



EL PAPEL DE LAS UNIVERSIDADES EN LOS ODS



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

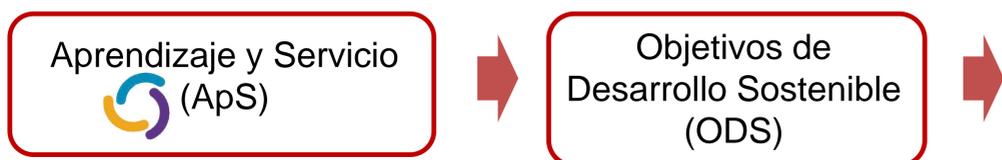
INNOVACIÓN DOCENTE Y EXPERIENCIAS SIGNIFICATIVAS

Proyecto de Aprendizaje y Servicio: Nutrieducar@prendiendo

V Loria Kohen^{1,*}, M.C. Lozano-Estevan¹, L.M. Bermejo¹, B. López-Plaza², L.G. González-Rodríguez¹, M.D. Salas-González¹, A.M. Lorenzo Mora¹, M. Larrosa¹, S. Martínez-López¹, R.M. Ortega Anta¹, A.M. López-Sobaler¹, A. Aparicio¹

¹ Universidad Complutense de Madrid, Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, ² Departamento de Medicina, Facultad de Medicina. Pl. de Ramón y Cajal, s/n, 28040 Madrid, España. Autor de correspondencia: vloria@ucm.es

Antecedentes y Objetivos:



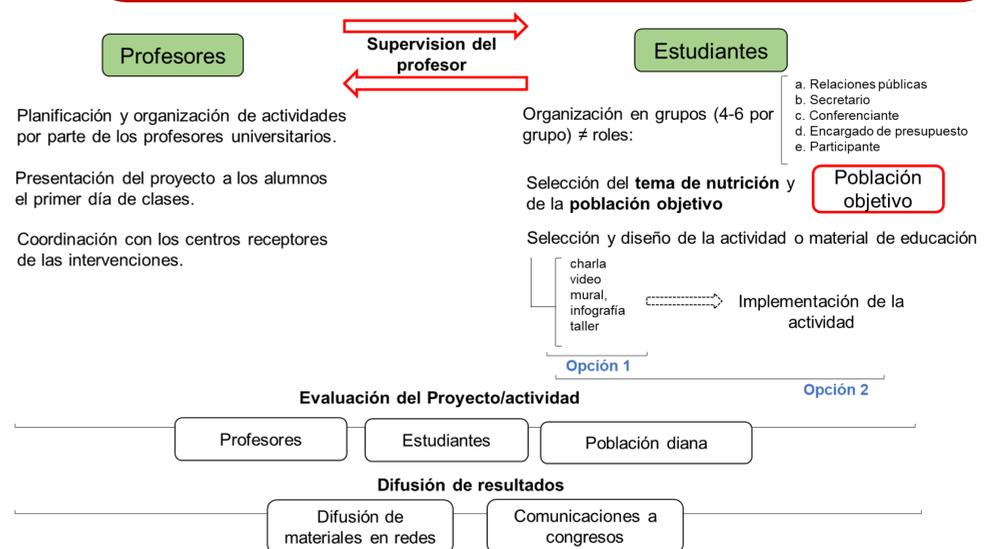
Nutrieducar@prendiendo, Objetivos:

- Formar a los estudiantes participantes en responsabilidad social, comunicación científica, y ética profesional.
- Contribuir a la mejora de la salud en materia de nutrición a través de la educación nutricional dirigida a diferentes colectivos, con énfasis en los de riesgo.

Métodos:

Este proyecto ApS se desarrolló entre septiembre-2022 y septiembre-2023. Se siguió el plan de trabajo descrito en la Fig. 1. Los estudiantes debían seleccionar un tema de su asignatura y realizar al menos una de las siguientes tareas: desarrollar materiales educativos (vídeos, juegos, infografías, reels, podcasts, etc.) o presentar los materiales desarrollados en diferentes instituciones como conferencias, talleres, juegos, etc. Se evaluó:

- La satisfacción de los receptores de la intervención.
- La satisfacción de los alumnos por su aprendizaje.
- Aprovechamiento del alumnado (por los profesores).



Resultados:

Participaron en el proyecto un total de 388 estudiantes de cuatro grados: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Farmacia y Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Farmacia. Los estudiantes generaron un total de 129 infografías; 5 vídeos, 2 murales, 1 juego, y desarrollaron 7 talleres y 2 conferencias. Los principales temas elegidos por los estudiantes fueron: dieta equilibrada y sostenible, migraña, estreñimiento, Alzheimer, gota, diabetes e hipercolesterolemia.



Fig 2. Ejemplo de materiales diseñados por los estudiantes



Fig 3. Estudiantes impartiendo talleres

Conclusiones:

De acuerdo con los resultados obtenidos, este proyecto de ApS mejoró el conocimiento de los estudiantes en los temas seleccionados y las habilidades de comunicación científica, así como el sentido de responsabilidad social de los mismos. Al mismo tiempo, los estudiantes contribuyeron a mejorar el conocimiento nutricional de la población y, con ello, a establecer unos hábitos de vida más saludables.

Rango de calificación 1-5

- Satisfacción media de los beneficiarios o receptores de la intervención: 4,6±0,6 puntos.
- Satisfacción media de los alumnos por su aprendizaje: 4,1±0,9 puntos
- Los materiales diseñados, la creatividad y la originalidad, fueron calificadas como buena-muy buena por un 96,2%, 97,5% y 96,5%, respectivamente, por los profesores.