



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

Proyecto de Innovación

Convocatoria 2024/2025

Nº de proyecto 277

Título: Desarrollo de la asignatura transversal UCM -Alimentación, Gastronomía,
Nutrición y Dietética-

Responsable del Proyecto: Carmen Cuadrado Vives

Facultad de Farmacia

Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos

1. Objetivos propuestos en la presentación del proyecto

Disponer de una cultura alimentaria básica, no sólo consiste en tener información sobre los alimentos y sus nutrientes, sino también en tener herramientas para mejorar la nutrición día a día y con ello la salud. El enfoque actual de nueva salud (*One Health*) integra salud humana y sanidad animal, que son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten.

Crear entornos que faciliten la elección de opciones alimentarias saludables y capacitar a individuos e instituciones para adoptar prácticas alimentarias y nutricionales que promuevan la buena salud son iniciativas interesantes que nos ayudarían en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Una gestión adecuada de la alimentación requiere la adquisición de conocimientos y habilidades que integren armoniosamente sus distintas dimensiones; salud, cultura, placer y sostenibilidad.

El curso 2023/24 se solicitó un Proyecto de Innovación para diseñar una asignatura e implantarla de forma transversal, que se nos concedió sin financiación. Se estuvo pendiente de la convocatoria de cursos de formación transversal, pero esta no se llevó a cabo. En el curso 2024/2025 se volvió a solicitar un Proyecto y de nuevo fue concedido sin financiación.

Los objetivos del proyecto propuestos fueron:

- Reforzar competencias transversales de los Grados cursados por los alumnos UCM
- Ampliar la formación en Alimentación, Nutrición, Dietética y Gastronomía a todos los alumnos y personal de la UCM, mejorando sus conocimientos y competencias en dichas materias.
- Proporcionar herramientas que generen actitudes y hábitos que lleven a una selección adecuada de alimentos y al consumo de una dieta saludable y sostenible en toda la comunidad complutense, teniendo siempre como fundamento la evidencia científica disponible en el momento.

2. Objetivos alcanzados

Tal y como se planteó en los objetivos de este proyecto se pretendía que se desarrollará en el curso académico 2024/25, ofreciendo una asignatura transversal de 3 ECTS ofertada como formación complementaria para los alumnos de Grado.

Las clases se impartirían en formato online de forma síncrona y asíncrona (22,5 horas) para facilitar el acceso a toda la comunidad complutense.

Ante la ausencia convocatoria de asignaturas transversales se estudió durante este curso académico la posibilidad de ofrecer la asignatura en distintos formatos dentro del Plan de Formación Integral del PDI y del resto del personal UCM.

Además, se trabajó en la implementación de la asignatura diseñada en la convocatoria anterior de Proyectos de Innovación Educativa (2023-2024) en el Programa Universidad para Mayores UCM. Esta asignatura -en formato curso para dicho Programa- integra los

aspectos propuestos de salud, cultura, placer y sostenibilidad, transmitiendo una visión integral de la alimentación.

La buena acogida de este curso ha permitido su propuesta para ser impartido durante el periodo académico 25/26 en formato presencial anual y su inclusión en la oferta del Programa.

3. Metodología empleada en el proyecto

Durante el curso 2024-2025 se realizó un seguimiento de las convocatorias de la UCM que pudieran ser óptimas para presentar la asignatura “Alimentación, Gastronomía, Nutrición y Dietética” como asignatura transversal. Dado que durante este curso académico no se ofreció ninguna convocatoria en este sentido y que no fue posible incluir una asignatura de 3 ECTS como formación complementaria para el alumnado de Grado, se ha exploró la posibilidad de ofrecer la propuesta en distintos formatos, enmarcándola dentro del plan de formación integral dirigido al PDI y al resto del personal de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Asimismo, se trabajó en la integración de estos conceptos en estudios de postgrado.

Además, en este contexto, se ha podido desarrollar una adaptación de la asignatura en el marco del Programa Universidad para Mayores de la UCM, diseñando un curso que integra los aspectos fundamentales inicialmente propuestos: salud, cultura, placer y sostenibilidad. Esta perspectiva permite ofrecer una visión integral de la alimentación, en coherencia con los objetivos del proyecto original. El nombre final de la asignatura, ofertada dentro del citado programa, fue: “Nutrición y dietética: salud, cultura, placer y sostenibilidad”.

Esta asignatura ha seguido una metodología de carácter activo, participativo e interdisciplinar, alineada con el enfoque competencial del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)

4. Recursos humanos

- Carmen Cuadrado Vives ccuadrad@ucm.es, fue la profesora responsable del proyecto y se encargó de la coordinación de este.
- Beatriz Teresa Beltrán de Miguel, PDI Complutense beabel@ucm.es, profesora responsable del desarrollo de los módulos relacionados con cultura y gastronomía.
- Susana del Pozo de la Calle spozocal@ucm.es, profesora responsable del desarrollo de los módulos relacionados con nutrición, dietética y alimentación y cultura.
- Álvaro Fernández Cardero, Estudiante alvafe22@ucm.es colaboró en la recopilación de información sobre la oferta académica existente en la UCM.
- Beatriz Irene Sarria Ruiz beasarri@ucm.es colaboró en la recopilación de información sobre la oferta académica existente en la UCM.

5. Desarrollo de las actividades

Para el Programa Universidad para Mayores de la UCM, el curso “Nutrición y dietética: salud, cultura, placer y sostenibilidad” se impartió entre los meses de febrero y mayo, en formato de clases síncronas on-line, con una frecuencia de dos sesiones semanales de 1 h 30 minutos de duración.

La estructura del curso se organizó en cuatro módulos temáticos:

MÓDULO 1. Visión integral de la alimentación

Introducción a los conceptos clave que relacionan la alimentación con el bienestar físico, emocional, social y ambiental.

MÓDULO 2. La alimentación como fuente de salud

Fundamentos de nutrición

Salud presente y futura: sostenibilidad alimentaria

Principales errores nutricionales

MÓDULO 3. La alimentación como fuente de cultura y placer

Alimentación y cultura: taller participativo

Comer con los cinco sentidos: la experiencia sensorial de la alimentación

MÓDULO 4. Conocimientos y aptitudes básicas en la gestión de nuestra alimentación

Alimentarse hoy con salud y placer

Principios dietéticos aplicados a la vida cotidiana

Lectura e interpretación del etiquetado nutricional

Publicidad alimentaria y pensamiento crítico

Alimentación y medios de comunicación

Casos prácticos de dietética culinaria

Se matricularon 36 alumnos con una asistencia promedio superior al 75% durante las clases síncronas. La implicación del alumnado fue muy positiva, participando de forma activa en los debates, talleres y actividades propuestas.

El *feedback* recibido por parte del alumnado reflejó su satisfacción con el formato, metodología y los contenidos trabajados, quedando pendiente la recepción de los resultados oficiales de la evaluación de la calidad docente.