



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
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 / 4<sup>th</sup>

### 1.6. Semestre / Semester

2º/ 2<sup>nd</sup>

### 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.
- 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



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

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)**: Eduardo Moreno Jiménez (Coordinador F. Ciencias)  
Departamento de / **Department** Química Agrícola  
Facultad / **Faculty**: Ciencias,  
Despacho - Módulo / **Office - Module**: Despacho 411 Módulo 10,  
Teléfono / **Phone**: 91 497 8470  
Correo electrónico / **Email**: [eduardo.moreno@uam.es](mailto:eduardo.moreno@uam.es)  
Página Web: <http://www.uam.es> y <https://moodle.uam.es/>  
Horario de atención al alumnado / **Office hours**: 9:30 a 16:00 se recomienda cita previa por mail.

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, nivel semisótano/ General Hospital/ level -1  
Teléfono / **Phone**: +34 91 7271209  
Correo electrónico / **Email**: [cgcandela@salud.madrid.org](mailto:cgcandela@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

El resto del profesorado implicado en la asignatura puede consultarse en la página web del título:

<http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1242671471554/listadoCombo/Profesorado.htm>

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.



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

## 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 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.**

A través de la metodología docente empleada y las actividades formativas desarrolladas a lo largo del curso, el estudiante logrará adquirir las siguientes competencias del título asociadas al Módulo de *Practicum* y Trabajo Fin de Grado, de acuerdo con la Orden CIN730/2009.

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo determina las competencias específicas que los estudiantes deben adquirir al cursar los planes de estudios conducentes a la obtención de los títulos de Grado que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista:

C1. 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.

C2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

C3. 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.

C4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

C5. 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.

C6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

C7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C29. 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.

C37. Capacidad de integrarse, participar e innovar en el seno de un equipo profesional cuya actividad se desarrolle en el marco de la Nutrición Humana y Dietética.

Además de contribuir a la adquisición de algunas **Competencias Generales** instrumentales, interpersonales y sistémicas:

CG11.- Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

CG21.- Compromiso ético

CG22.- Capacidad crítica y autocrítica

CG25.- Responsabilidad laboral

CG27.- Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión

CG28.- Capacidad de aprendizaje autónomo

CG29.- Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas

Esta asignatura tendrá una incidencia en la formación dirigida a la adquisición de las siguientes **Competencias Específicas**:

CE54. Prácticas pre-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.

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

#### **A - Clínico**

C14. 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.

C15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

C16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

C17. 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.

C18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

C19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

- CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos
- CE36. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE38. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

### ***B -Comunitario***

- C14. 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.
- C15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- C16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- C18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- C21. 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.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE32. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos.

### ***C- Servicios de Alimentación***

- C14. 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.
- C25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- C26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- C27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- C28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

CE18. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE19. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE20. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

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

C29. 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.

C24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CE12. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética

#### **Modalidades de prácticas externas**

Se podrán llevar a cabo en hospitales, residencias socio-sanitarias, centros 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 alimentarios.

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 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 (créditos superados y



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

expediente) y/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. El plazo máximo para estas propuestas con el convenio correspondiente será hasta el último viernes de Noviembre.

Los estudiantes que con anterioridad hayan realizado prácticas externas en la modalidad extracurricular, y siempre que en la Oficina de Prácticas Externas de la Facultad se encuentren los distintos documentos contemplados en el marco regulador vigente (RD 592/2014), podrán solicitar el reconocimiento de dicha actividad por la asignatura de prácticas externas, curriculares, en los periodos establecidos por el Centro para ello y siempre una vez concluida la actividad extracurricular. Dicha petición será evaluada por las correspondientes Comisiones de Titulación. En este caso los estudiantes recibirán confirmación por la Facultad de Ciencias y la calificación que aparecerá en su expediente será la de: “apto / no apto”.

## **1.12. Contenidos del Programa / CourseContents**

**Bloque 1: Introducción al Desarrollo de Prácticas Profesionales: seminario en el que se explicaran los siguientes aspectos**

- ◆ 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
- ◆ 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**



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

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 / **TeachingMethods**

- **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.
- **Actividades No presenciales**
  - Preparación 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 vía de comunicación tutores académicos y coordinadores -estudiante.
  - Preparación de la memoria requerida.





Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

### 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:

Bloque 1: 1 h (clase teórica presencial)

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

Bloque 3: 98 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.

La formación adquirida por el estudiante será evaluada a lo largo del curso mediante diferentes métodos de evaluación, cuya contribución a la calificación final será la siguiente:

- **Informe del Tutor Profesional** contará un **60%** de la calificación final
- **Informes del Tutor Académico** contará un **40%** de la calificación final
- **Calificación final:** será la suma de ambos porcentajes en una escala del **1 al 10**.

#### Descripción detallada de la evaluación

**Evaluación continuada del tutor del centro** donde realiza sus prácticas (**Tutor Profesional**) sobre la consecución de las competencias propias de cada práctica.

**Este Informe del Tutor Profesional** contará un **60%** de la calificación final.

Semanalmente el alumno rellenará una hoja de actividades realizadas cada día y esa hoja de asistencia firmada por su Tutor Profesional se la entregará a su Tutor Académico para su seguimiento.

**Evaluación del profesor de la facultad (Tutor Académico)** de los Informes y Trabajos realizados en los emplazamientos de las Prácticas así como de las Tutorías y seguimiento de sus Prácticas externas. Al menos una de esas



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

tutorías presenciales se hará cuando el alumno lleve la mitad de su tiempo asistiendo a su centro de prácticas.

Además para su seguimiento el alumno enviara una vez al mes a los Coordinadores de la asignatura y al Tutor Académico una breve descripción de las actividades realizadas y su valoración de las mismas.

**Esta evaluación supondrá un 40% de la calificación final.**

### 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.

Con las actividades presenciales el alumno deberá contribuir en adquirir las competencias específicas de Prácticas Externas (CE54, C1 a C7, C29 y C37) y algunas de las siguientes competencias generales:

- CG1.- Capacidad de análisis y síntesis de información.
- CG2.- Capacidad de organización y planificación.
- CG5.- Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico.
- CG6.- Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información.
- CG7.- Capacidad de resolución de problemas.
- CG8.- Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones.
- CG9.- Autocontrol.
- CG10.- Seguridad en sí mismo.
- CG11.- Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar.
- CG13.- Habilidad en las relaciones interpersonales.
- CG15.- Capacidad de razonamiento crítico.
- CG17.- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- CG19.- Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CG20.- Capacidad para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CG21.- Compromiso ético.
- CG22.- Capacidad crítica y autocrítica.
- CG24.- Responsabilidad social.
- CG25.- Responsabilidad laboral.
- CG26.- Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica.
- CG27.- Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión.



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

- CG28.- Capacidad de aprendizaje autónomo.
- CG29.- Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas.
- CG30.- Creatividad.
- CG34.- Motivación por la calidad.

Los resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere se reflejarán en el Informe del Tutor Profesional que consta de los siguientes apartados: Cumplimiento de las obligaciones, Realización y aprovechamiento de las actividades, Aptitudes (integración, motivación, iniciativa, responsabilidad, creatividad, predisposición a aprender, trabajo en equipo, capacidad de aprendizaje y receptividad a las críticas) y Evaluación global.

#### 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%).

#### *Informes personales del estudiante*

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

Además contestará a un cuestionario relacionado con su estancia en las Prácticas de autoevaluación, Valoración de la entidad y Valoración Global.

Con este Trabajo personal del alumno se contribuirá a adquirir algunas de las competencias específicas propias de cada módulo (Clínica, Comunitario, Servicios de Alimentación y Centros de I+D+I) y algunas de las competencias generales ya señaladas en las actividades presenciales y además en:

- CG4.-Conocimiento de una lengua extranjera de interés científico
- CG16.-Capacidad de elaboración y defensa de argumentos.
- CG18.-Capacidad de reflexión y juicio sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CG31.-Capacidad para el liderazgo.
- CG35.- Orientación hacia la obtención de resultados.

#### **Seguimiento y Tutorías.**



Asignatura: Prácticas Profesionales  
Código: 18449  
Centro: Facultad de Ciencias/ Facultad de Medicina  
Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Curso Académico: 2016-2017  
Tipo: Formación Obligatoria  
Nº de créditos: 21 ECTS

Permitirán al profesor Tutor el seguimiento más individualizado del aprendizaje de cada alumno. Contribuirán a adquirir las competencias específicas propias de cada módulo y las siguientes competencias generales:

CG16.- Capacidad de elaboración y defensa de argumentos.

CG19.- Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CG27.- Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión.

CG31.- Capacidad para el liderazgo.

CG32.- Conocimiento de otras culturas y costumbres.

CG35.- Orientación hacia la obtención de resultados.

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 de que se consideren modificaciones importantes del Proyecto Formativo.