

Informe técnico de Proyectos de Extensión

1. Denominación del Proyecto: Alimentando Vocaciones

2. Miembros:

Agustín Sola (Director)

Florencia Cocco (co-directora)

Valentina Crosetti (docente)

María José Torres (docente)

Nicolás Urtasún (docente)

Anabel Rodríguez (docente)

Leticia Baccarini (docente)

Delfina Cocco(estudiante)

Sofía Mabel Fernández(estudiante)

Pilar Lerchundi (estudiante)

María Florencia Romero (estudiante)

Leandro Fariña(graduado)

Eugenia Galazzi (graduado)

Marisol Kornsusky (graduado)

Sebastián Fulderi (no docente)

Mariel Ogni (no docente)

Natalia Soledad Anolles(no docente)

Fabio Millaqueo(no docente)

Escuela de educación secundaria N°7 - Junín

Escuela de educación agraria N°1- Junín

Instituto Santa Ana – o`Higgins

Escuela de educación secundaria N°2 - Morse

Escuela de educación técnica N°1- Vedia

Escuela Secundaria Domingo F. Sarmiento - Junín

Escuela de educación técnica N°1- General Viamonte

Programa de orientación vocacional del Municipio de Junín

Escuela de educación secundaria agraria - Chacabuco

Escuela de educación secundaria N°9 - Junín

3. Departamento. Ciencias Básicas y Experimentales.

4. Unidad académica: Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales.

5. Año de la convocatoria: 2024

6. Eje: Desarrollo de las vocaciones tempranas

7. Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) asociados: 4- Educación de calidad, 12- Producción y consumo responsable y 17- Alianzas para lograr los objetivos.

8. Resumen del proyecto: El proyecto Alimentando Vocaciones tuvo como propósito central fomentar el interés por las vocaciones científicas y tecnológicas en estudiantes del nivel secundario, acercándolos de manera concreta y vivencial al ámbito universitario.

Para ello, se realizaron alianzas con escuelas y se convocó a estudiantes de los últimos años de instituciones de gestión pública y privada a participar de distintas actividades realizadas en el Predio Manuel Belgrano.

El proyecto se desarrolló en varias etapas.

- 1- Planificación y coordinación con escuelas para definir calendario.
- 2- Charlas y talleres
- 3- Visitas guiadas
- 4- Prácticas de elaboración
- 5- Evaluación y feedback
- 6- Cierre

El impacto fue muy positivo, dado que se recibieron estudiantes de diversas localidades que pudieron conocer las carreras que dicta la Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales. Con énfasis en la Ingeniería en Alimentos.

Las encuestas realizadas reflejaron una valoración muy favorable de la experiencia, destacándose el interés despertado por la ciencia y la tecnología de los alimentos, así como el acercamiento a la vida universitaria como un factor clave en la proyección de trayectorias educativas futuras.

9. Objetivos del proyecto.

General: Fomentar las vocaciones científicas y tecnológicas en los estudiantes del nivel medio.

Específicos:

- 1- Difundir las profesiones vinculadas a la Ingeniería y a la Ciencia de los Alimentos
- 2- Visibilizar diversas problemáticas sociales vinculadas con la Ing. en Alimentos: Pérdidas y desperdicios de alimentos, desnutrición, enfermedades de transmisión alimenticia, desarrollo de productos nutricionales, entre otros.
- 3- Dar a conocer las oportunidades profesionales que ofrecen la ciencia y tecnología de los alimentos para contribuir al bienestar de la comunidad.
- 4- Difundir y promover las distintas alternativas de extensión, investigación y formación de la UNNOBA

10. Actividades realizadas: Se llevaron a cabo diversas propuestas de carácter teórico-práctico, entre las que se destacan:

- Actividades experimentales en laboratorio.
- Recorridos guiados por las instalaciones universitarias.
- Espacios de intercambio sobre la vida universitaria.
- Prácticas de producción y elaboración de alimentos.
- Encuentros con docentes, investigadores y estudiantes avanzados.

Estas actividades buscaron generar experiencias significativas que integren el conocimiento teórico con la práctica.

11. Resultados: Se concretaron más de 15 visitas correspondientes a instituciones educativas de 6 localidades diferentes. Tal como se desprende de las encuestas, hubo una valoración muy favorable de la experiencia, destacándose el interés despertado por la ciencia y la tecnología de los alimentos, así como el acercamiento a la vida universitaria.

12. Impacto del proyecto: El proyecto contribuyó significativamente al conocimiento de la universidad, de la Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales y en particular de la ciencia y tecnología de los alimentos.

Logró posicionar la carrera de Ingeniería en Alimentos como una opción concreta dentro del horizonte vocacional de los estudiantes, fortaleciendo la idea de la universidad como un espacio accesible y cercano.

13. Conclusiones: El proyecto se desarrolló de manera satisfactoria, cumpliendo con los objetivos propuestos y utilizando de forma eficiente la totalidad de los recursos disponibles.

Se logró dar respuesta a la creciente demanda de estudiantes del nivel medio interesados en conocer la oferta académica regional, especialmente en áreas con amplia salida laboral y fuerte impacto social.

14. Fotografías





15. Se desea publicar este informe en el repositorio Digital de la UNNOBA.