

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Prácticas Externas I		
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Nutrición Humana y dietética		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria		
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Tercero		
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Español		
<b>PROFESORADO:</b>	<p>Dr. Iñaki Elío como coordinador de la asignatura. El tutor será notificado en el momento de iniciar sus prácticas, entre los siguientes:</p> <p>Dr. Iñaki Elío Dra. Sandra Sumalla Dra. Irma Domínguez</p>		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	<p><a href="mailto:inaki.elio@uneatlantico.es">inaki.elio@uneatlantico.es</a></p> <p><a href="mailto:sandra.sumalla@uneatlantico.es">sandra.sumalla@uneatlantico.es</a></p> <p><a href="mailto:irma.dominguez@uneatlantico.es">irma.dominguez@uneatlantico.es</a></p>		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
El alumno debe haber superado las asignaturas de: Técnicas Culinarias, Dietética Aplicada y Restauración Colectiva.
<b>CONTENIDOS:</b>
Se trata de unas prácticas preprofesionales que realiza el estudiante en un contexto laboral auténtico. Estas funciones a desarrollar pueden ser en cualquiera de los perfiles laborales establecidos para el dietista-nutricionista: en el ámbito clínico, en el ámbito comunitario y de salud pública, en el ámbito de la restauración colectiva y social, en el

ámbito de la industria o en el ámbito investigador. Con especial énfasis en los ámbitos de restauración colectiva y comunitaria.

Estas prácticas serán siempre dirigidas por tutores especialistas en cada uno de los contenidos a tratar y con amplia experiencia en la materia.

Los contenidos concretos y las características de las tareas concretas que realizan los estudiantes durante este período de prácticas están determinados por la empresa/institución y son supervisados tanto por el tutor de prácticas de la institución como por el tutor asignado de la propia Universidad.

Al finalizar el periodo de prácticas el alumno deberá elaborar una memoria descriptiva sobre la experiencia laboral vivida.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 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.
- CG17 - 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.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- 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.
- CG29 - 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:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE32 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

- CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- CE55 - Prácticas pre profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Evaluar las competencias de forma práctica, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva.
- Incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo y de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

#### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Trabajo Autónomo.
- Metodología de Prácticas Externas.

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
<b>Actividades dirigidas</b>	Seminarios y Talleres	2
<b>Actividades supervisadas</b>	Tutorías (individual / en grupo)	2
	Prácticas externas	134
<b>Actividades autónomas</b>	Elaboración de trabajos	12

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Ponderación	
Entrevista sobre el proceso de aprendizaje realizada por parte del tutor de prácticas designado por la Universidad	10%
Observación del trabajo del estudiante en Prácticas Externas	70%
Memoria de Prácticas Externas	20%

En caso de suspender las prácticas debe volver a cursar la asignatura el curso siguiente.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Salas Salvadó, J y cols. Nutrición y Dietética Clínica, 2ª ed., Ed. Elsevier, Madrid; 2008.
- ANIA, J.M. Guía para el diseño y mejora de proyectos pedagógicos de educación y promoción de la salud. MEC. 2007.
- Arenas Márquez, H.: Nutrición enteral y parenteral. McGraw-Hill, México DF. 2007.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

-

### WEBS DE REFERENCIA:

-

### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-