



Aplicación de nuevas metodologías didácticas en la asignatura de Tecnología Alimentaria en Veterinaria

M^a Belén Linares ¹, Silvia Rovira ¹, M^a Belén López ¹, E. Ferrandini ¹, M^a Dolores Garrido ¹

Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Campus de Espinardo, Universidad de Murcia.
E-mail: blinares@um.es

Introducción

□ Dentro del proceso de cambio en el que se encuentra inmersa la Universidad española con motivo de su incorporación al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) se hace imprescindible la renovación de la formación, evaluación y motivación del alumnado con el fin de garantizar una profunda instauración de las reformas requeridas.

□ En este sentido la asignatura Tecnología Alimentaria perteneciente al tercer curso de la Licenciatura de Veterinaria se percibe, por parte de los estudiantes, con cierto desánimo y una clara falta de motivación general, que se hace patente tanto en la escasa asistencia a clase como en el elevado porcentaje de abandono de la asignatura a final de curso.

□ Debido a ello resulta necesario una transformación de las metodologías docentes antaño arraigadas y la introducción de sistemas innovadores que "enganchen" al alumnado haciendo extensivo este proceso al sistema de evaluación, con el fin de completar el ámbito de actuación de las metodologías que requiere el nuevo EEES.

Objetivos

1. Fomentar la participación de los alumnos en el aula, en cuanto a la asistencia y desde el punto de vista de su aptitud de cara a afrontar la asignatura.
2. Establecer nuevas pautas de actuación con el fin de motivar al alumnado, incentivando el desarrollo en el mismo de un aprendizaje global, crítico, analítico y reflexivo.
3. Hacer extensible la implantación de las nuevas metodologías docentes también al proceso de evaluación.

Metodología

□ Las nuevas metodologías tratan de complementar las ya existentes (clase magistral, clases prácticas, evaluación) para facilitar el aprendizaje del alumno, desempeñando el docente un papel de animador u orientador, además del propio derivado de su actividad educativa.

TIPOS METODOLOGÍAS EDUCATIVAS UTILIZADAS	INNOVACIÓN DOCENTE	VENTAJAS	COMPETENCIAS REFORZADAS
CLASE MAGISTRAL Exposición de los conceptos principales para proporcionar al alumno una visión panorámica del tema.	Breve desarrollo del tema a partir de palabras clave (keywords) Consiste en el desarrollo, por parte del alumno, de los principales conceptos explicados en clase a partir de dos o más palabras clave proporcionadas por el profesor. La actividad se llevaría a cabo durante los últimos 15 minutos de clase.	Con este sistema se pretende fomentar la capacidad de síntesis y retención del alumno así como el grado de comprensión de los conceptos explicados. Además con ello contribuimos a potenciar la atención, generándose debates y preguntas a lo largo de la misma a petición de los propios alumnos para aumentar la comprensión de todo lo planteado hasta el momento.	GENERALES 1. Capacidad de análisis y síntesis 2. Planificación y gestión del tiempo 3. Capacidad de aprender ESPECÍFICAS 1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en los ámbitos profesionales veterinarios

Conclusiones

Las innovaciones aplicadas creemos podrían contribuir a incrementar el interés por la asignatura, facilitar el aprendizaje de la misma y disminuir el número de alumnos no presentados, favoreciendo con todo ello el porcentaje de éxito de la asignatura.

TIPOS METODOLOGÍAS EDUCATIVAS UTILIZADAS	INNOVACIÓN DOCENTE	VENTAJAS	COMPETENCIAS REFORZADAS
CLASE PRÁCTICA Fabricación de alimentos en la Planta Piloto.	Desarrollo de la clase a partir del producto acabado Consiste en el desarrollo, por parte del alumno, del diagrama de flujo y/o procesos y listado de ingredientes que, a su juicio, estarían incluidos en el proceso de elaboración del alimento a fabricar en Planta Piloto. Se trata de comenzar la práctica transmitiendo al alumno el resultado final con el fin de que retroceda en el tiempo tratando de completar las diferentes fases por sí mismo.	Con este sistema se pretende fomentar la capacidad de investigación y desarrollo de procesos en los alumnos, pudiendo desarrollarse en algunos casos destrezas y habilidades que les van a permitir incluso rediseñar la sesión práctica en función de la información aportada por los mismos. Esto aporta al alumno una mayor seguridad en sí mismo y posibilita que se incremente el interés por los procesos ya que ellos son los que, bajo la orientación del docente, perfilarán la posterior sesión en la Planta Piloto.	GENERALES 1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica 2. Resolución de problemas 3. Toma de decisiones 4. Diseño y gestión de proyectos ESPECÍFICAS 1. Conocer los alimentos, composición, funciones y propiedades, así como las modificaciones de sus componentes 2. Conocer las operaciones básicas y las tecnologías utilizadas en el proceso. 3. Conocer los equipos aplicados e instalaciones industriales para el manejo, transformación, conservación, envasado y almacenamiento alimentos

TIPOS METODOLOGÍAS EDUCATIVAS UTILIZADAS	INNOVACIÓN DOCENTE	VENTAJAS	COMPETENCIAS REFORZADAS
EVALUACIÓN Valoración de los conocimientos aprendidos y obtención de una calificación final.	Utilización de Exanet para la autoevaluación Se trata de que el alumno utilizando la herramienta ExanetV2, a través de la cual tanto el profesor puede elaborar y corregir exámenes de sus asignaturas de una forma rápida y sencilla pero donde además el alumno podría resolver cuestionarios de evaluación al final de cada bloque de los cuatro en los que se divide esta asignatura. La herramienta me permite abrir y cerrar la aplicación en un plazo programado por el docente y durante un tiempo también adecuado según la dificultad del trabajo propuesto.	El alumno es capaz de comprobar su nivel de conocimientos en la materia de cada bloque, así como en qué puntos debería incidir más intensamente.	GENERALES 1. Planificación y gestión del tiempo 2. Habilidad para trabajar de forma autónoma 3. Afán de superación ESPECÍFICAS 1. Demostrar inquietud para saber usar herramientas básicas de informática

TIPOS METODOLOGÍAS EDUCATIVAS UTILIZADAS	INNOVACIÓN DOCENTE	VENTAJAS	COMPETENCIAS REFORZADAS
CLASE MAGISTRAL Exposición de los conceptos principales para proporcionar al alumno una visión panorámica del tema	Diseño de material didáctico (fichas) para su aplicación en clase  Fichas similares a las presentadas en la figura, comprenden una palabra que pertenecen a cada uno de los 4 bloques que conforman la asignatura. El alumno ha de agrupar las fichas en función del bloque 1 que éstas pertenezca	Fomentar la capacidad discriminante del alumno así como aportar una visión global de la asignatura de Tecnología Alimentaria y su aportación a las Ciencias Veterinarias	GENERALES 1. Capacidad de aprender 2. Resolución problemas 3. Habilidad para trabajar de forma autónoma ESPECÍFICAS 1. Conocer los procesos tecnológicos aplicables a los animales domésticos, incluyendo aquellos con influencia directa sobre la salud animal y humana 2. Principios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Control de Calidad de los alimentos elaborados y Seguridad alimentaria