

de satisfacción fue la siguiente: informe de expertos e infografía, 6,38-6 y 5,75; tutorías, 6,92-6,5; guía del trabajo, 6,31-7,38; fuentes documentales, 6,54-7,88; trabajo en grupo, 7,31-7,38; y evaluación, 6,77-6 en el grupo E y D.

Conclusión. La TPA es útil para el aprendizaje cooperativo. El alumnado valora positivamente el trabajo en grupo reducido y su realización en el aula. Existen dificultades en la comprensión inicial del funcionamiento de la TPA. Planteamos revisar la guía facilitada e incrementar el tiempo de realización de la actividad.

#### **P65.**

#### **Adquisición de competencias a través de las simulaciones clínicas de los estudiantes del grado en nutrición humana y dietética**

Anguera M, Sardà L

*Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna. Universidad Ramon Llull. Barcelona*

Introducción. La simulación clínica es una metodología docente en un escenario simulado que facilita que un estudiante pueda aprender comprendiendo que la realidad va más allá de la objetividad técnica y trabaje contemplando todas las dimensiones de la persona. Es el paso previo a la realización autónoma por parte del estudiante de una actuación real.

Los diversos escenarios de aprendizaje promueven y favorecen en el estudiante una mejora de sus competencias tanto en lo que se refiere a la comunicación como a la capacidad de reflexión, toma de decisiones y trabajo en equipo.

Objetivo. Valorar la autopercepción de la mejora de las competencias adquiridas a lo largo de los cursos con la herramienta educativa de simulaciones clínicas.

Metodología. Se facilita a todos los estudiantes que participan en la jornada de simulaciones clínicas un cuestionario de satisfacción y valoración de la actividad al finalizar. Participan estudiantes de segundo, tercero y cuarto curso del grado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna durante los cursos 2016-2019. El nivel de respuesta del cuestionario se sitúa entre el 85-100% de respuestas según los cursos.

Resultados. La percepción generalizada de los estudiantes es que la simulación clínica, y el análisis posterior, les permite lograr las competencias que no logran con otras actividades realizadas al grado y los capacita para realizar las prácticas profesionales de forma más segura.

Conclusiones. La actividad de simulaciones clínicas permite la mejora del logro de la mayoría de

las competencias que el dietista-nutricionista necesita para llevar a cabo su tarea profesional, especialmente en el ámbito clínico y asistencial.

#### **P66.**

#### **Aprendizaje significativo: «espacios verdes» en farmacia**

Blanché C, Benedí C, Bosch M y Simon J

*Grupo de Innovación Docente Aplicado a las Ciencias Farmacéuticas (GIBAF). Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona*

En la línea del aprendizaje significativo y aprendizaje-servicio desarrollada por el Grupo de Innovación Docente Aplicado a las Ciencias Farmacéuticas (GIBAF), se presentan las actividades de los estudiantes de la asignatura Plantas Medicinales, Etnobotánica y Bioprospección enmarcadas en el proyecto de innovación docente «Innovación en la ambientalización curricular de la Botánica en el grado de Farmacia: Jardines para la Salud» (2018PID-UB/034), concedido por el Vicerrectorado de Política Docente y Ordenación Académica.

El objetivo general es captar la atención y la motivación de los estudiantes de nuestras asignaturas para la elaboración de forma colaborativa de un proyecto común con una proyección social tanto en la propia facultad como la comunidad en general. Además de trabajar competencias específicas y transversales, también se ha buscado la participación activa de los estudiantes como servicio para compañeros de cursos inferiores a través de lo que han aprendido de manera significativa fuera del aula.

La parte del proyecto se ha hecho con estudiantes de quinto curso, y ha consistido en el «apadrinamiento» de especies emblemáticas del jardín de nuestra facultad, que se han estudiado con la tutorización del profesorado para confeccionar una serie de fichas con el nombre científico, características botánicas, hábitat, distribución y propiedades medicinales, alimenticias o toxicológicas. Finalmente, y en el marco de la evaluación de la asignatura, los estudiantes han llevado a cabo la exposición pública de forma sintética de cada una de estas especies. La redacción final ha permitido compilar un conjunto de monografías sobre especies singulares, depositadas en el repositorio OMADO. También se ha confeccionado una «guía botánica» del jardín, donde se propone un itinerario circular desde la entrada de la facultad. La experiencia ha sido valorada muy positivamente por parte de los estudiantes, y durante el segundo semestre del curso está prevista la continuidad del proyecto con los es-

tudiantes de primero a fin de avanzar en el conocimiento de las especies de los «Espacios Verdes» como recurso docente que permita mejorar la comprensión de la organografía vegetal.

#### P67.

##### **Avatares del sistema evaluativo en el grado de farmacia (2009-2019)**

Simon J, Benedí C, Blanché C, Bosch M y Miñarro M *Grupo de Innovación Docente Aplicado a las Ciencias Farmacéuticas (GIBAF). Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona*

Desde la implantación del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), los sistemas de evaluación han sido clave en el proceso de enseñanza-aprendizaje universitario, hasta el punto de que son determinantes en cómo el alumnado aprende/estudia, a la vez que tienen una gran influencia en qué y cómo se enseña. Una de las líneas estratégicas del Grupo de Innovación Docente Aplicado a las Ciencias Farmacéuticas (GIBAF) es el estudio de las metodologías evaluativas, concretada en el proyecto REDICE-2018 «Evolución de sistema evaluativo al grado de Farmacia de la Universidad de Barcelona desde la implantación del EEES (2009-2019)». Presentamos un primer análisis comparativo de las asignaturas troncales del grado de Farmacia desde su implantación hasta la actualidad, a partir del análisis de un total de 26 ítems de los planes docentes.

Los resultados muestran un ligero incremento de las pruebas de evaluación continua (9,7%), lo que se traduce en un incremento de pruebas escritas de tipo cognitivo durante el curso (54,8%) en detrimento de otras actividades que evalúan competencias transversales como los trabajos tutorizados (del 50,0% el curso 2012-2013 al 28,6% en el curso 2017-2018). Igualmente, hay un fuerte descenso del número de asignaturas que antes solo tenían una única prueba de síntesis final (45,5%) frente al actual sistema (16,6%). Este retorno a la «parcialización» de los sistemas evaluativos también se manifiesta con la evolución de la nota mínima para poder presentarse a reevaluación, que ha ido disminuyendo mucho (actualmente un 54,8% de asignaturas no exige nota mínima) hasta convertirse en algunos casos, de hecho, en una «doble convocatoria». En cuanto al éxito académico, durante este período (datos del curso 2012-2013 a 2017-2018) hay una ligera mejora en la calificación (3,4%), pero sobre todo hay una disminución notable (18,6%) del número de estudiantes «no presentados». La tipología de las pruebas evaluativas (más exámenes escritos

frente a otro tipo de evidencias [del 65,7% en el curso 2012-2013 y el 72,8% en el curso 2017-2018]) también fundamenta un cierto retorno a los sistemas anteriores al EEES con la sensación (ahora cuantificada) de ir de la evaluación continua hacia «estar continuamente evaluando».

#### P68.

##### **Observación de las tendencias en la selección del contenido de los trabajos finales de la asignatura de Técnicas Culinarias del grado de nutrición humana y dietética**

Torrado X, Illán M, Farran A y Lizarraga MT *Equipo de investigación en Nutrición Aplicada (GRAFIS-GRNA). Campus de la Alimentación de Torribera. Departamento de Nutrición, Ciencias de los Alimentos y Gastronomía. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona*

**Introducción.** La asignatura de Técnicas Culinarias de la diplomatura de Nutrición Humana y Dietética requiere que los estudiantes elaboren una propuesta de menú para su evaluación. La composición del menú debe evidenciar los conocimientos adquiridos y mostrar cómo adaptan la alimentación de un individuo a unos objetivos nutricionales, proponiendo recetas, estrategias factibles, técnicas culinarias adecuadas y consejos sobre alimentación.

**Objetivos.** Observar las tendencias en la elección de alimentos y técnicas culinarias en las propuestas de menús de los estudiantes, y ajustar si es necesario la configuración de los contenidos y de la evaluación de la asignatura.

**Materiales y método.** Desde el curso 2006-2007 se han recopilado todos los trabajos de los estudiantes. Esta base de datos ha recogido los siguientes datos: recetas, tipo de plato, grupos de alimentos, alimentos concretos, técnicas de cocción, estrategias culinarias y fotografía del menú.

Al analizar los datos se observan cuáles son los grupos de alimentos de elección preferentes y las cocciones más o menos habituales.

**Resultados.** Se han recopilado 207 trabajos con un total de 588 recetas entre entrantes, segundos platos y postres. Por porcentajes, las cocciones utilizadas han sido: al horno, 14%; hervir, 15%; freír, 17%; sofreír, 12%; vapor y saltear, 8% cada uno; plancha, 8%; baño maría, 3%; guisar, 3%, entre otros. La distribución de los grupos de alimentos es la siguiente: fruta y derivados, 22%; hortalizas, 22%; carnes, 11%; pescados, 10%; legumbres, 7%; arroz, 5%; y pasta, 5%; principalmente. Se comprueba la baja preferencia por los dulces y sorprende la escasa presencia de frutos secos.