

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Prácticas tuteladas externas

Curso 2022/23

Grado en Nutrición Humana y Dietética



UCAV
www.ucavila.es

1



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	PRÁCTICAS TUTELADAS EXTERNAS
Carácter:	PRÁCTICAS EXTERNAS
Código:	40207GJ
Curso:	4º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	24
Prerrequisitos:	Para poder realizar prácticas externas será requisito imprescindible tener superado al menos el 50% de los créditos del plan de estudios.
Responsable docente:	Dra. Ángela García Solaesa
Email:	angela.garcia@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	MÓDULO VIII PRÁCTICAS EXTERNAS Y TRABAJO DE FIN DE GRADO
Materia:	PRÁCTICAS TUTELADAS EXTERNAS

En caso de que las circunstancias sanitarias lleven a un nuevo confinamiento, será de aplicación lo dispuesto en el Anexo de esta Guía para el escenario “**Confinamiento**”.

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- ✓ CG1 - 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.
- ✓ CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- ✓ CG3 - 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. CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- ✓ CG5 - 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.
- ✓ CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- ✓ CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- ✓ CG8 - 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.
- ✓ CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- ✓ CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- ✓ CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- ✓ CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- ✓ CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- ✓ CG14 - 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 sanos como enfermos.
- ✓ CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- ✓ CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- ✓ CG17 - 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.
- ✓ CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- ✓ CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- ✓ CG20 - 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.
- ✓ CG21 - 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- nutricional de la población.
- ✓ CG22 - 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.
- ✓ CG23 - 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.

- ✓ CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- ✓ CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- ✓ CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- ✓ CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- ✓ CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- ✓ CG29 - 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.
- ✓ CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- ✓ CB2 - Que los estudiantes sepan 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. CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- ✓ CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- ✓ CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CE54 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, 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.

2.3. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- ✓ CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- ✓ CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- ✓ CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- ✓ CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- ✓ CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- ✓ CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
- ✓ CT8 - Capacidad de liderazgo.
- ✓ CT9 - Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- ✓ CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- ✓ CT11 - Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- ✓ CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- ✓ CT13 - Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.
- ✓ CT14 - Desarrollar habilidades básicas de manejo de los diferentes sistemas informáticos (hardware, redes, software), del sistema operativo y de manejo de herramientas electrónicas de expresión escrita (procesadores de texto), así como de hojas de cálculo y consulta de bases de datos, según las necesidades.
- ✓ CT15 - Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno será capaz de planificar y ejecutar el diagnóstico y tratamiento dietético apropiado.
- ✓ El alumno será capaz de integrarse en el equipo de salud como dietista-nutricionista para la planificación, ejecución y evaluación del tratamiento dietético.
- ✓ El alumno tendrá la habilidad para aplicar los métodos y procedimientos necesarios aprendidos e identificar los problemas de salud y establecer el diagnóstico y tratamiento dietético.

3.1. PROGRAMA

Dado el carácter eminentemente práctico de esta asignatura, la asimilación de los contenidos se produce en la práctica. Mediante la realización de las *Prácticas tuteladas externas* se facilita al estudiante el desarrollo y aprendizaje de las distintas áreas de aplicación en el ámbito de la nutrición humana y dietética. Estos ámbitos donde el dietista-nutricionista puede desarrollar su labor abarcan el plano clínico, comunitario o de salud pública, en restauración colectiva, en la industria y en investigación. De este modo, se complementa la formación teórica recibida, preparándole para desarrollar tareas propias del mundo laboral. A través de esta asignatura se realizan prácticas externas relacionadas con la profesión y que se desarrollarán en Centros con los que la UCAV mantenga Convenios de Colaboración. Se seguirá la siguiente programación:

- **Bloque I: Introducción**

El alumno recibirá toda la información necesaria sobre las prácticas externas: documentación e instrucciones, centros de prácticas, tutores, etc.

- **Bloque II: Observación**

El alumno recibirá una serie de clases magistrales que le permitirán analizar el contexto y planificar su estancia en los centros

- **Bloque III: Desarrollo de las prácticas en centros**

El alumno desarrollará las prácticas en el centro asignado con la supervisión del tutor de centro y el tutor académico. El tutor de centro planificará y distribuirá las actividades del alumno, para su posterior análisis.

Durante el curso además se impartirán una serie de estudios de casos prácticos.

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

BIBLIOGRAFÍA

Dada la naturaleza especial de esta asignatura, cada tutor/a informará a su alumnado de la bibliografía relevante dependiendo del contexto donde realice las prácticas.

4

Indicaciones metodológicas

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

Relación de actividades:

- **Prácticas Externas (450 horas):** Se desarrollan en el horario que se acuerde con el centro.
- **Importante:**
 1. La asistencia a las prácticas es de carácter obligatorio.
 2. El límite permitido de faltas tanto justificadas como no justificadas no superará el cómputo de 2 días. Un porcentaje de faltas superior a esos días implica el suspenso del periodo de prácticas completo.
 3. Se penalizará un 0,25 por falta no justificada sobre la nota final de la asignatura.
 4. Se establece como falta justificada:

- a. Enfermedad con asistencia en urgencias y/o ingreso hospitalario.
 - b. Citación en el juzgado.
 - c. Fallecimiento de un familiar primera y segunda línea de consanguineidad.
- Trabajo **Memoria de Prácticas**: al finalizar el periodo de Prácticas con suficiente antelación se realizará este trabajo (personal), cuyo plazo de entrega máximo será comunicado a los alumnos con suficiente tiempo de antelación se realizará a través de la plataforma. La no presentación de la Memoria en fecha establecida conlleva la imposibilidad de obtener calificación en la asignatura, por lo tanto, a no aprobar las Prácticas Tuteladas.

La memoria se entregará al **responsable docente por vía electrónica (plataforma)** en formato **WORD**.

Indicaciones de Contenido: La Memoria de Prácticas debe versar sobre las actividades desarrolladas en los distintos centros donde realice las mismas.

Debe incluir: los datos personales del estudiante; centros y servicios donde ha realizado las prácticas y lugar de ubicación; descripción concreta y detallada de las tareas; trabajos desarrollados y departamentos de la entidad a los que ha estado asignado; valoración de las tareas desarrolladas con los conocimientos y competencias adquiridos en relación con los estudios universitarios; relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución; identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas; y evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.

Indicaciones metodológicas: Debe constar de los siguientes apartados: Introducción, Memoria de actividades, Conclusiones y Bibliografía. Extensión mínima 10 páginas; máxima 15 páginas.

- **Tutorías académicas:** Durante un intervalo de 2 a 4 horas semanales (dependiendo del número de alumnos), fijadas previa y debidamente comunicada a los estudiantes, éstos tendrán la posibilidad de contactar con el responsable docente con el fin de plantear dudas, trabajos, etc., todo lo cual

facilita y redunda en una mejor comprensión de la asignatura por parte del alumno. Para una mejor comunicación, todos los alumnos deberán utilizar de forma activa BLACKBOARD.

- **Estudio autónomo del alumno** (120 horas).
- **Estudio de casos** (17 horas). Se presentarán diversos casos tanto en el ámbito clínico, diseño de alimentos funcionales y de investigación en nutrición.
- **Clase magistral** (5 horas). Estas clases magistrales versaran sobre las prácticas externas.
- **Estancias clínicas en centros asistenciales** (450 horas).

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del informe del tutor de la entidad colaboradora 60% y la memoria final de cada curso de prácticas 40%.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Informe del tutor de la entidad colaboradora	60%
Memoria final de cada curso de prácticas	40%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	1	0,7 5	0,5 5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Referencias (normativa APA)	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Coordinador y tutor de prácticas:** son los responsables de la evaluación continuada del alumno, tutorizando y haciendo un seguimiento durante todo el periodo de prácticas.
- **Tutor académico universitario (*responsable docente*):** encargado último de resolver todas las dudas específicas, informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para llevar a término la asignatura y coordinar su evaluación final.
- El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Herramientas de acción tutorial: correo electrónico, plataforma Blackboard y atención telefónica.



El horario será el establecido por el centro en el que se realizan las prácticas.

El horario de los estudios de casos (17 horas) y las clases magistrales (5 horas) serán comunicados a través de la plataforma Blackboard.

ANEXO

Escenario CONFINAMIENTO

1

Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente a seguir en esta asignatura, para el escenario “Confinamiento” se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas:

Si no fuera posible realizar las prácticas en centros, estas se suspenderán y se seguirán las indicaciones establecidas por las Autoridades competentes.

2

Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

El sistema de evaluación se adaptará en función de lo realizado en el apartado 1 de este anexo.