## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
**ASIGNATURA :** Prácticas Externas I (2664)
**TIPO DE ASIGNATURA :** Práctica
**MODALIDAD :** Virtual
**CURSO ACADÉMICO:** 2026-2027
**GRUPO:** 2627-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:** ALBA ABIA HERAS
**EMAIL:** aheras@uemc.es
**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :**

- Graduado Nutrición humana y Dietética (Universidad *Universidad de Valladolid*)
- Master universitario: Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y el Desarrollo.

**EXPERIENCIA DOCENTE :**

- Cuenta con experiencia de 2 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en el Grado en Nutrición humana y Dietética de la UEMC en las asignaturas de Inmunología y Dietética II )
- Cuenta con experiencia de 3 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en el Grado en Nutrición humana y Dietética y del Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte en la Universidad Isabel I en las asignaturas de Dietética, Valoración del estado nutricional, Nutrición y Nutrición en el ciclo vital)

**EXPERIENCIA PROFESIONAL :**

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Coordinadora académica y docente de la UEMC y la UI1 )
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 4 años en el sector Privado (Cofundadora y dietista-nutricionista de la consulta de nutrición NutreBurgos)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 2 años en el sector Privado (Dietista-nutricionista del servicio de restauración del Centro de Referencia Estatal de Atención a Personas con Enfermedades Raras y sus Familias de Burgos)

**EXPERIENCIA INVESTIGADORA :**

- 2 años (En la actualidad- Programa de doctorado en la UBu con título de tesis "Suplementación de creatina y HMB en pacientes con Síndrome de Down y sus efectos en la composición corporal, función física, estrés oxidativo y perfil inflamatorio".)

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

**GRANDES COMPETENCIAS :**

- 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE :**

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - 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 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.2 - 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 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- HD1.4 - 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 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7 - 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 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- SC1.2 - 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 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- SC1.6 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- SC1.9 - Determinar el estado nutricional de deportistas en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos.
- CO2.6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CT2.1 - 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 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- HD2.1 - 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 - 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 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- SC2.1 - 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 - 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 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.6 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CO3.3 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CT3.1 - 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 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- HD3.1 - 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.
- SC3.1 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC3.2 - Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- CO4.4 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CT4.1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.6 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.3 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características

del colectivo al que van destinados.
- HD4.4 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.6 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- SC4.1 - 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 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CT5.1 - Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- CT5.2 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- HD5.1 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- HD5.2 - 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 - 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.
- SC5.2 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

## 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 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 experiencial 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 I (II según la guía docente), se rigen por la normativa específica de este Grado, que está disponible en el correspondiente equipo de Teams 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 MÍNIMOS :**

Seminario de presentación

Periodo de prácticas apoyado en tutorías

Proceso de evaluación

**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).

## 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)<br>UEMC |
| Dulcinea(https://dulcinea.uemc.es)<br>Dulcinea |

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

**TIPO DE ASIGNATURA :**

Práctica

**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.