

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Restauración Colectiva
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO:	1920-01
CENTRO:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatorio
ECTS:	6,0
CURSO:	3º
SEMESTRE:	2º 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:	Mª del Pilar Vila Donat
EMAIL:	mpvila@uemc.es
TELÉFONO:	983 00 10 00
CV DOCENTE:	<p>Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia (año 2008) y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia (año 2011). Doctora en Ciencias Farmacéuticas (especialidad: Química de los Alimentos) por la Universidad de Camerino (Italia) desde 2015. Tesis doctoral Internacional desarrollada en el grupo de Química de los Alimentos de la Facultad de Farmacia, Universidad de Camerino (Italia) y dirigida por el Prof. Gianni Sagratini y el Prof. Sauro Vittori, titulada: <i>"Valorisation of legumes, important constituents of the Mediterranean Diet, with specific attention to lentils and their nutraceutical effects"</i>. Redacción y defensa de la tesis, en inglés, con tribunal Internacional, el 20 de Marzo de 2015 en la Universidad de Camerino, Italia. Calificación: <i>High quality</i>. Título de Doctor homologado en España (Nº Credencial: 2016/Q01423). Acreditada por ANECA para los efectos de la contratación como Prof. Ayudante Doctor en las Universidades españolas desde 26/04/17. Número PAD: 2017-173.</p> <p>Profesora asociada a tiempo parcial (año académico 2018-2019) de la asignatura de Dietética (asignatura del tercer curso del Doble Grado de Nutrición Humana y Dietética y Fisioterapia). Tareas realizadas: preparación de material docente, para impartir clases magistrales (2 ECTS), preparación y corrección de exámenes y tutorías en el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida.</p> <p>Asistencia a curso de formación para PDI titulado "Competencias y formación pedagógica del profesor universitario" en la Universidad de Lleida.</p> <p>Experiencia en tutorización de alumnos en su TFG/TFM Co-tutora de una estudiante en su TFG del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida. Defensa 20/07/2018. Calificación: Excelente (0,5 ECTS). Y co- tutora de 2 estudiantes en su TFM del Master en Gestión e Innovación de la Industria Alimentaria de la Universidad de Lleida. Defensa 10/10/2017 y 18/07/2018. Calificación: Sobresaliente y Notable (1 ECTS).</p> <p>También supervisora de estudiantes en prácticas y supervisora de estudiantes "Erasmus-placement" durante el doctorado y el post-doc.</p> <p>Experiencia en online</p> <p>Profesora online (clases magistrales por videoconferencia) de la asignatura de Toxicología de los Alimentos (6 ECTS) del tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, UEMC online, durante el año académico 2019-2020 (primer semestre). Clases magistrales, tutorías, preparación de la guía docente y de material docente, preparación y corrección de actividades de evaluación ordinaria y extraordinaria así como preparación y corrección de exámenes parciales y finales de la asignatura.</p>
CV PROFESIONAL:	<p>Investigadora postdoctoral (PDI) a tiempo completo durante 3 años y 8 meses, en el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida para la ejecución de un proyecto científico: RETOS-colaboración con empresa (RCT 2015-3508-2), financiado por MINECO, y fondos FEDER, titulado MICOBEN: <i>"Nuevos adsorbentes multimicotoxínicos avanzados para alimentación animal basados en bentonitas para la mejora de la seguridad alimentaria"</i> (2016-2019) centrado en la búsqueda de adsorbentes eficaces para disminuir la contaminación micotoxigénica de los piensos (Área relacionadasa Toxicología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Microbiología de los Alimentos).</p> <p>Anteriormente, Investigadora predoctoral en el Laboratorio de Química de los Alimentos de la Universidad de Camerino (Italia), durante 3 años. La tesis doctoral Internacional se centró en un proyecto sobre el análisis de compuestos bioactivos (sojasaponinas, isoflavonas, ácidos grasos PUFA) de las legumbres. Por tanto técnicas de extracción, purificación, análisis y caracterización de estos compuestos mediante técnicas analíticas como HPLC-MS y HPLC-MS/MS (Áreas relacionadasa Bromatología, Química de los Alimentos, Química Analítica)</p>
CV INVESTIGACIÓN:	<p>Investigadora postdoctoral a tiempo completo durante 3 años y 8 meses, en el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida para la ejecución de un proyecto científico: RETOS-colaboración con empresa (RCT 2015-3508-2), financiado por MINECO, y fondos FEDER, titulado MICOBEN: <i>"Nuevos adsorbentes multimicotoxínicos avanzados para alimentación animal basados en bentonitas para la mejora de la seguridad alimentaria"</i> (2016-2019).</p> <p>Publicaciones relevantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vila-Donat, P., Marín, S., Sanchis, V., Ramos, A.J. 2019. <i>Tri-octahedral bentonites as feed additives for Fusarium mycotoxin reduction. Food Additives and contaminants. Part A. Submitted 2019.</i> P. Vila-Donat, S. Marín, V. Sanchis, A.J. Ramos. <i>Micotoxinas en alimentación animal: ¿Es posible reducir su efecto mediante la adición de adsorbentes</i>

- a los piensos? Mayo 2019. Revista Albéitar. Grupo Asís. Edición 225, 38-42.
- Ramos, A.J., Marín, S., Molino, F., Vila-Donat, P., Sanchis, V. 2019. *Las micotoxinas: el enemigo silencioso*. 2019. Revisión bibliográfica. Revista Arbor, CSIC.
 - Vila-Donat, P., Marín, S., Sanchis, V., Ramos, A.J. 2019. *New mycotoxin adsorbents based on tri-octahedral bentonites for animal feed*. Animal Feed Science and Technology. <https://doi.org/10.1016/j.anifeeds.2019.114228>.
 - Vila-Donat, P., Marín, S., Sanchis, V., Ramos, A.J. 2018. *A review of the mycotoxin adsorbing agents, with an emphasis on their multi-binding capacity, for animal feed decontamination*. Food and Chemical Toxicology. 114, 246-259, DOI: 10.1016/j.fct.2018.02.044.

Investigadora predoctoral (tesis doctoral Internacional) en el Laboratorio de Química de los Alimentos en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Camerino, (Italia) (2012- 2015). *Título de la tesis doctoral: “*Valorisation of legumes, important constituents of the Mediterranean Diet, with specific attention to lentils and their nutraceutical effects*”. Redacción y defensa de la tesis, en inglés, con tribunal Internacional, el 20 de Marzo de 2015 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Camerino, Italia. Calificación: *High quality*.

Publicaciones relevantes:

- Micioni di Bonaventura, M.V., Cecchini, C., Vila-Donat, P., Caprioli, G., Cifani, C., Coman, M.M., Cresci, A., Fiorini, D., Ricciutelli, M., Silvi, S., Vittori, S., Sagratini, G. 2017. *Evaluation of the hypocholesterolemic effect and prebiotic activity of a lentil (Lens culinaris Medik) extract*. Molecular Nutrition and Food Research. 61, 11, 1700403.
- Caprioli, G., Giusti, F., Ballini, R., Sagratini, G., Vila-Donat, P., Vittori, S., Fiorini, D. 2016. *Lipid nutritional value of legumes: evaluation of different extraction methods and determination of fatty acid composition*. Food chemistry. 192, 965-971.
- Vila-Donat, P., Caprioli, G., Maggi, F., Ricciutelli, M., Torregiani, E., Vittori, S., Sagratini, G. 2015. *Effective clean-up and Ultra-High-Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry for isoflavone determination in legumes*. Food Chemistry. 174, 487-494. IF: 4.052
- Vila-Donat, P., Caprioli, G., Conti, P., Maggi, F., Ricciutelli, M., Torregiani, E., Vittori, S., Sagratini, G. 2014. *Rapid quantification of soyasaponins I and Bg in Italian Lentils by High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)-Tandem Mass Spectrometry (MS/MS)*. Food Analytical Methods. [7, 1024-1031](https://doi.org/10.1024-1031).
- Patente: Inventores: Cecchini, C.; Cresci, A.; Sagratini, G.; Vittori, S.; Caprioli, G.; Cifani, C.; Micioni di Bonaventura, M.V.; Vila-Donat, P. Apicante: “Università degli Studi di Camerino” (Italia). Título: *Lentil extract with cholesterol lowering and prebiotic activity*. Número de solicitud de patente internacional: WO2017077004, (A1)- 2017-05-11. PCT/EP2016/076610.

Estancia predoctoral (7 meses) en el Laboratorio de Toxicología Alimentaria del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia. Publicaciones relevantes:

- Vila-Donat, P., Fernandez-Blanco, C., Sagratini, G., Font, G., Ruiz, M.J. 2015. *Effects of soyasaponin I and soyasaponins-rich extract on the alternariol-induced cytotoxicity on Caco-2 cells*. Food and Chemical Toxicology. 77, 44-49.

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 procesos 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:

- 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
 - 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.
 - 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
 - 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
 - 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.
 - 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 (Adobe Connect)

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

Para la asignatura de prácticas externas:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través del Portal de Empleo y Prácticas de la UEMC (<https://empleo.uemc.es/>) creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCA): selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición al CEMCA que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las Prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el CEMCA a través del correo electrónico (cemca@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. 12463).

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 GENERALES:

- CG01. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG14. 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.
- CG15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG17. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. 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.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE53. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Diseñar y realizar programas de intervención en nutrición comunitaria para la promoción de la salud.
- Conocer las características de los establecimientos de restauración colectiva.
- Adquirir los conocimientos teóricos-metodológicos para llevar un plan de actuación en el ámbito de la restauración colectiva

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Araluce, M.M. ((2013)): Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global. . España. Editores Díaz de Santos. . ISBN: -
- Gil, A. ((2017)): Tratado de nutrición. Tomos 2, 3 y 4. Madrid. Editorial Médica Panamericana.. ISBN: -
- Kurtinski, C. ((2003)): Nutrición y bromatología. . Barcelona. Editorial Omega. ISBN: -
- Quintero, A. ((2015)): Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración. . Madrid. Síntesis.. ISBN: Disponible desde: <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771600.pdf>
- Sala, Y.; Montañes, J. y Reixach, M. (1999): Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. . España. Masson. . ISBN: -
- Conselleria de Sanitat ((2013).): Criterios de autocontrol para establecimientos de comidas preparadas. . Disponible desde: http://todoguiasappcc.icoval.org/wp-content/uploads/2015/03/prestacion_servicio_cv.pdf. ISBN: -
- Caracul, A. M. ((2014)): Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. . . ISBN: Disponible desde: <https://www.campofriohealthcare.es/ss/Satellite?blobcol=urldata&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1424192892489&ssbinary=true>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- - (2000): Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Español. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. . ISBN: -
- - (2006): DIRECTIVA 2006/37/CE DE LA COMISIÓN de 30 de marzo de 2006 por la que se modifica el anexo II de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la inclusión de determinadas sustancias. . ISBN: -
- - (2004): REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. . ISBN: -
- - (2012): REGLAMENTO (UE) No 1047/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de noviembre de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1924/2006 en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales. . ISBN: -
- - (2017): • REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/2469 DE LA COMISIÓN de 20 de diciembre de 2017 por el que se establecen los requisitos administrativos y científicos que deben cumplir las solicitudes mencionadas en el artículo 10 del Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos.. . ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Organización Mundial de la Salud \(2019\). Codex Alimentarius.](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/es/) (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/es/>)
Normas internacionales de los alimentos.

[Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(2011\).](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253a%252f%252fworkspace.fao.org%252fsites%252fcodex%252fstandards%252fcac%2brcp%2b1-1969%252fcxp_001s.pdf) (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253a%252f%252fworkspace.fao.org%252fsites%252fcodex%252fstandards%252fcac%2brcp%2b1-1969%252fcxp_001s.pdf)
Principios Generales de higiene de los alimentos.

[Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguiridad_alimentaria/subseccion/otras_alertas_alimentarias.htm)

[Social.](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguiridad_alimentaria/subseccion/otras_alertas_alimentarias.htm) (http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguiridad_alimentaria/subseccion/otras_alertas_alimentarias.htm)
Seguridad alimentaria.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

La asignatura se imparte con un alto contenido práctico que mantiene un equilibrio entre las sesiones de videoconferencia en directo (que se utilizarán para presentar los contenidos teóricos previstos en cada uno de los temas de la asignatura), y las actividades de evaluación de continua a realizar por el alumno (entrega de trabajos, participación en debates, resolución de ejercicios, etc.) relacionadas directamente con esos contenidos.

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 asincrónica, 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 asincrónico y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas dos sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra 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 sí 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.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

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 debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

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 son obligatorias y deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) 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 trabajos entregados 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.
- Las actividades presentadas en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida será de aplicación a los miembros del grupo que hayan participado en su realización. Si un miembro del grupo no participa, se le evaluará con 0.
- La participación en los foros y debates vinculados a una actividad de evaluación continua se evaluará de forma individual o colectiva según se haya requerido la participación: el valor de las aportaciones, el número de aportaciones y respuestas en debate a las opiniones de los compañeros. Cualquier comentario aportado en el foro que suponga una falta de respeto a las opiniones de compañeros supondrá el suspenso de la evaluación continua de la asignatura. Además, cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación parcial (solo para el caso de grados) y final de la asignatura.

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días naturales desde la fecha límite de entrega de la actividad conforme al calendario, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

2. EVALUACIÓN FINAL

La evaluación continua se complementará con una **EVALUACIÓN FINAL** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura.

A. TITULACIONES DE GRADO:

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 alumno 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 guardará 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 aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

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.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

- 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 aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

3. NOTA GLOBAL

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

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%

Evaluación final 40%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

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

En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas, siempre y cuando no haya obtenido una nota igual o superior a 5 en el conjunto de las actividades de evaluación continua, en cuyo caso, se guardarán las notas de todas las actividades.

2. EVALUACIÓN FINAL

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

A. TITULACIONES DE GRADO:

- 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.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

3. NOTA GLOBAL

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.

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.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Escalas de actitudes	5%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Pruebas objetivas	20%
Técnicas de observación	5%
Trabajos y proyectos	20%