

# Pertinencia social: algunas estrategias desarrolladas dentro y fuera del aula

López Posada, Leticia

2013

---

<http://hdl.handle.net/20.500.11777/2301>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

## Pertinencia social: algunas estrategias desarrolladas dentro y fuera del aula

Leticia López Posada\*

La Universidad Iberoamericana Puebla desde el otoño de 2010 lanzó la convocatoria para premiar proyectos realizados por alumnos, cuya pertinencia social sea destacable y haya provocado un aprendizaje situado; búsqueda final no sólo de esta institución, sino de la Educación Superior, según la UNESCO.

Tengo la oportunidad de colaborar en la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, perteneciente al Departamento de Ciencias de la Salud, apoyando a los estudiantes en la realización de los Proyectos Integradores del Área de Síntesis y Evaluación de la Universidad. En estas asignaturas, como estudiantes y, creo yo, como personas, nuestros alumnos se enfrentan a la resolución de un problema social desde la perspectiva de su profesión, abordándolo con responsabilidad, creatividad y humanismo.

Por fortuna, algunos de estos proyectos han resultado lo suficientemente pertinentes, bajo el ideal de nuestra Universidad, para ser premiados, cuestión que debe traducirse en el logro de la formación integral de los alumnos para ser Hombres y Mujeres para los demás.

El trabajo realizado en esta licenciatura tiene algunas peculiaridades, las cuales permiten asegurar que, al egresar, los alumnos hayan podido integrar no sólo las capacidades propias del nutriólogo, sino aquellas competencias que todo universitario necesita para desenvolverse eficazmente en la sociedad. En primer lugar, los Proyectos Integradores responden a problemáticas reales de grupos en situaciones de marginación y vulnerabilidad relacionados con la salud, la nutrición y la alimentación; de esta manera se evita que sean sólo un elemento para aprobar la asignatura.

En segundo lugar, durante el desarrollo de los proyectos, un Comité Revisor conformado por profesores de nuestra Universidad (nutriólogos, médicos, ingenieros, sociólogos, economistas, psicólogos, administradores, etc.) opina, sugiere, evalúa y ayuda a que el alumno y el profesor observen desde otra mirada, lo cual muchas veces es impedido por el mismo perfil profesional y la formación académica. Así, al analizarse el trabajo por otras áreas de la Universidad se logra que los estudiantes se enfrenten a otras posturas que ayudan a entender mejor la problemática y a abordarla de manera más pertinente y adecuada.

Otra característica que guardan los proyectos, sobre todo aquellos que se manejan hacia los últimos periodos, es que la mayoría son realizados durante el transcurso de un año, gracias a lo cual el alumno es capaz de adentrarse en la problemática, sensibilizarse y planear la manera más adecuada de dar soluciones. Cabe mencionar que el proceso debe darse de esta forma debido a que los aspectos éticos a manejar son rigurosos, pues en cuestiones relacionadas con la salud es primordial establecerlos. Algunas veces, los proyectos antes de ser aprobados deben ser sometidos al Departamento de Enseñanza de los hospitales e instituciones; hay que recurrir a la formulación de cartas de confidencialidad y a convenios internos, ajenos muchas veces a la Universidad. Una vez que han cumplido con estos requisitos tienen que iniciar su intervención, la cual será evaluada mediante la aplicación de métodos y materiales estrictos y adecuados a su profesión, cuyo fin último es lograr una mejoría en la calidad de vida de las personas atendidas en cualquier ámbito: hospitalario, industrial, comunitario o bien, como beneficio al consumidor.

Nuestros aciertos y errores son discutidos con los alumnos y, en un proceso interno, con la Coordinación; al mismo tiempo son evaluados y renovados para seguir persiguiendo la excelencia profesional y personal de los egresados.

Son tres los aspectos que, a mi parecer, deben seguirse trabajando: 1) Lograr una rigurosa y más estricta formación metodológica de acuerdo con los criterios internacionales de la investigación en salud; 2) Favorecer que todos los alumnos tengan la capacidad de sensibilizarse ante los problemas sociales y darles a éstos una solución cada vez más profesional; y 3) Continuar la búsqueda de procesos más adecuados de evaluación del logro de las competencias genéricas y profesionales que reflejen la integridad con la que los alumnos han sido formados.



\*Profesora de Asignatura  
Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, UIAP  
letilppl@hotmail.com