

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	<b>Practicum III</b>		
<b>Materia</b>	Practicum		
<b>Módulo</b>	Practicum y Trabajo de Fin de Grado		
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
<b>Plan</b>	Plan 2010	<b>Código</b>	45845
<b>Periodo de impartición</b>	Séptimo y octavo semestres	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatorio
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Créditos ECTS</b>	12		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es coordinadores</b>	Paz Redondo del Río: <a href="mailto:paz.redondo@uva.es">paz.redondo@uva.es</a> Beatriz de Mateo: <a href="mailto:bmateo@uva.es">bmateo@uva.es</a>		
<b>Tutores académicos de prácticas</b>	Beatriz de Mateo Silleras, Paz Redondo del Río, Irma Caro Canales, Sandra de la Cruz Marcos, Laura Carreño Enciso.		
<b>Departamento</b>	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		
<b>Fecha de revisión por el Comité de Título</b>	2 de julio de 2024		

## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

Se hace imprescindible poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación de los futuros titulados en los distintos ámbitos de las empresas alimentarias, la Restauración Colectiva y la Nutrición Comunitaria, así como en unidades clínico-asistenciales geriátricas y centros de atención a discapacitados.

### 1.2 Relación con otras materias

Las del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

### 1.3 Prerrequisitos

Los establecidos en el Grado en Nutrición Humana y Dietética.

## 2. Competencias

### 2.1 Generales

CG.1.1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG.1.2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3. 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.

CG.1.4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con Nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con Nutrición, Alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.3.1. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG.3.2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG.3.3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG.3.4. Conocer la Microbiología, Parasitología y Toxicología de los Alimentos.

- CG.4.1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3. Aplicar los conocimientos científicos de la Fisiología, Fisiopatología, la Nutrición y Alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto en sujetos sanos como enfermos.
- CG.4.4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.5.1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG.5.2. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en Alimentación y Nutrición en distintos ámbitos.
- CG.5.3. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CG.5.4. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y *marketing* de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG.7.3. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG.8.1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

## 2.2 Específicas

---

- CE6.1. Prácticas profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- CE6.Pr1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, principios éticos, responsabilidad legal y el ejercicio de la profesión.

- CE6.Pr2. Desempeñar la práctica profesional con respeto a las personas, creencias, culturas y estilos de vida.
- CE6.Pr3. Conocer los límites y competencias de la práctica dietética y dietoterápica.
- CE6.Pr4. Identificar las situaciones que requieran un abordaje dietético-nutricional
- CE6.Pr5. Valorar la necesidad de integrarse, como dietista-nutricionista, en un equipo interdisciplinar.
- CE6.Pr6. Evaluar, en caso necesario, la necesidad de derivación a otro profesional.
- CE6.Pr7. Comunicar de manera efectiva, en relación con el ámbito de la competencia del dietista-nutricionista.
- CE6.Pr8. Elaborar informes y registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CE6.Pr9. Resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición, Alimentación y Dietética.
- CE6.Pr10. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista,
- CE6.Pr11. Aplicar con capacidad crítica, la información relacionada con la nutrición, la alimentación, estilos de vida y aspectos socio-sanitarios.

### 3. Objetivos

- Adquirir e integrar el conocimiento práctico para el futuro desempeño de la profesión.
- Desarrollar las competencias transversales, en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva).
- Planificar adecuadamente la intervención del dietista-nutricionista en el ámbito de su competencia.
- Desarrollar las habilidades prácticas en intervención dietético-nutricional, en ámbitos clínico-sanitarios, comunitarios y en la empresa.
- Integrarse en equipos multidisciplinares.
- Realizar el trabajo individual, en grupo y de forma cooperativa.
- Implementar la actuación profesional en los entornos donde se desarrolla la práctica.
- Desarrollar recursos personales para la intervención: habilidades sociales y de comunicación, habilidades profesionales, toma de decisiones y auto-regulación del aprendizaje.
- Comunicar correctamente de manera oral y escrita, tanto con individuos o colectivos objeto de la actuación profesional del dietista-nutricionista, como con otros profesionales, medios de comunicación y público en general.
- Evaluar la propia actuación profesional con las técnicas de observación y autoobservación.
- Utilizar los recursos y habilidades personales y profesionales para la intervención en el ámbito propio de la Nutrición Humana y la Dietética.
- Seleccionar y utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación útiles en la práctica y el desempeño de la actividad profesional.
- Supeditar la actuación profesional a la evidencia científica.

#### 4. Contenidos

##### a. Contenidos

Realización de las diferentes tareas asignadas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.

Estancia de prácticas:

- Prácticas en servicios de Salud Pública y Comunitaria.
- Prácticas en empresas de restauración colectiva.
- Prácticas en servicios de alimentación de distintos centros asistenciales.
- Residencias geriátricas y centros asistidos.
- Centros de atención a discapacitados.
- Prácticas en laboratorios de investigación.
- Prácticas en laboratorios de análisis y calidad.
- Prácticas en equipos deportivos.

El alumno realizará las prácticas en el servicio que le sea asignado aleatoriamente.

##### b. Métodos docentes

Actividad introductoria; Presentación.

Realización del itinerario práctico en función de las características del centro.

Tutorías en el aula.

##### c. Plan de trabajo

Anual: 7-8 semanas durante el período lectivo del curso 2024-2025, en horario de mañana (primer cuatrimestre) y mañana o tarde (segundo cuatrimestre).

La rotación de los alumnos dependerá de la coordinación con el resto de los itinerarios prácticos.

##### d. Evaluación

Evaluación continua. Participación en el itinerario práctico.

Evaluación de la Memoria del Prácticum.

##### Memoria del Prácticum

- El alumno debe cumplimentar una memoria de prácticas según el modelo de la Universidad de Valladolid que entregará a su tutor académico y a la coordinadora académica de prácticas. Se deben añadir los anexos que el alumno estime oportunos para que se pueda evaluar el trabajo realizado durante las prácticas.
- El alumno también debe colgar la memoria en la aplicación Sigma.
- Para evaluar la actividad, la memoria se entregará como muy tarde **un mes después de la finalización de la práctica**.

##### e. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
12	7-8 semanas durante el período lectivo del curso 2024-2025, dependiendo del rotatorio específico asignado a cada alumno

## 5. Métodos docentes y principios metodológicos

Actividad introductoria; Presentación.

Realización del itinerario práctico en función de las características del centro.

Tutorías en el aula.

## 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Actividad introductoria: Presentación. Tutorías (T)	20	Trabajo autónomo individual. Elaboración de memoria de prácticas.	60
Prácticas externas	220		
<b>Total presencial</b>	<b>240</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>60</b>

## 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
Participación en las prácticas. Evaluación del tutor empresarial.	Evaluación continua a lo largo del curso
Valoración de la memoria de prácticas. Evaluación del tutor académico.	Es necesaria la entrega de la memoria de prácticas

## 8. Consideraciones finales

No hay.