



Esta obra está bajo una  
Licencia Creative Commons  
Atribución-NoComercial-  
Compartir Igual 4.0 Internacional



Aprendiendo a investigar: Propuesta de innovación en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Mariela Patrignani  
Trayectorias Universitarias, 9 (17), e141, 2023  
ISSN 2469-0090 | <https://doi.org/10.24215/24690090e141>  
<https://revistas.unlp.edu.ar/TrayectoriasUniversitarias>  
Universidad Nacional de La Plata  
La Plata | Buenos Aires | Argentina

## Aprendiendo a investigar: Propuesta de innovación en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Learning to investigate: A proposal for educational innovation for the final work of Bachelor of Science and Food Technology

Mariela Patrignani

<https://orcid.org/0000-0001-5280-7779>

[mariela\\_patrignani@hotmail.com](mailto:mariela_patrignani@hotmail.com)

Universidad Nacional de La Plata, Argentina

### RESUMEN

Estudios previos en torno a la problemática del trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos destacaron los limitados espacios en donde se promueva y ejercite el pensamiento crítico, el poco tiempo que se da en las cursadas para la alfabetización académica y la escasez de prácticas donde el quehacer científico se ejercite como una actividad social.

Basándonos en estos antecedentes, el presente trabajo propone prevenir situaciones de deserción acompañando pedagógicamente a los estudiantes. La presente propuesta de innovación pedagógica incorpora al trabajo final como una parte constitutiva de la carrera y propone el desarrollo de un taller de Trabajo Final que acompañe a los estudiantes durante los últimos años de su vida académica. En este taller los estudiantes definirán el tema central de su trabajo final de grado y aprenderán las convenciones discursivas que aporten a su alfabetización académica. Se plantearán también los mecanismos para un trabajo coordinado entre el taller y las materias curriculares.

Se busca, de esta forma, garantizar el acceso democrático al conocimiento desde el comienzo al final de la vida académica y la incorporación exitosa del reciente profesional al mundo laboral.

### PALABRAS CLAVE

trabajo final de carrera,  
trayectorias,  
alfabetización académica,  
egreso universitario



**KEYWORD**

final degree project,  
trajectories,  
academic literacy,  
university graduation

**ABSTRACT**

Previous studies indicated that the main problems regarding the final work of the Bachelor in Food Science and Technology were the limited spaces where critical thinking is promoted and exercised, the little time that is given in the courses for academic literacy and the lack of practices in which scientific work is exercised as a social activity.

Considering this, this paper proposes an innovation that incorporates the final work as a constitutive part of the career and suggests the development of a final work workshop that accompanies the students during the last years of their academic life. In this workshop, students will define the central theme of their final degree work and learn the discursive conventions that contribute to their academic literacy. The mechanisms for a coordinated work between the workshop and curricular subjects will also be considered.

In this way, it is sought to guarantee democratic access to knowledge from the beginning to the end of academic life and the successful incorporation of the recent professional into working world.



## EL TALLER COMO OPCIÓN METODOLÓGICA Y SU UBICACIÓN DENTRO DEL PLAN DE ESTUDIOS

El presente artículo forma parte de mi trabajo final de Especialización en Docencia Universitaria, que tuvo como objetivo central fomentar el egreso de los estudiantes<sup>1</sup> en las últimas etapas de su formación. Este trabajo se dividió en dos partes, en una primera se postularon las principales problemáticas en torno al trabajo final de la Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos<sup>2</sup> mientras que en esta segunda sección se propondrá una alternativa que posibilite el acompañamiento de los estudiantes en los últimos años de la carrera.

De acuerdo al Plan de estudios de la carrera de Alimentos, los estudiantes comienzan a cursar las materias específicas de su formación en el 4° año, momento en el cual se reduce a únicamente los inscriptos en la carrera de alimentos, lo que da un trato mucho más cercano con los docentes. El trabajo con grupos reducidos facilita el trabajo en una modalidad taller y el seguimiento de las trayectorias estudiantiles. Asimismo, a lo largo del 4° año los estudiantes de alimentos atraviesan las materias correspondientes al área de Bioquímica y Control de Alimentos. Estas materias tienen trabajos prácticos específicos de alimentos y son dictadas por un grupo docente con formación específica en bromatología y tecnología de alimentos.

**De acuerdo al Plan de estudios de la carrera de Alimentos, los estudiantes comienzan a cursar las materias específicas de su formación en el 4° año, momento en el cual se reduce a únicamente los inscriptos en la carrera de alimentos, lo que da un trato mucho más cercano con los docentes**

1 En el presente artículo se utilizan términos masculinos (los estudiantes, los tesistas, los directores, los talleristas, etc.) como una forma de nombrar a los sujetos con el único objetivo de facilitar la lectura. Sostenemos, sin embargo, la necesidad de revisar y ajustar el lenguaje para encontrar métodos satisfactorios de visibilizar tanto a las mujeres como a otros géneros no binarios.

2 Ver "Aprendiendo a investigar: Analizando la problemática en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos".

Es por esto que se considerará que el taller presencial, planteado desde esta propuesta de intervención, podría acompañar a los estudiantes durante sus estudios del 4° año trabajando en conjunto con las materias del área de Bioquímica y Control de Alimentos. En secciones siguientes se plantearán canales de intercambio con las materias de esta área y el Taller de Trabajo Final. Finalmente, se propone que los estudiantes que cursan el 5° año de la carrera cuenten con un acompañamiento del tipo virtual, pudiendo contar con encuentros presenciales con los docentes del taller.

De acuerdo con Gil Pérez (1983) la enseñanza de la ciencia tiene un carácter social y no debe quedar reducida a la asimilación del discurso profesional ni a la interacción estudiante-profesor, requiere de la actividad colectiva y del trabajo en equipo. En este sentido la modalidad Taller es una opción metodológica valiosa que abre un espacio a los procesos de reflexión pre y post práctica. En el taller ocurre un cambio en los sujetos y en sus prácticas, el estudiante debe alejarse de su sitio de oyente para ser escuchado construyendo su propia voz (Ghiso, 1999). Esto deconstruye su rol de estudiante, para dar lugar a un futuro profesional autónomo miembro de una comunidad académica autorizada con lenguajes discursos e identidades propias (Hernández Zamora, 2009).

## **LOS CONTENIDOS DEL TALLER**

Los contenidos del Taller buscarán incentivar el espíritu crítico de los estudiantes, aportar herramientas para su alfabetización académica, promover su autonomía mediante la autoreflexión y prepararlos para la presentación del trabajo que cerrará su paso por el nivel del grado en la universidad. Asimismo, se buscará fomentar el trabajo en equipo y entender a la investigación en la ciencia como una práctica social haciendo particular énfasis en la relación director-tesista y la forma de sobrellevar el momento de la corrección. Se puede advertir también la necesidad de trabajar articuladamente con los directores para potenciar su labor mejorando las devoluciones y evitando frustraciones. Finalmente, se incluirá un módulo diseñado para mejorar las herramientas de comunicación visual y la presentación de charlas. En esta etapa final se busca preparar a futuro profesional para el momento de la defensa (“oral y pública”) que estipula el reglamento.

Todos estos contenidos propuestos para el taller se pueden resumir en la ficha del taller para los estudiantes que se presenta en la Tabla 1 y forman parte del aprendizaje del “oficio de tesista”, que se diferencia del “oficio de estudiante” de los primeros años de la formación universitaria.

Tabla 1. Ficha de presentación del taller de trabajo final para los estudiantes de la Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Título	
Taller de acompañamiento de Trabajo Final para estudiantes de la Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brindar un apoyo y un acompañamiento pedagógico-formativo en la producción de documentos académicos</li> <li>● Promover el trabajo cooperativo y el intercambio con los pares</li> <li>● Favorecer la generación de mecanismos para alcanzar la autonomía</li> <li>● Impulsar el ingreso de los estudiantes a la cultura discursiva propia de su especialidad</li> </ul>	
Duración	36 horas. totales por cuatrimestre (16 encuentros presenciales de 2 horas cada uno) +horas no presenciales
Periodo	4° año de la carrera de Alimentos
Resumen de contenidos	
<p><b>Unidad 1: Alfabetización académica</b> Estilos y desafíos de la escritura académica. Tipos de documentos. La escritura y la lectura como procesos reflexivos. Características discursivas, géneros y formatos usuales en el diseño y desarrollo del trabajo final de grado: su lógica, estructura y particularidades. Pautas de elaboración.</p> <p><b>Unidad 2: La investigación académica como actividad social</b> Redes y grupos de investigación. Elección del director, selección del tema de trabajo, relación director-tesinista. Cómo sobrellevar la corrección.</p> <p><b>Unidad 3: El hacer científico</b> La definición, el planteo y las diferencias entre la pregunta-problema-tema, los objetivos de la investigación y las hipótesis de trabajo. Elección del método de recolección de datos. Análisis de factibilidad. El cronograma de actividades. El uso de cuadernos de investigación. Análisis de los datos y estrategias estadísticas. Articulación entre teoría, objetivos y metodología. Revisión y replanteo de hipótesis.</p> <p><b>Unidad 4: El momento de redacción</b> El proceso de escritura y reescritura. Escritura del título, palabras claves, apartados internos. Tiempos verbales en la descripción de materiales y procesos químicos. El uso de borradores. La auto-organización. Manejo de tiempos. La revisión e importancia de la bibliografía y las citas. Normativas sobre las formas de citado. Sistema APA de citación.</p> <p><b>Unidad 6: La presentación</b> Planificación de la charla. Armado de diapositivas. Regulación de la cantidad de texto. La realización de esquemas previos, las ideas principales y cómo ir de lo general a lo particular. Comunicación con la audiencia. La voz como acción, el uso del lenguaje. La exposición: precisión, claridad, brevedad y fluidez, planificación vs. improvisación.</p>	

## Bibliografía

### Bibliografía

- American Psychological Association (2010). *Manual de Publicaciones de la APA*. México DF, México: El Manual Moderno.
- Cassany, D., y Morales, O. (2008). Leer y escribir en la universidad: Hacia la lectura y la escritura crítica de géneros científicos. *Revista Memoralia*, 5(2), 69-82.
- Castillo, M.E (2018). *La redacción de la tesis: de la escritura de trabajo a la tesis de grado*. Recuperado de [https://scholar.google.com.ar/scholar?cluster=5719833654527126768&hl=es&as\\_sdt=0,5](https://scholar.google.com.ar/scholar?cluster=5719833654527126768&hl=es&as_sdt=0,5)
- Bravo, S. (2009) *¿Cómo hacer una buena presentación en power point?* Recuperado de <https://raisanluisgonzaga7.files.wordpress.com/2012/11/como-hacer-una-presentacion-3b3n-en-power-point.pdf>
- de Castro, A., Schettini, N., Ortiz, J. D. S., Torres, M. G. C., Torres-Herrera, L. A., Ramos, L. E. G., y Becerra, J. E. C. (2017). Un estudio de argumentación en Ingeniería. En A. de Castro y A. Martínez Gómez (Ed.), *Aulas Develadas*. (pp 1-22). Barranquilla, Colombia: Editorial Universidad del Norte.
- Dubs de Moya, R. (2002). El proyecto factible: una modalidad de investigación. *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación*, 3(2) 1-18.
- Eco, U. (1985). *¿Cómo se hace una tesis?* Barcelona, España: Gedisa.
- Manterola, C., Pineda, V., Vial, M., y Grande, L. (2007). ¿Cómo presentar los resultados de una investigación científica? I. La comunicación oral. *Cirugía Española*, 81(1), 12-17.
- Marcos, A. P. (2006). Cómo comunicar los resultados de la investigación. *Nure investigación*, 23,1-7.
- Mari Mutt, J. A. (2002). Manual de redacción científica. *Caribbean Journal of Science*, 1-69.
- Morales, O. (2003). Fundamentos de la investigación documental y la monografía. En N. Espinoza y A. Rincón (Ed.), *Manual para la elaboración y presentación de la monografía*. (pp 20-34). Mérida, Venezuela: Universidad de Los Andes.
- Nacuzzi, L. (2010). *Principios básicos de entrenamiento en la investigación: la tesis de licenciatura*. Buenos Aires, Argentina: Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras
- Nogueira, S. (2007) El resumen. En: Nogueira, S. (Ed.), *La lectura y la escritura en el inicio de los estudios superiores* (pp 71-148). Buenos Aires, Argentina: Biblos.
- Tesis grados publicadas en años anteriores
- Wolfe, J. (1977). *¿Cómo escribir una tesis de grado?* Córdoba, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba. Recuperado de [www.tamps.cinvestav.mx/~ilopez/docs/hwthesis/como\\_escribir\\_una\\_tesis.pdf](http://www.tamps.cinvestav.mx/~ilopez/docs/hwthesis/como_escribir_una_tesis.pdf).
- o de <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/elaboracion-proyecto.Pdf>.

## LA ARTICULACIÓN DEL TALLER CON LAS MATERIAS DE GRADO

La presente propuesta de innovación no considera la redacción del trabajo final como una actividad meramente técnica, sino como una producción enmarcada en un contexto institucional general de adquisición de un código escrito determinado. Consideramos que la adquisición de este código escrito no debe estar aislada administrativamente. En este sentido, se ha alentado un trabajo coordinado con las materias de grado, ya que permite aprender a pensar críticamente dentro de cada disciplina, adquirir prácticas discursivas y afianzar las capacidades comunicativas de los futuros profesionales (Carlino, 2003).

**La presente propuesta de innovación no considera la redacción del trabajo final como una actividad meramente técnica, sino como una producción enmarcada en un contexto institucional general de adquisición de un código escrito determinado.**

Los trabajos finales de la Licenciatura en Alimentos poseen una importante carga de trabajo experimental<sup>3</sup>, lo que excede a cualquier taller de acompañamiento pedagógico. Por otro lado, las materias de grado específicas de la carrera poseen también una importante carga de trabajos prácticos que son resueltos dentro del mismo espacio de las cátedras. Sería posible entonces potenciar los recursos de Trabajo Final de forma tal que los ensayos de laboratorio puedan ser resueltos dentro de las jornadas regulares. Esta metodología de trabajo requeriría de acciones coordinadas entre las cátedras y el taller, en las que ambas partes serían beneficiadas teniendo siempre como objetivo final el acompañamiento de los estudiantes. Por una parte, las cátedras proveerían de los recursos para la realización de actividades experimentales, mientras que el taller apoyaría a los estudiantes de las herramientas para su alfabetización académica. A partir de la lectura se favorecerá la apropiación por parte de los estudiantes de la gramática y las formas de organización utilizadas en la escritura científica, que les permitirá “hablar con el lenguaje de la ciencia” y formarse como profesionales (Espinoza, Casamajor y Pitton, 2009). Este proceso también sirve para afianzar los conocimientos adquiridos en las cursadas, ya que aprovecha el poder epistemológico de la escritura. El proceso de escritura no sólo es escribir, sino que al mismo tiempo se aprende acerca de lo que se escribe.

En el taller los estudiantes podrán libremente emitir hipótesis de trabajo y diseñar los experimentos que luego pondrán en práctica durante las cursadas regulares. Los docentes talleristas estarán a cargo de facilitar el uso de distintos recursos bibliográficos para que el estudiante obtenga las herramientas que lo ayuden a fundamentar sus hipótesis. Este trabajo de búsqueda para la formalización del lenguaje y adquisición de convenciones discursivas para la fundamentación situaría a la alfabetización académica en el centro de la formación universitaria (Carlino, 2003). De esta forma los estudiantes comenzarán a formalizar su lenguaje para ingresar al mundo profesional<sup>4</sup>. El esquema de trabajo se puede observar en la Figura 1.

3 Toma de muestra representativa; toma de medidas repetidas en el tiempo; preparación de soluciones; adquisición de actividades motrices para el uso de material laboratorios; uso de equipos específicos; determinaciones físicas; análisis químicos; determinaciones microbiológicas; etc.

4 Si bien en el presente Plan, estas actividades se enmarcan en un momento determinado del currículum universitario, se espera que desde el espacio del Taller se fomenten las habilidades para que el futuro egresado continúe aprendiendo más allá de los límites la carrera ya que no consideramos a la alfabetización académica como un estado, sino como un proceso (Carlino, 2003).

**En el taller los estudiantes podrán libremente emitir hipótesis de trabajo y diseñar los experimentos que luego pondrán en práctica durante las cursadas regulares.**

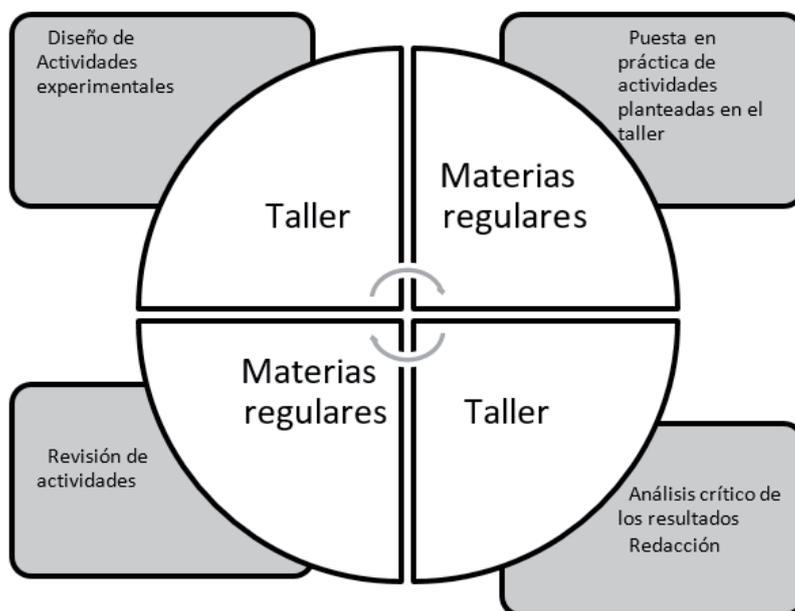


Figura 1. Esquema de coordinación entre actividades del taller con las materias curriculares

### **POSIBILIDADES DE INTERCAMBIO CON EL ÁREA DE BIOQUÍMICA Y CONTROL DE ALIMENTOS Y EL LUGAR DE LA PRÁCTICA INVESTIGATIVA**

Las materias del Área de Bioquímica y Control de Alimentos conforman la estructura central de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. El área cuenta con un espacio exclusivo para el desarrollo de actividades experimentales con equipamiento específico para este tipo de tareas. Los trabajos prácticos planteados en conjunto con el taller proponen ser del tipo de "Investigación". Se prevé que el estudiante plantee su propia hipótesis de trabajo a la vez que diseña y planifica las actividades experimentales para comprobarla. Existe un fuerte valor motivacional en este proceso ya que los estudiantes trabajarán de forma autónoma. Este modelo obliga al estudiante a ser activo y a obtener resultados mediante el método científico que él mismo plantea (Fiore Ferrari, 2011).

Las conclusiones alcanzadas a partir de la práctica en laboratorio, deberán estar correctamente argumentadas a partir de los datos obtenidos, justificadas en función de razones bien fundamentadas basadas en un conocimiento científico aceptado. Para una correcta argumentación las ideas de los estudiantes deberán estar consolidadas y el lenguaje

para la comunicación de las mismas podrá ser formal y preciso gracias a las herramientas aprendidas en el taller. De allí la importancia del soporte bibliográfico que proponemos en la planificación del taller (Tabla 1), en tanto apoyo para el ejercicio y perfeccionamiento de la actividad de escritura. Aquí no se separará, por un lado, la actividad de investigar experimentalmente y, por otro, la escritura. Por el contrario, la propuesta de innovación aspira a entender que ambos procesos son constitutivos y resultan ser básicos para toda actividad científica.

## **POSIBILIDADES Y LIMITACIONES DEL PROYECTO A PARTIR DEL ESTUDIO DE TRABAJOS FINALES**

En el trabajo anterior titulado “Aprendiendo a investigar: Analizando la problemática en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos”<sup>5</sup> se indicó que existe una fuerza implícita que motoriza el desarrollo de los trabajos finales. Si bien no está estipulado en ningún documento escrito, los objetivos, los contenidos, las metodologías, lo que se debe hacer y lo que no, parece estar claro para quienes forman parte de la cultura escrita.

Para revelar las características de estos documentos analizamos 10 trabajos finales de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Patrignani, 2019). Se encontró que las actividades realizadas en los trabajos finales correspondían en su gran mayoría a actividades que los estudiantes habían realizado previamente en las materias de grado. Esto apoya la factibilidad del proyecto de innovación planteado y permite pensar en un trabajo interdisciplinar entre las materias que conforman el eje central de la carrera de Alimentos y el Taller propuesto. Para que este tipo de interacciones sean favorables, debe existir un trabajo conjunto entre el docente a cargo de la asignatura y el docente tallerista, de este modo se inicia un proceso de trabajo articulado que implica no sólo la comprensión de conceptos sino una apropiación discursiva específica.

**En el trabajo anterior titulado “Aprendiendo a investigar: Analizando la problemática en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos” se indicó que existe una fuerza implícita que motoriza el desarrollo de los trabajos finales.**

En las tablas 2 y 3 se muestra una propuesta de programa de las actividades a desarrollar en el taller en concordancia con las actividades de

5 Patrignani, M. (2019). Aprendiendo a investigar: Analizando la problemática en torno al trabajo final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. *Trayectorias Universitarias*, 7(12), 062. <https://doi.org/10.24215/24690090e062>

las materias curriculares del primer y segundo cuatrimestre de 4° año de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Propiedades Físicas y Químicas de los Alimentos I y II, Alimentos y Salud y Análisis de Alimentos).

Tabla 2. Programa de actividades del taller de Alimentos y su coordinación con las materias del plan de estudios del 2° cuatrimestre de 4°

	Objetivo	Actividades a realizar
1	Caracterizar la identidad del rol de estudiante y el imaginario del trabajo final	Presentaciones individuales de los estudiantes /Ejercicio "Hacer una tesis es como..."/Paneles con recientes egresados
2	Reconocer las principales características del Trabajo Final de Licenciatura	Presentación y vista de trabajos finales ya realizados en años anteriores /Presentación de las posibles líneas de trabajo (a cargo de talleristas)/Intercambio con otros compañeros, preguntas cruzadas y sugerencias posibles.
3	Definir del objeto de estudio	Primer ejercicio en torno a la delimitación del objeto y tema de estudio.
4	Reconstruir lo trabajado en encuentros previos mediante actividades de escritura. Formulación de problema y redacción de hipótesis.	Actividades de redacción sobre lo trabajado anteriormente/Redacción del título del proyecto, hipótesis y objetivos.
5	Diseñar esquemas para la optimización de tiempos	¿Cómo cumplir con los objetivos planteados? Revisión bibliográfica/ Diagrama de actividades experimentales
6	Definir del esquema de actividades	Diseño de actividades experimentales intercambio con los pares
7	Desarrollar actividades experimentales acompañadas de trabajos de escritura/reescritura	Corrección y reescritura del plan de actividades experimentales en conjunto con docentes de las materias curriculares
8-9		Revisión, discusión y (re)escritura de resultados obtenidos en las act. experimentales/Replanteo de hipótesis
10		Revisión y discusión de resultados obtenidos en las act. experimentales/Replanteo de hipótesis
11	Desarrollar actividades experimentales acompañadas de trabajos de escritura/reescritura	Corrección del plan de actividades experimentales en conjunto con docentes de las materias curriculares
12-13		Revisión de resultados obtenidos en las actividades experimentales
14		Revisión de resultados obtenidos en las actividades experimentales
15	Adquirir herramientas para presentaciones orales	Devolución de informes / La presentación oral: Uso de apoyos visuales (a cargo de talleristas)
16	Reconstruir las actividades mediante presentaciones orales	Jornada de presentaciones orales y cierre del primer ciclo.

\*Encuentro 7-10 Actividades coordinadas con Prop. Físicas y Químicas de los Alimentos. Encuentro 11-14 Actividades coordinadas con Alimentos y Salud

Tabla 3. Programa de actividades del taller de Alimentos y su coordinación con las materias del plan de estudios del 2° cuatrimestre de 4° año

	Objetivo	Actividades a realizar
1	Reconstruir lo trabajado anteriormente	Actividades de redacción sobre lo trabajado anteriormente: Título y objetivos. Avances y limitaciones encontradas
2	Plantear actividades enmarcadas en las materias del 2° cuatrimestre	Diseño de actividades experimentales intercambio con los pares
3	Definir de actividades/plan de trabajo	Desarrollo de cronograma y esquema general de actividades a realizar
4	Desarrollar actividades experimentales acompañadas de trabajos de escritura/ reescritura	Corrección y reescritura del plan de actividades experimentales en conjunto con docentes de las materias curriculares
5-6		Revisión, discusión y (re)escritura de resultados obtenidos en las actividades experimentales / Replanteo de hipótesis
7		Revisión y discusión de resultados obtenidos en las actividades experimentales /Replanteo de hipótesis
8		Corrección del plan de actividades experimentales en conjunto con docentes de las materias curriculares
9-10	Desarrollar actividades experimentales acompañadas de trabajos de escritura/ reescritura	Revisión, discusión y (re)escritura de resultados obtenidos en las actividades experimentales / Replanteo de hipótesis
11		Revisión de resultados obtenidos en las actividades experimentales
12	Formalizar de escritura mediante la redacción de un informe preliminar	Actividades de redacción de informe argumentativo estructurado. Revisión de supuestos y perspectivas futuras.
13	Incorporar e integrar a los posibles directores de trabajo final	Presentación de los posibles directores de trabajo final. Entrevistas mediadas por talleristas.
14	Adquirir herramientas para la presentación del proyecto final.	Redacción del proyecto concreto de trabajo final a presentar ante la comisión específica de enseñanza
15	Adquirir herramientas para presentaciones orales	Presentación oral del trabajo a pares
16		Cierre y evaluación colectiva de las actividades desarrolladas

\*Encuentro 4-7 Actividades coordinadas con Prop. Físicas y Químicas de los Alimentos II. Encuentro 8-11 Actividades coordinadas con Análisis de alimentos.

## CONSIDERACIONES FINALES

En el presente artículo se ha presentado un proyecto de innovación académica que busca aportar al desarrollo de mecanismos y estrategias pedagógicas para fomentar el egreso de los estudiantes al integrar el desarrollo del Trabajo Final de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos a las cursadas regulares.

Entre los principales aspectos se encuentran:

- Revalorizar la alfabetización académica a partir del desarrollo del trabajo final de carrera posicionando a la redacción no sólo como un medio de registro sino como una herramienta que puede ser aprovechada para desarrollar, revisar y transformar el propio saber.
- Incorporar un taller de trabajo final que acompañe a los estudiantes durante las últimas etapas de su carrera y les brinde las herramientas discursivas necesarias para un exitoso ingreso al mundo profesional.
- Articular el desarrollo de las actividades teórico-prácticas de las materias del ciclo superior de la carrera con el taller de trabajo final a fin de favorecer canales de intercambio entre los distintos actores (estudiantes/talleristas/directores/docentes).

La articulación entre la teoría y la práctica investigativa siempre plantea desafíos que requieren el desarrollo de intervenciones pedagógicas novedosas por fuera de los dispositivos habitualmente utilizados. Por supuesto que esto sólo sería posible, mediante una acción coordinada por parte de los docentes quienes deberán asumir la tarea de utilizar métodos de enseñanza que exijan a los estudiantes implicarse activamente en el aprendizaje, asumir responsabilidades y trabajar colectivamente. Es la responsabilidad de los docentes universitarios interiorizarnos en proporcionar verdaderas oportunidades para la apropiación de los contenidos y la adquisición de herramientas discursivas desde el comienzo hasta el final de la vida académica de los estudiantes. Sólo así será posible asegurar el verdadero acceso democrático al conocimiento y el posterior ingreso exitoso al mundo profesional.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Carlino, P. (2003). Alfabetización académica: un cambio necesario, algunas alternativas posibles. *Educere*, 6(20) 409-420.
- Espinoza, A., Casamajor, A. y Pitton, E. (2009). *Enseñar a leer textos de ciencias*. Paidós.
- Fiore Ferrari, E. (2011). *Didáctica de la Biología*. Editorial Monteverde.
- Ghiso, A. (1999). Acercamientos: el taller en procesos de investigación interactivos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, (9), 141-153.
- Gil Pérez, D. (1983). Tres paradigmas básicos en la enseñanza de las ciencias. *Revista de Investigación y Experiencias Didácticas*, 1(1), 26-33.
- Hernández Zamora, G. (2009). Escritura académica y formación de maestros ¿Por qué no acaban la tesis? *Tiempo de educar*, 10(19), 11-40.
- Patrignani, M. (2019). El acompañamiento pedagógico en el egreso universitario [Trabajo Final Integrador de Especialización, Universidad Nacional de La Plata]. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/81644>