



Experiencia de enseñanza de una actividad curricular electiva de la carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos (TGyTA).

Gallace, M.E.¹; Dalmasso, L.P.¹; y Rosane, G.A.¹

¹Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de La Pampa. Ruta 35 km 334. Santa Rosa - (6300) La Pampa.

gallace@agro.unlpam.edu.ar

RESUMEN

La carrera TGyTA de la UNLPam, contempla actividades curriculares electivas. En este marco, en el año 2024, se ofreció la propuesta "Calidad Microbiológica de Bebidas Fermentadas". Su objetivo es que los estudiantes dominen herramientas para el análisis e interpretación de criterios microbiológicos en vinos, sidras y cervezas. La modalidad pedagógica-didáctica de la asignatura se enmarca en el formato híbrido con encuentros presenciales (áulicas y de laboratorio) y actividades virtuales mediadas en el campus virtual de la UNLPam. El objetivo de este trabajo fue analizar el desempeño académico de los estudiantes a través de estadística descriptiva. El 100% de los 39 estudiantes inscritos mantuvieron una participación activa y lograron la aprobación por promoción, con un promedio de 8.75 puntos. Finalizada la primera experiencia podemos evidenciar un gran interés en la temática por parte de los estudiantes y resultados académicos destacados. A través de la retroalimentación directa de los estudiantes, identificamos una valiosa oportunidad para enriquecer la asignatura. Basándonos en sus sugerencias de aumentar los trabajos prácticos de laboratorio, perfeccionaremos la metodología de las futuras cohortes para garantizar una formación aún más completa en el análisis de bebidas fermentadas.

Palabras clave: análisis microbiológico, desempeño estudiantil, formación profesional.

Teaching experience in an elective curricular activity for the Food Management and Technology Technician (TGyTA).

ABSTRACT

The TGyTA program at UNLPam includes elective curricular activities. Within this framework, the program "Microbiological Quality of Fermented Beverages" was offered in 2024. Its objective is for students to master tools for the analysis and interpretation of microbiological criteria in wines, ciders, and beers. The pedagogical and didactic approach to the course is a hybrid format with in-person meetings (classroom and laboratory) and virtual activities mediated on the UNLPam virtual campus. The objective of this study was to analyze students' academic performance through descriptive statistics. 100% of the 39 enrolled students maintained active participation and





achieved promotion, with an average of 8.75 points. After the first experience, we observed a great interest in the subject among students and outstanding academic results. Through direct feedback from students, we identified a valuable opportunity to enrich the course. Based on your suggestions for increased laboratory practical work, we will refine the methodology for future cohorts to ensure even more comprehensive training in fermented beverage analysis.

Keywords: microbiological analysis, student performance, vocational training.

