



Universidad
Internacional
de Valencia

Guía didáctica

ASIGNATURA: *Prácticas externas*

Título: Máster Universitario en Nutrición y Salud

Materia: Prácticas Externas

Créditos: 9 ECTS

Código: 08MUNS

Curso: 2022-2023

Índice

1. Organización general.....	3
1.1. Datos de la asignatura.....	3
1.2. Equipo docente	3
1.3. Introducción a la asignatura.....	3
1.4. Competencias y resultados de aprendizaje	4
2. Contenidos/temario	4
3. Metodología	5
4. Actividades formativas	5
5. Evaluación.....	6
5.1. Sistema de evaluación.....	6
5.2. Sistema de calificación	6

1. Organización general

1.1. Datos de la asignatura

MATERIA	Prácticas Externas
ASIGNATURA	Prácticas Externas 9 ECTS
Carácter	Obligatorio
Cuatrimestre	Segundo
Idioma en que se imparte	Castellano
Modalidad	Presencial / Online
Requisitos previos	No existen
Dedicación al estudio por ECTS	25 horas

1.2. Equipo docente

Profesores	Dra. Rosa María Albaladejo rosamaria.albaladejo@campusviu.es
	Dra. Natalia Toro Funes natalia.toro@campusviu.es
	Dr. Pere Morell Esteve pere.morell@campusviu.es
	Dra. Leticia Elisa Bartolomé del Pino leticiaelisa.bartolome@campusviu.es

1.3. Introducción a la asignatura

Las Prácticas Externas constituyen un acercamiento a la realidad profesional. Ofrecen una formación práctica fundamental que contribuye al desarrollo de competencias para el ejercicio profesional, la empleabilidad y el emprendimiento. Se cursarán en la tercera materia del Máster, de 9 créditos y con carácter presencial o presencial online. En esta materia, el alumno debe realizar Prácticas en centros concertados con la Universidad, que le permitirán la adquisición

de competencias de carácter práctico propias del ámbito de la nutrición para la adquisición de hábitos saludables.

1.4. Competencias y resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS GENERALES

CB-6.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB-7.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB-8.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB-9.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB-10.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-11.- Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista o al profesional oportuno como estrategia eficaz para el tratamiento y la prevención de enfermedades.

CE-12.- Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.

2. Contenidos/temario

Las Prácticas, como acción formativa, permitirán al alumno combinar la teoría que se imparte en la Universidad con la realidad de las diferentes empresas e instituciones, facilitando la integración del estudiante en un mundo nuevo, a través de la observación y la apropiación de conductas y actitudes propias de la competencia profesional.

Mediante la realización de Prácticas Externas se persigue que los alumnos profundicen, gracias a la práctica, en los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del Máster; aprendan a gestionar recursos; aprendan a trabajar con otros profesionales y aprendan a reflexionar sobre su propia práctica. La realización de las Prácticas Externas refuerza el compromiso del Máster con la empleabilidad de los futuros titulados, enriqueciendo la formación práctica de los alumnos

en un entorno que les proporcione un conocimiento más profundo y real acerca de las competencias que necesitará en el futuro.

3. Metodología

La metodología de la Universidad Internacional de Valencia (VIU) se caracteriza por una apuesta decidida en un modelo de carácter e-presencial. Así, siguiendo lo estipulado en el calendario de actividades docentes del Título, se impartirán en directo un conjunto de sesiones, que, además, quedarán grabadas para su posterior visionado por parte de aquellos estudiantes que lo necesiten. En todo caso, se recomienda acudir, en la medida de lo posible, a dichas sesiones, facilitando así el intercambio de experiencias y dudas con el docente.

En lo que se refiere a las metodologías específicas de enseñanza-aprendizaje, serán aplicadas por el docente en función de los contenidos de la asignatura y de las necesidades pedagógicas de los estudiantes. De manera general, se impartirán contenidos teóricos y, en el ámbito de las clases prácticas se podrá realizar la resolución de problemas, el estudio de casos y/o la simulación.

Por otro lado, la Universidad y sus docentes ofrecen un acompañamiento continuo al estudiante, poniendo a su disposición foros de dudas y tutorías para resolver las consultas de carácter académico que el estudiante pueda tener. Es importante señalar que resulta fundamental el trabajo autónomo del estudiante para lograr una adecuada consecución de los objetivos formativos previstos para la asignatura.

4. Actividades formativas

Durante el desarrollo de las prácticas el estudiante conoce, analiza y participa de la realidad profesional, gracias al trabajo colaborativo entre los centros y Universidad.

Durante las mismas, el alumno cumplirá con las tareas que desde el centro le sean asignadas por el tutor del mismo hasta completar las horas estipuladas. Durante esta fase, el profesor/a de prácticas contactará con el alumnado para realizar la tutoría individual de seguimiento mediante videoconferencia.

Existen dos modalidades para la realización de prácticas:

Modalidad Presencial:

Los centros de Prácticas deben ser departamentos sanitarios y clínicos, empresas alimentarias y centros de restauración colectiva, fundaciones, administraciones públicas y organizaciones no gubernamentales, relacionadas con la prevención y promoción de la salud a través de la nutrición, la educación nutricional o la información nutricional.

El centro contará con, al menos, un graduado/diplomado en Nutrición Humana y Dietética o médico especializado en nutrición o en enfermedades relacionadas con la nutrición o, una

titulación equivalente cuando se trate de otros países diferentes a España con al menos un año de experiencia.

Modalidad Online:

En este caso, se contará con, al menos, un graduado/diplomado en Nutrición Humana y Dietética o una titulación equivalente cuando se trate de otros países diferentes a España con al menos un año de experiencia.

El tutor de Prácticas Online debe de realizar la tutorización de 5-10 alumnos simultáneamente.

Los únicos centros en los que los alumnos podrán realizar Prácticas Online son las Clínicas de Nutrición.

5. Evaluación

5.1. Sistema de evaluación

El Modelo de Evaluación de estudiantes en la Universidad se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), y está adaptado a la estructura de formación virtual propia de esta Universidad. De este modo, se dirige a la evaluación de competencias.

Sistema de Evaluación	Ponderación
Informe Tutor Externo*	25%
Evaluación Tutor Académico*	25%
Memoria de prácticas*	40%
Autoevaluación del estudiante*	10%

***Es requisito indispensable para superar la asignatura aprobar cada apartado (portafolio y prueba final) con un mínimo de 5 para ponderar las calificaciones.**

Los enunciados y especificaciones propias de las distintas actividades serán aportados por el docente, a través del Campus Virtual, a lo largo de la impartición de la asignatura.

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de **contenido de autoría ajena** al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte. Asimismo, el uso de **medios fraudulentos durante las pruebas de evaluación** implicará un suspenso (0) y podrá implicar la apertura de un expediente disciplinario.

5.2. Sistema de calificación

La calificación de la asignatura se establecerá en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de aprendizaje	Calificación numérica	Calificación cualitativa
Muy competente	9,0 - 10	Sobresaliente
Competente	7,0 - 8,9	Notable
Aceptable	5,0 -6,9	Aprobado
Aún no competente	0,0 -4,9	Suspenso

Sin detrimento de lo anterior, el estudiante dispondrá de una **rúbrica simplificada** en el aula que mostrará los aspectos que valorará el docente, como así también los **niveles de desempeño que tendrá en cuenta para calificar las actividades vinculadas a cada resultado de aprendizaje**.

La mención de «**Matrícula de Honor**» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de estudiantes matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola «Matrícula de Honor».