

Metodología para la investigación

Nutrición: capacitación para pensar

Por la Dra. Edith Barinaga y equipo*

Esta propuesta postula la investigación como uno de los ejes en la formación del estudiante universitario y la inclusión desde el inicio de la carrera de nutrición de la sistematización de trabajos que favorezcan los procesos de investigación.



Los estudiantes de la licenciatura en Nutrición participan del proceso de investigación con el objetivo de desarrollar el pensamiento crítico y científico para leer la realidad, respondiendo a las consignas o ejercicios planteados por

las distintas cátedras. Con un sistema tutorial y un sólido enfoque práctico, el programa comienza desde primer año investigando sobre alimentos, apuntando a formar:

– Profesionales que brinden un

servicio acorde a las necesidades de la sociedad

- Orientadores y buenos comunicadores de hábitos alimentarios saludables para la comunidad, con sólidos conocimientos científicos.

En este contexto, se presenta esta tarea para alcanzar estándares de excelencia universitaria y se propone un proceso dividido en dos grandes etapas, las cuales coinciden con los años que están cursando los estudiantes. Estos pueden responder a las clásicas preguntas del ¿Qué?; ¿Cómo?; ¿Cuándo?; ¿Dónde? y ¿Para qué? de formas diferentes.

Así tenemos, tanto en la primera como en la segunda etapa un objetivo general con respecto a la investigación: que el alumno adquiera y aplique las habilidades para explorar, analizar y mostrar (comunicar).

- ¿Qué? Esto lo determina cada cátedra conforme a su propio programa.
- ¿Para qué? Lo dicta la cátedra en función del objetivo general que es la especialización en un alimento determinado.
- ¿Cuándo? Lo determina el cronograma de la cátedra.
- ¿Cómo? Con el apoyo metodológico para adquirir conocimientos básicos.
- ¿Dónde? Apoyo metodológico para la búsqueda de la información (existe vida más allá de Internet)

En la Segunda Etapa el objetivo

* Magister en adicciones y doctora en Psicología.

Cuadro 1

| | | | |
|---------------|--------|-----------------|---|
| Primera etapa | 1º año | 1º cuatrimestre | Se tiene como objetivos que los alumnos <ul style="list-style-type: none"> – Desarrollen la práctica de búsqueda bibliográfica, sea con técnicas de búsqueda en catálogos de bibliotecas, Internet, visita al Centro de Documentación de ISALUD. – Incorporen formas básicas (homologadas) en la presentación de TP's de las cátedras. Apunta estrictamente a 'comunicar' los hallazgos de las búsquedas de una forma estandarizada mínima. Output: trabajo práctico |
| | | 2º cuatrimestre | Se tiene como objetivos que los alumnos: <ul style="list-style-type: none"> – Profundicen la práctica de incorporación de bibliografía como hábito aplicando las habilidades de búsqueda ya adquiridas. – Incorporen cuestiones más formales de presentación de trabajos apuntando a la monografía. – Incorporen una actitud más reflexiva sobre la realidad que deben investigar, en este caso los alimentos. – Incorporen básicamente algunas técnicas de recolección de datos (observación, por ejemplo). – Adquieran técnicas básicas de análisis de datos cualitativos y de redacción de informes finales. Output: informe |
| Segunda etapa | 2º año | | Se tiene como objetivos que los alumnos <ul style="list-style-type: none"> – Desarrollen habilidades para la generación de monografías – Desarrollen habilidades básicas para la lectura e interpretación de datos secundarios (cualitativos y cuantitativos) – Profundicen sus temáticas de investigación alimentaria. Output monografía |
| | 3º año | | Se tiene como objetivos que los alumnos: <ul style="list-style-type: none"> – Adopten un método científico para observar al alimento. – Desarrollen la capacidad de 'problematizar' y generar sus hipótesis y un proyecto de investigación. – Incorporen más técnicas de recolección de datos cuali y cuantitativos. – Adquieran la capacidad de analizar científicamente los datos primarios y secundarios. – Adquieran las pautas para la correcta presentación de los resultados. Output: proyecto de investigación |
| | 4º año | | Desarrollo de la investigación: <p>"Se aprende a investigar investigando".</p> Output: tesina/investigación |

es que los alumnos generen las habilidades para cuestionar (problematizar), investigar y concluir, centrado en:

- Solidez en lo metodológico.
- Repensar con un criterio científico el "¿Qué?" de la etapa anterior.

¿Cómo lo implementamos? (cuadro 1).

Como soporte a estos objetivos se realizan:

- Redacción de protocolos metodológicos (cuadernos de metodología), comenzando por los referidos a la presentación de los trabajos de investigación (según sean para generar los diferentes *outputs* propuestos), como también de citas bibliográficas de uso para toda la comunidad de Nutrición (docentes-alumnos).
- Tutorías permanentes.
- Clases explicativas si fueran solicitadas por alguna cátedra

Cuadro 2

| | 1º Cuatrimestre | 2º Cuatrimestre |
|--------------------|--|--|
| Primer año | Tutora: - Nutrición I Colaboradoras: - Bioquímica I - Fisiología I | Tutora: - Sociología Colaboradoras: - Bioquímica II - Fisiología II - Nutrición II - Salud Pública |
| Segundo año | Tutora: - Producción y Economía - Técnica Dietética I (Instructores) Colaboradoras: - Nutrición Materno-Infantil - Técnica Dietética I - Microbiología | Tutora: - Bromatología y Tecnología de los Alimentos Colaboradoras: - Nutrición en Salud Pública - Técnica Dietética y Arte Culinario II |
| Tercer año | Tutora: - Metodología de la investigación y bioestadística Colaboradoras: - Dietoterapia I | Tutora: - Técnica dietoterápica Colaboradoras: - Dietoterapia II - Educación Alimentaria |

(fundamentalmente en 1º año). Cátedras: Las cátedras que a priori se presentan como de aplicación y fomento de toda la metodología de investigación son clasificadas como "Tutoras" o "Colaboradoras", según sean las encargadas principales de aplicar los

conocimientos teóricos –metodológicos del alimento (Tutoras) o bien conlleven algún práctico en la cursada donde se expandan los conocimientos aplicados del alimentos pero que no tengan énfasis en la aplicación de nueva metodología. (cuadro 2)

- Proyectos Hospitalarios llave en mano
- Venta de Equipamiento Médico
- Instalación y Puesta en Marcha
- Mantenimiento Preventivo y Correctivo
- Servicio Técnico Especializado
- Asesoramiento Técnico
- Capacitación a Profesionales



Soluciones para la salud



Mexico 3100 C1223ABL
 Buenos Aires - Argentina
 Tel/Fax: (011) 4932-3000
 promed@pemint.com