



Universidad
Internacional
de Valencia

Guía didáctica

ASIGNATURA: *Prácticas externas*

Título: *Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana*

Materia: *Prácticas Externas*

Créditos: 6 ECTS

Código: 08MCAN

Índice

1. Organización general.....	3
1.1. Datos de la asignatura.....	3
1.2. Equipo docente	3
1.3. Introducción a la asignatura.....	3
1.4. Competencias y resultados de aprendizaje	4
2. Contenidos/temario	5
3. Metodología	6
4. Actividades formativas	6
5. Evaluación.....	7
5.1. Sistema de evaluación.....	7
5.2. Sistema de calificación	7

1. Organización general

1.1. Datos de la asignatura

MÓDULO	Prácticas externas
MATERIA	<i>Prácticas externas</i>
ASIGNATURA	<i>Prácticas externas</i> 6 ECTS
Carácter	Obligatorio - Presencial
Cuatrimestre	Segundo
Idioma en que se imparte	Castellano
Requisitos previos	El alumnado no podrá acudir al centro a comenzar sus prácticas hasta que reciba la autorización expresa de su profesor/a de prácticas de la VIU
Dedicación al estudio por ECTS	150 horas (125 estancia en el centro y 25 horas elaboración de la memoria de prácticas)

1.2. Equipo docente

Tutores académicos de Prácticas	Dra. Natalia Toro Funes natalia.toro@campusviu.es Dr. Pere Morell Esteve pere.morell@campusviu.es
--	--

1.3. Introducción a la asignatura

En esta asignatura los estudiantes asistirán a un laboratorio donde realizarán una actividad científica de carácter investigador, dentro del contexto temático del título, guiada por un tutor del centro, para la adquisición de las competencias previstas. En dicha actividad se incluye la ejecución de diferentes técnicas y procedimientos experimentales, integrados dentro de la mencionada actividad investigadora, propios del ámbito de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición

1.4. Competencias y resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB-6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB-7: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB-8: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB-9: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, y los conocimientos y razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB-10: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE 1: Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta.

CE 2: Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias.

CE3: Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario.

CE4: Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.

CE 5: Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.

CE 6: Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE7: Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE8: Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE 9: Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación.

CE 10: Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE 11: Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE 12: Aplicar técnicas y procedimientos experimentales específicos de un laboratorio que realice actividades de investigación propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE 13: Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE 14: Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

2. Contenidos/temario

A través de la realización de las Prácticas Externas, se busca conectar al estudiante con la actividad investigadora en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana, y donde adquirirá las competencias asociadas.

En función de la actividad científica desarrollada en el centro de acogida, el alumno practicará diversas técnicas experimentales (preparativas, separativas, analíticas, etc.) y adquirirá destreza en el manejo de procedimientos habituales en experimentación científica específicos en el campo de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición (extracción y purificación de ADN, inmunoensayos, PCR, análisis bioinformático, etc.).

3. Metodología

La metodología de la Universidad Internacional de Valencia (VIU) se caracteriza por una apuesta decidida en un modelo de carácter e-presencial. Así, siguiendo lo estipulado en el calendario de actividades docentes del Título, se impartirán en directo un conjunto de sesiones, que, además, quedarán grabadas para su posterior visionado por parte de aquellos estudiantes que lo necesiten. En todo caso, se recomienda acudir, en la medida de lo posible, a dichas sesiones, facilitando así el intercambio de experiencias y dudas con el docente.

En lo que se refiere a las metodologías específicas de enseñanza-aprendizaje, serán aplicadas por el docente en función de los contenidos de la asignatura y de las necesidades pedagógicas de los estudiantes. De manera general, se impartirán contenidos teóricos y, en el ámbito de las clases prácticas se podrá realizar la resolución de problemas, el estudio de casos y/o la simulación.

Por otro lado, la Universidad y sus docentes ofrecen un acompañamiento continuo al estudiante, poniendo a su disposición foros de dudas y tutorías para resolver las consultas de carácter académico que el estudiante pueda tener. Es importante señalar que resulta fundamental el trabajo autónomo del estudiante para lograr una adecuada consecución de los objetivos formativos previstos para la asignatura.

4. Actividades formativas

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.

Durante las mismas, el alumno cumplirá con las tareas que desde el centro le sean asignadas por el tutor del mismo hasta completar las horas estipuladas. Durante esta fase, el profesor/a de prácticas contactará con el alumnado para realizar la tutoría individual de seguimiento mediante videoconferencia.

Actividades a realizar por los estudiantes en el centro de prácticas:

Los estudiantes desarrollarán una actividad científica de carácter investigador/análisis/tratamiento de muestras, enmarcada en una temática coherente con la titulación (por ejemplo, genómica nutricional, inmunonutrición, evaluación de componentes bioactivos funcionales de los alimentos, desarrollo de alimentos funcionales, etc.).

El alumnado deberá adquirir destreza en la realización de diversas técnicas y/o procedimientos experimentales habituales en experimentación en Ciencias de los alimentos (las técnicas a ejecutar variarán en función del centro y su actividad propia), como:

1. Técnicas instrumentales de preparación, separación y análisis.
2. Procedimientos experimentales en bioquímica y biología molecular:
3. Análisis bioinformático

Las actividades finalmente realizadas por el alumnado dependerán del laboratorio en el que desarrolle sus prácticas externas.

5. Evaluación

5.1. 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.

Sistema de Evaluación	Ponderación
Informe Tutor Externo*	20%
Evaluación Tutor Académico*	20%
Memoria de prácticas*	55%
Evaluación de la autoevaluación*	5%

***Es requisito indispensable para superar la asignatura aprobar cada apartado (portafolio y prueba final) con un mínimo de 5 para ponderar las calificaciones.**

Los enunciados y especificaciones propias de las distintas actividades serán aportados por el docente, a través del Campus Virtual, a lo largo de la impartición de la asignatura.

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.

5.2. Sistema de calificación

Para la evaluación de la Memoria de prácticas y la evaluación realizada por el profesor/a de prácticas, se emplean rúbricas evaluativas (mostradas más adelante). En el caso de la Memoria, existe una rúbrica específica para cada tipología de prácticas. La autoevaluación es un proceso autoevaluativo en el cual el estudiante se evalúa a sí mismo. Para la evaluación del informe del tutor del centro, se emplea un documento de evaluación específico. Todo ello para garantizar la adquisición de las competencias previstas por parte del alumnado.

La calificación de la asignatura se establecerá en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de aprendizaje	Calificación numérica	Calificación cualitativa
Muy competente	9,0 - 10	Sobresaliente
Competente	7,0 - 8,9	Notable
Aceptable	5,0 -6,9	Aprobado
Aún no competente	0,0 -4,9	Suspenso

Sin detrimento de lo anterior, el estudiante dispondrá de una **rúbrica simplificada** en el aula que mostrará los aspectos que valorará el docente, como así también los **niveles de desempeño que tendrá en cuenta para calificar las actividades vinculadas a cada resultado de aprendizaje.**

La mención de «**Matrícula de Honor**» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de estudiantes matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola «Matrícula de Honor».