

Guía docente de la asignatura

Prácticas Tuteladas

Fecha última actualización: 28/06/2021
Fecha de aprobación:
Estadística e Investigación Operativa: 28/06/2021

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias
--------------	---	-------------	----------

Módulo	Prácticum y Trabajo Fin de Grado	Materia	Prácticas Externas Obligatorias
---------------	----------------------------------	----------------	---------------------------------

Curso	5 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	18	Tipo	Obligatoria
--------------	----------------	-----------------	----------------	-----------------	----	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Podrán realizar las Prácticas Tuteladas, aquellos estudiantes que reúnan los siguientes requisitos:

- Haber presentado la solicitud para la realización de las prácticas.
- Estar matriculado en la asignatura Practicas Tuteladas.
- En el momento de la elección de centro receptor, el estudiante ha de tener superados al menos el 75% de los créditos ECTS del Grado en Nutrición Humana y Dietética, es decir, 180 créditos

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias, de restauración colectiva y centros de investigación).
- Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías del científico y tecnólogo de los alimentos, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
 - CG03 - 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
 - CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
 - CG05 - 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
 - CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
 - CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
 - CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
 - 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
 - CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
 - 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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE07 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición
- CE53 - Prácticas preprofesionales, 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
- CT03 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento



RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de estas prácticas el estudiante debe ser capaz de:

- Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos.
- Integración por el estudiante de los conocimientos de Nutrición Humana Dietética adquiridos de forma transversal en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración o Salud Pública y tanto en centros sanitarios o socio-sanitarios, ya sea de titularidad pública o privada.

COMPETENCIAS BÁSICAS

- **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.
- **B5**: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- **CG2**: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- **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.
- **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.
- **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.
- **CG26:** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- **CE53:** 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.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Dadas las características de esta asignatura, no existe un temario teórico específico a desarrollar. Por este motivo, los estudiantes, durante el desarrollo de las mismas, deberán de asistir a cuantas acciones formativas, jornadas, cursos o seminarios que se propongan tanto por parte de la Facultad como por parte del coordinador académico o por el Tutor clínico en el centro receptor con objeto de completar diversos aspectos que se consideren importantes. Los estudiantes podrán de elaborar una memoria para cada una de estas actividades, lo cual se podrá tener en cuenta para la calificación final.

PRÁCTICO

TEMARIO PRÁCTICO: Seminarios/Talleres

- Jornadas de salidas profesionales. La asistencia a las mismas se podría tener en cuenta para la valoración final de la asignatura.
- Sesiones clínicas organizadas en el centro receptor.
- Asistencia a sesiones en congresos o seminarios que se estimen de interés para completar la formación teórico-práctica de los estudiantes



- Preparación de talleres a propuesta del tutor clínico o tutor profesional.
- Elaboración de material de apoyo en sesiones de educación nutricional.

INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- ANIA, J.M. Guía para el diseño y mejora de proyectos pedagógicos de educación y promoción de la salud. MEC. 2007.
- Arenas Márquez, H.: Nutrición enteral y parenteral. McGraw-Hill, México DF.2007.
- BELITZ. Química de los Alimentos. 3ª Edición. Ed. Acribia. 2002.
- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2006.
- CABEZUELO, G. Y FRONTERA, P. Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes. Madrid: Síntesis. 2007.
- CERVERA,. Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. Interamericana McGraw-Hill. 2004
- Documento de Verificación del título en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Granada. ANECA. <http://farmacia.ugr.es/BBM2/Grado%20de%20NHD/Verifica-Nutricion Humana y Dietetica.pdf>.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Editorial Médica Panamericana. 2017
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO III. Composición y Calidad Nutritiva. Editorial Médica Panamericana. 2017. GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO IV. Nutrición Humana en el Estado de Salud. Editorial Médica Panamericana. 2017
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO V. Nutrición Clínica. Editorial Médica Panamericana. 2017.
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed.Elsevier Masson. Barcelona 2009.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P. Fundamentos teórico-prácticos



de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid. 2011.

- MOLLM, MOLL N. Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV, 2006.
- ORDÓÑEZ JA, CAMBERO MI, FERNÁNDEZ L y cols. Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis, 1998.
- PASCUAL ANDERSONMR. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed. Díaz de Santos, 2005.
- POLLEDO JF. Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Madrid. Ed. AMV, 2006.
- Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. :Nutrición Clínica. Nutrición Enteral. 3ª ed. Ed McGraw-Hill Interamericana. Madrid. 1998.
- Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. Nutrición Clínica. Nutrición Parenteral. 3ª ed. Ed. McGraw-Hill Interamericana. Madrid 2002.
- Tojo, R. Tratado de Nutrición Pediátrica. Ed. Doyma S.L. Barcelona. 2001

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Journal of parenteral and enteral nutrition
- Clinical Nutrition
- Nutrition
- Nutrition and clinical practice
- Nutrición Hospitalaria
- Journal of Nutrition
- Nutrition reviews
- Nutrition & metabolism

ENLACES RECOMENDADOS

- http://europa.eu.int/index_es.htm. Página Oficial de la Unión Europea (en español) donde se puede encontrar desde datos estadísticos a campañas alimentarias y de seguridad. Así como el servidor de legislación (Eurolex).
- <http://mapya.es/>. Página Oficial del Mº de Agricultura pesca y Alimentación. Gran cantidad de información incluida toda la normativa, características, etc. de los productos con Denominación de calidad.
- <http://www.nutricioncomunitaria.org/>. (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)



- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.efsa.europa.eu> (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
- www.aecosan.msssi.gob.es/ Agencia Española de Consumo, seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com>(Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://www.seguridadalimentaria.org>
- <http://www.fao.org>. Pagina Oficial de la FAO con bastante información en español. Incluye amplios informes y monografías del Codees Alimentario Mundis
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición
- <https://senpe.com/> Sociedad Española De Nutrición Clínica Y Metabolismo
- <https://www.academianutricionydietetica.org> Academia Española de Nutrición y Dietética

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD04 Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD05 Prácticas de campo.
- MD09 Realización de trabajos individuales.
- MD11 Tutorías.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje se llevarán a cabo distintas acciones formativas que permitirán al estudiantado adquirir las competencias programadas. No obstante se intentará, en la medida de lo posible, ajustarse a las especificaciones realizadas en el Plan Formativo establecido con el centro receptor en el momento de la firma del convenio correspondiente.

En la calificación del estudiante se tendrá en cuenta, por una parte, la valoración del Tutor Clínico o Profesional Tutor hace del estudiante durante su estancia formativa en el centro y seguimiento realizado, y por otra, la que el Profesor Asociado lleva a cabo sobre la Memoria de PT y de cualquier trabajo o actividad complementaria que haya realizado el estudiante durante el desarrollo de las mismas.

- Evaluación por parte del Profesional tutor El Profesional tutor realizará una valoración global



del estudiante que reflejará en un informe escrito (Impreso recogido en la Normativa de Prácticas Tuteladas) que hará llegar al Profesor asociado, considerando una serie de actitudes y habilidades a las que asignará una puntuación de 0 a 10 puntos. Se considerará una evaluación positiva por parte del Profesional tutor, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las PT por parte del estudiante y la no superación de la materia. La valoración global del Profesional tutor será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en cada una de las actitudes y habilidades y su peso dentro de la calificación final será del 30%.

- Evaluación por parte del Profesor asociado o del coordinador académico Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del Profesional tutor, el Profesor Asociado valorará por un lado el contenido de la Memoria de Prácticas Tuteladas elaborada por la/el estudiante durante el periodo formativo (ya sea presencial o virtual); por otro, los cursos realizados por el estudiante como formación complementaria durante el periodo de prácticas; y por otro, la participación en las Jornadas de salidas Profesionales organizadas por la Facultad de Farmacia. En base a esto, el Profesor Asociado emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, y su peso dentro de la calificación supondrá un 70%.

- Calificación final Habiendo obtenido la/el estudiante una valoración global positiva por parte del Profesional tutor, el Profesor asociado o el coordinador académico emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta dicha valoración, el contenido y la defensa, si procede y lo estima necesario, de la Memoria de PT. También podrían tenerse en cuenta las actividades complementarias que el estudiante haya podido realizar, como por ejemplo podrían ser las Jornadas de Salidas Profesionales organizadas desde el decanato de la Facultad. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de PT ha de ser repetida. El Profesor asociado o el coordinador académico, podrá establecer cualquier otro método complementario de evaluación cuando lo considere necesario. Esta calificación será la que aparezca en el expediente académico personal del estudiante.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Se seguirá el mismo criterio que el detallado en la convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Dadas las características de esta asignatura, no procede aceptar una evaluación única final. No obstante y atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada, se realizará también una evaluación única final por motivos debidamente justificados y previa solicitud al coordinador de la asignatura, en los plazos establecidos en dicha normativa.

Valoración:

- Valoración del profesional Tutor (30%)
- Memoria de Prácticas (30%).
- Prueba escrita de cuestiones relacionadas con las competencias adquiridas durante el desarrollo de la asignatura (40%).





INFORMACIÓN ADICIONAL

El incumplimiento en el horario asignado por el centro receptor, la ausencia injustificada en el mismo y la no asistencia a las Jornadas de Salidas Profesionales, llevará asociado el no superar las Prácticas Tuteladas.

