



La cerveza artesanal en Argentina es un sector establecido, que genera un polo productivo regional. La búsqueda de nuevas cervezas con identidad de origen, son innovaciones que experimentan las cervecerías para identificarse del mercado, ya que se ha generado una cultura cervecera en cada región, que demandan nuevos productos para consumir. La Provincia de San Luis no es ajena a la situación de crecimiento de la industria de la cervecería artesanal, donde cada vez hay más cerveceros, generando nuevos emprendimientos. La meta de este proyecto de extensión, es asesorar y capacitar a los cerveceros de la provincia de San Luis para que generen productos con valor agregado mediante controles de calidad en el proceso de elaboración de cerveza. Se trabajaron con dos cervecerías de la provincia de San Luis. En la primera cervecería, se realizaron controles de calidad, en el que incluyeron análisis microbiológicos en diferentes etapas del proceso y en el producto final. Con la segunda cervecería se realizaron investigaciones en el proceso, para el agregado de una materia prima no tradicional en la elaboración de cerveza, analizando cantidad de materia prima a incorporar, concentración de azúcares, graduación alcohólica. Los resultados mostraron que en la primera cervecería los análisis microbiológicos dieron positivos para contaminantes en la cerveza, como medida de corrección, se aplicaron protocolos de limpieza y sanitización. También se asesoró sobre los protocolos. Posteriormente se realizaron nuevamente los análisis microbiológicos y los resultados fueron negativos. Con respecto a los resultados de la segunda cervecería, se elaboró una receta en el cual se indicó en qué etapa del proceso es conveniente agregar la materia prima no tradicional, se estandarizó la cantidad de materia prima a incorporar, se ajustó la concentración de azúcares y se estimó la gradación alcohólica presente en la cerveza elaborada y la calidad de la misma. Podemos concluir que la vinculación con el sector socio productivo es de suma importancia, ya que se pueden mejorar procesos y productos mediante análisis, asesoramiento y capacitación, generando calidad expresada en cervezas con valor agregado y con identidad regional.

### 25. ENSEÑANDO A VIVIR SIN TABACO

Cecho, A.C.; Tosti, S.B.; [Dettbarn, J.A.](#); Peñalva, M.A.; Domínguez, G.R.; Bosi, A.V.; Lazo, M.; Moneo, M.O. Facultad de Odontología. Universidad Nacional de La Plata. [analiacecho@gmail.com](mailto:analiacecho@gmail.com)

Desde la Asignatura Fisiología de la Facultad de Odontología de la UNLP llevamos a cabo el proyecto de extensión *Fumar es un placer?...* buscando generar conciencia en 115 alumnos que concurren a las Escuelas para Adultos N° 707 y 708 de la ciudad de Berisso, visibilizando el daño que genera el consumo de tabaco, estimulándolos a alejarse del hábito e incorporar prácticas de higiene oral. La edad de los participantes varía de 18 a 65 años. Elevar los niveles de salud brindando los conocimientos necesarios acerca de los riesgos que representa el consumo de tabaco. Se utilizaron estrategias participativas e interactivas en talleres con material didáctico y audiovisual, generando espacios donde los alumnos se sientan incluidos, siendo autores del propio conocimiento a construir. El 22% disminuyeron el consumo de tabaco. 8% dejó el consumo. 37% sin variantes. 33% aumentaron las



consultas odontológicas Se estimularon acciones de promoción y prevención de salud convirtiéndose en agentes multiplicadores de salud, despertando interés acerca del valor y la calidad de vida que genera el no fumar, aceptaron llevar a cabo cambios de hábitos y conductas.

### **26. REFLEXIÓN SOBRE LA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE EN CONTEXTO DE PANDEMIA**

Torres Basso, M.B., Arce, M.E., Ciuffo, G.M.. *Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis. San Luis. earce.arce7@gmail.com*

El proceso de enseñanza-aprendizaje en la educación superior es dinámico y complejo. Debido al aislamiento social, preventivo y obligatorio impuesto por la pandemia por Covid-19, la UNSL como todas las instituciones de educación superior, se vieron obligadas a implementar la modalidad virtual para adecuar la enseñanza presencial a un entorno digital y ofrecer así la misma calidad académica. En este trabajo se describen las diferentes estrategias propuestas en el cursado cuatrimestral (1er cuatrimestre) de la asignatura Fisiología Molecular del quinto y último año de la carrera Licenciatura en Biología Molecular de la UNSL. Se detallan las adecuaciones implementadas durante el periodo 2020-2021 para adaptar el dictado presencial al virtual. Se busca reflexionar y compartir la experiencia en el contexto de pandemia. Se planificó un cronograma para el desarrollo de los contenidos teóricos y de trabajos prácticos de aula con sus correspondientes guías de estudio. Se acordó respetar los horarios habituales de la modalidad presencial para no interferir en el cursado de otras asignaturas. Se logró la adecuación de los materiales didácticos y la adopción de nuevas formas de comunicación tales como *Google classroom*; siendo éste muy útil como repositorio de textos y videos, además de permitir a los estudiantes subir sus tareas / guías de estudio y al docente, realizar las devoluciones correspondientes. Se realizaron modificaciones en las instancias de seguimiento y evaluación del proceso de aprendizaje. La pandemia por Covid-19 impactó directamente en las prácticas docentes universitarias, exponiendo la necesidad de cambios en la Educación superior.

### **27. EXPERIENCIA DE TRABAJO E INTERCAMBIO DE SABERES CON PRODUCTORES GANADEROS DEL SUR DE SAN LUIS**

Rodríguez Rivera, M.<sup>1-2</sup>; Osses R<sup>2</sup>; Becerra R<sup>2</sup> y Rosa S<sup>2</sup>; Villarreal V<sup>1</sup>; Sosa L<sup>1</sup> y Ocampo E<sup>3</sup>. <sup>1</sup> PROICO 14-1420. *Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia- UNSL.* <sup>2</sup>PROIPRO 14-1420. *Facultad de ingeniería y Ciencias Agropecuarias- UNSL.* <sup>3</sup> Docente/Investigador Asesor retirado-UNSL. [mfrodri@gmail.com](mailto:mfrodri@gmail.com)

El departamento Gdor. Dupuy, San Luis, concentra una gran cantidad de pequeños y medianos productores ganaderos que hacen uso del pastizal natural (PN) como fuente forrajera, siguiendo “usos y costumbres” que no les permitiría hacer un uso eficiente del recurso de acuerdo a las buenas prácticas de manejo. En el marco de la extensión crítica, el objetivo de este trabajo es propiciar un acercamiento entre productores ganaderos de