

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

Asignatura	Practicum III		
Materia	Practicum		
Módulo	Practicum y Trabajo de Fin de Grado		
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Plan	Plan 2010	Código	45845
Periodo de impartición	Séptimo y octavo semestres	Tipo/Carácter	Obligatorio
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Cuarto
Créditos ECTS	12		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es coordinadores	Sandra de la Cruz Marcos (sandra.cruz@uva.es)		
Tutores académicos de prácticas	Beatriz de Mateo Silleras, Paz Redondo del Río, Irma Caro Canales, Sandra de la Cruz Marcos, Laura Carreño Enciso.		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		
Fecha de revisión por el Comité de Título	26 de junio de 2025		

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.

Todos los alumnos, independientemente del itinerario, deberán cursar una formación específica de orientación para el empleo. En esta formación contará con contenidos sobre el “Perfil profesional del Dietista-Nutricionista”, “Actitudes, aprendizaje y competencias clave para el ejercicio profesional” y “Habilidades clave para la empleabilidad”. Además, se deberá asistir a dos jornadas presenciales en las que se trabajarán la elaboración del currículum vitae, cartas de presentación, entrevistas de trabajo y búsqueda activa de empleo en colaboración con la Fundación UVA, Servicio de Orientación.

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 2025-2026, 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 2025-2026, 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). Talleres prácticos.	20	Trabajo autónomo individual. Elaboración de memoria de prácticas.	60
Prácticas externas	220		
Total presencial	240	Total no presencial	60

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.