

**Guía Docente: Prácticas de Iniciación Profesional. Tercer curso (trimestres 7-9)**

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>	Tercero
<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 Responsable</b>	Silvia Sánchez Díaz	<b>Correo electrónico</b>	silvia.sanchez2467@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">LinkedIn</a>		

<b>Profesor</b>	Gina Lladó Jordan	<b>Correo electrónico</b>	gina.llado@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">LinkedIn</a>		

<b>Profesor</b>	Nuria Antón Fidalgo	<b>Correo electrónico</b>	nuria.anton@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/nuria-ant%C3%B3n-fidalgo-66a840ba/">https://www.linkedin.com/in/nuria-ant%C3%B3n-fidalgo-66a840ba/</a>		

<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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Los 6 ECTS correspondientes a las Prácticas de Iniciación Profesional de tercer curso se traducen en 150 horas totales, de las cuales <b>100 horas serán las que el alumno realizará de manera presencial</b> en el centro o institución designado. Las prácticas se realizarán entre los meses de octubre a mayo y deben cumplirse durante al menos 4-5 días por semana.</li></ul>

## COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p><b>Competencias de la asignatura</b></p>	<p>Universidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.</li> <li>• CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una manera de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos.</li> </ul> <p>Generales y básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</li> <li>• 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.</li> <li>• CG-15: Desarrollar habilidades de liderazgo, relación interpersonal y trabajo en equipo.</li> <li>• CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</li> <li>• CG-17: Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional.</li> <li>• CB-02: Saber 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.</li> <li>• CB-05: Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</li> </ul> <p>Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</li> <li>• CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<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> <li>• Aplica los valores sociales derivados de la ética profesional.</li> </ul>

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

### Breve descripción de la asignatura

La asignatura de PIP 3 se imparte utilizando distintas estrategias, pudiéndose llevar a cabo en centros que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del dietista-nutricionista (centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva).

## METODOLOGÍA

### Proceso de aprendizaje

Las acciones educativas que conllevan las prácticas son:

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 observación: Esta fase engloba: a) Análisis del contexto. b) Planificación de la intervención.

2.2. Fase de intervención: Consiste en su implementación en el centro con la supervisión del tutor externo, que planificará el desarrollo de esta fase y distribuirá las actividades de intervención dirigida y autónoma, para su posterior análisis y reflexión final. Para ello, el estudiante cumplimentará progresivamente unas actividades según las indicaciones ofrecidas por su tutor académico en el aula virtual.

3. Fase final: Evaluación: Tras la finalización de las prácticas, el estudiante debe completar el Portfolio 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 portfolio, entendiéndose 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, 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 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 de prácticas en el centro** (valor 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 (valor 60 %) del contenido del portfolio:**
  - Desarrollo de ejercicios: actividades de preparación de la memoria, como la recopilación de la normativa legal básica que afecta al ámbito de la economía y de la empresa, el análisis de la estructura interna de los centros colaboradores (empresas), análisis de las funciones del docente (incluidas las relacionadas con la acción tutorial y orientadora), etc. Estos ejercicios son coadyuvantes de la implementación posterior del portfolio de prácticas.
  - Memoria final de prácticas (portfolio).

Cada una de las evaluaciones se valorará de 0 a 10 puntos. En la evaluación del tutor de prácticas en el centro, es necesario obtener al menos 5 puntos; por debajo de esta nota, el alumno deberá repetir la estancia en prácticas en un centro colaborador. Si la evaluación del tutor universitario fuese inferior a 5 puntos, el alumno repetirá la/s actividad/es necesaria/s para superar la evaluación.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Bibliografía básica

**Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª Edición. 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.

	<p><b>Salas Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. 3rd ed.: Elsevier; 2014.</b></p> <p>Es uno de los manuales de referencia para la elaboración de dietas en diversas situaciones fisiológicas y/o patologías.</p>
<p><b>Bibliografía complementaria</b></p>	<p><b>Manuales:</b></p> <p>Astiasarán I, Martínez JA y Muñoz M. Claves para una alimentación óptima: qué nos aportan los alimentos y cómo utilizarlos a lo largo de la vida. Madrid: Díaz de Santos; 2007.</p> <p>De Luís DA, Bellido A, García PP, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª Edición. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.</p> <p>Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Madrid: Eunsa-Astrolabio; 2010.</p> <p>Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16ª Edición. Madrid: Pirámide; 2013.</p> <p>Rodríguez Rivera V, Urdampilleta A. Nutrición dietética para la actividad física y el deporte. La Coruña: Netbiblo; 2013.</p> <p>Salas J. Nutrición y Dietética Clínica. 3ª Edición. España: Elsevier-Masson; 2014.</p>
<p><b>Otros recursos</b></p>	<p><b>Enlaces y páginas web de interés:</b></p> <p>Academia Española de Nutrición y Dietética [Internet]. Pamplona: Academia Española de Nutrición y Dietética; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.academianutricionydietetica.org">http://www.academianutricionydietetica.org</a></p> <p>Agencia española seguridad alimentaria y nutrición (AESAN) [Internet]. Madrid: Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</a></p> <p>Food and drug Administration [Internet]. Silver Spring: Food and drug Administration; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.fda.gov/">http://www.fda.gov/</a></p> <p>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 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.fao.org/home/es/">http://www.fao.org/home/es/</a></p> <p>Organización Mundial de la Salud [Internet]. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.who.int/es/">http://www.who.int/es/</a></p> <p>Sociedad Española de Nutrición [Internet]. Madrid: Sociedad Española de Nutrición; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.sennutricion.org/es/inicio">http://www.sennutricion.org/es/inicio</a></p> <p>Sociedad Española de Estudio de la Obesidad [Internet]. Madrid: Sociedad Española de Estudio de la Obesidad; s.f. [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <a href="http://www.seedo.es/">http://www.seedo.es/</a></p> <p><b>Bases de datos y buscadores:</b></p> <p>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</p>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; 2007 [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <http://www.bedca.net/bdpub/index.php>

PubMed [base de datos en Internet]. Bethesda: National Library of Medicine; 1960 [actualizado 2020, citado 4 junio 2020]. Disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed/>

## COMENTARIOS ADICIONALES

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](mailto:practicum@ui1.es)

### **Prácticas Externas del Grado NHyD (Gestión Académica):**

Silvia Sánchez Díaz (coordinación prácticas): [practicass.nutricion@ui1.es](mailto:practicass.nutricion@ui1.es)