

Prácticas académicas externas III

Número total de créditos ECTS	6
Tipología	Optativa
Organización temporal	Curso 4; Semestre 7
Modalidad	Presencial y Virtual
Idioma	Castellano
Contenidos	<p>Prácticas académicas externas III: Permiten aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en un entorno real y desarrollar habilidades prácticas relevantes para su futura carrera profesional. En las prácticas III, los estudiantes pueden realizar estancias tuteladas en diversas áreas, incluyendo la industria alimentaria, la restauración colectiva, la nutrición comunitaria, la nutrición clínica y la nutrición deportiva. Estas prácticas brindan una comprensión práctica de los procesos de producción de alimentos, de los servicios de alimentación a gran escala y permiten interactuar directamente con individuos y grupos en diferentes contextos de salud y bienestar. Las prácticas proporcionan una perspectiva holística de la nutrición y la dietética en diversos escenarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de conocimientos teóricos adquiridos en un entorno real. • Desarrollo de habilidades prácticas relevantes para la futura carrera profesional. • Estancia tutelada en uno de los siguientes ámbitos: industria alimentaria, restauración colectiva, nutrición comunitaria, nutrición clínica o nutrición deportiva. • Comprensión práctica de los procesos y dinámicas del ámbito elegido. • Interacción directa con profesionales y clientes/pacientes en el contexto seleccionado. • Perspectiva holística de la nutrición y la dietética aplicada al entorno específico.
Resultados de aprendizaje TÍTULO	<p>Competencias</p> <p>CP26 Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética. / Pre-professional practices, with a final evaluation of competencies, in hospitals, primary and socio-health care centers, community organizations, food industries, and collective catering, allowing the incorporation of professional values and competencies typical of the clinical, administrative, or public health fields related to human nutrition and dietetics. ORDEN CIN 730/2009</p>

Modalidad Presencial	Actividades formativas		Horas totales	
	Seminarios		4	
	Realización de las prácticas académicas externas en la empresa/institución/organización		120	
	Tutorías		5	
	Elaboración de la memoria de prácticas		21	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Informe del tutor académico		20	30
	Informe del tutor de la empresa/institución		40	60
	Memoria de Prácticas		20	30
Total		80	120	

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Seminarios síncronos		4	
	Realización de las prácticas académicas externas en la empresa/institución/organización		120	
	Tutorías		5	
	Elaboración de la memoria de prácticas		21	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Informe del tutor académico		20	30
	Informe del tutor de la empresa/institución		40	60
	Memoria de Prácticas		20	30
Total		80	120	