

Memoria de resultados

Título del proyecto: Las 4S de la Alimentación: Saludable, Sostenible, Segura y Solidaria.

Curso académico de desarrollo: 2024-2025 (ampliación)

Directora del proyecto y centro al que pertenece: Susana Santiago Neri. Farmacia y Nutrición.

Profesorado participante: Roncesvalles Garayoa, Ariane Vettorazzi, Amaya Azqueta, Maira Bes, David González, Ana Isabel Vitas e Itziar Zazpe.

1. ¿En qué ha consistido el proyecto? Descripción del mismo y de las acciones realizadas.

Este proyecto es continuación del PID iniciado en el curso 2023-2024, y ha consistido en planificar el aprendizaje integrado de las 4 dimensiones de la Alimentación: Saludable, Sostenible, Segura y Solidaria, para que se implante de manera progresiva en todos los cursos del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD).

Durante este curso académico, se llevaron a cabo 2 reuniones con personal del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia y se ha solicitado posteriormente asesoramiento en varias ocasiones. Además, se han organizado 5 reuniones de trabajo del profesorado participante en el proyecto.

Entre las acciones realizadas, se encuentran:

- Diseño del **programa coordinado** “Las 4S de la alimentación”, cuyo eje central es la Economía circular a través de la donación de alimentos y con una metodología basada en la obtención de insignias (se detalla al final del documento)
- Diseño de una Rutina de pensamiento para la presentación del proyecto
- Diseño del cronograma de asignaturas y de insignias
- Diseño del manual del Tutor (se detalla al final del documento)
- Propuesta de criterios mínimos para reconocer a los estudiantes la superación del proyecto.

2. Valoración de la directora del proyecto sobre la experiencia.

La experiencia del trabajo coordinado entre los profesores ha sido muy positiva y enriquecedora.

Se trata de un proyecto ambicioso que engloba a 9 asignaturas obligatorias del Grado, lo que supone un total de 67,5 ECTS, es decir el 28,1% de los ECTS totales.

El proyecto 4S respeta la Memoria vigente del Título y su implantación no afecta a los resultados de aprendizaje actuales que ya están contemplados en las distintas asignaturas.

Además de fomentar el aprendizaje integrado sobre las dimensiones más relevantes de la alimentación, este proyecto contribuye a alinear el currículum y las competencias que adquiere el estudiante con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). En concreto, se trabajan de manera más específica: ODS 2: Hambre Cero, ODS 3: Salud y Bienestar y ODS 12: Producción y Consumo sostenibles.

Se espera que este proyecto ponga en valor el perfil profesional del Dietista-Nutricionista (D-N) en el sector de las empresas alimentarias y en organizaciones que actúan en el ámbito comunitario, que tradicionalmente ha tenido menos visibilidad que el perfil del D-N clínico.

3. Evaluación del proyecto:

a. Grado de consecución de los objetivos a partir de evidencias cualitativas y/o cuantitativas.

Gracias a la ampliación del proyecto en el curso 2024-2025, se han podido cubrir los objetivos 4, 5 y 6 que quedaron pendientes en la 1ª fase. Así durante esta segunda fase:

- Se han planificado las actividades formativas dentro de cada asignatura para abordar las 4 dimensiones de la Alimentación.
- Se ha elegido, por un lado, la metodología para el desarrollo del proyecto, que se realizará mediante la obtención de insignias, y por otro, se han detallado los criterios de evaluación en cada asignatura y para la superación del proyecto.
- El desarrollo del proyecto se implementará a través de la plataforma Blackboard, aprovechando sus recursos para la innovación docente.

b. ¿La evaluación del proyecto ha resultado eficaz para valorar la eficacia de la mejora propuesta?

Este PID ha consistido en el diseño de programa coordinado y está previsto implantarlo a partir del curso 2025-2026, de manera progresiva en los 4 cursos del grado en NHD, y en el Doble Grado en Farmacia-NHD (7 cursos) por lo que la valoración de su eficacia se hará más adelante.

c. Mejoras para futuras aplicaciones del proyecto.

Dado que el programa diseñado se implantará de forma progresiva a partir del curso 2025-2026 en los cuatro cursos del Grado en NHD, las mejoras futuras se centrarán en su seguimiento, evaluación y ajuste continuo. La retroalimentación del estudiantado y del profesorado será clave para valorar su eficacia y orientar posibles adaptaciones metodológicas o tecnológicas que refuercen la coherencia y el impacto del programa a lo largo de la titulación.

4. Describa las tareas realizadas por cada uno de los profesores y profesoras que hayan participado.

Todos los profesores participantes han realizado las siguientes tareas:

- Participar en las sesiones de trabajo organizadas.
- Elaborar el programa coordinado
- Elaborar la memoria del PID

Además, como tareas concretas a nivel individual:

- Roncesvalles Garayoa y Susana Santiago han asistido a 2 reuniones con el Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia

5. ¿Se ha contado con los medios económicos, logísticos y técnicos suficientes para llevar a cabo el proyecto?

Sí. Este proyecto cuenta con especial supervisión y apoyo del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia, que ha revisado la propuesta de programa coordinado y nos ha asesorado en el tema de posibles herramientas de Blackboard a utilizar.

En este sentido, se han mantenido varias reuniones y se han realizado consultas específicas con técnicos del Servicio.

6. ¿Cree que su propuesta podría ser interesante para otras asignaturas de su departamento o centro?

La propuesta podría involucrar a otras asignaturas del Grado de NHD, una vez se tengan resultados de este proyecto piloto y se resuelvan las cuestiones organizativas y logísticas que surjan.

7. ¿Se plantea publicar o presentar los resultados del proyecto en alguna revista/congreso relacionado con la docencia?

Sí, a medio o largo plazo, cuando el proyecto esté desarrollado y se haya puesto en marcha en los diferentes cursos académicos.

8. En el caso de que se trate de un proyecto que se desarrolle en varios cursos académicos indicar, si los hay, los cambios pertinentes.

Anexo II.
Memoria de Resultados

Se trata de un proyecto que involucra a todos los cursos del Grado en NHD. La previsión es que se implemente a partir del segundo semestre del curso 2025-2026.

En este contexto, quedaría pendiente:

- Definir la logística de cómo se va a gestionar en Blackboard la herramienta de insignias y las 2 organizaciones permanentes, para poder hacer seguimiento de las actividades del estudiante en el marco de este proyecto.
- Definir con el Servicio de Gestión Académica, la mejor estrategia para el reconocimiento del proyecto a través de un certificado / expediente académico.

Firma de la directora del proyecto:

Fecha: 28/08/2025



Susana Santiago

PROGRAMA COORDINADO

LAS 4S DE LA ALIMENTACIÓN: SALUDABLE, SEGURA, SOSTENIBLE Y SOLIDARIA

Se presenta el proyecto de aprendizaje integrado de las 4 dimensiones de la Alimentación: Saludable, Sostenible, Segura y Solidaria, para implantar de manera progresiva en los cuatro cursos del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) y de manera paralela en el Doble Grado en Farmacia y Nutrición (Doble).

Este proyecto de Aprendizaje Integrado engloba a **9 asignaturas obligatorias** del Grado, lo que suponen un total de 67,5 ECTS, es decir el 28,1 % de los ECTS totales de dicho Grado. En concreto, las asignaturas implicadas en este proyecto son las siguientes:

- Economía y Gestión Alimentaria (6 ECTS)
- Dietética I (6 ECTS)
- Dietética II (6 ECTS)
- Epidemiología Nutricional (3 ECTS)
- Restauración colectiva (6 ECTS)
- Nutrición Comunitaria (4.5 ECTS)
- Seguridad Alimentaria (6 ECTS)
- Metodología científica en ciencias de la salud (6 ECTS)
- Estancias Tuteladas (24 ECTS)

Además, este proyecto contribuye a alinear el currículum y las competencias que adquiere el estudiante con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**. En concreto, se trabajan de manera más específica los siguientes:

ODS 2: Hambre Cero
ODS 3: Salud y Bienestar
ODS 12: Producción y Consumo sostenibles

Se espera que este proyecto ponga en valor el perfil profesional del Dietista-Nutricionista en el sector de las empresas alimentarias y en organizaciones que actúan en el ámbito comunitario.

Los **OBJETIVOS** de este proyecto son que el estudiante:

- Alcance una visión global e integrada de la alimentación, teniendo en cuenta los aspectos científicos, sociales, económicos y medioambientales.

Anexo II.
Memoria de Resultados

- Sea capaz de relacionar el contenido de las asignaturas implicadas en el proyecto, a través del programa coordinado de las 4 dimensiones de la alimentación.
- Desarrolle competencias en sostenibilidad y responsabilidad social relacionadas con los ODS.

Por otra parte, la implantación de este proyecto no afecta a los resultados de aprendizaje actuales que ya están contemplados en las distintas asignaturas.

El eje central escogido para la integración es la **“ECONOMÍA CIRCULAR A TRAVÉS DE LA DONACIÓN DE ALIMENTOS”**.

Esta área temática permite enlazar contenidos en todas las asignaturas involucradas y acercar al estudiante al nuevo contexto legislativo sobre la donación y el desperdicio de alimentos y a la realidad actual de los sistemas alimentarios.

Esta propuesta de docencia integrada, surge en el marco de **Estrategia 2025** de la Universidad de Navarra (<https://www.unav.edu/conoce-la-universidad/estrategia-2025>), que propone contribuir a la resolución de los desafíos que la sociedad plantea mediante su trabajo investigador, docente y asistencial, y en colaboración con otras personas e instituciones teniendo como referencia el desarrollo sostenible y el cuidado de las personas y del entorno. Así, el objetivo fundamental del primer eje de esta Estrategia, la educación transformadora, es *lograr que los estudiantes de grado y posgrado tengan una experiencia formativa profunda. De hecho, junto con los conocimientos profesionales y científicos necesarios, se considera prioritario que los estudiantes desarrollen las cualidades que hagan de ellos ciudadanos responsables, con profundidad de pensamiento, espíritu crítico y perspectiva internacional, capaces de entender su trabajo como un servicio a los demás y a la sociedad.*

Además, consideramos que esta propuesta de docencia integradora, encaja con una de las líneas estratégicas de la **Estrategia 25-30** (<https://www.unav.edu/documents/10162/139524209/decalogo-e2530.pdf>), que insta a que *los proyectos deben tener una clara dimensión social. Esas necesidades sociales pueden ser percibidas a través de los stakeholders y, en general, conocidas por las relaciones con los distintos agentes sociales.*

Para llevar a cabo implementación del proyecto integrado se ha elegido una **metodología** basada en la obtención de **INSIGNIAS** a lo largo de los cursos y de las asignaturas (**Tablas 1 y 2**) una para cada dimensión de las 4S. En cada asignatura se detallan las actividades formativas y requisitos de evaluación para la obtención de la insignia/s correspondiente/s. Se requiere un mínimo de 5 en la media de las actividades realizadas para conseguir una insignia. Será necesario conseguir las 4 insignias y obtener una nota media de las 4 insignias de al menos 7, para el reconocimiento de haber superado el programa integrado. El estudiante deberá realizar todas las actividades propuestas para conseguir cada insignia.

El modo de reconocer a los estudiantes que hayan alcanzado las 4 insignias con una nota mínima de 7 puede ser diverso. Desde otorgar un Diploma o un Certificado, hasta una mención en su expediente académico e incluso crear un nuevo Premio al Mejor Expediente o nota alcanzada en el Proyecto 4S. Este premio podría entregarse en el acto de Graduación, tal y como ocurre actualmente con el Premio al Mejor TFG de la Facultad o al Premio de Danone.

Anexo II.
Memoria de Resultados

A lo largo del Grado, cada profesor responsable e implicado en este proyecto de aprendizaje integrado, hará mención expresa en la presentación de la asignatura al proyecto y explicará con detalle cómo se va a trabajar en el marco de esa asignatura (actividades o actividades a realizar, objetivos propuestos, evaluación, insignia que se alcanzará ...).

El proyecto será presentado por los profesores responsables de todas las asignaturas en la primera asignatura del proyecto: Economía y Gestión Alimentaria, impartida en el segundo cuatrimestre de 1º Curso del Grado en NHD y 1º curso del Doble Grado F+NHD.

En la presentación del proyecto se incluirá una actividad de reflexión individual a través de la siguiente **RUTINA DE PENSAMIENTO (Figura 1)**:

<p>SALUDABLE</p> <p>3 ideas:</p> <p>1.- 2.- 3.-</p> <p>2 preguntas:</p> <p>1.- 2.-</p> <p>1 imagen:</p>	<p>SOSTENIBLE</p> <p>3 ideas:</p> <p>1.- 2.- 3.-</p> <p>2 preguntas:</p> <p>1.- 2.-</p> <p>1 imagen:</p>
<p>SOLIDARIA</p> <p>3 ideas:</p> <p>1.- 2.- 3.-</p> <p>2 preguntas:</p> <p>1.- 2.-</p> <p>1 imagen:</p>	<p>SEGURA</p> <p>3 ideas:</p> <p>1.- 2.- 3.-</p> <p>2 preguntas:</p> <p>1.- 2.-</p> <p>1 imagen:</p>

Fig. 1 Rutina de pensamiento individual

Anexo II.
Memoria de Resultados

A continuación, se presenta el **CRONOGRAMA** por cursos y semestres, con todas las asignaturas implicadas en este proyecto (**Tablas 1 y 2**).

Tabla 1. Cronograma de asignaturas implicadas en el Proyecto 4S en el Grado en NHD

1º NHD	2ºNHD	3º NHD	4ºNHD
PRIMER SEMESTRE			
	Dietética I	Restauración colectiva	
SEGUNDO SEMESTRE			
Economía y gestión alimentaria	Dietética II	Metodologías en Ciencias de la Salud	Estancias tuteladas
	Epidemiología Nutricional	Seguridad alimentaria	
		Nutrición comunitaria	

Tabla 2. Cronograma de asignaturas implicadas en el Proyecto 4S en el Doble Grado Farmacia-NHD

1º DOBLE	2º DOBLE	3º DOBLE	4º DOBLE	5º DOBLE	6º DOBLE	7º DOBLE
PRIMER SEMESTRE						
			Dietética I		Restauración colectiva	Estancias tuteladas
SEGUNDO SEMESTRE						
Economía y gestión alimentaria			Dietética II			
	Epidemiología Nutricional				Seguridad alimentaria	
					Nutrición comunitaria	

En la **Tabla 3** se detalla la obtención de las 4 insignias (Saludable, Segura, Sostenible y Solidaria).

Anexo II.
Memoria de Resultados

Tabla 3. Obtención de insignias por asignatura

SALUDABLE		Dietética I	Dietética I Epidemiología Nutricional		Metodología científica en ciencias de la salud Nutrición Comunitaria	Estancias Tuteladas
SEGURA	Economía y Gestión Alimentaria		Dietética II	Restauración Colectiva	Seguridad Alimentaria Metodología científica en ciencias de la salud	Estancias Tuteladas
SOSTENIBLE				Restauración Colectiva	Seguridad Alimentaria Metodología científica en ciencias de la salud	Estancias Tuteladas
SOLIDARIA	Economía y Gestión Alimentaria			Restauración Colectiva	Nutrición Comunitaria Seguridad Alimentaria Metodología científica en ciencias de la salud	Estancias Tuteladas

Para dar visibilidad a las 4S en el desarrollo de las asignaturas, se ha desarrollado una identidad gráfica general para el proyecto (**Fig. 2**) y una específica para cada S (**Fig. 3**)



Fig. 2: Identidad gráfica del proyecto 4S



Fig. 3: Identidad gráfica de cada S

MANUAL DEL TUTOR

Se presentan a continuación para cada asignatura, la descripción de actividades formativas, evaluación, ODS y la/s insignia/s trabajadas.

1. Economía y gestión alimentaria

Actividad: En el contexto general del panorama de la alimentación en el mundo y con el foco puesto en los países en desarrollo, se debe realizar una búsqueda de una noticia de prensa reciente relacionada con la economía circular y la donación de alimentos.

Para ello, el estudiante debe:

- Redactar un comentario relacionando la noticia seleccionada con los contenidos del Bloque 1.
- Presentarlo de forma oral a la profesora destacando las relaciones establecidas entre la teoría y la realidad.
- Debatir y reflexionar sobre las implicaciones sociales y económicas de la economía circular en los países en desarrollo, identificando las ventajas y las limitaciones.

Actividad individual.

Insignias: Solidaria y Segura.

Enmarcada dentro del ODS 2.

Evaluación: 15% de la nota final de la asignatura.

2. Dietética I

Actividad: Los estudiantes en grupos harán una breve valoración nutricional de la ayuda alimentaria y de los nutrientes con mayor riesgo de ingesta inadecuada en los beneficiarios. Además, deberán preparar un listado de recetas o platos variados y completos, que les ayuden a seguir una dieta saludable y equilibrada.

Para ello el estudiante debe:

- Valorar desde el punto de vista nutricional los alimentos incluidos en la cesta básica
- Analizar los nutrientes clave para población adulta
- y preparar un listado de recetas saludables y económicas que les ayuden a seguir una dieta saludable

Actividad en grupos reducidos

Insignia: Saludable

Enmarcada dentro del ODS 3: Salud y Bienestar

Evaluación: Este trabajo tendrá una repercusión del 10% en la nota final de la asignatura.

3. Dietética II

Actividad: partiendo de los datos conocidos de la cesta básica de alimentos en una entidad de reparto de alimentos, los estudiantes deben revisar y proponer las adaptaciones necesarias para distintos perfiles de beneficiarios (niños, embarazadas, ancianos y población multicultural)

Para ello el estudiante debe:

- Valorar desde el punto de vista nutricional los alimentos incluidos en la cesta básica
- Analizar los nutrientes clave en los distintos colectivos vulnerables
- Proponer las adaptaciones necesarias en la cesta básica y propuestas prioritarias para complementarla con alimentos de alta densidad nutricional.

Actividad en grupos reducidos:

Insignias: Saludable y Segura

Enmarcada dentro del ODS 3: Salud y Bienestar

Evaluación: 10% de la nota final de la asignatura

4. Epidemiología nutricional

Actividad: Se enmarcará en el desarrollo de la unidad de los estudios de casos y controles de la asignatura utilizando la metodología de *Team Based Learning* en el que el reto planteado es evaluar cuál es la causa del malestar digestivo, fiebre y reacciones alérgicas de las personas afectadas por el consumo de alimentos procedentes de la ONG se incluirá dentro de las actividades de aprendizaje.

Para ello el estudiante debe:

- Analizar las ventajas e inconvenientes de un estudio de casos y controles y los posibles sesgos de este tipo de diseño epidemiológico.
- Interpretar los resultados de un estudio de casos y controles en una situación integrada de las 4S, en el ámbito de la Salud.

Actividad en los grupos de *Team Based Learning* de la asignatura formado por grupos reducidos.

Insignia: Saludable

Enmarcada dentro del ODS 3: Salud y bienestar

Evaluación: 10% de la nota final de la asignatura

5. Restauración Colectiva

Actividad: Una empresa de restauración colectiva ha solicitado un protocolo de gestión del desperdicio alimentario para sus cocinas. El objetivo es que la empresa trabaje con un enfoque basado en la economía circular.

Para ello, el estudiante debe:

- Recopilar la normativa vigente y las guías y recomendaciones sobre la gestión del desperdicio alimentario de aplicación en el sector.
- Definir las medidas de prevención y reducción en relación al diseño de menús, el sistema de pedidos y almacenamiento, las prácticas de manipulación y la gestión de las sobras que la empresa debe tener en cuenta.
- Establecer un plan de formación para los manipuladores de alimentos.
- Presentar la información de forma visual y estructurada.

Actividad en grupos.

Insignias: Solidaria, Segura y Sostenible.

Enmarcada dentro del ODS 12.

Evaluación: 15% de la nota final de la asignatura.

6. Seguridad Alimentaria

Actividad: Una ONG local recibe donaciones de alimentos de supermercados, productores y panaderías para distribuir a comedores sociales y familias en situación vulnerable. Recientemente, algunos beneficiarios han reportado **malestar digestivo, fiebre y reacciones alérgicas**, lo que ha generado preocupación sobre la seguridad de los alimentos donados y su impacto en la salud de la comunidad.

Para ello el estudiante debe:

- Identificar los riesgos químicos y microbiológicos para la salud humana de los alimentos donados
- Identificar y aplicar la legislación relacionada con seguridad alimentaria
- Desarrollar estrategias para mitigar los riesgos
- Presentar la evaluación de los riesgos y la estrategia de mitigación de forma oral

Actividad en grupos

Insignias: Solidaria, segura y sostenible.

Enmarcada dentro del ODS 2, ODS 3, ODS 12.

Evaluación: 10% de la nota final de la asignatura.

7. Nutrición Comunitaria

Actividad: Partiendo de los datos conocidos de la ayuda alimentaria en un economato, los estudiantes en grupo deberán diseñar menús económicos y elaborar un decálogo para realizar alfabetización alimentaria, para población en riesgo de exclusión social.

Para ello, el estudiante debe:

- Familiarizarse con las alternativas más económicas dentro de cada grupo de alimentos y el coste asociado a la preparación de los mismos
- Conocer los aspectos prioritarios para una alimentación saludable que sea asequible
- Diseñar menús específicos para un adulto que sean saludables y se ajuste a un coste previamente establecidos

Actividad en grupos reducidos

Insignia: solidaria y saludable

Enmarcada dentro del ODS 3: Salud y Bienestar

Evaluación: 10% de la nota final de la asignatura

8. Metodología científica en Ciencias de la Salud

Actividad: los estudiantes deberán diseñar un proyecto de investigación relacionado con la economía circular a través de la donación de alimentos, aplicando los principios de la metodología científica.

Para ello el estudiante debe:

- Elegir un tema relacionado con la economía circular a través de la donación de alimentos y enfocado en una de las 4S.
- Encontrar una revisión científica que les sirva como estado del arte del tema seleccionado.
- Diseñar un proyecto de investigación (documento escrito) con las siguientes secciones: estado del arte, hipótesis u objetivos, metodología y plan de trabajo, e impacto.

Actividad por parejas

Insignia: la temática del proyecto estará relacionada con una de las insignias (Solidaria, Saludable, Segura o Sostenible) y será esa insignia la que el estudiante consiga. En este sentido es una asignatura comodín, en la el estudiante podrá conseguir la insignia que decida.

Enmarcada dentro del ODS 3: Salud y Bienestar

Evaluación: 15% de la nota final de la asignatura

9. Estancias tuteladas

Actividad: los estudiantes repetirán la rutina de pensamiento sobre las 4S que hicieron en 1º Curso y en su memoria de estancias, reflexionarán sobre las dimensiones de la alimentación que han trabajado durante el periodo de sus prácticas.

La insignia a conseguir y el ODS a trabajar dependerá del tipo de centro y de las actividades realizadas en las Estancias tuteladas.

Actividad individual.

Evaluación: 5% de la nota final de la asignatura

