

**VENIR 2024****Espacio de Intercambio Estudiantil Interdisciplinario***Abordaje interdisciplinario de los factores  
determinantes del consumo de frutas y verduras en  
la población Uruguaya***1. Información general**

El Espacio Interdisciplinario de la Udelar promueve oportunidades de educación superior interdisciplinarias, interculturales e internacionales. Desde el 2022 desarrolla junto con la Universidad de Maastricht de Países Bajos, el curso de grado VENIR: Espacio de Intercambio Estudiantil Interdisciplinario. En ese sentido, estudiantes de grado avanzado de la Udelar y estudiantes de Maastricht participarán en un curso interdisciplinario con el propósito de fomentar el desarrollo de habilidades de trabajo en equipo en un contexto interdisciplinario e intercultural.

<b>Tipo de curso</b>	Curso Intensivo - Interdisciplinario e internacional
<b>Fecha</b>	28 de octubre al 08 de noviembre
<b>Día y hora</b>	Lunes a viernes de 9 a 16h
<b>Facultad o Escuela</b>	Espacio Interdisciplinario
<b>Lugar</b>	Rodó 1843
<b>Lenguaje</b>	Español

## 2. Equipo docente

### Responsables

**Ana M. Corbacho** (responsable), Profesor Agregado del Espacio Interdisciplinario, Udelar. Corbacho tiene un Doctorado en Neuroendocrinología (UNAM, México), una Maestría en Fisiología (UNAM, México) y una Licenciatura en Ciencias Biológicas (Udelar, Uruguay).

**Mariana Pereyra** (corresponsable), Profesor Adjunto del Espacio Interdisciplinario, Udelar. Pereyra es Licenciada en Bioquímica (Udelar), Ph.D. en Educación en Ciencias (NCSU, EE.UU.) y Doctor en Química (PEDECIBA).

### Docentes

**Gastón Ares**, Profesor Agregado del Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química Udelar. Ares es Ingeniero Alimentario y Doctor en Química y se especializa en comportamiento alimentario. Es co-responsable del Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar.

**Paula Cruz**, Profesora Adjunta del Área Proyectual en la Escuela Universitaria Centro de Diseño de la Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo y Asistente de la Unidad Académica del Espacio Interdisciplinario. Cruz es Diseñadora Industrial y Arquitecta y es Magíster en Enseñanza Universitaria. Actualmente cursa el programa de Doctorado en la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Udelar.

**Alejandra Girona**, Profesora Agregada de la Escuela de Nutrición, Udelar. Girona es Licenciada en Nutrición (Udelar) y Doctora en Ciencias de la Salud. Es co-responsable del Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar.

**Marcelo Carretto**, Profesor Adjunto de la Facultad de Ingeniería. Diseñador Industrial. Docente del "Taller Encararé" (FING-UDELAR). Docente de postgrado Gestión de la Innovación en las Organizaciones y Laboratorio CreActivo (FING PGTi). Integra el equipo de asesores para emprendedores de la Fundación Julio Ricaldoni. Coautor del Kit de Innovación Pública (ANII).

## 3. Objetivos generales

Generar un espacio de trabajo interdisciplinario en el que los estudiantes desarrollen y optimicen habilidades de trabajo en equipo para resolver problemas complejos relacionados con los factores que determinan el consumo de frutas y verduras en la población uruguaya.

## 4. Objetivos específicos

Al finalizar el programa, los estudiantes serán capaces de:

- Reconocer y aplicar herramientas teóricas, metodológicas y epistemológicas relacionadas con los hábitos alimentarios.

- Desarrollar abordajes interdisciplinarios para comprender el consumo de frutas y verduras como un problema complejo, a partir del trabajo en equipo y el abordaje de discursos y prácticas disciplinares.
- Proponer soluciones para el abordaje de una problemática vinculada con el consumo de frutas y verduras en la población uruguaya.
- Reconocer y adquirir las habilidades necesarias para el trabajo en equipo intercultural e interdisciplinario a través de la autoevaluación y la evaluación por pares.

## **5. Participantes**

12 estudiantes de grado de la Udelar y 12 estudiantes avanzados del Programa de Estudios Globales de la Universidad de Maastricht, Países Bajos

## **6. Descripción del curso**

Los estudiantes de la UM y Udelar asistirán a un curso de capacitación para enmarcar el trabajo en equipo inter y transdisciplinario. La capacitación incluirá trabajo en equipo y actividades interculturales para facilitar la integración. Además, los estudiantes asistirán a seminarios para ampliar y nivelar la comprensión de los problemas locales vinculados a la temática de estudio de campo. Se formarán equipos interdisciplinarios y transculturales para el trabajo de aprendizaje basado en problemas.

## **7. Contenido general**

- Interdisciplina, transdisciplina y trabajo en equipo diverso.
- Hábitos alimentarios. Características y factores determinantes. Modelo de los sistemas alimentarios.
- Entornos alimentarios. Definición. Influencia en la selección de alimentos.
- Políticas públicas para la promoción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.
- Modelo conceptual para el abordaje de problemas complejos
- Herramientas de definición de un problema
- Desarrollo y validación de alternativas de solución
- Comunicación de la propuesta

El abordaje y contextualización de la problemática a abordar se realizará en el marco del Proyecto INIA-FPTA “Co-creación de estrategias para aumentar el consumo y reducir el desperdicio de frutas y hortalizas en el país”, liderado por el Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar.

## 8. Contenido desarrollado

Semana	Día/hora	Tema
From October 28 <sup>th</sup> to November 1 <sup>st</sup>	Lunes 28 9 - 16	Concepto de interdisciplina, transdisciplina y equipos diversos  Inmersión específica en la temática I - Presentación gral - Introducción a factores determinantes de consumo
	Martes 29 9 - 16	Inmersión específica en la temática II - Sistemas alimentarios  Dinámica equipos diversos Trabajo en equipo
	Miércoles 30 9 - 16	Políticas públicas  Workshop: Introducción marco metodológico - Design thinking y proceso creativo
	Jueves 31 9 - 16	Fase 1 Design thinking: Entender  Identificar experiencias, partes interesadas, interacciones, comportamientos, segmentos, empatizar
	Viernes 1 9 - 16	Actividad en MAM Workshop: Sabores andantes (MAM)  Intercambio con referentes en el tema
4 al 8 de noviembre	Lunes 4 9 - 16	Fase 2: Definir el desafío  Etapa de convergencia dónde se analiza la información previa definiendo el desafío.  Validar el desafío

	Martes 5 9 - 16	Fase 3: Idear  Primera presentación e intercambio de opiniones sobre las propuestas de solución
	Miércoles 6 9 - 16	Desarrollar la idea Definimos la solución a desarrollar y avanzamos en la misma
	Jueves 7 9 - 12  13 - 16	Fase 4: Prototipar y validar  Presentaciones efectivas
	Viernes 8 9 - 12  13 - 16	Ensayo presentación y ajustes  Presentación de los grupos

## 9. Metodología

El diseño e implementación del curso se basa en tres pilares: la interdisciplinariedad, el aprendizaje basado en problemas y el trabajo en equipo.

- *Interdisciplinariedad.* Los participantes trabajan en equipos, donde los miembros provienen de diferentes áreas de conocimiento y experiencia. El problema debe abordarse y estudiarse integrando diferentes perspectivas.
- *Aprendizaje Basado en Problemas (ABP).* En un proceso guiado por el docente, los estudiantes asumen la responsabilidad de su propio aprendizaje, identifican áreas de conocimiento previo, investigan métodos a utilizar dentro de los límites de los recursos existentes, explican los principios utilizados y justifican los materiales necesarios. Como parte del proceso de aprendizaje, se realiza una revisión continua para afianzar los principales conceptos. Esto se lleva a cabo a través de discusiones grupales con los docentes, la preparación de una presentación y un informe o producto final por equipo.
- *Trabajo en Equipo.* Para fomentar el desarrollo de habilidades para trabajar en equipos interdisciplinarios:
  - o Se introducen antecedentes teóricos sobre el trabajo en equipos diversos, se identifican implicancias de procesos cognitivos en los entornos de trabajo en equipo con énfasis en la interdisciplina y la interculturalidad; y

se facilitan actividades para identificar los estereotipos y los sesgos implícitos que suelen asociarse con individuos formados en diferentes disciplinas y carreras.

- Se introducen las bases fisiológicas del manejo del estrés y se acompañan de actividades que activan el movimiento para apoyar la regulación del estrés y contrarrestar el cansancio acumulado debido al formato intensivo.
- Se trabaja con el cuestionario de Evaluación Integral del Desarrollo de los Miembros del Equipo (CATME) como una herramienta para la evaluación (autoevaluación y evaluación entre pares) de las habilidades necesarias para el trabajo en equipo.

### **10. ¿Quiénes pueden presentarse para participar en el curso?**

Podrán presentarse estudiantes de grado activos de cualquier carrera de la Udelar con dos años aprobados y al menos un curso aprobado completamente en los últimos 12 meses. Se valorarán conocimientos de inglés para facilitar la comunicación con los estudiantes extranjeros que también contarán con conocimientos de español.

### **11. Inscripción y documentación**

Las inscripciones se realizarán únicamente a través del formulario <https://formularios.ei.udelar.edu.uy/index.php/29425?lang=es> en **hasta el 14 de octubre**. Además de la documentación entregada, para la selección de estudiantes **se tomará en cuenta el orden de inscripción. CUPOS LIMITADOS.**

La documentación necesaria para inscribirse consiste en:

- Formulario completo en línea
- Escolaridad copia del sistema de bedelía en línea o documento escaneado
- Expresión de interés y motivación para postular a este curso Interdisciplinario (máximo 300 palabras)

### **12. Referencias**

AA.VV.1, 2013. Atlas sociodemográfico y de la desigualdad del Uruguay. Las Necesidades Básicas Insatisfechas a partir de los Censos 2011

Brown Tim (2009): Change by Design – How Design Thinking Transforms.

Brunet, G., Girona, A., Fajardo, G., Ares, G. (2021). Derecho a la alimentación en Uruguay durante la pandemia de la COVID-19: experiencias de la sociedad civil.

Brunet, G., Girona, A., Fajardo, G., Iragola, V., Machín, L. ....Bove, I. (2020). Acciones de la Sociedad Civil Uruguaya para Fortalecer el Acceso a los Alimentos y Productos de Higiene, Colección: La respuesta de Uruguay frente a la crisis generada por el coronavirus (covid-19). UNICEF.

Corbacho, A. M., Minini, L., Pereyra, M., González-Fernández, A. E., Echániz, R., Repetto, L., ... Basile, M. (2021). Interdisciplinary higher education with a focus on academic motivation and teamwork diversity. *International Journal of Educational Research Open*, 2–2, 100062. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijedro.2021.100062>

Corbacho, A. M. (2018). El aprendizaje interdisciplinario, intensivo e integrado como herramienta para el desarrollo de conocimientos, habilidades y aptitudes en estudiantes de grado. *INTERdisciplina*, 5(13), 63-85.

Jones, B. D. & Tech, V. (2009). Motivating Students to Engage in Learning : The MUSIC Model of Academic Motivation. 21, 272–285.

Kees Dorst (Author) 2020. Innovación y metodología: Nuevas formas de pensar y diseñar (Theoria).

Kozlowski, S. W. J. & Ilgen, D. R. (2006). Enhancing the Effectiveness of Work Groups and Teams. *Psychol. Sci. Public Interes*. 7, 77–124.

Loughry, M. L., Ohland, M. W. & DeWayne Moore, D. (2007). Development of a Theory-Based Assessment of Team Member Effectiveness. *Educ. Psychol. Meas.* 67, 505–524.

Mathieu, J., Maynard, M. T., Rapp, T. & Gilson, L. (2008). Team Effectiveness 1997-2007: A Review of Recent Advancements and a Glimpse Into the Future. *J. Manage.* 34, 410–476.

Maurya Ash (2012): Running Lean – Iterate from Plan A to a Plan that Works.

Michalko Michael (2006) Thinkertoys: A Handbook of Creative-Thinking Techniques.

Osterwalder Alexander , Pigneur Yves , Bernada Greg , Smith Alan (2015): Value Proposition Design.

Savery, J. R. (2006). Overview of Problem-based Learning : Definitions and Distinctions. *Interdiscip. Jorunal Probl. Learn.* 1, 9–20

Van Der Vegt, G. S. & Stuart Bunderson, J. (2005). Learning and performance in multidisciplinary teams: The importance of collective team identification. *Acad. Manag. J.* 48, 532–547