



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

PRÁCTICAS PROFESIONALES

1.1. Código / Course number

18449

1.2. Materia / Content area

PRÁCTICAS PROFESIONALES

1.3. Tipo/ Course type

Formación obligatoria / Compulsory subject

1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (second cycle)

1.5. Curso / Year

4º / 4th

1.6. Semestre / Semester

2º / 2nd

1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

La información general se puede consultar en la página web del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Para la realización de las prácticas académicas externas, se requiere:

- a) Estar matriculado en la asignatura correspondiente dentro de la enseñanza universitaria a la que se vinculan las competencias básicas, genéricas y/o específicas a adquirir por el estudiante en la realización de la práctica



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

- b) No mantener ninguna relación contractual con la empresa, institución o entidad pública o privada o la propia universidad en la que se vayan a realizar las prácticas, salvo autorización con arreglo a la normativa interna de cada Universidad.

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia es obligatoria. / **Attendance is mandatory.**

1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

Docente(s) / **Lecturer(s)**: Esperanza Mollá Lorente (Coordinador F. Ciencias)
Departamento de / **Department** Química Agrícola
Facultad / **Faculty**: Ciencias,
Despacho - Módulo / **Office - Module**: Despacho408 Módulo 10,
Teléfono / **Phone**: 91 497 5258
Correo electrónico/ **Email**: esperanza.molla@uam.es
Página Web: <http://www.uam.es> y <https://moodle.uam.es/>
Horario de atención al alumnado/ **Office hours**: Previa cita concertada

Docente(s) / **Lecturer(s)**: Carmen Gómez Candela (Coordinador F. Medicina)
Departamento de Medicina / **Department of** Medicine
Facultad de Medicina / **Faculty of** Medicine
Despacho: Hospital La Paz, Nutrición, Hospital General, consultas externas,
nivelesemisótano/ General Hospital/ level -1
Teléfono / **Phone**: +34 91 7271209
Correo electrónico/ **Email**: cgomez.hulp@salud.madrid.org
Página web/ **Website**: <http://www.uam.es>
Horario de atención al alumnado: lunes 13:00h. Previa cita/ **Office hours**: Monday
13 h pm. Previous according

Los estudiantes en prácticas estarán supervisados por un tutor profesional, designado entre los profesionales de la entidad externa con una formación adecuada. Asimismo, se les asignará un tutor académico, designado entre los profesores de la Universidad Autónoma de Madrid pertenecientes a áreas relacionadas con los contenidos impartidos en el Grado en Nutrición Humana y Dietética, que llevará a cabo el seguimiento y evaluación de las prácticas.

1.11. Objetivos del Curso/ **Course Objectives**

Los estudiantes realizarán prácticas en empresas, entidades e instituciones públicas o privadas en el ámbito nacional o internacional, relacionadas con el sector, donde puedan adquirir experiencia a nivel profesional, en alguno de



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

los diferentes ámbitos de la Nutrición y la Dietética, entre los que cabe señalar: **Clínico, Comunitario/Salud Pública, Servicios de Alimentación, I+D en Centros Públicos o Privados.**

Esta asignatura se plantea como una actividad integral de naturaleza formativa, realizada por los estudiantes y supervisada por la universidad, cuyo objetivo es permitir aplicar y complementar los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en su formación académica, favoreciendo la adquisición de competencias que les preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su inserción en el mercado de trabajo, y fomenten sus capacidades de innovación, creatividad y emprendimiento.

Se trata de una actividad que permite a los estudiantes alcanzar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional, obtener una experiencia práctica y favorecer el desarrollo de diferentes competencias.

Competencias a desarrollar.

Además de contribuir a la adquisición de las competencias generales y de las propias del Grado en Nutrición Humana y Dietética, este módulo tendrá una especial incidencia en la formación dirigida a la adquisición de las siguientes competencias específicas:

- Estas prácticas pre-profesionales, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias o de restauración colectiva, permitirán incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- Demostrar capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo para el desarrollo de su vida profesional
- Preocuparse por la deontología profesional y el compromiso ético
- Demostrar capacidad de observación, análisis y síntesis
- Demostrar y desarrollar capacidad crítica y autocrítica
- Conocer y saber utilizar los medios técnicos empleados por los profesionales del ámbito así como las herramientas informáticas para la búsqueda de información y comunicación de resultados
- Adquirir hábitos de trabajo en equipo

Además en función del ámbito donde se desarrollen las prácticas se contribuirá a afianzar, entre otras, las siguientes competencias específicas:



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

A - Clínico

1. Conocer la organización hospitalaria y participar en las distintas fases del servicio de Alimentación y Nutrición y colaborar en los trabajos de coordinación entre el Servicio de Nutrición Clínica y el Servicio de Alimentación.
2. Identificar la presencia de riesgo nutricional mediante herramientas de cribado y valorar el estado nutricional de los pacientes y estimar sus necesidades nutricionales.
3. Contribuir a la indicación del plan de actuación dietética y el tratamiento nutricional (oral, enteral o parenteral) y hacer el seguimiento y monitorización de la ingesta o del soporte nutricional en el paciente hospitalizado y/o ambulatorio.
4. Proporcionar planes de alimentación personalizados y educación y consejo dietético a pacientes y familiares.
5. Desenvolverse en sesiones clínicas sobre pacientes con compromiso nutricional y elaborar informes.

B -Comunitario

1. Identificar la presencia de riesgo nutricional mediante herramientas de cribado y valorar el estado nutricional de los pacientes y estimar sus necesidades nutricionales.
2. Contribuir a la indicación del plan de actuación dietética y el tratamiento nutricional (suplementos orales u otros) y hacer el seguimiento y monitorización de la ingesta o del soporte nutricional en el paciente ambulatorio, facilitando la comunicación con la Unidad de Nutrición Clínica del hospital.
3. Integrar la valoración nutricional y la historia dietética en la planificación y diseño de pautas de alimentación adaptadas además al patrón de actividad física, especialmente en las enfermedades crónicas mas prevalentes de acuerdo a los protocolos en curso (obesidad, diabetes, hipertensión, osteoporosis...).
4. Participar en actividades educativas de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y los estilos de vida.
5. Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos del contexto local.

C- Servicios de Alimentación

1. Colaborar en la aplicación de los sistemas de control de riesgos.
2. Participar en la supervisión de Servicios de Alimentación así como estudiar la adecuación de las instalaciones a la normativa vigente.



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

3. Aprender el funcionamiento de empresas de restauración colectiva. Conocer y participar en la gestión de la calidad, y sistemas de producción y de distribución.
4. Estudiar la planificación de menús y las adaptaciones que puedan derivarse, teniendo en cuenta los recursos disponibles y atendiendo a su calidad gastronómica y nutricional.
5. Colaborar en la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en los servicios de de restauración.

D. Centros Públicos de I+D Alimentaria, Laboratorios o Empresas del Sector alimentario o de Dietética

1. Aplicar las ciencias de los alimentos y de la nutrición a la práctica dietética.
2. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración de los principales alimentos e ingredientes alimenticios.
3. Profundizar en el estudio de los productos que se realicen en la empresa o sean objeto de una investigación como suplementos dietéticos, alimentos funcionales, ingredientes bioactivos, etc.
3. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, mediante el análisis de la información existente, el diseño de experimentos, la interpretación de los datos, la identificación de los problemas y la propuesta de soluciones.

Modalidades de prácticas externas

Se podrán llevar a cabo en hospitales, residencias, centros y servicios de salud, gabinetes dietéticos, centros deportivos, educativos, etc., o bien en empresas del sector alimentario, de restauración y catering, empresas de dietética, laboratorios de control, centros de I+D alimentaria.

Se trata de que los estudiantes tomen contacto con la actividad profesional en alguna de las distintas áreas de la Nutrición y la Dietética. En un contexto de actividad real, deben poner en práctica los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo de los cursos del Grado, realizando una estancia continuada y tutelada en alguna de las entidades indicadas, integrándose en las plantillas de las mismas y realizando en la mayor medida posible las actividades propias de un titulado superior.

Modalidad 1: Oferta de la Universidad

Al tratarse de una asignatura con carácter obligatorio, la Universidad establecerá los procedimientos para la configuración de la oferta, difusión y adjudicación de las prácticas, proporcionando a los estudiantes el listado de



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

empresas, entidades o instituciones públicas o privadas, que tengan convenio de cooperación educativa y oferta de colaboración educativa con la UAM, donde se podrán realizar las prácticas. Los estudiantes podrán elegir realizar sus prácticas entre las plazas ofertadas.

Criterios de Selección:

En caso de múltiples candidatos para una misma oferta de prácticas, la selección y adjudicación se realizará según criterios académicos o, en su caso, según los criterios de la entidad colaboradora quién podrá incluir una entrevista como parte del proceso.

Una vez realizada la asignación de los alumnos a los centros se hará pública en la web y a partir de esa fecha no se podrá realizar cambios a otros centros, salvo casos muy excepcionales.

Modalidad 2: Oferta del estudiante

El estudiante podrá plantear, a iniciativa propia, prácticas en una empresa concreta. En este caso, el estudiante tiene que comunicar esta situación a los coordinadores de la asignatura, aportando la documentación sobre la descripción del contenido de las prácticas y los datos de la entidad, ya que estas prácticas requieren de una validación previa para poder ser evaluadas en el contexto de la asignatura. Si no existe convenio, los coordinadores y los tutores correspondientes evaluarán la pertinencia y viabilidad de realización de ese convenio.

Modalidad 3: Prácticas realizadas previamente

El estudiante que, habiendo realizado prácticas externas previas en empresas del sector alimentario o sanitario, quiera matricularse y ser evaluado en la asignatura, podrá solicitar al coordinador de la asignatura su valoración y calificación. En este caso, con carácter excepcional y fuera de los plazos establecidos, se procederá a la ampliación de matrícula correspondiente.

1.12. Contenidos del Programa / CourseContents

Bloque 1: Introducción al Desarrollo de Prácticas Profesionales

- ◆ Actividades que puede desarrollar un profesional en diferentes empresas, instituciones y entidades públicas y privadas.
- ◆ Labores y herramientas de documentación
- ◆ Elaboración del informe de prácticas
- ◆ Labor del tutor profesional y del tutor académico de prácticas externas



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

- ◆ Procedimiento de asignación de prácticas
- ◆ Elaboración del plan de trabajo a desarrollar durante la estancia en la empresa.

Bloque 2: Desarrollo y Seguimiento de las Prácticas

- ◆ Realización del trabajo práctico correspondiente
- ◆ Revisión del Proyecto Formativo y Cronograma
- ◆ Seguimiento periódico del cumplimiento de objetivos por diferentes tecnologías informáticas y de forma presencial

Bloque 3: Elaboración de una memoria Final

El estudiante elaborará y hará entrega al tutor académico de la universidad una memoria final a la conclusión de las prácticas, en los que deberán figurar, entre otros, los siguientes aspectos:

- a) Datos personales del estudiante
- b) Entidad colaboradora donde se han realizado y lugar de ubicación
- c) Descripción concreta y detallada de las tareas, trabajos desarrollados y departamentos de la entidad a los que ha estado asignado
- d) Valoración de las tareas desarrolladas con los conocimientos y competencias adquiridos en relación con los estudios universitarios
- e) Relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución
- f) Identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas
- g) Evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora

1.13 Referencias de Consulta Básicas / Recommended Reading.

A definir, en función de las prácticas a desarrollar, por los tutores profesionales y académicos.

2 Métodos Docentes / Teaching Methods

- **Actividades presenciales**
 - Clases Expositivas: Introducción al desarrollo y procedimiento para la realización de las prácticas. Presentación del plan de trabajo. (Bloque 1)
 - Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo realizado por el estudiante (Profesor-tutor académico y profesional) (Bloque 2)
 - Desarrollo de las prácticas (Bloque 2) en la empresa, institución o entidad pública o privada correspondiente
 - Supervisión y seguimiento del Proyecto Formativo y del plan de trabajo en Tutorías presenciales.
 - Sesiones abiertas por parte de los estudiantes sobre la experiencia adquirida en las prácticas.



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

- **Actividades No presenciales**

- Preparación previa del trabajo a realizar en la empresa o institución asignada, (búsqueda bibliográfica, ajuste del proyecto formativo y plan de trabajo)
- Docencia en red: Uso de moodle como posible vía de comunicación tutores académicos-estudiante.
- Preparación de la memoria requerida.

3 Tiempo estimado de Trabajo del Estudiante / Estimated work load for the student

Con carácter aproximado, el tiempo dedicado a las diferentes actividades formativas será de:

Bloque1: 2 h (clase teórica presencial)

Bloque 2: 6 h (tutorías); 420 h (actividades en la empresa-entidad)

Bloque 3: 97 h (elaboración de la Memoria final, y de las sesiones sobre la experiencia adquirida).

Carga total de horas de trabajo: 525 horas.

4 Métodos de Evaluación y Porcentaje en la Calificación Final / Assessment Methods and Percentage in the Final marks

- **Descripción detallada del procedimiento para la evaluación**

La evaluación tendrá como objetivo valorar en qué medida los estudiantes han adquirido las competencias profesionales propias de los distintos ámbitos relacionados con la nutrición humana y la dietética.

Para la calificación de la asignatura se utilizarán de forma conjunta los siguientes elementos: Informe del Tutor Profesional, Informes personales del estudiante e Informe del Tutor Académico.

Informes del Tutor Profesional:

Para cumplimentar su Informe Final, basado en la evaluación continuada del estudiante, al tutor profesional se le facilitará un cuestionario de evaluación, donde calificará en una escala numérica una serie de cuestiones planteadas sobre: cumplimiento de obligaciones, aptitud del alumno, realización y aprovechamiento de las actividades realizadas y una valoración global. Los informes del tutor profesional constituirán un 60% de la calificación de la asignatura.



Asignatura: Prácticas Profesionales
Código: 18449
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación Obligatoria
Nº de créditos: 21 ECTS

Informes personales del estudiante

El estudiante elaborará y hará entrega al tutor académico de la universidad una Memoria Final de las prácticas, y el modelo publicado en la web del Grado.

Informe de valoración del Tutor Académico

La valoración procedente del tutor académico contribuirá en un 40% a la calificación de la asignatura y se basará en:

- a) Seguimiento del estudiante (5%)
- b) Memoria final de prácticas elaborada por el estudiante (30%)
- c) Asistencia a las sesiones presenciales (5%).

Los Coordinadores-Profesores de la asignatura asignarán finalmente la calificación final, teniendo en cuenta los porcentajes de contribución de las valoraciones indicadas.

Debido a las características propias de esta asignatura, y al diferente desarrollo temporal de la misma, se realizarán las evaluaciones de forma continua, y las calificaciones serán incluidas en el acta en la convocatoria correspondiente.

Los coordinadores y profesores de la asignatura y los tutores adaptarán los términos de la convocatoria extraordinaria en cada caso y de acuerdo a normativa vigente.

Así mismo, existe la posibilidad, durante el tiempo de desarrollo del bloque 2 de cancelar las prácticas externas, bien por parte del estudiante o por parte de la empresa si se justifica adecuadamente la razón. En este caso, la calificación será “no evaluado”.

5 Cronograma de Actividades/**Activities Chronogram**

Dada la naturaleza de esta asignatura y la diversidad de posibles actividades a realizar, el cronograma se irá cumplimentando de forma individualizada en función de las tareas a desarrollar por el estudiante en la empresa. Este cronograma deberá ser aceptado por los tutores académico y profesional y complementado con un informe en el caso que se consideren modificaciones importantes del Proyecto Formativo.