



Grado en Nutrición Humana y Dietética 29224 - Prácticum

Guía docente para el curso 2012 - 2013

Curso: 4, Semestre: 0, Créditos: 24.0

Información básica

Profesores

No están disponibles estos datos.

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Es requisito indispensable haber superado al menos 50% de los ECTS correspondientes a las materias del Grado. Se recomienda que los ECTS superados incluyan aquellas materias cuyos conocimientos se consideren imprescindibles para el mejor aprovechamiento de las prácticas a realizar según sea su ámbito.

Como se trata de una asignatura que pretende que el alumno entre en contacto con el mundo profesional y laboral, acompañado y guiado por profesionales del entorno laboral y de la universidad, es recomendable que el Practicum sea realizado en centros que dispongan de los recursos humanos adecuados en formación y experiencia para la tutorización del alumno. El tutor/tutora del alumno en el centro o empresa deberá tener experiencia en cualquiera de los ámbitos profesionales relacionados con esta titulación.

Además, se recomienda que el alumno mantenga contacto continuo con el tutor académico en la facultad, para comunicarle incidencias, para consulta de dudas y para llevar a cabo todo el proceso de seguimiento documental.

Actividades y fechas clave de la asignatura

El periodo de prácticas externas tuteladas se desarrollará desde el mes de octubre hasta mayo/junio. El cronograma de desarrollo de la asignatura se expondrá en el apartado de **actividades**.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:**
1. Resuelve problemas prácticos relacionados con la Nutrición y alimentación en el ámbito concreto de sus prácticas.
 2. Elabora informes y cumplimenta registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista en el ámbito de las prácticas realizadas.

3. Realiza 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.
4. Conoce, valora críticamente y sabe utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
5. Es capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
6. Reconoce 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.
7. Desarrolla la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
8. Conoce los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
9. Adquiere y desarrolla 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).

Introducción

Breve presentación de la asignatura

Como parte de la formación de un Grado del área de Ciencias de la Salud que debe facilitar un nivel de autonomía profesional importante, la realización de un Practicum es determinante en la adquisición de conocimientos, habilidades, y competencias mediante el aprendizaje basado en la práctica.

En este caso, esta formación se adquiere en la asignatura Prácticas externas que forma parte del módulo *Prácticum y Trabajo fin de Grado*. Tiene una carga docente de 24 ECTS (correspondiente a 480 horas presenciales) y se cursa durante el séptimo y octavo semestre del Grado.

Esta asignatura pretende que el alumno entre en contacto con el mundo profesional y laboral, acompañado y guiado por profesionales del entorno laboral y de la universidad. Las prácticas se realizarán en diversos ámbitos: sanitario, empresarial, restauración y de salud pública entre otros y se desarrollarán durante varios meses (según la organización temporal de cada práctica) para incorporar los valores profesionales y competencias relacionadas con la nutrición humana y dietética.

El alumno podrá realizar el Practicum en entidades colaboradoras, tales como empresas relacionadas con la alimentación, nutrición y dietética, instituciones y entidades públicas y privadas en el ámbito sanitario nacional e internacional. Tras esta estancia, el alumno deberá elaborar un informe final del trabajo realizado que será evaluado por el profesor tutor. Esta calificación **junto al seguimiento continuado en tutorías** y la información obtenida del cuestionario de valoración del tutor en la empresa/institución definirán la nota final del alumno en la asignatura Practicum.

Estas prácticas también pueden promover la movilidad de los estudiantes dentro del espacio europeo, siempre que las prácticas en el centro receptor se ajusten a los criterios establecidos para el *practicum* de esta universidad.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

1. Adquirir el conocimiento de, al menos, uno de los diversos campos de trabajo en los que se requiere la actuación profesional de un Graduado en Nutrición humana y dietética

2. Actuar en al menos uno de los ámbitos profesionales del especialista en Nutrición humana y dietética.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura de Prácticas externas se sitúa en el último curso de los estudios del Grado de manera que la experiencia directa de contacto con el mundo profesional y la ejecución de las tareas de un dietista-nutricionista se producen después de la superación de prácticamente la totalidad de la formación básica, obligatoria y específica del grado, durante la que el alumno ya ha integrado los conocimientos teóricos y metodológicos fundamentales de la disciplina.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1:

1. Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación.
2. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
3. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
4. 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.
5. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
7. 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.
8. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
9. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
10. Adquirir y desarrollar 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).

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

Esta asignatura es de gran relevancia porque permite valorar, además del grado de adquisición por parte del alumnado de competencias asociadas al título, el grado de desarrollo de habilidades técnicas para resolver cuestiones relacionadas con los diferentes perfiles profesionales del graduado en dietética y nutrición.

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

- Prácticas profesionales en centros concertados, donde el estudiante toma contacto con la realidad profesional de los ámbitos propios del Dietista-Nutricionista, bajo la guía y supervisión de un responsable de su estancia en prácticas en el centro. Estas prácticas se podrán realizar en uno o más ámbitos de actuación del dietista-nutricionista que pueden incluir centros hospitalarios, centros clínicos extrahospitalarios, de atención primaria y comunitaria, centros sociosanitarios y de atención al paciente, empresas alimentarias y de restauración colectiva, centros deportivos y otros ámbitos. Estas prácticas se distribuyen entre horas de trabajo presencial en el centro de prácticas y horas de trabajo autónomo para la elaboración de los informes de prácticas que el alumno debe presentar.

- Tutorías individualizadas con el tutor de prácticas de la Universidad, para revisar y conducir el trabajo que realiza el estudiante, así como el material y los informes que el estudiante elabora.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

La evaluación se realiza de forma continuada con la siguiente ponderación:

- **Evaluación de la actividad desarrollada (70% nota final)**:. Esta evaluación la realizará el Tutor de la Universidad a partir de:

- las **tutorías personalizadas** en las que el tutor de la Facultad realiza un seguimiento continuado sobre las actividades desarrolladas, actitudes y competencias adquiridas por el alumno, así como el alcance de los resultados de aprendizaje. Este seguimiento quedará reflejado en el cuestionario de seguimiento y evaluación del alumno y supondrá **el 35% de la nota final**.

- El **informe de evaluación** que el tutor de la institución remite al tutor de la Facultad en el que se evalúa el grado de aprovechamiento del alumno en el centro de trabajo y que supondrá **el 35% de la nota final**.

- **Presentación de la memoria de actividades (30% de la nota final)** . Informe del alumno sobre las actividades realizadas, las competencias adquiridas y habilidades desarrolladas, sus reflexiones y aportaciones individuales. con una estructura definida en el documento **Pautas para la elaboración del informe de prácticas (Anexo 8)**. Se tendrá en cuenta la calidad de la redacción y del contenido, la capacidad de búsqueda de información adicional y la adecuación al formato recomendado.

Si algún alumno tiene que volver a matricularse de la asignatura en el curso siguiente, deberá cursarla completa y en ningún caso se guardará ninguna calificación.

Sistema de calificaciones:

De acuerdo con el Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse 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).

La mención de «Matrícula de Honor» se otorgará entre los estudiantes que hayan obtenido una calificación superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada