

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Prácticum III
Titulación	Grado en Farmacia y Nutrición y Dietética Humana
Escuela/ Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	4º
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	Semestre 8
Curso académico	2025/2026
Docente coordinador	Helena Marcos Pasero
Docente	Alessandra Maestri y Helena Marcos Pasero

2. PRESENTACIÓN

El objetivo de esta asignatura 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.

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 justificación 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.
- CG15 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- 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.

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:

- CE155. Organizar y gestionar el funcionamiento de una consulta de nutrición.
- 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.
- CE158 Proporcionar atención nutricional y dietética a los pacientes.
- 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. Identificar aquellos pacientes que estén en riesgo de desnutrición o desnutrición mediante la aplicación de algún método de cribado nutricional.
- RA2: Interpretar los datos clínicos necesarios para la valoración y determinación del diagnóstico del estado nutricional de los pacientes.
- RA3: Realizar la intervención dietética y nutricional individualizada.
- RA4. Realizar un seguimiento y monitoreo de la intervención nutricional
- RA5: Emplear una comunicación eficaz con el equipo multidisciplinar, paciente y con la familia.
- RA6: Utilizar las fuentes de información clínica y científica necesarias para la práctica profesional en la clínica.
- 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.

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, CB4, CG4, CG5, CG7, CG13, CG14, CG15, CG16, CE155, CE158, CE159, CE161, CT1, CT2, CT6, CT7, CT9, CT10	RA1. Identificar aquellos pacientes que estén en riesgo de desnutrición o desnutrición mediante la aplicación de algún método de cribado nutricional.
CB2, CB3, CB5, CG3, CG5, CG7, CG13, CG14, G16, CG21, CE156, CE158, CE159, CE161, CT2, CT4, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA2: Interpretar los datos clínicos necesarios para la valoración y determinación del diagnóstico del estado nutricional de los pacientes.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG4, CG5, CG13, CG14, CG15, CG17, CG28, CE155, CE156, CE157, CE158, CT1, CT3, CT4, CT5, CT7, CT9, CT10	RA3: Realizar la intervención dietética y nutricional individualizada. RA4. Realizar un seguimiento y monitoreo de la intervención nutricional
CB2, CB3, CB4, CG1, CG2, CG5, CG14, CG21, CE156, CE158, CE159, CE161, CT1, CT3, CT4, CT5, CT9, CT10	RA5: Emplear una comunicación eficaz destinada a individuos o colectivos para la divulgación de hábitos alimentarios saludables y educación nutricional.
CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG3, CE159, CE161, CT1, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10	RA6: Utilizar las fuentes de información clínica y científica necesarias para la práctica profesional en la consulta, 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.

4. CONTENIDOS

Todo lo vinculado a los aspectos nutricionales de los menús y productos elaborados, como así también la calidad y seguridad alimentaria. Además, para aquellos que realicen las prácticas en la consulta externa, se verá el tratamiento dietético-nutricional.

4.1 Descripción de la evaluación del estado nutricional en el adulto y estimación de requerimientos nutricionales en clínica

- Historia clínica
- Analítica nutricional
- Examen físico
- Antropometría
- Parámetros bioquímicos e inmunológicos.
- Ecuaciones de predicción de gasto energético
- Determinación de requerimiento nutricional
- Descripción del diagnóstico del estado nutricional
- Control de ingesta y balance hídrico: cómo, cuándo y porqué de estos registros de alimentos y líquidos en clínica.

4.2 Indicación alimentaria y nutricional en clínica

- Planteamiento de objetivos de intervención nutricional
- Distribución de energía, micro y macronutrientes.
- Describir el tipo de dieta/sopORTE nutricional

4.3 Bases del Cribado Nutricional en adultos

- Descripción de los métodos de cribado nutricional.
- Validación de métodos de cribado
- Estudios de las características comunes

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

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

Actividad formativa	Número de horas
Trabajo autónomo	30
Elaboración de informes	37
Prácticas	72
Prácticas en entornos de simulación	3
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:

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 • Ficha de laboratorio de prácticas 	10% 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 el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla del apartado 7), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

- Las actividades obligatorias son: **memoria del estudiante de prácticas, diario reflexivo (incluye actividad 3.1. observación del desempeño y 3.2. Ficha de laboratorio de prácticas), e informe del tutor de prácticas externas.**
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: **informe del tutor de prácticas externas, memoria del estudiante de prácticas, diario reflexivo** (nota igual o superior a 5 en ambas actividades 3.1 y 3.2).
- En esta asignatura, la asistencia a los centros de prácticas y/o actividades formativas programadas en la universidad u otros centros relacionados se considera obligatoria. Consulta la **Normativa de Prácticas externas para el Grado en Nutrición Humana y Dietética** al respecto de cómo proceder ante la falta de asistencia y consecuencias.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación:

- **Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:**
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte o no han sido presentadas.
- **Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:**
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no han alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
 - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. Cada una de ellas se sustituye por una actividad similar, según se indica a continuación.
 - Actividad evaluable: Prácticas de Hospital Simulado (Act.3. Diario reflexivo).
 - Se sustituye por: Actividad alternativa teórico-práctica que el estudiante realizará presencialmente en la universidad.
 - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

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:

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 	23 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

- White JV, Guenter P, Jensen G, Malone A, Schofield M; Academy Malnutrition Work Group; A.S.P.E.N. Malnutrition Task Force; A.S.P.E.N. Board of Directors. Consensus statement: Academy of Nutrition and Dietetics and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition: characteristics recommended for the identification and documentation of adult malnutrition (undernutrition). JPEN J Parenter Enteral Nutr. 2012 May;36(3):275-83. doi: 10.1177/0148607112440285.
- Mueller C, Compher C, Ellen DM; American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.) Board of Directors. A.S.P.E.N. clinical guidelines: Nutrition screening, assessment, and intervention in adults. JPEN J Parenter Enteral Nutr. 2011 Jan;35(1):16-24. doi: 10.1177/0148607110389335.
- Cederholm T, Bosaeus I, Barazzoni R, Bauer J, Van Gossum A, Klek S, Muscaritoli M, Nyulasi I, Ockenga J, Schneider SM, de van der Schueren MA, Singer P. Diagnostic criteria for malnutrition - An ESPEN Consensus Statement. Clin Nutr. 2015 Jun;34(3):335-40. doi: 10.1016/j.clnu.2015.03.001. Epub 2015 Mar 9.
- Jensen GL, Cederholm T, Correia MITD, Gonzalez MC, Fukushima R, Higashiguchi T, de Baptista GA, Barazzoni R, Blaauw R, Coats AJS, Crivelli A, Evans DC, Gramlich L, Fuchs-Tarlovsky V, Keller H, Llido L, Malone A, Mogensen KM, Morley JE, Muscaritoli M, Nyulasi I, Pirlich M, Pisprasert V, de van der Schueren M, Siltharm S, Singer P, Tappenden KA, Velasco N, Waitzberg DL, Yamwong P, Yu J, Compher C, Van Gossum A. GLIM Criteria for the Diagnosis of Malnutrition: A Consensus Report From the Global Clinical Nutrition Community. JPEN J Parenter Enteral Nutr. 2019 Jan;43(1):32-40. doi: 10.1002/jpen.1440.
- Gil A, Gil Campos M, Maldonado Lozano J, Martínez de Victoria Muñoz E. Tratado de nutrición. Tomo 5, capítulos 25-30. Madrid: Médica Panamericana; 2017.

- Jensen GL, Mirtallo J, Compher C, Dhaliwal R, Forbes A, Grijalba RF et al. Adult starvation and disease-related malnutrition: a proposal for etiology-based diagnosis in the clinical practice setting from the International Consensus Guideline Committee. *Clin Nutr* 2010; 29 (2): 151-3
- Waitzberg, D. L., Ravacci, G. R., & Raslan, M.. (2011). Desnutrición hospitalaria. *Nutrición Hospitalaria*, 26(2), 254-264. Recuperado en 07 de julio de 2022, de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112011000200003&lng=es&tlng=es.
- Lobatón, E. (2020). Malnutrición hospitalaria: etiología y criterios para su diagnóstico y clasificación. *Revista De Nutrición Clínica Y Metabolismo*, 3(1), 121–127. <https://doi.org/10.35454/rncm.v3n1.019>
- Solano Pérez, Luisa Andrea; Cuadrado Vives, Carmen; Beltrán de Miguel, Beatriz. Limitaciones de interpretación de la terminología utilizada en el abordaje dietético de las dietas de textura modificada. *Nutr. clín. diet. hosp.* 2017; 37(2):89-97 DOI: 10.12873/372cuadrado
- García-Peris P, Velasco C, Frías L. Papel del equipo nutricional en el abordaje de la disfagia. *Nutr Hosp* 2014;29(Supl.2):13-21
- Dietitians Association of Australia and the Speech Pathology Association of Australia Limited. Texture-modified foods and thickened fluids as used for individuals with dysphagia: Australian standardized labels and definitions. *Nutrition and Dietetics* 2007;64 (suppl.2):S53-S76.
- International Dysphagia Diet Standardisation Initiative. Septiembre 2015. <http://www.iddsi.org>.
- Velasco C, García- Peris P. Tecnología de alimentos en los alimentos de textura modificada; del triturado o del deshidratado a los productos actuales. *Nutr Hosp* 2014;29(3):465-469.
- Gabriela Lobo Támer, M.D.. María Dolores Ruiz López, A.J.. Antonio Jesús Pérez de la Cruz. Desnutrición hospitalaria: relación con la estancia media y la tasa de reingresos prematuros. DOI: 10.1016/j.medcli.2008.06.008
- Zugasti-Murillo, Ana, Estrella Petrina-Jáuregui, María, Ripa-Ciáurriz, Carmen, Sánchez-Sánchez, Rebeca, Villazón-González, Francisco, González-Díaz Faes, Ángela, Fernández-López, Carmen, Calles-Romero, Laura, Martín-Palmero, Ángela, Riestra-Fernández, María, Dublang-Irazabal, Maddalen, Rengel-Jiménez, Josefa, Díez-Muñiz-Alique, Margarita, Agorreta-Ruiz, José Javier, Salsamendi-Pérez, José Luis, Larrañaga-Unanue, Ihintza, Abínzano-Guillén, María Luisa, Olariaga, Olatz, & Cruz, Juan José de la. (2021). SeDREno study - Prevalence of hospital malnutrition according to GLIM criteria, ten years after the PREDyCES study. *Nutrición Hospitalaria*, 38(5), 1016-1025. Epub 24 de enero de 2022. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.03638>
- París AS, García JM, Gómez-Candela C, Burgos R, Martín Á, Matía P, et al. Malnutrition prevalence in hospitalized elderly diabetic patients. *Nutr Hosp* 2013;28(3):592-9Álvarez-Hernández J, Planas Vila M, León-Sanz M, García de Lorenzo A, Celaya-Pérez S, García-Lorda P, et al. Prevalencia y costes de la malnutrición en pacientes hospitalizados; estudio PREDyCES®. *Nutr Hosp [Internet]* 2012 [cited 2021 Jan 30];27(4):1049-59. Available from: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112012000400012&lng=es&nrm=iso&tlng=en
- Burgos R, Joaquín C, Blay C, Vaqué C. Disease-related malnutrition in hospitalized chronic patients with complex needs. *Clin Nutr [Internet]* 2020 [cited 2021 Feb 2];39(5):1447-53. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31256806/>. DOI: 10.1016/j.clnu.2019.06.006
- Torres Torres B, Ballesteros-Pomar MD, García Calvo S, Castro Lozano MÁ, de la Fuente Salvador B, Izaola Jáuregui O, et al. Repercusiones clínicas y económicas de la desnutrición relacionada con la enfermedad en un servicio quirúrgico. *Nutr Hosp [Internet]* 2018 [cited 2021 Feb 2];35(2):384-91. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29756973/>. DOI: 10.20960/nh.1315
- Martínez Roldán, C., Veiga Herreros, P., Cobo Sanz, J. Mª, & Carbajal Azcona, A.. (2011). Evaluación del estado nutricional de un grupo de adultos mayores de 50 años mediante parámetros dietéticos y de composición corporal. *Nutrición Hospitalaria*, 26(5), 1081-1090. Recuperado en 07 de julio de

2022, de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112011000500024&lng=es&tlng=es.

- María Alicia Camina-Martínez, Beatriz de Mateo-Sillerasa, Vincenzo Malafarinab,, Rosa Lopez-Mongilc, Virtudes Niño-Martínd, José Antonio López-Trigoe, María Paz Redondo-del-Ríoa, Grupo de Nutrición de la Sociedad Española de Geriátría y Gerontología (SEGG). valoración del estado nutricional en Geriátría: declaración de consenso del Grupo de Nutrición de la Sociedad Española de Geriátría y Gerontología. DOI: 10.1016/j.regg.2015.07.007
- Consenso Multidisciplinar sobre el Abordaje de la Desnutrición Hospitalaria en España. Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral.SENPE. <https://www.sennutricion.org/es/2011/09/27/consenso-multidisciplinar-sobre-el-abordaje-de-la-desnutricion-hospitalaria-en-espa>
- Alianza Masnutridos. <https://www.alianzamasnutridos.es/herramientas/>
- Arhip L, Camblor M, Bretón I, Motilla M, Serrano-Moreno C, Frías L, Velasco C, Carrascal ML, Morales Á, Cuerda C. Social and economic costs of home parenteral nutrition. Clin Nutr ESPEN. 2020 Dec; 40:103-109. doi: 10.1016/j.clnesp.2020.10.010. Epub 2020 Oct 28. PMID: 33183521.
- L.Arhip, P. García-Peris, R.M. Romero, L. Frías, I. Breton, M. Camblor, M. Motilla, C. Velasco, A. Morales, M.L. Carrascal, A. Herranz, M. Sanjurjo, C. Cuerda. Direct costs of a home parenteral nutrition programme.
- Miguélez, M., Velasco, C., Camblor, M., Cedeño, J., Serrano, C., Bretón, I., Arhip, L., Motilla, M., Carrascal, M. L., Morales, A., Brox, N., & Cuerda, C. Nutritional management and clinical outcome of critically ill patients with COVID-19: A retrospective study in a tertiary hospital. Clinical nutrition (Edinburgh, Scotland), S0261-5614(21)00499-4. Advance online publication. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.10.020>
- Pérez Farinós N. et al. Epidemiología básica. Material docente para prácticas en Ciencias de la Salud. 2018. (ISBN: 978-84-685-2400-9)
- García Peris P, Morales Cerchiaro AP. Patología gastrointestinal en ancianos en “El libro Blanco de la Nutrición de las personas mayores en España” FEN. Lesinger S.L.Madrid 2019.ISBN 978-84-913395- 6.

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

¡Tú 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.