



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

Proyecto de Innovación

Convocatoria 2019/2020

Nº de proyecto: 37

Título del proyecto:

**Implementación y valoración de un curso piloto de formación permanente en
Nutrición y Dietética para profesionales de gastronomía**

Nombre del responsable del proyecto

Dra. Beatriz Beltrán de Miguel

Centro

Facultad de Farmacia

Departamento

Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Memoria de proyecto de innovación docente PID. 37

Implementación y valoración de un curso piloto de formación permanente en Nutrición y Dietética para profesionales de gastronomía

Las ciencias gastronómicas, cuya estructura y método se debaten actualmente (Villegas, 2019) incluyen distintas ramas del saber que permiten el conocimiento profundo de los alimentos en sus diferentes facetas como fuente, no sólo de placer sino también de salud, cultura y sostenibilidad. En este sentido, la Nutrición se considera una ciencia gastronómica, una herramienta cuyos contenidos serán de gran utilidad para cooperar a los objetivos de desarrollo sostenible desde el ámbito de la restauración y hostelería (OMS, 2018). Es necesario abrir la puerta de la formación en Nutrición y Dietética a los profesionales de la Hostelería para mejorar sus conocimientos y habilidades prácticas, mejorando la calidad nutricional del servicio que prestan a la sociedad en la actualidad, donde la alimentación fuera del hogar se convierte en un componente inevitable de nuestra rutina semanal. Este Proyecto de innovación docente se propone con este reto general.

-Objetivos propuestos en la presentación del proyecto y objetivos alcanzados:

Propuestos	Alcanzados
1. Diseñar e implementar como curso piloto, un certificado de formación permanente en Nutrición y Dietética para profesionales de la hostelería	✓
2. Valorar posibles debilidades y fortalezas en los resultados obtenidos así como el grado de satisfacción de profesores y alumnos, proponiendo puntos de mejora	✓
3. Constituir una nueva experiencia de aprendizaje	✓

-Metodología, plan de trabajo y desarrollo de actividades

Este proyecto se desarrolló en el curso académico 2019/20, de septiembre 2019 a marzo 2020. El proyecto se llevó a cabo acorde a los objetivos, plan de trabajo y metodología planteados en la propuesta del mismo.

A continuación se explica la metodología y el desarrollo de actividades acorde a los objetivos propuestos, justificándose así su consecución

1.Diseño e implementación de un certificado de formación permanente Para ello, una vez aprobada la solicitud de PID, en el mes de septiembre 2019 se realizaron los trámites necesarios y se presentó a la Comisión de Títulos Propios la documentación requerida para poner en marcha el curso piloto, en el segundo cuatrimestre del curso 2019/2020). Dicha propuesta fue aceptada por la comisión de Formación Permanente. Se diseñó un curso piloto planteado como un Certificado de Formación Permanente, con una carga docente de 10 créditos ECTS, versión presencial, con título:

“Conocimientos nutricionales y habilidades dietéticas básicas para profesionales de la Hostelería”. Las clases presenciales (75 h) tendrían lugar en la Facultad de Farmacia en horario de tarde, cuatro días a la semana (L a J de 16h a 19 h).

1.1. Objetivos específicos del certificado de formación permanente

- Conocimiento de la composición de los alimentos en nutrientes y otros componentes,
- Conocimiento básico del papel en la salud de cada uno de los componentes de un alimento
- Determinación de las principales características físico-químicas de cada componente alimentario y su comportamiento en las características organolépticas del alimento, crudo o cocinado
- Iniciación en la valoración nutricional de un alimento o receta

1.2. Contenido

En este curso se transmitirán los conocimientos básicos en Nutrición que se consideran necesarios para un profesional de Hostelería y se iniciará al alumno en la utilización dietético-práctica de éstos. Así se estudiarán los diferentes nutrientes y componentes bioactivos que forman parte de los alimentos que conforman nuestro patrón alimentario en los siguientes aspectos:

- Principales características físico-químicas y organolépticas de cada uno de estos componentes en el alimento, crudo o cocinado.
- Papel funcional en el organismo y en la salud de cada uno de estos componentes.
- Recomendaciones de ingesta. Además, se iniciará al alumno en el uso de técnicas y herramientas imprescindibles para la valoración nutricional de un alimento como punto de partida en la formulación de recetas más equilibradas.

1.3. Programa

- Definición y conceptos básicos: Alimentación, alimento, nutrición, nutriente, dieta.
- Alimentos y recetas como fuente de energía. Componentes del gasto energético y contribución de los alimentos a la ingesta. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.
- Alimentos y recetas como fuente de macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos). Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.
- Alimentos y recetas como fuente de agua. Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.
- Alimentos y recetas como fuente de fibra. Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.
- Alimentos y recetas como fuente de micronutrientes (vitaminas y minerales). Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.

- Alimentos y recetas como fuente de componentes bioactivos. Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.

- Alimentos y recetas como fuente de otros componentes. Papel funcional en el organismo y en la salud. Recomendaciones de ingesta. Consideraciones en la práctica dietético-culinaria.

- Herramientas básicas en la dietética culinaria. Bases de datos de composición de alimentos, guías alimentarias, objetivos nutricionales. Formulación de recetas acorde a los estándares de referencia dietética

1.4. Desarrollo.

El curso se impartió en el periodo del 13 de enero 2020 al 23 de febrero del 2020

Una vez aprobado el certificado para su puesta en marcha se empezó con la promoción a través de las redes sociales. Para ello se elaboró un cartel promocional específico (*adjunto en anexo 2*) y se contó con la colaboración de la Real Academia de Gastronomía y la Academia Iberoamericana de Gastronomía

En la impartición de la docencia se utilizaron tanto metodologías tradicionales (ej. lección magistral, seminarios), como otras más novedosas (ej. clases a dos) adaptadas a las características concretas del alumnado concreto (a los que no se les exigía un grado universitario anterior)

En la evaluación del curso se tuvo en cuenta, junto con la participación activa en las clases, los resultados de un test final de conocimientos que realizaron todos los alumnos

2- Valoración de debilidades y fortalezas del curso así como del grado de satisfacción de profesores y alumnos, proponiendo puntos de mejora

La valoración del proyecto se hizo teniendo en cuenta diferentes indicadores (gestión, efecto, resultado e impacto)

Indicadores de gestión. Estudian el impacto del plan de formación del curso en relación a los aspectos de organización

- Duración: 13/01/2020 a 25/02/2020
- Número de alumnos matriculados: 6* A pesar del número escaso se decide poner en marcha el curso adaptando presupuesto al máximo
- Procedencia de estudiantes: Cocineros. Ámbito hospitalario (4) + Ámbito servicio doméstico (1) + Estado en búsqueda activa de empleo (1)
- Número de profesores implicados: 7 (4 UCM + 3 no vinculados)
- Total de ingresos por curso: 1750 euros* (4 alumnos se acogieron a la bonificación a empresas)

Indicadores de efecto. Evalúa la aceptación de las acciones formativas

- Tasa de abandono:0%,
- Índice de participación de los alumnos en las actividades propuestas: 100%

Indicadores de resultado. Se trata de cuantificar el grado de éxito y seguimiento de la actividad una vez concluido.

- Porcentaje de alumnos que han superado el curso: 100%
- Calificaciones recibidas: sobresaliente
- Valoración de la acción por parte de los alumnos y docentes: Una vez terminado el curso se hizo llegar, tanto a docentes como alumnos, el siguiente cuestionario para su cumplimentación:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1- Con respecto al grado de satisfacción personal del curso seguido, si tenemos en cuenta una escala de 0 a 10 ¿Con qué nota lo calificarías? (10 sería la máxima satisfacción)2- Destaque dos valores positivos o puntos fuerte del curso seguido3- Destaque dos puntos a mejorar4- ¿Alguna sugerencia? |
|---|

Las respuestas recibidas se recogen en la **Tabla 1**

- Indicadores de impacto. Se trata de evaluar cómo ha afectado la formación en la mejora del desempeño profesional de los participantes, a medio o largo plazo.

- A pesar de los intentos realizados no se ha podido recoger información de este tipo hasta el momento

	Satisfacción	Puntos fuertes	Puntos a mejorar	Sugerencias
Alumno 1	9	Grado profesional de los profesores/Volumen de conocimientos adquiridos en poco tiempo	El tema de aditivos era muy superior al nivel de conocimientos medio de los alumnos (convendría simplificarlo) / Problemas técnicos que hubo con los ordenadores para ver las presentaciones.	Realizar alguna actividad mecánica aplicada in situ, ya que el aprendizaje kinestésico queda grabado mejor en la mente (por ejemplo hacer un merengue de aquafaba)
Alumno 2	10		La obtención del título. Se podía enviar directamente por email al alumno.	Más cursos de este tipo para profesionales de hostelería.
Alumno 3	9	El dinamismo de las clases, casi todas las clases resultaron muy entretenidas y dinámicas gracias al profesorado (habéis conseguido que materias que a priori podrían resultar pesadas se convirtieran en divertidas y didácticas a la vez) - Sin duda el profesorado.	Que hubiese tiempo para hacer más ejercicios prácticos en clase.	Haced más cursos o monográficos, es genial poder acceder a educación universitaria desde la formación profesional, creo que estas dos vertientes educativas deberían estar más vinculadas.
Profesor 1	9	Inquietud y gran interés de los alumnos por los aspectos nutricionales y deseo de aprender. Participación del alumnado durante las clases e interactividad con los profesores, que contaban con una gran accesibilidad.	- Incluir algún bloque más específico de gastronomía para poder aplicar los conocimientos adquiridos en el resto de bloques.	Que los alumnos sean portavoces de los conocimientos aprendidos en este curso para su difusión en su colectivo.
Profesor2	9	Actitud positiva e implicación del profesorado. Actitud abierta al aprendizaje del alumnado.	Mejorar la promoción del curso para conseguir número mínimo de alumnos Mayor disponibilidad de recursos (condiciones del aula, material de prácticas...)	Tratar de adaptar el curso a una versión semipresencial
Profesor 3	8	Implicación de los alumnos Apropiada elección del tema	Ampliaría las horas de seminarios Mejoraría la promoción	Sería apropiado hacer un curso con una periodicidad, anual o bianual
Profesor 4	7	Apuesta por la profesionalización del talento culinario, aportando herramientas prácticas con base científica./El cuerpo académico que componen el curso	Mayor presencia online en medios directamente relacionados con la temática de la formación - Mayor compromiso de la UCM con esta área (Dietética Culinaria aplicada a la gastronomía) en términos de acondicionamiento de laboratorios culinarios, materiales, etc.	Mejorar el proceso de cobro de las clases impartidas. En mi caso, las clases fueron realizadas en enero 2020 y a la fecha (21/julio/2020) no han sido pagadas./ Establecer convenios de colaboración con organizaciones del sector.
Profesor 5	8	Implicación y participación de los alumnos/ el temario impartido	Recursos materiales del aula/ Falta de conocimiento práctico (necesidad de cocina experimental)	NS/NC
Profesor 6	10	El número de alumnos permite un seguimiento personal de los avances de cada uno de ellos y la participación de todos.	NS/NC	NS/NC

Tabla 1: Respuesta al cuestionario de satisfacción (50% de los alumnos y 86% profesorado)

3- Constituir una experiencia de aprendizaje

Este corto proyecto se puede considerar una experiencia de aprendizaje que destaca la formación continua y el papel que la Universidad puede tener allí, mejorando y actualizando los conocimientos y habilidades de los profesionales en su entorno específico de trabajo. Como proyecto piloto creemos que ha cumplido los objetivos.

Para facilitar el seguimiento del curso por un mayor número de alumnos, trabajadores en Hostelería, se estudia la posibilidad de ofrecer el curso en versión on-line o, mejor, semipresencial.

-Recursos humanos. Personal investigador implicado:

Investigador responsable: Dra. Beatriz Beltrán de Miguel. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia

Equipo:

- Dra. Carmen Cuadrado Vives. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia

- Dra. Susana del Pozo de la Calle. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia

- Dra. Aránzazu Gómez Garay (Dpto. Biología Vegetal. Facultad de Biológicas)

- Dña. Ángela Amores (PDA. Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia)

- Doctorandos colaboradores: Luisa Solano Pérez, Ignacio de Tomás Lombardía y Marta Verona Quintanilla

Informe firmado por el Investigador Responsable

Madrid 28 de Julio 2020

Anexo 1. Cartel promocional del certificado “Conocimientos nutricionales y habilidades dietéticas básicas para profesionales de la Hostelería”



Certificado de Formación Permanente de la Universidad Complutense de Madrid

Conocimientos nutricionales y habilidades dietéticas básicas para profesionales de hostelería

Directora: Prof. Dra. Beatriz Beltrán de Miguel (beabel@ucm.es)
Codirectora: Prof. Dra. Carmen Cuadrado Vives (ccuadrad@ucm.es)
Inicio del curso: 13/01/2020
Fin del curso: 25/02/2020

Coste: 350 €
(Las empresas pueden acogerse al sistema de formación bonificada)

Con Mucha Gusto

Información y preinscripción:

<https://www.ucm.es/estudios/certificado-conocimientosnutricionales-detalles>
¡Reserva ya tu plaza!



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID