

PRÁCTICAS EXTERNAS

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2022-23

Código: 803999

Módulo: 6

Materia: Trabajo Fin de Grado

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Cuarto

Departamento:

Créditos: 21 ECTS

Periodo de impartición: Según grupo de prácticas. Anual

PROFESORADO (TUTORES)

Coordinador:

Aparicio Vizueté, Arantxa

Arroyo Pardo, Eduardo

Bodas Pinedo, Andrés

Bravo Carrera, Delia

Calle Pascual, Alfonso

Cuerda Compes Cristina

García Alonso María Alejandra

García Herrera, Patricia

Germán Díaz, Marta

Gutiérrez López, M.^a Dolores

Haza Duaso Ana Isabel

León Sanz Miguel de

Llopis Salinero, Silvia del

López Parra, Ana

López Sobaler, Ana María

Miguel Tobal, Francisco

Matía Martín Pilar

Miguel Tobal, Francisco

Morales Gómez, Paloma

O'Shea Gaya, Esther

Pérez Vizcaino

Priego Cuadra María Teresa

Román, Jesús

Ruiz Contreras Jesús

Sánchez Sánchez, Cesar

Sevillano Callantes Cristina

Valero Zanuy, María de los Ángeles

CENTROS COLABORADORES

ALIMENTARIA ASESORES
ALCER MADRID

ASOCIACIÓN DE CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN.
CENTRO MÉDICADIET

CONSEJO SUPERIOR DE DEPORTES
EL ENCINAR DE HUMIENTA
ESCUELA DE MEDICINA DEL DEPORTE UCM
EUREST
FACE Joven
FEN
FRIAT
IMDEA
IMEO

LABORATORIOS COBAS
LIFTNUTRITION
MEDICADIET
MSG
NUTRICION EN MOVIMIENTO
QUESERIA ENREPINARES
SEDCA
VITALITY CLINICA

BREVE DESCRIPCIÓN

Las Prácticas Externas se desarrollarán en los servicios clínicos y servicios de dietética de los hospitales, así como en las empresas de catering, centros comunitarios y empresas relacionadas con la alimentación, además de en los laboratorios de investigación básica de la UCM. Las Prácticas Externas tendrán una duración de 15 semanas no consecutivas, en las que los estudiantes rotarán por los servicios clínicos (5 semanas), servicios y empresas de hostelería y dietética hospitalaria (5 semanas), quedando las semanas restantes como rotación a elegir entre centros comunitarios, escolares o deportivos, empresas y laboratorios de investigación. En estas rotaciones, se trata de conseguir la integración del estudiante en la vida diaria de los diferentes servicios y en sus actividades, así como el cumplimiento de tareas concretas, la incorporación a un grupo de trabajo (a nivel de estudiante) y la elaboración de un Portafolio específico.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura.

Competencias Generales

C.G.1.1, C.G.1.2, C.G.1.3, C.G.1.4, C.G.2.1,
C.G.2.2, C.G.2.3, C.G.3.1, C.G.3.2, C.G.3.3,
C.G.3.4, C.G.4.1, C.G.4.2, C.G.4.3, C.G.4.4,
C.G.4.5, C.G.4.6, C.G.4.7, C.G.5.1, C.G.5.2,
C.G.5.3, C.G.5.4, C.G.6.1, C.G.6.2, C.G.7.1,
C.G.7.2, C.G.7.3, C.G.7.4, C.G.8.1

Competencias Específicas

CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M4.22, CE.M6.1, CE.M1.1,
CE.M1.2, CE.M1.3, CE.M1.4, CE.M1.6, CE.M1.8,
CE.M1.9, CE.M2.1, CE.M2.2, CE.M2.3, CE.M2.4,
CE.M2.5, CE.M2.6, CE.M2.7, CE.M3.1, CE.M3.2,
CE.M3.3, CE.M3.4, CE.M3.5, CE.M3.6, CE.M3.7,
CE.M3.8, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04,
CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09,
CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.14,
CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.18, CE.M4.19,
CE.M4.20, CE.M4.21, C.E.M5.1, CE.M5.2, CE.M5.3,

CE.M5.4, CE.M5.5, CE.M5.6, CE.M6.2, CE.M7.1,
CE.M7.2, CE.M7.3, CE.M7.4, CE.M7.5

OBJETIVOS

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.
2. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.
3. Evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
4. 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.
5. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional identificando los factores de riesgo nutricional.
6. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

METODOLOGÍA DOCENTE

Las actividades formativas de la asignatura se complementan con seminarios sobre temas de interés relacionados con el Área de conocimiento y programados por cada hospital y por la coordinadora al inicio de las rotaciones hospitalarias y comunitarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación de las Prácticas Externas se realizará a través del análisis del cuaderno/portafolios en el que figurará, además del trabajo realizado por el estudiante, la indicación por parte del profesor tutor de prácticas que

refleje la asistencia y disponibilidad del estudiante y la interacción con la actividad encomendada.

El portafolio incluye información que permite evaluar la adquisición de las competencias globales que se proponen para esta materia y su ponderación en la calificación final se distribuirá por apartados de acuerdo al siguiente criterio:

Conocimientos teórico-prácticos: **25%**

Habilidades clínicas e higiénico-sanitarias: **20%**

Habilidades de comunicación: **10%**

Habilidades de relaciones interprofesionales: **10%**

Capacidad de análisis de los problemas y toma de decisiones: **10%**

Actitudes en el desempeño de la actividad profesional: **10%**

Actitudes éticas: **15%**