

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45848 TRABAJO DE FIN DE GRADO

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

9 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Competencias generales

CG.1. Desarrollar los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión del Dietista-Nutricionista.

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 cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2. Desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética.

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. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las Ciencias de los Alimentos.

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. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

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 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. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

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-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. Adquirir la capacidad de gestión y asesoría legal y científica en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética.

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. Adquirir la capacidad para gestionar la calidad en servicios de alimentación en general y en restauración colectiva en particular.

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. Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en relación con la Nutrición Humana y la Dietética.

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.

Competencias específicas

1. Específicas de Módulo:

CE6.2. Trabajo fin de grado: materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

2. Específicas UVa:

CE6.TFG1. Adquirir habilidades en planificación y gestión del tiempo.

CE6.TFG2. Desarrollar habilidades de investigación.

CE6.TFG3. Expresarse correctamente en términos científicos.

CE6.TFG4. Manejar las TICs y las herramientas informáticas de búsqueda de información.

CE6.TFG5. Desarrollar capacidad de análisis y de síntesis.

CE6.TFG6. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.

Competencias transversales

CT1. Ser capaz de observar y escuchar activamente.

CT2. Motivación por la calidad de la actuación.

CT3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión.

CT4. Trabajo en equipo.

CT5. Compromiso ético.

CT6. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinario.

CT7. Creatividad en el ejercicio de la profesión.

CT8. Autonomía y regulación de su propio aprendizaje.

CT9. Habilidad en las relaciones interpersonales.

CT10. Capacidad de organización y planificación.

CT11. Adaptación a nuevas situaciones.

CT12. Resolución de problemas.

CT13. Razonamiento crítico.

CT14. Capacidad de análisis y síntesis.

CT15. Capacidad e interés por el aprendizaje autónomo.

CT16. Conocer y manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información.

CT17. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT18. Gestionar la relación con el otro.

CT19. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.

CT20. Capacidad de gestión de la información.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

El TFG, junto con el Prácticum, conforma el módulo del Grado en el que el alumnado va a desarrollar las habilidades instrumentales que le capaciten para el desempeño de su futura carrera profesional como dietista-nutricionista. En general, con la realización del TFG se pretende:

- Enseñar a buscar, gestionar y organizar los datos más relevantes en relación con un tema de estudio concreto, localizando e identificando las fuentes documentales más significativas.
- Desarrollar la capacidad de interpretar la información seleccionada y de generar juicios críticos y lógicos, favoreciendo la innovación y la creatividad.
- Fomentar la capacidad de acometer un proyecto de investigación desarrollando competencias metodológicas para redactar y presentar de forma correcta y estructurada una memoria y para defenderla con solvencia ante una audiencia experta.

Además, la elaboración del TFG va a permitir adquirir las competencias transversales relacionadas con la formación de un profesional de la salud y facilitar que los/las estudiantes:

- Planifiquen adecuadamente la intervención del dietista-nutricionista en el ámbito de su competencia.
- Utilicen los recursos y habilidades personales y profesionales para la intervención en el ámbito propio de la Nutrición Humana y la Dietética.
- Evalúen la propia actuación profesional con las técnicas de observación y autoobservación.
- Adquieran la capacidad de síntesis para exponer de forma clara y concisa la información obtenida sobre un tema.
- Utilicen la información de forma racional aplicándola a la resolución de los problemas que se le puedan plantear en cualquier momento.
- Desarrollen aptitudes pedagógicas y de comunicación.
- Integren los valores y las actitudes del código deontológico de la profesión y la reflexión ética.

Contenidos

1. Temas objeto del TFG

El TFG consiste en la realización de una memoria o proyecto que ponga de manifiesto los conocimientos, habilidades, aptitudes y actitudes adquiridos por el estudiante a lo largo de la titulación. El Grado de Nutrición Humana y Dietética tiene como objetivo general la formación de profesiones capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la planificación de la alimentación de personas concretas o grupos, adecuadas a las necesidades fisiológicas y en su caso patológicas, y de acuerdo a los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise.

En el caso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, el trabajo ha de abordar una situación de carácter nutricional y/o dietético, de acuerdo con una orientación de intervención profesional, o de revisión e investigación. Esta intervención estará relacionada con cualquiera de los ámbitos de actuación del dietista-nutricionista:

- Ámbito clínico.
- Restauración colectiva.
- Nutrición comunitaria y salud pública.
- Desarrollo, innovación y control de calidad de productos alimenticios/nutraceuticos.
- Seguridad alimentaria?nutricional.
- Nutrición básica.

Se podrán presentar diferentes modalidades de TFG, de acuerdo con los criterios establecidos por el Comité de Título:

- Trabajos de investigación (básica, aplicada, clínica, epidemiológica...).
- Casos clínico-nutricionales.
- Estructura de servicios de alimentación y unidades de nutrición.
- Intervención en la organización, gestión e implementación de diferentes modalidades de servicios de alimentación.
- Diseño de un proyecto de investigación.
- Evaluación y actualización de protocolos, procesos y/o guías clínico-nutricionales.
- Diseño y/o implementación de un proyecto de intervención en nutrición comunitaria.
- Diseño y/o desarrollo de un programa de educación alimentaria destinado a un colectivo o grupo específico (escolares, ancianos, deportistas, enfermos crónicos...).
- Revisiones bibliográficas (sistemáticas) sobre un tema relacionado con la titulación.

Tal y como establece la Normativa de la Universidad de Valladolid (artículo 7 del Reglamento sobre la elaboración y evaluación de TFG), los departamentos que imparten docencia en el Grado de Nutrición Humana y Dietética elevarán al Comité de Título una relación de temas susceptibles de ser desarrollados por los estudiantes como TFG, cada uno de los cuales deberá ir acompañado de su eventual tutor (o tutores). Esta relación deberá ser aprobada y publicada por el Comité de Título en los veinte días posteriores al cierre de la matrícula del primer cuatrimestre. También, en el apartado 7.4 de dicho Reglamento, se expone que el TFG podrá ser elaborado sobre un tema propuesto por el propio estudiante, previa autorización del Comité de Título.

2. Organización, formato y estructura del TFG

El Reglamento sobre la elaboración y evaluación de TFG de la Universidad de Valladolid en el artículo 8, en referencia

a la organización del trabajo, especifica que el TFG deberá abordar, independientemente de la estructura que se establezca para la memoria final, con carácter general, los siguientes aspectos:

- Justificación: deben establecerse tanto la relevancia de la temática elegida como la fundamentación teórica y los antecedentes, así como su vinculación de la propuesta con las competencias propias del Título.
- Diseño: se establecerá un plan de trabajo que dé cuenta del proceso a seguir para el estudio, análisis y desarrollo de la situación del tema elegido.
- Contexto: se analizará el alcance del trabajo y las oportunidades o limitaciones del contexto en el que ha de desarrollarse.
- Conclusiones e implicaciones: se establecerán mecanismos para la reflexión sobre la situación analizada, procurando conectar con la fundamentación teórica y los antecedentes.

Como se explica en el apartado anterior (punto 6.1. de esta guía docente), resulta obvio que la estructura de cada TFG estará determinada por el tipo de trabajo a desarrollar (trabajo de investigación, casos clínico-nutricionales, protocolos y guías, revisiones bibliográficas...). La estructura de cada TFG será planteada por el/la tutor/a, cuando se inicie el correspondiente trabajo.

El Comité de Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética, con independencia del tipo de TFG y la estructura específica que se defina, ha establecido unas normas básicas comunes en relación a la estructura y presentación de la memoria escrita del TFG.

Formato:

- Extensión: no exceder de 30 páginas; no se incluye en este cómputo el resumen, el índice y los anexos.
- Cuadros, tablas, imágenes, gráficos y figuras: insertadas en el texto y con un pie informativo.
- Referencias bibliográficas: siguiendo las Normas de Vancouver o las de la American Psychological Association (APA).
- Impresión: a doble cara.

Estructura:

- Portada: indicando TFG en Nutrición Humana y Dietética; curso académico; título del trabajo; autor/a; tutor/a.
- Resumen: en el que se detallan los aspectos fundamentales del TFG. Incluir palabras clave.
- Índice de contenidos paginado.
- Introducción/Justificación.
- Objetivos.
- Desarrollo del tema estructurado en función del tipo de TFG realizado.
- Conclusiones.
- Bibliografía.
- Anexos: que incluirán el material que se considere para la adecuada identificación del tema abordado.

3. Solicitud de defensa

De acuerdo al artículo 10 del Reglamento sobre la elaboración y evaluación de TFG de la Universidad de Valladolid, los estudiantes deberán remitir a la coordinadora del Grado de Nutrición Humana y Dietética la solicitud de defensa y evaluación del TFG de acuerdo con los plazos indicados en el apartado 7 de esta guía docente. Para ello:

- Se ha de cumplimentar el correspondiente impreso de solicitud (anexo 3). La solicitud deberá incluir el título del TFG y los datos básicos del estudiante y del tutor o tutores.
- Junto con la solicitud deberán entregarse tres copias en papel de la memoria escrita y una copia en formato electrónico (CD).
- Se recomienda adjuntar en el TFG el Visto Bueno del tutor o tutores del mismo, autorizando la presentación y posterior defensa del correspondiente TFG.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

La metodología se basa en la tutela académica realizada por un/una docente de la titulación. El TFG dirigido por e/la tutor se planteará para que pueda ser completado por el/la estudiante en el tiempo estimado de acuerdo a la carga lectiva (9 ECTS) que esta asignatura tiene asignada en el plan de estudios de Grado de Nutrición Humana y Dietética. Para ello, en cada caso, se planificarán una serie de tutorías individuales, cuyo objetivo será facilitar la adquisición de las competencias generales, específicas y transversales anteriormente descritas.

El Reglamento sobre la elaboración y evaluación de TFG de la Universidad de Valladolid establece que el profesor tutor (artículo 6) deberá:

- Proporcionar guía, consejo y apoyo al estudiante durante la realización del trabajo.
- Preparar conjuntamente con el estudiante el plan de trabajo de cada reunión.
- Supervisar el trabajo, proporcionando cuantas indicaciones considere oportunas para favorecer que el estudiante alcance los objetivos fijados inicialmente, dentro del plazo temporal marcado.

- Autorizar la presentación del TFG.

En este contexto la mayor parte del aprendizaje se realizará de manera autónoma, de forma que la mayor parte de la dedicación horaria del/la estudiante se destinará a la elaboración del TFG.

El Reglamento sobre la elaboración y evaluación de TFG de la Universidad de Valladolid establece que el alumnado (artículo 5) deberá:

- Elaborar el trabajo respetando el formato y extensión establecidos por el Centro responsable de la titulación.
- Informar regularmente a su tutor del desarrollo del trabajo.

- Estructurar el trabajo teniendo en cuenta los objetivos establecidos.
- Presentar adecuadamente y en plazo el trabajo realizado para su evaluación, usando los medios que estime más convenientes y que resulten compatibles con las normas de evaluación aprobadas y publicadas por el Comité de Título correspondiente.

Criterios y sistemas de evaluación

En la evaluación del TFG se considerará la valoración realizada por el tutor de cada uno de los TFG y la realizada por el/los Tribunales designados por el Comité de Título a tal efecto, que evaluarán tanto la memoria escrita como la defensa oral del TFG realizada por el alumno en sesión pública.

Tribunal de evaluación (Comisión Evaluadora):

- Entre los miembros del Tribunal no podrá figurar el/la tutor/a del trabajo.
- Los Tribunales estarán constituidos por tres miembros titulares, según establezca el Comité de Título.
- Un mismo Tribunal podrá evaluar varios trabajos.

El tutor realizará un breve informe de evaluación del alumno, que supondrá el 20% de la calificación global del trabajo, y, si considera que el TFG reúne las condiciones exigibles para ser evaluado por el Tribunal, autorizará la presentación y defensa del mismo. Dicho informe deberá ser remitido a la Coordinadora del Título antes de la fecha de defensa.

En la evaluación, tanto de la memoria escrita como de la defensa oral, el Tribunal, de acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de Reglamento de la UVa, considerará, al menos, los siguientes criterios: presentación y estructura, claridad y pertinencia de los contenidos, originalidad y carácter innovador, integración de competencias y contenidos trabajados en el Título, carácter reflexivo y argumentación interna, manejo de bibliografía especializada, calidad de la exposición y, en su caso, defensa del trabajo.

La memoria escrita supondrá el 40% de la calificación global, y la presentación y defensa oral, el 40% restante. La calificación final se otorgará en función de lo recogido en el Real Decreto 1125/2003.

El tiempo asignado para la presentación y defensa será de un máximo de 15 minutos, dejando entre 10 y 15 minutos a los miembros del Tribunal para realizar las preguntas y valoraciones que considere oportunas.

INSTRUMENTO/

PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

QUIÉN CALIFICA

Valoración del trabajo realizado por el alumno

20%

Tutor/a TFG

Valoración de la memoria escrita

40%

Tribunal evaluador

Valoración de la presentación y defensa oral

40%

Tribunal evaluador

De acuerdo al artículo 14 del Reglamento, los estudiantes podrán recurrir su calificación ante el Comité de Título correspondiente en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la fecha de publicación de la misma. Este Comité resolverá, previo informe motivado de los responsables de la evaluación del TFG correspondiente.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Horario de tutorías:

El que indique cada tutor.

Calendario y horario

El Comité de Título ha establecido los plazos de defensa de los TFG que se detallan en la tabla adjunta:

Cronograma de actividades del TFG

Período previsto de desarrollo

Matrícula

Primer período: 26-06 a 23-07 de 2017

Publicación de la relación de TFG (temas y tutores) ofertados por los departamentos

12 de septiembre de 2016

Propuesta del TFG por parte del alumnado a los tutores

Entre el 18 y el 27 de septiembre de 2017

Publicación de la relación de TFG no acordados con los tutores

29 de septiembre de 2017

Solicitud de adjudicación del TFG por parte del alumnado

4 de octubre de 2017

Fecha límite de publicación de la adjudicación de los TFG

9 de octubre de 2017

Desarrollo del trabajo

Período comprendido entre la fecha de adjudicación y la fecha de presentación de solicitud y defensa del TFG

Solicitud de presentación y defensa

1ª convocatoria: A. lunes 18 de junio de 2018; B. miércoles 27 de junio de 2018.

2ª convocatoria: martes 10 de julio de 2018 (entrega condicionada al cierre de actas).

Defensa

1ª convocatoria: A. martes 26 y miércoles 27 de junio y B. miércoles 4 de julio de 2018

2ª convocatoria: martes 17 de julio de 2018

La defensa del TFG será presencial y pública y se hará ante el Tribunal nombrado al efecto.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Actividad introductoria. Taller de orientación (grupo)

2

Trabajo autónomo individual

213

Tutorías individuales

9

Presentación y defensa

1

Total presencial

12

Total no presencial

213

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)

Profesor responsable: Coordinadora del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética:

Paz Redondo del Río (pazr@ped.uva.es)

Área de Nutrición y Bromatología

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

Telf.: 983 185 249

Idioma en que se imparte

Español.
