



TRABAJO FIN DE MÁSTER  
**APLICACIÓN DE LAS  
TICs EN LA  
ENSEÑANZA  
APRENDIZAJE DE  
CONTENIDOS  
RELACIONADOS CON  
ALIMENTOS  
SALUDABLES Y  
SOSTENIBLES**

Estudiante: García Baixauli, Drucilla  
Especialidad: Tecnología  
Tutor/a: Cano Lamadrid, Marina  
Sendra Nadal, Esther

Curso académico: 2023-24



## **AGRADECIMIENTOS**

Dedico este Trabajo Final de Máster a mi querida madre, por su ayuda inquebrantable y su apoyo incondicional, y a mi padre, una de mis mayores motivaciones para conseguir este logro.

Agradezco a mi marido e hijas por su infinita paciencia para este difícil proceso. Su cariño y su ánimo constantes han sido mi refugio en los momentos más difíciles.

Quiero darles las gracias a mis tutoras, la Dra Marina y la Dra Esther, mis guías en este proceso, gracias a su apoyo y conocimientos he enriquecido mi aprendizaje y crecimiento académico. Su comprensión, empatía y dedicación ha sido fundamental para el éxito de este trabajo.

A Nuria por su rigurosa organización y ayuda para cumplir con los plazos establecidos. Su dedicación y compromiso ha contribuido exitosamente a la finalización de este trabajo.

Por último, pero no menos importante, quiero agradecer a Ana la directora del centro IES L'Almadrava en Benidorm y al cuerpo de docentes de FP GS de Laboratorio Clínico y Biomédico y de FP GS de Dietética, sin todos vosotros no hubiera sido posible llevar a cabo esta investigación.

Infinitamente agradecida con todos vosotros.

## ÍNDICE

1. Resumen y palabras clave .....	4
2. Introducción.....	6
3. Metodología.....	8
3.1 Diseño del cuestionario.....	8
3.2 Permisos.....	12
3.3 Participantes .....	12
3.4 Análisis estadístico .....	13
4. Resultados .....	14
5. Discusión.....	19
6. Conclusiones.....	20
7. Contribuciones prácticas .....	21
8. Referencias .....	22
8.1 Webgrafía .....	23
9. Anexos .....	25
9.1 Cuestionario.....	25
9.2 Tablas de los gráficos .....	31



## **I. Resumen y palabras clave**

### **Resumen**

En los últimos años el acceso a información ha cambiado las tradiciones en las que los formuladores de políticas y los expertos eran los únicos que publicaban los últimos hallazgos sobre seguridad e inocuidad de los alimentos y nutrición a través de canales de comunicación controlados. Hoy en día las herramientas y aplicaciones tecnológicas han transformado la manera en la que las personas acceden a información, la comparten y se comunican sobre alimentos saludables y sostenibles. Sin embargo, en Internet se puede localizar de manera sencilla información no verídica que no tienen una base científica adecuada. Resulta imprescindible conocer y adquirir competencias de manejo, consulta y uso de guías oficiales y materiales de calidad científica contrastada para el diseño de contenidos sobre alimentación y nutrición. Con ese fin, se desarrolló el Trabajo Fin de Máster de Educación Secundaria Obligatoria, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas de la Universidad Miguel Hernández (UMH) titulado “Aplicación de las TICs en la enseñanza aprendizaje de contenidos relaciones con alimentos saludables y sostenibles”. Se realizó Educación y formación de los estudiantes. Para hacer este trabajo fue imprescindible recoger información de estudiantes de formación profesional de grado superior de Laboratorio Clínico y Biomédico y de Dietética mayores de 18 años del IES L’Almadrava, Benidorm, España. El procedimiento de autorización llevado a cabo está incluido en la metodología. Se tienen en cuenta los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para mostrar una percepción de las problemáticas que tiene planteadas la humanidad. A partir de los resultados que arrojaron la recogida de datos se propusieron diversas tecnologías y plataformas digitales oficiales y/o científicas para ampliar conocimientos sobre herramientas tecnológicas relacionadas con alimentos saludables y sostenibles para utilizar en el aula o fuera de ella.

Palabras clave: Tecnología, ciclos formativos, internet, redes sociales, sostenibilidad, alimentos, TICs, sostenible.



## **Abstract**

In recent years, access to information has changed traditions in which policy makers and experts were the only ones publishing the latest findings on food safety and nutrition through controlled communication channels. Today, technological tools and applications have transformed the way in which people access information, share it, and communicate about healthy and sustainable foods. However, on the Internet you can easily find untrue information that does not have an adequate scientific basis. It is essential to know and acquire management skills, consultation and use of official guides and materials of proven scientific quality for the design of content on food and nutrition. To this end, the Master Thesis in Compulsory Secondary Education, Vocational Training and Language Teaching at the Miguel Hernández University (UMH) entitled “Application of ICT in the teaching-learning of content related to healthy and sustainable foods” was developed. Education and training of students was carried out. To do this work, it was essential to collect information from higher-level vocational training students in Clinical and Biomedical Laboratory and Dietetics over 18 years of age at the IES L'Almadrava, Benidorm, Spain. The authorization procedure carried out is included in the methodology. The Sustainable Development Goals (SDG) are considered to show a perception of the problems that humanity faces. Based on the results obtained from data collection, various official and/or scientific technologies and digital platforms were proposed to expand knowledge about technological tools related to healthy and sustainable foods for use in the classroom or outside of it.

**Keywords:** Technology, higher vocational education, internet, social media, sustainability, ICT.

## 2. Introducción

Actualmente las Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TICs) presentan una gran evolución en todos los ámbitos de la sociedad y de la economía. Es tanto su alcance que ejercen un papel importante en el área de la alimentación y de la nutrición. En algunos casos estas TICs tienen contenido para promover una alimentación saludable y sostenible. Existen aplicaciones, herramientas tecnológicas y plataformas que brindan información nutricional sobre los alimentos, ofrecen recetas saludables, permiten hacer un control de las ingestas de alimentos y presentan consejos personalizados. Como en el estudio de Martínez, González & García (2023), en la que realiza una investigación sobre la influencia positiva de las TICs en aplicaciones relacionadas con una alimentación saludable y sostenible.

Las TICs ayudan a conectar a los productores locales con los consumidores de alimentos saludables y sostenibles mediante aplicaciones y plataformas en línea. Con las redes sociales y las plataformas digitales es fácil distribuir información sobre una alimentación saludable y sostenible, que influyen directamente en los seguidores. Es importante tomar las decisiones en base a evidencias y no dejarse llevar por el impacto de la popularidad (Reyes, 2023).

En los últimos años se han modificado los métodos tradicionales de la enseñanza y el aprendizaje debido a las TICs ofreciendo una mayor calidad de la educación, una mayor accesibilidad y brindando una mayor personalización. Según Criollo Ibujes (2023), es necesario incluir conocimientos neurocientíficos para facilitar herramientas tecnológicas personalizadas y eficientes.

El uso de herramientas tecnológicas en la educación hace que los métodos de enseñanza mejoren y que la adquisición del aprendizaje significativo se vea incrementado en los resultados. Hay investigaciones en las que se evidencia que los docentes que emplean herramientas tecnológicas en sus clases, sus estudiantes aprenden de manera más efectiva que los estudiantes a los que les imparten docentes que no las utilizan. Conforme el estudio previo realizado por Ocaña, Suárez, & Vargas (2020), se evidenció que el 77% de los profesores que utilizaron herramientas tecnológicas en sus fases experimentales con sus alumnos, conseguían que aprendieran de manera más dinámica en comparación a los docentes que no las utilizaban en la investigación los datos arrojaron que el 31% de los participantes no las tienen integradas.

Las TICs dan la oportunidad de enriquecer la enseñanza y el aprendizaje siempre que estén bien integradas en el aula, diseñadas y planificadas para las diferentes necesidades de los alumnos. Algunos docentes están familiarizados con el uso de herramientas tecnológicas para motivar a los estudiantes y potenciar sus capacidades y habilidades. Dada la investigación de Ocaña, Suárez, & Vargas (2020), se añadió con mayor deber la utilización de las TICs en los contextos educativos.

La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE), publicada en el BOE 340, de 30 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. En esta nueva ley de Educación resulta fundamental introducir los Objetivos

de Desarrollo Sostenible (ODS) para poder alcanzar desde la educación las metas planteadas en la Agenda 2030 donde se definen 17 ODS. Desde la enseñanza se pueden plantear situaciones de aprendizaje y metodologías que apoyen los ODS para desarrollar habilidades sostenibles, autoconciencia de las problemáticas mundiales y valores sobre la necesidad de la sostenibilidad. La alimentación saludable y sostenible tienen mucha relación con el ODS 2: Hambre cero. Es fundamental el aprendizaje para trabajar en adquirir conocimientos y desarrollar habilidades para poder llevar una alimentación saludable y sostenible y ser conscientes de la importancia de poner fin al hambre, de lograr la seguridad alimentaria, de mejorar la nutrición y promover una agricultura sostenible. Así como reducir los desperdicios de alimentos, las malas prácticas agrarias, la degradación de los suelos, del agua y del medio ambiente para reducir los efectos del cambio climático que son los que generan el hambre y la pobreza. Los ODS se pueden consultar en la Comisión europea ([https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/sustainable-development-goals\\_es](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/sustainable-development-goals_es)). Las TICs son fundamentales para conseguir estos objetivos de desarrollo sostenible a largo plazo y preparar al alumnado para el desarrollo sostenible. En la investigación de Morales (2024), se realiza una propuesta transformadora pedagógica con el uso de las TICs y el aprendizaje de problemáticas ambientales y sus efectos en todo el Planeta.

El objetivo de este estudio fue conocer si en los ciclos formativos de formación profesional de la rama Sanidad están integradas las Tecnologías de la Información y de la Comunicación sobre contenidos relacionados con alimentos saludables y sostenibles en sus clases. Así como analizar que TICs utilizan para incrementar los conocimientos sobre Alimentación Saludable y Sostenible dentro y fuera del aula y que características deben ofrecer estas herramientas tecnológicas.

Para este estudio se formularon las siguientes hipótesis:

- H0: Los estudiantes de FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico tienen integradas las TICs en sus clases.
- H1: Los estudiantes de FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico NO tienen integradas las TICs en sus clases.
- H0: Los estudiantes de FP GS Dietética NO tienen integradas las TICs en sus clases.
- H1: Los estudiantes de FP GS Dietética tienen integradas las TICs en sus clases.

### 3. Metodología

Esta investigación profundiza en la aplicación de las TICs en la enseñanza aprendizaje de contenidos relacionados con alimentos saludables y sostenibles, se ha podido generar un listado de aplicaciones o de herramientas tecnológicas que se utilizan en clases de FP de Grado Superior de Laboratorio Clínico y Biomédico y en FP de Grado Superior de Dietética en el IES L'Almadrava en Benidorm. Además, se han recogido datos sobre las características de las aplicaciones que más utilizan, y se han analizado si se utilizan las TICs por recomendaciones de los docentes o por uso personal. Si a la hora de seleccionar un influencer creador de contenido sobre divulgación de una alimentación saludable y sostenible se dejan influenciar por el marketing o por una información real y contrastada con una base científica. Así como de los requisitos y las características que debe tener una aplicación o herramienta tecnológica para que las elijan.

#### 3.1 Diseño del cuestionario

Para la elaboración del cuestionario se decidió realizarlo online con la herramienta Google Forms por la facilidad de acceso desde cualquier dispositivo electrónico con acceso a Internet, independientemente del sitio en el que se encontrasen los integrantes del estudio. Además, de ofrecer un acceso rápido a la información recogida y conllevar unos gastos relativamente bajos. Todos los participantes disponían de acceso a Internet y de dispositivos electrónicos para poder rellenar el cuestionario. Se formularon 19 preguntas tipo test, 12 de los ítems proponían las respuestas cerradas, 7 de los ítems de respuesta múltiple y 2 ítems con la opción "Otros" que podían especificar la respuesta. En este cuestionario no se consideraron respuestas correctas o incorrectas, dado que los ítems permitieron recoger información sobre las cualidades que los usuarios valoran positivamente para utilizar una herramienta tecnológica o aplicación sobre contenidos relaciones con alimentos saludables y sostenibles.

Las variables evaluadas incluidas en esta contribución son las siguientes:

- El Sexo como variable discreta (mujer, hombre, prefiero no contestar).
- La Edad como variable cuantitativa discreta (tramos de edad 18-25, 26-35, 36-45, 46-55 y >55)
- Tipo de Formación Profesional (Laboratorio Clínico y Biomédico o Dietética)
- Tipos de herramientas tecnológicas utilizadas en el aula (AESAN, Badali, Blogs, ChatGPT, EFSA, GABAs, Influencers, Instagram, Mi nutricionista, Clasificación Nova, Clasificación Nutri-Score, Linkedin, OCU, OpenFood Facts, Podcast, Red Bedca, Tik Tok, Twitter, Youtube).
- Tipos de herramientas tecnológicas utilizadas fuera del aula (AESAN, Badali, Blogs, ChatGPT, EFSA, GABAs, Influencers, Instagram, Clasificación Nova, Clasificación Nutri-Score, OCU, OpenFood Facts, Podcast, Red Bedca, Tik Tok, Twitter, Youtube).
- Requisitos para la selección de herramientas



- Cualidades para la selección de herramientas
- Cualidades sobre los creadores de contenido sobre alimentación saludable y sostenible.

Para obtener la recopilación de los datos, se solicitó responder completamente al cuestionario en línea de Google Forms alojado en el servidor de Gmail. El enlace del formulario se les facilitó a los docentes que imparten clases en las FP anteriormente citadas que a su vez a través de la plataforma tecnológica “Aules” (<https://portal.edu.gva.es/aules/es/inicio/>) compartieron y les hicieron llegar al alumnado.

Antes de realizar la encuesta todos los encuestados recibieron información sobre la naturaleza y objeto del estudio, la duración y sobre las medidas de protección de datos. La aceptación del consentimiento informado se abordó en la primera página del cuestionario para participar en la encuesta. El formulario que se le pasó al estudiantado y a los docentes se puede consultar en el siguiente enlace:

<https://drive.google.com/file/d/1ofAND4MikpvMU0UjBpNxQDfsdOO9rnP8/view?usp=sharing>

El cuestionario fue enviado al Comité Científico y Ético de la Universidad Miguel Hernández.

Para el diseño de las bases de datos se realizó una búsqueda exhaustiva entre las aplicaciones tecnológicas desarrolladas y que están en Internet sobre una alimentación saludable y sostenible, los criterios seguidos para realizar esta configuración ordenada alfabéticamente fueron los siguientes:

HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS	CRITERIO	CLASIFICACIÓN
AESAN Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Información fiable y respaldada, recomendaciones sólidas. Proporciona datos alimentarios y nutricionales de España. Es la agencia responsable de decretar normativas y regulaciones en España, así como crear y publicar recursos educativos sobre seguridad alimentaria y nutrición.	Página Web
BADALI Clasificación BADALI de la Universidad Miguel Hernández (UMH)	Facilita una guía práctica que promueve una alimentación saludable además de ayudar a comprender como el procesado de los alimentos afecta a la calidad nutricional.	Página Web
Blogs	Resultan muy útiles por la facilidad de encontrar información actualizada y poder acceder a la información resaltada por profesionales del campo	Páginas Web

	de la Sanidad. Se pueden localizar recursos educativos que proporcionan información adicional y también se puede interactuar y hacer un intercambio de opiniones, hacer preguntas o contar experiencias con los autores o lectores.	
ChatGPT	Fácil acceso a información importante proporciona ayuda para resolver problemas prácticos, puede crear contenido educativo y estar al día de todas las últimas novedades.	Inteligencia artificial
EFSA Agencia Europea de Seguridad Alimentaria	Contenido fiable y actualizado en el campo de la seguridad alimentaria y nutrición. ( <a href="https://www.efsa.europa.eu/es">https://www.efsa.europa.eu/es</a> )	Página Web
GABAs Guías alimentarias basadas en alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)	Inclusión de variedad de alimentos saludables, orientación nutricional. Informaciones respaldadas por evidencias científicas. ( <a href="https://openknowledge.fao.org/home">https://openknowledge.fao.org/home</a> )	Páginas Web
Influencers	Motivar e inspirar a los estudiantes a seguir hábitos de vida saludables. Pueden proporcionar consejos, recetas e información nutricional.	Redes sociales
Instagram	Gran plataforma que resulta muy útil para encontrar recursos educativos actualizados y contenido sobre una alimentación saludable y sostenible.	Redes sociales
Mi nutricionista	Profesional de la nutrición, en su página web ofrece información relevante sobre nutrición, artículos y consejos. Además de cada semana realizar un directo en la radio dedicada a la nutrición.	Página Web Radio
NOVA Clasificación	Clasifica los alimentos en 4 categorías según su naturaleza y al procesado al que se ha sometido. Puede ayudar al estudiantado para ver cómo afectan los tratamientos de procesado a los nutrientes de los alimentos. Da	Páginas Web Aplicaciones que utilizan esta clasificación

	<p>información relevante para planificar dietas saludables.</p> <p>Puede ayudar a interpretar análisis clínicos relacionados con la salud y las dietas.</p>	
Nutri-Score Clasificación	<p>Clasifica a los alimentos en 5 categorías que incluye una letra y un color, ayuda a los consumidores a identificar de forma rápida y fácil los alimentos. Cuando el estudiantado se convierta en profesionales pueden promover y explicar la clasificación a sus pacientes.</p>	Página Web
Linkedin	<p>Tener la oportunidad de realizar conexiones profesionales y participar en comunidades específicas, buscar empleo, promocionar logros y habilidades.</p>	Red social profesional
OCU Organización de Consumidores y Usuarios	<p>Ayuda a adquirir conocimientos sobre la calidad de los alimentos y derechos del consumidor.</p>	Página Web
OpenFood Facts	<p>Es una base de datos de la composición de los alimentos y etiquetado nutricional que puede ser muy útil para análisis de datos y estudios de investigación.</p>	Página Web Aplicación móvil
Podcasts	<p>Fácil acceso desde cualquier lugar, ofrecen temas variados y profundizan en temas determinados con entrevistas a expertos. Así como noticias y actualizaciones de los avances más recientes.</p>	Redes sociales
Red Bedca Base de Datos Española de Composición de Alimentos	<p>Herramientas de investigación que ofrecen Información actualizada con base científica sobre la composición nutricional, minerales, vitaminas y otros componentes.</p>	Página Web
TikTok	<p>Se pueden consultar videos cortos e interesantes de contenido educativo. Algunos ofrecen consejos prácticos y las últimas tendencias.</p>	Aplicación para el móvil
Twitter	<p>Ofrece libertad de expresión, compartir opiniones, ideas y descubrimientos de su campo.</p>	Redes sociales

Youtube	Se pueden consultar videos de experimentos científicos, técnicas de laboratorio y procedimientos de análisis de muestras. Pueden descubrir contenido de su área de estudio.	Aplicación y página web
---------	---	-------------------------

**Tabla 1.** Herramientas tecnológicas utilizadas para el diseño de la base de datos.

### 3.2 Permisos

Para la realización de este estudio se siguieron todos los pasos establecidos por la normativa de TFM de la Universidad Miguel Hernández, la solicitud se inició solicitando autorización a la Oficina de Investigación Responsable de la UMH.

Los permisos recabados que fueron necesarios para la ejecución del trabajo de campo son los siguientes:

Permisos Necesarios	Fecha
Certificado de capacitación del procedimiento	21/1/2024
Solicitud de código de investigación responsable (COIR) COIR de TFM con código 240121141346	21/1/2024
Solicitud de evaluación del TFM	24/1/2024
Certificado IRIU	29/1/2024
Envío documentación en el procedimiento COIR TFM	7/2/2024
Visto Bueno de la dirección del centro	27/2/2024

**Tabla 2.** Se recogen los permisos necesarios llevados a cabo para la realización de este trabajo.

Se obtuvo el consentimiento de todos los participantes y se les asegura que su información personal es confidencial y no serán identificados por su cargo, género, edad u otras características en ninguna publicación procedente de esta investigación.

### 3.3 Participantes

Este estudio se realizó con la participación del IES L'Almadrava de Benidorm en los ciclos de FP de Grado Superior de Dietética y de FP de Grado Superior de Laboratorio Clínico y Biomédico para la recopilación de los datos. El muestreo se definió como un método de muestreo de 52 personas, la muestra estaba formada por alumnado y cuerpo de profesores de las especialidades mencionadas, todos mayores de edad ( $\geq 18$  años). De los ciclos de FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico hubo 28 participantes y de FP GS Dietética hubo 24 participantes de los cuales 40 fueron mujeres representando un 76,9% de la muestra, 11 fueron hombres representando el 21,2% de la muestra y una persona que prefirió no contestar representando el 1,9% de la muestra. El tramo de edad con mayor representación fue el de 18-24 años, con 38 integrantes representando

el 71,7% de la muestra. No se aplicó ningún filtro para seleccionar a los participantes según su origen étnico o social.

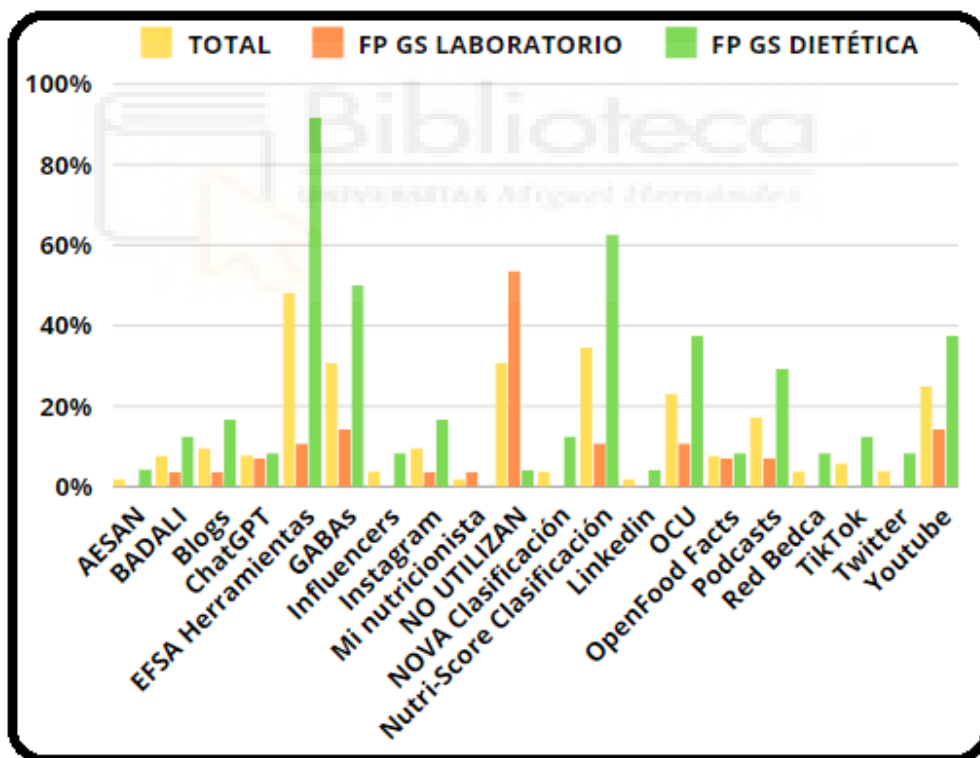
Los encuestados fueron filtrados por sus respuestas en las preguntas sobre si utilizaban aplicaciones tecnológicas en sus clases o si las utilizaban para ampliar conocimientos sobre hábitos alimentarios y estado nutricional. Sus respuestas muestran los resultados para poder componer un listado de TICs en la enseñanza-aprendizaje del campo de la Sanidad. El resto de las preguntas arrojaron respuestas sobre los requisitos en la elección de una aplicación y/o herramienta y de sus cualidades.

### **3.4 Análisis estadístico**

En este estudio se utiliza el método estadístico descriptivo, para ello después de la recogida de los datos se trasladaron a una hoja de cálculo Excel para su tratamiento y organización de los datos. Una vez estuvo organizada la base de datos se introdujo en el software estadístico Jamovi 2.3.28 (<https://www.jamovi.org/>) de código abierto y gratuito. Al tratarse de variables cualitativas se realizaron tablas de frecuencias que mostraron la distribución de las diferentes categorías de las variables analizadas mediante los porcentajes. No se llevaron a cabo pruebas de chi-cuadrado, ni tablas de contingencia por no considerar relación entre las variables cualitativas. Una vez seleccionadas las variables categóricas más relevantes con sus porcentajes se utilizó el software CANVA (<https://www.canva.com/>) para la creación y composición de los gráficos de barras.

#### 4. Resultados

Los resultados de la Figura I arrojaron información relevante sobre el uso de aplicaciones tecnológicas en el centro educativo, pudiendo obtener una base de datos de las herramientas más utilizadas. Se observaron diferencias en el uso de diversas herramientas tecnológicas para obtener información alimentaria saludable y sostenible entre ambos grupos de estudiantes de FP de GS de Laboratorio Clínico y Biomédico y los de FP de GS de Dietética. Destacando las herramientas EFSA de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (<https://www.efsa.europa.eu/es>), la clasificación Nutri-Score (<https://www.food.gov.uk/>) o en su propia app (Nutri Score Scan) y las guías alimentarias basadas en alimentos GABAs de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (<https://openknowledge.fao.org/home>). Otro resultado importante que llamó la atención fue el elevado porcentaje de personas, el 31% que marcaron que no utilizaban la Tecnología de la Información y de la Comunicación en sus clases.

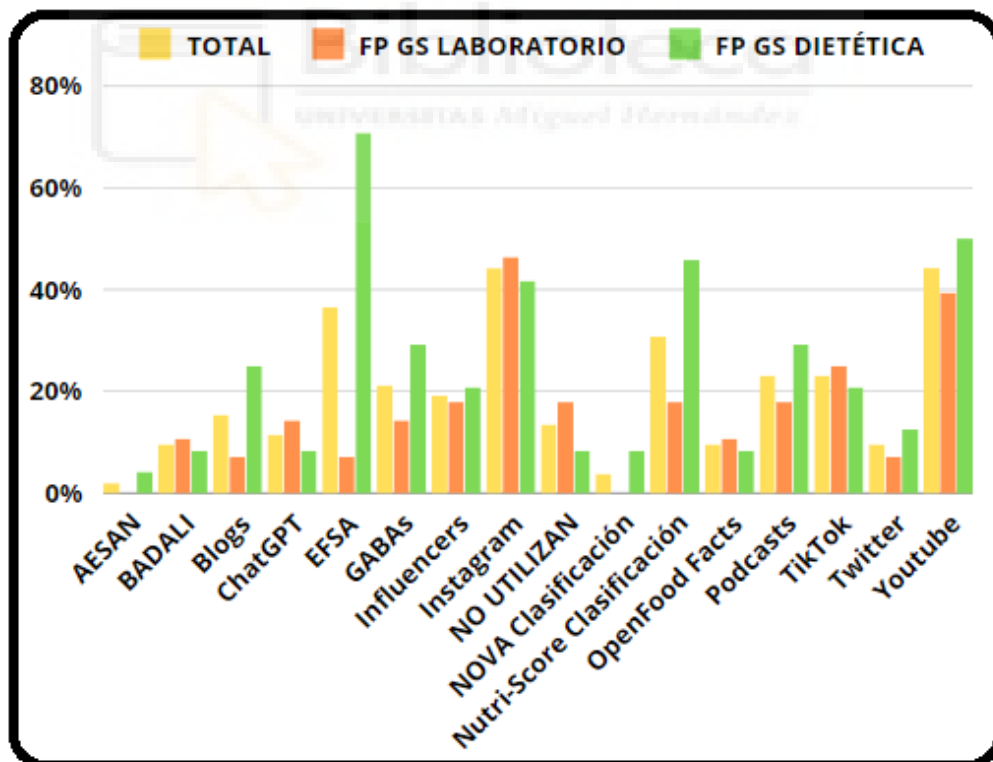


**Figura I.** Diagrama de barras con los tipos de herramientas tecnológicas utilizadas en clase.

Al filtrar los datos por los tipos de FP y al compararlos, se observó que los FP de Grado Superior de Dietética aplican e involucran en sus clases herramientas tecnológicas, ya que solo un 4% de la especialidad indicó que no utilizaban las TICs en sus clases, mientras que en la FP de Laboratorio Clínico y Biomédico se evidenció que no tienen las TICs integradas en sus clases, el análisis de los resultados arrojó que el 54% de esta especialidad no utilizaba las TICs dentro del aula.

Las herramientas más utilizadas en las clases por los estudiantes de FP GS de Dietética fueron páginas web como las herramientas EFSA (92%), la clasificación Nutri-Score (63%), las GABAs (50%), la OCU (38%) y Youtube (38%). Seguido de Podcasts (29%), Instagram (17%) y Blogs (17%). El resto de las herramientas fueron utilizadas por menos del 13% de los participantes.

Otra de las preguntas representada en la Figura 2 evidenció que los participantes en su tiempo libre amplía sus conocimientos de alimentación saludable y sostenible con contenido de Youtube (44%), Instagram (44%), las herramientas EFSA (37%), la clasificación Nutri-Score (31%), los Podcast (23%), Tik Tok (23%) y las GABAs (31%). Si lo analizamos por especialidad, se observa que para la FP GS Dietética las herramientas EFSA son las más utilizadas (70,8%), los canales de Youtube (50%), la clasificación Nutri-Score (45,8%), seguido de Instagram (41,7%), de las GABAs (29,2%) y de los Podcast (29,2%). En cambio, para los de la especialidad FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico las herramientas tecnológicas más utilizadas fueron Instagram (46,4%), los canales de Youtube (39,3%), seguido de Tik Tok (25%), y de la clasificación Nutri-Score (17,9%), los Podcast (17,9%), Influencers creadores de contenido relacionados con alimentos saludables y sostenibles (17,9%), no las utilizan (17,9%). El resto de las opciones obtuvieron una votación inferior al 15%.



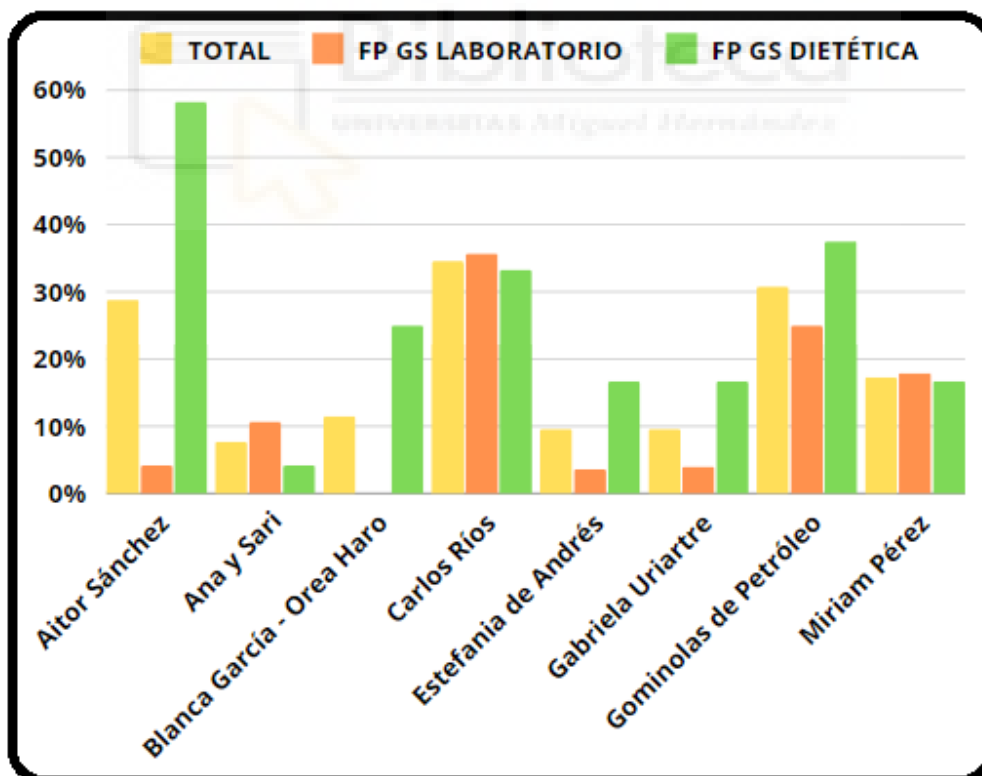
**Figura 2.** Diagrama de barras con los tipos de herramientas tecnológicas para ampliar conocimientos fuera del aula.

A la cuestión de las características que debe tener un influencer de redes sociales que divulgue información sobre una alimentación saludable y sostenible para que lo siguieran los resultados obtenidos mostraron que tenían interés por creadores de

contenido que tuvieran formación en el campo de la Sanidad. Los profesionales de la nutrición fueron votados por el 96,2% de los encuestados, seguido de que fuera un profesional de la rama de la alimentación (químico, tecnólogo de alimentos) con un 84,6%, a continuación, la opción más votada salió que fuera médico con un 48,1%, que fuera deportista de élite con un 17,3%, y profesor universitario con un 15,4%. El resto de las respuestas fueran seleccionadas por menos del 10% de los encuestados.

En cuanto al número de seguidores que debe tener un influencer que divulgue información sobre una alimentación saludable y sostenible para que decidan seguirlo en sus redes sociales el 90,4% de los encuestados respondieron que no era un factor importante a la hora de elegir seguir a un creador de contenido, el resto de las respuestas fueran menos del 4%.

Sobre la pregunta sobre si eran seguidores de influencers creadores de contenido sobre una alimentación saludable y sostenible que aparecían en la pregunta, los más conocidos fueron Carlos Ríos con un 34,8%, seguido de Gominolas de Petróleo con un 30,8%, Aitor Sánchez con un 28,8%, Miriam Pérez con un 17,3% y Blanca García- Orea Haro. El resto de los datos obtuvieron unos resultados de menos del 10%.



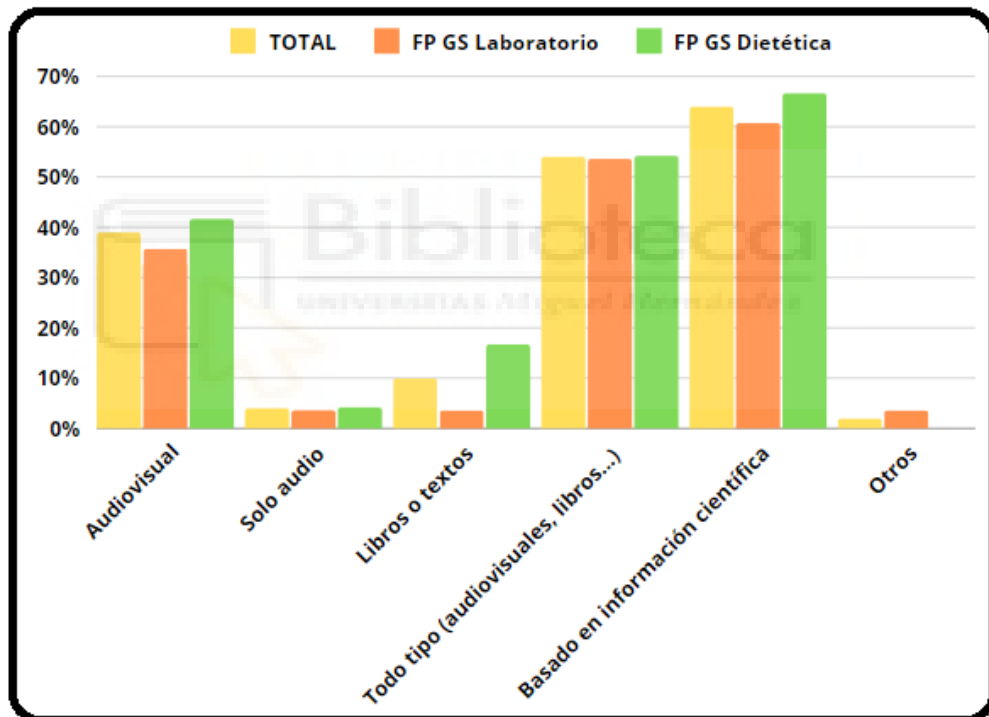
**Figura 3.** Diagrama de barras de Influencers creadores de contenido sobre alimentación saludable y sostenible.

Si comparamos los datos por especialidad de FP de GS de Laboratorio Clínico, Biomédico y de Dietética se observa que en el alumnado de dietética la figura de Aitor Sánchez es la que más resalta con un 58%, seguido de Gominolas de Petróleo con un



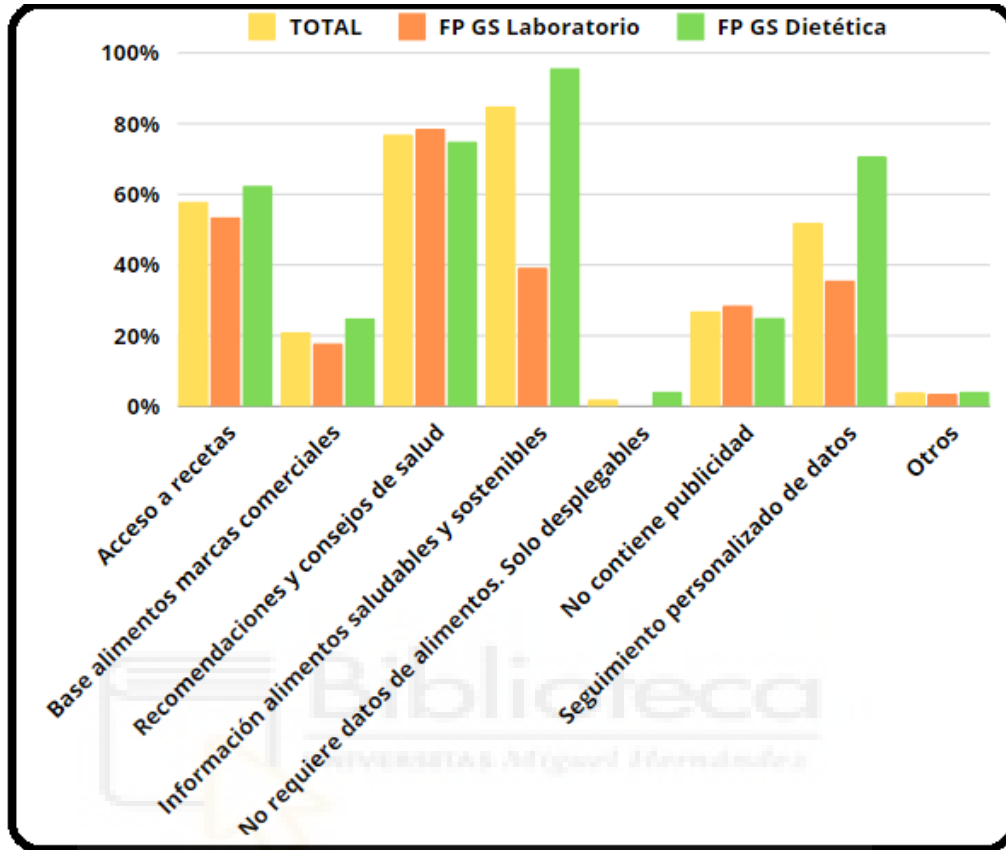
38%, Carlos Ríos con un 33%, Blanca García- Orea Haro con un 25%, Estefanía de Andrés, Gabriela Uriarte y Miriam Pérez con un 17%. En cambio, para el estudiantado de laboratorio la figura más votada fue Carlos Ríos con un 36%, Gominolas del petróleo con un 25%, Miriam Pérez con un 18% y Ana y Sari con un 11%.

Dada la gran importancia que tienen ciertas herramientas tecnológicas se les preguntó por los requisitos que debe cumplir una aplicación tecnológica para que elijan y sea utilizada por ellos. Los resultados obtenidos fueron que prefieren herramientas que ofrezcan contenido verídico procedente de una base de datos de información científica con un 63,6%. En segundo lugar, salieron aplicaciones que ofrecieran contenido de todo tipo (audiovisuales, libros...) con un 53,8 % y, en tercer lugar, que ofrecieran contenido audiovisual con un 38,5%. El resto de las opciones obtuvieron menos del 10% de los votos.



**Figura 4.** Diagrama de barras de los requisitos de una aplicación tecnológica para ser elegida.

Otra cuestión analizada fueron que cualidades debía tener una aplicación tecnológica sobre una alimentación saludable y sostenible. La opción más votada es que ofreciera información sobre alimentos saludables y sostenibles con un 85%. En segundo lugar, la opción más votada fue que ofreciera recomendaciones y consejos de salud con un 77%. En tercer lugar, que tuviera acceso a recetas con un 58 % de los votos y siguiendo de cerca que permitiera llevar un seguimiento personalizado de datos como podría ser el peso y la actividad física realizada con un 52%. Que no contuviera publicidad con un 27% y que contuviera bases de datos de marcas comerciales con un 21%. El resto de opciones fueron votadas por menos del 4% de los participantes.



**Figura 5.** Diagrama de barras de las cualidades de una aplicación tecnológica sobre alimentación saludable y sostenible para ser elegida.

## 5. Discusión

Los resultados evidenciaron que el 31% de los participantes no utilizaban las TICs en sus clases. Hay evidencias científicas que indican que es necesario incluir TICs para aumentar la motivación y, por tanto, facilitar el aprendizaje (Gamero, Martínez-Culebras, Soler, Roig & Gandía, 2022) en estudios previos desarrollaron los Objetivos de Desarrollo Sostenible en asignaturas de grados de ciencias de la alimentación y quedó patente que el uso de diferentes TICs en la metodología motivó al alumnado en la adquisición de conocimientos y habilidades.

Cuando se analizan los resultados por especialidades se observa que los de FP de Laboratorio Clínico y Biomédico no tienen las TICs integradas en sus clases, el análisis de los datos evidenció que el 54% de esta especialidad no utilizaba las TICs dentro del aula. Esta falta de uso de las herramientas tecnológicas puede pasar debido a la falta de recursos y materiales que no permiten implantar una integración tecnológica en las aulas como Loja Fárez (2023) que en su estudio incide en los factores que afectan a las TICs en su introducción en la enseñanza aprendizaje.

Las herramientas tecnológicas más utilizadas en las aulas fueron las basadas en contenido científico provenientes de organismos oficiales y las herramientas tecnológicas utilizadas para ampliar conocimientos mostraron la importancia de las redes sociales. En estudios previos se puede consultar el derecho fundamental a recibir información verídica si constituye una garantía institucional de la opinión pública plural, libre y de calidad que la Constitución indaga garantizar (Cristóbal, 2023)

## 6. Conclusiones

Como conclusiones de este trabajo se puede recomendar incrementar el uso de las TICs en las clases. Hay que tener en cuenta que las necesidades y preferencias en las herramientas tecnológicas cambian según el campo en el que se aplique, variando de las herramientas tecnológicas en la especialidad de Dietética a las de la especialidad de Laboratorio Clínico y Biomédico.

Se debe invertir en materiales y recursos para una adecuada integración de las herramientas tecnológicas en las aulas de todos los campos, teniendo en cuenta las necesidades de cada ciclo, sin que se produzca una brecha digital entre el alumnado.

Las TICs más utilizadas son las relacionadas con información sobre una alimentación saludable y sostenible con base científica siendo imprescindible contenido de calidad.

Es importante destacar las redes sociales como medios para ampliar conocimientos fuera del aula. Los participantes valoraron mejor el contenido con base científica que la fama del Influencer. Las personas que están detrás del contenido de estos canales suelen ser personas reconocidas significativamente en el campo de la alimentación saludable y sostenible.

Cuando se elige una herramienta tecnológica es influyente la variedad de recursos y la accesibilidad. Cuantos más recursos se ofrezcan ya sean audiovisuales, libros o textos y más fácilmente sea su acceso tendrán una mayor repercusión.

La tendencia es utilizar aplicaciones tecnológicas para conseguir adoptar hábitos de vida saludable e intentar ayudar a mejorar la salud.

En cuanto a la hipótesis nula:

- H0: Los estudiantes de FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico tienen integradas las TICs en sus clases.

Podemos rechazar esta hipótesis nula dado que el 54% de los encuestados de la especialidad en este estudio han marcado que no utilizan herramientas tecnológicas dentro del aula. Por lo que nuestra hipótesis alternativa para a ser cierta:

- H1: Los estudiantes de FP GS Laboratorio Clínico y Biomédico NO tienen integradas las TICs en sus clases.

Para la hipótesis nula:

- H0: Los estudiantes de FP GS Dietética NO tienen integradas las TICs en sus clases.

Esta hipótesis es rechazada porque solo el 4% de los participantes de esta especialidad contestaron que no utilizaban las TICs en sus clases.

La hipótesis alternativa:

- H1: Los estudiantes de FP GS Dietética tienen integradas las TICs en sus clases.

Esta hipótesis alternativa es verdadera porque el 96% de los participantes de la especialidad contestaron que sí utilizaban las herramientas tecnológicas en sus clases por lo que se rechaza la hipótesis nula.

## 7. Contribuciones prácticas

Este trabajo recopiló una base de datos de herramientas tecnológicas sobre una alimentación saludable y sostenible para poder contribuir a:

- ❖ Organizar y resumir herramientas tecnológicas sobre contenidos relacionados con alimentos saludables y sostenibles para poder contribuir a la literatura académica de este campo.
- ❖ Facilitar a los estudiantes que son los futuros profesionales de la Salud una base de datos basada en evidencias científicas para ayudar y facilitar la toma de decisiones sobre que tecnología utilizar.
- ❖ Promover el uso de estas herramientas tecnológicas sobre alimentos saludables y sostenibles a nivel individual y colectivo.
- ❖ Usar esta base de datos como soporte para futuras investigaciones sobre una alimentación saludable y sostenible, proporcionando referencias útiles.
- ❖ Fortalecer a los consumidores mejorando sus hábitos de salud y bienestar.



## 8. Referencias

- [1]. Criollo Ibujes, J. A. (2023). *Producción de contenidos educativos digitales para desarrollar la competencia en alimentación saludable, en los estudiantes del octavo nivel de educación básica superior, de la Unidad Educativa Gonzalo Zaldumbide parroquia de Lita. periodo 2021-2022* (Master's thesis).
- [2]. Cristobal, R. S. (2023). Noticias falsas (fake news) y derecho a recibir información veraz. Dónde se fundamenta la posibilidad de controlar la desinformación y cómo hacerlo. *Revista de Derecho Político/Revista de Derecho Político*, 116, 13-46. <https://doi.org/10.5944/rdp.116.2023.37147>
- [3]. de España, G. (2007). Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. *Boletín oficial del Estado*, 71, 12611-12645.
- [4]. Decreto 33/2022, de 25 de marzo, por el que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de técnico o técnica en Laboratorio Clínico y Biomédico. *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, 9318, de 12 de abril de 2022.
- [5]. Gamero, A., Martínez-Culebras, P. V., Soler, C., Gil, J. V., Roig, P., & Gandía, M. Los objetivos de desarrollo sostenible en asignaturas de grados de ciencias de la alimentación. VIII Jornada d'innovació educativa la transferència, 126.
- [6]. Loja Fárez, T. D. R. (2023). Factores que inciden en la implementación de las TIC en el proceso de enseñanza-aprendizaje en Noveno Año de Educación General Básica en una institución fiscal de la Ciudad de Cuenca (Master's thesis, Universidad del Azuay).
- [7]. LOMLOE, U., & DE LA DEMOCRACIA, L. E. (2020). Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. *BOE*, 340, 122868-122953.
- [8]. Martínez, H. A. M., González, J. P. R., & García, M. I. B. (2023). Uso de las TIC y su influencia en estilos de vidas saludables en los estudiantes. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 8(5), 112-129.
- [9]. Morales, M. P. G. (2024). Transformar la educación: integrando Tecnologías para el Desarrollo Sostenible. *Revista Digital Universitaria*, 25(2).
- [10]. Ocaña, M. A. S., Suárez, D. C., & Vargas, R. J. T. (2020). Impacto de las TICs en la Enseñanza: aprendizaje de las Ciencias Experimentales en el Bachillerato. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 5(1), 49-63.
- [11]. Orden ECD/1541/2015, de 21 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Laboratorio Clínico y Biomédico, *Boletín Oficial del Estado*, 180, de 29 de julio de 2015
- [12]. Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética. *Boletín Oficial del Estado*, 16164, de 2 de junio de 1995.
- [13]. Real Decreto 771/2014, de 12 de septiembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Laboratorio Clínico y Biomédico y se fijan sus enseñanzas mínimas. *Boletín Oficial del Estado*, 241, de 2 de octubre de 2014.

- [14]. Reyes, G. A. C., Arroba, P. R. C., Morejón, A. D. C. M., & Molina, S. G. P. (2023). Impacto de las redes sociales en el comportamiento del consumidor. *Dominio de las Ciencias*, 9(3), 590-601.

## 8.1 Webgrafía

- [1]. Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (s.f.). [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm) 18/05/2024
- [2]. Aules. (s.f.). Portal Educatiu – Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport. <https://portal.edu.gva.es/aules/es/inicio> 18/05/2024
- [3]. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. (2021, 13 julio). Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. <https://www.efsa.europa.eu/es> 18/05/2024
- [4]. Base de datos BEDCA. (s. f.-b). <https://www.bedca.net/bdpub/> 18/05/2024
- [5]. Content Hub Directory page. (s. f.-b). <https://www.linkedin.com/pulse/topics/browse/a> 18/05/2024
- [6]. DSpace. (s. f.-b). <https://openknowledge.fao.org/home> 18/05/2024
- [7]. Homepage. (s. f.-b). Food Standards Agency. <https://www.food.gov.uk/> 18/05/2024
- [8]. IES L'Almadrava. (s. f.-b). <https://portal.edu.gva.es/iesalmadrava/> 18/05/2024
- [9]. inicio - Mi nutricionista. (s. f.-b). Mi Nutricionista. <https://minutricionista.net/> 18/05/2024
- [10]. Instagram. (s. f.-b). <https://www.instagram.com/carlosriosq/?hl=es> 18/05/2024
- [11]. Instagram. (s. f.-d). <https://www.instagram.com/gominolasdepetroleo/?hl=es> 18/05/2024
- [12]. Instagram. (s. f.-e). <https://www.instagram.com/midietacojea/?hl=es> 18/05/2024
- [13]. Instagram. (s. f.-f). [https://www.instagram.com/myrealfood\\_app/?hl=es](https://www.instagram.com/myrealfood_app/?hl=es) 18/05/2024
- [14]. jamovi - open statistical software for the desktop and cloud. (s. f.-b). <https://www.jamovi.org/> 18/05/2024
- [15]. Nutri Score Scan - Apps on Google Play. (s. f.-b). [https://play.google.com/store/apps/details?id=net.colindavid.nutriscorescan&pcampaignid=web\\_share](https://play.google.com/store/apps/details?id=net.colindavid.nutriscorescan&pcampaignid=web_share) 18/05/2024
- [16]. Objetivos de Desarrollo Sostenible. (s. f.). Comisión Europea. [https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/sustainable-development-goals\\_es](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/sustainable-development-goals_es) 18/05/2024
- [17]. Técnico Superior en Dietética. (s. f.-b). TodoFP | Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes. <https://www.todofp.es/que-estudiar/logse/sanidad/dietetica.html> 18/05/2024
- [18]. Técnico Superior en Laboratorio Clínico y Biomédico. (s. f.-c). TodoFP | Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes. <https://todofp.es/que-estudiar/loe/sanidad/laboratorio-clinico-biomedico.html> 18/05/2024



- [19]. *TikTok - Make your day.* (s. f.-b). <https://www.tiktok.com/es/> 18/05/2024
- [20]. *Trabajo fin de máster. Normativa y anexos* (s. f. -b). <https://umh0713.umh.es/directrices/> 18/05/2024
- [21]. *UMH saludable (Español) BADALI – WEB DE NUTRICIÓN.* (s.f). <https://umhsaludable.umh.es/badali/> 18/05/2024
- [22]. *View of NOVA. The star shines bright.* (s. f.-b). <https://worldnutritionjournal.org/index.php/wn/article/view/5/4> 18/05/2024
- [23]. *X.com.* (s. f.). X (Formerly Twitter). <https://x.com/home?lang=es> 18/05/2024
- [24]. *YouTube.* (s. f.-b). <https://www.youtube.com/> 18/05/2024







## 9. Anexos

### 9.1 Cuestionario

#### Aplicación TICS Alimentos Saludables y Sostenibles

Solicito su participación en el proyecto de investigación titulado “Aplicación TICS Alimentos Saludables y Sostenibles”, cuyo/a investigador/a principal es Marina Cano Lamadrid/Esther Sendra Nadal. Esta investigación es parte de un TFM del Máster Universitario en Formación del Profesorado ESO y Bachillerato, FP y Enseñanzas de Idiomas. Consiste en una encuesta online sobre la percepción de una serie de mitos alimentarios por parte del futuro profesorado de Ciclos Formativos/Educación Secundaria y el alumnado de Ciclos Formativos. Se podrá cumplimentar desde que se tenga el permiso desde el 01.03.2024 hasta 15.03.2024. La participación es totalmente voluntaria (si no desea participar o si se retira anticipadamente no habrá ninguna consecuencia) y anónima (no se dispondrá de ningún dato que le identifique). Si tiene alguna pregunta puede consultar en este correo: [esther.sendra@umh.es](mailto:esther.sendra@umh.es)/[marina.canol@umh.es](mailto:marina.canol@umh.es). Si usted responde se entiende de forma tácita que ha comprendido en que consiste este estudio, que ha podido preguntar y aclarar las dudas que se le hubieran planteado y que acepta participar. El equipo investigador le agradece su valioso tiempo.”

**\* Indica que la pregunta es obligatoria**

1. Usted es: \*

Marca solo un óvalo.

- Mujer
- Hombre
- Otro género
- Prefiero no contestar

2. ¿Cuál es su edad? \*

Marca solo un óvalo.

- 18-24 años
- 25-34 años
- 35-44 años
- 45-54 años
- 55-64 años
- 65 o más años

3. Usted pertenece al ciclo: \*
- Marca solo un óvalo.
- FP Grado Superior de Laboratorio, Clínico y Biomédico
  - FP Grado Superior Dietética.
  - Prefiero no contestar
4. ¿Conoce usted que es una alimentación saludable? \*
- Marca solo un óvalo.
- Sí y entiendo su significado
  - No
  - Me resulta familiar pero no tengo claro qué significa
5. ¿Cuántas veces recomiendan los profesionales comer al día para seguir una dieta mediterránea? \*
- Marca solo un óvalo.
- Tres veces (desayuno, comida y cena)
  - Cinco veces (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena)
  - Siempre que sienta la necesidad
  - De tres a cinco veces
6. ¿Qué cantidad de agua es la recomendada para beber a lo largo del día para una persona sana aproximadamente? \*
- Marca solo un óvalo.
- No hay una cantidad recomendada, la cantidad la marca cada organismo
  - Entre 1 y 2 litros siempre, dando igual la estación del año
  - Entre 1 y 2 litros, sólo en las épocas estivales
  - Más de 2 litros al día
7. ¿Cuántas raciones de fruta y verdura recomiendan las autoridades sanitarias comer al día? \*
- Marca solo un óvalo.
- Dos raciones de verdura y dos piezas de fruta
  - Con una ración al día de verdura y otra de fruta es suficiente
  - Dos raciones de fruta y tres de verdura
  - Tres raciones de fruta y dos de verdura
  - No hay una recomendación establecida
  - Otras cantidades

8. Siguiendo el sistema métrico establecido para calcular el índice de masa corporal (IMC) de forma indirecta, una persona tendría sobrepeso si: \*
- Marca solo un óvalo.
- Su IMC está entre 18,5 y 24,9 peso
  - Si su IMC es superior a 27
  - Si su IMC es superior a 24,9 pero inferior a 27
  - Si su IMC está entre 25 y 30
9. Las necesidades energéticas de las personas dependen de: \*
- Marca solo un óvalo.
- La edad
  - La actividad física que hacen diariamente
  - La edad y del peso
  - Del peso, la edad, la altura y la actividad física
  - Del peso, la edad, la altura, la actividad física y del metabolismo basal
10. ¿Conoce usted que es la alimentación sostenible? \*
- Marca solo un óvalo.
- Sí y entiendo su significado
  - No
  - Me resulta familiar pero no tengo claro su significado
11. ¿Cuáles de los siguientes conceptos identifica usted con el término alimentación sostenible? (respuesta múltiple) \*
- Selecciona todos los que correspondan.
- Alimentos ecológicos
  - Alimentos producidos de forma respetuosa con el medio ambiente
  - Alimentos de proximidad
  - Alimentos de temporada
  - Uso o presentación de alimentos que promueva la reducción del desperdicio
  - alimentario
  - Alimentos presentados a granel o en envases sostenibles
  - Razones éticas y sociales
  - Alimentos basados exclusivamente en productos vegetales
  - Otros

12. Entendemos por "greenwashing" la estrategia de 'lavado de cara' de algunas marcas para parecer sostenibles cuando no hay datos reales que lo prueben. Esto afecta a algunos productores de alimentos ¿conocía este concepto? \*

Marca solo un óvalo.

- Si, y soy capaz de identificar estas prácticas en la publicidad de alimentos
- Sí pero no soy capaz de detectar estas prácticas en la publicidad de alimentos
- No lo conozco
- Me resulta familiar pero no estoy seguro de entenderlo

13. ¿Qué herramientas tecnológicas utiliza para ampliar conocimientos sobre alimentación saludable y sostenible EN CLASE? (Respuesta múltiple)\*

Selecciona todos los que correspondan.

- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs)
- Openfood facts (base de datos colaborativa)
- Clasificación NOVA
- Clasificación Nutri-Score
- Badali (base de datos de información nutricional)
- Herramientas de la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria=
- Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)
- ChatGPT
- Canales de YouTube
- Influencers
- Instagram
- Facebook
- Linkedin
- Twitter
- TikTok
- Blogs
- No usamos herramientas tecnológicas para ampliar contenidos en clase
- Podcasts
- Otro:

14. ¿Qué tecnologías de la información y comunicación utiliza para ampliar sus conocimientos sobre alimentación saludable y sostenible? \*

Selecciona todos los que correspondan.

- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs)
- Openfood facts (base de datos colaborativa)
- Clasificación NOVA

- Clasificación Nutri-Score
- Badali (base de datos de información nutricional de alimentos)
- Herramientas de la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria)
- ChatGPT
- Canales de YouTube
- Influencers
- Instagram
- Facebook
- LinkedIn
- Twitter
- TikTok
- Blogs
- No uso herramientas tecnológicas para ampliar contenidos
- Podcasts
- Otro:

15. ¿Qué características debe tener un influencer de redes sociales que divulgue información sobre una alimentación saludable y sostenible para que usted lo siga? (respuesta múltiple) \*

Selecciona todos los que correspondan.

- Que sea un profesional de la nutrición
- Que sea modelo
- Que sea deportista de élite
- Que sea médico
- Que sea profesor universitario
- Selecciono en función del género del influencer
- Selecciono en función si me lo recomiendan mis compañeros/as de clase
- Que sea un profesional de la rama de la alimentación (químico, tecnólogo de alimentos)
- Otros
- Personas con los mismos trastornos alimentarios o similares que yo

16. ¿Cuántos seguidores debe tener un influencer que divulgue una alimentación saludable y/o sostenible para que usted decida seguirlo? \*

Marca solo un óvalo.

- Da igual el número de seguidores (No utilizo este indicador para seleccionar)
- Entre 0-10.000 seguidores
- Entre 10.000-100.000 seguidores
- entre 100.001-499.999 seguidores
- Mas de 500.000 seguidores

17. ¿Sigues en alguna red social a alguno de estos influencers creadores de contenido sobre una alimentación saludable y sostenible? \*

Selecciona todos los que correspondan.

- Carlos Ríos
- Ana y Sari
- Miriam Pérez
- Gabriela Uriarte
- Aitor Sánchez
- Estefanía de Andrés
- Blanca Garcia-Orea Haro
- Gominolas de Petróleo

18. ¿Qué requisitos tiene a la hora elegir entre una aplicación o herramienta tecnológica? \*

Selecciona todos los que correspondan.

- Que haya contenido audiovisual
- Que solo sea audio (podcast)
- Libros o textos
- Que ofrezca contenido de todo tipo, audiovisuales, libros, textos y audios
- Que se base en información científica
- Otros

19. ¿Qué cualidades piensa que son las más importante a la hora de elegir una aplicación o programa? Respuesta múltiple, elegir 3 \*

Selecciona todos los que correspondan.

- Acceso recetas
- Contiene base de datos de alimentos de marcas comerciales
- Incluye recomendaciones y consejos de salud
- Incluye información sobre alimentos saludables y sostenibles (de temporada, locales...)
- No requiere introducir datos de alimentos, solo seleccionar de desplegables
- No contiene publicidad
- Permite llevar un seguimiento personalizado de datos (peso, ejercicio...)
- Otros

## 9.2 Tablas de los gráficos

HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS USADAS EN CLASE	TOTAL	FP GS LABORATORIO	FP GS DIETÉTICA
<b>AESAN</b>	2%	0%	4%
<b>BADALI</b>	8%	4%	13%
<b>Blogs</b>	10%	4%	17%
<b>ChatGPT</b>	8%	7%	8%
<b>EFSA Herramientas</b>	48%	11%	92%
<b>GABAs</b>	31%	14%	50%
<b>Influencers</b>	4%	0%	8%
<b>Instagram</b>	10%	4%	17%
<b>Mi nutricionista</b>	2%	4%	0%
<b>NO UTILIZAN</b>	31%	54%	4%
<b>NOVA Clasificación</b>	4%	0%	13%
<b>Nutri-Score Clasificación</b>	35%	11%	63%
<b>Linkedin</b>	2%	0%	4%
<b>OCU</b>	23%	11%	38%
<b>OpenFood Facts</b>	8%	7%	8%
<b>Podcasts</b>	17%	7%	29%
<b>Red Bedca</b>	4%	0%	8%
<b>TikTok</b>	6%	0%	13%
<b>Twitter</b>	4%	0%	8%
<b>Youtube</b>	25%	14%	38%

**Tabla 3.** Se recogen los porcentajes por total y por especialidades de las herramientas tecnológicas utilizadas en clase.

HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS USADAS PARA AMPLIAR CONOCIMIENTOS	TOTAL	FP GS LABORATORIO	FP GS DIETÉTICA
<b>AESAN</b>	2%	0.0%	4.2%
<b>BADALI</b>	10%	10.7%	8.3%
<b>Blogs</b>	15%	7.1%	25.0%
<b>ChatGPT</b>	12%	14.3%	8.3%
<b>EFSA</b>	37%	7.1%	70.8%
<b>GABAs</b>	21%	14.3%	29.2%
<b>Influencers</b>	19%	17.9%	20.8%
<b>Instagram</b>	44%	46.4%	41.7%
<b>NO UTILIZAN</b>	14%	17.9%	8.3%
<b>NOVA Clasificación</b>	4%	0.0%	8.3%
<b>Nutri-Score Clasificación</b>	31%	17.9%	45.8%
<b>OpenFood Facts</b>	10%	10.7%	8.3%
<b>Podcasts</b>	23%	17.9%	29.2%
<b>TikTok</b>	23%	25.0%	20.8%
<b>Twitter</b>	10%	7.1%	12.5%
<b>Youtube</b>	44%	39.3%	50.0%

**Tabla 4.** Se recogen los porcentajes por total y por especialidades de las herramientas tecnológicas utilizadas fuera del aula para ampliar conocimientos.



INFLUENCERS	TOTAL	FP GS LABORATORIO	FP GS DIETÉTICA
Aitor Sánchez	29%	4%	58%
Ana y Sari	8%	11%	4%
Blanca García - Orea Haro	12%	0%	25%
Carlos Ríos	35%	36%	33%
Estefanía de Andrés	10%	4%	17%
Gabriela Uriarte	10%	4%	17%
Gominolas de Petróleo	31%	25%	38%
Miriam Pérez	17%	18%	17%

**Tabla 5.** Se recogen los porcentajes por total y por especialidades de los influencers que siguen los participantes.

REQUISITOS	TOTAL	FP GS Laboratorio	FP GS Dietética
Audiovisual	39%	35.7%	41.7%
Solo audio	4%	3.6%	4.2%
Libros o textos	10%	3.6%	16.7%
Todo tipo (audiovisuales, libros...)	54%	53.6%	54.2%
Basado en información científica	64%	60.7%	66.7%
Otros	2%	3.6%	0.0%

**Tabla 6.** Se recogen los porcentajes por total y por especialidades de los requisitos que más valoran en una aplicación o herramienta tecnológica.

<b>CUALIDADES TECNOLÓGICAS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>FP GS Laboratorio</b>	<b>FP GS Dietética</b>
<b>Acceso a recetas</b>	58%	53.6%	62.5%
<b>Base alimentos marcas comerciales</b>	21%	17.9%	25.0%
<b>Recomendaciones y consejos de salud</b>	77%	78.6%	75.0%
<b>Información alimentos saludables y sostenibles</b>	85%	39.3%	95.8%
<b>No requiere datos de alimentos. Solo despleables</b>	2%	0.0%	4.2%
<b>No contiene publicidad</b>	27%	28.6%	25.0%
<b>Seguimiento personalizado de datos</b>	52%	35.7%	70.8%
<b>Otros</b>	4%	3.6%	4.2%

**Tabla 7.** Se recogen los porcentajes por total y por especialidades de las cualidades más valoradas de las herramientas tecnológicas.