

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Prácticas Externas I
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 2122-01
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 12,0
CURSO: 4º
SEMESTRE: Anual
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA CRUZ REY DE LAS MORAS
EMAIL: mcrey@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE: <p>Doctora Cum Laude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León, Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid así como Tco. en Diseño Industrial. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA, Quality Management System Auditor IRCA, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario.</p> <p>Es Directora del Máster en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria y del Máster en Calidad e Innovación en el sector cárnico y miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León .</p> <p>Fué Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, Coordinadora de Ingenieros Agrónomos durante 6 años, Coordinadora del Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria 6 años, 1 año de la titulación de Ingeniería Agroalimentaria y Directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.</p> <p>Es doctora acreditada en las figuras de prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Obtuvo una puntuación de 96 sobre 100 (excelente) en la última evaluación DOCENTIA 2019.</p>
CV PROFESIONAL: <p>Amplia experiencia profesional en Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, Laboratorio Interprofesional Lácteo de CyL -LILCyL- o en Itacyl.</p>
CV INVESTIGACIÓN: <p>Actualmente dirige un grupo de investigación, PROFOOD, que se centra en la biotecnología y los procesos industriales alimentarios, la nutrición & la salud y el prototipado de alimentos funcionales y colabora con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, Confectionary Holding etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc.</p>

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Las Prácticas Curriculares se configuran como actividades académicas integrantes del Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Esta asignatura pretende que el estudiante se acerque a la realidad laboral y tome contacto con empresas o instituciones del sector, enfrentándose a la carga de trabajo habitual en la profesión, la toma de decisiones, la puesta en práctica de las distintas técnicas y el trato directo con el paciente o con otros compañeros de la empresa.

Al encontrarnos ante una disciplina eminentemente práctica, se pretende que el alumno ponga en práctica los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en las asignaturas previamente cursadas en el Grado de Nutrición Humana y Dietética. De esta forma, para poder cursar la asignatura el alumno habrá tenido que superar al menos 100 créditos ECTS de la titulación. Las Prácticas Externas son un elemento imprescindible del currículum formal del título. La realización de Prácticas y el aprendizaje competencial que ello conlleva (papel activo y dinamizador del estudiante), dotará al alumnado de las competencias laborales requeridas en la sociedad del conocimiento actual, conforme a su perfil profesional (claro enfoque profesionalizante), lo que les facilitará tanto la empleabilidad en un mercado laboral competitivo y con nuevas demandas como la mejora en su carrera profesional. Las Prácticas Externas resultan esenciales para los estudiantes desde el punto de vista competencial, en cuanto les capacita en la utilización eficaz de la teoría estudiada y trabajada en el título y les facilita la implementación de los conocimientos prácticos adquiridos durante el Grado.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Sesión de presentación** : Los alumnos deben realizar un mínimo de cursos de formación previos a la realización de sus primeras prácticas laborales.
 1. Seminarios de presentación y toma de contacto con el mundo laboral : Los alumnos serán periódicamente informados de todas las actividades de orientación profesional organizadas por el Servicio de Prácticas
2. **Periodo de prácticas apoyado en tutorías** : El alumno deberá realizar un mínimo de 300h presenciales de prácticas en la empresa. En todo momento contará con el acompañamiento de una tutora de prácticas en la universidad y un tutor/a de prácticas en la empresa.
 1. Desarrollo del "Diario de Prácticas" : Durante el transcurso de las prácticas el alumno deberá elaborar un diario o cuaderno de prácticas que será la base de su memoria final
3. **Proceso de evaluación** : Evaluación del alumno por parte del tutor/a de prácticas en la empresa y tutora académica de prácticas en la UEMC.
 1. Presentación Memoria : Transcurrido el periodo de prácticas, el alumno deberá presentar en el plazo máximo de 1 mes, una memoria de su actividad que será evaluada por el tutor académico de la universidad, según el modelo que se le facilitará al alumno.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- 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 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:

- CG01. 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.
- CG04. 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.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11. 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.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG16. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG17. 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.
- CG18. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. 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.
- CE14. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE23. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- 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.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE44. Conocer los fundamentos básicos de la fisiología del ejercicio físico.
- CE49. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE53. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE55. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en

nutrición y dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Ser capaz de desenvolverse a nivel básico en un entorno de trabajo
- Ser capaz de integrarse en una estructura organizativa y en un equipo de trabajo
- Poner en funcionamiento, en un ámbito profesional y de manera integrada, toda una serie de competencias específicas y genéricas.
- Integrar los conocimientos teóricos con las realidades a las cuales se pueden aplicar.
- Ser capaz de integrarse en cualquiera de las áreas funcionales de la empresa y desarrollar su trabajo de forma efectiva.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA:

Flores, Mónica (2017): Cómo conseguir tu primer trabajo. Editorial Diana, Grupo Planeta.

Zabalza Beraza, Miguel Ángel (2013): El practicum y las prácticas de empresas: en la formación universitaria. Madrid: Editorial Narcea.

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Prácticas, Empleo y Emprendimiento](http://www.uemc.es/p/cemcap)(<http://www.uemc.es/p/cemcap>)

Su objetivo es facilitar la conexión tanto de los estudiantes de la UEMC como de los recién egresados con el mundo laboral

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Webs Empleo

- <http://www.tutrabajo.org>
- <http://www.canaltrabajo.com>
- <http://www.infojobs.net>
- <http://www.oficinaempleo.com>
- <http://www.inem.es/>
- <http://www.todotrabajo.com/>
- <http://www.infoempleo.com/>
- <http://www.trabajo.org/>
- <http://www.monster.es/>
- <http://www.infoempleo.com/>
- <http://www.untrabajo.com/> Web / Descripción
- <http://www.empleocastillayleon.com/>
- <http://www.oficinaempleo.com/manualcv1.htm>
- https://cincodias.elpais.com/cincodias/2015/10/28/economia/1446026283_296255.html Guía para encontrar el primer empleo en diez pasos

Cómo hacer tu CV

- <https://www.modelocurriculum.net/conseguir-primer-empleo>
- <https://www.gestiopolis.com/80-preguntas-para-la-entrevista-de-trabajo/>
- <https://www.hacercurriculum.net/herramientas-infografias.html>

Becas

- <http://www.madrimasd.org/empleo/ofertas-destacadas/>
- <http://www.ficyt.es/portalttransp/empleo.asp>

Ofertas de empleo y Bolsas de empleo

- <http://www.yahoraquehago.org/>
- <http://www.bolsatrabajo.com/>
- <http://www.redconecta.com/>
- <http://www.elmundo.es/clasificados/>
- <http://www.adecco.es/> <http://www.teletrabajo.es/>
- <http://www.laboris.net>
- <http://www.oficinaempleo.com/>
- <https://www.indeed.es/Ofertas-de-Sector-del-vino>
- <https://www.vinoempleo.es/>
- http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/formacion/empleo/1_conv_contratacion/index.html
- <http://wwwsp.inia.es/OfertasEmpleo/NueCon/BolEmp/Paginas/MuestraLista.aspx>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

Las prácticas externas se realizan bajo la tutela de la universidad y la coordinación con tutores de centros, instituciones o empresas.

El alumno a través de las prácticas adquiere sus primeras experiencias en un entorno profesional que será el suyo y complementará de forma práctica las competencias adquiridas en la titulación.

MÉTODO DIDÁCTICO:

No aplica

MÉTODO DIALÉCTICO:

Habiéndose formalizado la correspondiente documentación previa (Anexo I o Programa Formativo), el alumno inicia sus prácticas en la empresa o institución. El tutor académico, en su labor de seguimiento de las prácticas, indicará al alumno cómo y cuándo se desarrollarán la/s tutoría/s (al menos una). No obstante, el estudiante puede contactar por correo electrónico con el tutor académico en el momento que quiera. Así mismo, El tutor académico estará en contacto con el tutor de la empresa.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Durante la realización de las prácticas el estudiante ha de ser capaz de:

- Desenvolverse a nivel básico en un entorno de trabajo.
- Integrarse en una estructura organizativa y en un equipo de trabajo.
- Tomar conciencia del funcionamiento del mercado laboral.
- Conocer el funcionamiento operativo de las empresas del sector en el que se enmarque la experiencia de prácticas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La matrícula en esta asignatura da derecho al alumnado a dos convocatorias comprendidas entre el curso en el que se realiza la matrícula y los dos siguientes en el caso de titulaciones de GRADO, o dos convocatorias comprendidas entre el curso en el que se realiza la matrícula y el siguiente curso, en el caso de titulaciones de MÁSTER.

En el caso de titulaciones de GRADO, las prácticas podrán desarrollarse en cualquier momento del curso, independientemente del carácter anual o semestral de la asignatura, mientras que, en el caso de titulaciones de MÁSTER, las prácticas podrán desarrollarse a partir del momento en el que el alumno haya cursado el 50% de las materias, es decir, a partir del segundo semestre.

Los alumnos que deseen realizar prácticas deben contactar con el Servicio de Prácticas en Empresas con la suficiente antelación para la gestión de la documentación oportuna. Para comunicarse con el Servicio de Prácticas en Empresas los alumnos podrán utilizar las siguientes vías:

- Mediante el correo electrónico prácticas@uemc.es.
- Por teléfono (983 00 1000).

El periodo de evaluación abarcará desde el comienzo de las prácticas en la empresa o institución en la que se desarrollen, hasta la cumplimentación del cuestionario de satisfacción obligatorio y la entrega de la Memoria Final de Prácticas Académicas Externas, comprendiendo, por tanto, toda su ejecución y el trabajo de elaboración del informe requerido, que deberá remitirse al tutor académico en el plazo establecido de 1 mes desde la finalización de las prácticas. No obstante, en determinados casos podrá haber una fecha límite de entrega con menor margen temporal en función de las circunstancias personales y/o académicas del alumno. Si fuera el caso, el estudiante será informado con la suficiente antelación.

En el desarrollo de esta materia:

- Los estudiantes deben cumplir con los trámites administrativos fijados por el Real Decreto que regula la realización de prácticas de los alumnos universitarios y que gestiona el Servicio de Prácticas en Empresas, realizar las prácticas curriculares correspondientes, cumplimentar el cuestionario de satisfacción y entregar la Memoria Final de Prácticas al tutor académico para que éste pueda evaluar las prácticas una vez que disponga, también, del informe remitido por el tutor de la empresa.
- El tutor académico de prácticas resolverá las cuestiones y dudas que le sean planteadas por los estudiantes, realizará el seguimiento adecuado con el alumno y con el tutor de la empresa, revisará y calificará la Memoria Final de Prácticas y evaluará la asignatura.
- El tutor de empresa será el responsable de cumplimentar el informe de valoración del desempeño del alumno tras su periodo de prácticas.
- Todos los trámites documentales se realizarán a través del Servicio de Prácticas en Empresas, por medio del Portal de Gestión de Prácticas (<https://empleo.uemc.es/>).
- La comunicación entre el tutor académico de prácticas y los alumnos se realizará:
o presencialmente, previo concierto de una tutoría
o mediante el correo electrónico. El alumno deberá usar su cuenta de correo electrónico de la UEMC para las comunicaciones.
o mediante otro canal que determine el propio tutor académico.
- El estudiante mantendrá el contacto con su tutor académico mientras duren sus Prácticas.
- El alumno desarrollará la Memoria Final de Prácticas en cumplimiento de las indicaciones particulares establecidas por el tutor académico. Deberá entregarla en el plazo de un mes desde la finalización de las prácticas. Durante ese mes tiene derecho a una revisión de la Memoria Final por parte del tutor académico. Vencido dicho plazo, previa conformidad del tutor académico, se podrá prorrogar el periodo de entrega en hasta 15 días adicionales, siempre que existan motivos personales o profesionales justificados y no condicione otras circunstancias académicas, como podría ser la defensa del trabajo.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA: El objetivo final de la asignatura Prácticas Externas es que el alumnado adquiera las competencias y habilidades necesarias para el ejercicio profesional y laboral.

La evaluación de las Prácticas Externas se realizará del siguiente modo:

1. Informe de evaluación emitido por la empresa donde el estudiante ha realizado las Prácticas Externas, donde se valorará de 0 a 10 las competencias profesionales adquiridas por el alumno. Este informe tiene un mayor peso en la calificación al ser la empresa quien dispone de mayor información sobre las capacidades, habilidades, conocimientos y destrezas del estudiante mostradas en la realización de las actividades encomendadas en el programa formativo de las Prácticas, así como su adaptación a un ambiente laboral o profesional real.

El Servicio de Prácticas en Empresas proporcionará al tutor de la empresa un modelo estandarizado para la evaluación de los alumnos que permitirán calificar el desempeño del estudiante durante el periodo de prácticas. La empresa colaboradora es la responsable de designar el tutor, el cual debe ser una persona vinculada a la entidad colaboradora, con experiencia profesional y con los conocimientos y actitudes necesarias para la realización de una tutela efectiva.

Este informe tiene un peso del 60% en la calificación final de la asignatura. En caso de que en dicho informe se haga constar que el alumno ha suspendido su periodo de prácticas curricular, supondrá que el estudiante tenga derecho a una segunda convocatoria.

2. Calificación por parte del Tutor Académico de la Memoria Final de Prácticas realizada por el alumno siguiendo las directrices indicadas sobre su estructura y extensión recomendada (de entre 10 y 20 páginas), valorando lo relativo a:

- Descripción de la empresa
- Contextualización de las prácticas
- Descripción concreta y detallada de las tareas y trabajos realizados
- Valoración personal

En el modelo de Memoria Final que se facilitará al alumno se detallan los contenidos de cada uno de estos epígrafes.

Con la Memoria Final se pretende evaluar su capacidad para exponer razonada y fundadamente las tareas llevadas a cabo durante la práctica; que éstas no han sido realizadas de manera simplemente mecánica, sino que conoce la razón de las mismas, acreditándose de esta forma la aplicabilidad racional de los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo de la titulación; y que la redacción, presentación y el uso de terminología son adecuados desde un punto de vista técnico y profesional.

La calificación de la Memoria de Prácticas (30%) y la labor de seguimiento cercano del estudiante a través de ambos tutores (10%) tienen un peso conjunto del 40% en la calificación final de la asignatura. El tutor académico valorará tanto la forma como el contenido de esta memoria y la calificación mínima deberá ser de 5 sobre 10. Las faltas de ortografía y el plagio serán motivo de suspenso.

Tanto el informe emitido por la empresa, como la memoria final deberán aprobarse para dar por superada la asignatura con una nota de 5 o más puntos sobre 10.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA: Los estudiantes que hayan suspendido la Memoria Final de Prácticas podrán entregar una nueva memoria de su periodo de prácticas en el plazo que les da derecho su matrícula pudiendo obtener la máxima calificación.

En caso de que el alumno suspendiera el periodo de prácticas (Informe del tutor de empresa), supondrá que el estudiante tenga derecho a una segunda convocatoria. Esta situación deberá ser comunicada al Servicio de Prácticas en Empresas para su valoración y gestión.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Técnicas de observación	60%
Ejecución de prácticas	40%