



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1313401 **Nombre:** Prácticas Externas

Créditos: 18,00 **ECTS** **Curso:** 4 **Semestre:** 2

Módulo: Módulo Practicum

Materia: Prácticas Externas **Carácter:** Prácticas Externas

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1314A	<u>Maria Navarro Solera</u> (Profesor responsable)	maria.solera@ucv.es
	<u>Alma Maria Palau Ferré</u>	am.palau@ucv.es
	<u>Barbara Gomez Taylor Corominas</u>	barbara.gomez-taylor@ucv.es
131CAF5	<u>Maria Navarro Solera</u> (Profesor responsable)	maria.solera@ucv.es
	<u>Alma Maria Palau Ferré</u>	am.palau@ucv.es
	<u>Barbara Gomez Taylor Corominas</u>	barbara.gomez-taylor@ucv.es



Organización del módulo

Módulo Practicum

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Prácticas Externas	18,00	Prácticas Externas	18,00	4/2
Trabajo fin de grado	12,00	Trabajo Fin de Grado	12,00	4/2

Conocimientos recomendados

De forma general, será requisito previo tener aprobados 1º, 2º y 3º curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética o las asignaturas del Grado de Nutrición Humana y Dietética de 1º, 2º y 3º curso en el caso del doble Grado, es decir, un total de 180 ECTS.

Excepcionalmente podrá permitirse realizar, previa supervisión de vicedecanato y dirección del departamento:

- el módulo de prácticas en Hospital, Clínicas Externas y Clínicas UCV si quedara pendiente de aprobar 1 ó 2 asignaturas no relacionadas con la clínica, es decir, Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva, Salud Pública y Educación Alimentaria, Epidemiología, Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad e Higiene y Seguridad Alimentaria de 3º curso.

- el módulo de prácticas en Empresa o Restauración Colectiva si quedara pendiente de aprobar 1 ó máximo 2 asignaturas no relacionadas: Nutrición Parenteral y hospitalaria, patología nutricional.



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.
- R4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS

Ponderación

1 2 3 4

CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

X

ESPECÍFICAS

Ponderación

1 2 3 4

CE54 Prácticas preprofesionales, 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.

X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R2, R3, R5	35,00%	Informe del tutor en la empresa o centro externo: El tutor evalúa la participación, implicación y progresión de la adquisición de conocimientos y habilidades del alumno.
R1, R2, R3, R4	30,00%	Memoria y/o trabajos escritos. El alumno, individualmente, elabora una memoria y la presenta, por escrito, para la evaluación por el profesor.
R1, R2, R4	35,00%	Prueba escrita orientada a la evaluación final de competencias.

Observaciones

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.



- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TUTORÍAS M7	R1, R5	45,00	1,80
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R4	2,00	0,08
TOTAL		47,00	1,88

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R3, R4, R5	63,00	2,52
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R2, R3, R4, R5	340,00	13,60
TOTAL		403,00	16,12



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Organización en bloques de contenido o agrupaciones temáticas. Desarrollo de los contenidos en Guías didácticas.	Seminarios relacionados con las actividades a desarrollar en las empresas. Guión de la memoria de las prácticas y asignación de tutor. Realización de las prácticas y seguimiento a través de las tutorías personalizadas. Elaboración y presentación de la memoria final de las prácticas

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Organización en bloques de contenido o agrupaciones temáticas. Desarrollo de los contenidos en Guías didácticas.	1,00	2,00

Referencias

RD 1707/2011, de 18 de noviembre, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios. BOE no297 pp132391-9