



**MEMORIA DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE 2015-2016**  
**Divulgación nutricional. Resolviendo dudas mediante debates**  
**(Código IDID2015/0036)**

Profes. Susana González Manzano

Concepción García Moreno

Dpto. de Química Analítica, Nutrición y Bromatología.

Salamanca, 8 de julio de 2016

## DATOS DEL PROYECTO

Modalidad: Proyectos impulsados por un profesor

Línea de actuación: Implantación de metodologías docentes y de evaluación

Financiación: No requiere financiación

Coordinador del proyecto: Susana González Manzano

Miembros del equipo de trabajo: Concepción García Moreno

## 1. CONTEXTO DE DESARROLLO DEL PROYECTO

En la convocatoria de ayudas de la Universidad de Salamanca para la Innovación Docente (curso 2015/2016), se solicitó el proyecto titulado “Divulgación nutricional, resolviendo dudas mediante debates”. El proyecto se desarrolla en la asignatura de Nutrición y Dietética que se imparten en el segundo semestre del segundo curso del Grado en Enfermería. Es una asignatura básica, con una carga lectiva de seis créditos, la asignatura se desarrolla en 9 semanas, en las cuales se imparten 4-5 horas de clases presenciales semanales. Cada alumno recibe 12 horas de prácticas y 6 horas de seminarios durante el cuatrimestre. El número de alumnos en esta asignatura ha sido de 93.

## 2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

El presente proyecto de innovación docente tiene como objetivo que el alumno desarrolle un conjunto de **habilidades** y destrezas transversales y específicas, como es saber **buscar información**, hacer una lectura **comprensiva** y **crítica** de la misma y poder **transmitir** esa información de forma **correcta** y **eficaz**. De esta forma el alumno va a adquirir **competencias** tanto generales como específicas que se deben alcanzar en esta asignatura tales como; establecer una **comunicación eficaz** con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la **educación para la salud**, capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia, deben **fomentar estilos de vida saludables** entre los cuales cabe destacar una **alimentación** completa y equilibrada que sea **capaz** de **prevenir** la aparición de determinadas enfermedades.

### 3. DESARROLLO Y RESULTADOS DEL PROYECTO

Para alcanzar las competencias anteriormente citadas, se crearon **foros de debate** sobre **temas actuales** de nutrición y dietética. De esta forma hemos intentado fomentar el **aprendizaje autónomo** y que los alumnos tuvieran curiosidad y por tanto **motivación**, para **leer** y **escribir** sobre los temas propuestos. También se ha fomentado el **aprendizaje colaborativo**, ya que los alumnos al ir exponiendo en el foro la información e ideas que tienen sobre el tema, han intercambiado **conocimientos** y **opiniones** con sus compañeros. De esta forma, se quería que desarrollaran una **discusión crítica** acerca de los diferentes planteamientos que iban surgiendo. Los estudiantes han ido elaborando un **pensamiento propio** acerca de un tema de nutrición, requisito indispensable para una buena transmisión de información a la sociedad.

Por tanto, la implementación de este proyecto ha permitido que los **contenidos** de la asignatura resulten **más atractivos**, a la vez que se fomenta la motivación del estudiante

**Metodología.** Se crearon distintos foros en la plataforma studium para debatir sobre temas actuales de nutrición y dietética. Se hicieron **tres grupos** en studium cada uno de ellos con 31 alumnos.

Se expone un **tema** de debate **diferente en cada foro** con un pequeño comentario sobre el mismo, se dejó un tiempo, alrededor de 10 días, para que los alumnos intervinieran. Al finalizar este tiempo, las profesoras hicimos un comentario sobre el tema de debate y se resaltaron las fortalezas y debilidades del trabajo de los estudiantes. Se ha mantenido un par de días más el foro abierto para posteriores comentarios de los alumnos.

En **cada grupo** ha habido **dos temas** de debate.

**Grupo 1:** Un tema de debate ha sido; “Azúcares añadidos. ¿Cuántas latas de refresco puedo beber si quiero llevar una dieta saludable?”. Se publicó el día 7 de marzo y respondieron 21 alumnos. El otro tema a debatir fue “Carne Roja; carne procesada y cáncer. ¿Qué significa lo que dijo la OMS? ¿A qué se debe la relación de estos tipos de carne con el cáncer? ¿Cuál el consumo de este tipo de carne que recomienda la OMS?” este se publicó el 6 de abril y participaron 20 alumnos.

**Grupo 2:** Un tema de debate ha sido; “Leche, ¿con lactosa o sin lactosa?”. Se publicó el día 7 de marzo y respondieron 20 alumnos. El otro tema a debatir fue “Aditivos: conservas ¿con nitritos o sin ellos?” este se publicó el 6 de abril y participaron 21 alumnos

**Grupo 3:** Un tema de debate ha sido; “¿Aconsejarías el consumo de cereales de desayuno enriquecidos en vitaminas y minerales?”. Se publicó el día 7 de marzo y han respondido 20 alumnos. El otro tema a debatir fue “Aditivos: conservas ¿con nitritos o sin ellos?” este se publicó el 6 de abril y participaron 21 alumnos.

Al finalizar los dos debates, Los alumnos solicitaron poder acceder a la información de los otros grupos de debate.

**Recursos.** Al iniciar esta actividad, se subió a studium un documento sobre la información general del foro, en el que se explicaba los objetivos de esta actividad, la metodología, los recursos para buscar la información científica tanto general como específica sobre temas de nutrición, en este documento se recogen las bases de datos bibliográficas, los organismos nacionales e internacionales de alimentación, dietética y nutrición y las sociedades científicas nacionales de nutrición y dietética. También se les informa de cómo se va a evaluar esta actividad.

La **evaluación** de esta actividad se hizo en función de las intervenciones del alumno en el foro. En la guía academia se reserva un 10% de la nota para la participación del alumno, dentro de la cual se encontraría esta actividad.

En la figura 1, 2 y 3 se recogen 3 imágenes de esta actividad desarrollada a través la plataforma studium.

The screenshot shows a forum interface with a navigation sidebar on the left and a main content area. The sidebar includes 'Área personal' with links to 'Inicio del sitio', 'Páginas del sitio', and 'Mi perfil'. Under 'Curso actual', it lists '101518-NyD' with sub-items for 'Participantes', 'Asignar grupos UXXI', 'General', and 'Tema 1' through 'Tema 10'. 'DEBATE GRUPO 1' is selected, showing 'Azucres añadidos' as the active topic. The main area is titled 'DEBATE GRUPO 1' and contains three posts. The first post, by SUSANA GONZÁLEZ MANZANO, asks '¿Cuántas latas de refresco puedo beber si quiero llevar una dieta saludable?'. The second post, by RUBÉN CAÑIZARES SÁNCHEZ, explains that soft drinks are high in added sugars and low in nutrients, and recommends limiting intake to 10% of daily energy. The third post, by CESAR ALFONSO GARCÍA HERNÁNDEZ, states that added sugars should not exceed 10% of daily energy intake and that many processed foods contain them.

Figura 1. Una muestra del primer debate del grupo 1.

The screenshot shows a forum interface similar to Figure 1, but for 'DEBATE GRUPO 2'. The sidebar shows 'DEBATE GRUPO 2' selected under 'Tema 5', with the topic 'Leche ¿con lactosa o sin lactosa?'. The main area contains two posts. The first post, by SUSANA GONZÁLEZ MANZANO, asks 'Leche, ¿con lactosa o sin lactosa?'. The second post, by MARIA MESONERO RODRIGUEZ, explains that both lactose and lactose-free milk are healthy, but lactose-free milk is often marketed as healthier. It details that lactose is a disaccharide of glucose and galactose, and that lactase enzyme breaks it down. It also notes that lactose-free milk is often produced using microorganisms like yeast, which produce lactase. The post concludes that lactose intolerance is a medical condition and that lactose-free milk is easier to digest for those with the condition.

Figura 2. Una muestra del primer debate del grupo 2.

The screenshot shows a forum interface for 'DEBATE GRUPO 3'. On the left is a navigation menu with 'Área personal' and 'Curso actual' sections. The main content area displays a question: '¿Aconsejarías el consumo de cereales de desayuno enriquecidos en vitaminas y minerales?' by SUSANA GONZÁLEZ MANZANO. Below it are two replies. The first reply, by RAQUEL SANCHEZ RUANO, discusses the natural presence of vitamins and minerals and the challenges of reaching recommended intakes. The second reply, by VEGA PATRICIO GARCÍA, mentions the difficulty of vitamin D synthesis in certain populations. The interface includes options to show previous messages, edit, delete, and respond to each post.

Figura 3. Una muestra del primer debate del grupo 3.

#### 4. DATOS SOBRE LA PARTICIPACIÓN DEL ALUMNADO Y EVALUACION

En cada grupo de trabajo han participado alrededor de **dos terceras partes** de los alumnos, nuestro reto sería **motivar a un porcentaje** más alto de los alumnos de esta asignatura. La **actitud** mostrada en esta actividad de los estudiantes que han participado, **ha sido positiva**.

#### 5. IMPACTO SOBRE LA DOCENCIA. RESULTADOS ALCANZADOS

Consideramos que la aplicación de este foro de debate ha logrado alcanzar parte de los objetivos planteados, permite la **adquisición de competencias** del grado en enfermería con una **mayor motivación** por parte del alumno. Se ha **fomentado el aprendizaje** tanto autónomo como colaborativo. El proyecto docente desarrollado ha facilitado la **adquisición de conocimientos, destrezas y habilidades** por parte del alumnado. Por otra parte, sería deseable **augmentar la actitud crítica** de los estudiantes a las respuestas de sus compañeros, ya que la mayoría de las veces no había discusión en sus respuestas. El próximo año continuaremos con esta actividad, aunque haremos algunas actuaciones de mejora como es poner a los estudiantes en studium una **rúbrica de evaluación** de esta actividad para que sepan la importancia que tienen los distintos criterios que valoramos en la misma, de esta forma esperamos aumentar y mejorar la participación.