DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
ASIGNATURA : Prácticas Externas II (2445)
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: ELENA VALLES MARTÍN
EMAIL: evalles@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Graduado Graduada en Farmacia (Universidad *Universidad de Salamanca*)
- Graduado Grado de Salamanca (Universidad *Universidad de Salamanca*)
- Diplomado Diplomada en Salud Pública (Universidad *Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León, Instituto de Salud Carlos III y Escuela Nacional de Sanidad.*)
- Graduado Graduada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad *Universidad CEU-San Pablo*)
- Master universitario: Máster Universitario en Atención Farmacéutica (Europhamnes), Universidad de Granada.
- Doctorado: Doctora con Mención Internacional por la Universidad de Salamanca (2016)
- Y acreditado en la figura de Ayudante doctor por ACSUCYL (2017)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en el Grado en Enfermería y en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (presencial y online)..)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente e investigadora del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca (AUSAF).)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Docente en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en cursos del Programa Educafarma, orientado a estudiantes de Ciencias Biosanitarias del Campus de la Universidad de Salamanca)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora tutora y profesora asociada de Prácticas Tuteladas del Grado en Farmacia de la Universidad de Salamanca)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Docente en cursos de formación acreditada para farmacéuticos)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Departamento de Química Farmacéutica y Química Orgánica de la Universidad de Salamanca)
- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Colaboración en

más de 20 Proyectos de Innovación Docente Universitaria)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Farmacéutica comunitaria en Valladolid)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Público (Profesora Asociada del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (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 online).)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Mediadora entre el Consejo de Colegios Profesionales de Farmacéuticos de Castilla y León y la Universidad de Salamanca.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Colaboradora del Consejo de Colegios Profesionales de Farmacéuticos de España)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Público (Profesora colaboradora doctora en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Miembro del Grupo de Investigación Estratégico ADViSE de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)
- Más de 10 años (Investigadora del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca (AUSAF).)
- Más de 10 años (Investigadora del Departamento de Química Farmacéutica y Química Orgánica de la Universidad de Salamanca (2011-2016).)

OTROS DATOS CV :

Académica Correspondiente de la Real Academia de Medicina de Valladolid.

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/13253/155811

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