

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

DATOS GENERALES	
<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Plan de estudios</b>	2012
<b>Materia</b>	Prácticas profesionales
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Período de impartición</b>	Anual
<b>Curso</b>	Primero
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	6
<b>Lengua en la que se imparte</b>	Castellano
<b>Prerrequisitos</b>	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”.

DATOS DEL PROFESORADO			
<b>Profesor</b>	Alicia Alonso Hernando	<b>Correo electrónico</b>	alicia.alonso@ui1.es
<b>Área</b>	Tecnología de Alimentos	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">ResearchGate</a>		

**CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

<b>Asignaturas de la materia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prácticas de Iniciación Profesional. Primer curso (trimestres 1-3)</li><li>• Prácticas de Iniciación Profesional. Segundo curso (trimestres 4-6)</li><li>• Prácticas de Iniciación Profesional. Tercer curso (trimestres 7-9)</li></ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	<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><b>Competencias de la asignatura</b></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><b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica a una situación real o simulada las competencias adquiridas en las diferentes áreas de conocimiento del Grado.</li> <li>• Idea, planifica, ejecuta y evalúa proyectos o situaciones laborales reales o simuladas.</li> <li>• Conecta los intereses académicos con el mundo profesional.</li> <li>• Dispone de pautas metodológicas para el desarrollo y aplicación de ideas y conocimientos en el ámbito laboral.</li> <li>• Aplica a los contextos laborales las competencias adquiridas en la formación académica.</li> </ul>

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p><b>Breve descripción de la asignatura</b></p>	<p>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”.</p>
<p><b>Contenidos</b></p>	<p><b>Módulo 1. Ofimática y Gestión de Recursos Bibliográficos.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso de herramientas ofimáticas.</li> <li>2. Herramientas bibliográficas.</li> </ol> <p><b>Módulo 2. Biología.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso del microscopio óptico.</li> <li>2. Citología e histología animal: visualización y reconocimiento de muestras de tejidos al microscopio óptico.</li> <li>3. Genética de organismos eucariotas y conceptos básicos de genética molecular.</li> </ol> <p><b>Módulo 3. Evaluación del estado nutricional. Evaluación bioquímica.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de análisis clínico.</li> <li>2. Principales parámetros bioquímicos en la determinación del estado nutricional.</li> </ol> <p><b>Módulo 4. Antropometría.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marcado de puntos anatómicos.</li> <li>2. Protocolo de medidas.</li> <li>3. Error técnico de medida.</li> <li>4. Compartimentos corporales. Estudio de crecimiento.</li> <li>5. Bioimpedancia. Ángulo de fase.</li> <li>6. Estudio de compartimentos corporales. Comparación BIA frente a pliegues cutáneos.</li> <li>7. Proporcionalidad y somatotipo.</li> </ol> <p><b>Módulo 5. Anatomía y Fisiología.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema músculo esquelético, sistema nervioso, aparato digestivo.</li> <li>2. Sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema renal, endocrino.</li> </ol> <p><b>Módulo 6. Química y bioquímica de los alimentos.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análisis cualitativo y cuantitativo de sustancias presentes en los alimentos.</li> </ol>

## 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><b>Bibliografía básica</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<p><b>Bibliografía complementaria</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badui S, Pedroza R. Química de los alimentos. 5a. México: Pearson Educación de México; 2012. 723 p.</li> <li>2. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill. Interamericana; 2004</li> <li>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</li> <li>4. Mataix J. Nutrición y alimentación humana, 2ª edición (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.</li> <li>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.</li> <li>6. Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada; 2010.</li> <li>7. Requejo AM, Ortega RM. Nutri guía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.</li> <li>8. Serra LI, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases científicas y Aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006.</li> <li>9. Sobradillo B. y otros. Curvas y tablas de crecimiento (estudios longitudinal y transversal). Fundación Faustino Orbegoza Eizaguirre. Bilbao; 2004</li> <li>10. Schünke, M, Schulte, M, Schumacher, U. Prometheus: texto y atlas de anatomía. Anatomía general y aparato locomotor. Madrid: Médica Panamericana; 3ª edición. 2017.</li> <li>11. Heymsfield S. y otros Human body composition 2nd edition. Ed Human Kinetics; 2005.</li> </ol>
<p><b>Otros recursos</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organización Mundial de la Salud. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <a href="https://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_spanish_web.pdf">https://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_spanish_web.pdf</a>.</li> <li>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.</li> <li>3. OMIM - Online Mendelian Inheritance in Man [Internet]. 1966-2017 [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://omim.org/">http://omim.org/</a></li> <li>4. Megías M, Molist P, Pombal MA. Atlas de histología vegetal y animal. Vigo: Universidad de Vigo; 2007 [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://mmegias.webs.uvigo.es/inicio.html">http://mmegias.webs.uvigo.es/inicio.html</a></li> </ol>

### COMENTARIOS ADICIONALES

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