DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Restauración Colectiva
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2526-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA DEL PILAR DE HARO GONZÁLEZ
EMAIL: mpharo@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

Grado en nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid (2022).
Doctorado con mención Europea en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología por la Universidad de Murcia (2015).
Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) por la Universidad de Murcia (2009).
Máster en Tecnologías Alimentarias por la Universidad de Murcia (2008).
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche (2006).
Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad Miguel Hernández de Elche (2004).

Docente en Ciclos Formativos de Grado Medio de la rama sanitaria en el Colegio Safa-Grial (Valladolid), curso 2022-2023.
Docente de las asignaturas de Higiene y Seguridad Alimentaria y Restauración Colectiva en el Grado en Nutrición Humana y Dietética semipresencial de la UEMC en el curso 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026.
Experiencia universitaria como profesora visitante en la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) en Cholula, México. Impartición de docencia en el Departamento de Nutrición en la Facultad de Ciencias de la Salud en el curso 2019-2020.
Docente en Educación Superior no Universitaria del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética en el Colegio Safa-Grial (Valladolid) en el curso 2018-2019.
Docente interino en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración en el IES Diego de Praves (Valladolid) en el curso 2016-2017.

Experiencia en online

Experiencia en el uso de la aplicación Blackboard para docencia online durante el periodo como profesora visitante en la UDLAP de forma puntual durante el curso 2019-2020.
Curso de formación del profesorado sobre "Nuevas Tendencias Formativas en la Enseñanza online: implantación del aprendizaje cooperativo" en 2019.

CV PROFESIONAL:

La principal experiencia profesional se ha centrado desde el año 2017 en la docencia tanto de grado medio como superior, universitaria y no universitaria, en distintos ámbitos relacionados con la alimentación y la nutrición.

Desde el inicio del año 2023 compagina su labor docente con la consulta privada de nutrición enfocada en el paciente oncológico como actividad principal.

Desde el año 2019 forma parte del Panel de Evaluadores y Expertos Externos del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE).

Experiencia como técnico en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación entre los años 2015-2017 en la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios, participando, entre otras tareas, en la elaboración de Normas de Calidad en el ámbito de la Industria Alimentaria y colaboración en la redacción de informes técnicos, gestión de documentación y seguimiento de proyectos en base a la legislación, tanto nacional como comunitaria, en materia alimentaria.

Realización de la Tesis Doctoral con título "Efecto de los aceites esenciales de plantas aromático-medicinales en la fase de transición de animales monogástricos" hasta el año 2015.

Investigadora predoctoral en el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) entre los años 2007-2011 dentro del Proyecto "Productos naturales de origen vegetal: una alternativa a los aditivos antimicrobianos en alimentación porcina".

CV INVESTIGACIÓN:

Investigadora predoctoral en el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) entre los años 2007-2011 dentro del Proyecto "Productos naturales de origen vegetal: una alternativa a los aditivos antimicrobianos en alimentación porcina". En esta etapa se realizó la detección y cuantificación de compuestos fenólicos procedentes de plantas aromático-medicinales aportadas a animales a través de la alimentación en distintas matrices biológicas mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). Se realizó el análisis de diversos parámetros físico-químicos en carne, así como pruebas sensoriales discriminatorias y de preferencia. Asimismo, se realizó el estudio histológico del intestino de ratas mediante analizador digital de imagen.
Estancia predoctoral de 4 meses en el año 2010 en el Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna "Bruno Ubertini" en Pavia, Italia, para el uso de PCR a tiempo real sobre muestras de contenido intestinal de cerdos para la identificación bacteriana y el estudio de la microbiota.

De esta investigación se derivan distintas comunicaciones a Congresos tanto nacionales como internacionales.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de restauración colectiva es clave a la hora de formar a los futuros dietistas-nutricionistas que se dediquen al ámbito de la nutrición y dietética de colectividades. En esta asignatura se identificarán los principales mercados de restauración colectiva, diferenciando entre la restauración comercial y la restauración social. Serán estudiados los diversos tipos de peligros que lleva asociado el trabajo con alimentos en restauración colectiva, identificándose los principales tipos de contaminación que pueden producirse en las cocinas de restauración. Se identificarán las pautas y procedimientos necesarios a la hora de la manipulación de alimentos en este tipo de establecimientos, así como la evaluación de los riesgos presentados y la gestión de los mismos en el caso de darse cualquier señal de alerta. También serán objeto de estudio los diferentes tipos de instalaciones, locales y equipamientos usados en este tipo de establecimientos, sumado a las consideraciones dietético-nutricionales que deben tenerse en cuenta en la restauración escolar, hospitalaria y de centro geriátricos. Serán identificados los principales protocolos higiénico-sanitarios que los centros de restauración colectiva deben cumplir, y se comprobarán los principales procesados de alimentos, las consecuencias que estos tienen sobre los

alimentos y las consideraciones a tener en cuenta desde el punto de vista higiénico. Finalmente, la asignatura resumirá brevemente qué marco legal aplica en los establecimientos que elaboran comidas preparadas, así como, los criterios de autocontrol y como elaborar las fichas técnicas de las comidas elaboradas. En resumen, la asignatura de restauración colectiva proporcionará al futuro dietista-nutricionista las herramientas necesarias para la evaluación, desarrollo y aplicación de una intervención nutricional en cualquier empresa de restauración colectiva.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **RESTAURACIÓN COLECTIVA** : La empresa es una realidad compleja, compuesta por multitud de elementos materiales, inmateriales y humanos, que se encuentran en continua relación entre sí y con el entorno que la rodea
    1. Evolución de la restauración colectiva : En el tema 1 veremos una breve evolución de la restauración colectiva, además de una perspectiva actual de la restauración colectiva en España.
    2. Peligros asociados en restauración colectiva : En el tema 2 veremos los principales peligros asociados en cocinas de restauración colectiva, como la alteración de los alimentos y una correcta manipulación de alimentos
    3. Tipos de instalaciones, locales y equipamientos en restauración : En el tema 3 se estudiarán los diferentes tipos de instalaciones según el sistema de producción y distribución de alimentos, además de los equipamientos necesarios y las necesidades del local de restauración
    4. Restauración en comedores escolares, hospitales y geriátricos : En el tema 4 veremos tres ámbitos de la restauración social como son los comedores escolares y sus funciones, los centros hospitalarios y la normalización de sus sistemas de restauración y los centros geriátricos.
    5. Condiciones higiénico-sanitarias en restauración : En el tema 5 veremos los diferentes aspectos que deben tenerse en cuenta a la hora de mantener los alimentos que van a ser usados para la elaboración de los platos en el mejor estado higiénico, también veremos los aspectos relacionados con las condiciones higiénicas del local de restauración.
    6. Procesado de alimentos en restauración : En el tema 6 veremos los principales aspectos del procesado de alimentos en restauración colectiva y como influye en la elaboración de los platos, además, se revisarán las consideraciones a tener en cuenta tanto al preparar los productos como al servirlos
    7. Comidas preparadas : En el tema 7 veremos la legislación actual sobre las comidas preparadas, así como los criterios de autocontrol que los establecimientos de este tipo de elaboraciones tienen que tener en cuenta, y la elaboración de fichas técnicas de productos

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference(Zoom work place)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

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
- 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.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- 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:

- SC2.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

- 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.
- SC3.2_ Subcompetencia_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- 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.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CO1.2_ Conocimiento_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CO2.8_ Conocimiento_ Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
- CO4.1_ Conocimiento_ Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- 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.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- 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.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT2.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el

campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT4.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CT4.6_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Montes, D., Lloret, I., López, M.A.. (2018): Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Díaz de Santos. ISBN: 9788490521298
- Gil, A. (2024): Tratado de Nutrición Tomo 4. Nutrición Humana en el Estado de Salud. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061698

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Ojugo, C. (2006): Control de costes en restauración. Madrid : Thomson-Paraninfo , 2006. ISBN: 84-9732-018-2
- De las Cuevas Insúa, V. (2006): APPCC aplicado a la restauración colectiva: Guía básica de aplicación a comedores. Ideaspropias Editorial. ISBN: 9788498390285
- Araluce Letamendía, M.M. (2007): Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global.. Díaz de Santos. ISBN: 8479784601

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion
Codex Alimentarius (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/) Normas internacionales de los alimentos
Mapa nacional de alimentación escolar (http://academianutricionydietetica.org/noticias/mapacomedores.pdf) Guías de comedores escolares por CCAA
Restauración colectiva - el portal de referencia para los profesionales del sector(http://www.restauracioncolectiva.com/) Noticias, actualidad, guías, directorio de empresas, etc. sobre restauración colectiva.
Boletín Oficial del Estado (http://www.boe.es/) Normativa española
EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es) Normativa europea
Blog de Rolling Food-Imma Girba(https://rollingfood.es/blog/) Información práctica diversa en el ámbito de la restauración colectiva.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra antes del examen parcial, y una más al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

	Título
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Evolución de la restauración colectiva
CM2	Peligros asociados en restauración colectiva
CM3	Tipos de instalaciones, locales y equipamientos en restauración
CM4	Restauración en comedores escolares, hospitales y geriátricos
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	Condiciones higiénico-sanitarias en restauración
CM7	Procesado de alimentos en restauración
CM8	Comidas preparadas
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1. Debate grupal (Foro)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **actividades de evaluación continua** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de

actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán actividades entregadas posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al a alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
    - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
    - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo

establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de "No presentado", con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las parejas de actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las parejas de actividades de evaluación

continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.

- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	30%
Pruebas escritas	54,4%
Pruebas orales	12%
Técnicas de observación	3,6%