

# Aprender visitando industrias alimentarias

## *Learning by visiting food industries*

Álvarez-Ordóñez, A.; González-Raurich, M.; López, M.; Prieto, M.; Renes, E.; Prieto, B.

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

Correo electrónico: [bprig@unileon.es](mailto:bprig@unileon.es) (Prieto, B.)

El Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León viene realizando de forma ininterrumpida desde el curso 2007-2008 con los alumnos de último año, primero de la Licenciatura y desde su instauración del Grado, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la experiencia docente que se presenta en esta comunicación y que consideramos extrapolable al Grado en Veterinaria.

La actividad ha consistido en la realización de un viaje docente por diferentes puntos de España, visitando industrias alimentarias y centros de investigación relacionados, intentando cubrir el abanico más amplio posible de sectores alimentarios, buscando empresas peculiares de los lugares visitados que a ser posible difieran a las presentes en nuestro entorno. Igualmente es deseable que las empresas visitadas cuenten con tecnologías avanzadas y punteras en el campo en que están implantadas.

Creemos que de esta manera, los alumnos, próximos a su graduación, tienen la posibilidad de asentar los conocimientos adquiridos con una visión global de todas las asignaturas cursadas y, no sólo esto, sino que también pueden tomar en consideración posibles salidas profesionales que tal vez no hubiesen contemplado. Además de lo mencionado, se consigue potenciar competencias transversales y específicas de las asignaturas cursadas (las dos Áreas de Conocimiento que componen nuestro Departamento: Tecnología de los Alimentos y Nutrición y Bromatología imparten el 51% de los créditos obligatorios del Grado y el 57% de los créditos optativos ofertados).

La realización del viaje docente se desarrolla de forma coordinada, adaptándose a los horarios del semestre y no interfiriendo con la docencia de las asignaturas y su financiación ha sido subvencionada parcialmente por el Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo, el Decanato de la Facultad de Veterinaria y nuestro Departamento. Los datos que se aportan corresponden a la actividad realizada en el presente curso académico, 2016-2017, en la semana del 6 al 10 de marzo pasado. Se visitaron un total de 12 industrias, alguna de las cuales contaba con varias actividades empresariales diferentes:

Empresa	Actividad empresarial	Localización
GAZA, S.L.U.	Leches líquidas	Zamora
MOLENDUM INGREDIENTS, S.L.	Harinas especiales	Coreses, Zamora
DEHESA BARÓN DE LEY, S.L.	Secadero de jamones y embutidos	Baños de Montemayor, Cáceres
VEGENAT, S.A.	Deshidratados, liofilizados y nutrición clínica	Pueblonuevo del Guadiana, Badajoz
ULBASA, S.A.	Congelados vegetales	La Albuera, Badajoz
HUERTA CAMPORICO, S.L.	Productos de 5ª gama vegetal	Burguillos, Sevilla
HEINEKEN ESPAÑA, S.L.	Cervezas	Alcalá de Guadaíra, Sevilla
ZUMOS PALMA, S.L.	Zumos de frutas	Palma del Río, Córdoba
COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS	Vinos, mostos y aceites de oliva	Tomelloso, Ciudad Real
GARCÍA BAQUERO, S.A.	Quesos	Alcázar de San Juan, Ciudad Real
i+DEA, GRUPO SIRO	Productos de panadería y bollería	El Espinar, Segovia
BEAM-SUNTORY GROUP	Bebidas espirituosas	Palazuelos de Eresma, Segovia

Al igual que en cursos pasados, la valoración de los alumnos ha sido altamente satisfactoria. De la encuesta efectuada, en una valoración individual de cada empresa comprendida entre 0 (mínima puntuación) y 10 (máxima puntuación), la actividad obtuvo, en su conjunto, una calificación de  $7,91 \pm 1,08$ .

Los aspectos que más influyeron en las valoraciones de los alumnos fueron fundamentalmente: el trato personal, las instalaciones, la resolución de las dudas planteadas, la dificultad en seguir las explicaciones y el hecho de que las líneas de producción estuviesen o no en funcionamiento.

**Palabras clave:** Visita activa; Prácticas; Tecnología de los Alimentos; Higiene Alimentaria.

#### Historial de publicación

Recibido: 24/03/2017

Revisado: 31/03/2017

Aceptado: 19/04/2017

