

Guía Docente

ASIGNATURA PRACTICUM I

CURSO 4º SEMESTRE 1º/2º

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

***MODALIDAD: PRESENCIAL- ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS***

CURSO 2023/2024

FACULTAD FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Prácticum I		
Código:16793		
Curso(s) en el que se imparte: 2º	Semestre(s) en el que se imparte: 1º/2º	
Carácter: Prácticas externas	ECTS: 4	Horas ECTS: 25
Idioma: Castellano	Modalidad: Presencial itinerario para Farmacéuticos	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Facultad de Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Teresa Partearroyo Cediel
Tlfno (ext):	913724719 (14719)
Email:	t.partearroyo@ceu.es
Despacho:	Edificio C-despacho 200
Perfil Docente e Investigador	Doctor en Farmacia. Profesor Titular
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación Nº SEXENIOS: 2

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Gregorio Varela Moreiras
Tlfno (ext):	91 372 47 26 (ext. 14726)
Email:	gvarela@ceu.es
Despacho:	202 (Edificio C)

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El *Prácticum I*, supone para el alumno el primer contacto con la labor del dietista- nutricionista en el ámbito sanitario, en todas sus modalidades: administrativa (en la organización de las cocinas); asistencial hospitalaria y asistencial en consultas externas, ayudándole a la integración de los conocimientos adquiridos en la carrera para la resolución de problemas reales bajo la tutela de un profesional.

Para la realización de las prácticas el alumno deberá haber cursado o al menos estar matriculado de todas las asignaturas del Grado. En cualquier caso, resulta muy conveniente haber cursado con anterioridad las asignaturas de: Dietoterapia y Nutrición Artificial; Nutrición Avanzada y Dietética Avanzada

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
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.
CG1	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.
CG2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG4	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5	Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

Código	Competencias Específicas
CE08	Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personales relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE55	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.
--	--

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA175	Demostrar y aplicar los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo el ejercicio práctico de la profesión, los principios éticos, responsabilidades legales, el respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, el respeto a otros profesionales de la salud, el trabajo en equipo, la comunicación y el manejo de la información.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	100
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF2	Seminario	24
AF6	Actividades de Evaluación	1
AF7	Prácticas Externas	50
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL Horas Presenciales		76

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	24

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF2-Seminario	<p>Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos, así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes para emitir juicios; prioriza la participación en común de los estudiantes en la interpretación razonada de los conocimientos y de las fuentes del área de estudio, a partir de la coordinación del profesor. Se realizarán dos actividades formativas:</p> <p>Foro de empleo: evento orientado a acercar a los estudiantes y titulados al mundo laboral y ponerles en contacto directo con compañías nacionales e internacionales de referencia.</p> <p>Jornada de salidas profesionales y Posgrado: contacto con profesionales que comparten sus experiencias en el ejercicio del dietista nutricionistas en los ámbitos clínico, comunitario y de salud pública y administrativo o de empresa</p> <p>Así mismo se organizarán seminarios relacionados con competencias para el aprendizaje permanente y el aprendizaje informal.</p>

AF6-Actividades de Evaluación	Actividades que el estudiante debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF7-Prácticas Externas	<p>El estudiante desarrollará prácticas pre-profesionales en una organización bajo la tutela y supervisión de un profesor-tutor académico y de un tutor de la entidad colaboradora, integrándose en las tareas propias de dicha organización.</p> <p>Las diferentes opciones para realizar las estancias de prácticas, en cada curso académico, se comunicarán al grupo en la segunda mitad del primer cuatrimestre de curso. Los alumnos deberán elegir de entre las mismas las 3 opciones que son de su preferencia, teniendo en cuenta sus calendarios personales y obligaciones con otras asignaturas.</p> <p>La asignación final se realizará por riguroso orden, de acuerdo a la nota media de su expediente académico y la aceptación previa del alumno, por parte de las empresas e instituciones colaboradoras.</p>
AF9-Tutoría Docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

La asistencia a las prácticas externas es obligatoria en un 100%.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua)		
Código	Nombre	Peso
SE3	Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante	50
SE7	Cuadernos de prácticas	20
SE8	Presentaciones y exposiciones orales y/o escritas, defensa pública	20
SE9	Trabajos Fin de Grado – Trabajos Fin de Materia – Trabajos Fin de Asignatura	10

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		
Código	Nombre	Peso
SE3	Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante	50
SE7	Cuadernos de prácticas	20
SE8	Presentaciones y exposiciones orales y/o escritas, defensa pública	20
SE9	Trabajos Fin de Grado – Trabajos Fin de Materia – Trabajos Fin de Asignatura	10

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SE3 Evaluación in situ -	Evaluación in situ por parte de los tutores de prácticas de las labores desempeñadas por el alumno y las competencias adquiridas durante el periodo de prácticas, así como de las actitudes y aptitudes del alumno frente a su inicio en la vida laboral
SE7 Cuadernos de prácticas	Diario de prácticas diario en el que plasme sus labores y analice reflexivamente su desempeño y aprendizaje. El Cuaderno de prácticas será evaluado por parte del tutor académico
SE-8 Presentaciones y exposiciones orales y/o escritas, defensa pública-	El alumno expondrá su memoria final de <i>prácticum</i> ante un tribunal compuesto por tres profesores del Grado
SE9 Trabajos Fin de Asignatura	Memoria resumen de las prácticas en la que el alumno reflejará: el lugar dónde ha realizado las prácticas, a qué se dedica la empresa/institución, cuáles han sido las labores del alumno en su periodo de aprendizaje, que competencias ha adquirido durante su estancia y terminará con una reflexión crítica del periodo de prácticas

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

Se establecerá de manera individual de acuerdo a las características de los centros sanitarios en los que se realicen las prácticas y quedará claramente expresado en el anexo al convenio de colaboración docente que se establece entre la Universidad y las Instituciones Colaboradoras.

De manera orientativa, el alumno deberá realizar tareas relacionadas con

1. Servicio de cocina hospitalaria
 - Organización en cocina de las distintas dietas hospitalarias.
 - Emplatado
 - Estimación de raciones
 - Adaptación de menús (sin sal; dieta blanda; dietas bajas en grasas)
 - Control y administración de los menús hospitalarios
 - Control de riesgos (APPCC)
2. Evaluación del estado nutricional (parámetros de composición corporal; bioquímicos; anamnesis dietética).
 - Ser capaz de realizar una correcta evaluación de la composición corporal: antropometría; bioimpedancia, otros métodos
 - Ser capaz de interpretar adecuadamente una analítica
 - Ser capaz de realizar una correcta evaluación de los hábitos alimentarios y de la ingesta
 - Interpretar los resultados anteriores para evaluar el estado de nutrición del paciente.
3. Prescripción y diseño de alimentaciones de soporte nutricional a pacientes ingresados.
 - Conocer cómo se prescriben y preparan las dietas de soporte nutricional oral, enteral y parenteral
 - Participación en el diseño de las dietas de soporte nutricional
 - Evaluación de las necesidades energéticas (calorimetría, fórmulas)
 - Cálculo de macronutrientes

- Cálculo de micronutrientes
- Interpretar el estado nutricional del paciente y su evolución para adecuar el soporte nutricional a la evolución diaria.
- 4. Prescripción y diseño de dietas especiales para pacientes en consultas externas.
 - Conocer la prescripción de dietas en diferentes patologías (hiperlipemias, diabetes, hipertensión, etc.)
 - Diseñar dietas para diferentes patologías y pacientes
 - Evaluar el estado nutricional de pacientes ambulatorios
 - Diagnóstico y Tratamiento del sobrepeso y la obesidad. Controles necesarios y Dietas especiales en pacientes sometidos a cirugía bariátrica.
 - Participación en el equipo multiprofesional en el tratamiento de la obesidad y el sobrepeso.
 - Asesoría y educación nutricional al paciente (embarazadas, madres lactantes, pediatría, prevención secundaria).
 - Educación nutricional al paciente diabético
 - Educación al paciente con alergias e intolerancias alimentarias
 - Diseño de menús semanales adecuados a las circunstancias particulares de los pacientes.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Salas-Salvadó J, y cols. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Ed. Elsevier. Madrid. (2019).
- Holli BB, Calíbrese RJ & O'Sullivan Mailliet J Communication and Education Skills for Dietetics Professionals. Lippincott Williams & Wilkins, 4th edition, New York. (2003)
- Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral Documento de consenso multidisciplinar sobre el abordaje de la malnutrición hospitalaria. (2011).

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Fundación Española de la Nutrición (2013). Libro Blanco de la Nutrición en España.
- León M, Celaya S, Álvarez J Manual de recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria. Ed. Glosa SL, Barcelona. (2010)
- Contento IR Nutrition Education. Linking research, theory and practice. Jones and Barlett, 2nd edition. Boston, MA. (2011)
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L y Cuadrado C. (2018). Tablas de composición de los alimentos. 19 edición. Ed. Pirámide
- Ángel Manuel Caracuel García (2014) Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Disponible on-line en https://senpe.com/libros/normalizacion_alimentacion_hospital_2014.pdf

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Sociedad Española de nutrición Parenteral y Enteral. <http://www.senpe.com/>
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada. <http://www.senba.es/>
- Estrategia NAOS
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- Fundación Española de la Nutrición <http://www.fen.org.es/>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.