



La importancia de la geografía física y ambiental en la formación de ciencias básicas de los profesionales de Ingeniería en Alimentos.

Lampert, D. A.¹

¹Universidad Nacional de Quilmes, Departamento de Ciencia y Tecnología, Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN). Roque Sáenz Peña 352, B1876 Bernal, Provincia de Buenos Aires.
damian.lampert@unq.edu.ar

RESUMEN

La formación en ciencias básicas para futuros profesionales de ingeniería en alimentos incluye aspectos generales de química, física, matemática, y biología. Sin embargo, es fundamental proporcionar herramientas asociadas a la geografía, ya que la producción de alimentos tiene en cuenta muchas de las variables físico-naturales del ambiente. Por eso, este trabajo realiza una indagación a partir de entrevistas a estudiantes, análisis documental, y la implementación de propuestas educativas en las cuales se incluían aspectos relacionados a la geografía física y ambiental. Entre esos aspectos se menciona la incorporación de puntos generales de relieve, de tipos de suelos, de clima, y de hidrología, que permiten realizar estudios de prefactibilidad en localizaciones específicas y poder comprender las economías regionales. Por ejemplo, el circuito productivo de la yerba mate o la producción de vinos oceánicos en la costa bonaerense. La visión del estudiantado, así como los resultados de las propuestas educativas, han indicado que es de interés y de importancia incluir estos aspectos en la formación. Por ello, se han diseñado estrategias para su inclusión en asignaturas donde permita incluir estos aspectos en conjunto con variables económicas.

Palabras clave: educación, ingeniería en alimentos, geografía.

The importance of Physical and Environmental Geography in the basic science training of Food Engineering professionals

ABSTRACT

Basic science training for future food engineering professionals includes general aspects of chemistry, physics, mathematics, and biology. However, it is essential to provide tools associated with geography, since food production takes into account many of the physical and natural variables of the environment. Therefore, this work conducts an investigation based on student interviews, documentary analysis, and the implementation of educational proposals that include aspects related to physical and environmental geography. These aspects include the incorporation of general points of relief, soil types, climate, and hydrology, which allow for prefeasibility studies in specific





COPAT-AL
CONGRESO PATAGONICO DE ALIMENTOS

locations and an understanding of regional economies. For example, the productive cycle of yerba mate or the production of oceanic wines on the Buenos Aires coast. Student feedback, as well as the results of the educational proposals, have indicated the interest and importance of including these aspects in training. Therefore, strategies have been designed for their inclusion in courses that allow for the inclusion of these aspects in conjunction with economic variables.

Keywords: education, food engineering, geography.

