

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Alimentación y Cultura

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

GRUPO: 2122-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 1º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Martes	19:00	21:00
Miércoles	17:00	19:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
26 de enero de 2022	16:00	18:30	Aula 1231

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA CRUZ REY DE LAS MORAS

EMAIL: mcrey@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 10:00 horas

CV DOCENTE:

Doctora Cum Laude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León, Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid así como Tco. en Diseño Industrial. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA, Quality Management System Auditor IRCA, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario.

Es Directora del Máster en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria y del Máster en Calidad e Innovación en el sector cárnico así como miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León.

Fué Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, Coordinadora de Ingenieros Agrónomos durante 6 años, Coordinadora del Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria 6 años, 1 año de la titulación de Ingeniería Agroalimentaria y Directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.

Es doctora acreditada en las figuras de prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Obtuvo una puntuación de 96 sobre 100 (excelente) en la última evaluación DOCENTIA 2019.

CV PROFESIONAL:

Amplia experiencia profesional en Dptos. de Calidad, producción e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera,

Laboratorio Interprofesional Lácteo de CyL -LILCyL- o en Itacyl.

CV INVESTIGACIÓN:

Actualmente dirige un grupo de investigación, PROFOOD, que se centra en la biotecnología y los procesos industriales alimentarios, la nutrición & la salud y el prototipado de alimentos funcionales y colabora con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, Confectionary Holding etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Alimentación, cultura, alimentos tradicionales, alimentos innovadores, antropología alimentaria, comportamiento alimentario, gastronomía, tendencias alimentarias

La asignatura “Alimentación y cultura” forma parte de las asignaturas obligatorias del Plan de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

La alimentación es importante en todas las culturas y en la identidad de los países y su gente. Existen platos y recetas típicos de cada país que los hacen especiales, y es que la alimentación es un fenómeno complejo que no sólo debe plantearse desde una perspectiva técnica como fenómeno biológico, nutricional, médico o ingenieril, sino también como un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico y religioso. Esa extrema complejidad del hecho alimentario nos obliga a planteamos cuestiones muy diversas como por ejemplo: ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Dónde está la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? ¿Esto es nuevo o ya se comía antes? ¿Es nuevo para todos o sólo para nosotros? ¿Por qué a mí me sabe bueno esto y a ti no?.

En la asignatura trataremos temas técnicos, hablaremos de sabores, de “creencias” relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos, del “estatus” de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de las sociedades humanas, del marketing alimentario y el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo inadecuado en la alimentación, miraremos hacia atrás para ver cómo se alimentaban nuestros antepasados, a nuestro lado para ver cómo nos alimentamos actualmente y por supuesto, miraremos hacia adelante, y hablaremos de las nuevas tendencias en alimentación, sin olvidar los bulos alimentarios.

Comprender cómo la cultura influye en la forma de alimentarse de las personas establece un punto de partida para que el alumno adquiera las competencias necesarias para poder intervenir en la alimentación de los individuos y las poblaciones a nivel profesional. La asignatura, al ser de primer curso, no requiere de conocimientos ni destrezas previas específicas más allá de las propias para acceder al grado, para comprender y afrontar la asignatura. Es necesario que un dietista nutricionista conozca la cultura alimentaria: el qué, cómo, cuándo, dónde y porqué de la comida antigua, actual y futura, por lo que esta asignatura resulta básica para su formación.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. La alimentación en la evolución humana
 1. Antropología alimentaria
2. Emoción y elección de alimentos
 1. Emoción y elección de alimentos
3. La alimentación en el sistema económico y social
 1. Importancia de la alimentación en la economía y en la sociedad.
 2. Elaboración de productos singulares.
4. El comportamiento alimentario

1. Análisis sensorial y cata de productos
2. Sé lo que como.
5. **Tendencias de futuro en alimentación**
 1. Diseño de nuevos productos
 2. Lo más cool en alimentación: nuevas tendencias
 3. Alimentos light, funcionales, irradiados, transgénicos, ecológicos, de cuarta y quinta gama...
 4. Fraudes alimentarios
 5. Marketing alimentario.
 6. Etiquetado de alimentos. El nutriscore
6. **Historia y gastronomía española**
 1. Cultura gastronómica española
7. **Hábitos gastronómicos mundiales, otras culturas, otras etapas...**
 1. Cultura gastronómica en otros países
8. **Bulos alimentarios**
 1. ¿Tenemos cultura alimentaria para saber lo que es cierto y lo que es un bulo? Vamos a comprobarlo!

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Los contenidos de esta asignatura son los contenidos verificados y aprobados en la Memoria de Grado de Nutrición Humana y Dietética: "La alimentación en la evolución humana. Emoción y elección de alimentos. La alimentación en el sistema económico y social. El comportamiento alimentario. Historia y gastronomía española. Cultura gastronómica en otros países. Tendencias de futuro: cambios en el sistema alimentario, normas culinarias, ética alimentaria, comunicar y vender".

A mayores el profesor ha introducido algún tema que considera de interés para esta asignatura como fraudes alimentarios y bulos alimentarios, temas de actualidad que un graduado en Nutrición Humana y Dietética debe conocer y no se imparten en otras asignaturas de la titulación.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

- 1.- El profesor subirá a la plataforma Moodle la documentación necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura. Se dispondrá de aula para teoría con medios audiovisuales y otros recursos digitales.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- 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 ESPECÍFICAS:

- CE04. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE09. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las

desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer los hábitos y la historia gastronómica

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JUAN CRUZ CRUZ (1991): Alimentación y cultura. EUNSA. ISBN: 978-84-313-1144-5
- Jesús CONTRERAS HERNÁNDEZ y Mabel Gracia Amaiz (2005): Alimentación y cultura. ARIEL. ISBN: 978-84-344-2223-0
- Caridad Calero Castillo (2018): Conocer la Agricultura y la Ganadería. Editorial Agrícola Española. ISBN: 978-84-491-1534-9
- AITOR SANCHEZ GARCIA (2016): Mi dieta cojea. PAIDOS IBERICA. ISBN: 9788449332579
- FRANCISCO JOSE OJUELOS GOMEZ (2018): EL DERECHO DE LA NUTRICION. Amarante. ISBN: 9788494894138
- ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL (2008): SABER DEL SABOR: MANUAL DE CULTURA GASTRONOMICA. ALMUZARA. ISBN: 9788496968769

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Julio Basulto Juan José Cáceres (2019): Dieta y cáncer. MR. ISBN: 9788427044999
- Marian Garcia (2019): El jamon york no existe. LA ESFERA DE LOS LIBROS. ISBN: 9788491645931
- JOSE MARIA MATEU, JULIO BASULTO (2014): NO MAS DIETA: POR QUE LAS DIETAS MILAGROSAS NO FUNCIONAN O COMO A PRENDER A COMER SALUDABLEMENTE. Debolsillo. ISBN: 9788499082745
- GEMMA GIL GIL (2017): INNOVACIÓN ALIMENTARIA. síntesis. ISBN: 9788490774939
- VV.AA. (2019): I Guia de los Bulos en Alimentación . Instituto #SaludsinBulos. ISBN: 000000
- Gemma del Caño (2020): Ya no comemos como antes, ¡y menos mal!. Paidos iberica. ISBN: 9788449337208

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[#SaludsinBulos](https://saludsinbulos.com/)(<https://saludsinbulos.com/>)

Web que tiene como objetivo combatir los bulos de salud en internet y las redes sociales y contribuir a que exista información veraz y fiable en la red.

[Maldita.es](https://maldita.es/malditaciencia/)(<https://maldita.es/malditaciencia/>)

Web que se centra en el control de la desinformación y el discurso público mediante técnicas de verificación de hechos (fact-checking) y periodismo de datos.

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Lecturas para pasar un buen rato aprendiendo alimentación y cultura y estar al día:

[Campaña AESAN sobre alimentación Saludable](#)

Con el objetivo de concienciar y sensibilizar al consumidor sobre la importancia de reducir el consumo de azúcar la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha desarrollado, en el marco de la Estrategia NAOS, la campaña “Azúcar, Te Dejo”.

Puedes verlo aquí (con video incluido)

: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/campanyas/aecosan_campanya_17.htm

[¿Es tóxico el colorante E171 \(dióxido de titanio\)?URL](#)

El colorante E171 se utiliza en productos que ingerimos de forma oral como multivitamínicos, píldoras quema grasa

o una infinidad de alimentos (más de 900), como por ejemplo: chicles, caramelos, piruletas, chocolates de colores, frutos secos, bebidas en polvo, galletas, cafés en cápsulas, bizcochos, turrones, tartas, helados, yogures, natas, mayonesas, quesos, palitos de cangrejo etc. ¿Es tóxico?

¿Cómo influye tu alimentación en el cuidado de tu piel?URL

Limita la ingesta de AGE y ALE derivada de los alimentos procesados y con azúcar si quieres tener mejor cutis:

<https://grados.uemc.es/blog/alimentos-cuidado-piel?hsCtaTracking=ef48e551-d0bf-411a-bf94-38f9ae22031a%7Ca35c93b8-e3c7-4ebe-9e35-3aefa6577d57>

- [Covid 19: Alimentos con nuevas texturas para la disfagiaURL](#)

La industria de alimentación y bebidas busca adaptar las texturas de sus productos y obtener otros nuevos que mejoren la calidad de vida y la nutrición de pacientes con disfagia: <https://grados.uemc.es/blog/covid-19-alimentos-texturas-modificadas-tratamiento-disfagia>

- [¿Es seguro comer carne en la nueva normalidad?URL](#)

Spoiler: Sí, pero cocínala bien. http://www.revistaganaderia.com/carne/economia/es-seguro-comer-carne-en-la-nueva-normalidad_12111_106_15175_0_1_in.html

- [¿Veneno congelado?URL](#)

La congelación no "mata" los virus, el SARS COV-2 tampoco. http://www.revistaganaderia.com/covid-19/economia/veneno-congelado_12290_106_15391_0_1_in.html

- [En cuarentena por comer marmotas crudasURL](#)

Comer "de todo" y más en crudo, tiene sus riesgos http://www.revistaganaderia.com/marmota/sanidad-animal/en-cuarentena-por-comer-marmotas-crudas_12154_111_15228_0_2_in.html

- [¿Es la cepa G4 de la gripe porcina la nueva preocupación epidemiológica tras el SARS-CoV-2?URL](#)

Hay muchos temas por los que podríamos preocuparnos, no solo por el coronavirus SARS COV-2. http://www.revistaganaderia.com/sars-cov-2/sanidad-animal/es-la-cepa-g4-de-la-gripe-porcina-la-nueva-preocupacion-epidemiologica-tras-el-sars-cov-2_12136_111_15209_0_2_in.html

- [Virus, una mirada desde la biotecnologíaURL](#)

Hablar sobre plantas y animales tiende a relacionarse, en muchas ocasiones, con la alimentación y buenos hábitos nutricionales pero, al mismo tiempo, supone hablar de salud y biotecnología, más aún si cabe y en relación a esta última, si atendemos a la actual situación mundial, donde nuestra sociedad se enfrenta confinada a una de las grandes epidemias de los últimos tiempos.

http://www.revistaagricultura.com/virus/innovacion/virus-una-mirada-desde-la-biotecnologia_11840_121_14815_0_1_in.html

- [El virus de la PPAURL](#)

Aunque la peste porcina africana no representa una amenaza para la salud humana, si para la economía.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método dialéctico se utilizará para las clases magistrales. Este método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el

aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos.

Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público. El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Semanas 1-2: Bloque 1

Actividades formativas: clase presencial

Semana 3: Bloque 2

Actividades formativas: clase presencial. Problem Based Learning

Semana 4: Bloque 3.

Actividades formativas: clase presencial. Trabajos teóricos. Trabajos prácticos. Entrega del primer trabajo.

Semana 5: Bloque 4

Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y actividades complementarias.

Semana 6: Bloque 5

Actividades formativas: clase presencial.

Semana 7: Bloque 5

Actividades formativas: clases teórico-prácticas.

Semanas 8-9: Bloque 5

Actividades formativas: Clase teórica y actividades complementarias. Trabajos teóricos. Trabajos prácticos. Entrega segundo trabajo. Evaluación parcial.

Semana 10: Bloque 6.

Actividades formativas: Presentación de trabajos individuales. Trabajo en grupo. Seminario.

Semana 11: Bloque 7

Actividades formativas: Presentación de trabajos individuales.

Semana 12-13: Bloque 8

Actividades formativas: Clase teórica, clase práctica. Evaluación parcial.

Semana 14: Actividades formativas: Clases prácticas. Actividades complementarias.

Semana 15: Actividades formativas: Tutoría. Estudio teórico. Estudio práctico

La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias siempre que la situación sanitaria y empresarial lo permita (jornadas, visitas o eventos relacionados con la alimentación, la

industria alimentaria o la cultura gastronómica) propuestas por el profesor y orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías. Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido. La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Trabajos individuales				X						X	X					X	X	
Prueba evaluación parcial								X					X			X	X	
Talleres prácticos					X				X			X				X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación convocatoria ordinaria:

Prueba de evaluación parcial (35%)+ Prueba evaluación parcial (35%)+ Trabajos (20%) + Participación en actividades programadas (10%)

Para la evaluación continua se deberán entregar los trabajos propuestos en la asignatura en tiempo y forma propuestos por el profesor. Son 3 trabajos obligatorios a entregar. La media de los 3 trabajos supone el 20% de la nota final de la asignatura. Para obtener la nota de cada trabajo se hace media de la calificación del trabajo escrito y la exposición del mismo el día que el profesor indique para tal fin.

La participación en actividades programadas supone que el alumno asista obligatoriamente a clase, participando en las actividades (sesiones prácticas/seminarios/jornadas/exposiciones/visitas etc.) que se realicen. A tal efecto se efectuará seguimiento de la asistencia.

Las pruebas de evaluación parcial son eliminatorias de materia. Si el alumno supera estas evaluaciones y los trabajos, no tiene que presentarse a la convocatoria ordinaria. En convocatoria ordinaria sólo se examinará de aquellos parciales que no haya superado mediante evaluación continua. Si se examina de un parcial en convocatoria ordinaria, la calificación de esta prueba de convocatoria ordinaria supondrá el 35% de la nota final de la asignatura. Si se examina de los dos parciales será un examen único con preguntas de los dos parciales y la calificación del mismo supondrá el 70% de la nota final de la asignatura. Si los trabajos no los ha presentado en tiempo y forma durante la evaluación continua podrá entregarlos en convocatoria ordinaria, pero la calificación de los mismos sólo tendrá en cuenta la calificación del trabajo escrito, ya que no se expondrán, y supondrán el 20% de la nota final. El 10% restante de la nota final en convocatoria ordinaria será el que se haya obtenido de la participación en actividades programadas a lo largo del curso.

Es imprescindible para poder superar la asignatura que todos los alumnos obtengan al menos un 5 en las pruebas parciales y en los trabajos. No se hará media con el resto de sistemas de evaluación si no se cumple este requisito.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación convocatoria extraordinaria:

En convocatoria extraordinaria la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba de convocatoria extraordinaria (60%) y dos trabajos (40% restante). No se guardan ni exámenes parciales aprobados, ni trabajos aprobados ni cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria. Podrá incluirse en la prueba alguna pregunta relacionada con actividades, prácticas o seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura. Para superar la asignatura hay que obtener al menos un

5 tanto en la prueba extraordinaria como en los trabajos.

Tanto en evaluación ordinaria como extraordinaria, la realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

CONSIDERACIONES COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura

Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria, en el caso de tener que pasar a un escenario online, se mantendrán todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario, conforme al protocolo específico aprobado, donde se especifica cómo se adaptaría cada tipo de prueba de evaluación: <https://www.uemc.es/p/plan-especifico-para-la-adaptacion-de-la-evaluacion-presencial>

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Técnicas de observación	10%
Ejecución de prácticas	20%
Pruebas escritas	70%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el “Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19”, así como a los Planes Específicos que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19 <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>