

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45839 PRACTICUM II

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

12 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.4.5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6. 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.
- CG.4.7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- 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.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 clínico-sanitarios.
- 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 en servicios sanitarios y unidades clínico-asistenciales del sistema público de salud.
Estancia de prácticas:

- Prácticas en la Sección de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Pío del Río Hortega (Valladolid).
- Prácticas en la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Clínico Universitario (Valladolid).
- Prácticas en el Servicio de Pediatría del Hospital Universitario Pío del Río Hortega (Valladolid).
- Prácticas en el Servicio de Pediatría del Hospital Clínico Universitario (Valladolid).
- Prácticas en el Centro Regional de Medicina Deportiva de Valladolid (Programa de Nutrición).

El alumno realizará las prácticas en el/los servicio/s que le sean asignados aleatoriamente.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Actividad introductoria; Presentación.

Realización del itinerario práctico en función de las características del centro.

Criterios y sistemas de evaluación

Evaluación continua. Técnicas de observación. Participación en el itinerario práctico.

Evaluación de la Memoria de los Practicum.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Participación en las prácticas:

- Implicación en las tareas asignadas.
- Aplicación de los conocimientos teóricos previamente adquiridos.
- Comprensión y asimilación de los conceptos estudiados.
- Utilización del vocabulario adecuado y del léxico correcto.
- Conciencia de los recursos y limitaciones, personales y del entorno, para desarrollar las tareas encomendadas.
- Comportamiento ético durante el desarrollo de la práctica.
- Integración en el equipo.
- Colaboración con los compañeros.
- Actitud dialogante y positiva.

90%

Evaluación continua a lo largo del curso

Memoria de prácticas

10%

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Horario de tutorías:

Beatriz de Mateo Silleras y Paz Redondo del Río: lunes y miércoles, de 18:00 a 20:00 h.

Calendario y horario

Anual: 11 semanas (dependiendo del itinerario práctico) entre el 18 de septiembre y el 21 de diciembre de 2017 y/o entre el 5 de febrero y el 25 de mayo de 2018, en horario de mañana.

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

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Actividad introductoria: Presentación (T)

2

Trabajo autónomo individual.

Elaboración de memoria de prácticas.

48

Prácticas externas

250

Total presencial

252

Total no presencial

48

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 coordinadores:

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:

Luis Cuéllar Olmedo

M^a Concepción Terroba Larumbe

Marta Ventosa Viñas

Felipe Núñez Ortega

M^a del Mar Calleja Baranda

M^a Ángeles Castro Lozano

Raquel Blasco Redondo

José Manuel Marugán de Miguelsanz

Ana Vegas Álvarez

Idioma en que se imparte

Español.
