

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45837 PRACTICUM I

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria.

Créditos ECTS

6 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

CG.1.1. 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.

CG.1.2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3. 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.

CG.1.4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1. 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.

CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con Nutrición, Alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.3.1. 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.

CG.3.2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG.3.3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG.3.4. Conocer la Microbiología, Parasitología y Toxicología de los Alimentos.

CG.4.1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG.4.2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.4.3. 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 en sujetos sanos como enfermos.

CG.4.4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG.5.1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG.5.2. 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.

CG.5.3. 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 y nutricional de la población.

CG.5.4. 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.

CG.6.1. 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.

CG.6.2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG.7.1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.7.3. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1. 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.

Específicas

CE6.1. Prácticas 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.

CE6.Pr1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, principios éticos, responsabilidad legal y el ejercicio de la profesión.

CE6.Pr2. Desempeñar la práctica profesional con respeto a las personas, creencias, culturas y estilos de vida.

CE6.Pr3. Conocer los límites y competencias de la práctica dietética y dietoterápica.

CE6.Pr4. Identificar las situaciones que requieran un abordaje dietético-nutricional

CE6.Pr5. Valorar la necesidad de integrarse, como dietista-nutricionista, en un equipo interdisciplinar.

CE6.Pr6. Evaluar, en caso necesario, la necesidad de derivación a otro profesional.

CE6.Pr7. Comunicar de manera efectiva, en relación con el ámbito de la competencia del dietista-nutricionista.

CE6.Pr8. Elaborar informes y registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CE6.Pr9. Resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición, Alimentación y Dietética.

CE6.Pr10. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista,

CE6.Pr11. Aplicar con capacidad crítica, la información relacionada con la nutrición, la alimentación, estilos de vida y aspectos socio-sanitarios.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Adquirir e integrar el conocimiento práctico para el futuro desempeño de la profesión.
- Desarrollar las 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).
- Planificar adecuadamente la intervención del dietista-nutricionista en el ámbito de su competencia.
- Desarrollar las habilidades prácticas en intervención dietético-nutricional, en ámbitos comunitarios y en la empresa.
- Integrarse en equipos multidisciplinares.
- Realizar el trabajo individual, en grupo y de forma cooperativa.
- Implementar la actuación profesional en los entornos donde se desarrolla la práctica.
- Desarrollar recursos personales para la intervención: habilidades sociales y de comunicación, habilidades profesionales, toma de decisiones y auto-regulación del aprendizaje.
- Comunicar correctamente de manera oral y escrita, tanto con individuos o colectivos objeto de la actuación profesional del dietista-nutricionista, como con otros profesionales, medios de comunicación y público en general.
- Evaluar la propia actuación profesional con las técnicas de observación y autoobservación.
- Utilizar los recursos y habilidades personales y profesionales para la intervención en el ámbito propio de la Nutrición Humana y la Dietética.
- Seleccionar y utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación útiles en la práctica y el desempeño de la actividad profesional.
- Supeditar la actuación profesional a la evidencia científica.

Contenidos

Realización de las diferentes tareas asignadas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.

Estancia de prácticas:

- Prácticas en servicios de la Universidad de Valladolid (guardería y colegios mayores).
- Prácticas en los servicios de alimentación de Escuelas Infantiles y otros centros docentes.
- Prácticas en servicios de restauración colectiva.
- Prácticas en empresas alimentarias.
- Prácticas en servicios de alimentación de distintos centros asistenciales.
- Prácticas en laboratorios de control de calidad de alimentos.

El alumno realizará las prácticas en el servicio que le sea asignado aleatoriamente.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Actividad introductoria; Presentación.
Realización del itinerario práctico en función de las características del centro.
Tutorías en el aula.

Criterios y sistemas de evaluación

Evaluación continua. Técnicas de observación. Participación en el itinerario práctico.
Evaluación de la Memoria del Prácticum.

Memoria del Prácticum

El alumno debe cumplimentar una memoria de prácticas según el modelo de la Universidad de Valladolid. Se deben añadir los anexos que el alumno estime oportunos para que se pueda evaluar el trabajo realizado durante las prácticas.

Para evaluar la actividad, la memoria se entregará como muy tarde dos semanas después de la finalización de la práctica.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

OBSERVACIONES

Técnicas de observación. Participación en las prácticas.
Evaluación del tutor empresarial.
Evaluación continua a lo largo del curso
Valoración de la memoria de prácticas.
Evaluación del tutor académico.
Es necesaria la entrega de la memoria de prácticas

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Horario de tutorías:
Los correspondientes de cada tutor académico.

Calendario y horario

Annual: 4 semanas entre el 18 de septiembre y el 21 de diciembre de 2017 en horario de mañana y/o entre el 5 de febrero y el 25 de mayo de 2018, en horario de mañana o tarde.

La rotación de los alumnos dependerá de la coordinación con el resto de los itinerarios prácticos.

Tutorías en el aula: miércoles 13 de septiembre, de 10:00 a 14:00 h (aula VEN); lunes 23 de octubre, de 19:00 a 20:00 h (aula 23); lunes 12 de marzo, de 18:00 a 19:00 h (aula VEN); lunes 16 de abril, de 15:00 a 17:00 h (aula VEN); lunes 7 de mayo, de 17:00 a 19:00 h (aula VEN).

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Actividad introductoria: Presentación. Tutorías (T)

10

Trabajo autónomo individual.

Elaboración de memoria de prácticas.

30

Prácticas externas

110

Total presencial

120

Total no presencial

30

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Profesores responsables:

Beatriz de Mateo Silleras (Coordinadora Académica de Prácticas): (bdemateo@ped.uva.es)

Paz Redondo del Río Coordinadora del GNHyD) (pazr@ped.uva.es)

Área de Nutrición y Bromatología

Departamento de Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

Tel.: 983 185 249

Tutores académicos de prácticas

Irma Caro Canales, Laura Carreño Enciso, Sandra de la Cruz Marcos, Beatriz de Mateo Silleras, Emiliano Quinto Fernández, Paz Redondo del Río.

Idioma en que se imparte

Español.