



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT **PRÀCTICUM**

Coordinació: RUBIO FERRAZ, MARIA PUY

Any acadèmic 2021-22

Informació general de l'assignatura

Denominació	PRÀCTICUM			
Codi	100622			
Semestre d'impartició	ANUAL AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Doble titulació: Grau en Nutrició Humana i Dietètica i Grau en Fisioteràpia	5	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Grau en Nutrició Humana i Dietètica	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	30			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PAES		
	Nombre de crèdits	30		
	Nombre de grups	2		
Coordinació	RUBIO FERRAZ, MARIA PUY			
Departament/s	MEDICINA			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
HERNANDEZ JOVER, TERESA	teresa.hernandez@udl.cat	12	
RUBIO FERRAZ, MARIA PUY	puy.rubio@udl.cat	12	

Informació complementària de l'assignatura

FORMA D'ACCÉS DELS ESTUDIANTS A LES ESTADES

L'assignació de les estades en empreses a cadascun dels estudiants es farà per elecció dels alumnes. L'elecció de les diferents estades es farà en una sessió pública i en presència dels professors responsables. L'ordre dels alumnes per escollir les empreses/institucions estarà determinat per la puntuació obtinguda a les assignatures troncal i obligatòries.

La puntuació obtinguda per cada alumne es calcularà a partir de la mitjana aritmètica que surt a partir de la suma de la nota de cadascuna de les assignatures cursades multiplicat pel nombre de crèdits ECTS, segon la següent fórmula matemàtica: $\sum * n i n (A_i P_i)$ on A_i és cadascuna de les assignatures, P_i en nombre de crèdits ECTS segons la taula següent, i n el nombre d'assignatures cursades.

Objectius acadèmics de l'assignatura

Els objectius generals de l'assignatura són:

Integrar a la pràctica els coneixements teòrics adquirits al llarg del ensenyament de la titulació.

Adquirir experiència en el àmbit professional mitjançant la realització de pràctiques en empreses relacionades amb els aliments (producció, control de qualitat, etc.) i/o en empreses/ institucions relacionades amb la nutrició clínica/comunitària (unitats de nutrició i dietètica, consultes de primària o privades, restauració col·lectiva, laboratoris d'investigació clínica, etc.).

Conèixer algunes de les característiques diferencials de diferents àmbits professionals relacionats amb la titulació.

A més d'aquests objectius generals, en cadascuna de les diferents tipus d'estades s'establiran els objectius específics corresponents que hauran de ser assolits.

Competències

Adquisición y desarrollo de competencias transversales en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y con la dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria o sociosanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva). Presentación y defensa ante el tribunal universitario de un proyecto de fin de grado consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

Eixos metodològics de l'assignatura

Los 30 ECTS de que consta el Practicum equivalen a 750 horas de trabajo del alumno. De estas 750 horas, los alumnos dedicarán 700 horas al trabajo en las empresas / instituciones propiamente y las 50 horas restantes se dedicarán a la elaboración de una memoria sobre su estancia en la empresa / institución. • 30 ECTS • 750 horas de trabajo global del alumno • 700 horas de trabajo en la empresa / institución • 50 horas para elaborar las memorias De las 700 horas dedicadas al trabajo en las empresas / instituciones, los alumnos deberán realizar dos tipos de estancias: • Una estancia dependiente del Departamento de Tecnología de los alimentos y una estancia dependiente del Departamento de Medicina. Ambas estancias constarán de 350 horas de trabajo del alumno, equivalente a 10 semanas a dedicación completa (equivalente a 7 horas diarias, 5 días semanales durante 10 semanas). • Elaboración de una memoria de cada una de sus estancias equivalente a 50 horas de trabajo del alumno.

Sistema d'avaluació

EVALUACIÓN La evaluación del Practicum se hará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

• **TRABAJO + PRESENTACIÓN TRABAJO: 66.7%**

* Informe memoria del alumno sobre la estancia donde se valorará: Descripción de las actividades; Amplitud y calidad de la redacción del informe ; Valoración de la consecución de los objetivos docentes; Evaluación de la utilidad profesional de la estancia; Estructura del trabajo (Título, Introducción, objetivos, metodología, conclusiones, bibliografía)

* Exposición y defensa oral del informe- memoria

• **INFORME DEL TUTOR EMPRESA: 33.3%** Dónde se tiene en cuenta: Puntualidad; asistencia; Interés y dedicación; Cumplimiento de los objetivos; Compromiso con la actividad profesional de la empresa; Grado de cumplimiento de las tareas encomendadas