

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.