Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

PRACTICUM

Coordinación: RUBIO FERRAZ, MARIA PUY

Año académico 2023-24

PRACTICUM 2023-24

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 Y CIRUGÍA
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\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ERITJA SANCHEZ, NURIA	nuria.eritja@udl.cat	2	
HERNANDEZ JOVER, TERESA	teresa.hernandez@udl.cat	6	
HERNÁNDEZ GARCÍA, CRISTIAN DIDIER	didier.hernandez@udl.cat	4	
RUBIO FERRAZ, MARIA PUY	puy.rubio@udl.cat	6	
RUBIO PIQUE, LAURA	laura.rubio@udl.cat	6	

Información complementaria de la asignatura

FORMA DE ACCESO DE LOS ESTUDIANTES A LAS ESTANCIAS

La asignación de las estades en empreses a cada uno de los estudiantes se hará por elección de los alumnos. La elección de las diferentes estanciss 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: Σ * niño (Ai Pi) donde Ai es cada una de las asignaturas, Pi 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