



**JORNADAS DE REFLEXION SOBRE LA ENSEÑANZA DE LA DE QUÍMICA
EN LAS CARRERAS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS
24 y 25 de noviembre de 2016. Concordia Entre Ríos**

**Facultad de Ciencias de la Alimentación
Universidad Nacional de Entre Ríos**

Este encuentro es una oportunidad que nos hemos permitido con el objeto de evaluar el estado actual de la calidad educativa de nuestras carreras de ingeniería, para ello, es necesario reconocernos como parte de esa cultura académica que se imparte en general desde las ingenierías. Becher, en el año 1989 enuncia los aspectos tribales de las culturas académicas, con la siguiente expresión:

“Se podría decir que las tribus del mundo académico definen su propia identidad y defienden su propio territorio intelectual empleando diversos mecanismos orientados a excluir a los inmigrantes ilegales. Algunos, como hemos observado, se manifiestan físicamente otros aparecen en las particularidades de la pertenencia a la tribu y de su constitución. Junto a estas características estructurales de la comunidad de cada disciplina, ejerciendo una fuerza integradora aún más poderosa, están sus elementos más explícitamente culturales: tradiciones, costumbres y prácticas, el conocimiento transmitido, las creencias, los principios morales y normas de conducta, como también sus formas lingüísticas y simbólicas de comunicación de los significados que comparten. Ser admitido como miembro de un sector en particular de la profesión académica implica no sólo un nivel suficiente de competencia en el propio oficio intelectual, sino también una medida adecuada de lealtad al propio grupo colegiado y de adhesión a sus normas. Analizar cómo un individuo es iniciado en la cultura de una disciplina resulta importante para la comprensión de la cultura.”

En este sentido, uno de los elementos culturales característico de las ingenierías en alimentos es la transmisión de conocimientos desde el área de la química en todas sus especificidades que a través de las cuales es posible alcanzar a conocer la maravillosa química de los alimentos. Una

sucesión de conocimientos se transmiten también con sus rasgos característicos desde las prácticas áulicas que hacen de ellos unas formas lingüísticas y simbólicas de comunicación de los significados propia de los ingenieros en alimentos. También es cierto considerar como un rasgo característico de las ingenierías una gran cantidad de inmigrantes ilegales que “pasan”, por así decirlo, por esta tribu y que finalmente la abandonan. He aquí el punto neurálgico a tratar hoy para que el abandono de los alumnos en las carreras en ingeniería de alimentos no suceda en aumento, con una proyección (un devenir) de extinción de este territorio intelectual propio de los ingenieros en alimentos en la Argentina.

Para ello, hemos organizado una propuesta de trabajo por talleres para lograr de algún modo responder algunos interrogantes que a menudo nos hacemos durante el fenómeno que se manifiesta a causa del proceso del abandono de los alumnos; algunas de ellas son, *¿qué importancia tiene la química en el ciclo básico de la carrera, y en cuales de sus especificidades?, ¿existe coherencia entre los diferentes niveles de enseñanza de la química durante el transcurso de la carrera?, ¿la química es motivo de abandono de los alumnos?*

Talleres de trabajo

Taller 1

Eje temático: Importancia de la química en el ciclo básico de la carrera y su influencia en la acreditación de la misma.

Taller 2

Eje temático: Articulación de contenidos y metodologías en la enseñanza de la química en la carrera de Ingeniería en Alimentos

Taller 3

Eje temático: La inclusión y el abandono de los alumnos en la carrera de Ingeniería en Alimentos