

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Practicum I
Titulación	Grado en Nutrición y Dietética Humana
Escuela/ Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Semipresencial
Semestre	Semestre 4
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	María Luján Soler Santoro

2. PRESENTACIÓN

El objetivo de esta asignatura es que el estudiante sea capaz de integrar los conocimientos y competencias del Dietista-Nutricionista en uno de los ámbitos profesionales de la disciplina. De esta forma, el alumno podrá incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Las prácticas de segundo curso están en consonancia con las asignaturas realizadas hasta al momento. Al tener conocimientos de bromatología, nutrición básica I, así como tecnología alimentaria y culinaria, además de aspectos sobre seguridad y calidad de las empresas alimentarias, los alumnos realizarán las prácticas en establecimientos de restauración colectiva e industrias alimentarias.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB)

- 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.

Competencias generales (CG)

- 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.
- CG7 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.
- 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.
- 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.

- CG23 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo con las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG28 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Competencias transversales (CT)

- CT1. Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT2 Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT3** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT4.** Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **CT5.** Iniciativa: capacidad para acometer con resolución acciones dificultosas o azarosas.
- CT6 Solución de problemas: capacidad para encontrar solución a una cuestión confusa o a una situación complicada sin solución predefinida, que dificulte la consecución de un fin.
- CT7 Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas.
- CT8 Planificación y organización: capacidad para establecer unos objetivos y elegir los medios para alcanzar dichos objetivos usando el tiempo y los recursos de una forma efectiva.
- CT9 Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.
- CT10 Aprendizaje autónomo: capacidad que permite a la persona ser autoría de su propio desarrollo, eligiendo los caminos, las estrategias, las herramientas y los momentos que considere más efectivos para aprender y poner en práctica de manera independiente lo que ha aprendido.

Competencias específicas (CE)

- CE156 Saber planificar la dieta de diferentes colectivos: local de restauración, hospital, colegios, residencias de ancianos.
- CE157 Conocer el funcionamiento y su gestión de un servicio de nutrición, incluyendo el personal adscrito al mismo.
- CE159 Aplicar e integrar los conocimientos y habilidades adquiridas en el grado de Nutrición humana y dietética.
- CE160 Elaborar y defender argumentos y resolver problemas dentro del ámbito profesional de la industria de la alimentación.

- CE161 Aplicar e integrar conocimientos y habilidades adquiridas en el grado.

Resultados de aprendizaje (RA):

- RA1: Elaborar informes relativos al diseño, organización y gestión de los servicios de alimentación, y la implantación de sistemas de calidad alimentaria.
- RA2: Valorar nutricional y técnicamente la elaboración de menús en restauración colectiva y/o analizar el proceso de desarrollo de productos alimenticios en la industria alimentaria.
- RA3: Identificar los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos, y distinguir entre los distintos procesos tecnológicos y técnicas culinarias aplicadas a los mismos.
- RA4: Describir el sistema de calidad de la industria alimentaria o de la empresa de restauración
- RA5: Utilizar fuentes de información científica necesarias para la práctica profesional en el campo de la restauración colectiva y la industria alimentaria.
- RA6: Mostrar un comportamiento ético y responsabilidad profesional en todas las actividades durante la práctica diaria en relación con el equipo profesional y usuarios del servicio.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CB5, CG4, CG5, CG7, CG23, CG28, CE157, CE159, CE160, CE161, CT1, CT2, CT3, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA1: Elaborar informes relativos al diseño, organización y gestión de los servicios de alimentación, y la implantación de sistemas de calidad alimentaria.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG5, CG7, CG23, CG28, CE156, CE159, CE160, CE161, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT8, CT9, CT10	RA2: Valorar nutricional y técnicamente la elaboración de menús en restauración colectiva, así como asesorar en el desarrollo de productos alimenticios en la industria alimentaria. Valorar nutricional y técnicamente la elaboración de menús en restauración colectiva y/o analizar el proceso de desarrollo de productos alimenticios en la industria alimentaria.
CB5, CG3, CG7, CG23, CG26, CG28, CE159, CE161, CT2, CT4, CT9, CT10	RA3: Identificar los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos, y distinguir entre los distintos procesos tecnológicos y técnicas culinarias aplicadas a los mismos.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG4, CG5, CG7, CG28, CE159, CE160, CE161, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA4: Describir el sistema de calidad de la industria alimentaria o de la empresa de restauración

CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG3, CE159, CE161, CT1, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA5: Utilizar fuentes de información científica necesarias para la práctica profesional en el campo de la restauración colectiva y la industria alimentaria.
CB4, CG1, CG2, CG4, CG5, CG17, CG21, CE158, CE159, CE161, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT9, CT10	RA6: Mostrar un comportamiento ético y responsabilidad profesional en todas las actividades durante la práctica diaria en relación con el equipo profesional y usuarios del servicio.

4. CONTENIDOS

Todo lo vinculado a los aspectos nutricionales de los menús y productos elaborados, como así también la calidad y seguridad alimentaria.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Entorno profesional

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Actividad formativa	Número de horas
Trabajo autónomo	30
Elaboración de informes	40
Prácticas externas tutorizadas	72
Tutorías	8
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Informe del tutor de prácticas externas	50%
Actividad 2. Memoria del estudiante de prácticas	50%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla del apartado 7), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: asistencia a prácticas y memoria del estudiante de prácticas.
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: informe del tutor de prácticas y memoria del estudiante de prácticas.

En esta asignatura, la asistencia a los centros de prácticas y/o actividades formativas programadas en la universidad u otros centros relacionados se considera obligatoria.

- Toda ausencia debe ser comunicada previamente (tanto al centro donde se realizan las prácticas como al tutor de la universidad). Las faltas de asistencia sin comunicar constituyen una muestra de falta de responsabilidad que puede ser motivo de suspenso.
- Se coordinará con el centro (notificando al tutor de la universidad) el plan elegido para realizar las 72 h.
- Aunque esté justificada, la ausencia prolongada puede suponer la imposibilidad para que el estudiante alcance los objetivos de aprendizaje esperados, lo que conllevaría un resultado de evaluación de suspenso o no presentado, según el caso.
- Las ausencias no justificadas suponen no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria.
- Aunque las ausencias estén justificadas y la recuperación implique alargar período de prácticas, este puede NO estar garantizado si supera los días establecidos de cierre de actas de la universidad.

INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:

Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una *paráfrasis*, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes.

Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.**

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

Una convocatoria extraordinaria de prácticas en diferente tiempo al establecido en el calendario académico no está garantizada y tiene que ser aprobada por la Facultad. Puede ocurrir que se pierda esta convocatoria extraordinaria.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Informe del tutor de prácticas externas	Antes del cierre de las actas
Actividad 2. Memoria del estudiante de prácticas	En el calendario en el campus se indicará la fecha

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

10. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.