

Guía Docente: Prácticas de Iniciación Profesional. Primer curso (trimestres 1-3)

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Prácticas profesionales
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Anual
Curso	Primero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Para la realización de la asignatura “Prácticas de iniciación profesional II” será necesario el haber aprobado “Prácticas de iniciación profesional I”, y para la matriculación en “Prácticas de iniciación profesional III”, se deberá haber superado “Prácticas de iniciación profesional II”.

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de Iniciación Profesional. Primer curso (trimestres 1-3) • Prácticas de Iniciación Profesional. Segundo curso (trimestres 4-6) • Prácticas de Iniciación Profesional. Tercer curso (trimestres 7-9)
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>Los objetivos que plantea esta asignatura, eminentemente práctica, es la de mostrar al alumnado la conexión entre las diferentes materias teóricas impartidas a lo largo de la asignatura y su aplicación en la actividad profesional. La asignatura permitirá a los alumnos el desarrollo de competencias a partir de los conocimientos adquiridos en otras asignaturas que le permitan resolver con éxito distintos escenarios profesionales.</p> <p>Esta asignatura se nutre de los conocimientos adquiridos en otras asignaturas del Grado, caracterizándose por una gran transversalidad, recogiendo las facetas más experimentales de cada una de ellas.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Competencias de la asignatura</p>	<p>CB-02: Saber aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y que 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.</p> <p>CB-05: Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <p>CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p> <p>CG-03: 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.</p> <p>CG-15: Desarrollar habilidades de liderazgo, relación interpersonal y trabajo en equipo.</p> <p>CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</p> <p>CG-17: Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional.</p> <p>CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</p> <p>CE-29: Adquirir un compromiso ético profesional de respeto a la dignidad humana, los derechos y libertades fundamentales de todas las personas, y la igualdad de hombres y mujeres.</p> <p>CE-39: Adquirir la formación científica básica aplicada a la Nutrición Humana y Dietética en sus diferentes manifestaciones, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia de las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y Nutricional.</p> <p>CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.</p> <p>CU-07: Valorar lo que suponen las nuevas formas de trabajo actuales, como es el teletrabajo y el trabajo en red y saber trabajar de forma colaborativa en ellas.</p> <p>CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una forma de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos.</p>
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica a una situación real o simulada las competencias adquiridas en las diferentes áreas de conocimiento del Grado. • Idea, planifica, ejecuta y evalúa proyectos o situaciones laborales reales o simuladas. • Conecta los intereses académicos con el mundo profesional. • Dispone de pautas metodológicas para el desarrollo y aplicación de ideas y conocimientos en el ámbito laboral. • Aplica a los contextos laborales las competencias adquiridas en la formación académica.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

Breve descripción de la asignatura	Las “Prácticas de Iniciación Profesional” se realizarán de forma presencial a través de actividades formativas que facilitan la adquisición de competencias planteando situaciones similares a las que se producen en contextos laborales y que están diseñadas para que el alumno siga un proceso de aprendizaje basado en el “aprender haciendo”.
Contenidos	<p>Módulo 1. Ofimática y Gestión de Recursos Bibliográficos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de herramientas ofimáticas. 2. Herramientas bibliográficas. <p>Módulo 2. Biología.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uso del microscopio óptico. 2. Citología e histología animal: visualización y reconocimiento de muestras de tejidos al microscopio óptico. 3. Genética de organismos eucariotas y conceptos básicos de genética molecular. <p>Módulo 3. Evaluación del estado nutricional. Evaluación bioquímica.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratorio de análisis clínico. 2. Principales parámetros bioquímicos en la determinación del estado nutricional. <p>Módulo 4. Antropometría.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marcado de puntos anatómicos. 2. Protocolo de medidas. 3. Error técnico de medida. 4. Compartimentos corporales. Estudio de crecimiento. 5. Bioimpedancia. Ángulo de fase. 6. Estudio de compartimentos corporales. Comparación BIA frente a pliegues cutáneos. 7. Proporcionalidad y somatotipo. <p>Módulo 5. Anatomía y Fisiología.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema músculo esquelético, sistema nervioso, aparato digestivo. 2. Sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema renal, endocrino. <p>Módulo 6. Química y bioquímica de los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis cualitativo y cuantitativo de sustancias presentes en los alimentos.

METODOLOGÍA

Actividades formativas

Al tratarse de una asignatura eminentemente práctica, se complementará el trabajo grupal de los alumnos en las sesiones prácticas en aulas o laboratorios, con el trabajo individual. Este trabajo individual irá enfocado a la comprobación, durante las sesiones prácticas, de los conocimientos o habilidades adquiridas y estará destinado a la entrega de uno o varios portfolios de actividades de los módulos propuestos.

El trabajo individual incluirá el manejo de instrumental específico, la resolución de problemas o cuestiones breves, la indagación ante preguntas propuestas, el análisis de los datos obtenidos durante las prácticas, así como la redacción y presentación adecuada de los resultados de las actividades realizadas en las sesiones presenciales.

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 Portfolio, 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 Portfolio.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

<p>Bibliografía básica</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paulsen, F. Sobotta. Atlas de anatomía humana: Anatomía general y aparato locomotor. Barcelona: Elsevier; 2018. Libro de referencia sobre anatomía humana. Volumen dedicado al aparato locomotor. 2. Gil A. Tratado de Nutrición. 4 tomos. Madrid: Acción Médica; 2ª edición. 2010. Esta serie de cuatro tomos son de referencia obligada en el estudio de la nutrición ya que abarcan conocimientos sobre bioquímica, fisiología, bromatología, etc.
<p>Bibliografía complementaria</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badui Dergal S, Pedroza Islas R. Química de los alimentos. 5a. México: Pearson Educacion de Mexico; 2012. 723 p. 2. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill. Interamericana; 2004 3. Macedo, G., Altamirano M., Márquez Y. y Vizmanos B. Manual de prácticas de evaluación del estado nutricional. México: McGraw-Hill. 2015. Este libro aborda la evaluación del estado nutricional desde la perspectiva de la escuela americana con la estrategia NCP 4. Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana, 2ª edición (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009. 5. Ortega RM, López AM, Requejo AM, Carvajales PA. La Composición de los Alimentos. Herramienta básica para la valoración nutricional. 1ª ed. Madrid: Editorial Complutense; 2004. 6. Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada; 2010. 7. Requejo AM, Ortega RM. Nutri guía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006. 8. Serra LI, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases científicas y Aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006. 9. Sobradillo B. y otros. Curvas y tablas de crecimiento (estudios longitudinal y transversal). Fundación Faustino Orbegoza Eizaguirre. Bilbao; 2004 10. Schünke, M, Schulte, M, Schumacher, U. Prometheus: texto y atlas de anatomía. Anatomía general y aparato locomotor. Madrid: Médica Panamericana; 3ª edición. 2017. 11. Heymsfield S. y otros Human body composition 2nd edition. Ed Human Kinetics; 2005.
<p>Otros recursos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organización Mundial de la Salud. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. [Internet]. s.f. [consultado septiembre 2018]. Disponible en: https://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_spanish_web.pdf. 2. Sjöström M, Oja P, Hagströmer M, Smith B, Bauman A. Health-enhancing physical activity across European Union Countries: The Eurobarometer study. J Public Health. 2006; 14(5): p. 291-300. 3. OMIM - Online Mendelian Inheritance in Man [Internet]. 1966-2017 [consultado septiembre 2018]. Disponible en: http://omim.org/ 4. Megías Pacheco M, Molist García P, Pombal Diego, MA. Atlas de histología vegetal y animal. Vigo: Universidad de Vigo; 2007 [consultado septiembre 2018]. Disponible en: http://mmegias.webs.uvigo.es/inicio.html

COMENTARIOS ADICIONALES

Para algunas de las sesiones presenciales es necesario que el alumno disponga de ropa deportiva, bata de laboratorio y calculadora.