

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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:	2017-2018
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 2017-2018

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

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 2017-2018

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 2017-2018

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Resolución de problemas y toma de decisiones.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

4.2. Competencias específicas del módulo y la asignatura (múltiples dependiendo de la actividad concreta asignada).

6. Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.
7. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.
8. Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.
13. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
14. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.
15. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
18. Higiene del personal, productos y procesos.
20. Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.
21. La normalización y legislación alimentaria.
22. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

- determinados grupos de población y en las empresas de restauración.
24. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.
 25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
 26. Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.
 28. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
 29. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.
 31. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.
 32. Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.
 34. Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.
 35. Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.
 36. La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del aprendizaje y los métodos didácticos a aplicar en la educación para la salud en el ámbito nutricional. El consejo dietético.
 37. Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.
 38. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
 39. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
 40. Calcular y/o establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
 41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
 42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
 43. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.
 44. Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).
 45. Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.
 46. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
 47. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

enfermedad.

48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.

49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.

52. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

53. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.

54. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

55. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

56. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

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

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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
- El tutor académico se pondrá en contacto con el tutor externo, al que dará sus datos de contacto, para coordinar la tutela del alumno.

PROCEDIIMIENTO DE ASIGNACIÓN DE DESTINOS.

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.

Una vez asignada la plaza, solo se garantizará la adjudicación de una nueva empresa cuando sea por causas de la propia empresa, ajenas al estudiante.

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

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 1. Inmediatamente tras la incorporación del alumno a la empresa, debe comunicarlo a su tutor interno junto con los datos de contacto del mismo y dirección del lugar de trabajo, según el Anexo I.

Tarea 2. Plan de Trabajo incluyendo fecha de inicio y finalización, horario, proyectos y actividades en las que participará el alumno. Este plan de trabajo se entregará según el Anexo II y debe tener el visto bueno y firma del tutor externo. Se enviará al tutor interno en un plazo no superior a 10 días desde inicio de la práctica.

Tarea 3. El alumno elaborará un informe a las 80h del periodo de las prácticas según el Anexo III, que deberá de contener el número de horas realizado, así como el grado de cumplimiento del plan de trabajo, incidencias reseñables de la práctica y sugerencias, en una extensión de entre 1000 y 2000 palabras.

Tarea 4. Memoria del alumno, según el Anexo IV. En un plazo de 15 días desde la finalización de las prácticas, el alumno elaborará la memoria final de las prácticas con una extensión de entre 2000 y 6000 palabras.

Tarea 5. Presentación de las actividades realizadas en la empresa. Dicha presentación en Prácticas en Empresas I se realizará con el tutor académico y en Prácticas en Empresas II, se realizará en las jornadas informativas de prácticas en empresa. Se realizará dicha jornada en el segundo semestre con una duración de 1-2 días 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 V.

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 2017-2018

7. EVALUACIÓN

- | | |
|---|------|
| 1. Informe del tutor externo según el Anexo VI | 50% |
| 2. Tutorías y cumplimiento de las tareas 1, 2 y 3 | 10% |
| 3. Memoria final presentada según el Anexo IV (tarea 4) | 20% |
| 4. Presentación de la tarea 5, evaluado según anexo V. | 20 % |

No se hará media con las actividades académicas si en el informe del tutor externo (Anexo VI) la calificación es inferior a 5, considerándose que el alumno no ha superado la asignatura.

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.