

Experiència desenvolupada durant el període			
2021-2022			
Centre acadèmic		Entitat col·laboradora	
Facultat de Veterinària		Associació de Celiacs de Catalunya	
Titulació	Assignatura/es	Programa/servei/projecte	
Ciència i Tecnologia dels Aliments	Treball de Fi de Grau [MO46787]	L'Associació de Celiacs de Catalunya és una entitat pública sense ànim de lucre que defensa interessos de les	
Professorat	Funcions	Professionals	Funcions
Núria Aguilar Puig, tutora acadèmica del TFG		Cristobal Pérez Sixto (responsable del departament tècnic de	
Relació entitat-universitat	Relació prèvia professorat		
Descripció de l'experiència	<p><i>L'objectiu principal d'aquest Treball de Fi de Grau és aportar informació sobre l'ús del psyllium en el pa sense gluten per millorar-ne la textura i el seu perfil nutricional al col·lectiu de persones que segueixen una dieta sense gluten i altres parts interessades a través de l'Associació de Celiacs de Catalunya.</i></p> <p><i>Per tal d'assolir l'objectiu principal, l'alumna ha realitzat una cerca bibliogràfica per estudiar el psyllium com a ingredient en els pans sense gluten, la seva funcionalitat organolèptica i nutricional i quina és la millor manera d'aplicar-lo. També ha proposat com introduir el psyllium en una formulació del pa sense gluten en base als resultats obtinguts i ha comprovat la seva viabilitat mitjançant un estudi pilot. Finalment, l'alumna ha ofert a l'Associació de Celiacs de Catalunya un servei basat en una presentació online via reunió telemàtica a tots els socis de l'associació sobre la informació més rellevant de l'ús del psyllium en el pa sense gluten i els resultats que ha obtingut de la prova pilot prèviament realitzada.</i></p>		
Continuïtat del projecte	<p><i>Hi ha potencial per la seva continuïtat, però no està decidit. Després de comentar els resultats obtinguts d'aquest treball, el responsable del departament tècnic de l'entitat col·laboradora ha mencionat que aquest projecte podria tenir continuïtat ja que els resultats de la prova pilot són molt interessants. És un projecte amb elevades opcions de continuïtat de cara a cursos vinents ja que dins d'aquest ApS s'ha realitzat una petita prova pilot on s'ha avaluat el Psyllium com a substitut de les gomes utilitzades en el pa sense gluten mitjançant un anàlisi sensorial i els resultats obtinguts pel Psyllium han estat molt positius.</i></p>		
Enllaços relacionats	<a href="https://www.celiacscatalunya.org/">https://www.celiacscatalunya.org/</a>		

**DADES D'IDENTIFICACIÓ**

	Aprentatge curricular		Impacte social	
	Coneixement i competències curriculars	Procés reflexiu	Necessitat de la comunitat a la qual vol respondre	Objectius del projecte o programa
<b>REQUISITS PER SER APRENTATGE-SERVEI</b>	<p>Aplicar el mètode científic a la resolució de problemes. - Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.</p> <p>- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.</p> <p>- Demostrar un coneixement en profunditat sobre algun aspecte concret de qualsevol dels àmbits de la ciència i tecnologia dels aliments.</p> <p>- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.</p> <p>- Mantenir actualitzats els coneixements, adaptar-se a noves situacions i desenvolupar la creativitat.</p> <p>- Prendre la iniciativa i mostrar esperit emprenedor.</p> <p>- Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.</p>	<p>El procés reflexiu s'ha anat desenvolupant des de l'inici del projecte al llarg de les sessions amb el tutor de TFG i el tutor a l'entitat. En un inici es realitza una reunió entre l'estudiant, el tutor de TFG i l'entitat on es concreta la necessitat social de l'entitat i es determina com els coneixements treballats al grau poden ajudar a resoldre aquesta necessitat. La reflexió sobre l'experiència personal de l'aprenentatge servei desenvolupat al TFG queda plasmat en un apartat obligatori de la memòria del TFG.</p>	<p>Hi ha una gran necessitat social en desenvolupar formulacions de pa sense gluten que proporcionin un producte saludable i sensorialment similar als seus homòlegs amb gluten degut a l'extensa població amb malaltia celíaca o altres sensibilitats al gluten.</p>	<p>Aportar informació per desenvolupar formulacions de pa SG que proporcionin un producte saludable i sensorialment similar als seus homòlegs.</p>
	Evidències d'aprenentatge		Evidències d'impacte social/aportació a la comunitat	
	<p>L'estudiant ha de realitzar un portafoli i 3 sessions d'avaluació obligatòries amb el seu tutor de TFG on es valora el progrés en el desenvolupament del projecte i l'assoliment de competències específiques de l'àmbit de coneixement del grau. Addicionalment, l'estudiant manté reunions regulars amb el seu tutor a l'entitat per planificar el desenvolupament del servei. Al finalitzar el projecte l'estudiant ha d'entregar una memòria del Treball de Fi de Grau específica per la modalitat d'aprenentatge servei, que inclou els següents apartats obligatoris: descripció de la necessitat social (descripció de l'entitat, detecció de la necessitat i objectius del servei), context teòric del tema seleccionat, descripció del servei realitzat i reflexió personal. L'estudiant també ha de realitzar un pòster en anglès del seu treball i defensar-lo davant d'una comissió avaluadora formada per professorat de la Facultat de Veterinària.</p> <p>L'avaluació de l'aprenentatge de l'estudiant correspon al tutor de l'entitat d'acollida mitjançant una rúbrica específica del projecte ApS (15% de la nota final), el tutor del TFG a la Facultat (35%) i la comissió avaluadora del TFG (50%).</p>		<p>La comissió d'ApS de la facultat de Veterinària realitza una valoració de la satisfacció de l'entitat en relació al servei realitzat per l'estudiant a la meitat i al final del projecte (febrer i juny).</p> <p>A més, durant la presentació online, l'alumna va rebre el feedback dels socis assistents a través del chat.</p>	
	SI		La implementació d'aquest ApS preserva i valora la figura del/la professional i no és substitutiva de la seva feina.	
			Impacte potencial	
<b>VALOR AFEGIT (cal omplir només les caselles on creus que l'experiència ApS té un valor afegit)</b>	<b>Possibilitat de presa de decisions i de creativitat per part de l'alumnat universitari.</b>		<b>Implicació activa de la comunitat vinculada al projecte d'ApS</b>	
	<p>L'estudiant ha desenvolupat un projecte en l'àrea de coneixement escollida. Totes les activitats han sigut ideades de forma conjunta entre l'estudiant, l'entitat i el tutor de TFG segons les necessitats de l'entitat i l'interès de l'estudiant. L'estudiant ha participat en la detecció de necessitats i el disseny de la intervenció. L'estudiant ha escollit de forma voluntària realitzar un TFG en ApS enfront d'altres modalitats de TFG (revisió bibliogràfica, experimental, divulgatiu).</p>		<p>El TFG en ApS ha implicat la participació activa de l'entitat, l'estudiant, el tutor de TFG de la Facultat i la coordinadora d'ApS de la Facultat. La comissió d'ApS de la Facultat ha vetllat perquè el projecte complís els requisits d'un aprenentatge servei i ha donat suport a estudiants, entitat i tutors en el seu desenvolupament mitjançant reunions orientatives específiques per a cada col·lectiu i una comunicació mitjançant correu electrònic a demanda dels participants al projecte.</p>	
<b>OPORTUNITATS DE MILLORA</b>	<p>Durant la presentació del treball als socis de l'Associació de Celíacs de Catalunya, alguns socis van demanar receptes de pa sense gluten amb psyllium per poder-ho aplicar a casa. Per tant, de cara a futurs treballs, es podria aportar una recepta creada amb base als coneixements adquirits de la recerca bibliogràfica realitzada.</p>			