**Cocina microbiológica: una experiencia educativa**

Aviles MV (1), Naef EF (1), Correa SA (2), Piaggio MC (2)

1. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Entre Ríos, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.
2. Facultad de Bromatología, UNER, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.

mariavictoria.aviles@uner.edu.ar

La presente propuesta educativa tuvo como objetivos aplicar una metodología de aprendizaje basada en el “aprender haciendo”, para alcanzar un aprendizaje significativo del uso de microorganismos en la elaboración de alimentos fermentados. Así, se considera que la ciencia en la cocina constituye un recurso eficaz que, siguiendo los principios constructivistas, permite desarrollar en los estudiantes destrezas y habilidades para favorecer su aprendizaje y la comprensión de los múltiples factores implicados en la elaboración de estos productos. El trabajo propuesto se enmarcó dentro de los Proyectos de Innovación e Incentivo a la docencia de la Universidad Nacional de Entre Ríos. Se diseñó como un trabajo intercátedra en el cual, desde las cátedras *Microbiología y Parasitología*, y *Bromatología* de la Licenciatura en Nutrición, se llevaron a cabo distintas actividades de enseñanza y aprendizaje, a saber: comprensión teórica de la temática; investigación grupal tomando en cuenta las siguientes variables: tipo de fermentaciones, microorganismos implicados, productos fermentados en el mercado y beneficios para la microbiota intestinal; y elaboración de distintos alimentos fermentados en el laboratorio de cocina de la Facultad de bromatología. La totalidad de los estudiantes regulares (n= 27) participaron de la experiencia. Los aprendizajes de los estudiantes se evaluaron mediante dos dispositivos: una evaluación escrita de contenidos, desarrollada en formato de examen parcial tradicional (cuestionario de preguntas conceptuales, situaciones problemáticas, preguntas a desarrollar, preguntas de elección múltiple y de unión mediante flechas) y una instancia de debate respecto de la experiencia. Los criterios de evaluación utilizados fueron: compromiso e involucramiento de los estudiantes, responsabilidad, aprendizajes conceptuales y habilidades comunicacionales desarrolladas. La totalidad de los estudiantes mostraron motivación hacia las actividades acordadas, destinaron más tiempo que el establecido en la planificación de la Cátedra, participaron en la preparación de las jornadas, los alimentos fermentados, el debate, y compartieron su experiencia en las redes sociales. El proyecto finalizó con dos jornadas de exposición, degustación y debate, donde los y las estudiantes tomaron un rol activo en el acompañamiento, a comunidad general invitada a las jornadas, en la elaboración distintos alimentos fermentados (kéfir de agua y leche, chucrut y yogur). Esta propuesta pretendió involucrar a los estudiantes en las actividades propias de la práctica profesional e incentivar el aprendizaje autónomo. Se concluye es necesario repensar la educación en la Universidad orientando las estrategias pedagógicas hacia vivencias de aprendizaje innovadoras y significativas, sobre todo en temáticas de gran relevancia, como lo es la alimentación y la salud de la población.

Palabras clave: aprender haciendo, microbiota, fermentados, gastronomía