

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.