DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Prácticas Externas II
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2526-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Prácticas Externas (PE)
ECTS: 12,0
CURSO: 4º
TEMPORALIDAD: Anual
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA VALLES MARTÍN
EMAIL: evalles@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Doctora con Mención Internacional por la Universidad de Salamanca. Acreditada para la figura de Profesor Ayudante Doctor.**
- Académica Correspondiente de la Real Academia de Medicina de Valladolid.
- Máster Universitario en Atención Farmacéutica (Europhamnes) por la Universidad de Granada.
- Diplomada en Salud Pública por el Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León.
- Graduada en Farmacia y Grado de Salamanca por la Universidad de Salamanca.
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad San Pablo-CEU.

EXPERIENCIA DOCENTE

- Docente en el Grado en Enfermería y en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (presencial y semipresencial).
- Docente e investigadora del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca (AUSAF).
- Docente en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal (2015- Actualidad).
- Docente en cursos del Programa Educafarma, orientado a estudiantes de Ciencias Biosanitarias del Campus de la Universidad de Salamanca (2013-Actualidad).
- Profesora tutora y profesora asociada de Prácticas Tuteladas del Grado en Farmacia de la Universidad de Salamanca (2019-Actualidad).
- Docente en cursos de formación acreditada para farmacéuticos (2019-Actualidad).
- Profesora del Departamento de Química Farmacéutica y Química Orgánica de la Universidad de Salamanca (2011-2016).
- Colaboración en más de 20 Proyectos de Innovación Docente Universitaria.

CV PROFESIONAL:

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Farmacéutica comunitaria en Valladolid.
- Profesora del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, del Grado en en Enfermería y el Grado en Nutrición Humana y Dietética (presencial y semipresencial).

- Miembro del Grupo de Investigación Estratégico ADViSE de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.
- Profesora Asociada del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca.
- Profesora colaboradora doctora en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal.
- Mediadora entre el Consejo de Colegios Profesionales de Farmacéuticos de Castilla y León y la Universidad de Salamanca.

Actualmente, en el desarrollo de la profesión como farmacéutica comunitaria, abordo los problemas de salud que habitualmente plantean los pacientes desde una perspectiva multidisciplinar, teniendo en cuenta los tratamientos farmacológicos que utilizan y los hábitos alimentarios que poseen para dar el consejo más adecuado a su situación clínica.

CV INVESTIGACIÓN:

Miembro del Grupo de Investigación Estratégico ADViSE de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Estancia de Investigación. Centro de Investigación de Montaña, Instituto Politécnico de Braganza, Portugal. (2015).

Investigadora del Proyecto Concilia Medicamentos I, promovido por el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos y la Universidad de Salamanca.

Investigadora del Proyecto Concilia Medicamentos II, promovido por el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, la Universidad de Salamanca y la Universidad San Jorge de Zaragoza.

Publicaciones:

iD ORCID (https://orcid.org/0000-0002-1424-5477)

- **Evaluation of the effectiveness of Personalized Dosing System in the incidence of DRP/NMR and health problems in a community pharmacy. Retrospective cohort study.**

Valles Martín E, Barranco López D, Jiménez-Serranía MI, Treceño Lobato C. Pharm Care Esp. 2025;27:e874. doi: 10.60103/phc.v27.e874

- **An Analysis of Risk Associated to Concomitant Use of Potential Inhibitors of Statins Metabolism**

Carlos Treceño Lobato, María-Isabel Jiménez-Serranía, Javier Herradón Muñoz, **Elena Valles Martín** y José Luis Nájera García. LOJ Pharm & Cli Res, 2023; 3(2): 336-344. Disponible en: https://lupinepublishers.com/pharmacology-clinical-research-journal/pdf/LOJPCR.MS.ID.000159.pdf

- **Valoración de la incidencia de PRM/RNM en pacientes tratados con anticoagulantes orales y evaluación de la intervención farmacéutica en farmacia comunitaria**

Laura María MARTÍNEZ DE MORENTIN DE BENITO; Carlos TRECEÑO LOBATO; **Elena VALLES MARTÍN**. FarmaJournal, 2023; 8(1): 33-46. Disponible en: https://revistas.usal.es/cinco/index.php/2445-1355/article/view/31427/29480

- **Evaluación de la intervención en paciente diabético en la farmacia comunitaria (zona urbana de Valladolid durante el período de abril a junio de 2021). Evaluation of the intervention in diabetic patients in the community pharmacy (urban area in Valladolid during the period April to June 2021).**

Elena MATEOS RODRÍGUEZ; Carlos TRECEÑO LOBATO; Elena VALLES MARTÍN; María José MELGAR VICENTE. FarmaJournal, 2022; 7(1): 39-51. Disponible en: https://revistas.usal.es/cinco/index.php/2445-1355/article/view/28914/27723

- **Synthesis and cytotoxic evaluation of new terpenylpurines**

Elena Valles, Pablo A. García, Jose Mª Miguel del Corral, Marta Pérez, Isabel C.F.R. Ferreira, Ricardo C. Calhelha, Arturo San Feliciano y Mª Ángeles Castro. *RSC Adv.*, 2016, 6, 1054412. DOI: 10.1039/c6ra24254e. Disponible en: http://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2016/RA/c6ra24254e#!divAbstract

- **Marine Alkylpurines: A Promising Group of Bioactive Marine Natural Products**

Pablo A. García, **Elena Valles**, David Díez and María-Ángeles Castro. Mar Drugs., 2018, *16*(6). DOI: 10.3390/md16010006. Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5793054/

- **Establecimiento de una red de trabajo que favorezca la adquisición de competencias en la realización de Trabajos Fin de Grado realizados en Prácticas Tuteladas.**

Raquel Álvarez, Marta Prieto y **Elena Valles**. En libro de actas: VIII Congreso de Innovación Educativa y dcencia en Red. valencia, 6-8 de julio de 2022. 751-760. *Doi: https://doi.org/10.4995/INRED2022.2022.15802*

- **Adaptación de un protocolo de sistemas personalizados de dosificación para mejorar la dispensación**

Valles Martín, E.; Martínez Royo, C.; Mangas Rodríguez, R.: Martín Suárez, A.; Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 199

Disponible en: http://www.pharmcareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130

- **Monitorización de concentraciones séricas de digoxina como herramienta para la detección de PRM prevenibles**

García Jiménez, L.; Martín Suárez, A.; **Valles Martín, E.**; Villacañas Palomares, M.V.; Calvo Hernández, M.V. Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 221

Disponible en: http://www.pharmcareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130

- **Automedicación en alumnos de farmacia en prácticas tuteladas**

Valles Martín, E.; Martín Suárez, A.; García Jiménez, E. Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 222. Disponible en: http://www.pharmcareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130

- **Cumplimiento del protocolo de dispensación durante prácticas tuteladas en oficina de farmacia**

Valles Martín, E.; Pérez-blanco, J.S.; García Jiménez, E.; Martín Suárez, A.; Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 222-223

Disponible en: http://www.pharmcareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130

- **Construcción de una plataforma online para la difusión de resultados científicos (pFarma) de la Facultad de Farmacia de Salamanca**

Pérez-Blanco, J.S.; Sánchez Martín, A.J.; Cruz Benito, J.; Morchón García, R.; **Valles Martín, E.**; González López, F.; Martín Suárez, A.; González Miguel, J.; Muro Álvarez, A. Ars. Pharm. 2014; *55* (suppl2), 45-46. Disponible en: http://farmacia.ugr.es/ars/ars_web/controldescargas.php?875

- **AUSAF: Aula de Atención farmacéutica de la Universidad de Salamanca**

Martín Suárez, A.; González López, F.; **Valles Martín, E.**; Calvo Boyero, F.; Codesal Gervás, T.; García Pérez-Teijón, C.; Varas Doval, R.; Muro Álvarez, A.

Ars. Pharm. 2014; *55* (suppl2), 67-68. Disponible en: http://farmacia.ugr.es/ars/ars_web/controldescargas.php?875

- **Creación de un Aula de Formación en Atención Farmacéutica en la Universidad de Salamanca**

Martín Suárez, A.; González López, F.; Codesal Gervás, T.; **Valles Martín, E.**; Varas Doval, R.; Muro Álvarez, A. Farmacéuticos Comunitarios, 2014, 6(4), 40-43.

Disponible en: http://www.raco.cat/index.php/FC/article/viewFile/321273/411763

- **Seguimiento farmacoterapéutico a pacientes diabéticos (Pharmaceutical care to diabetic patients)**

Calvo Boyero, F.; **Valles Martín, E.**; Martín Suárez, A. Farmajournal, 2016, 1 (2), 35-46. **Disponible en:** http://revistas.usal.es/index.php/2445-1355/article/view/13253/15581

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Para cursar esta asignatura son necesarios los conocimientos y competencias adquiridos en las diferentes asignaturas del plan de estudios. Durante la realización de las prácticas externas el estudiante profundizará en los conocimientos, capacidades y actitudes que ha adquirido y desarrollado en su formación universitaria previa. Este vínculo directo con la realidad empresarial/institucional completará y complementará su formación teórica con la experiencia práctica. A través de estas prácticas, los estudiantes tomarán contacto con una situación laboral real que les facilitará nuevos escenarios de aprendizaje y práctica profesional.

Las prácticas externas son un elemento imprescindible del currículum formal del título. La realización de las prácticas y el aprendizaje competencial que ello conlleva (papel activo y dinamizador del estudiante), dotará al estudiante de las competencias laborales requeridas en la sociedad del conocimiento actual conforme a su perfil profesional, 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 Curriculares forman parte de las asignaturas obligatorias del Plan de Estudios del grado en Nutrición Humana y Dietética.

En esta guía docente, se recogen las directrices generales que regulan las prácticas. Las indicaciones, normas y consideraciones específicas respecto a la organización, asignación y evaluación de las Prácticas II, se rigen por la normativa específica de este Grado, que está disponible en la correspondiente Aula de OpenCampus utilizado por el tutor académico y el Servicio de Prácticas en Empresas para la comunicación con los alumnos.

Esa normativa ha sido aprobada por los tutores académicos de la asignatura, la Coordinación general del prácticum del Grado en Nutrición Humana y Dietética, la Coordinación académica de la titulación, el Servicio de Prácticas en Empresa, la Unidad de Calidad y Coordinación Académica, la Facultad de Ciencias de la Salud y el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **1. Sesión de presentación:**
    1. Al inicio del curso, para dar a conocer la presente guía docente e informar sobre cómo y cuándo realizar las prácticas y sobre los procedimientos. En concreto se informa de: a. Contextualización y relevancia de la asignatura en el plan de estudios. b. Carácter y objetivos de la asignatura. c. Requerimientos administrativos necesarios: procedimiento general. d. Premisas de actuación básicas en el centro de trabajo. e. Pautas para confeccionar la Memoria de Prácticas. f. Sistema de evaluación de la asignatura.
2. **2. Periodo de prácticas:**
    1. Realización de las prácticas por parte del alumno con la supervisión del tutor de empresa/institución y con el seguimiento mediante tutorías del tutor académico.
3. **3. Evaluación:**
    1. Evaluación del desempeño del alumno por parte del tutor de empresa/institución y de la asignatura por parte del tutor académico.

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de prácticas externas incluye el periodo de prácticas y su evaluación. La culminación del desarrollo de los estudiantes del programa de la titulación pasa por la realización de un periodo de prácticas externas en las que poner en juego los conocimientos y habilidades trabajados durante el período de formación. La realización de las prácticas supone para el estudiante la incorporación de experiencia profesional relevante a su currículo vitae sentando las bases que facilitan la inserción laboral y el desarrollo de una carrera profesional exitosa.

Los estudiantes tendrán acceso a la información sobre Prácticas Externas a través **de Dulcinea (https://dulcinea.uemc.es/)** y del **aula de la asignatura en OpenCampus**. Estarán presentes en dicha aula, como mínimo, los alumnos matriculados en la asignatura, el tutor académico y el gestor del Servicio de Prácticas en Empresas encargado de las prácticas de la titulación. Allí estará siempre disponible toda la información relevante para el alumno: Guía Docente, Directrices de Organización de las prácticas, modelo de Memoria,

FAQ's...

El tutor académico presentará, al inicio del curso, la guía docente de la asignatura a través de una sesión en directo en el aula de la asignatura en OpenCampus. En esa misma sesión, el Servicio de Prácticas en Empresas explicará los procesos y procedimientos para la gestión y tramitación de la documentación necesaria para el desarrollo de las prácticas externas.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través de Dulcinea (https://dulcinea.uemc.es/), portal creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Servicio de Prácticas en Empresas: selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición el Servicio de Prácticas en Empresas que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el Servicio de Prácticas en Empresas a través del correo electrónico (atencion.alumno.practicas@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. de la 12461 a la 12468).

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
- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales".
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia

científica y los principios éticos de la práctica profesional.

- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC1.2_ Subcompetencia_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- SC1.4_ Subcompetencia_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5_ Subcompetencia_ Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- SC1.6_ Subcompetencia_ Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- SC1.9_ Subcompetencia_ Determinar el estado nutricional de deportistas en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos.
- SC2.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC2.2_ Subcompetencia_ Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC3.2_ Subcompetencia_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.

- SC4.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- SC5.2_ Subcompetencia_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CO2.6_ Conocimiento_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.3_ Habilidad o destreza_ Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.8_ Habilidad o destreza_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD2.1_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD2.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD3.1_ Habilidad o destreza_ Realizar 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.

- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.3_ Habilidad o destreza_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD4.4_ Habilidad o destreza_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.6_ Habilidad o destreza_ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD5.1_ Habilidad o destreza_ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.3_ Habilidad o destreza_ 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.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT1.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CT2.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT2.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- CT3.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT4.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.6_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CT5.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- CT5.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en

diferentes áreas.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA:

El estudiante tendrá como materiales de referencia los recursos y las principales referencias bibliográficas aportadas en cada una de las asignaturas de la titulación que estén directamente relacionadas con el ámbito empresarial/institucional donde realiza las prácticas.

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion

UEMC(http://www.uemc.es/p/practicas-academicas-externas)
UEMC

Dulcinea(https://dulcinea.uemc.es)
Dulcinea

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/institución.

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/instituciones 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.

Las prácticas podrán desarrollarse en cualquier momento del curso, independientemente del carácter anual o semestral de la asignatura.

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 atencion.alumno.practicas@uemc.es.
- Por teléfono (983 00 1000 Ext. de la 12461 a la 12468).

Una vez que se haya tramitado y firmado toda la documentación previa, podrán dar inicio las prácticas. El alumno deberá siempre respetar las fechas y horarios establecidos en el Anexo I (programa formativo). Cualquier falta de asistencia del alumno o si en el transcurso de las prácticas surgiera alguna situación sobrevenida por la cual fuera necesario modificar las fechas y/o los horarios, deberá ser inmediatamente comunicada al Tutor Académico y al Servicio de Prácticas en Empresas.

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/institución.
- 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/institución, revisará y calificará la Memoria Final de Prácticas y evaluará la asignatura.
- El **tutor de empresa/institución** 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 de Dulcinea (**https://dulcinea.uemc.es/**).
- La comunicación entre el tutor académico de prácticas y los alumnos se realizará:
  - presencialmente, previo concierto de una tutoría
  - mediante el correo electrónico. El alumno deberá usar su cuenta de correo electrónico de la UEMC para las comunicaciones.
  - 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 fin de grado.

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/institución 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/institución 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/institución un modelo estandarizado para la evaluación de los alumnos que permitirán calificar el desempeño del estudiante durante el periodo de prácticas. La empresa/institución 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/institución
- 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/institución, 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 período de prácticas (Informe del tutor de empresa/institución), 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 (%)
Ejecución de prácticas	40%

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Técnicas de observación	60%