

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39430 - PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES ESPECÍFIQUES

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatòria
- Curs: Quart
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 12
- Professorat:
 - Alicia Costa Izurdiaga [<acostaz@tecnocampus.cat>](mailto:acostaz@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Presentació de l'assignatura

El Pràcticum II o específic és una assignatura obligatòria de 12 ECTS, que es cursa al tercer trimestre de 4t curs i que correspon a la Matèria 8 del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

El Pràcticum del Grau en Nutrició té com a finalitat integrar progressivament els coneixements teòrics adquirits durant els estudis amb la realitat professional del dietista-nutricionista. A través de les pràctiques externes, l'estudiant participa en un entorn laboral real sota la supervisió i l'acompanyament d'un/a tutor/a del centre de pràctiques i un/a tutor/a acadèmic/a de Tecnocampus, que garanteixen el seguiment i l'avaluació continuada del procés d'aprenentatge i de l'assoliment de les competències professionals a través de l'avaluació continuada i formativa

El Pràcticum II es desenvoluparà en diferents àmbits d'actuació en funció de la menció escollida per l'estudiant o de l'itinerari generalista del Grau en Nutrició Humana i Dietètica del Tecnocampus. Aquesta assignatura permetrà aplicar, de manera guiada i en un entorn professional, les competències adquirides al llarg de la titulació.

Els àmbits de desenvolupament del Pràcticum II són els següents:

- Àmbit clínic i hospitalari: per als estudiants que cursin la menció clínica.
- Àmbit esportiu: per als estudiants que cursin la menció esportiva.
- Àmbits de restauració col·lectiva, indústria alimentària, recerca, comunitari, salut pública clínic o esportiu: per als estudiants que segueixin l'itinerari generalista del grau (sense menció).

Per poder realitzar el Pràcticum II, és necessari tenir aprovada l'assignatura de Pràcticum I.

L'ús de la IA en aquesta assignatura està regulat en el pla d'aprenentatge.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE7- Adquirirà habilitats de treball en equip com a unitat, en la qual s'estructuren de forma uni o multidisciplinària i interdisciplinària els professionals de dietètica i nutrició, mostrant habilitats de comunicació per a treballar de forma col·laborativa i obtenir resultats compartits.
-

RAE22- Aplicarà les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica, i a les pràctiques curriculars.

- RAE44- Serà capaç de realitzar pràctiques preprofessionals, amb una avaluació final de competències, a hospitals, centres d'assistència primària i sociosanitaris, organitzacions comunitàries, indústries alimentàries i de restauració col·lectiva, que permetin incorporar els valors professionals i competències pròpies de l'àmbit clínic, administratiu o de salut pública relacionades amb la nutrició humana i dietètica.
- RAE46. Defensar els drets fonamentals i de justícia social democràticament, així com fomentar la sostenibilitat en el desenvolupament de la professió.
- RAE47. Identificarà i problematitzarà els biaixos, estereotips i rols de gènere en la seva disciplina i en l'exercici de la seva professió.

No definides

Continguts

Els continguts que es treballaran al Pràcticum II estan relacionats amb els següents eixos de coneixement:

- Intervenció nutricional en persones sanes i amb patologia, així com grups de població o esportistes.
- Prevenció i promoció d'hàbits saludables
- Aspectes de comunicació i relació amb els pacients/ esportistes/ usuaris/ equips interdisciplinaris.
- Treball en equip i relació interprofessional.
- Desenvolupament de l'autonomia professional.
- Observació i valoració del funcionament d'un centre sanitari i/o esportiu.
- Pràctica professional en els diferents àmbits i situacions.
- Rols i tasques dels professionals de la nutrició en els diferents àmbits: clínic, esportiu, restauració col·lectiva, indústria alimentària, recerca i comunitari/salut pública.
- Procediments i protocols de qualitat, legislació i projectes vinculats a la indústria.
- Participació en projectes de innovació o recerca en els diferents àmbits.
- Aplicació del raonament crític i de l'evidència científica en la presa de decisions.

Ètica professional, confidencialitat i responsabilitat

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 12 - Consum i producció responsables
- 05 - Igualtat de gènere
- 08 - Treball digne i creixement econòmic
- 03 - Salut i benestar
- 04 - Educació de qualitat

Activitats i Sistema d'avaluació

Sistema d'avaluació L'adquisició de competències per part de l'alumne/a serà valorada a través del sistema d'avaluació contínua.

L'avaluació conclourà amb un reconeixement sobre el nivell d'aprenentatge aconseguit per l'estudiant, materialitzat en la qualificació numèrica, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.

Sistema de qualificació (Reial decret 1125/2003, de 5 de setembre, pel qual s'estableix el sistema europeu de crèdits i el sistema de qualificacions en les titulacions universitàries de caràcter oficial i vàlidesa en tot el territori estatal):

- 0 - 4,9: Suspens (SS)
- 5,0 - 6,9: Aprovat (AP)
- 7,0 - 8,9: Notable (NT)
- 9,0 - 10: Excel·lent (EX)

L'assignatura s'aprova si s'obté una qualificació igual o superior a 5 punts (sobre 10) segons la següent taula de ponderació. Totes les activitats obtindran una qualificació sobre 10 punts, la mitjana de les qualificacions ha de ser igual o superior a 3 punts sobre 10 per a poder fer mitjana amb totes les proves d'avaluació.

	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
Sistemes d'avaluació presencials	EP2 Exposicions orals, individuals i/o grupals, per part de l'estudiant, avaluant l'adequació al tema proposat, la metodologia, els resultats, la bibliografia i les conclusions, així com la capacitat de comprensió i exposició tant de forma escrita i oral.	20%	40%
	EP6 Informes dels tutors de pràctiques acadèmiques, amb rúbrica, sobre l'exercici de l'estudiant en un entorn professional, actitud i participació pertinent	30%	50%
	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
Sistemes d'avaluació virtuals	EV3 Ús adequat del campus virtual i les TIC aplicades a la seva matèria (assistència a classes síncrones, visualització de material audiovisual, participació en fòrums de debat, resolució de qüestionaris on-line). Participació en les activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus	10%	25%
	EV4 Portafoli: avaluarà la vostra experiència, valorant les oportunitats i els coneixements desenvolupats en treballs d'AOP i ABR	20%	50%
	EV7 Procés reflexiu de l'alumne de la seva experiència durant les pràctiques, valorant les competències, les habilitats i els coneixements adquirits. Realització d'una memòria escrita o resolució de qüestionari específic	10%	40%

Serà obligatori l'entrega de l'annex del conveni correctament emplenat i signat durant el termini establert pels gestors del Pràcticum. La seva no entrega o entrega incompleta es penalitzarà a la nota final de l'assignatura.

Bibliografia i Recursos

-
- CODI DEONTOLÒGIC DE LA PROFESSION DE DIETISTA-NUTRICIONISTA DE CATALUNYA (CoDiNuCat). <https://www.codinuc.cat/wp-content/uploads/2024/10/CODI-DEONTOLOGIC-6.pdf>