



Guía Didáctica - Prácticas Académicas Externas II

Grado Universitario en Nutrición Humana y Dietética

Materia: Prácticas externas

Módulo: **Prácticum y Trabajo Final de Grado**

Créditos: **9 ECTS**

Código: **34 GNUT**



Universidad
Internacional
de Valencia

Índice

1. Organización general.....	3
Datos de la asignatura.....	3
Equipo docente	3
Introducción	3
Objetivos generales.....	4
Competencias y resultados de aprendizaje	4
COMPETENCIAS.....	4
HABILIDADES	4
CONOCIMIENTOS	5
2. Agentes implicados en las prácticas	5
Departamento de Prácticas.....	6
Profesor de las prácticas	6
Tutor del centro de prácticas	6
Centros de prácticas.....	6
3. Estructura de las prácticas	8
Planificación temporal	8
Fase inicial: previa a la realización de las prácticas.....	9
Fase intermedia: estancia en el centro	9
Fase final: una vez finalizado el período de estancia en el centro de prácticas	10
4. Evaluación	11
Sistema de evaluación.....	11
Criterios y documentos para la evaluación.....	11
Memoria de prácticas	12
Rúbrica evaluativa	14

1. Organización general

Datos de la asignatura

MATERIA	<i>Prácticas Académicas Externas</i>
ASIGNATURA	<i>Prácticas Académicas Externas II (9 ECTS)</i>
Tipo de formación	Obligatoria
Carácter	Presencial
Semestre	8º
Duración	Semestral
Requisitos previos	No existen
Dedicación por ECTS	25 horas

Equipo docente

Dirección de Título	Dr. Pere Morell Esteve direccion.gnut@universidadviu.com
----------------------------	---

Introducción

La asignatura Prácticas Externas II amplía la experiencia práctica del estudiante, permitiéndole elegir entre diversos entornos profesionales relacionados con la nutrición y la dietética, como la industria alimentaria, la restauración colectiva, centros de investigación o fundaciones y organismos públicos.

Con un enfoque versátil, estas prácticas abarcan otros aspectos de la profesión, como la gestión alimentaria, el diseño de intervenciones comunitarias o la innovación en productos nutricionales. Durante las 180 horas, el estudiante se enfrenta a nuevos desafíos, aplicando los conceptos teóricos de manera práctica y desarrollando habilidades para trabajar en escenarios variados.

La asignatura refuerza el aprendizaje significativo a través de la práctica en entornos reales, fomentando la comprensión integral y la toma de decisiones fundamentadas. Como en la fase anterior, el estudiante presentará una memoria final, integrando los conocimientos y habilidades adquiridos en esta etapa, completando así su formación para afrontar con éxito el ejercicio profesional.

Objetivos generales

El propósito principal es la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos previamente a lo largo del plan de estudios. Mediante el desarrollo de prácticas preprofesionales en centros externos adecuados, se busca que el estudiante adquiriera las competencias, destrezas y habilidades prácticas necesarias para el posterior ejercicio autónomo y eficaz de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Competencias y resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS

C22 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

C32 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

HABILIDADES

H01 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

H12 - 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.

H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una

historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

H17 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CONOCIMIENTOS

CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CC20 - 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.

CC21 - 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.

CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CC26 - 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.

CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud.

CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

2. Agentes implicados en las prácticas

Teniendo en cuenta que las prácticas son fruto de la interacción de diferentes actores a lo largo de su planificación, desarrollo y evaluación, presentamos a continuación una breve exposición en relación a las funciones que desempeña cada uno de ellos.

Departamento de Prácticas

El Departamento de prácticas es el responsable de la búsqueda y gestión de los centros de prácticas. Las gestiones se realizan a través del Aula General de Título y del Portal de Prácticas. Para dudas relacionadas, consulta a tu **orientador académico** mediante el formulario habilitado en campus.

Profesor de las prácticas

En términos generales, el profesor de Prácticas (tutor académico) es el nexo de unión entre VIU y el tutor asignado en el centro, así como la persona que acompaña y da apoyo académico al estudiante durante el desarrollo de las Prácticas y responsable evaluador de la memoria de Prácticas.

El profesor de las Prácticas mantiene una relación fluida con los estudiantes, mediante la realización de tutorías colectivas y un seguimiento personal a través de tutorías individuales o los foros/actividades. El estudiante puede solicitar las tutorías e-presenciales que necesite al profesor de las Prácticas para resolver cualquier consulta de carácter académico.

Tutor del centro de prácticas

El tutor del centro es el guía y evaluador del estudiante durante el desarrollo de las Prácticas.

Las actividades que se van a realizar dentro de los centros de prácticas son dirigidas por los tutores del centro, con el fin de cumplir los objetivos y competencias.

Centros de prácticas

El alumnado podrá realizar el periodo de prácticas en aquellos centros, entidades e instituciones colaboradoras que cumplan con los siguientes requisitos mínimos:

- **Convenio de colaboración vigente:** El centro o institución debe tener firmado un **Convenio de Cooperación Educativa** regulador de las prácticas externas con la Universidad Internacional de Valencia (VIU). En caso de que propongas un centro propio (*autoprácticum*), este deberá ser valorado favorablemente por la universidad bajo criterios de idoneidad y firmar el correspondiente convenio antes de iniciar tu estancia.
- **Registro sanitario (para el ámbito clínico):** Todos los centros donde se cursen las prácticas de enfoque clínico (obligatorio para Prácticas I) deben estar **autorizados y registrados como Centros Sanitarios** en los correspondientes Registros de centros, servicios y establecimientos sanitarios de su respectiva Comunidad Autónoma.
- **Cumplimiento normativo de la profesión:** El centro debe cumplir con todos los elementos y exigencias que regula la **Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo**, por la que se establecen

los requisitos de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión regulada de **Dietista-Nutricionista**.

- **Tutor profesional titulado:** La institución colaboradora debe disponer de, como mínimo, un profesional que posea el título de **Diplomado o Graduado en Nutrición Humana y Dietética**.
- **Experiencia profesional del tutor:** El profesional del centro designado como tutor externo debe acreditar una **experiencia profesional no inferior a 24 meses** en sectores profesionales afines a la Nutrición Humana y Dietética. (Además, normativamente se limita la ratio a un máximo de **6 estudiantes en prácticas de forma simultánea por cada tutor externo**).

3. Estructura de las prácticas

Durante el desarrollo de las prácticas el estudiante conoce, analiza y participa de la realidad profesional, gracias al trabajo colaborativo entre los centros y Universidad. La siguiente tabla ofrece el detalle de la distribución de créditos en función de la actividad a desarrollar por parte del alumnado durante el periodo de prácticas:

Planificación temporal

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Estancia en el centro de prácticas	180	100%
Elaboración de la memoria de prácticas	21	0
Autoevaluación	1,5	0
Tutorías	22,5	0

El periodo de Prácticas I abarca un total de 225 horas, divididas en actividades diferentes y que quedan detalladas a continuación:

- **Estancia en el centro de Prácticas:** esta actividad hace referencia a las horas de presencialidad física que el estudiante realiza en el centro de prácticas como parte del programa formativo. Durante esta estancia, el tutor cuenta con la referencia de dos tutores: uno externo (tutor del centro de prácticas) y uno académico (tutor de la universidad). La función del tutor externo se focaliza en la orientación y acompañamiento en el contexto del centro de prácticas, mientras que la función del tutor interno es asegurar el seguimiento del programa formativo, la comunicación fluida con el centro y la resolución de dudas de carácter académico.
- **Elaboración de la memoria de Prácticas:** derivada de la actividad formativa anterior (estancia en el centro de prácticas), el estudiante debe elaborar una memoria de prácticas que recoja sus actividades y resultados de aprendizaje adquiridos durante su estancia, de acuerdo con la estructura e indicaciones planteadas por el tutor académico y las orientaciones del tutor externo.
- **Autoevaluación + Informe de Competencias:** responder una actividad de autoevaluación y rellenar el Informe de Competencias que el alumno tendrá disponible en el aula de Prácticas Externas. Enmarcada en la asignatura de Prácticas Académicas Externas, esta actividad formativa tiene por objetivo la valoración crítica del estudiante acerca de su desempeño en el centro de prácticas.
- **Tutorías:** se trata de sesiones virtuales, tanto de carácter síncrono como asíncrono (e-mail), en las que el tutor académico y, en su caso, el tutor externo, realizan seguimiento de la evolución del periodo de prácticas y orientan al alumno en relación con el mismo. Se computan una serie de horas estimadas, ya que las necesidades de los estudiantes son diferentes en función de su casuística. Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

Además, el alumno deberá asistir a Tutorías de Prácticas con su Tutor Académico: sesiones de carácter individual y/o colectivo, de orientación para cuestiones relacionadas con las Prácticas,

- Tutoría individual de seguimiento: a determinar la fecha entre el profesor de las Prácticas y el alumno.

Previo al inicio de las Prácticas, tendrá lugar una Tutoría Colectiva inicial a cargo del profesor de las Prácticas para explicar los procesos y el funcionamiento de las Prácticas.

En la Tutoría Colectiva inicial a cargo del profesor de las Prácticas se explicará que el alumno debe de realizar la actividad de inicio de prácticas externas de forma obligatoria antes de comenzar sus prácticas.

El plazo de realización de las Prácticas y las fechas de entrega de memoria en primera y segunda convocatoria están indicadas en el calendario de título, disponible en el Aula General de Título.

Fase inicial: previa a la realización de las prácticas

Previo al inicio de las Prácticas, tendrá lugar una Tutoría Colectiva informativa a cargo del Departamento de Prácticas y posteriormente una a cargo del profesor de las Prácticas (tutor académico) para explicar los procesos y el funcionamiento de las Prácticas, encargándose de exponer cada uno de ellos la parte correspondiente a las funciones asignadas.

El alumno deberá enviar obligatoriamente una semana antes de comenzar las Prácticas un correo al profesor de prácticas para indicarle que va a comenzar las mismas.

Fase intermedia: estancia en el centro

El tiempo de estancia en el centro está sujeto al calendario general del título. El estudiante debe acogerse a las actividades y horarios establecidos por el centro donde realice las Prácticas.

Al final de la estancia, el estudiante es evaluado por el tutor del centro de Prácticas siguiendo el documento de evaluación facilitado por el profesor de las Prácticas (tutor académico).

El alumno deberá acogerse a los horarios establecidos por el Centro al que haya sido asignado y cumplirá con las tareas que desde el centro le sean asignadas.

El profesor de las Prácticas facilitará al tutor del Centro de Prácticas el documento de Evaluación del alumno junto al documento de Informe de Competencias, el cual, una vez finalice la estancia del alumno en el centro, será remitida directamente por parte del tutor externo al profesor de las Prácticas.

- **Ámbito de la Restauración Colectiva y Hostelería:**
 - **Planificación y control de menús:** Diseñar, supervisar y adaptar dietas y menús equilibrados para colectivos específicos (colegios, residencias, hospitales, catering) según sus necesidades fisiológicas.
 - **Gestión higiénico-sanitaria:** Intervenir en los sistemas de calidad y seguridad de las instalaciones, supervisando la trazabilidad, la conservación de alimentos y proporcionando formación en higiene al personal manipulador.
- **Ámbito de la Nutrición Comunitaria y Salud Pública:**
 - **Programas de intervención:** Colaborar en el diseño, ejecución y evaluación de políticas alimentarias y programas comunitarios destinados a la promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas en la población.
 - **Educación y epidemiología:** Participar en estudios de epidemiología nutricional y desarrollar actividades de educación alimentaria-nutricional dirigidas a colectividades o grupos vulnerables.
- **Ámbito de la Industria Alimentaria, Innovación y Consultoría:**
 - **Desarrollo y marketing alimentario:** Asesorar en la formulación, comercialización, etiquetado e interpretación de alegaciones saludables de nuevos productos alimenticios de acuerdo con la legislación vigente.
 - **Análisis y seguridad de productos:** Colaborar en laboratorios o consultorías dedicadas al análisis bromatológico, control de calidad microbiológica y toxicología alimentaria para la protección del consumidor

Fase final: una vez finalizado el período de estancia en el centro de prácticas

Una vez se ha finalizado el periodo de estancia en el centro, el estudiante debe hacer entrega dentro de la pestaña de “Actividades” del aula de:

- a) Memoria Final de Prácticas, cuyo contenido y estructura se detalla en el apartado siguiente. El alumno deberá colgar dicho documento de Memoria en la actividad “Memoria”, dentro de la pestaña de “Actividades”. Será revisada y calificada por el profesor de las Prácticas (tutor académico).
- b) Autoevaluación + Informe de Competencias. De la misma manera deberá responder a la actividad de Autoevaluación y colgar el documento de “Informe de Competencias” completado dentro de la pestaña “Actividades”.

El estudiante contará durante todo el proceso con la figura del profesor de las Prácticas (tutor académico) como referente en el desarrollo de las Prácticas, por lo que para cualquier duda, pregunta, incidencia o sugerencia puede solicitar una tutoría e-presencial cuando lo necesite.

4. Evaluación

Sistema de evaluación

El Modelo de Evaluación de estudiantes en la Universidad se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), y está adaptado a la estructura de formación virtual propia de esta Universidad. De este modo, se dirige a la evaluación de competencias.

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de **contenido de autoría ajena** al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte. Asimismo, el uso de **medios fraudulentos durante las pruebas de evaluación** implicará un suspenso (0) y podrá implicar la apertura de un expediente disciplinario.

Criterios y documentos para la evaluación

Hay dos actividades formativas principales asociadas a esta asignatura (Estancia en el centro de prácticas y Desarrollo de la memoria de Prácticas). Estas actividades servirán como fundamento para el sistema de evaluación de estas asignaturas. En este sentido, se proponen como elementos:

- **Informe del tutor externo:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor de prácticas del centro de la adquisición de resultados de aprendizaje en base a sus observaciones, interacciones y desempeño realizado. Se asocia especialmente a la actividad «Estancia en el centro de prácticas».
- **Evaluación del tutor académico:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor académico de la adquisición de resultados de aprendizaje, en base a las evidencias de aprendizaje aportadas por el estudiante en la Memoria de prácticas y a sus propias interacciones con el estudiante. Se asocia especialmente a las actividades «Estancia en el centro de prácticas» y «Elaboración de la Memoria de prácticas».
- **Autoevaluación:** el estudiante evalúa su propio desempeño. El objetivo es profundizar en el conocimiento que el estudiante tiene de las competencias que ha desarrollado y de los conocimientos aplicados durante su periodo formativo en el centro a través de la reflexión personal sobre su aprendizaje.
-

Memoria de prácticas

1. Portada.
2. Índice paginado.
3. Introducción.

Este apartado debe contemplar la importancia desde el punto de vista teórico y nutricional del tipo de centro en el que realizan las Prácticas. Se recomienda que este apartado ocupe entre 1 y 2 hojas de extensión.
4. Descripción del centro en el que se han realizado las Prácticas:
 - 4.1. Tipo de institución donde se han realizado las Prácticas.
 - 4.2. Localización, objetivos y estructura de la institución.
5. Plan de trabajo establecido. Cronograma.
6. Actividades desarrolladas:
 - 6.1. Descripción de las actividades. Por cada actividad el desarrollo deberá contener:
 - Contexto teórico de la actividad, debidamente justificado con bibliografía.
 - Descripción de la actividad y funciones realizadas.
 - Relación con los contenidos teóricos-prácticos desarrollados en el título.
7. Experiencia personal, problemas encontrados y ayuda recibida. Otras aportaciones que se desee realizar.
8. Conclusiones del ámbito nutricional y valoración general. En este apartado no se trata de redactar la experiencia propia personal, sino de indicar las principales conclusiones del ámbito nutricional que se hayan podido extraer de la experiencia práctica y observacional.
9. Bibliografía
10. Anexos (si se consideran pertinentes en las prácticas presenciales. En el caso de las prácticas online deberán incluirse obligatoriamente las actividades realizadas).

Plantilla: disponible en carpeta Recursos y Materiales/Materiales docentes

En cuanto a las cuestiones formales, la memoria deberá escribirse atendiendo a los siguientes parámetros:

- Tipo de letra: Arial 11 pt sin sangrías
- Interlineado: 1,5
- No se excederán las 25 páginas
- Márgenes superior, inferior y derecho: 2,5, izquierdo: 3
- Páginas numeradas

Las citas y las referencias bibliográficas deberán ser redactadas según las normas Vancouver.

El profesor de las Prácticas (tutor académico) emitirá la calificación de las Prácticas y elaborará el Acta. Por tanto, en la materia de Prácticas, la Evaluación de las Competencias adquiridas por el alumnado será el resultado de las siguientes evaluaciones parciales:

Sistema de evaluación de prácticas	
Elemento	Ponderación
Informe tutor externo	30
Evaluación del tutor académico	60
Autoevaluación	10

Rúbrica evaluativa

	ÍTEM	% CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN			
			10-9	8-7	6-5	4-0
CONTENIDO		60				
	Introducción	5	La introducción hace una contextualización teórica en su mayoría relacionada con el centro donde se han ejecutado las Prácticas o con el tipo de actividades que en él se realizan	La introducción hace una contextualización teórica en su mayoría relacionada con el centro donde se han ejecutado las Prácticas o con el tipo de actividades que en él se realizan, si bien se muestran algunos aspectos alejados o poco relacionados	La introducción muestra bastantes aspectos alejados o poco relacionados con el centro donde se han ejecutado las Prácticas o con el tipo de actividades que en él se realizan	La introducción está poco relacionada en cuanto a contextualización teórica con el centro donde se han ejecutado las Prácticas o con el tipo de actividades que en él se realizan
	Centro	2,5	El centro de Prácticas se describe de manera adecuada, relacionándose con los demás departamentos existentes (en caso de ser pertinente)	El centro de Prácticas se describe de manera poco adecuada o no se relaciona con los demás departamentos existentes (en caso de ser pertinente)	El centro de Prácticas no se describe de manera adecuada y no se relaciona con los demás departamentos existentes (en caso de ser pertinente)	No se describe el centro de Prácticas o su descripción es deficitaria en exceso, y no se relaciona con los demás departamentos existentes (en caso de ser pertinente)
	Cronograma	2,5	El cronograma es adecuado en formato y refleja claramente las actividades en el tiempo.	El cronograma no adecuado en formato y refleja claramente en su mayor parte las actividades en el tiempo	El cronograma no es adecuado en formato y refleja de manera poco clara las actividades en el tiempo	El cronograma no es adecuado en formato, no refleja las actividades en el tiempo o es ausente

	Actividades	20	Se describen todas las actividades pertinentes. Se describen de manera adecuada, indicando su objetivo, contextualización teórica, descripción, implicación del alumno y describiendo la actividad desarrollada de manera adecuada. En prácticas online se incluyen todas las actividades asíncronas en los anexos.	Se describen todas las actividades pertinentes. En su mayoría, se describen de manera adecuada, indicando su objetivo, contextualización teórica, descripción, implicación del alumno y describiendo la actividad desarrollada de manera adecuada. En prácticas online se incluyen el 70% de las actividades asíncronas en los anexos.	Se describen la mayor parte de las actividades pertinentes, pero no todas ellas. Todas o en su mayoría, se describen de manera adecuada, indicando su objetivo, contextualización teórica, descripción, implicación del alumno y describiendo la actividad desarrollada de manera adecuada. En prácticas online se incluyen la mitad de las actividades asíncronas en los anexos.	Se describen la mitad o menos de las actividades pertinentes, o en su mayoría (independiente de la cantidad descrita) no se describen de manera adecuada, indicando su objetivo, contextualización teórica, descripción, implicación del alumno y describiendo la actividad desarrollada de manera adecuada. En prácticas online no se incluyen las actividades asíncronas en los anexos.
	Análisis crítico	20	Las actividades desarrolladas se acompañan de un análisis crítico pertinente, donde se analiza el grado de aprendizaje, su relación con los conocimientos previos adquiridos en el Máster y su relación con las asignaturas del Máster. Se muestra una conclusión crítica por cada actividad.	La mayor parte de las actividades desarrolladas se acompañan de un análisis crítico pertinente, donde se analiza el grado de aprendizaje, su relación con los conocimientos previos adquiridos en el Máster y su relación con las asignaturas del Máster. Se muestra una conclusión crítica por cada actividad.	La mayor parte de las actividades desarrolladas se acompañan de un análisis crítico pertinente, pero no se cumple alguno de los siguientes aspectos: se analiza el grado de aprendizaje, su relación con los conocimientos previos adquiridos en el Máster y su relación con las asignaturas del Máster. Se muestra una conclusión crítica por cada actividad.	La mitad o más de las actividades desarrolladas se acompañan de un análisis crítico pertinente, o bien el análisis crítico incumplen parcial o totalmente dos o más de los siguientes aspectos: su relación con los conocimientos previos adquiridos en el Máster y su relación con las asignaturas del Máster. Se muestra una conclusión crítica por cada actividad.
	Experiencia y conclusiones	10	Se expone de manera crítica y suficiente la experiencia propia acerca de las Prácticas. Las conclusiones emitidas son del ámbito nutricional, se basan en el aprendizaje y	No se expone de manera crítica y suficiente la experiencia propia acerca de las Prácticas. Las conclusiones emitidas en su mayor parte son del ámbito nutricional, se	No se expone de manera crítica y suficiente la experiencia propia acerca de las Prácticas. Aproximadamente la mitad de las conclusiones emitidas son del ámbito nutricional, se basan	No se expone de manera crítica y suficiente la experiencia propia acerca de las Prácticas. Las conclusiones emitidas en su mayor parte no son del ámbito nutricional, o

			observaciones adquiridos en las Prácticas, basándose en criterios científicos o sociales y huyendo de opiniones propias o experiencias personales.	basan en el aprendizaje y observaciones adquiridos en las Prácticas. En su mayor parte se basan en criterios científicos o sociales y en su mayor parte huyen de opiniones propias o experiencias personales.	en el aprendizaje y observaciones adquiridos en las Prácticas. Se basan en criterios científicos o sociales y en su mayor parte huyen de opiniones propias o experiencias personales.	en su mayor parte no se basan en criterios científicos o sociales sino en opiniones propias o experiencias personales.
PRESENTACIÓN Y EDICIÓN		30				
	Edición	10	El documento presenta una edición y presentación cuidada. En general, no se presentan errores de edición y/o formato. Las figuras y tablas se acompañan de sus respectivos encabezados de tabla o pie de figura.	El documento presenta en aproximadamente un 75% edición y presentación cuidada. En general, no se presentan errores de edición y/o formato. Las figuras y tablas se acompañan de sus respectivos encabezados de tabla o pie de figura.	El documento presenta aproximadamente un 50% edición y presentación cuidada. Se presentan bastantes errores de edición y/o formato. Algunas figuras y tablas no se acompañan de sus respectivos encabezados de tabla o pie de figura.	El documento presenta requiere de una importante revisión de edición y presentación al estar poco cuidada. Se presentan bastantes errores de edición y/o formato. La mayoría de las figuras y tablas no se acompañan de sus respectivos encabezados de tabla o pie de figura.
	Redacción y Ortografía	20	El documento se presenta en general con una redacción adecuada y cuidada, con un nivel técnico suficiente. Tanto el documento como las actividades siguen una estructuración clara, mostrando una direccionalidad adecuada según se ha pautado. El documento no presenta, en general, errores ortográficos o tipográficos.	El documento se presenta bastante bien redactado, con un nivel técnico suficiente. Tanto el documento como las actividades siguen una estructuración clara, mostrando una direccionalidad adecuada según se ha pautado. El documento no presenta algunos errores ortográficos o tipográficos.	El documento se presenta bastante bien redactado, con un nivel técnico suficiente. El documento o las actividades presentan una estructuración o redacción confusa, no siguiendo la direccionalidad que se ha pautado. El documento presenta con frecuencia errores ortográficos o tipográficos.	El documento precisa de una profunda revisión de la redacción, o requiere revisar el lenguaje para adaptarlo a un nivel técnico suficiente. El documento o las actividades presentan una estructuración o redacción confusa o caótica, no siguiendo la direccionalidad que se ha pautado.

						El documento precisa de una profunda revisión ortográfica o tipográfica.
BIBLIOGRAFÍA		10				
	Formato y frecuencia	10	La citación sigue el formato Vancouver. La frecuencia de citación es suficiente. No se elaboran grandes textos bajo una misma cita o grupo de citas. En general, no se reitera en una misma cita de manera consecutiva.	La citación sigue en su mayoría el formato Vancouver. La frecuencia de citación es suficiente. Pueden encontrarse algunos grandes textos bajo una misma cita o grupo de citas. Es frecuente la reiteración consecutiva de una misma cita.	La citación sigue el formato Vancouver en aproximadamente la mitad de las citas. La frecuencia de citación no es suficiente. Pueden encontrarse en general grandes textos bajo una misma cita o grupo de citas. Es frecuente la reiteración consecutiva de una misma cita.	La citación no sigue en su mayoría el formato Vancouver. La frecuencia de citación es insuficiente o no se emplean citas. Es frecuente la elaboración de grandes textos bajo una misma cita o grupo de citas. Es frecuente la reiteración consecutiva de una misma cita.