

## ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 1 de 6

### CARACTERÍSTICAS GENERALES\*

**Tipos:**  Formación básica,  Obligatoria,  Optativa

Trabajo fin de grado,  Prácticas Tuteladas

Prácticas Orientadas a la Mención

**Duración:** Semestral

**Semestre/s:** S10

**Número de créditos ECTS:** 12

**Idioma/s:** Castellano / Catalán / Inglés

### DESCRIPCIÓN

- Primera toma de contacto con el mundo laboral en el ámbito de la nutrición y la alimentación.
- Oportunidad real de poner en práctica los conocimientos teóricos y las competencias adquiridas en los cursos anteriores.

Para llevar a cabo estas prácticas deben demostrar:

- Responsabilidad y calidad en el trabajo realizado
  - Espíritu de colaboración y de trabajo en equipo
  - Aceptación de las normas
  - Capacidad de comunicación
  - Curiosidad, interés por aprender y espíritu crítico
  - Iniciativa, capacidad de análisis y toma de decisiones
  - Compromiso ético

\* Estas características no se pueden modificar sin la aprobación de los órganos responsables de las estructuras académicas de nivel superior (materia, módulo y/o plan de estudios).

## ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 2 de 6

### COMPETENCIAS\*

#### Competencias Generales:

- G-12 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- G-13 Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con compañeros y profesionales del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales de la industria alimentaria.
- G-15 Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.
- G-18 Ser capaces de incorporar la visión holística de la persona teniendo siempre en cuenta todas sus dimensiones (fisiológica, humana, social, psicológica o trascendente); para aplicarla a todos los ámbitos de acción del profesional farmacéutico.

#### Competencias Específicas:

- E-MF8 Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
- E-MF9 Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
- E-MF15 Conocer las técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.

#### Competencias Transversales de Nivel de Máster:

- T-1M Tener conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio.

\* Estas características no se pueden modificar sin la aprobación de los órganos responsables de las estructuras académicas de nivel superior (materia, módulo y/o plan de estudios).

## **ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN**

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 3 de 6

- T-2M Ser capaces de controlar y predecir la evolución de situaciones complejas o formular juicios a partir de información incompleta mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad.
- T-3M Demostrar la autonomía suficiente como para participar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas o tecnológicas dentro su ámbito temático, en contextos interdisciplinares y, en su caso, con una alta componente de transferencia del conocimiento.

### **REQUISITOS PREVIOS\***

Para acceder a las Prácticas Orientadas a la Mención el estudiante debe tener superados un mínimo de 180 ECTS entre los cursados hasta el momento.

### **CONTENIDOS**

Una vez los tutores del alumno hayan acordado el trabajo a realizar en la empresa o institución, el estudiante deberá seguir las indicaciones que ambos propongan y adaptarse a la forma de trabajo y buen hacer de la empresa o institución. Se documenta de forma específica para cada alumno.

\* Estas características no se pueden modificar sin la aprobación de los órganos responsables de las estructuras académicas de nivel superior (materia, módulo y/o plan de estudios).

## ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 4 de 6

### METODOLOGIA

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividades Formativas* (Memoria GF)	Actividades Formativas (Sigma)	Créditos* ECTS	Competencias
Prácticas Externas	-	12	G-12, G-13, G-15, G-18 E-MF8, E-MF9, E-MF15, T-1M, T-2M, T-3M

#### EXPLICACIÓN DE LA METODOLOGIA DIDÁCTICA

**2. Prácticas en laboratorio.** Realización de actividades de laboratorio por parte del estudiante con el fin de aplicar a nivel práctico la teoría de un ámbito de conocimiento y siempre bajo la supervisión directa de un profesor.

**4. Resolución de ejercicios o problemas,** desarrollando soluciones adecuadas mediante la realización de rutinas, aplicando fórmulas o algoritmos e interpretando resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral.

**7. Actividades de evaluación.** Ejercicios para evaluar el grado de asunción de las competencias (conocimientos, habilidades, valores) por parte de los alumnos. De forma continuada o puntual.

**8. Observación y aprendizaje de la realidad** industrial y científico-tecnológica. El alumno realizará una estancia en industria alimentaria o centro tecnológico, donde adquirirá las habilidades, destrezas y competencias necesarias para llevar a cabo la práctica profesional.

\* Estas características no se pueden modificar sin la aprobación de los órganos responsables de las estructuras académicas de nivel superior (materia, módulo y/o plan de estudios).

## ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 5 de 6

### EVALUACIÓN

#### MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Métodos de evaluación * (Memoria GF)	Métodos de evaluación (Sigma)	Peso* (2)	Competencias
Evaluación de las Prácticas Externas  <i>[Informe del alumno sobre la actividad realizada (50%), Informe emitido por el tutor de la empresa, centro o institución (50%)]</i>	-	100%	G-12, G-13, G-15, G-18 E-MF8, E-MF9, E-MF15, T-1M, T-2M, T-3M
		100%	

#### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos durante los estudios en los trabajos que se le encomienden durante su periodo de prácticas.
- Ser capaz de trabajar en equipo.
- Ser capaz de trabajar en un entorno multidisciplinar.
- Ser capaz de incorporar argumentos ético-deontológicos para trabajar en un entorno profesional de forma responsable.
- Ser capaz de incorporar aspectos contemporáneos relacionados con el ejercicio de su profesión.
- Ser capaz de desarrollar habilidades de aprendizaje, necesarias para emprender estudios posteriores, y de reconocer la necesidad de la formación continuada para su adecuado desarrollo profesional.

#### CALIFICACIÓN

- Memoria redactada por el alumno y presentación oral (50%)
- Valoración de las prácticas por parte del tutor de la empresa o institución (50%).

\* Estas características no se pueden modificar sin la aprobación de los órganos responsables de las estructuras académicas de nivel superior (materia, módulo y/o plan de estudios).

## **ASIGNATURA: PRÁCTICAS ORIENTADAS A LA MENCIÓN**

**MATERIA:** Prácticas Orientadas a la Mención Alimentación y Nutrición

**MODULO:** Menciones Alimentación y Nutrición

**ESTUDIOS:** Grado en Farmacia

Página 6 de 6

### **EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

Para la evaluación de las competencias G-12, G-13, G-15, G-18 E-MF8, E-MF9, E-MF15, T-1M, T-2M, T-3M se utilizará como indicador la nota de la asignatura.

### **BIBLIOGRAFIA**

No aplica.

### **HISTÓRICO DEL DOCUMENTO**

#### **MODIFICACIONES ANTERIORES**

Septiembre 2016, Dra. Ana Cuartero  
11-12-2017, Dra. Carmen Ferrer  
JULIO 2018, Dra. Carmen Ferrer  
MARZO 2019, Dra. Carmen Ferrer  
JULIO 2020, Marina Diana

#### **ÚLTIMA REVISIÓN**

JULIO 2021, Marina Diana