DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Alimentación y Cultura (2198)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
TEMPORALIDAD: 1º 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 CRUZ REY DE LAS MORAS
EMAIL: mcrey@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 20:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Ingeniero Ingeniero Superior (Universidad *León*)
- Ingeniero Técnico Ingeniero Técnico (Universidad *Valladolid*)
- Master universitario: Máster en Química Experimental y Laboratorios
- Doctorado: Biología Molecular y Biotecnología (2007)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ACSUCYL (2011)
- Y acreditado en la figura de Universidad privada por ACSUCYL (2011)
- Y acreditado en la figura de Ayudante doctor por ACSUCYL (2009)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Más de 20 años de experiencia docente. Doctora CumLaude 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 Psicosociología y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario. 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.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (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.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (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. En los últimos años destaca su labor en el prototipado de ayudas ergoenergéticas (suplementos deportivos) para mejorar la recuperación muscular de los daños inducidos por el ejercicio intenso contrarrestando la inflamación y el daño oxidativo o para mejorar el rendimiento deportivo actuando como tamponador de la acidez muscular, retrasando la aparición de la fatiga neuromuscular. También destaca un nutraceutico que contribuye a la mejora de los síntomas de COVID persistente u otro para el control de la hipercolesterlemia moderada, diabetes tipo II y para la mejora de la inflamación endotelial.)

OTROS DATOS CV :

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 la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.5 - 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 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CO2.4 - 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 - 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 - 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 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- SC2.4 - 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 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CT4.5 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- HD4.3 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- SC4.1 - 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.
- HD5.2 - 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.
- SC5.1 - 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

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 plantearnos 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 MÍNIMOS :

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 y épocas

Historia y gastronomía española. Cultura gastronómica en otros países y épocas

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Plataformas de aprendizaje en línea, Herramientas de presentación, Herramientas de comunicación
- **Recursos interactivos :** Simulaciones y modelos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL 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".

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL (2008): SABER DEL SABOR: MANUAL DE CULTURA GASTRONOMICA.. ALMUZARA. ISBN: 9788496968769
- Ángel Gil Hernández (2024): Tratado de Nutrición (Tomo IV: Nutrición Humana en el Ciclo Vital) [Incluye los bloques de conducta y hábitos alimentarios]. Médica Panamericana. ISBN: 978-84-9110-859-7
- Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz (2005): Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Ariel (Grupo Planeta). ISBN: 978-84-344-2223-0

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

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

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

- 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

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

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 teorico-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	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Trabajo escrito individual									X					X	X		X	Pruebas escritas:20%		

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Prueba evaluación parcial									X								X	Pruebas escritas:25%		
Talleres prácticos y jornadas		X		X	X			X			X		X	X			X	Ejecución de prácticas:30%		
Prueba de evaluación final																X	X	Pruebas escritas:25%	X	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 relacionados con el temario de la asignatura (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 DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación convocatoria ordinaria: Prueba de evaluación parcial (25%)+ Prueba evaluación ordinaria (25%)+ Trabajo (20%) + Participación en actividades programadas (30%).

1. Evaluación parcial: 25% de la nota final

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

2. Examen final: 25%-50% 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 25% o un 50% de la nota.
  - Si el alumno ha aprobado el examen parcial, tendrá que presentarse solo con la 2º parte de la asignatura en convocatoria ordinaria y el examen final valdrá un 25% 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 50% de la nota.

3. Trabajo escrito individual: 20 % 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 dia 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: 30% 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" .
- A tal efecto se efectuará seguimiento de las actividades programadas y supondrán un 30% de la nota final
- 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 práctica e interesante en el marco de esta asignatura: una jornada en el set de radio de la UEMC, en colaboración con la Dra. Rosa Mª Arraez Bentacort, profesora de periodismo de la UEMC . En todo caso las actividades planteadas estarian 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 exámen 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 relacionados con el temario de la asignatura (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:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	70 %	0 %	30 %	0 %