



Universidad
de Alcalá



cunimad
Centro de Educación Superior

GUÍA DOCENTE

Prácticas I

Grado en Nutrición Humana y Dietética
Centro de Educación superior CUNIMAD
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2023/24

3^{er} Curso - 2^o Cuatrimestre

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	Prácticas I
Código:	571028
Titulación en la que se imparte	Grado Nutrición Humana y Dietética
Departamento y Área de Conocimiento:	Centro de Educación Superior CUNIMAD
Carácter:	Obligatoria
Créditos ECTS:	9 ECTS
Curso y cuatrimestre:	3^{er}, 2^o cuatrimestre
Profesorado:	Dña. Carmen González Vázquez
Horario de Tutoría:	Se establecerá el primer día de clase
Idioma en el que se imparte:	Español

1. PRESENTACIÓN

Las prácticas externas en empresa ocupan un importante papel en la formación de los/as estudiantes universitarios, ya que constituyen una magnífica ocasión para, entre otras posibilidades formativas, la adquisición y ejercicio de las competencias asociadas a la titulación.

Asimismo, la finalidad de las mismas es que el/la estudiante conozca la realidad institucional, empresarial y laboral de su entorno en el ámbito de su profesión, y al mismo tiempo obtenga una valiosa experiencia profesional.

En esta guía, se abordan las diferentes cuestiones que se articulan en torno a la asignatura de Prácticas Externas, ofertada por CUNIMAD, recogiendo las actividades que se han de realizar durante este periodo.

Por otra parte, el desarrollo de las prácticas será tutelado/a además de por un tutor/a en el centro de prácticas, también por un profesor/a de la Universidad.

Se establecerá, por tanto, una colaboración estrecha entre estudiante y tutor/a asignado, la coordinación académica y la entidad o institución que las albergará, externa a CUNIMAD. La extensión y duración de cada actividad será proporcional al número de créditos (ECTS) establecidos y la intensidad y dificultad de la misma es coherente con la programación curricular.

Las prácticas se desarrollarán en el marco de un convenio específico de colaboración firmado entre la institución y la Universidad de Alcalá, siguiendo las especificaciones marcadas en el Real Decreto vigente, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los/as estudiantes universitarios.

2. COMPETENCIAS

Competencias generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del/la Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
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.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
5. 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 la nutrición y hábitos de vida.
6. 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.

Competencias específicas:

1. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
2. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los/las profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
3. Realizar prácticas pre-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.

3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<p>En este módulo el/la estudiante aplicará los conocimientos, habilidades y actitudes que ha ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje y que serán, tal y cómo se reflejan en la Orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo: “realizar Prácticas pre-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”.</p> <p>El Practicum se llevará a cabo en servicios o centros públicos y privados que han sido seleccionados tanto por su relevancia como por la calidad profesional de los/las profesionales que tutorizarán dichas prácticas. Para la realización de estas prácticas, se han establecido los convenios oportunos con los organismos y centros responsables.</p>	158h
<p>TOTAL horas en el centro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 158 horas

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.-ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Realización de Prácticas Externas</td> <td style="text-align: right;">158</td> </tr> <tr> <td>Realización sesiones presenciales</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: right;">161 h</td> </tr> </table>	Realización de Prácticas Externas	158	Realización sesiones presenciales	3	Total	161 h
Realización de Prácticas Externas	158						
Realización sesiones presenciales	3						
Total	161 h						
Número de horas del trabajo propio del estudiante:	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Redacción de la Memoria de Prácticas</td> <td style="text-align: right;">42</td> </tr> <tr> <td>Tutorías (prácticas)</td> <td style="text-align: right;">22</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: right;">64 h</td> </tr> </table>	Redacción de la Memoria de Prácticas	42	Tutorías (prácticas)	22	Total	64 h
Redacción de la Memoria de Prácticas	42						
Tutorías (prácticas)	22						
Total	64 h						
Total horas	225 h						

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

En las actividades presenciales

- Realización de prácticas externas: es un proceso de adquisición de competencias transversales, basado en la plasmación del contenido de las asignaturas en un contexto de trabajo concreto, circunscrito a situaciones reales, en entornos profesionales de su futuro sector de actividad. En el transcurso de estas prácticas se espera que el/la estudiante se enfrente a la complejidad de la profesión y sea capaz de buscar alternativas *ad hoc* ante la aparición de problemas y sobre la base del conocimiento adquirido. Los centros donde el/la alumno/a realiza las prácticas van desde empresas privadas hasta organismos públicos y del Tercer Sector. El/la alumno/a tendrá a su disposición un tutor/a en el centro colaborador que le guiará en el desarrollo de las prácticas, además del profesor/a académico de CUNIMAD. A lo largo de las mismas, el/a alumno/a recibe una evaluación continua tanto por el tutor asignado por la institución colaboradora, como por el/la profesor/a de la asignatura.
- Tutorías (prácticas): el/la alumno/a puede resolver las dudas que puedan surgirle dirigiéndose, según la naturaleza de la consulta, a su tutor/a en el centro colaborador o al/la profesor/a de la asignatura de prácticas. Cada alumno/a cuenta con la orientación y supervisión de estas dos figuras para que este periodo de formación contribuya eficazmente a la adquisición de los resultados de aprendizaje y competencias previstos. Por una parte, el/la alumno/a puede resolver las cuestiones que puedan ir surgiendo en el desarrollo de las prácticas sobre el terreno dirigiéndose a su tutor en el centro colaborador, recibiendo ayuda personalizada de forma presencial en el centro asignado.
Además, el/la alumno/a puede acudir a su profesor/a de prácticas a través del Aula Virtual, e igualmente, resolver las dudas o incidencias que puedan ir surgiendo.

En las actividades no presenciales

Redacción de la Memoria de Prácticas: el/la alumno/a elabora una memoria en la que recoge los elementos más significativos del desarrollo y evolución de las prácticas en el centro. El/la alumno/a refleja su experiencia de forma coherente y rigurosa en este documento, con la ayuda de la guía docente de la asignatura, así como las orientaciones de su profesor/a de prácticas y de su tutor/a de la institución colaboradora.

Utilización de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria.

Convocatoria Ordinaria

Para superar la asignatura de prácticas con éxito se tendrá que entregar las actividades propias de la evaluación continua, que permitirán dejar constancia de sus progresos en el centro de prácticas.

Los responsables de las entidades y organismos colaboradores emitirán también un informe de seguimiento de cada uno de los/las alumnos/as, en donde se muestre su aprovechamiento de la actividad y una valoración de la misma.

El/la tutor/a académico, evaluará las prácticas realizadas cumplimentando el correspondiente Informe de Valoración Final, que se basará en el desarrollo de las actividades y la adquisición de las competencias previstas en el proyecto formativo, el informe final del/la tutor/a de la entidad colaboradora y la memoria final de las prácticas entregada por el/a estudiante.

La calificación se compone de dos partes principales:

- El informe del tutor/a del centro de prácticas que supondrá el 50% de la calificación final y es obligatorio aprobarlo.
- La memoria de prácticas que supondrá el 50% de la calificación final y es obligatorio aprobarla.

La calificación se otorgará conforme a la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que se añadirá su correspondiente calificación cualitativa:

0 - 4,9: Suspenso (SS).
5,0 - 6,9: Aprobado (AP).
7,0 - 8,9: Notable (NT).
9,0 - 10: Sobresaliente (SB).

Convocatoria extraordinaria

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, tendrá que realizar de nuevo la memoria de prácticas para ser evaluada.

6. BIBLIOGRAFÍA

A especificar según la memoria.

7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.