

**RESUMEN**

En esta comunicación se presentará el Aprendizaje-Servicio Solidario (ApS) como una actividad útil para el desarrollo-evaluación de competencias en estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) en la Universidad Rey Juan Carlos (URJC). Se mostrarán los resultados más relevantes conseguidos en la actividad de ApS que durante el curso académico 2016/2017 se llevó a cabo estudiantes de 3º y 4º curso del citado Grado.

**ANTECEDENTES Y NECESIDAD SOCIAL ATENDIDA**

Previo a la organización del taller los estudiantes realizaron un estudio acerca de las carencias detectadas en la población en relación a la interpretación del etiquetado de los alimentos y pudieron concluir que: existen carencias importantes en la población en general en aspectos relacionados con el etiquetado de los alimentos (Reglamento (UE) N°1169/2011 y que no existen cursos de formación gratuitos que permitan a la población conocer estos aspectos básicos para una alimentación saludable

**SERVICIOS REALIZADOS**

- Servicio de formación para la promoción de la salud:** Taller con información básica para la interpretación del etiquetado de los alimentos para conseguir una alimentación saludable, en especial, en distintos estados patológicos.
- Servicio de ayuda:** Se estableció a través de la recogida solidaria de alimentos saludables entre todos los participantes en la actividad ApS y los asistentes al Taller, para ser entregada en el Comedor Social San Simón de Rojas.

**ACTIVIDADES REALIZADAS PARA LLEVAR A CABO ESE SERVICIO**

Con la realización de este tipo de actividades se ha pretendido dar un servicio de formación para la promoción de la salud. Para ello en estas experiencias, el servicio de formación para la promoción de la salud se consiguió dotando a los asistentes al taller con información básica para la interpretación del etiquetado de los alimentos para conseguir una alimentación saludable. Con este servicio se pretendía contribuir a la promoción de la salud, ayudando a la interpretación de la composición de los alimentos, de su calidad, valor nutricional y etiquetado de los mismos, dando diversas recomendaciones a tener en cuenta en diferentes patologías por parte de los consumidores.

**REFLEXIÓN DE LOS ESTUDIANTES (SOBRE QUÉ TEMAS HAN REFLEXIONADO, CUÁNDO, CÓMO)**

Durante el desarrollo de la actividad los estudiantes han reflexionado en la fase inicial de preparación con el grupo, acerca de los contenidos que debía presentar el taller para hacer frente a la necesidad detectada, en la fase de ejecución con el grupo sobre que aprendizajes estaban adquiriendo durante la ejecución del servicio y sobre posibles mejoras para futuras sesiones y, finalmente, en la fase de cierre reflexionaron sobre el servicio prestado y su papel en el mismo. Los comentarios más destacables y repetidos que se recogieron tras las reflexiones fueron: *actividad muy interesante por lo aprendido, por lo enseñado y por la acción solidaria.*

**EVALUACIÓN DEL SERVICIO, EL APRENDIZAJE, EL TRABAJO EN RED Y EL PROYECTO**

Para la evaluación de la actividad, se les pasó a los estudiantes un formulario donde se recogió que las competencias que ellos más habían desarrollado con la actividad fueron: Motivación por la calidad (puntuación de 5/5), Analizar y sintetizar la información (5/5), Trabajo en equipo (4,7/5) y Capacidad de organizar el tiempo (4,4/5). Valoración de la experiencia como actividad de ApS en su conjunto fue muy positiva con una puntuación de 5 sobre 5.

**CELEBRACIÓN**

Finalmente tras la realización del servicio, se les reconoció el trabajo a los estudiantes mediante la entrega de certificados de Organización y Participación en la actividad realizada. La actividad también les fue reconocida con 2 créditos ECTS.

**DIFUSIÓN**

Para la difusión del “I Taller Teórico-Práctico sobre etiquetado de alimentos: Ingredientes y valor nutricional” los estudiantes elaboraron trípticos y carteles, así como un libreto con consejos para una correcta interpretación del etiquetado. Para la difusión del evento se contó con la colaboración del personal del Ayuntamiento de Móstoles que promocionaron el taller en sus medios.

**ENLACES (Web, blog, vídeo)**

En el siguiente enlace se recoge una noticia publicada sobre la actividad realizada: <https://www.urjc.es/todas-las-noticias-de-actualidad/2511-como-se-interpretan-las-etiquetas-de-los-alimentos>

**AUTORES Y EMAIL**

Isabel Sierra<sup>1</sup>, Judith Gañán<sup>1</sup>, Rocío Girón<sup>2</sup>, Esperanza Herradón<sup>2</sup>, Visitación López-Miranda<sup>2</sup>, Sonia Morante<sup>1</sup> y Damián Pérez<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología, URJC, Móstoles

<sup>2</sup> Facultad Ciencias de la Salud, URJC, Alcorcón.

[isabel.sierra@urjc.es](mailto:isabel.sierra@urjc.es)

**APRENDIZAJES CONSEGUIDOS Y VINCULACION CURRICULAR**

Desde el punto de vista pedagógico se puede concluir que a través de estas actividades ApS se ha favorecido el desarrollo de numerosas competencias específicas y transversales del grado. En relación a las **competencias específicas**, cabe destacar las relacionadas con el bloque Nutricional de la titulación como *Realizar educación alimentaria*. En cuanto a las **competencias transversales** adquiridas con estas actividades destacan el *Trabajo en equipo*, la *Capacidad de analizar y sintetizar la información*, la *Capacidad para organización y gestión del tiempo* y la *Motivación por la calidad*.

**PARA REALIZAR EL PROYECTO HEMOS COOPERADO CON...**

Para la realización de estas experiencias se ha colaborado con :

- Ayuntamiento de Móstoles
- Comedor Social San Simón de Rojas. Móstoles