



POLITÉCNICA

Memoria de Proyecto de Innovación Educativa Cursos 2018-19

<http://innovacioneducativa.upm.es>

Memoria del proyecto Implantación del Concurso de Innovación Alimentaria en Grado y Máster. Creación de FoodLab.

Creada por M CARMEN GONZALEZ CHAMORRO

Datos del proyecto

1. Destinatarios sobre los que ha repercutido el proyecto

1.1 Número de alumnos UPM:

30

1.2 Número de Asignatura/s:

7

1.3 Titulación/es Máster:

MASTER UNIVERSITARIO EN INGENIERIA ALIMENTARIA APLICADA A LA SALUD

1.4 Titulación/es Grado:

GRADO EN INGENIERIA ALIMENTARIA

GRADO EN INGENIERIA ALIMENTARIA

1.5 Centro/s de la UPM:

E.T.S. DE INGENIERIA AGRONOMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS

2. Equipo y Coordinación del proyecto

2.1 Describa muy brevemente las acciones para la coordinación y seguimiento del proyecto que han desarrollado:

El Concurso SALINA INNOVA, se convocó como estaba previsto en Septiembre de 2018, los alumnos deberían haber finalizado con sus innovaciones en enero, sin embargo solicitaron una ampliación de plazo hasta abril, retrasándose algunas de las fases del proyecto hasta 6 meses. Sin embargo gracias a la colaboración del equipo participante se pudieron celebrar las reuniones de seguimiento y evaluación de las innovaciones como estaba previsto.

2.2 Describa, si hubo, las dificultades más relevantes para coordinar al equipo del proyecto e indique las soluciones encontradas:

No se produjeron dificultades relevantes, gracias al apoyo y dedicación de los participantes en el proyecto. Las fases II, Formación en Design Thinking a los estudiantes Grado/Master de la ETSIAAB, se celebró con éxito y se está preparando una nueva edición y de la Fase III en colaboración con el becario se han redactado las normas para el FOODLAB pero no se han acondicionado los espacios, al no haberse producido el traslado de las plantas piloto

2.3 ¿Ha contado con la colaboración de BECARIOS?:

Si

En caso afirmativo, enuncie brevemente las tareas desarrolladas por cada uno de los becarios y su contribución al proyecto

2.3.1

2.3.2 Tareas realizadas

2.3.3 Formación

**Nombre
becario****recibida**ELENA
ANDREI

* Apoyo a la redacción de las normas del futuro FOODLAB. * Redacción de los Manuales de uso de todos los equipos disponibles en las plantas piloto de Tec-Alimentos. * EDULEARNElaboración de fichas resumen, y videos de funcionamiento.

Apoyo por parte del personal docente y laboral, para el manejo de los equipos y así poder redactar los protocolos de uso.

3. Colaboración interna y externa a la UPM

3.1 ¿Ha colaborado con otros proyectos, grupos, órganos, de su centro, de otros centros y de Servicios centrales de la UPM?:

No

3.2 ¿Ha desarrollado acciones de cooperación interinstitucional, ámbito nacional o internacional(proyectos externos, concursos)?:

No

4. Objetivos y Actuaciones

4.1 De los objetivos, fases y actuaciones previstas en el proyecto, describa cómo ha sido la consecución de los mismos:

La formación de los estudiante basada en la filosofía de "Do it yourself" y en "Learning by Doing" no solo motiva al estudiante en el desarrollo de nuevos proyectos, sino que mejora claramente los procesos de aprendizaje, como afirmaron el 90 % de los estudiantes que llevaron a cabo el seminario de "Desing Thinking". De las cinco fases planteadas se han desarrollado con éxito, 3 de ellas. Concurso (F1), SALINA INNOVA lo que ha permitido que uno de los grupos participe con éxito en Actua-UPM, formación (F2) y solo parcialmente creación del FOODLAB (F3), las F4y F5 están actualmente en marcha.

4.2 ¿Ha realizado evaluación de resultados del proyecto?:

Si

4.2.1 En caso afirmativo, describa brevemente la metodología de evaluación del proyecto (indicadores, instrumentos, fases...) utilizada para la recogida, procesamiento y análisis de los resultados de la experiencia realizada:

Encuestas realizadas en los seminarios (resultados), actas de los comités de evaluación de las propuestas, informes de los tutores, memorias, presentaciones y actas del jurado del concurso.

4.3 ¿Dispone de instrumentos para recoger evidencias de logro de las actuaciones (rúbricas de desempeño, exámenes test,..)?:

Si

5. Difusión y Divulgación

5.1 Relacione las acciones y el material elaborado para la divulgación y difusión del proyecto (publicaciones, talleres, ...)

5.1.1
Publicación5.1.2 **Título**5.1.3 **Nombre de
Congreso/Revista
(Institución/país)**

**5.1.1
Publicación****5.1.2 Título****5.1.3 Nombre de
Congreso/Revista
(Institución/país)**

Ponencia

PILOT EXPERIENCE FOR THE

Congreso
InternacionalCREATION OF A FOOD
INNOVATION COMPETITION.
SALINA INNOVA

EDULEARN19

5.3 ¿Han utilizado medios internos de UPM para difusión del PIE?:

Si

En caso afirmativo, indique cuál o cuáles:

Blog UPM

Web del centro

Otros recursos UPM para difusión

6. Formación recibida en el marco del proyecto**6.1 En el marco del proyecto, ¿Los integrantes del proyecto han recibido formación sobre innovación y docencia?:**

Si

6.2 En caso afirmativo, relacione la formación de los integrantes del proyecto que han recibido durante el proyecto**6.2.1 Tipo
de
formación****6.2.2 Nombre de
la acción
formativa****6.2.3 Horas de
la acción
formativa por
persona****6.2.4 N° de
asistentes
de PIE****6.2.5 Institución
que lo imparte**Cursos de
UPM (ICE...)SEMINARIOS
DESING
THINKING,
OTROS CURSOS
ICE

4

4

SERVICIO
INNOVACION
EDUCATIVA Y
ICE**7. Resultados e Impacto en la calidad educativa****7.1 Relacione los productos concretos y tangibles desarrollados en el proyecto****7.1.1 Tipo Producto
desarrollado****7.1.2 Título****7.1.3 Recurso educativo que se ha
publicado en abierto**

Otros

MANUALES
EQUIPOS

No

7.2 Impacto de resultados en la mejora de la calidad educativa**7.2.1 Aportación**

Los resultados del proyecto están pendientes de evaluar, ya que se ha retrasado la

7.2.1 Aportación

convocatoria del concurso.

7.3 Relacione de manera breve las principales conclusiones que se han podido extraer del desarrollo del Proyecto:

El modelo de aprendizaje basado en desafíos es la forma más adecuada de promover el perfil innovador, el desarrollo de un concurso "SALINA INNOVA" permite implementar los atributos y competencias exigidos por empresas y centros de investigación en los estudiantes. La metodología Design Thinking y el concurso permiten a los estudiantes aprender, diagnosticar y definir problemas antes de proponer soluciones, así como desarrollar su creatividad. Facilitando en un futuro su incorporación a grupos de innovación de las empresas.

9. Valoración del proyecto y del Servicio de Innovación Educativa

9.1 Grado de cumplimiento del proyecto respecto a lo previsto:

8

9.2 Interés por continuar desarrollando y profundizando en los objetivos del proyecto:

10

9.3 El proyecto ha servido para reforzarse (o constituirse) como GIE - Grupo de Innovación Educativa:

10

9.4 Valoración de la experiencia de trabajo en equipo entre docentes:

9

9.5 Grado de transferencia de la innovación del proyecto:

6

9.6 Satisfacción general por los resultados:

8

10. Otras Observaciones y Sugerencias:

Nos gustaría constituirnos como GIE, pero tengo entendido que ahora no hay convocatorias abiertas.