



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Alumnos de NHD colaboran en la formación de los manipuladores de alimentos de la CUN

Alumnos de NHD colaboran en la formación de los manipuladores de alimentos de la CUN

Martes, 23 de octubre 2018

Alumnos del grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) de la Universidad de Navarra, matriculados en la asignatura de 'Restauración colectiva', están colaborando desde hace unos años en la formación de los manipuladores de alimentos de la cocina de la Clínica Universitaria de Navarra (CUN). La iniciativa fue merecedora del primer premio en las comunicaciones libres del pasado Congreso nacional de hostelería hospitalaria de la AEHH.

Como todos los años, el *Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, celebrado en Pamplona entre los pasados 3 y 5 de octubre, ha premiado la mejor de las comunicaciones libres, de entre un total de 20 presentadas y 15 expuestas oralmente.

En esta ocasión, se ha llevado el premio **Roncesvalles Garayoa**, profesora del grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) de la Universidad de Navarra, quien presentó una comunicación titulada 'Un nuevo enfoque en la formación de manipuladores de alimentos a través del aprendizaje-servicio'. **Ana Isabel Vitas**, profesora también del grado en Nutrición Humana y Dietética y **María Riestra**, directora del área de Dietas de la Clínica de la Universidad de Navarra (CUN), son las coautoras del trabajo.

Desde hace cuatro años, los alumnos y alumnas del grado en Nutrición Humana y Dietética colaboran en la formación de los manipuladores de alimentos del área de Dietas de la Clínica de la Universidad de Navarra. Con esta colaboración, se han pretendido alcanzar dos objetivos: fomentar el interés de los manipuladores de alimentos por mejorar su formación, utilizando diferentes metodologías; y motivar a los alumnos en su aprendizaje, realizando acciones formativas en entornos profesionales reales.

Según comenta Roncesvalles, *"la valoración es muy positiva tanto para los propios alumnos del grado como para el personal de la clínica. Por parte de los alumnos, ven que la teoría que reciben en clase tiene una aplicación práctica y real. No es habitual que los alumnos universitarios realicen actividades en contacto directo con el mundo profesional dentro de una asignatura. De esta forma, conocen de primera mano cómo funciona un servicio de restauración hospitalaria a la vez que son capaces de preparar pequeñas sesiones formativas para los manipuladores de alimentos. Por parte de los profesionales de la clínica, estas sesiones formativas también son valoradas positivamente ya que se tratan temas de especial interés para el personal. En algunos casos la formación sirve para pararse a pensar cómo es su práctica diaria en temas ya conocidos (aplicación de tratamientos térmicos, almacenamiento de materias primas...) y en otros casos se les plantean nuevos retos o temas de actualidad (desperdicio de alimentos, sostenibilidad y productos ecológicos)".*

Reforzar las actividades formativas en el ámbito de la restauración social

Tal como se comentó en la presentación, las actividades formativas en el sector de la restauración social y colectiva necesitan ser reforzadas y actualizadas ya que en muchas ocasiones, los conocimientos adquiridos por los manipuladores de alimentos en temas de higiene y seguridad alimentaria, no se traducen en comportamientos adecuados en la *praxis* profesional. Por otra parte, el sistema 'Aprendizaje-servicio' (ApS) constituye una metodología de aprendizaje educativo que combina la docencia con el compromiso social del alumno, motivando su enseñanza, al tiempo que presta un servicio a la sociedad ante necesidades concretas.

"La idea surgió porque llevábamos un tiempo pensando de qué manera podíamos involucrar más a nuestros alumnos en su formación. En muchos casos, este aprendizaje está limitado a la memorización de unos contenidos teóricos, pero sin ir más allá y ver realmente su aplicación. Con la metodología 'Aprendizaje-servicio' conseguimos ese doble objetivo: motivar al alumno a la vez que se presta un servicio, en este caso al personal del área de Dietas de la Clínica de la Universidad de Navarra. Es una colaboración que hemos iniciado hace ya unos años y que curso tras curso la seguimos manteniendo, actualizando los temas que se tratan en estas sesiones de formación y las metodologías que se utilizan", argumenta Roncesvalles Garayoa.

Metodología

Los alumnos y alumnas participantes en el proyecto están matriculados en 'Restauración colectiva', asignatura que se imparte en tercer curso del grado en NHD y en sexto curso del doble grado Farmacia+NHD. Para llevar a cabo la formación, se organizan en grupos de trabajo y cada uno de ellos prepara una presentación sobre un tema asignado, supervisada por el profesorado. Los temas son sugeridos por las personas responsables del área de Dietas de la CUN en base a las necesidades formativas detectadas.

Algunos de los temas sobre los que se ha ofrecido formación han sido: 'Beneficios y riesgos de las frituras', 'Importancia de un tratamiento térmico correcto', 'Gestión de alérgenos' o 'Interpretación de resultados microbiológicos'.

En el tiempo que lleva implantándose esta sistemática (cuatro cursos) se han utilizado diferentes metodologías para la formación: presentaciones, utilización de *clickers* (dispositivos electrónicos) mediante los que los participantes responden a preguntas que formulan los propios alumnos y casos prácticos para trabajar brevemente entre los manipuladores.

Las sesiones de formación tuvieron lugar en el aula de formación de la CUN dentro del horario de trabajo y con una duración de 45 minutos para la exposición de tres temas. La participación y la implicación de los manipuladores durante las presentaciones fueron valoradas de forma muy positiva tanto por los alumnos como por los propios trabajadores.

Los alumnos pusieron de manifiesto la importancia de interactuar con un entorno profesional real para la puesta en práctica de sus conocimientos y habilidades, hecho que ha incidido positivamente en su motivación e implicación. Además, en algunos casos y tras el interés de los temas tratados, las responsables del área de Dietas solicitaron un resumen de los contenidos en formato póster para colocar en un lugar visible de la cocina y reforzar los conocimientos del personal.

Como asegura Garayoa, *"quizás el aspecto más llamativo del proyecto es el interés por las dos partes. Los alumnos ven que el trabajo que tienen que hacer dentro de una asignatura y que es evaluable, sirve para mejorar la práctica diaria de un servicio de restauración; y los manipuladores de alimentos asisten con interés a estas sesiones, se involucran y participan, porque los temas que se trabajan son muy variados, el formato diferente y las actividades propuestas se trabajan y discuten en grupo. El trabajo previo a la exposición que nos supone a los profesores la orientación y la supervisión de cada uno de los grupos (varias tutorías con cada grupo) compensa con creces tras ver los resultados obtenidos"*.

Noticias Relacionadas

- [La comunicación y la sostenibilidad, dos temas destacados en el vigésimo congreso de la AEHH](#)
- [Formación en seguridad alimentaria para trabajadores/as de cocinas hospitalarias](#)
- [Las dietas especiales desde el punto de vista de la operativa en cocina: un menú único y seguro](#)
- [En marcha una plataforma de indicadores de calidad para la restauración hospitalaria](#)