

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Prácticum I
Titulación	Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	6
Carácter	Obligatoria
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial
Semestre	4
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Alessandra Maestri
Docente	Dra. Helena Marcos Pasero y Alessandra Maestri

2. PRESENTACIÓN

El objetivo de la asignatura de **PRÁCTICUM I** es que el estudiante sea capaz de integrar los conocimientos y competencias del Dietista-Nutricionista en uno de los ámbitos profesionales de la disciplina. De esta forma, el alumno podrá incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Las prácticas de segundo curso están en consonancia con las asignaturas realizadas hasta al momento. Al tener conocimientos de bromatología, nutrición básica I, así como tecnología alimentaria y culinaria, además de aspectos sobre seguridad y calidad de las empresas alimentarias, los alumnos realizarán las prácticas en establecimientos de restauración colectiva e industrias alimentarias.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente las materias de Restauración Colectiva y Social, Tecnología de los Alimentos, y Nutrición Básica I.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas:

- **CB2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales:

- **CG1:** Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- **CG2:** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- **CG3:** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- **CG4:** Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- **CG5:** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- **CG7:** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- **CG13:** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- **CG14:** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- **CG21:** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- **CG23:** Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo con las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- **CG26:** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

- **CG28:** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Competencias transversales:

- **CT1:** Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- **CT2:** Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT4:** Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **CT5:** Iniciativa: capacidad para acometer con resolución acciones dificultosas o azarosas.
- **CT6:** Solución de problemas: capacidad para encontrar solución a una cuestión confusa o a una situación complicada sin solución predefinida, que dificulte la consecución de un fin.
- **CT7:** Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas.
- **CT8:** Planificación y organización: capacidad para establecer unos objetivos y elegir los medios para alcanzar dichos objetivos usando el tiempo y los recursos de una forma efectiva.
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.
- **CT10:** Aprendizaje autónomo: capacidad que permite a la persona ser autoría de su propio desarrollo, eligiendo los caminos, las estrategias, las herramientas y los momentos que considere más efectivos para aprender y poner en práctica de manera independiente lo que ha aprendido.

Competencias específicas:

- **CE156:** Saber planificar la dieta de diferentes colectivos: local de restauración, hospital, colegios, residencias de ancianos.
- **CE157:** Conocer el funcionamiento y su gestión de un servicio de nutrición, incluyendo el personal adscrito al mismo.
- **CE159:** Aplicar e integrar los conocimientos y habilidades adquiridas en el grado de Nutrición humana y dietética.
- **CE160:** Elaborar y defender argumentos y resolver problemas dentro del ámbito profesional de la industria de la alimentación.
- **CE161:** Aplicar e integrar conocimientos y habilidades adquiridas en el grado.

Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Elaborar informes técnicos y administrativos relativos al diseño, organización y gestión de los servicios de alimentación, y la implantación de sistemas de calidad alimentaria.
- **RA2:** Valorar nutricional, técnica y gastronómicamente la planificación y ejecución de menús en restauración colectiva dependiendo el grupo etario.

- **RA3:** Analizar el proceso de desarrollo y diseño de productos alimentarios en la industria alimentaria
- **RA4.** Identificar los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos, y distinguir entre los distintos procesos tecnológicos y técnicas culinarias aplicadas a los mismos.
- **RA5:** Describir el sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria de la industria alimentaria y/o empresa de restauración
- **RA6:** Utilizar fuentes de información científica necesarias para la práctica profesional en el campo de la restauración colectiva y la industria alimentaria.
- **RA7:** Mostrar un comportamiento ético y responsabilidad profesional en todas las actividades durante la práctica diaria en relación con el equipo profesional y usuarios del servicio.
- **RA8:** Integrar el lenguaje técnico empleado en restauración colectiva.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CB5, CG4, CG5, CG7, CG23, CG28, CE157, CE159, CE 160, CE161, CT1, CT2, CT3, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA1. Elaborar informes técnicos y administrativos relativos al diseño, organización y gestión de los servicios de alimentación, y la implantación de sistemas de calidad alimentaria. RA2. Valorar nutricional, técnica y gastronómicamente la planificación y ejecución de menús en restauración colectiva dependiendo el grupo etario.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG5, CG7, CG23, CG28, CE156, CE159, CE160, CE161, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT8, CT9, CT10	RA2. Valorar nutricional y técnicamente la elaboración de menús en restauración colectiva, así como asesorar en el desarrollo de productos alimenticios en la industria alimentaria. Valorar nutricional y técnicamente la elaboración de menús en restauración colectiva y/o analizar el proceso de desarrollo de productos alimenticios en la industria alimentaria.
CB5, CG3, CG7, CG23, CG26, CG28, CE159, CE161, CT2, CT4, CT9, CT10	RA3. Analizar el proceso de desarrollo y diseño de productos alimentarios en la industria alimentaria. RA4. Identificar los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos, y distinguir entre los distintos procesos tecnológicos y técnicas culinarias aplicadas a los mismos.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG4, CG5, CG7, CG28, CE159, CE160, CE161, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA5. Describir el sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria de la industria alimentaria y/o empresa de restauración
CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG3, CE159, CE161, CT1, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA6. Utilizar fuentes de información científica necesarias para la práctica profesional en el campo de la restauración colectiva y la industria alimentaria.
CB4, CG1, CG2, CG4, CG5, CG17, CG21, CE158, CE159, CE161, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT9, CT10	RA7. Mostrar un comportamiento ético y responsabilidad profesional en todas las actividades durante la práctica diaria en relación con el equipo profesional y usuarios del servicio. RA8. Integrar el lenguaje técnico empleado en restauración colectiva.

4. CONTENIDOS

Todo lo vinculado a los aspectos nutricionales de los menús y productos elaborados, como así también la calidad y seguridad alimentaria desde un enfoque práctico.

4.1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Diagnóstico técnico y administrativo del servicio de alimentación.
- Proceso productivo de un servicio de alimentación: planta física, áreas de producción, flujograma, organigrama, maquinarias, equipos, utensilios.
- Recurso humano implícito en el proceso productivo de un servicio de alimentación.
- Caracterización del cliente/comensal/paciente.
- Registro de la documentación.

4.2. PROGRAMACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

- Programación de menús según cliente/paciente/comensal.
- Valoración de la calidad nutricional de los menús.
- Valoración sensorial y gastronómica de los menús.
- Técnicas culinarias, como pilar de la calidad sensorial y culinaria.

4.3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Sistemas de prevención de riesgos.
- Certificaciones de la calidad.
- Programa de manipulación de alimentos.
- Programa de seguridad alimentaria.

4.4. INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Introducción a la estructura y organización de una empresa alimentaria
- Etapas del diseño y creación de un producto alimentario.
- Legislación
- Identificación del valor añadido

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas (ABP)
- Entornos de simulación

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Trabajo autónomo	50
Elaboración de informes	10
Prácticas en entornos de simulación	6
Prácticas	72
Tutorías	12
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Informe del tutor de prácticas externas	40%
Actividad 2. Memoria del estudiante de prácticas externas	30%
Actividad 3. Diario reflexivo	30%
<ul style="list-style-type: none"> Observación del desempeño 	10%
<ul style="list-style-type: none"> Ficha de laboratorio de prácticas 	20%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

Recuerda revisar la normativa al respecto de las prácticas curriculares externas (requisitos, normas, consecuencias de infringirla, etc.).

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

Una convocatoria extraordinaria de prácticas en diferente tiempo al establecido en el calendario académico no está garantizada y tiene que ser aprobada por la Facultad, según lo previsto en la Normativa de prácticas externas para el grado de Nutrición Humana y Dietética. Puede ocurrir que se pierda esta convocatoria extraordinaria y que esto implique tener que cursar la asignatura el año siguiente.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Informe del tutor de prácticas externas	1 semana después de finalizar el periodo de prácticas
Actividad 2. Memoria del estudiante de prácticas externas	4 días después de finalizar el periodo de prácticas
Actividad 3. Diario Reflexivo <ul style="list-style-type: none"> • Observación del desempeño • Ficha de laboratorio de prácticas 	21 de abril 2026

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Gallego, J. F., & Tablado, C. F. (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Thomson Paraninfo.
- Gutiérrez, J. B. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Díaz de Santos.
- Ortega, L. E. M., Fernández, I. L., & Fernández, M. A. L. (2013). Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ediciones Díaz de Santos.
- Rojas, R. M. (2013). Nutrición y dietética para tecnólogos de los alimentos. Ediciones Díaz de Santos.
- Research Chefs Association. Culinary: The Intersection of Culinary Art and Food Science Tapa dura – Ilustrado, 26 enero 2018.
- Nuria Pérez, Juan José Civera. Gestión de la producción en cocina. Edición 1. 2012. Editorial Síntesis.
- Ángel Manuel Caracuel García. Normalización en la Alimentación Hospitalaria. Nutr Hosp. 2015;31(Supl. 5):41-47
- Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición, 2013. www.sennutricion.org/media/Docs_Consenso/Libro_Blanco_Nutricion_Esp-2013.pdf

Recursos en Internet y sitios Web:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- European Food Safety Authority (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- Restauración colectiva. El portal de referencia para los profesionales del sector: www.restauracioncolectiva.com/
- Guías de autocontrol para la industria alimentaria. <http://todoguiasappcc.icoval.org/>
- Guías del sector de comidas preparadas. <http://todoguiasappcc.icoval.org/sectores/guias-del-sector-de-comidas-preparadas/>
- Federación Española de Hostelería (FEHR) www.fehr.es/
- Food Standards Agency (UK). Safer food, better business for caterers (2015). www.food.gov.uk/business-industry/caterers/sfbb/sfbbcaterers
- Food Authority (Australia). Guidelines for food service to vulnerable persons (2015). http://www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry/guidelines_vulnerable_persons.pdf
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada. <http://www.sennutricion.org>
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. <http://www.nutricion.org/>
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética. www.fesnad.org/
- Restauración Colectiva. Portal de referencia para profesionales del sector. <http://www.restauracioncolectiva.com/es/?pag=categoria&cid=17>
- FDA (U.S. Food and Drug Administration) Food Code. <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodcode/ucm374275.htm>
- Norma técnica del servicio de alimentación y nutrición 2002. Ministerio de salud. Chile. 2005. <http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>
- Hopifood. <https://hospifood.com/index.php/descargas-proveedores>
- Ángel Manuel Caracuel García. Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración colectiva. https://issuu.com/digitalpost/docs/libro_normalizaci_n_en_alimentaci_

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.