

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11724 - Prácticas Externas / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
Créditos	12
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho /
						Edificio
Josep Antoni Tur Marí pep.tur@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

Las prácticas del Máster consisten en la realización de 300 horas, que se desarrollarán entre los días 1 de noviembre y 31 de mayo de cada curso académico.

Esta asignatura se desarrolla al amparo del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, por lo que no se permite ningún tipo de registro de la misma sin el permiso explícito del profesorado, ni el uso fraudulento de su contenido o materiales

Requisitos

No hay requisitos

Competencias

Específicas

- * Adquirir conocimientos avanzados sobre pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- * Conocer los avances más recientes en programas nutricionales y hábitos alimentarios de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad
- * Adquisición de métodos avanzados en elaboración e interpretación de historias dietéticas.
- * Saber aplicar de forma avanzada las bases de la alimentación saludable
- * Capacidad avanzada de recomendar menús para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos

Guía docente

- * Adquirir conocimientos avanzados que permitan la formación actualizada de personal en materia de nutrición y alimentación humana
- * Competencias específicas de materia: CEA1-CEA44 (véase memoria verificada pág. 53: <https://portal.uib.cat/documents/22134/1398258/MNAH-MEM-02122016.pdf/d866250d-6f58-457a-b244-29425f4ee5c7>)

Genéricas

- * Capacidad avanzada de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana
- * Capacidad avanzada de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana
- * Conocimiento avanzado de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información y su aplicación sobre la nutrición humana
- * Adquisición de capacidad avanzada en gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- * Capacidad avanzada en creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- * Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- * Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- * Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- * Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- * Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Transversales

- * Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar
- * Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo
- * Comunicación oral y escrita
- * Conocimiento de lenguas extranjeras que faciliten la adquisición de información y comunicación
- * Respeto profundo por la ética y la integridad intelectual
- * Adaptación a nuevas situaciones.
- * Motivación por la calidad.
- * Reconocimiento y adaptación a la diversidad y multiculturalidad
- * Ser sensible a los temas medioambientales
- * Capacidad para asumir responsabilidades, de autocrítica y de saber valorar las propias competencias y limitaciones

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Las prácticas, como acción formativa, permitirán combinar la teoría que se imparte en la Universidad y la realidad diaria de las distintas empresas e instituciones, facilitando la integración del estudiante en un mundo nuevo, a través de la observación, la apropiación de conductas y de actitudes propias de la competencia profesional. El resultado del aprendizaje se concretará en la consecución total o parcial de las competencias

Guía docente

previstas, si bien la propia naturaleza del módulo, exige integrar de forma práctica las competencias generales, transversales y específicas adquiridas en el proceso de aprendizaje anterior.

Contenidos temáticos

Prácticas externas: Realización de las prácticas externas

Metodología docente

Se podrán realizar según dos procedimientos:

A) En la UIB, previo acuerdo a tal efecto entre el alumno y un profesor del Máster, con el visto bueno del Director del Máster.

B) En cualquier otra Universidad, Hospital, Empresa o Institución. En este caso, deberá firmarse el oportuno convenio de colaboración entre esa institución y la UIB (según modelo adjunto).

La institución en cuestión nombrará una persona responsable de tutorizar las prácticas del alumno en esa institución y ese nombramiento deberá reflejarse en el convenio.

Dos ejemplares originales del convenio, debidamente rellenos y firmados por la persona responsable legal de la institución, deberán remitirse al Director del Máster, que se encargará de tramitar la firma del mismo por parte de la Rectora de la UIB y la posterior remisión de una copia a la persona responsable de la institución.

Con este envío, se adjuntará un listado de las actividades a desarrollar por el alumno durante su período de prácticas, que contará con el visto bueno y la firma de la persona tutora en la institución.

La dirección postal a la cual remitir los dos ejemplares firmados del convenio es:

Dr. Josep A. Tur Marí,

Dpt. Biología Fonamental i Ciències de la Salut,

Universitat de les Illes Balears,

Ed. Guillem Colom, Campus,

Cra. Valldemossa km 7.5,

07122 Palma de Mallorca

Actividades de trabajo presencial (11,2 créditos, 280 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Prácticas externas		Grupo pequeño (P)	Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana. Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana. Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar.	279
Evaluación	Entrega de la memoria final de prácticas	Grupo pequeño (P)	Al finalizar el período de prácticas, se remitirá vía e-mail y en formato pdf al Director del Máster un informe sobre las actividades realizadas, que contarán con el visto bueno y la firma de la persona tutora en la institución.	1

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Guía docente

Actividades de trabajo no presencial (0,8 créditos, 20 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual		Razonamiento crítico. Aprendizaje autónomo	20

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Al finalizar el período de prácticas, se remitirá al Director del Máster un informe sobre las actividades realizadas, que contarán con el visto bueno y la firma de la persona tutora en la institución.

La dirección postal a la cual remitir los dos ejemplares firmados del convenio es:

Dr. Josep A. Tur Marí,
Dpt. Biología Fonamental i Ciències de la Salut,
Universitat de les Illes Balears,
Ed. Guillem Colom, Campus,
Cra. Valldemossa km 7.5,
07122 Palma de Mallorca

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Entrega de la memoria final de prácticas

Modalidad	Evaluación
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
Descripción	Al finalizar el período de prácticas, se remitirá vía e-mail y en formato pdf al Director del Máster un informe sobre las actividades realizadas, que contarán con el visto bueno y la firma de la persona tutora en la institución.
Criterios de evaluación	Al finalizar el período de prácticas, se remitirá vía e-mail y en formato pdf al Director del Máster un informe sobre las actividades realizadas, que contarán con el visto bueno y la firma de la persona tutora en la institución.



Guía docente

Se realizará un examen objetivo de las actividades realizadas y se emitirá calificación en función de esas actividades.

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

La propia de cada actividad y centro donde se realicen las prácticas

Bibliografía básica

La propia de cada actividad y centro donde se realicen las prácticas

Bibliografía complementaria

La propia de cada actividad y centro de donde se realicen las prácticas

Otros recursos

La propia de cada actividad y centro donde se realicen las prácticas

