

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética. Universidad Pablo de Olavide
Doble Grado:	
Asignatura:	Prácticas en Empresa I Prácticas en Empresa II
Módulo:	Prácticum, Trabajo Fin de Grado y/o Reconocimiento de Otras Actividades
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Año académico:	2013-2014
Semestre:	PE-I primer semestre PE-II segundo semestre
Créditos totales:	PE-I: 12 ECTS PE-II:12 ECTS
Curso:	Cuarto
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	Prácticas en Empresa	
a. Horas presenciales en la empresa y jornadas informativas, por parte de los alumnos, sobre los trabajos relacionados con la empresa		240
b. Preparación de informe de practicas externas y tutorías presenciales:		60

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura:

Prácticas en Empresa I: **Juan Rigoberto Tejedo Huamán**

Prácticas en Empresa II: **Eva M^a Valero Blanco:**

2.2. Profesores

Nombre:	Juan Rigoberto Tejedo Huamán
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular
Categoría:	Profesor Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Lunes 12-14 horas, Martes y Jueves de 14-17 horas. Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.0.06
E-mail:	jrtejhua@upo.es
Teléfono:	954977614

Nombre:	Gladys Cahuana Macedo
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

Categoría:	Profesora Contratada Doctora
Horario de tutorías:	Lunes, Martes y Jueves de 14-17 horas. Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.0.06
E-mail:	gmcahmac@upo.es
Telefono:	954977614

Nombre:	Francisco Bedoya Bergua
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular
Categoría:	Catedrático de Universidad
Horario de tutorías:	Martes, jueves y viernes de 15:30 a 17:30. Previa cita a través del correo electrónico del portal de la asignatura en el Aula Virtual
Número de despacho:	22.3.08
E-mail:	fbedber@upo.es
Teléfono:	954977934

Nombre:	Yolanda Aguilera García
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

Categoría:	Profesor asociado
Horario de tutorías:	Lunes y Miércoles de 12- 14 pm y Viernes de 9-11 h. Previa cita con el profesor.
Número de despacho:	Edificio 22, tercera planta puerta 1D
E-mail:	<u>volanda.aguilera@cabimer.es</u>
Teléfono:	954977895

Nombre:	Ana Isabel Rojas González
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular
Categoría:	Profesor asociado
Horario de tutorías:	Lunes, Martes de 12-14 horas y Viernes de 9 a 11 h. Previa cita con el profesor.
Número de despacho:	Edificio 22, tercera planta puerta 1D
E-mail:	<u>anabel.rojas@cabimer.es</u>
Teléfono:	954977895

Nombre:	Marta Artal Sanz
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bioquímica y Biología Molecular
Categoría:	Contratada Ramón y Cajal

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

Horario de tutorías:	Previa cita con el profesor.
Número de despacho:	Edificio 22, tercera planta puerta 1D
E-mail:	martsan@upo.es
Teléfono:	954977895

Nombre:	Eva M^a Valero Blanco
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Titular de Universidad
Horario de tutorías:	L a M de 09.30-11.30h. Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.2.01c
E-mail:	evalero@upo.es
Teléfono:	954977894

Nombre:	Isabel Cerrillo García
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Contratada Doctora

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

Horario de tutorías:	Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.0.04
E-mail:	<u>icergar@upo.es</u>
Teléfono:	954977613

Nombre:	M^a Soledad Fernández Pachón
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.0.04
E-mail:	msferpac@upo.es
Teléfono:	954977613

Nombre:	José Ignacio Jáuregui Lobera
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Previa cita por mail con el profesor

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

Número de despacho:	22.2.01g
E-mail:	igjl@upo.es
Teléfono:	954977893

Nombre:	Alfonso Rodríguez Herrera
Centro:	Facultad de CC Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Lunes 10-13h. Previa cita por mail con el profesor
Número de despacho:	22.2.01g
E-mail:	arherrera@upo.es
Teléfono:	954977893

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

1. Permitir un primer contacto de los alumnos con la práctica en el campo empresarial o institucional. De esta forma, potenciar el rendimiento personal de los alumnos a través del reforzamiento de los conocimientos adquiridos a lo largo de su carrera académica.
2. Que el estudiante adquiera una experiencia de trabajo profesional en áreas de actividad específica del dietista-nutricionista.
3. Que aprenda, en el lugar de destino, la dinámica concreta de un trabajo en equipo, métodos y técnicas de trabajo.
4. Que adquiera una actitud crítica y autocrítica.
5. Que aporte ideas con una actitud positiva y constructiva.

3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura pretende que el alumno refuerce y aplique los conocimientos que ha adquirido a lo largo del grado. Su principal objetivo es adquirir experiencia laboral relacionada con la nutrición y la alimentación, mejorar competencias personales y profesionales, conocer el entorno laboral de la empresa y adaptarse al mismo, así como promover la inserción laboral de los universitarios en la empresa. El alumno tras cursar la asignatura estará preparado para resolver problemas reales completando su formación mediante su participación en la resolución de los problemas que puedan darse en el día a día de una empresa.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Los conocimientos previos para cursar la asignatura de Prácticas en empresa, los han ido adquiriendo los alumnos en muchas de las materias básicas del grado en de Nutrición Humana y Dietética que ya han recibido en los cursos previos. Sin embargo es recomendable que el alumno haya superado al menos el 75% de todas las asignaturas de 1º, 2º y 3º curso. Un aspecto a considerar, es que la asignatura contempla un elevado número de horas presenciales en la empresa (240 por semestre), por lo que se recomienda que los estudiantes tengan disponibilidad



GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

horaria para poder completar ese número de horas en cada semestre.

Asimismo, es recomendable poseer un conocimiento medio de inglés, ya que parte de la bibliografía disponible en ciencias se encuentra en este idioma y muchas de las entidades receptoras tienen solicitados se cumpla este requisito.

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias instrumentales, personales y sistémicas

1. Capacidad de análisis y síntesis. Elaboración y defensa de argumentos
2. Comunicación oral y escrita
3. Resolución de problemas y toma de decisiones
4. Trabajo en equipo
5. Reconocimiento de la diversidad
6. Razonamiento crítico
7. Compromiso ético
8. Creatividad
9. Motivación por la calidad
10. Capacidad para aplicar conocimientos teóricos a casos prácticos
11. Capacidad de comunicarse con especialistas y con personas no expertas en la materia
12. Competencias en el campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

Competencias específicas (Múltiples dependiendo de la actividad concreta asignada.)

1. Tener conocimientos generales básicos sobre los perfiles de los profesionales de la Nutrición y Dietética.
2. Tener habilidad para trabajar en los distintos contextos relacionados con los profesionales de la Nutrición y Dietética.
3. Tener criterio en la búsqueda de los diversos puntos críticos relacionados con las actividades propias de la Nutrición y Dietética.
4. Tener habilidad para obtener, recuperar y analizar información desde diferentes fuentes relacionadas con su actividad profesional.
5. Conocer las técnicas de evaluación nutricional de los pacientes y la formulación de propuestas para una alimentación adecuada.
6. Conocer las técnicas de evaluación nutricional de los alimentos y la contribución de los mismos en la elaboración de dietas específicas.
7. Tener conocimiento de métodos que permita la identificación de la calidad de los alimentos e insumos utilizados en la elaboración de preparados alimenticios.
8. Conocer los métodos de expresión oral en los diferentes foros.
9. Tener habilidad para comunicarse en los diversos contextos.

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Manejar las herramientas informáticas de gestión de proyectos.
2. Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis
3. Desarrollar la capacidad de organización y planificación
4. Desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita
5. Desarrollar la capacidad de gestionar la información
6. Afrontar la resolución de problemas
7. Afrontar la toma de decisiones
8. Adquirir un compromiso ético
9. Desarrollar la creatividad
10. Adquirir la motivación por la calidad
11. Desarrollar la capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.
12. Desarrollar la capacidad de consideración multidisciplinar de un problema nutricional y/o dietético

4.3. Competencias particulares de la asignatura

Instrumentales

1. Desarrollar la capacidad de análisis y síntesis
2. Desarrollar la capacidad de organización y planificación
3. Desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita
4. Desarrollar la capacidad de gestión de la información
5. Desarrollar la capacidad de resolución de problemas
6. Ser capaz de tomar de decisiones

Personales

1. Ser capaz de trabajo en equipo
2. Adquirir razonamiento crítico
3. Adquirir compromiso ético

Sistémicas

1. Desarrollar la capacidad del aprendizaje autónomo
2. Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones
3. Desarrollar la creatividad
4. Desarrollar la motivación por la calidad
5. Desarrollar la sensibilidad hacia los temas nutricionales

Disciplinares y académicas

1. Desarrollar la capacidad de consideración multidisciplinar de un problema nutricional.
2. Adquirir conciencia de las dimensiones temporales y espaciales de los procesos nutricionales
3. Desarrollar la capacidad para integrar las evidencias experimentales encontradas en los estudios de campo y/o laboratorio con los conocimientos teóricos.

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

4. Desarrollar la capacidad de interpretación de datos.

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Dada la naturaleza de esta asignatura, no existe un temario concreto de la misma. Cada alumno desarrolla entre 175 y 240 horas de prácticas para Prácticas en Empresa I y entre 175 y 240 horas para Prácticas en Empresa II, en una empresa con competencias en distintos aspectos de carácter nutricional, ajustándose pues su actividad a la de la empresa. La variedad de empresas en las que los alumnos completan estas prácticas es tal, que hace necesario se lleve a cabo un seguimiento de cada alumno. Por ello la asignatura contempla una parte de tutela académica, que se llevará a cabo en sesiones de grupo e individualizadas, en las que el tutor académico trata con los estudiantes aquellos aspectos complementarios a la práctica profesional en su centro de prácticas que sirven de refuerzo de su aprendizaje.

De igual manera, la bibliografía es específica para cada práctica y cuando así lo requiera la práctica, esta bibliografía será facilitada a cada alumno en función de sus necesidades y una vez conocido el contenido concreto de la práctica.

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

PERIODO PRÁCTICO en una empresa privada; empresa pública; administración central, autonómica, provincial o local; organismo autónomo, agencia, en un OPIS, en centros de investigación, en ONG's especializadas o en cualquier otro centro u organismo nacional o internacional en el que pueda realizar un aprendizaje en el ámbito de la nutrición humana y dietética como inicio del ejercicio profesional.

La Universidad Pablo de Olavide, a través de la Fundación Universidad Sociedad, ha establecido convenios de colaboración para la recepción de alumnos en prácticas.

SESIONES DE SUPERVISIÓN Y TUTELA ACADÉMICA, incluyen:

- Orientación al alumnado sobre el contenido de la asignatura, tutores externos y desarrollo de las prácticas.
- La Facultad de Ciencias experimentales en coordinación con la Fundación Universidad y Sociedad de la UPO realizarán un acto público de asignación de los destinos para realización de las prácticas
- Análisis de posibles incidencias surgidas en el desarrollo de las prácticas

PROCEDIIMIENTO DE ASIGNACIÓN DE DESTINOS.

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

La asignación será realizada en función del baremo específico del expediente académico de cada estudiante. La Facultad de Ciencias Experimentales, solicitará al Área de Gestión Académica de la UPO, una lista baremada de los estudiantes matriculados en la asignatura que debe ser numerada iniciando desde el número 1, el estudiante que tenga el mejor expediente académico. Esta lista será publicada al menos con 48 horas de anticipación de la convocatoria pública del acto público de asignación. La Facultad elaborará una lista de las ofertas de plazas disponibles y las publicará en su página WEB, al menos 48 horas antes del acto público de asignación.

Se constituirá una comisión de asignación, compuesta por dos miembros representantes de la Facultad y dos miembros representantes de la Fundación Universidad y Sociedad. El acto público de asignación constará de dos partes: a) Una charla breve ampliando la información necesaria sobre las particularidades de las ofertas y b) el acto de elección de destinos, durante el cual la comisión llamará a cada estudiante por orden de prelación según el baremo, y este escogerá destino, quedando tal destino como no disponible para el resto de los estudiantes. Finalizado el acto, la comisión de asignación elaborará un acta del procedimiento de asignación en dos ejemplares, un ejemplar para los archivos de la fundación y un ejemplar para los archivos de la facultad.

Dentro del procedimiento de gestión de plazas de prácticas en empresas en los centros de destino, se contempla la búsqueda de plazas por el estudiante. Estas plazas serán consideradas plazas nominativas y no entraran en el acto de asignación. Los requisitos para que una plaza sea nominal son que sea una plaza nueva y que la Universidad no tenga firmado un convenio con la institución receptora.

TAREAS A COMPLETAR POR LOS ALUMNOS

Tarea 0. Inmediatamente tras la incorporación del alumno a la empresa, debe comunicarlo a su tutor interno junto con los datos de contacto del mismo.

Tarea 1. Plan de Trabajo incluyendo fecha de inicio y finalización, horario, dirección del lugar de trabajo, proyectos y actividades en las que participará el alumno (10 días desde inicio de la práctica). Este plan de trabajo debe tener el visto bueno y firma del tutor externo.

Tarea 2. Diario de actividades. El alumno llevará un cuaderno diario de prácticas con el que elaborará dos informes equivalentes a dos entregas: a las 45h y a las 90h del periodo de las prácticas. Dicho diario debe tener el Visto Bueno y la Firma del tutor externo. Estos dos informes deberán de contener el grado de cumplimiento



GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

del plan de trabajo, incidencias reseñables de la práctica y sugerencias, en una extensión aproximada de un folio.

Tarea 3. Memoria alumno. En un plazo de 15 días a partir de la finalización de las prácticas. Esta memoria se elaborará según el Anexo II, con una extensión entre 2000 y 6000 palabras.

Tarea 4. Presentación de las actividades realizadas en la empresa en las jornadas informativas. Se realizará una jornada por semestre con una duración de 1-2 días por jornada y será de asistencia obligatoria a la totalidad de las jornadas (asistencia mínima al 80% de las mismas si el otro 20% está justificado). Esta actividad se evaluará según el anexo III.

Nota importante: Los alumnos deben consultar con sus tutores externos, al inicio del periodo de prácticas, los posibles riesgos que conlleve la práctica en el centro de trabajo, así como las normas de prevención de los mismos durante el transcurso de la práctica.

GUÍA DOCENTE

Curso 2013-2014

7. EVALUACIÓN

1. Informe del tutor externo según el Anexo I	50%
2. Tutorías y cumplimiento de las tareas 0, 1 y 2	10%
3. Memoria presentada según el Anexo II (tarea 3)	20%
4. Presentación de la tarea 4, evaluado según anexo III.	20 %

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Sarries, L. y Casares, E. (2009). Buenas prácticas de recursos humanos. ESIC Editorial, Madrid.

Porret, M. (2010). Gestión de personas. Manual para la gestión del capital humano en las organizaciones. ESIC Editorial, Madrid.

Urcola, J.L. (2012). Dirigir personas: Fondo y Formas. ESIC Editorial, Madrid.