

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

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	Segundo
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

<p>Breve descripción de la asignatura</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>Contenidos</p>	<p>Módulo 1. Comunicación con el paciente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas de comunicación con el paciente. 2. Relación Dietista Nutricionista / Paciente. 3. Coaching Nutricional. 4. Aplicación en consulta: Simulación de casos. <p>Módulo 2. Nutrición.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calorimetría indirecta y ecuaciones predictivas. 2. Manejo de tablas de composición de alimentos. 3. Dietética: porciones de alimentos y medidas caseras. <p>Módulo 3. Bromatología.</p> <p>Examen visual de alimentos. Introducción a la legislación alimentaria.</p> <p>Módulo 4. Tecnología alimentaria.</p> <p>Cadena de producción de alimentos y operaciones en la industria alimentaria.</p> <p>Módulo 5. Estadística.</p> <p>Estadística básica y aplicación a las Ciencias de la salud y la Nutrición.</p> <p>Módulo 6. Análisis de alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis fisicoquímico de alimentos. 2. Introducción al análisis sensorial de alimentos.

METODOLOGÍA

Actividades formativas	<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

Sistema evaluativo	<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. (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).</p> <p>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.</p>
---------------------------	--

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Bibliografía básica	<p>1. Farran A, Zamora R, Cervera P. Tablas de composición de alimentos del CESNID. Madrid: McGrawHill; 2004.</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>2. Gil A. Tratado de Nutrición. 4 tomos. Madrid: Acción Médica; 2ª edición. 2010.</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>
Bibliografía complementaria	<p>1. Anzaldúa-Morales A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 1994.</p> <p>2. Aranceta J. Nutrición Comunitaria. En: Aranceta J. Nutrición Comunitaria. 3ª ed. Barcelona: Masson-Elsevier España S.L.; 2013. p. 1-13.</p> <p>3. Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), Normas UNE.</p>

- Análisis sensorial. 2ª Edición. Madrid: AENOR Ediciones; 2010.
4. Badui S. Química de los alimentos. 5ª ed. México: Ed. Pearson; 2013.
 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 Acirbia 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]. [consultado julio 2019]. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
2. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) [Internet] [consultado julio 2019]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>
3. Eur-Lex. El acceso al Derecho de la Unión Europea [Internet] [consultado julio 2019]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>
4. Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado (BOE) [Internet] [consultado julio 2019]. Disponible en: <https://boe.es/>
5. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [Internet]. [consultado julio 2019]. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
6. Organización Mundial de la Salud (OMS) [Internet] [consultado julio 2019]. Disponible en: <http://www.who.int/es/>
7. Colegio Profesional de Dietistas y Nutricionistas de Castilla y León (CODINUCyL) [Internet]. [consultado julio 2019]. Disponible en: <https://www.codinucyl.es/codinucyl/bienvenida/>
8. Academia Española de Nutrición y Dietética [Internet] [consultado julio 2019]. Disponible en: <http://www.academianutricionydietetica.org/>
9. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) [Internet]. [consultado julio 2019]. 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.