



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **PRACTICUM**

Coordinación: RUBIO FERRAZ, MARIA PUY

Año académico 2022-23

Información general de la asignatura

Denominación	PRACTICUM			
Código	100622			
Semestre de impartición	ANUAL EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	5	OBLIGATORIA	Presencial
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	4	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	30			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PAES		
	Número de créditos	30		
	Número de grupos	2		
Coordinación	RUBIO FERRAZ, MARIA PUY			
Departamento/s	MEDICINA			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Català castellà			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
HERNANDEZ JOVER, TERESA	teresa.hernandez@udl.cat	12	
RUBIO FERRAZ, MARIA PUY	puy.rubio@udl.cat	12	

Información complementaria de la asignatura

FORMA DE ACCESO DE LOS ESTUDIANTES A LAS ESTANCIAS

La asignación de las estades en empresas a cada uno de los estudiantes se hará por elección de los alumnos. La elección de las diferentes estancias se hará en una sesión pública y en presencia de los profesores responsables y del coordinador de la titulación. El orden de los alumnos para escoger las empresas / instituciones estará determinado por la puntuación obtenida en las asignaturas troncales y obligatorias. La puntuación obtenida por cada alumno se calculará a partir de la media aritmética que sale a partir de la suma de la nota de cada una de las asignaturas cursadas multiplicado por el número de créditos ECTS, según la siguiente fórmula matemática: $\Sigma (A_i \cdot P_i)$ donde A_i es cada una de las asignaturas, P_i en número de créditos ECTS según la tabla siguiente, en el número de asignaturas cursadas.

Objetivos académicos de la asignatura

Los objetivos generales de la asignatura son:

- Integrar a la práctica los conocimientos teóricos adquiridos a lo largo del enseñanza de la titulación.
- Adquirir experiencia en el ámbito profesional mediante la realización de prácticas en empresas relacionadas con los alimentos (producción, control de calidad, etc.) y / o en empresas / instituciones relacionadas con la nutrición clínica / comunitaria (unidades de nutrición y dietética, consultas de primaria o privadas, restauración colectiva, laboratorios de investigación clínica, etc.).
- Conocer algunas de las características diferenciales de diferentes ámbitos profesionales relacionados con la titulación. 3 Además de estos objetivos generales, en cada una de las diferentes tipos de estancias se establecerán los objetivos específicos correspondientes que deberán ser alcanzados.

Competencias

- Adquisició i desenvolupament de competències transversals en la realització de pràctiques en l'àmbit clínic, administratiu o de salut pública relacionades amb la nutrició humana i amb la dietètica en la salut i en la malaltia (hospitals, centres d'assistència primària o sociosanitaris, organitzacions comunitàries, indústries alimentàries i de restauració col·lectiva).
- Presentació i defensa davant del tribunal universitari d'un projecte de fi de grau consistent en un exercici d'integració dels continguts formatius rebuts i les competències adquirides.

Ejes metodológicos de la asignatura

Els 30 ECTS de que consta el Practicum equivalen a 750 hores de treball de l'alumne. D'aquestes 750 hores, els

alumnes dedicaran 700 hores al treball en les empreses/institucions pròpiament i les 50 hores restants es dedicaran a l'elaboració d'una memòria sobre la seva estada en l'empresa/institució.

• 30 ECTS • 750 hores de treball global de l'alumne • 700 hores de treball en l'empresa/institució • 50 hores per elaborar les memòries

De les 700 hores dedicades al treball en les empreses/institucions, els alumnes hauran de realitzar dos tipus d'estades:

- Una estada depenent del Departament de Tecnologia dels aliments i una estada depenent del Departament de Medicina. Ambdues estades constaran de 350 hores de treball de l'alumne, equivalent a 10 setmanes a dedicació completa (equivalent a 7 hores diàries, 5 dies setmanals durant 10 setmanes).
- Elaboració d'una memòria de cadascuna de les seves estades equivalent a 50 hores de treball de l'alumne.

Sistema de evaluación

AVALUACIÓ L'avaluació del Practicum es farà tenint en compte les següents consideracions:

• TREBALL + PRESENTACIÓ TREBALL : 66.7 %

* Informe- memòria de l'alumne sobre l'estada on es valorarà: o Descripció de les activitats o Amplitud i qualitat de la redacció de l'informe o Valoració de la consecució del objectius docents o Avaluació de la utilitat professional de l'estada o Estructura del treball (Títol, Introducció, objectius, metodologia, conclusions, bibliografia)

* Exposició i defensa oral del informe- memòria

• INFORME DEL TUTOR EMPRESA: 33.3 % On es té en compte: Puntualitat; Assistència; Interès i dedicació; Compliment dels objectius; Compromís amb l'activitat professional de l'empresa; Grau de compliment de les tasques encomanades