Universidad de Navarra

Estancias Tuteladas (Gr. Nutrición)

Guía docente 2025-26

PRESENTACIÓN

Breve descripción: Las Estancias Tuteladas son prácticas en las áreas de trabajo propias del Dietista-Nutricionista que ayudan al futuro graduado a profundizar en los conocimientos adquiridos durante los estudios de Grado y lo capacitan para desarrollar con competencia su trabajo profesional, proporcionándole los conocimientos, habilidades y aptitudes requeridos, en el campo de actividad correspondiente.

- **Titulación**: Grado en Nutrición humana y dietética
- **Módulo/Materia**: Modulo 6: Practicum y Trabajo fin de grado. Materia: Estancias Tuteladas
- **ECTS**: 24
- **Curso, semestre**: 4º NHD (2º semestre, de enero a mayo, ambos inclusive) y 7º doble grado F+NHD (1er semestre, de septiembre a enero, ambos inclusive)
- **Carácter**: Obligatoria
- **Profesorado**: Profesora responsable de la asignatura: Dra. Roncesvalles Garayoa (rgarayoa@unav.es); Manager de Prácticas Externas: Idoia Beltrán (practicasfar@unav.es); Secretaría: Sonia Santamaría (practicasfar@unav.es)
- **Idioma**: Castellano o inglés

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

BÁSICAS Y 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.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista Nutricionista.

CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

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.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

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.

CG22 - 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.

CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

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

CG29 - 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.

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.

ESPECÍFICAS

CE54 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio sanitarios, 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.

NHD: Requisitos académicos y proceso de confirmación del centro de prácticas

PROCESO DE ADMISIÓN Y MATRÍCULA EN LA ASIGNATURA

El requisito académico que se debe cumplir para solicitar el comienzo de la gestión de las Estancias tuteladas y su matrícula es tener aprobadas todas las asignaturas obligatorias

hasta 3er curso, incluido. Además, se comenzará el proceso de gestión con todos aquellos estudiantes que tengan pendientes de aprobar hasta un total de 12 ECTS como máximo de asignaturas cursadas de 3º NHD. Si se tienen más de 9 ECTS obligatorios suspendidos, no se gestionarán Estancias en el extranjero.

Todos aquellos estudiantes que, tras la convocatoria extraordinaria de junio, no cumplan requisitos para matricularse en la asignatura, deberán presentar una **INSTANCIA** en Gestión Académica (**Instancia independiente del TFG**) y la Facultad aplicará el siguiente criterio positivo: tener pendiente de aprobar hasta un total de 12 ECTS como máximo de asignaturas cursadas de 3º NHD. La resolución de dicha instancia se comunicará individualmente a cada estudiante. Otros casos se valorarán de forma personalizada.

PROCESO DE GESTIÓN DE CENTROS

Una vez finalizada la convocatoria ordinaria (exámenes de diciembre y mayo con notas definitivas), se elaborará un listado de adjudicación por orden de expediente con todos aquellos estudiantes que cumplen los requisitos académicos para poder matricularse en Estancias Tuteladas o tienen pendiente de aprobar hasta un total de 12 ECTS como máximo de asignaturas cursadas de 3º NHD, con todas las asignaturas de cursos anteriores (1º y 2º) superadas. Con estos estudiantes se comenzará el proceso de gestión de centros de prácticas. La nota que se tendrá en cuenta es la que conste en el expediente académico tras finalizar la convocatoria de mayo. Esta nota no se actualizará en junio en ningún caso.

Los estudiantes que tras la convocatoria ordinaria no cumplan los requisitos académicos anteriores, tendrán que esperar a los resultados académicos de junio, pudiéndose incorporar al proceso de gestión si tras esta convocatoria cumplen los requisitos. Su posición en el listado siempre será por detrás de los compañeros que cumplían requisitos en la convocatoria ordinaria.

*Los estudiantes que realicen un intercambio de estudios en tercer curso y no dispongan de las notas en mayo, entrarán a formar parte del listado de adjudicación de la convocatoria ordinaria, siempre y cuando en su última convocatoria ordinaria (diciembre del curso presente o mayo del curso anterior), cumplan los requisitos académicos. Su nota será la que conste en ese momento en el expediente académico, sin posterior actualización.

Los centros se van confirmando por orden de expediente académico, excepto en los centros que hayan realizado proceso de selección del estudiante.

Los centros de prácticas se confirman por mail al estudiante implicado. Los centros de nutrición deportiva quedan reservados para los estudiantes del Diploma de Nutrición Deportiva.

CENTRO DE PRÁCTICAS PROPUESTO POR EL ESTUDIANTE

Los estudiantes que deseen realizar las prácticas en centros diferentes a los ofertados por la Facultad deberán realizar una búsqueda personal y ponerse en contacto con practicasfar@unav.es (Idoia Beltrán).

Doble F+NHD: Requisitos académicos y proceso de confirmación del centro de prácticas

Universidad de Navarra

El requisito académico que se debe cumplir para poder realizar las Estancias tuteladas es estar matriculado de todo 6º y haber aprobado las asignaturas obligatorias hasta el primer semestre de dicho curso.

Los estudiantes que tengan alguna asignatura obligatoria pendiente del curso anterior (incluido el Grado en Farmacia) o del primer semestre de 6º podrán presentar una **INSTANCIA** en Gestión Académica y la Facultad aplicará el siguiente criterio: tener pendiente de aprobar hasta un total de 12 ECTS como máximo de asignaturas de 6º o del curso anterior (5º). Todas las asignaturas de cursos anteriores deben estar superadas. Si se tienen más de 9 ECTS obligatorios suspendidos, no se podrán realizar las Estancias en el extranjero. La resolución de dicha instancia se comunicará individualmente a cada estudiante.

Antes del comienzo de las Estancias tuteladas, el estudiante debe estar matriculado obligatoriamente en la asignatura.

PROCESO DE CONFIRMACIÓN DE CENTRO DE PRÁCTICAS:

Dada la variabilidad de ámbitos y lugares que se ofertan para la realización de las estancias tuteladas, **la gestión del centro de prácticas se realiza de forma personalizada** en función de la opción indicada por el estudiante en la Ficha de Solicitud de Estancias que tiene que cumplimentar.

Tanto la gestión del centro de prácticas como la confirmación de plaza se realizan **por orden de expediente académico de los estudiantes, excepto en los centros que hayan realizado proceso de selección del estudiante**.

La gestión de los centros de prácticas comienza a partir de febrero y los centros se confirman individualmente a partir de abril.

Las Estancias Tuteladas se pueden realizar en las siguientes **áreas**:

- Hospital y residencia geriátrica
- Gabinete dietético
- Centro deportivo
- Empresa de restauración colectiva
- Centro de investigación
- Industria alimentaria y control de calidad
- Otras: salud pública, consultoría de alimentación y salud, cooperación al desarrollo, etc.

Los **Centros de prácticas** con los que existe convenio de colaboración se indican a continuación. La disponibilidad de plazas en cada centro es de 1-2 estudiantes, teniendo en cuenta que existen 2 periodos de prácticas en cada curso académico.

En el siguiente enlace puede acceder al listado actualizado de Centros colaboradores:
LISTADO DE CENTROS

PROGRAMA

El programa formativo de las Estancias tuteladas varía en función del centro de prácticas. Entre las actividades que pueden desarrollarse según el área de las prácticas se incluyen las siguientes:

Universidad de Navarra

HOSPITAL Y RESIDENCIA GERIÁTRICA

- Identificación de riesgo nutricional mediante herramientas de cribado
- Valoración del estado nutricional de los pacientes y/o residentes
- Realización de historias dietéticas
- Estimación de las necesidades nutricionales de los pacientes y/o residentes
- Interpretación de la historia clínica y dietética
- Valoración del tratamiento dietético-nutricional (oral, enteral o parenteral)
- Traducción de la prescripción nutricional en términos alimentarios
- Realización de planes de alimentación personalizados
- Conocimiento de las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado
- Seguimiento de la ingesta o soporte nutricional de los pacientes hospitalizados, ambulatorios y/o residentes
- Participación en sesiones clínicas sobre pacientes con compromiso nutricional
- Colaboración en la coordinación con el Servicio de Alimentación del hospital o centro sociosanitario
- Elaboración de informes que se requieran
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

GABINETE DIETÉTICO

- Valoración del estado nutricional de los pacientes
- Realización de historias dietéticas
- Estimación de las necesidades nutricionales de los pacientes
- Interpretación de la historia clínica y dietética
- Valoración del tratamiento dietético-nutricional
- Traducción de la prescripción nutricional en términos alimentarios
- Realización de planes de alimentación personalizados
- Seguimiento de la ingesta de los pacientes
- Educación y consejo dietético a los pacientes y familiares
- Planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición
- Participación en actividades educativas de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación
- Elaboración de protocolos de consulta dietética para población sana y patologías
- Realización de búsquedas y revisiones bibliográficas
- Elaboración de contenidos y materiales para web, blog, redes sociales, etc.
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

CENTRO DEPORTIVO

- Valoración del estado nutricional de deportistas
- Estimación de las necesidades nutricionales de los deportistas
- Elaboración de planes de alimentación personalizados, consejos dietéticos y educación nutricional
- Participación en sesiones clínicas sobre pacientes con compromisos nutricionales específicos a una actividad física
- Realización de búsquedas y revisiones bibliográficas
- Participación en actividades educativas de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y los estilos de vida
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Colaboración en la aplicación y la supervisión de sistemas de autocontrol
- Participación en la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional de manipuladores de alimentos
- Supervisión de servicios de alimentación
- Participación en la gestión de la calidad y de los sistemas de producción y distribución
- Planificación y elaboración de menús y de las adaptaciones que puedan derivarse
- Control de alérgenos
- Preparación de materiales formativos en diversos formatos
- Elaboración de informes en relación a los sistemas de calidad y seguridad alimentaria y respecto a la alimentación de diferentes colectivos
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

CENTRO DE INVESTIGACIÓN

- Participación en la investigación básica y/o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad
- Participación en el diseño, realización y/o validación de estudios nutricionales
- Realización de técnicas de laboratorio utilizadas para el desarrollo de la actividad investigadora
- Interpretación de los resultados obtenidos mediante las técnicas empleadas
- Realización de búsquedas y revisiones bibliográficas
- Participación en la difusión de los resultados de la investigación
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

INDUSTRIA ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

- Realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de alimentos, composición nutricional, control de envases y/o control de aguas.
- Preparación de muestras, medios materiales y reactivos para los análisis
- Estudio de los métodos de ensayo necesarios para los análisis
- Interpretación de los resultados obtenidos mediante las técnicas empleadas
- Elaboración de informes y registros derivados de los sistemas de gestión de la calidad
- Participación en la difusión de los resultados obtenidos
- Realización de búsquedas y revisiones bibliográficas, y consultas de la legislación española y europea
- Participación en el desarrollo de nuevos alimentos, ingredientes y/o tecnologías de procesado de alimentos
- Colaboración en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y/o marketing de los productos alimenticios
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

SALUD PÚBLICA

- Participación en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales
- Colaboración en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos
- Colaboración 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
- Participación en actividades educativas de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y los estilos de vida

- Colaboración en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y/o marketing de los productos alimenticios
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas

CONSULTORÍA DE ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Participación e integración en proyectos en el área de la alimentación, la nutrición y la salud como parte de un equipo multidisciplinar.
- Colaboración en el desarrollo, comunicación y/o marketing de nuevos productos alimenticios y marketing de la industria alimentaria de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.
- Realización de búsquedas bibliográficas y científicas con actitud crítica, aprendiendo a seleccionar las fuentes relevantes y a extraer la información necesaria.
- Desarrollo de conocimiento y creación de contenido (post, infografías, monografías) en el área de la alimentación y nutrición, dirigido tanto al consumidor como al profesional de la salud.
- Adaptación del mensaje dietético-nutricional a los distintos grupos de población que puedan establecerse.
- Otras actividades previstas por el centro de prácticas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Sesiones formativas previas a la realización de Estancias (5 horas). Estas sesiones se realizan en 3º y 4º para el Grado NHD y en 6º para el Doble Grado. La asistencia es obligatoria. En caso de no acudir sin causa justificada se tiene en cuenta en la nota final, y en caso necesario, se puede perder la posición en la elección de plaza.

Prácticas en un centro bajo la supervisión de un/a tutor/a (550 horas). Supone una dedicación a las prácticas de 6 horas diarias, en las que se incluyen todas las actividades que vaya a realizar el estudiante (pueden incluirse actividades no presenciales).

Actividades académicamente dirigidas (40 horas):

- **Seguimiento on-line**: El estudiante envía a través de ADI un registro de las actividades realizadas durante los primeros meses de prácticas y una reflexión personal. Para su realización se dispone de una plantilla en la carpeta Materiales docentes.
- **Memoria de Estancias tuteladas**: El estudiante realiza una memoria final de las prácticas siguiendo las indicaciones correspondientes detalladas en la Guía de estilo disponible en la carpeta Materiales docentes. Dicha memoria se envía a través de ADI y debe estar revisada y firmada por el/la tutor/a del centro de prácticas.

Evaluación presencial en la universidad (5 horas). Incluye las dinámicas de grupo y la realización de la prueba ECOE (Evaluación de competencias objetiva y estructurada).

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

1. **Seguimiento on-line** (10%) **y memoria final de las estancias** (20%): total 30%
2. **Evaluación del tutor/a del centro**: 40%. Incluye una evaluación cuantitativa (nota numérica) y una evaluación cualitativa de la evolución del estudiante en conocimientos, habilidades, destrezas y, especialmente, en actitudes.
3. **Evaluación presencial: participación en las dinámicas de grupo** (15%) **y realización de la Prueba ECOE** (Evaluación de Competencias Objetiva y Estructurada) (15%): total 30%

Criterios de evaluación del seguimiento on-line y de la memoria:

Se tendrá en cuenta la calidad en la redacción de las actividades desarrolladas, la capacidad de reflexión sobre los comportamientos y actitudes mostrados en las estancias y su evolución, el seguimiento de las normas recogidas en la guía de estilo y el envío en la fecha establecida. También se tendrá en cuenta la redacción sin faltas de ortografía y gramática.

Criterios de evaluación de las dinámicas de grupo y de la prueba ECOE:

Ambas actividades se realizan de forma presencial en la universidad. En las dinámicas de grupo se valorará la participación del estudiante en relación a su experiencia, aprendizaje y desarrollo de actividades, competencias transversales y actitudes en el centro de prácticas. En la prueba ECOE se evaluará la resolución de las diferentes situaciones (Estaciones) que se plantean al estudiante aplicando los conocimientos, habilidades y actitudes propias del dietista-nutricionista.

Situaciones que pueden darse:

Antes del comienzo de las estancias: Si el estudiante no sigue el plan previsto, incluyendo las sesiones preparatorias en las fechas señaladas (sin ninguna justificación), perderá la preferencia en la elección de plaza, y se reflejará en la nota final de la asignatura.

Durante las estancias: si por algún motivo el estudiante debe ausentarse del centro de prácticas durante un día o más deberá comunicarlo vía mail a la secretaría de Prácticas Externas: practicasfar@unav.es.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Se volverán a evaluar aquellos apartados de la asignatura que se consideren no han alcanzado los estándares establecidos a través de actividades propuestas desde la universidad. Se realizará una memoria reflexiva incluyendo los aspectos susceptibles de mejora y una entrevista personal con la profesora responsable de la asignatura.

ESTUDIANTES REPETIDORES

Si algún estudiante tiene que volver a matricularse de la asignatura en el curso siguiente, deberá cursarla completa y en ningún caso se guardará ninguna nota.

HORARIOS DE ATENCIÓN

Para temas académicos, se puede solicitar cita con Roncesvalles Garayoa: rgarayoa@unav.es . Despacho 1D04, Edificio de Ciencias.

Para cuestiones organizativas y de gestión, se puede solicitar cita con Idoia Beltrán: practicasfar@unav.es. Despacho 2D05, Edificio de Ciencias.