



UNIVERSIDAD  
**COMPLUTENSE**  
MADRID

Proyecto de Innovación  
Convocatoria 2021/2022

Nº de proyecto:136

Encuentros estudiantes-profesionales del grado en Nutrición Humana y  
Dietética. Actividades complementarias a las prácticas curriculares  
externas

Responsable del proyecto:  
María Esther Lafuente Duarte

Facultad de Medicina  
Departamento: Inmunología, Oftalmología y ORL

## **INFORME**

En este proyecto nos hemos centrado en la creación de un programa docente cuyo fin ha sido complementar la formación académica de los estudiantes del grado de Nutrición Humana y Dietética. Hemos acometido este proyecto con la idea de acercar a los estudiantes al desarrollo de la profesión desde el punto de vista práctico de manera interactiva. Consideramos que el programa de actividades que hemos realizado ayuda al alumno a reforzar habilidades necesarias para el desarrollo profesional, orientándoles en el emprendimiento, capacidad de comunicación eficaz, desarrollo de la creatividad y trabajo multidisciplinar.

### **1. Objetivos propuestos en la presentación del proyecto**

El objetivo general del proyecto es el desarrollo un programa de actividades complementarias a la asignatura de Prácticas Curriculares Externas que permita mejorar la proyección de los alumnos del grado de Nutrición Humana y Dietética en el mundo laboral. Para llevar a cabo este objetivo nos propusimos diseñar un programa académico en el que se propondrían mensualmente actividades dirigidas a los alumnos de la asignatura prácticas curriculares externas, en horario que no interfiriera con otras asignaturas del grado de Nutrición Humana y Dietética. Las actividades se propusieron principalmente en formato presencial para favorecer la interacción de los alumnos con los ponentes en las diferentes actividades.

Los objetivos específicos que se propusieron fueron los siguientes:

1. Organización de talleres que potencien el desarrollo y entrenamiento de habilidades del alumnado. Se contemplan distintos talleres que fomenten habilidades transversales que mejoren su proyección profesional y talleres específicos para la actuación el dietista-nutricionista.
2. Organizar seminarios con ponentes relevantes del área de la investigación en nutrición, en nuevas tendencias en nutrición, en seguridad alimentaria.
3. Mesas Redondas y Coloquios donde se fomentará la participación del alumnado en temas como el nutricionista y su valor para la sociedad.
4. Promover el emprendimiento en entrevistas con emprendedores, donde estos contarán sus experiencias personales ayudando al estudiante a investigar y conocer sobre las necesidades del mercado, las tendencias y marketing necesario para el emprendimiento.
5. Medir el impacto del programa. Se analizarán la repercusión que este programa de actividades pueda tener sobre la evaluación y percepción de los tutores de prácticas externas y sobre los resultados de la prueba ECOE de competencias prácticas del grado y sobre y el impacto que tenga sobre la percepción y el grado de satisfacción del estudiante con las practicas externas y en general el grado de Nutrición humana y dietética
6. Publicación de los resultados de esta intervención docente en revistas de Educación, como una experiencia de aprendizaje transformativo en la docencia en grado, y también aplicable en postgrado.

## 2. Objetivos alcanzados

Siguiendo la relación de objetivos específicos propuesta en la solicitud del proyecto y de acorde al programa planteado inicialmente, podemos considerar un alto grado de consecución de los objetivos propuestos.

Al inicio de curso 2021-22 se plantearon a los alumnos una serie de temáticas a tratar (**Anexo I**) que, de acuerdo con sus intereses, constituyeron la base del programa académico que fundamenta este proyecto docente. El programa de las actividades propuestas aparece recogido en el **Anexo II**.

Se han impartido las actividades inicialmente propuestas teniendo lugar en las fechas indicadas en el programa académico, con excepción de la última sesión que se canceló por cambio de fechas y proximidad a los exámenes. Se han realizado una o dos sesiones al mes, programadas todas en horario de tarde y sin coincidir con actividades de asignaturas obligatorias troncales, para facilitar la asistencia del alumnado. Todas han sido presenciales con opción a retransmisión online, a excepción de la última actividad realizada por la Dra. Martín de la Universidad de Navarra, que ha sido totalmente virtual ante la imposibilidad de viajar a Madrid para el evento. Los ponientes participantes han sido profesionales de gran relevancia en su área, en su mayoría nutricionistas de formación o bien relacionados con la profesión del nutricionista.

Tras las sesiones se realizaron encuestas a los asistentes que se han usado para valorar el impacto de las actividades y el grado de satisfacción con las mismas (Anexo III). Según estas encuestas:

-El 100 % de los encuestados consideran que la temática abordada en las actividades las actividades han sido de su interés.

-Mas del 90% de los encuestados considera que las actividades realizadas en el programa tienen una aplicación directa en su carrera profesional.

-Mas del 85% de los encuestados consideran que las actividades cubrieron sus expectativas, con un alto nivel de satisfacción ya que el 33,3 % de los encuestados valoraron el programa con la máxima nota (5 sobre 5) y un 20,8% con 4 sobre 5.

- El 100 % de los encuestados considero que la organización del programa era adecuada proporcionado la máxima valoración el 50% de los asistentes.

Hay que destacar las sugerencias y comentarios del alumnado que nos parecieron de *especial interés para la mejora de este programa entre las que destacamos las siguientes*.

*“Que haya más casos prácticos para poder aprender con ellos”*

*“El aula era muy grande y había mucho eco “*

*“Me pareció que la temática era muy interesante y las explicaciones muy amenas. La duración de la sesión me pareció adecuada y la profundidad con la que se explicó acorde a la misma. Mucha información para poder profundizar por nuestra cuenta”.*

*“Ofrecer más técnicas de lenguaje para hacer cambios con el paciente”*

*“Me gustó mucho la propuesta de la expositora, pero creo que faltó un poco más de información o estrategias para poder convencer al paciente en caso de que se muestren un poco reacios al tratamiento nutricional. Por todo lo demás me pareció excelente”.*

En cuanto a la evaluación del impacto de la actividad, hemos tomado como referencia las calificaciones de los estudiantes de prácticas externas al final del curso 2021-22, en relación con los cursos 2019-20 y 2020-21. Las calificaciones vienen dadas por los tutores de las prácticas externas durante sus tres rotaciones prácticas que realizan en distintos centros e instituciones, como hospitales, clínicas, centros de investigación, seguridad alimentaria, restauración colectiva, entre otras. Como se observa en la gráfica del anexo IV, durante el curso 2021-22, el 50% de los estudiantes obtuvieron calificaciones entre 9,5 y 10 frente a los de los cursos anteriores que fueron del 35% y 44%, respectivamente. En general, las calificaciones en esta asignatura son elevadas por el alto grado de implicación del alumnado en la misma, siendo calificados de forma excelente por los tutores de prácticas. Es por ello por lo que es difícil observar diferencias entre las calificaciones de distintos cursos. No obstante, en el curso 2021-22 las calificaciones fueron altas ya que el 21 % de los estudiantes obtuvieron la calificación máxima de 10. Comparado con el 0 % o el 4% de anteriores años. Sería interesante poder repetir esta actividad para comprobar si hay una relación directa entre el desarrollo del programa académico propuesto y una mejora de los resultados en la asignatura prácticas externas.

#### Dificultades y Limitaciones:

Disponibilidad de un horario que puede convenir a todos los alumnos de prácticas curriculares externas. Las prácticas se realizan por la mañana y por la tarde los alumnos asisten en su mayor parte a asignaturas optativas diferentes. Por tanto, es difícil encajar las fecha y horarios de las actividades para conseguir mayor asistencia del alumnado. Si bien al principio del programa la participación del alumnado fue alta, a lo largo del mismo, el número de alumnos asistentes a las actividades fue bajando.

Otro hándicap para la asistencia de los alumnos fue al carácter voluntario del programa. Si bien, en un principio se planteó que estas actividades fuese una actividad obligatoria con el fin de computar la asistencia del alumnado dentro de la evaluación del portafolio de prácticas externas, finalmente se optó por hacerlas voluntarias al no estar recogida como tal en la organización y la información publicada en la ficha de la asignatura del curso 2021-22.

Los alumnos sugirieron que esta actividad podría ser reconocida con créditos, lo cual indica que podría ser de interés como asignatura optativa en el grado de nutrición humana y dietética.

### 3. Metodología empleada en el proyecto.

#### Selección de las actividades formativas.

Para llevar a cabo los objetivos del proyecto en primer lugar se realizó una propuesta inicial del programa académico. Dicha propuesta compuesta por múltiples opciones de diverso contenido fue transmitida a los alumnos de prácticas externas del grado de al inicio de curso nutrición 2021-22 y se les consultó sobre las opciones más atractivas. Para realizar las consultas se han emplearon formularios de múltiple opción creado en Google Forms (Anexo I).

En las propuestas se han recogido temáticas que han sido abordadas en formatos de

1. Talleres que fomenten el aprendizaje de habilidades y capacidades
2. Seminarios que permitan intercambiar información, comentar, exponer y debatir
3. Mesas Redondas que como técnica grupal permita contrastar los puntos de vista de ponentes y asistentes en torno a un tema determinado.
4. Encuentros con profesionales con experiencia contrastada en el mundo empresarial

Las temáticas se englobaron entre las que podrían fortalecer aquellas debilidades detectadas durante el desarrollo de las prácticas curriculares, lo que serían actividades “*formativas-básicas*” y las “*temáticas innovadoras*” que o bien no han sido tratadas o bien son tratadas con distinto enfoque al de las asignaturas del grado. La selección se realizó mediante encuesta al alumnado.

Herramientas Informáticas y Aulas: Para llevar a cabo cada una de estas sesiones formativas se reservaron 2 aulas de la Facultad de Medicina: Aula 2, Aula 1 de la Escuela de Medicina del Deporte, ambas con aforo de al menos 50 estudiantes.

Para realizar sesiones online simultaneas a las actividades presenciales y así maximizar la asistencia del alumnado se utilizaron las plataformas *Google Meet* o *Zoom*.

Se emplearon herramientas relacionadas con la gamificación que facilitaron la interacción entre el alumnado y los profesionales como *Kahoot* que permite a los alumnos interaccionar tanto de forma individual como en grupo, así como compartir opiniones entre sí o la aplicación *Quiziz*, utilizada para realizar cuestionarios y retos de conocimiento de forma personalizada enviados al alumnado para poder responderlos. Estas herramientas, junto a otras, permitieron la intervención de los alumnos durante las exposiciones y actividades y la interacción dinámica con los ponentes en cada caso.

Actividades prácticas. Se incluyeron entre las actividades prácticas la cata de nuevos alimentos entre los que destacamos insectos habitualmente destinados a la alimentación humana y a sus derivados (harinas y procesados). Se proporciona a los alumnos información sobre el valor nutricional de los mismos y se les ofrece nociones sobre formas de cocinado y preparado. Esta metodología permite reconocer, y describir los atributos sensoriales de los productos catados

Evaluación de las actividades. Se emplearon formularios Google para evaluar la satisfacción de los alumnos con las actividades realizadas inmediatamente tras las mismas

#### 4 Recursos humanos

Para la realización de este proyecto hemos contado con la participación de los miembros del proyecto y de ponentes invitados a las distintas actividades del programa académico.

Los miembros del proyecto han participado en las distintas actividades de acuerdo con lo previsto, además se ha unido al proyecto la Dra Izaskun Martín, Dietista Nutricionista y Tecnóloga de los alimentos que ha colaborado en el reclutamiento y organización de sesiones.

Las tareas desempeñadas se han distribuido de la siguiente forma:

- Responsable de la gestión del proyecto: Lafuente Duarte Esther
- Programación y contacto con los ponentes: Lafuente Duarte E, Valero Zanuy MA, Martín Villa JM, Marcos A, Morales P, Huaso A, Martín Callejas Izaskun,
- Elaboración de guiones del programa: Arhip L, Morales A, Cabello MF, Cabrera I, Recio MJ
- Elaboración de ejercicios asociados a talleres: Arhip L, Morales A, Haza A, Boto A
- Elaboración de encuestas al alumnado, profesorado y empresas: Lafuente E, Nova E, Gómez S, Arhip, A. Morales A
- Participación en sesiones Ascensión Marcos., Sonia Gómez, Esther Nova, Ligia Diaz Prieto, Martín Cabrejas Izaskun,
- Distribución y análisis de encuestas: Aragón S, Lafuente E, Pedro Reche

Los perfiles de los ponentes invitados a las diferentes sesiones han sido los siguientes:

- Dra María Ascensión Blanco Fernández*. Directora académica del máster universitario en “Trastornos conducta alimentaria y obesidad”, de la Universidad Europea de Madrid. Su perfil y experiencia profesional es el de Psicóloga y ha trabajado en colaboración con la unidad de nutrición de diversos hospitales, con individuos que presentan trastornos en la conducta alimentaria
- Andrea Marqués y Carmen Escalada, nutricionistas del Instituto Médico Europeo de la Obesidad (IMEO). Colaboradoras en TVE
- Carole Picard, Nutricionista especializada en salud intestinal y microbiota. Departamento científico- Instituto de Microecología.
- Marta Moreno Lloret*, Nutricionista del Instituto de Microecología y egresada UCM
- *Pedro Caro Chanción* (**director** del Departamento de Producción de Helados Royne del grupo Alacant. Nutricionista egresado UCM
- Carlos Macho Matamoros*, responsable del Área de Investigación de FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España).
- Ángel Sánchez*, presidente AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex)
- Elsa Izquierdo García*, presidenta AAIHF (Asociación de afectados por intolerancia hereditaria a la fructosa)
- Dra. Amelia Martí del Moral*. Catedrática de Fisiología de la Universidad de Navarra.

## 5 Desarrollo de las actividades

El programa completo de las actividades a realizar se anunció en el campus virtual de la asignatura Prácticas Externas del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Además, con una semana de antelación se mandó un correo recordatorio al alumnado donde se adjuntaba el cartel de la actividad a realizar indicando el título, el nombre de los ponentes y el aula, así como el enlace para las sesiones online cuando fue necesario.

### **Actividad 1: TALLER DE PSICONUTRICIÓN: COACHING, MINDFULNESS Y PSICOLOGÍA.**

Este taller fue impartido por la *Dra María Ascensión Blanco Fernández*. Directora Académica Máster Universitario en “Trastornos conducta alimentaria y obesidad”, de la Universidad Europea de Madrid. En este taller se realizó una exposición del papel que tiene la psiconutrición en la adhesión a una determinada dieta, sobre todo en individuos con trastornos en la conducta alimentaria. Se trataron los siguientes temas: Psiconutrición y Estilo de Vida. Cerebro, Emociones y Alimentación. Coaching y psiconutrición como herramienta para mejorar la relación con la comida. Estrés, Alimentación y Emoción. Mindfulness y otras estrategias terapéuticas.

La actividad se completó con una dinámica de mindfulness en la que participó toda el aula de forma colectiva. Este fue uno de los talleres mejor valorados por el alumnado

### **Actividad 2. MESA REDONDA: OBESIDAD, NUTRICION Y ESTILOS DE VIDA.**

Esta mesa redonda fue impartida por miembros del grupo de Inmunonutrición del ICTAN-CISC. Los participantes fueron las doctoras Ascensión Marcos, Prof.<sup>a</sup> de Investigación, Sonia Gómez, y Esther Nova, Investigadora del ICTAN-CSIC.

En la mesa redonda se debatieron entre los ponentes y estudiantes la situación actual de la obesidad con foco en España principalmente y a nivel mundial, donde más de 2 mil millones de personas tienen sobrepeso. Esto provoca un aumento de las enfermedades relacionadas con la dieta lo que supone un problema de interés mundial y que los gobiernos deben abordar soluciones desde distintos ámbitos. Se analizaron patrones de consumo de los alimentos actuales en diversos países, repercusión del estilo de vida en la dieta, cómo la psicología afecta a nuestro consumo. Se incidió sobre la importancia de la educación nutricional, pero se resaltó la necesidad de aumentar la investigación (genética, microbiota) necesaria para abordar el desafío social de la nutrición y la salud. Otro tema de debate fue la obesidad en la adolescencia, los factores que contribuyen a la misma, se analizaron estudios realizados a nivel nacional y europeo en los que las investigadoras han participado activamente y se trató la relación entre la salud física y mental con la obesidad. Por último, se trajeron a colección las nuevas tendencias sobre productos naturales usados para combatir la obesidad debatiendo sobre la base y evidencia científica que hay bajo estas nuevas tendencias, entendiéndolas como Moda o Ciencia.

### **Actividad 3. TALLER DE COCINA SALUDABLE**

Siguiendo con la temática de la Obesidad se realizó un taller impartido por Andrea Marqués y Carmen Escalada, ambas nutricionistas del Instituto Médico Europeo de la Obesidad (IMEO). Durante este taller se trajeron a colación aspectos relacionados con la formación nutricional de pacientes con obesidad e intervenciones quirúrgicas. En el taller en comida saludable se hicieron varias propuestas sobre como el nutricionista puede aconsejar y mejorar la

alimentación en situación de obesidad. Para dinamizar el aula se usaron herramientas informáticas descritas en materiales facilitando la participación de los alumnos

#### **Actividad 4. TALLER SOBRE NUEVOS ALIMENTOS**

Este taller fue impartido por la Dra Ligia Esperanza Díaz, Investigadora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos (ICTAN-CSIC) que trajo como propuesta a la audiencia una alimentación que incorporase insectos comestibles o derivados de los mismos. Se les informó acerca del uso de estos insectos en otras culturas, de su alto valor nutricional y de los beneficios de su consumo a nivel ecológico y económico. Además, se realizaron propuestas sobre como incorporarlos a nuestra cocina actual. Para familiarizar a los futuros nutricionistas con estos alimentos, se realizó de una cata de insectos o productos derivados de insectos comestibles, combinados o no con productos de origen vegetal (guacamole, tortillas de maíz, lechuga). Los insectos usados fueron: Grillos (deshidratados, bañados en chocolates) Gusanos de la harina Gusanos Buffalo, Langosta). Todos los estudiantes sin excepción se atrevieron a probar los alimentos ofrecidos en la cata y los aversiones y miedos iniciales fueron sobradamente superados. Todos quedaron sorprendidos de la versatilidad de estos alimentos. En la imagen se representa una muestra de la cata de insectos realizada.



#### **Actividad 5. SEMINARIO: LA MICROBIOTA INTESTINAL, EL FUTURO DE LA NUTRICIÓN PERSONALIZADA.**

Esta sesión contó con 2 actividades distintas. En primer lugar, el seminario fue impartido por la Nutricionista y Doctora CAROLE PICARD, miembro del Departamento científico de Instituto de Microecología y Laboratorio Cobas. La Dra Picard es responsable de la interpretación de los análisis de microbiota en las muestras de pacientes. Carole indicó la importancia de la microbiota intestinal en diferentes enfermedades de base metabólica e inmunológica y como su análisis puede ser utilizado para orientar la estrategia terapéutica específica, entre las que la dieta puede reducir alteraciones de la misma.

Carole Picard también nos comentó sobre su experiencia como emprendedora al ser Co Fundadora de la empresa Nutriscient, un proyecto relacionado con coaching en nutrición, presencial y online llevado a cabo en Los Ángeles (USA)

A continuación, los alumnos tuvieron la oportunidad de entrevistarse con Marta Moreno Lloret,

Nutricionista del Instituto de Microecología, alumna egresada del grado en Nutrición UCM el curso 2020-21 y contratada por la empresa de prácticas externas laboratorios Cobas donde realizó parte de sus prácticas curriculares. Marta Moreno subrayó que es importante no cerrar puertas a enfoques no clínicos del nutricionista y como realizar prácticas en este centro le ha permitido desarrollar su función como nutricionista en investigación y nutrición personalizada.

#### **Actividad 6. NUTRICIONISTAS EN PERFILES LABORALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Este seminario fue impartido por Pedro Caro Chancón, director del Departamento de producción de Helados Royne del grupo Alacant. Pedro Caro comentó sobre su función en el departamento que dirige y cómo a partir de su formación como nutricionista consiguió alcanzar la posición actual que ostenta en Seguridad Alimentaria. Aconsejó a aquellos nutricionistas interesados en el sector de seguridad alimentaria la importancia de cursar másteres especializados en tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria que capacita al nutricionista y hace que posea un perfil muy atractivo para empresas del sector. Coincidió con la ponente anterior en el consejo de que es importante no cerrar puertas a enfoques no clínicos del nutricionista. Se estableció un debate interesante entre el invitado y los asistentes al seminario.

#### **Actividad 7. MESA REDONDA: LIMITACIONES ALIMENTARIAS**

En esta actividad los alumnos tuvieron la oportunidad de contactar con representantes de asociaciones de personas con limitaciones alimentarias. La mesa redonda fue moderada por la nutricionista Dra Izaskun Martín Cabrejas con amplia experiencia laboral en asociaciones de celíacos de España y participaron en el debate Carlos Macho Matamoros, del área investigación de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España); Ángel Sánchez, presidente AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex) y Elsa Izquierdo García, presidenta AAHF (Asociación de afectados por intolerancia hereditaria a la fructosa). Se expuso las necesidades de estos colectivos y la importancia del nutricionista para aconsejar y mejorar la alimentación natural y sana de los afectados por estas intolerancias. Se debatió sobre las posibles salidas profesionales del nutricionista en estas áreas.

#### **Actividad 8. Seminario en Investigación y Avances en Nutrición Personalizada: INFLUENCIA DE LA DIETA y ADIPOSIDAD EN LOS TELOMEROS.**

Este seminario de investigación fue impartido por la Dra. Amelia Martí del Moral. Catedrática de Fisiología de la universidad Navarra. En este seminario se expusieron los últimos avances y tendencias en nutrición personalizada haciendo hincapié en la influencia de la dieta en la calidad del ADN y estabilidad de los cromosomas. Este seminario fue impartido online, pero suscitó gran interés en los asistentes dada la novedad del tema. Se trató además sobre el papel de nutricionista en investigación básica, una actividad laboral por considerada aún por los estudiantes de NHyD, a pesar de su atractivo profesional.

#### **Actividad 9. Encuentro con emprendedores**

Esta actividad se canceló por la proximidad a exámenes finales del alumnado. Sin embargo, fue suplida durante las anteriores sesiones, en las que los alumnos tuvieron ocasión de entablar conversación con antiguos alumnos egresados del grado que disponían de experiencia profesional como emprendedores (actividad 5 y 6).

#### **Anexo I. Encuestas alumnado sobre las temáticas a abordar en el proyecto docente**

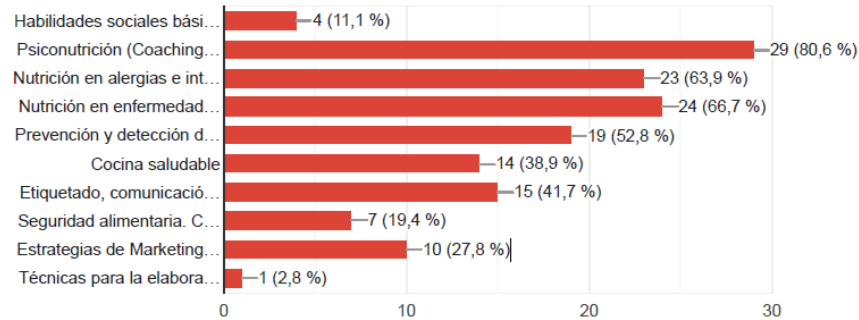
# Actividades proyecto docente

36 respuestas

[Publicar datos de análisis](#)

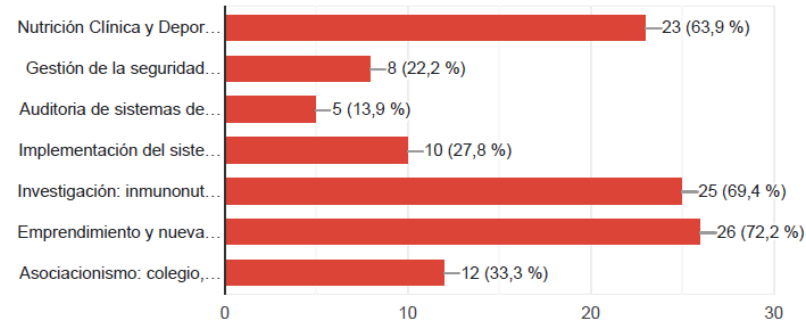
## Talleres / ( escoja 4 )

36 respuestas



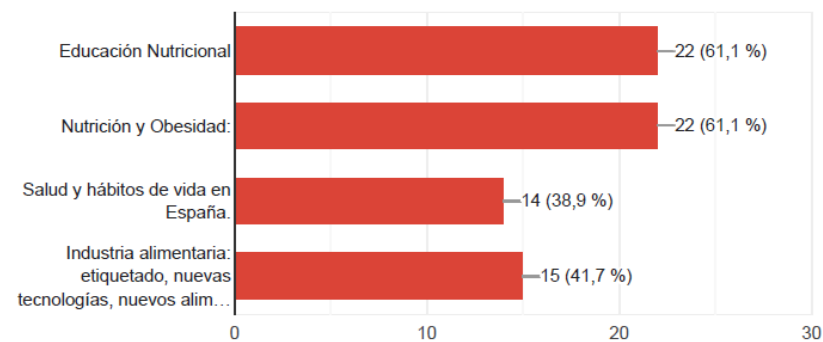
## Seminarios escoja 3

36 respuestas




## Mesas Redondas escoja 2

36 respuestas

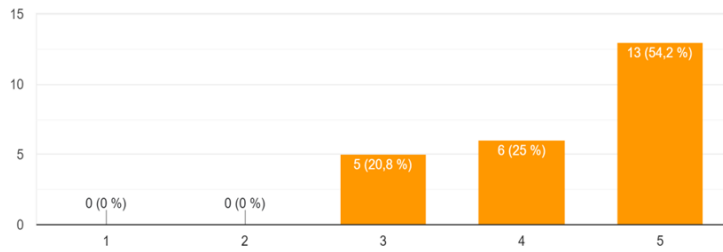


## Anexo II. Programa académico generado (Consecución de los Objetivos)

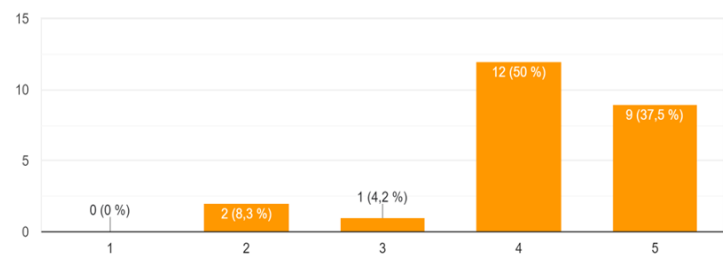
 <b>Programa de Talleres y Seminarios en Nutrición Humana y Dietética</b>	
<b>Prácticas Curriculares Externas. Curso 2021-2022</b>	
<b>Febrero 7.</b> 16:00 a 18:00 F. Medicina Aula 2	<b>TALLER DE PSICONUTRICIÓN (COACHING, MINDFULNESS Y PSICOLOGÍA)</b> <i>Maria Ascención Blanco Fernández</i> Dtora. Académica Máster Universitario en Trastornos conducta alimentaria y obesidad Universidad Europea de Madrid
<b>Marzo 1</b> 16:00 a 18:00 F. Medicina Aula 2	<b>MESA REDONDA: NUTRICIÓN Y OBESIDAD</b> <i>Ascensión Marcos</i> . Profesora de Investigación, Grupo Inmunonutrición. ICTAN-CSIC <i>Sonia Gómez</i> , Investigadora del ICTAN-CSIC <i>Esther Nova</i> , Investigadora del ICTAN-CSIC
<b>Marzo 24</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	<b>TALLER DE COCINA SALUDABLE</b> <i>Carmen Escalada</i> Nutricionista IMEO (Instituto Medico Europeo de Obesidad) <b>NUEVOS ALIMENTOS</b> <i>Ligia Esperanza Diaz</i> Investigadora del ICTAN-CSIC
<b>Abril 7</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	<b>SEMINARIO: LA MICROBIOTA INTESTINAL, EL FUTURO DE LA NUTRICIÓN PERSONALIZADA</b> <i>Carole Picard</i> Nutricionista – Departamento científico Laboratorio Cobas
<b>Abril 20</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	<b>SEMINARIO NUTRICIONISTAS EN PERFILES LABORALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> <i>Pedro Caro</i> Director del departamento de producción de helados Royne
<b>Abril 27</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	<b>MESA REDONDA: LIMITACIONES ALIMENTARIAS</b> Moderadora : <i>Izaskun Martín Cabrejas</i> Participantes: Federación de Asociaciones de Celiacos de España Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex
<b>Mayo 4</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	Seminario en Avances en Nutrición Personalizada <b>INFLUENCIA DE LA DIETA y la ADIPOSIDAD EN LOS TELOMEROS</b> <i>Amelia Martí del Moral</i> Catedrática de Fisiología U. Navarra
<b>Mayo 11</b> 16:00 a 18:00 Escuela Medicina Deportiva. Aula 1	<b>ENCUENTROS CON EMPRENDEDORES:</b> <i>Juan Diaz Cobiella</i> , nutricionista fundador de Liftnutritionprogram <i>Sara Delbecque</i> , Nutricionista

## Anexo III. Valoración de las actividades

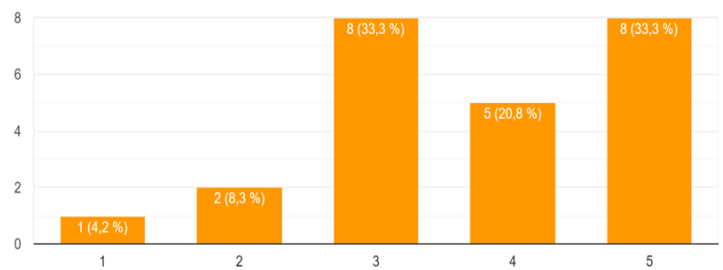
¿ Consideras que la temática de las actividades es de su interés ?  
24 respuestas



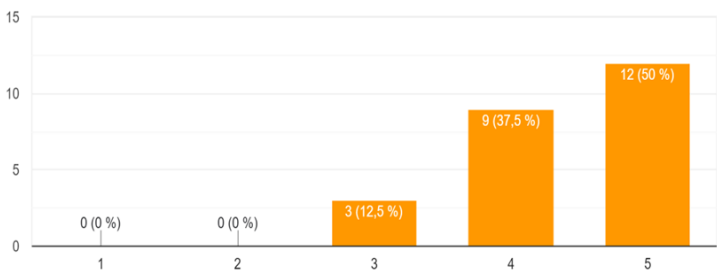
¿ Consideras que la información proporcionada es aplicable a tu futuro profesional ?  
24 respuestas



¿ Los eventos cubrieron tus expectativas ?  
24 respuestas



¿ Que impresión tuvo de la organización ?  
24 respuestas



#### Anexo IV: Valoración de los resultados

Porcentaje de alumnos que obtuvieron altas calificaciones (rango de 9 a 10) durante los cursos 2019-20, 2020-21 y 2021-22

