

## **PROGRAMA**

Unidad Curricular Optativa  
TUTORÍAS ACADÉMICAS ENTRE PARES,  
PARA CURSO QUÍMICA ALIMENTARIA año 2025

**Ubicación en el Mapa Curricular:** Primer semestre

**Modalidad:** Teórico/Práctico

**Créditos:** 6 créditos

**Carga horaria:** 50 horas (36 teóricas y 14 prácticas)

**Departamento/s y docentes responsables:** Docentes de la Unidad Académica de Apoyo a la Enseñanza y Comunicación (UAEC), Programa de Respaldo al Aprendizaje (Progesa) y docentes del Departamento de Alimentos para el Curso Química Alimentaria.

**Perfil/Recomendaciones de conocimientos previos:** Estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, Plan 2014, que tengan ganado los créditos de la unidad curricular Química Alimentaria.

**Objetivo General:** Promover propuestas de aprendizaje colaborativo - cooperativo en el aula, incluyendo acciones de acompañamiento entre pares en los primeros acercamientos a la actividad práctica en la Escuela de Nutrición.

**Objetivos Específicos:**

- Generar un espacio de reflexión y formación teórico-práctico, que proporcione herramientas para el desarrollo de propuestas de tutorías académicas.
- Promover un perfil de estudiantes universitarios protagonistas de su proceso de formación integral, reconociendo recursos personales que aporten a la construcción del rol de tutor.

- Facilitar el aprendizaje de los estudiantes tutorados, contribuyendo a la superación de dificultades tanto de índole curricular como de integración social.
- Promover que los tutores identifiquen, reconozcan y fortalezcan sus recursos personales y sus conocimientos en Química Alimentaria.
- Contribuir a que los estudiantes del Curso disciplinar se motiven e involucren en la necesidad de saber y saber hacer.
- Contribuir con el equipo docente de la disciplina apoyando la implementación de nuevas estrategias didácticas que contribuyan a un mejor desempeño académico de los estudiantes cursantes.
- Brindar herramientas que faciliten y promuevan los vínculos interpersonales y el manejo de pequeños grupos.
- Propender al desarrollo de habilidades en los estudiantes para el conocimiento de la composición química de los alimentos.

### **Contenidos temáticos:**

#### **Módulo 1:** Tutorías entre Pares y el aprendizaje.

- Conceptualización de tutorías - diferentes tipos. Tutoría entre Estudiantes.
- Construcción del Rol Tutor- Herramientas para el desarrollo del Rol - Imaginarios y expectativas respecto al Rol - Vínculos Interpersonales • Intervenciones en espacios no estructurados. - Herramientas para el trabajo en Grupos - Dinámica de grupo - Técnicas para el trabajo en pequeños grupos y de aprendizaje cooperativo / colaborativo.

#### **Módulo 2:** Rol del Tutor Académico en Química Alimentaria.

- Objetivos del curso.
- Qué se espera del estudiante Tutor y metodología de trabajo.
- Contenidos teórico-prácticos de los temas.

- Resolución de ejercicios de los Prácticos.

**Metodología:** La formación consta de instancias teóricas y prácticas.

**Módulo 1:** centrado en la formación teórica en TEP a cargo de la UAEC y PROGRESA.

**Módulo 2:** comprende 2 etapas:

- Formación teórica con el equipo docente de la disciplina.
- Inicio de las prácticas con el trabajo de tutoría académica en las clases prácticas de la disciplina. El estudiante tutor ejercerá su rol en los encuentros semanales de 2 horas de duración en el horario que lleve la práctica disciplinar, durante la cual estará a cargo y trabajando bajo supervisión del docente de la disciplina hasta el final del curso. Durante las mismas, cada tutor tendrá a su cargo equipos de estudiantes a los que guiará, apoyará en consultas y dudas, contribuyendo en la resolución de los ejercicios prácticos a través de la reflexión y pensamiento crítico.
- Participación en foros de discusión.

Durante las semanas de actividad práctica se realizarán encuentros con docentes de PROGRESA, UAEC y docentes del curso, en espacios de seguimiento del rol de tutor, en días y horarios a coordinar.

**Evaluación:** Para la aprobación del *Módulo 1* se valorará la participación en el mismo y la elaboración en forma grupal de un trabajo teórico reflexivo sobre la práctica de TEP a entregar al finalizar el curso, el cual será supervisado por docentes del ProgresA. Para la aprobación del *Módulo 2*, los docentes de la asignatura podrán solicitar la elaboración de informes sobre la actividad realizada o la corrección paralela de trabajos prácticos realizados por los estudiantes tutorados.

Se tendrá en cuenta la asistencia a los encuentros presenciales, la motivación y actitud de trabajo, comportamiento ético con los estudiantes y cuerpo docente, cumplimiento con las tareas complementarias asignadas por el cuerpo docente, así como también la

participación en los espacios de discusión que permitan el intercambio de saberes y de experiencias entre los estudiantes y docentes, intentando promover un pensamiento crítico respecto a los contenidos del curso.

### **Bibliografía:**

Duran, D., Flores, M., Mosca, A., y Santiviago, C. (2015). «Tutoría entre iguales, del concepto a la práctica en las diferentes etapas educativas». En: *InterCambios*, vol. 2, n.o 1, junio.

Mendoza, M. Á. G., y Piedrahita, M. V. Á. (2010). El “oficio” de estudiante universitario: Afiliación, aprendizaje y masificación de la universidad. *Pedagogía y saberes*, (33), 85-97.

Mosca, A., Santiviago, C. (2013). Interfase Educación Media-Educación Superior. ¿Encuentro o choque? Estrategias institucionales para mejorar los encuentros. Presentado en V Encuentro Nacional y II Latinoamericano de Ingreso Universitario. Luján-Bs As: Universidad Nacional de Luján

(2012) Fundamentos conceptuales de las Tutorías Entre Pares. La experiencia universitaria. PROGRESA – CSE, Udelar. Montevideo: Taller Gráfico.

(2010). Tutorías de Estudiantes. Tutorías Entre Pares. PROGRESA, CSE, Udelar. Montevideo: Zona libro.

Santiviago, C; Mosca, A (2010): Conceptos y herramientas para aportar a la Orientación Vocacional Ocupacional de los jóvenes. INJU. MIDES. Montevideo, Uruguay.

Bibliografía aportada por el equipo docente de la Unidad Curricular correspondiente.