Química de los alimentos como oportunidad de enseñanza para la educación ambiental en el Bachillerato Técnico opción Gastronomía: relato de una experiencia educativa

Autor Gonzalo Conlazo Blanco - Email: gonzaloconlazo@gmail.com
Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional /Docente del Consejo de Formación Docente

Resumen

Este trabajo presenta una experiencia educativa desarrollada durante el año 2019 en el marco del curso Química para Gastronomía perteneciente al ciclo de Educación Media Profesional (EMP) opción Gastronomía. En esta se integró la educación ambiental en la curricula del curso con el fin de potenciar los aprendizajes de los estudiantes. Se trabajó con una metodología de enseñanza que fomentó el espíritu de búsqueda de los estudiantes así como el desarrollo de posturas críticas en sus prácticas diarias.

Esta iniciativa constituye un pilar relevante para futuras intervenciones en las que se buscará integrar al resto del equipo docente así como también instituciones vinculadas a la temática.

Objetivos

- Crear oportunidades de educación ambiental en los espacios de aula de química para gastronomía en EMP.
- Sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de la incorporación de prácticas que protejan al ambiente en su futuro desempeño profesional.

Descripción de la experiencia

Las actividades se centraron en articular los contenidos de la asignatura química perteneciente a EMP en gastronomía con contenidos propios de la educación ambiental. Para ello se abordo:

- La trazabilidad de diferentes alimentos y como su proceso productivo influye en la composición química.
- El impacto ecológico asociado al método de producción de diferentes alimentos.
- Las prácticas aplicadas en gastronómica que afectan el ambiente y las posibilidades de modificarlas.

Reflexiones

A partir de la experiencia, los estudiantes:

- Se mostraron más críticos en la selección de los alimentos utilizados en los talleres de cocina de su práctica curricular. Además, se mostraron motivados por generar una gestión segura de desperdicios en la cocina.
- Propusieron la reformulación de distintas preparaciones incorporando ingrediente que generan en su producción un menor impacto ambiental.
- Identificaron la oportunidad de valorizar sus preparaciones gastronómicas como “amigables con el ambiente” a partir de incluir en la selección de materias primas así como el proceso productivo buenas prácticas ambientales.

Referencias bibliográficas

Binz, P., & De Conto, S. M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y perspectivas en turismo*, *28*(2), 507-525.
Campaner, G., & De Longhi, A. L. (2007). La argumentación en educación ambiental. Una estrategia didáctica para la escuela media. *Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias*, *6*(2), 442-456.
de León Rodríguez, A. P., & Bonfiglio, J. M. I. (2014). Una evaluación crítica de una experiencia de Educación Ambiental para la Sustentabilidad en el nivel educativo básico en Nuevo León, México. *CPU-e, Revista de Investigación Educativa*, (19), 184-212.
Meinardi, E., Adúriz, A., & Revel, A. (2002). La Educación Ambiental en el aula. Una propuesta para integrar contenidos multidisciplinares a través de la argumentación. *Revista Investigación en la Escuela, 46, 93-103.*
Mesías, Á. T., & Estrada, A. B. (2009). La enseñanza de las ciencias naturales y educación ambiental en las instituciones educativas oficiales del departamento de Nariño. *Tendencias*, *10*(1), 143-166.