

PRÁCTICAS EXTERNAS

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Código: 901287

Módulo: 6

Materia: Trabajo Fin de Grado

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Sexto (901287)

Semestre: Según grupo de prácticas. Anual

Departamentos: Anatomía y Embriología, Inmunología, Oftalmología ORL y Radiología, Rehabilitación, Fisioterapia

Créditos: 21 ECTS

PROFESORADO (TUTORES)

Responsable: Miguel Tobal, Francisco

Coordinador: Catón, Javier (fcaton@ucm.es)

Aparicio Vizquete, Arantxa
Arroyo Pardo, Eduardo
Bodas Pinedo, Andrés
Bravo Carrera, Delia
Calle Pascual, Alfonso
Cárdenas Mastrascusa Paula
García Alonso María Alejandra
García Herrera, Patricia
Germán Díaz, Marta
Gutiérrez López, M.^a Dolores
Haza Duaso Ana Isabel
Hernández Nieto, Elena
Hernández Núñez M.^a Gema
Lafuente Duarte Esther
León Sanz Miguel de
Llopis Salinero, Silvia del
López Parra, Ana
López Sobaler, Ana María

Matía Martín Pilar
Miguel Tobal, Francisco
Morales Gómez, Paloma
Moya Chimenti, Elisa
O'Shea Gaya, Esther
Pérez Vizcaino
Priego Cuadra María Teresa
Reche Gallardo, Pedro
Recio Joyas María José
Rodríguez Jiménez, Celestino
Román, Jesús
Ruiz Contreras Jesús
Sánchez Sánchez, Cesar
Sevillano Callantes Cristina
Valero Zanuy, María de los Ángeles

CENTROS COLABORADORES

ASOCIACIÓN DE CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN.

EL ENCINAR DE HUMIENTA

ESCUELA DE MEDICINA DEL DEPORTE UCM

EUREST

FACE

FEN (Federación Española de Nutrición)

FRIAT

IMDEA

MEDICADIET

NUTRICION EN MOVIMIENTO

SEDCA (sociedad española de dietética y ciencias de la alimentación)

SERMAS (Hospitales Comunidad de Madrid)

GRUPO SERVICATERING

WEIDER

Laboratorios UCM

CSIC

—

REQUISITOS

Las Prácticas Externas solo se podrán realizar si se está cursando Cuarto (803999) o Sexto (901287). Tampoco se podrán realizar las prácticas con asignaturas pendientes de primer y/o segundo curso en horario de mañana

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.

SEMINARIOS

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.

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 valoración de los siguientes aspectos referidos, en su caso, tanto a las competencias genéricas como a las específicas, previstas en el correspondiente proyecto formativo:

- Capacidad técnica / Conocimientos generales.
- Capacidad de aprendizaje.
- Cumplimiento de tareas asignadas
- Habilidades de comunicación oral y escrita.
- Sentido de la responsabilidad.
- Facilidad de adaptación.
- Creatividad e iniciativa.
- Implicación personal.
- Motivación.
- Receptividad a las críticas.
- Puntualidad y cumplimiento de horarios.
- Relaciones con el entorno laboral.
- Capacidad de trabajo en equipo.

- Autonomía
- Aprovechamiento (madurez profesional) en el centro
- Aprovechamiento (resultados de aprendizaje) en el centro
- Aportaciones del alumno al centro
- Aquellos otros aspectos que se consideren oportunos

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 con el 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%**