

## **EVALUACION DEL USO DEL AULA VIRTUAL EN LA ASIGNATURA BIOQUIMICA DE ALIMENTOS DE LA LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA**

**Ahumada CM, Barrionuevo OT.**

La asignatura “Bioquímica de los Alimentos”, al igual que otras de formación básica, constituye una materia crucial en relación con la retención y el rendimiento académico de los alumnos en la Carrera de Licenciatura en Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca, pues cumple funciones propedéuticas y formativas. Se estudian los componentes básicos de los alimentos, prestando especial atención a su distribución y funciones dentro de los alimentos, así como algunas determinaciones importantes de los mismos. Ante esta situación, los docentes respondieron con propuestas de enseñanza que trascienden los conocimientos del campo disciplinar; plantearon la necesidad de poner a disposición de sus alumnos, la programación de la asignatura, sus materiales docentes y actividades en línea para potenciar y promover los procesos de aprendizaje. El objetivo de este trabajo fue evaluar la producción de materiales docentes para la enseñanza presencial “en línea” de la asignatura Bioquímica de los Alimentos en la carrera de Licenciatura en Bromatología durante las cohortes 2017-2019. En una primera etapa se implementó un plan de entrenamiento para el plantel docente en el uso de la plataforma Moodle (*Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment*). Los contenidos curriculares básicos se desarrollaron en ocho (8) unidades de temas, y los contenidos teóricos se integraron con casos prácticos organizados en torno a conceptos fundamentales de los principales campos de la asignatura. Con respecto a las actividades académicas dirigidas, no se limitaron a la colocación en la plataforma de un documento conteniendo el enunciado de la actividad; sino que se supervisó el efectivo flujo de información entre el trabajo realizado por parte del estudiante a lo largo de toda la asignatura y la labor de corrección del docente. Se documentó y analizó las mejoras alcanzadas y contrastó la eficacia de las acciones emprendidas, comparando los resultados previstos con los realmente obtenidos. En todos los casos, los resultados fueron interpretados en función de programar estrategias de mejoramiento de la propuesta. El nivel de impacto y visibilidad de la estrategia utilizada en el curriculum formativo del futuro egresado, le permitirá evolucionar.

Palabras clave: aula virtual - enseñanza de bioquímica de los alimentos - docencia virtual.