PRÁCTICAS EXTERNAS

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Código: 901287
Módulo: 6
Materia: Trabajo Fin de Grado
Tipo de asignatura: Obligatoria **Curso:** Sexto
Semestre: Segundo
Departamento:
Créditos: 21 ECTS

PROFESORADO (TUTORES)

Coordinador:

Aparicio Vizuete, Aránzazu (TU)
Arroyo Pardo, Eduardo (TU)
Bodas Pinedo, Andrés (Prof. Asociado en CCSS)
Bravo Carrera, Delia
Calle Pascual, Alfonso (TU)
Cuerda Compes Cristina (Prof. Asociado en CCSS)
García Alonso María Alejandra (Ayudante Doctor)
García Herrera, Patricia (Ayudante Doctor)
Germán Díaz, Marta
Gutiérrez López, M.ª Dolores (TU)
Haza Duaso Ana Isabel (TU)
León Sanz Miguel de (TU)
Llopis Salinero, Silvia del
López Parra, Ana (TU)
López Sobaler, Ana María (CU)
Miguel Tobal , Francisco (TU)
Matía Martín Pilar (Prof. Asociado en CCSS)
Morales Gómez, Paloma (CU)
O'Shea Gaya, Esther (TU)
Pérez Vizcaino, Francisco (CU)
Priego Cuadra Maria Teresa (Contratado Doctor)
Román Álvarez, Jesús (Contratado Doctor)
Ruiz Contreras Jesús (CU)
Sánchez Sánchez, Cesar (Prof. Asociado en CCSS)
Sevillano Collantes, Cristina (Prof. Asociado en CCSS)
Valero Zanuy, María de los Ángeles (Prof. Asociado en CCSS)

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.

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 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%**