



PROYECTOS APRENDIZAJE-SERVICIO CONVOCATORIA 2020-2021 MEMORIA FINAL

TÍTULO DEL PROYECTO:

Sensibilidades alimentarias en entornos escolares

PERSONA RESPONSABLE DEL PROYECTO:

Xavier Fernández Hospital

CENTRO/S:

Facultad de Veterinaria

Facultad de Medicina

DEPARTAMENTOS:

S.D. Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Facultad de Veterinaria)

S.D. Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Veterinaria)



a. Objetivos propuestos y alcanzados en la presentación del proyecto (máximo 450 palabras).

El proyecto de Aprendizaje-Servicio (ApS) recogido en esta memoria tuvo por objetivo la sensibilización de la comunidad educativa sobre distintas sensibilidades alimentarias, como la enfermedad celiaca, las alergias alimentarias o la intolerancia a la lactosa, para dar respuesta a las siguientes necesidades sociales:

- La existencia de un escaso conocimiento de las reacciones adversas a los alimentos por la sociedad en general.
- La posibilidad de que los conocimientos que presentan los profesionales educativos que hacen frente a esta problemática creciente no sean suficientes.
- Habitualmente los niños y las niñas que no padecen esta limitación no son conscientes del riesgo que supone la presencia en los alimentos de ciertos compuestos.

En general, el objetivo del proyecto ha sido alcanzado mediante la puesta en marcha de esta experiencia que utiliza la metodología de ApS para satisfacer las necesidades arriba indicadas. A pesar de ello, cabe señalar que, durante el desarrollo del proyecto, se hicieron algunos ajustes para poder dar respuesta a la realidad social y a las distintas circunstancias acontecidas. Por un lado, aunque cuando se solicitó el proyecto ya nos encontrábamos inmersos en la situación de pandemia por COVID-19, este hecho limitó gran parte de las actividades a realizar en mayor medida de la esperada. Por ejemplo, se tuvieron que sustituir las charlas presenciales en el patio del centro educativo por *webinars*. Asimismo, inicialmente se pretendía realizar las jornadas formativas en otros centros educativos, aunque estos finalmente rechazaron la participación por las limitaciones interpuestas por las autoridades sanitarias.

Por otro lado, el planteamiento del proyecto ligado a la asignatura TFG no pareció ser suficientemente atractivo para el alumnado, de manera que nadie eligió la temática propuesta. Esto se pudo deber, en parte, a la situación pandémica y la consiguiente



preferencia por parte del alumnado de trabajos bibliográficos en perjuicio de otras temáticas más prácticas, como la propuesta en este proyecto. En consecuencia, y para sacar adelante el proyecto, se decidió admitir alumnos en prácticas externas para desarrollar las actividades del proyecto, resultando finalmente en la participación de tres alumnos. A pesar de lo anteriormente expuesto, y tal y como se ha indicado, en general se cumplió con el objetivo inicialmente planteado, aunque obteniendo un impacto y una experiencia por parte del alumnado menor a la esperada.

b. Metodología seguida en el desarrollo del proyecto (máximo 400 palabras).

La aplicación de la metodología ApS requiere de una preparación académica y unas actividades de servicio estructuradas. Es por ello por lo que para la consecución del presente proyecto fue necesario contar con la participación de varios docentes y personal del centro escolar, además de los miembros del equipo de proyecto y los estudiantes en prácticas participantes.

Este proyecto se presentó con una planificación consciente, sistematizada, intencional y voluntariamente organizada dividida en tres fases: preparación, realización y cierre-evaluación. A pesar de ello, a lo largo del desarrollo del mismo tuvo que adaptarse a la realidad social y a las distintas circunstancias acontecidas.

En la primera fase (preparación), se realizó la coordinación con los distintos agentes sociales, la selección del alumnado a participar y se organizó el diseño general de las actividades a desarrollar. Para este proyecto, fueron los profesores de la UCM, en coordinación con los miembros de la Federación de Agrupaciones de Celíacos de España (FACE) quienes realizaron el diseño inicial de las actividades, con una idea conductora para facilitar el trabajo posterior del alumnado.

En la segunda de las fases (realización), la metodología seguida consistió en el acompañamiento del alumnado por parte del equipo de proyecto para ayudarles a que adquieran la formación necesaria que les permitiese realizar una intervención de calidad. Los alumnos en prácticas fueron los responsables de realizar todos los



materiales necesarios: presentaciones, encuestas, evaluaciones y organización de la sesión de celebración final.

Finalmente, la fase de cierre-evaluación se materializó mediante encuestas y coloquios en la celebración final. Para esta fase fue necesaria tanto la participación del alumnado como del equipo de proyecto.

c. Recursos Humanos (máximo 250 palabras).

El equipo de proyecto contó en su composición con PDI de la UCM, alumni y miembros de entidad social FACE. Asimismo, el equipo tuvo carácter interdepartamental, incluyendo miembros de las Secciones Departamentales de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria, y de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, ambas de la Facultad de Veterinaria. La inclusión de un alumni recién graduado permitió tener un punto de vista joven, conocedor de los intereses e inquietudes del alumnado en prácticas.

Profesorado UCM

- Xavier Fernández Hospital (coordinador del proyecto).
- Eva Hierro Paredes.
- Natalia Gómez Torres.

Alumni UCM

- Daniel Escobar Sáez. Graduado en NHyD.

Miembros de la entidad social

- Izaskun Martín Cabrejas. Coordinadora de FACE.
- Juan Carlos López Robles. Licenciado en Pedagogía y Doctor en Educación.

Por otro lado, en el presente proyecto han participado tres alumnos de la asignatura Prácticas Externas, dos del Grado en Nutrición Humana y Dietética y uno del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. La participación en el presente proyecto ha contribuido a la adquisición de las competencias específicas y genéricas académicas,



personales y sociales. Finalmente, la participación e implicación del profesorado del CEIP Concepción Arenal y personal de cocina, así como la propia Dirección del centro ha sido crucial para desarrollar las actividades ApS.

d. Desarrollo de las actividades (máximo 700 palabras).

Las actividades del proyecto se desarrollaron agrupadas en tres fases principales:

1. Fase de preparación: en esta primera fase se realizó el contacto con los posibles docentes, personal de cocina y comedor y familiares del alumnado del centro educativo a quienes involucrar en el proyecto. Dicho contacto se realizó mediante comunicaciones por correo electrónico y grupos de contactos mediante la aplicación WhatsApp de los distintos colectivos implicados. Tras la identificación de las personas interesadas en participar en el proyecto, se acordaron posibles fechas y horarios de las charlas que mejor se adaptaban a las circunstancias de los participantes.

Por otro lado, en esta fase los docentes UCM realizaron la propuesta del tema de TFG para participar en el presente proyecto. Tras constatar la falta de interés del alumnado, se procedió a proponer la participación en el proyecto a alumnos y alumnas de la asignatura Prácticas Externas a través de la publicación del mismo en el Campus Virtual de la asignatura. Una vez los alumnos y las alumnas fueron seleccionados, se realizaron una serie de preguntas abiertas sobre la temática y sus motivaciones para saber con qué conocimientos contaban con respecto a los conceptos relacionados con la enfermedad celiaca y los contextualizasen dentro del marco del proyecto.

En resumen, en esta fase se incluyeron las siguientes actividades para profundizar en la preparación y organización:

- Publicitar la actividad a través del Campus Virtual de la asignatura Prácticas Externas.
- Implicación de los participantes.
- Contacto entre el centro educativo e instituciones.



2. Fase de realización: ésta ocupó el segundo estadio del proyecto y se dividió en dos actividades principales: formación y preparación de materiales *online*, y ejecución de los seminarios vía Google Meet. Esta fase transcurrió a lo largo de 5 semanas entre los meses de marzo y abril.

- Formación y preparación de materiales: esta actividad recoge las labores previas a la ejecución de la intervención en el centro educativo. En primer lugar, los alumnos y las alumnas, ya conocedoras del proyecto, recibieron el material de apoyo básico, como la Guía de enfermedad celíaca, a partir del cual deberían ampliar la información mediante trabajo de búsqueda bibliográfica. Periódicamente, los estudiantes en prácticas se reunieron con los agentes sociales y docentes UCM implicados en el proyecto, quienes les guiaron para el correcto desarrollo del mismo. En esta fase fue muy importante que los alumnos y las alumnas aprendiesen a trabajar en equipo y a distribuirse las tareas.

Las tareas desarrolladas en esta actividad fueron:

- Estudio de la guía "Enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias en centros educativos" y otro material de referencia.
 - Trabajo con el alumnado sobre la importancia de la perspectiva de género.
 - Coordinación de los agentes implicados.
 - Adquisición de material necesario.
 - Realización del material didáctico.
 - Organización de charlas y talleres prácticos.
- Implementación: Esta actividad consistió en la realización de los seminarios divulgativos en formato de charlas online mediante Google Meet. Se establecieron 3 seminarios específicos, uno para cada grupo de participantes (profesores/docentes, personal del centro/comedor escolar, y familiares de los alumnos del centro).

3. Fase de cierre y evaluación: Se realizó una valoración multifocal del proyecto con



todos los participantes, es decir los alumnos y alumnas, el equipo de proyecto y el conjunto de la comunidad educativa del centro escolar. Para ello se pidió hacer una valoración del trabajo en red con la comunidad educativa y una valoración de la experiencia vivida. Dentro de este procedimiento se valoraron parámetros de esfuerzo y trabajo requeridos desde la comunidad educativa (recursos materiales, humanos y económicos requeridos por el proyecto), así como los beneficios para el alumnado y resto de la sociedad. Al cierre del proyecto se realizó una valoración del grado de participación y análisis de las opiniones cualitativas de todos los grupos implicados. Por otro lado, el alumnado en prácticas realizó una memoria final de prácticas de forma individual, recogiendo todas las tareas realizadas y la experiencia grupal e individual vivida.

En esta fase se desarrollaron las siguientes actividades:

- Análisis de resultados.
- Reflexionar y evaluar los resultados del servicio realizado.
- Reflexionar y evaluar el conjunto de aprendizajes conseguidos.
- Proyectar perspectivas de futuro.
- Celebrar la experiencia vivida.
- Redacción de la memoria de prácticas.

e. Logros vinculados a los ODS e Inclusión y Diversidad (Sexo-genérica, Diversidad Funcional, Refugio e Interculturalidad e Intergeneracional) alcanzados en referencia a los objetivos de desarrollo sostenible (máximo 450 palabras).

El objetivo del proyecto fue la sensibilización de la comunidad educativa sobre distintas sensibilidades alimentarias, como la enfermedad celiaca, las alergias alimentarias o la intolerancia a la lactosa, haciendo mención durante las jornadas y dando respuesta a los siguientes ODS:

2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y



promover la agricultura sostenible.

4. Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

10. Reducir la desigualdad en y entre los países.

17. Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

Por otro lado, se hizo especial hincapié en la utilización de un lenguaje inclusivo con perspectiva de género a lo largo del desarrollo de las diversas fases del proyecto.

f. Objetivos de aprendizaje, propuestos y logrados (máximo 300 palabras).

A lo largo del desarrollo del presente proyecto, el alumnado en Prácticas Externas participante ha adquirido las siguientes competencias de aprendizaje, tanto académicas, personales y sociales:

Competencias Académicas

- ✓ Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista.
- ✓ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje autónomo de nuevos conocimientos, así como a la motivación por la calidad.
- ✓ Capacidad de identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios.
- ✓ Aprender a integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en el estado de salud de la sociedad.
- ✓ Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, tanto sanos como enfermos.
- ✓ Aprender a diseñar y llevar a cabo protocolos de formación y difusión sobre el estado nutricional, identificando los factores de riesgo social.
- ✓ Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios, análisis y



revisiones de programas de intervención en alimentación y nutrición en el ámbito educativo.

- ✓ Entrar en contacto con actividades reales de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.
- ✓ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria adecuadas al personal docente implicado.
- ✓ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

Competencias Personales

- ✓ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- ✓ Realizar la comunicación de manera efectiva y empática (de forma oral y escrita) con las personas.
- ✓ Aprender a utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida saludable.
- ✓ Adquirir capacidad de mejora, adaptación y aprendizaje de los errores.

Competencias Sociales

- ✓ Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- ✓ Conocer el entorno y la comunidad, así como sus necesidades.



g. Objetivos de servicio, propuestos y logrados (máximo 300 palabras).

Logros en los objetivos de servicio (Enunciar la consecución de objetivos propuestos en proyecto presentado)	
Responsable de la Dirección de proyecto UCM	Responsable del centro educativo
<ul style="list-style-type: none">- Comprender las necesidades formativas del alumnado, sus familias y de la comunidad educativa en general sobre enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias.- Favorecer la integración Universidad-Sociedad creando sinergias entre las entidades, los centros y las facultades colaboradoras.- Difundir en la sociedad educativa los resultados de investigaciones científicas con un lenguaje adaptado y clarificando las dudas que puedan surgir a lo largo del proyecto.	<ul style="list-style-type: none">- Transmitir al alumnado, a través de los docentes y de su entorno familiar, los valores del respeto y conciliación en la diversidad de circunstancias sanitarias específicas.- Colaborar con las asociaciones implicadas en el proyecto facilitando la difusión de contenidos y campañas específicas de las mismas.- Favorecer la integración Universidad-Sociedad creando sinergias entre las entidades, los centros y las facultades colaboradoras.
	Responsable de FACE



<ul style="list-style-type: none">- Informar y sensibilizar sobre la importancia de una nutrición saludable.- Asesorar sobre el etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.	<ul style="list-style-type: none">- Colaborar con las asociaciones implicadas en el proyecto facilitando la difusión de contenidos y campañas específicas de las mismas.- Favorecer la integración Universidad-Sociedad creando sinergias entre las entidades, los centros y las facultades colaboradoras.- Dar formación a profesionales de la enseñanza, que se encuentran a diario ante situaciones derivadas de alumnos que padezcan enfermedad celiaca, alergias y/o intolerancias alimentarias.- Informar y sensibilizar sobre la importancia de una nutrición saludable.- Asesorar sobre el etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
---	---

h. Conclusiones, propuesta de mejora y continuidad (máximo 300 palabras)

Tras la finalización de la actividad de ApS, todos los participantes del proyecto valoran positivamente la realización de la intervención mediante esta metodología educativa. A pesar de las dificultades devenidas durante el curso 20-21 por la pandemia por COVID-19, el proyecto pudo salir adelante gracias a la flexibilidad y empeño del equipo de



proyecto. La experiencia también nos ha demostrado el cansancio actual de la gente en visualizar contenidos en formato digital y participar en *webinars* sin contacto presencial. En consecuencia, se considera oportuno dar continuidad al proyecto en el curso 21-22, proponiendo los siguientes puntos de mejora:

- Vincular el proyecto a la asignatura de Prácticas Externas en lugar de la materia de Trabajo Fin de Grado.
- Fomentar la participación voluntaria del alumnado UCM, mediante el ofrecimiento de créditos de libre elección como reclamo y motivación curricular adicional.
- Potenciar, en la medida de lo posible, sin poner en riesgo la salud de las personas y manteniendo las precauciones sanitarias correspondientes, reuniones presenciales entre todos los participantes, tanto durante la celebración de los encuentros de organización logística, como en la propia intervención ApS.