Guía Docente: Prácticas Externas I

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética 2021
Plan de estudios	2021
Módulo	Practicum y Trabajo de Fin de Grado
Carácter	Prácticas Externas
Período de impartición	Anual
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Para poder matricularse en esta asignatura, el estudiante debe haber superado 84 ECTS.

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Nelia Mediavilla de Pedro	**Correo electrónico**	nelia.mediavilla@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	María Dolores Corbalán Tutau	**Correo electrónico**	mariadolores.corbalan@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Marta Crespo Yanguas	**Correo electrónico**	marta.crespo@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Beatriz Robles Martínez	**Correo electrónico**	beatriz.robles.martinez@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Página web personal Linkedin Twitter		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas del módulo	• Prácticas Externas I • Prácticas Externas II • Prácticas Externas III • Trabajo Fin de Grado
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	Las **Prácticas Externas I** enriquecen la formación de los alumnos, lo que les permitirá adquirir un conocimiento más profundo acerca de las competencias que precisará en su futuro profesional. Los **6 ECTS** correspondientes a las Prácticas Externas I **se traducen en 150 horas totales, de las cuales 115 serán presenciales** en el centro asignado. Las prácticas se realizarán entre los meses de octubre a mayo con una carga horaria mínima de 15 horas semanales y máxima de 40, al menos durante 4 días a la semana, dependiendo de la disponibilidad del centro.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Competencias de la asignatura	**Genéricas** • CG01: Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. • CG02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CG03: Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. • CG04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG05: Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. • CG06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CG07: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietistanutricionista. • CG08: Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. • CG09: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. • CG10: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos • CG12: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las

necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y/o en situaciones patológicas.
- CG14: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15: Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17: Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietéticonutricional ambulatorio.
- CG19: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
- CG20: Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22: Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG23: Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG24: Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25: Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG27: Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29: Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

	• CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. **Específicas** • CE54: Realizar prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	• Aplicar los conocimientos y competencias del dietista-nutricionista en uno de los ámbitos profesionales de la disciplina. • Desarrollar de forma efectiva el trabajo en uno de los ámbitos profesionales de la disciplina. • Demostrar capacidad para integrarse en una estructura organizativa y en un equipo de trabajo. • Utilizar de forma crítica fuentes de información científica necesarias para la práctica profesional. • Elaborar informes y cumplimentar registros relacionados con la práctica profesional. • Demostrar capacidad para comunicarse de forma efectiva, tanto de forma oral como escrita, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación. • Mostrar un comportamiento ético y responsabilidad profesional en todas las actividades durante la práctica diaria en relación tanto con el equipo profesional como con los usuarios del servicio.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS	
Breve descripción de la asignatura	La asignatura Prácticas Externas tiene un carácter de síntesis y aplicación práctica del proceso de enseñanza-aprendizaje. Las prácticas externas dependerán en cada caso del perfil del puesto al que se incorpora el alumno en prácticas y del sector en el que opere la empresa o institución de acogida. Estas prácticas planificadas en el tercer curso están en consonancia con las asignaturas realizadas hasta el momento, en el primer y segundo curso de la titulación. En este periodo los alumnos realizarán las prácticas preferentemente en establecimientos de restauración colectiva e industrias alimentarias.

METODOLOGÍA	
Proceso de aprendizaje	En el proceso de aprendizaje se diferencian tres fases: **1. Fase introductoria**: El alumno recibirá toda la información precisa sobre sus prácticas, características del centro asignado, datos de contacto de sus tutores, normas de conducta, período de prácticas, horarios, planificación, etc. **2. Fase de desarrollo**. Esta fase se compone de dos partes: 2.1. Fase de análisis del contexto y planificación de la intervención. 2.2. Fase de intervención: Consiste en la realización de las actividades en el centro con la supervisión del tutor externo, que planificará esta fase y distribuirá las actividades de intervención dirigida y autónoma, para su posterior análisis y reflexión final. Durante esta fase el alumno puede realizar tres entregas parciales de la memoria (opcionales) en los buzones del aula virtual según las indicaciones ofrecidas por su tutor académico y la información facilitada por su tutor externo. **3. Fase final o de evaluación**: Tras la finalización de las prácticas, el estudiante debe entregar la Memoria Final de Prácticas (depósito final) de acuerdo con las especificaciones recibidas, contando con el asesoramiento de su tutor académico.

EVALUACIÓN	

Sistema evaluativo	El sistema de evaluación será común para todas las asignaturas de la materia y se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente *(Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional)*.
	
	Se utilizará como principal estrategia evaluativa el porfolio, entendiendo por tal «una colección organizada de trabajos y documentos, previamente seleccionados por el alumno, que reflejan su proceso y su rendimiento con unos objetivos de aprendizaje y unos criterios de evaluación preestablecidos» (Barberá, 2005, p. 499). Se realizará una evaluación continua basada en la resolución de situaciones y problemas simulados, relacionados con entornos laborales del sector. Dicha evaluación se complementará con la entrega y evaluación del porfolio, así como con el informe del tutor en la empresa o institución donde se realicen las prácticas.
	
	El sistema de calificación de la asignatura de prácticas externas se compondrá de la evaluación realizada por el tutor del centro de prácticas y la evaluación del tutor académico de la Universidad Isabel I.
	
	La evaluación final del módulo de prácticas se realizará siguiendo el sistema de calificación establecido, que llevará a cabo del siguiente modo:
	
	• **Evaluación del tutor externo (40 %),** atendiendo a lo siguiente:
	  ◦ Actitudes demostradas por el alumno (responsabilidad, disposición…).
	  ◦ Aptitudes (motivación, interés…), autonomía, adecuación de los conocimientos teóricos, desempeño de las tareas asignadas, etc.
	• **Evaluación del tutor académico (60 %),** atendiendo a lo siguiente:
	  ◦ Valoración de la actitud, aptitud, comunicación y seguimiento del alumno vía email, telefónica o tutorías a lo largo del periodo de prácticas.
	  ◦ Valoración de la Memoria Final de Prácticas (contenido, estilo, cumplimiento de requisitos, etc).
	
	Cada una de las evaluaciones se valorará de 0 a 10 puntos. **Es necesario obtener al menos 5 puntos en cada una de las evaluaciones para superar la asignatura.**
	
	Si la calificación del tutor externo está por debajo de esta nota, el alumno deberá volver a matricularse al curos siguiente y repetir la estancia en prácticas en otro centro colaborador y, si la evaluación del tutor académico fuese inferior a 5 puntos, el alumno tendrá que entregar la Memoria Final de Prácticas en convocatoria extraordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS	
Bibliografía básica	**Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.** Esta serie de cuatro tomos son de referencia obligada en el estudio de la nutrición ya que abarcan conocimientos sobre bioquímica, fisiología, bromatología, etc.

	Astiasarán I, Martínez, JA. Alimentos: composición y propiedades. 2ª ed. Madrid: McGrawHill/Interamericana; 2000. Libro de consulta sobre aspectos generales de Bromatología, componentes químicos de los alimentos, propiedades nutricionales, sensoriales, tecnológicas; conceptos de calidad; alteración, conservación y seguridad de los alimentos.
Bibliografía complementaria	Salas J. Nutrición y Dietética Clínica. 3ª ed. España: Elsevier-Masson; 2014 Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16ª ed. Madrid: Pirámide; 2013. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Madrid: Eunsa-Astrolabio; 2010. Salas J. Nutrición y Dietética Clínica. 3ª ed. España: Elsevier-Masson; 2014 Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16ª ed. Madrid: Pirámide; 2013. De Luís DA, Bellido A, García PP, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª ed. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.
Otros recursos	Academia Española de Nutrición y Dietética [Internet]. Pamplona: Academia Española de Nutrición y Dietética; s.f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: http://www.academianutricionydietetica.org Agencia española seguridad alimentaria y nutrición (AESAN) [Internet]. Madrid: Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad; s.f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm Food and drug Administration [Internet]. Silver Spring: Food and drug Administration; s.f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: http://www.fda.gov/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; s.f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: http://www.fao.org/home/es/ Organización Mundial de la Salud [Internet]. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; s. f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: http://www.who.int/es/ Sociedad Española de Nutrición [Internet]. Madrid: Sociedad Española de Nutrición; s.f. [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023]. Disponible en: http://www.sennutricion.org/es/inicio AESAN/BEDCA Base de Datos Española de Composición de Alimentos v1.0 (BEDCA) [base de datos en Internet]. Madrid: Red BEDCA del Ministerio de Ciencia e Innovación y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; 2007 [actualizado 2021, consultado 1 junio 20232]. Disponible en: http://www.bedca.net/bdpub/index.php PubMed [base de datos en Internet]. Bethesda: National Library of Medicine; 1960 [actualizado 2021, consultado 1 junio 2023] . Disponible en: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed/

COMENTARIOS ADICIONALES

Antes de realizar la matrícula es **importante** que el alumno tenga **disponibilidad horaria** para poder cursar la asignatura.

Las prácticas no se podrán realizar en el centro de trabajo del alumno, ni bajo la supervisión de un familiar por afinidad o consanguinidad de primer o segundo grado.

El alumno deberá llevar al centro de prácticas una bata y/o el material que el centro requiera para su estancia.

En caso de dudas, contactar con:

Área de Prácticas Externas (Gestión de Asignaciones):

- Teléfono: (+34) 947 671 722
- Correo electrónico: practicum@ui1.es

Prácticas Externas del Grado NHyD (Gestión Académica):

- Coordinación académica (Nelia Mediavilla): practicas.nutricion@ui1.es