

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
PRACTICUM	PRÁCTICAS TUTELADAS	4º	2º	18	Obligatorio
PROFESORES*			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Enrique Marín Bernard 			Planta principal (Hall)Facultad de Farmacia, Facultad de Farmacia Despachos n ^a . Correo electrónico: practicumnutricion@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS*		
			Lunes y Martes, de 17:00 a 18:30 horas		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Podrán realizar las Prácticas Tuteladas, aquellos estudiantes que reúnan los siguientes requisitos: .- Haber presentado la solicitud para la realización de las prácticas. .- Estar matriculado en la asignatura Practicas Tuteladas. .- En el momento de la elección de centro receptor, el estudiante ha de tener superados al menos el 75% de los créditos ECTS del Grado en Nutrición Humana y Dietética, es decir, 180 créditos					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva.					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
COMPETENCIAS BÁSICAS <ul style="list-style-type: none"> CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y 					

* Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente.



- defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
 - **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
 - **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- **CG2:** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- **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.
- **CG6:** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- **CG14:** 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.
- **CG15:** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- **CG16:** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- **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.
- **CG23:** 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.
- **CG24:** Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- **CG26:** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- **CE53:** 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.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)



- Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos.
- Integración por el estudiante de los conocimientos de Nutrición Humana Dietética adquiridos de forma transversal en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración o Salud Pública y tanto en centros sanitarios o socio-sanitarios, ya sea de titularidad pública o privada.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Dadas las características de esta asignatura, no existe un temario teórico específico a desarrollar. Por este motivo, los estudiantes, durante el desarrollo de las mismas, deberán de asistir a cuantas acciones formativas, jornadas, cursos o seminarios que se propongan tanto por parte de la Facultad como por parte del Tutor clínico en el centro receptor con objeto de completar diversos aspectos que se consideren importantes. Los estudiantes deberán de elaborar una memoria para cada una de estas actividades y en todas ellas la asistencia será obligatoria.

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- Jornadas de salidas profesionales. La asistencia a las mismas es imprescindible para superar la asignatura.
- Sesiones clínicas organizadas en el centro receptor.
- Asistencia a sesiones en congresos o seminarios que se estimen de interés para completar la formación teórico-práctica de los estudiantes
- Preparación de talleres a propuesta del tutor clínico o tutor profesional.
- Elaboración de material de apoyo en sesiones de educación nutricional.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- 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.
- BELITZ. Química de los Alimentos. 3ª Edición. Ed. Acribia. 2002.
- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2006.
- CABEZUELO, G. Y FRONTERA, P. Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes. Madrid: Síntesis. 2007.
- CERVERA,. Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. Interamericana McGraw-Hill. 2004
- Documento de Verificación del título en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Granada. ANECA. <http://farmacia.ugr.es/BBM2/Grado%20de%20NHD/Verifica-Nutricion Humana y Dietetica.pdf>.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Editorial Médica Panamericana. 2017
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO III. Composición y Calidad Nutritiva. Editorial Médica Panamericana. 2017.



- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO IV. Nutrición Humana en el Estado de Salud. Editorial Médica Panamericana. 2017
- GIL, A. Tratado de Nutrición. TOMO V. Nutrición Clínica. Editorial Médica Panamericana. 2017.
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona 2009.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P. Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid. 2011.
- MOLLM, MOLL N. Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV, 2006.
- ORDÓÑEZ JA, CAMBERO MI, FERNÁNDEZ L y cols. Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis, 1998.
- PASCUAL ANDERSONMR. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed. Díaz de Santos, 2005.
- POLLEDO JF. Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Madrid. Ed. AMV, 2006.
- Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. :Nutrición Clínica. Nutrición Enteral. 3ª ed. Ed McGraw-Hill Interamericana. Madrid. 1998.
- Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. Nutrición Clínica. Nutrición Parenteral. 3ª ed. Ed. McGraw-Hill Interamericana. Madrid 2002.
- Tojo, R. Tratado de Nutrición Pediátrica. Ed. Doyma S.L. Barcelona. 2001

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Journal of parenteral and enteral nutrition
- Clinical Nutrition
- Nutrition
- Nutrition and clinical practice
- Nutrición Hospitalaria
- Journal of Nutrition
- Nutrition reviews
- Nutrition & metabolism.

ENLACES RECOMENDADOS

- http://europa.eu.int/index_es.htm. Página Oficial de la Unión Europea (en español) donde se puede encontrar desde datos estadísticos a campañas alimentarias y de seguridad. Así como el servidor de legislación (Eurolex).
- <http://mapya.es/>. Página Oficial del Mº de Agricultura pesca y Alimentación. Gran cantidad de información incluida toda la normativa, características, etc. D los productos con Denominación de calidad.
- <http://www.nutricioncomunitaria.org/>. (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)
- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.efsa.europa.eu> (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria)
- www.aecosan.msssi.gob.es/ Agencia Española de Consumo, seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://www.seguridadalimentaria.org>
- <http://www.fao.org>. Pagina Oficial de la FAO con bastante información en español. Incluye amplios informes y monografías del Codees Alimentario Mundis
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)



METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje se llevarán a cabo distintas acciones formativas que permitirán al alumnado adquirir las competencias programadas. No obstante se intentará, en la medida de lo posible, ajustarse a las especificaciones realizadas en el Plan Formativo establecido con el centro receptor en el momento de la firma del convenio correspondiente.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

En la calificación del estudiante se tendrá en cuenta la valoración que el Profesor asociado realiza de la Memoria de PT, la valoración que el Profesional tutor hace del estudiante y la valoración de cualquier trabajo o actividad complementaria que haya realizado el estudiante.

- **Evaluación por parte del Profesional tutor**

El Profesional tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en un informe escrito (Impreso nº 6 recogido en la Normativa de Prácticas Tuteladas) que hará llegar al Profesor asociado, considerando una serie de actitudes y habilidades a las que asignará una puntuación de 0 a 10 puntos.

Se considerará una evaluación positiva por parte del Profesional tutor, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las PT por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación. La valoración global del Profesional tutor será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en cada una de las actitudes y habilidades y su peso dentro de la calificación final nunca será superior al 30%.

- **Evaluación por parte del Profesor asociado**

Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del Profesional tutor, el Profesor asociado emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta el contenido de la Memoria de Prácticas Tuteladas así como las actividades complementarias que haya realizado.

- **Calificación final**

Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del Profesional tutor, el Profesor asociado emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta dicha valoración, el contenido y la defensa, si procede y lo estima necesario, de la Memoria de PT, así como las actividades complementarias que haya realizado, entre las que se encontrará la participación en las Jornadas de Salidas Profesionales organizadas desde el decanato de la Facultad. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de PT ha de ser repetida. El Profesor asociado, podrá establecer cualquier otro método complementario de evaluación cuando lo considere necesario. Esta calificación será la que aparezca en el expediente académico personal del estudiante.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL:

Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada, se



realizará también una evaluación única final por motivos debidamente justificados y previa solicitud al coordinador de la asignatura, en los plazos establecidos en dicha normativa.

Valoración:

- Valoración del profesional Tutor (30%)
- Memoria de Prácticas en Empresa (30%).
- Prueba escrita de cuestiones relacionadas con las competencias adquiridas durante el desarrollo de la asignatura (40%).

INFORMACIÓN ADICIONAL

El incumplimiento en el horario asignado por el centro receptor, la ausencia injustificada en el mismo y la no asistencia a las Jornadas de Salidas Profesionales, llevará asociado el no superar las Prácticas Tuteladas.

