

**Guía Docente: Prácticas de Iniciación Profesional. Segundo curso (trimestres 4-6)**

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>	Segundo
<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>	Ana Pascual Maté	<b>Correo electrónico</b>	ana.pascual@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">Linkedin</a> <a href="#">ResearchGate</a>		
<b>Profesor</b>	Eduardo Téllez Jiménez	<b>Correo electrónico</b>	eduardo.tellez@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="https://www.linkedin.com/in/eduardo-tellez-jimenez-a30015108">https://www.linkedin.com/in/eduardo-tellez-jimenez-a30015108</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 en este curso 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. Comunicación con el paciente.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Técnicas de comunicación con el paciente.</li> <li>2. Relación Dietista Nutricionista / Paciente.</li> <li>3. Coaching Nutricional.</li> <li>4. Aplicación en consulta: Simulación de casos.</li> </ol> <p><b>Módulo 2. Nutrición.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calorimetría indirecta y ecuaciones predictivas.</li> <li>2. Manejo de tablas de composición de alimentos.</li> <li>3. Dietética: porciones de alimentos y medidas caseras.</li> </ol> <p><b>Módulo 3. Bromatología.</b></p> <p>Examen visual de alimentos. Introducción a la legislación alimentaria.</p> <p><b>Módulo 4. Tecnología alimentaria.</b></p> <p>Cadena de producción de alimentos y operaciones en la industria alimentaria.</p> <p><b>Módulo 5. Estadística.</b></p> <p>Estadística básica y aplicación a las Ciencias de la salud y la Nutrición.</p> <p><b>Módulo 6. Análisis de alimentos.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análisis fisicoquímico de alimentos.</li> <li>2. Introducción al análisis sensorial de alimentos.</li> </ol>

## METODOLOGÍA

<b>Actividades formativas</b>	<p>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 portafolios de actividades de los módulos propuestos.</p> <p>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.</p>
-------------------------------	---

## EVALUACIÓN

<b>Sistema evaluativo</b>	<p>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 (<i>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</i>).</p> <p>Se utilizará como principal estrategia evaluativa el portafolio, 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 portafolio.</p>
---------------------------	--

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

<b>Bibliografía básica</b>	<p><b>1. Farran A, Zamora R, Cervera P. Tablas de composición de alimentos del CESNID. Madrid: McGrawHill; 2004.</b></p> <p>Instrumento de cálculo empleado como herramienta habitual en muchos de los trabajos del sector de la alimentación y de la nutrición, incluyendo datos de composición de alimentos, recetas utilizadas en los cálculos y tablas de porciones.</p> <p><b>2. Gil A. Tratado de Nutrición. 4 tomos. Madrid: Acción Médica; 2ª edición. 2010.</b></p> <p>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>
<b>Bibliografía complementaria</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anzaldúa-Morales A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 1994.</li> <li>2. Aranceta J. Nutrición Comunitaria. En: Aranceta J. Nutrición Comunitaria. 3ª ed. Barcelona: Masson-Elsevier España S.L.; 2013. p. 1-13.</li> <li>3. Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), Normas UNE. Análisis sensorial. 2ª Edición. Madrid: AENOR Ediciones; 2010.</li> <li>4. Badui S. Química de los alimentos. 5ª ed. México: Ed. Pearson; 2013.</li> </ol>

5. De Luis DA, Bellido D, García PP, editores. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 2ª ed. Madrid: Ediciones Díaz de Santos? 2010.
6. Kirk RS, Sawyer R, Egan H. Composición y análisis de alimentos de Pearson. 2ª ed. México: Ed. Patria; 2008.
7. Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Barcelona: Elsevier. 13ª edición; 2013.
8. Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana, 2ª edición (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.
9. Miller WR, Rollnick S. La entrevista motivacional. Barcelona: Ediciones Paidós; 1999.
10. Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Medidas caseras y raciones habituales de consumo. En Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C, editores. Tablas de composición de alimentos. 12ª ed. Madrid: Pirámide? 2008. p. 255-65.
11. Mulero J, Cerdá B. Manual de prácticas de dietética aplicada. 1ª ed. Madrid: UCAM publicaciones; 2010.
12. Nielsen SS. Análisis de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 2012.
13. 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.
14. Palma I, Farran A, Cervera P. Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. 1ª ed. Barcelona: McGrawHill? 2008.
15. Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.
16. Salvador i Castells G. Tablas de medidas caseras de alimentos. En: Salas Salvador J, Bonada A, Trallero R, Saló ME, editores. Nutrición y dietética clínica Barcelona: Doyma; 2000. p. 557-70.
17. Sancho J, Bota E, de Castro JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Barcelona: Ediciones Universidad de Barcelona? 1999.
18. Serra LI, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases científicas y Aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006.

#### Otros recursos

1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
2. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>
3. Eur-Lex. El acceso al Derecho de la Unión Europea [Internet] s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>
4. Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado (BOE) [Internet] s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <https://boe.es/>
5. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
6. Organización Mundial de la Salud (OMS) [Internet].s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <http://www.who.int/es/>
7. Colegio Profesional de Dietistas y Nutricionistas de Castilla y León (CODINUCyL) [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <https://www.codinucyl.es/codinucyl/bienvenida/>
8. Academia Española de Nutrición y Dietética [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <http://www.academianutricionydietetica.org/>
9. Sociedad Española de Dietética y Ciencias y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) [Internet]. s.f. [consultado 5 junio 2020]. Disponible en: <http://www.nutricion.org/>

### COMENTARIOS ADICIONALES

Será **obligatorio** el uso de indumentaria apropiada (bata de laboratorio, pantalón largo, calzado cerrado y pelo recogido) en las sesiones de análisis fisicoquímico del módulo 6.

Se precisará disponer de calculadora para algunas de las sesiones presenciales.