



## Memoria Proyecto de Innovación Docente

**Título: DESARROLLO DE LA METODOLOGÍA APRENDIZAJE-SERVICIO A TRAVÉS DE UN ENTORNO VIRTUAL**

**Curso en el que se ha realizado el proyecto: 2020-21**

**Facultad/Escuela: FARMACIA Y NUTRICIÓN**

**Denominación del proyecto:**

Este proyecto se enmarca en la asignatura Restauración colectiva que se imparte en el Grado en Nutrición humana y dietética y que tiene el sello Ap-S. El objetivo ha sido trabajar la formación y motivación de nuestros alumnos con la metodología Ap-S a través de entornos virtuales. El proyecto se ha desarrollado correctamente aunque ha variado algo con respecto a la idea inicial que se presentó. En la propuesta se indicó que los alumnos iban a elaborar vídeos formativos con temas de interés para el sector de la Restauración colectiva y que dichos vídeos incluían preguntas y respuestas además de una actividad virtual que implicara interacción de los manipuladores de alimentos. Esta actividad se ha desarrollado para el personal del Área de Dietas de la Clínica Universidad de Navarra (CUN) y en el momento de organizar la actividad, las responsables de la CUN solicitaron que, en vez de vídeos grabados, los alumnos realizaran las sesiones formativas en directo desde Zoom. La interacción entre alumnos y manipuladores de alimentos, se logró a través del *Kahoot* o de casos prácticos que plantearon directamente en la sesión formativa.

**Director/Coordinador (incluir categoría profesional):**

Roncesvalles Garayoa (Profesora Contratada Doctor)

**Participantes (incluir categoría profesional):**

Dra. Ana Isabel Vitas (Catedrática de Microbiología)

**Resultados obtenidos:**

Las profesoras organizaron a todos los alumnos matriculados en la asignatura (57) en 10 grupos de 5-6 personas para la preparación de la sesión formativa correspondiente. Los temas se presentaron la primera semana de clases (en septiembre) y cada grupo eligió en función de sus preferencias. Estos temas habían sido propuestos previamente por las responsables de la CUN, en función de sus necesidades e intereses. Las sesiones formativas a través de Zoom se realizaron los lunes de 9 a 10 h entre el 5 de octubre y el 16 de noviembre (cada día participaron 2 grupos).



Se organizaron 2 tutorías individuales con cada uno de los grupos para supervisar el desarrollo del trabajo. En la primera tutoría, los alumnos comentaron los contenidos que iban a incluir en su presentación y plantearon dudas a las profesoras. Esta tutoría se realizó a través de *Google Meet*. La segunda tutoría se planificó con cada grupo una semana antes de realizar la sesión al personal de la CUN. Tuvo lugar en un aula y consistió en un ensayo de la presentación para ajustar tanto el contenido como las actividades que habían diseñado para fomentar la participación de los manipuladores de alimentos.

Tras la realización de todas las sesiones formativas, los alumnos cumplimentaron una autoevaluación y una evaluación por pares y puntuaron con un 8,47 el trabajo realizado. Algunos de los comentarios de los alumnos con respecto a esta actividad fueron:

- *Me ha ayudado mucho a mejorar la comunicación a la hora de dirigirse a profesionales y de hablar en público.*
- *Hemos sabido sacar adelante un trabajo grupal con gente con la que no estamos acostumbrados a trabajar y además vía online.*
- *He aprendido bastante sobre un tema del que no tenía mucha información. Hemos sabido repartir el trabajo de forma equitativa y hemos trabajado todos por igual ayudándonos entre nosotros.*
- *Creo que se aprende mucho, porque tienes que explicarlo todo de una forma sencilla y menos técnica. Es una buena oportunidad para aprender a exponer en el mundo real.*
- *Al no ser una exposición oral más, sino una formación a trabajadoras de la CUN, nos implicamos más y adquiere mayor importancia que salga bien. Útil para mejorar competencias relacionadas con el trabajo en grupo, la comunicación y hablar en público.*

No obstante, algunos alumnos también indicaron que les hubiera gustado tener las sesiones de forma presencial, y en algún caso, disponer de más tiempo para la exposición de la sesión formativa.

### **Observaciones:**

Este tipo de actividad puede ayudar a mejorar habilidades y competencias de los estudiantes, así como facilitar la formación a distancia de personal de servicios de Restauración. A pesar de la situación de pandemia, se ha conseguido mantener la interacción entre los alumnos y los manipuladores de alimentos en las sesiones formativas.