



Memoria Proyecto de Innovación Docente

Título: Diversidad cultural y gastronómica

Curso en el que se ha realizado el proyecto: 2º Nutrición y 3º y 4º Doble Grado Farmacia-Nutrición

Facultad/Escuela: Facultad de Farmacia y Nutrición

Denominación del proyecto: Diversidad cultural y gastronómica

Director/Coordinador (incluir categoría profesional): Dra. Itziar Zazpe. Prof. Titular.

Participantes (incluir categoría profesional):

Dra. Itziar Zazpe. Prof. Titular.

Dra. Susana Santiago. Prof. Contratado Doctor.

Dra. Diana Ansorena. Catedrática

Dra. Conchita Cid. Catedrática

Resultados obtenidos:

Este Proyecto de Innovación Docente (PID) pretendía abordar con profundidad y desde un punto de vista teórico-práctico el estudio de alimentos étnicos o más característicos de diferentes gastronomías o patrones alimentarios, desde aspectos más generales hasta un estudio más pormenorizado de su composición química, valor nutritivo y propiedades.

Para alcanzar este objetivo, este PID ha involucrado a tres asignaturas obligatorias del Grado de



Nutrición y del Doble Grado Farmacia-Nutrición: Dietética I, Dietética II y Bromatología.

En la asignatura de Dietética I, se formaron 18 grupos de trabajo representando a un total de 8 países y 10 Comunidades Autónomas (CC.AA). Cada grupo estudió en relación al país o CC.AA asignado, las características de su gastronomía, sus influencias, sus alimentos y platos más típicos, junto con un estudio más detallado de una de esas recetas.

Por otro lado, en Dietética II se complementaron dos temas teóricos relativos a la influencia de la multiculturalidad en la alimentación y a las formas alternativas de alimentación, con dos talleres prácticos obligatorios que permitieron poner en práctica esas cuestiones básicas: Taller “Sabores del mundo y de España” y Taller “Cocina vegana”. En esta asignatura los alumnos expusieron con detalle el trabajo realizado en Dietética I y elaboraron el plato escogido que llevaron al aula (se adjuntan fotos en Anexo 1), aunque finalmente no se pudo degustar dadas la situación sanitaria actual. El Taller “Cocina vegana” fue impartido por un chef profesional. Se adjuntan fotos (Anexo 2).

Por último, en Bromatología se abordó la descripción de alimentos presentes en los platos elaborados en Dietética I o bien pertenecientes a grupos de alimentos utilizados en dietas veganas. En cada grupo se detalló, de manera pormenorizada, su composición química y valor nutritivo, así como aspectos relacionados con su seguridad.

Hasta la implantación de este proyecto, no se había descendido al detalle en la evaluación de la composición de alimentos más propios de otras culturas, o que cobren especial protagonismo en preparaciones vegetarianas. Por ello, los alumnos han realizado por grupos un estudio pormenorizado bien de los ingredientes de la receta o plato típico del país o CC.AA, bien de alguno de los grupos de alimentos especialmente consumidos en regímenes veganos (semillas, algas, legumbres, cereales, verduras y hortalizas, bebidas, entre otros. Esta actividad grupal fue posteriormente expuesta al resto de compañeros.

El equipo responsable de este PID considera, a la vista de los resultados que se detallan en el siguiente apartado, que se ha conseguido reforzar la adquisición de conocimientos y habilidades culinarias de los alumnos, imprescindibles para una correcta planificación de dietas y asesoramiento dietético. Asimismo, gracias a la realización de este PID los alumnos:

- han analizado la composición química, valor nutricional, propiedades y modos de consumo de alimentos típicos de la gastronomía nacional e internacional y de alimentos aptos en dietas vegetarianas
- han conocido las costumbres alimentarias y particularidades de la gastronomía típica de los países de procedencia de los alumnos internacionales
- y por último, han mejorado sus habilidades para diseñar y programar dietas, con costumbres alimentarias distintas de la Dieta Mediterránea propias de nuestro entorno

Grado de consecución de los objetivos a partir de evidencias cualitativas y cuantitativas

Una vez finalizadas las exposiciones orales en Dietética II y Bromatología todos los alumnos tuvieron que cumplimentar una encuesta anónima de valoración a través de *Google Forms* para conocer el grado de consecución de los objetivos planteados.

La puntuación global alcanzada en los trabajos de las tres asignaturas ha sido: en Dietética I (7.1),



Dietética II (8.1) y Bromatología (8.1) (Anexo 3). Esta valoración media se obtuvo sobre un total de 51 alumnos en las dos primeras asignaturas y de 19 en la última. Por otro lado, el Taller “Sabores del mundo y de España” fue calificado con 8.2, mientras que el Taller de cocina vegana fue puntuado con 8.5, 8.1 y 8.2 en relación al contenido, profesor y duración.

Conviene destacar las valoraciones obtenidas en estas cuestiones: “Me ha permitido mejorar mis conocimientos sobre Gastronomía, nacional o internacional” (4.57), “Me ha permitido desarrollar habilidades útiles para mi futuro profesional” (4.29) y “Me ha motivado a interesarme más por la cocina y la gastronomía” (4.43). Por el contrario, el próximo año, dado que está previsto darle continuidad a este PID, se trabajará el modo de obtener una mejor puntuación en estas otras dos cuestiones: “Me ha permitido mejorar mis conocimientos sobre la composición química, valor nutricional, propiedades y modos de consumo de alimentos típicos de la gastronomía nacional e internacional y de alimentos aptos en dietas vegetarianas” (3.88) y “Me ha servido para mejorar mis habilidades en el diseño y programación de dietas teniendo en cuenta la diversidad cultural” (3.73).

Por último, queremos destacar algunos de los comentarios y sugerencias recibidos de modo anónimo: “Muy buena iniciativa! Gracias por fomentar el aprendizaje de una manera dinámica”, “Excelente proyecto, es muy enriquecedor, animar a seguir adelante”, “Ha sido interesante trabajar las diferentes culturas, una pena que no hayamos podido degustar”, “Considero que la actividad puede ser súper enriquecedora para todos los alumnos. En general siento que es un buen proyecto”, “Tanto el taller de comida vegana como el taller sabores del mundo son una oportunidad muy bonita para desarrollar otra competencia tan importante”, “Me gustaría que se haría más trabajos de cocina ya que me parece fundamental para el futuro profesional”.

Observaciones:

Mejoras para futuras aplicaciones del proyecto

- En DIETÉTICA I: se explicará con más detalle todos los apartados que se debe desarrollar en el trabajo en grupo.
- En DIETÉTICA II: se planificarán los dos talleres en una fecha no tan próxima a los exámenes finales para un mejor aprovechamiento y dejar el máximo tiempo posible a los alumnos para preparar los exámenes finales.
- En BROMATOLOGÍA: el trabajo grupal será evaluable y se considerará como materia a estudiar para el examen final. Además, la defensa correrá a cargo de un alumno de cada grupo, asignado aleatoriamente, para que así todos los alumnos tengan que prepararse la presentación. El trabajo a realizar será evaluable y se explicará con más detalle los apartados que debe tener, haciendo especial hincapié en el análisis de la composición nutricional, la similitud o diferencia con otros alimentos del mismo grupo, sus usos, empleo en recetas. Los alumnos de 2º de Nutrición realizarán el estudio de 3 alimentos procedentes de la CC.AA o provincia asignada, y los alumnos de 3º de la Doble sobre 3 alimentos de entre los siguientes grupos (algas, verduras, cereales, legumbres y semillas).



Universidad
de Navarra

CALIDAD E
INNOVACIÓN



ANEXO 1. Imágenes del Taller “Sabores del mundo”





ANEXO 2. Imágenes del Taller “Cocina Vegana”







Universidad
de Navarra

CALIDAD E
INNOVACIÓN





ANEXO 3

Encuesta de autoevaluación Proyecto Innovación Docente “DIVERSIDAD CULTURAL Y GASTRONOMÍA”. Curso 2020-2021

Puntuaciones medias obtenidas en relación a los siguientes aspectos siendo 5 = Siempre; 4 = Con frecuencia; 3 = Con cierta frecuencia; 2 = Alguna vez; 1 = Nunca.

Desarrollo del trabajo en grupo	4.86
He asistido a todas las reuniones que se han organizado en el grupo	4.82
He participado activamente aportando ideas e información	4.88
He colaborado igual que mis compañeros en la realización del trabajo	4.69
He trabajado bien con los compañeros del grupo	4.76
Utilidad de las actividades realizadas	4.29
Me ha permitido mejorar mis conocimientos sobre Gastronomía, nacional o internacional	4.57
Me ha servido para mejorar mis habilidades en el diseño y programación de dietas teniendo en cuenta la diversidad cultural	3.88
Me ha permitido mejorar mis conocimientos sobre la composición química, valor nutricional, propiedades y modos de consumo de alimentos típicos de la gastronomía nacional e internacional y de alimentos aptos en dietas vegetarianas	3.73
Me ha permitido desarrollar habilidades útiles para mi futuro profesional	4.29
Me ha motivado a interesarme más por la cocina y la gastronomía	4.43