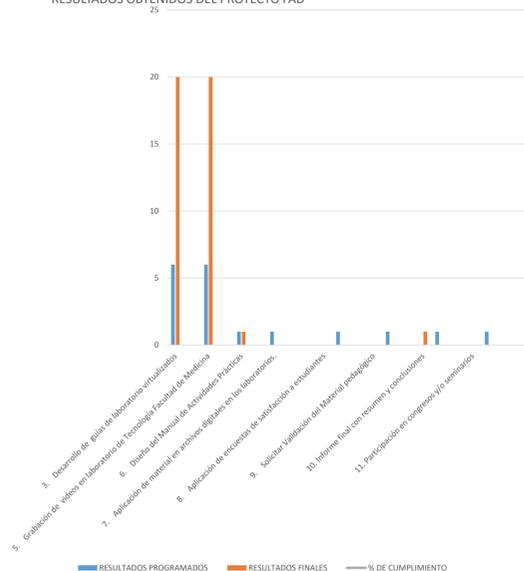


Tabla de videos link de acceso en YouTube. Ejemplo: <https://youtu.be/XXXXxx-xxxx>

LABORATORIOS	<a href="https://youtu.be/">https://youtu.be/</a>	<a href="https://youtu.be/">https://youtu.be/</a>	<a href="https://youtu.be/">https://youtu.be/</a>	<a href="https://youtu.be/">https://youtu.be/</a>
Laboratorios de embutidos	Video Longiza /hzmh7d5n25k	Video Morcilla Guía de trabajo	Video Paté /Bm81b2FGA_Y	
Laboratorios lácteos	Video Yogurt /VJXcchv7daY	Video Quesillo /eVWrwAGVeHg	Video Hantegulla /Nkr08CxlQ1c	Video Hantjar Guía de trabajo
Laboratorios de conservas de frutas	Video Peras en almibar /R9wh67zVygk	Video Hiermelada de frutas /rht2wJecBRQ	Video Dulce de manzana /1M-kKQpgeyw	Video Helado de frambuesa /NwMKJZe5fY
Laboratorios de conservas de verduras	Video Encurtidos /eVq55nKb6Xs	Video Verduras asadas /ZRLBILLO_o_J	Video Salsa de tomates /1fBTJQAmRNA	Video Paté de champiñón /mm7INCa5gY
Laboratorios de masas	Video Masa tarallita omurbe /BeH5v4-XPc	Video Masa dienesa /5PoKce0klek	Video Pan de molde /B5VjvZ_15MI	Video Barra de cereal /lp5uxKOW-Bk
Laboratorios de ahorro de energías	Video olla bruja /uR8M2Kfvtg			

## RESULTADOS

### METODOLOGÍA

Para dar respuesta al objetivo, a continuación se describe la metodología utilizada

El proyecto educativo Institucional (PEI) UCSC, busca la integración de saberes, basado en el logro de resultados de aprendizaje y competencias.

Actualmente, nos encontramos en una situación crítica de pandemia, que nos obliga a permanecer reclusos en nuestros hogares, sin poder acceder a realizar clases o laboratorios con nuestros estudiantes de manera presencial. Lo recién mencionado, nos ha obligado e incentivado a buscar estrategias virtuales para lograr estándares de calidad que constituyen un gran desafío para el docente.

Las metodologías tradicionales utilizadas a través de los años nos han dejado espacios vacíos con la imposibilidad del desarrollo de actividades prácticas, en área de la Tecnología de los alimentos. A diferencia de la metodología virtual e-learning, que nos permite desarrollar todo tipo de actividades en un formato remoto.

La creación de material virtual a través de videos y de un Manual de apoyo para actividades prácticas será de gran utilidad para la asignatura que tiene un fuerte componente de desarrollo práctico de laboratorios, asegurando una aplicación de metodología activa para los estudiantes. Disponer de material ordenado y secuencial del paso a paso de cada actividad práctica de laboratorio, de manera de evitar brechas o deficiencias con alumnos en modalidad presencial y los que se encuentren en modalidad remota.

Para la confección del material los docentes de la asignatura recopilamos información pertinente contextualizada y actualizada de las actividades curriculares, luego se realiza la creación y desarrollo de guías de trabajo, planillas y guiones de video.

Cada guía técnica consta de objetivos de aprendizajes de la actividad, materias primas con sus respectivos gramajes, el paso a paso del proceso y es acompañada de un fundamento teórico del proceso tecnológico, las normativas reglamentarias. Además, se incorporan en la introducción las instrucciones generales para el trabajo en el laboratorio y fundamentos básicos desde la indumentaria (elementos de protección personal), lavado de manos, puntos críticos de control y elaboración de flujograma normativo, este último es un material útil para la formación del nutricionista, pues en el futuro lo aplicará en el ámbito de la Gestión alimentaria. Finalmente, en los anexos se da a conocer una Ficha técnica que el estudiante debe completar en cada actividad presencial de laboratorio más sus instrucciones y Pauta de evaluación (Rúbrica).

Para la grabación y edición de videos de laboratorios ( laboratorios 1; elaboración de productos cárnicos/ laboratorios; 2.-elaboración productos lácteos/ laboratorios; 3.-elaboracion productos conservas 1/ laboratorios; 4.-elaboracion productos conservas 2/ laboratorios; 5.-elaboracion productos masas/ laboratorios; 6.-elaboracion productos sustentables); se contrata en forma externa los servicios de un diseñador gráfico, los docentes participan en el montaje y elaboración, preparación de los productos alimenticios, guiones y actuación e interpretación en los videos.

## CONCLUSIONES

Contar con un material creado para el desarrollo de los cursos de tecnología alimentaria e integración IV, es un aporte valioso que apoyará al proceso de la enseñanza, pues es un recurso nuevo e innovador que mejorara las metodologías actualmente utilizadas.

Se facilitará el aprendizaje de los estudiantes pues ellos tendrán la oportunidad de contar con las guías de cada una de las prácticas de laboratorios en forma ordenada, más videos demostrativos elaborados en las salas de laboratorio de la UCSC (utilizando su mismo contexto de estudio) que los ayudarán a prepararse previo a sus actividades presenciales.

Cabe señalar, que se convertirá en un futuro en una herramienta para el docente que apoyará la implementación de metodologías activas participativas tales como clases invertidas y otras más.

Nombre (s) Integrante:  
Gisela Bittner Scholz y Marcia Negroni Rehel  
Correo: [giselab@ucsc.cl](mailto:giselab@ucsc.cl) y [mnegroni@ucsc.cl](mailto:mnegroni@ucsc.cl)