

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Alimentación y Cultura

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2526-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

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA CRUZ REY DE LAS MORAS

EMAIL: mcrey@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 15:00 horas

CV DOCENTE:

Doctora Cum Laude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Académico Corresponsal de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid, 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 Psicología y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario.

Presidenta de la Comisión de Industrias Agroalimentarias del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria. Miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León. Mención Honorífica de los Premios a la Innovación a la Enseñanza 2003, convocado por el Consejo Social de la Universidad de León. Premio otorgado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos en concurso de investigación biomédica convocado por RAMCV en 2023. Premio Surcos 2024 en la categoría "Innovación", iniciativa de CyLTV y Santander con el patrocinio de Florimond Desprez, Grupo AN, Pascual, Syngenta, Gullón, Case IH, Agricultores Contra el Cambio Climático, Alcampo y Ayuntamiento de Toro.

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 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. Etiquetado de alimentos. 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 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. El tema del etiquetado de alimentos y el nutriscore no se tratará en esta asignatura desde el punto de vista legislativo, ya que el tema se analizará desde esa perspectiva en la asignatura de 3er curso "Legislación alimentaria".

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:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo

legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.4_ Subcompetencia_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SC4.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- CO2.4_ Conocimiento_ Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CO2.5_ Conocimiento_ Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CO2.6_ Conocimiento_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CO2.7_ Conocimiento_ Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD4.3_ Habilidad o destreza_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- CT4.5_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- 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. sintesis. ISBN: 9788490774939
- VV.AA. (2019): I Guía 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
- Julio Basulto (2022): Come mierda. Vergara. ISBN: 9788418620447
- Marian García (2024): Tu cerebro tiene hambre. Planeta. ISBN: 978-84-08-28233-4
- Mikel López Iturriaga, El Comidista (2025): Cocina de aquí para gente de hoy. Planeta. ISBN: ISBN-13: 978-8419851505

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.

[Se centra en la investigación gastronómica, cultura, sostenibilidad y crítica alimentaria.](https://www.thefoodiestudies.com)(<https://www.thefoodiestudies.com>)

Se centra en la investigación gastronómica, cultura, sostenibilidad y crítica alimentaria. Dirigida por Yanet Acosta, periodista y académica.

[Cultura culinaria \(Fundación Alicia\)](https://www.alicia.cat)(<https://www.alicia.cat>)

Centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina y hábitos alimentarios sostenibles y saludables. Enlaza ciencia, cultura y tradición.

[Savor: Food and Culture Podcast \(NPR\)](https://www.iheart.com/podcast/105-savor-28988462/)(<https://www.iheart.com/podcast/105-savor-28988462/>)

Podcast dedicado a explorar historias culturales detrás de ingredientes, platos y prácticas gastronómicas.

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 quemagrasa 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, turrone, 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.

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.

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. Evaluación parcial.

Semana 10: Bloque 6.

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

Semana 11: Bloque 7

Actividades formativas: Clase teórica y actividades complementarias.

Semana 12-13: Bloque 8

Actividades formativas: Clase teórica, clase práctica. Actividades complementarias. Estudio teórico. Estudio práctico.

Semana 14 y 15: Actividades formativas: Presentación trabajos individuales. Tutoría.

Estas actividades son susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias siempre que la situación 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	
Talleres prácticos		X		X	X			X			X		X	X		X	X	
Visita técnica						X										X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación convocatoria ordinaria: Prueba de evaluación parcial (35%)+ Prueba evaluación ordinaria (35%)+ Trabajo (15%) + Participación en actividades programadas (15%).

1. Evaluación parcial: 35% de la nota final

- Las pruebas de evaluación parcial es eliminatoria de materia. Si el alumno supera esta evaluación no tiene que presentarse a la convocatoria ordinaria con esta parte de la asignatura.

2. Examen final: 35%-70% de la nota (según si se aprueba o no el parcial)

- En convocatoria ordinaria se realizará un examen final, que dependiendo de si el alumno ha aprobado o no el parcial supondrá un 35% o un 70% de la nota.
 - Si el alumno ha aprobado el examen parcial, tendrá que presentarse solo con la 2ª parte de la asignatura en convocatoria ordinaria y el examen final valdrá un 35% de la nota.
 - Si el alumno ha suspendido el examen parcial, tendrá que presentarse con TODA LA MATERIA a convocatoria ordinaria y el examen valdrá un 70% de la nota.

3. Trabajo escrito: 15% de la nota final

- Para la evaluación continua se deberá entregar el trabajo propuesto en la asignatura en tiempo y forma propuesto por el profesor. Para obtener la nota se hace media de la calificación del trabajo escrito y la exposición del mismo el día que el profesor indique para tal fin.
- Si el trabajo no lo ha presentado en tiempo y forma durante la evaluación continua podrá entregarle en convocatoria ordinaria, pero la calificación del mismo sólo tendrá en cuenta la calificación del trabajo escrito, ya que no se expondrá.

4. Participaciones en actividades programadas: 15% de la nota final

- La participación en actividades programadas supone que el alumno asista obligatoriamente a clase, participando en las actividades que se realicen según el guión de la actividad que se subirá a moodle.
- Se prevee al menos una jornada relacionada con la "alimentación sana y saludable" y realizada con la colaboración de la médica e influencer gastronómica Dra. M^a Trinidad Gomez Talegón y otra jornada encuadrada en el tema "gastronomía nacional e internacional" que se realizará en el gastrolab de la universidad.
- A tal efecto se efectuará seguimiento de las actividades programadas y supondrán un 15% de la nota final (7,5% jornada alimentación sana y saludable +7,5% jornada gastronomía nacional e internacional).
- Se intentará realizar una salida didáctica relacionada con la asignatura en octubre.

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

Se tienen prevista también una jornada no evaluable pero si interesante y práctica en el marco de esta asignatura: una jornada en el set de radio de la UEMC, en colaboración con la Dra. Rosa M^a Arraez Bentacort, profesora de periodismo de la UEMC . En todo caso las actividades planteadas estarían relacionadas con temas desarrollados en la asignatura.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En el caso de que el alumno tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria no se guardan ni el examen parcial aprobado, ni trabajos aprobados ni cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria.

La calificación de la convocatoria extraordinaria sera:

- **La puntuación obtenida en la prueba de convocatoria extraordinaria (60%)** - correspondiente a los dos parciales de convocatoria ordinaria. En esta prueba, podrá incluirse alguna pregunta relacionada con actividades, prácticas o seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura.
- **Dos trabajos (40% restante).**

Para superar la asignatura hay que obtener al menos un 5 tanto en la prueba extraordinaria como en los trabajos.

Los alumnos suspensos en convocatoria ordinaria contactarán via email con el profesor de la asignatura para que les asigne los trabajos a realizar para convocatoria extraordinaria. Los trabajos se entregaran impresos en el momento de realizar la prueba de convocatoria extraordinaria o se subiran a Moodle según indique el profesor.

CONSIDERACIONES COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y 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.
- 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.

- El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		30%
Pruebas escritas		70%