

SEMESTRE	CRÉDITOS	CARÁCTER	TIPO DE ENSEÑANZA	IDIOMA DE IMPARTICIÓN
2º	6	Optativa	Presencial / Semipresencial / Virtual	Español
MÓDULO		Específico I		
MATERIA		Diversidad Cultural en el Ámbito Sanitario		
CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO		Escuela Internacional de Posgrado		
MÁSTER EN EL QUE SE IMPARTE		Máster Universitario en Diversidad Cultural. Un Enfoque Multidisciplinar y Transfronterizo		
CENTRO EN EL QUE SE IMPARTE LA DOCENCIA		Campus de Melilla		
PROFESORES ⁽¹⁾				
Carmen Enrique Mirón				
DIRECCIÓN		Dpto. Química Inorgánica, 3.ª planta, Facultad de Ciencias de la Educación y del Deporte. Despacho nº 309. Correo electrónico: cenrique@ugr.es		
TUTORÍAS		http://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/a96d663cfc33be0f2e35f420dd5b556		
Marta López Bueno				
DIRECCIÓN		Dpto. Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud. Despacho nº 2. Correo electrónico: martalopez@ugr.es		
TUTORÍAS		https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/b6b8f8a8184a3ec1e943f9086d9c4bb9		
Emilio González Jiménez				
DIRECCIÓN		Dpto. Enfermería, 9ª planta, Facultad de Ciencias de la Salud (Parque Tecnológico de la Salud – Granada). Despacho nº 9.12. Correo electrónico: emigoji@ugr.es		
TUTORÍAS		https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/f263392c01516f8eca944		

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/>)

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Esta materia pretende contribuir al desarrollo de las siguientes **competencias básicas** del título:

- CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7. Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8. Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

Así como las siguientes **competencias generales**:

- CG1. Conocer y apreciar la diversidad cultural y sus diferentes percepciones y valoraciones.
- CG2. Que los estudiantes sean capaces de trabajar en contextos internacionales, especialmente fronterizos.
- CG3. Utilizar los principales métodos, diseños y técnicas de investigación, tanto cuantitativas como cualitativas, para desarrollar investigaciones de calidad.
- CG5. Interactuar positivamente con otros profesionales de diferentes contextos, demostrando unas buenas estrategias comunicativas, capacidad de argumentación, discusión y negociación.
- CG7. Que los estudiantes sean capaces de comprender otras formas de vida, costumbres y hábitos culturales de otros contextos geopolíticos.
- CG8. Conocer y valorar críticamente las características singulares de la diversidad cultural de Melilla.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1-S. Aplicar los principios de la interculturalidad a situaciones sanitarias, organizándolos en programas de intervención.
- CE2-S. Elaborar y evaluar planes y programas sanitarios de intervención aplicables en contextos sociopolíticos concretos.
- CE4-S. Que los estudiantes vayan adquiriendo una formación que les permita tener opiniones propias y críticas sobre las respuestas sanitarias a la diversidad cultural.
- CE6-S. Diseñar e implementar proyectos de investigación propios del ámbito sanitario, aplicables en realidades culturalmente diversas.
- CE7. Aplicar, integrar y ajustar los resultados de la investigación a la práctica profesional de cada especialidad.
- CE10. Conocer, apreciar y comparar manifestaciones de la diversidad cultural y étnica, tales como tradiciones, hábitos, formas de vida y creaciones artísticas.
- CE11. Conocer, valorar y comparar las tradiciones, ritos y creencias religiosas, como manifestaciones de la diversidad étnica y cultural.
- CE13. Analizar críticamente las consecuencias de la globalización en cada uno de los ámbitos relacionados con cada una de las especialidades.
- CE14. Conocer y analizar los procesos de identidad y socialización relacionados con la pertenencia a grupos étnicos y culturales

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT2. Que los estudiantes sepan utilizar estrategias que fomenten los valores asociados a la Interculturalidad y la Cultura de Paz.
- CT3. Conocer y utilizar con precisión la terminología y los conceptos relacionados con la diversidad cultural.
- CT5. Conocer y apreciar la situación y la importancia de las relaciones interculturales para las sociedades democráticas.

- CT8. Respetar y valorar la diversidad cultural y étnica como elemento de enriquecimiento humano.

OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE (SEGÚN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL TÍTULO)

Tras cursar esta materia los alumnos han de ser capaces de:

- Conocer y valorar la relación existente entre cultura y hábitos dietéticos.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar el patrimonio gastronómico particular de cada cultura.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar la alimentación endémica regional y religiosa como herramienta para potenciar la salud en las distintas culturas.
- Ser capaz de diseñar, desarrollar y evaluar estrategias de difusión y valorización del patrimonio gastronómico y su influencia positiva sobre la salud.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL TÍTULO)

En este curso analizaremos la filogenia geográfica-religiosa de nuestras culturas alimenticias y su relación con la salud en las distintas regiones y religiones del planeta. Estudiaremos como durante más de 100.000 años se ha mantenido un patrimonio genético particular adaptado a la singularidad de cada región y como en los últimos años, con la globalización tan particular, nos estamos alimentando de una forma no adecuada a nuestro background genético. Analizaremos y reflexionaremos sobre la necesidad de potenciar la alimentación endémica regional y religiosa como patrimonio gastronómico-cultural y como herramienta para promover y potenciar la salud en las distintas culturas y etapas de la vida.

Aprovecharemos que Melilla es una de las regiones españolas en donde coexisten mayor número de culturas para realizar talleres en los que los restauradores de la ciudad prepararán platos representativos de cada una de ellas que se ofrecerán a la sociedad melillense en jornadas gastronómico-culturales. Serán los alumnos del máster los encargados de informar a los comensales de la singularidad de los platos, de su sentido geográfico-religioso, de su impacto positivo sobre la salud y de la necesidad de conservar este patrimonio.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

BLOQUE I: ALIMENTACIÓN, GENES Y SALUD

Tema 1. Alimentación en el ser humano. Entre el placer y la necesidad. Evolución histórica.

Tema 2. Alimentación y genes: Nutrigenómica y nutrigenética.

Tema 3. Alimentación y salud. La alimentación en la prevención de enfermedades. Dietas saludables.

BLOQUE II: LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO

Tema 4. Factores que determinan los comportamientos alimentarios.

Tema 5. Organismos internacionales y nacionales, políticas y programas en materia alimentaria.

Tema 6. Evolución y hábitos alimentarios en España.

BLOQUE III: INFLUENCIAS CULTURALES Y RELIGIOSAS SOBRE LA ALIMENTACIÓN

Tema 7. Orígenes de las costumbres dietéticas religiosas. Influencias del Cristianismo sobre la alimentación.

Tema 8. Influencia de la religión Judaica e Islámica en la alimentación. Fiestas religiosas con connotaciones alimentarias. Alimentos permitidos y prohibidos. Protocolo comensal. Ayuno.



Tema 9. Influencias de las religiones hinduista y budista en la alimentación.

TEMARIO PRÁCTICO:

1. Seminario/Taller 1: Publicidad y alimentación. Importancia de la publicidad en el consumo de alimentos. Técnicas publicitarias en alimentación.
2. Seminario/Taller 2: Educación alimentaria. Importancia de la educación alimentaria. Consumo alimentario por costumbre. Enseñanza nutricional en las escuelas. Enseñanza nutricional del ama de casa.
3. Seminario/Taller 3: Dieta mediterránea: fusión cultural. Antecedentes geográficos y culturales. Bases de la dieta mediterránea. Abandono de la dieta mediterránea.
4. Seminario gastronómico. Patrimonio gastronómico local. Degustación de platos culturalmente diversos.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Álvarez M & Pinotti LV. (1997). *Procesos socioculturales y alimentación*. Editorial del Sol.
- Álvarez J, Cilense AC, Abreu F. (2003). Physiology of taste and food acceptance by infants. *Brazilian Journal of Oral Sciences*, 2, 245-248.
- Birch LL. (1999). Development of food preferences. *Annual Reviews of Nutrition* 19, 41- 62.
- Bolens L. (1991). *La cocina andaluza, un arte de vivir*. Siglos XI-XIII. Editorial Arguval.
- Contreras J & Gracia M. (2005). *Alimentación y cultura*. Ariel.
- Cruz J. (1991). *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Editorial EUNSA.
- Da Vico L, Agostini S, Brazzo S, Biffi B, Masini ML. (2012). Mediterranean diet: not only food. *Monaldi Arch Chest Dis*, 78, 148-154.
- De Lorenzo, D., Serrano, J., Portero-Otín, M. y Pamplona R. (2011). *Nutrigenómica y nutrigenética. Hacia la nutrición personalizada*. Libbooks.
- Haris, M. (1982). *Vacas, cerdos, guerras y brujas: Los enigmas de la cultura*. Alianza Editorial.
- Harris M. (1989). *Bueno para comer*. Alianza.
- Lowenberg W. (1970). *Los alimentos y el hombre*. Editorial Limusa-Wiley.
- Martínez Llopis (1989). *Historia de la gastronomía española*. Alianza.
- Montealegre Basadre, M. (2019). Nutrigenómica y Nutrigenética: El futuro de la nutrición. *Revista Ciencia Y Salud: Integrando Conocimientos*, 3(3), 15-16. <https://doi.org/10.34192/cienciaysalud.v3i3.63>
- Montanari M. (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Crítica.
- Nielsen A, Krasnik A, Holm L. (2013). Ethnicity and children's diets: the practices and perceptions of mothers in two minority ethnic groups in Denmark. *Matern Child Nutr*, 8. doi: 10.1111/mcn.12043.
- Rolls ET. (2012). Taste, olfactory and food texture reward processing in the brain and the control of appetite. *Proc Nutr Soc*, 71, 488-501.
- Salas J, Salvadó, García P, Sánchez JM (2005). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Glosa
- Schmidt-Leukel (2002). *Las religiones y la comida*. Ariel.
- Torralva Tomas, F. R. (1991). *El libro de los buenos modales*. Del Drac.
- Young SL, Blanco I, Hernandez-Cordero S, Pelto GH, Neufeld LM. (2010). Organoleptic properties, ease of use, and perceived health effects are determinants of acceptability of micronutrient supplements among poor Mexican women. *J Nutr*, 140, 605-611.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Contreras J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. EUDEMA.
- Contreras J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Edicions Universitat.
- González, I, y Romero de Solis, P. (1992). *Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta*



Mediterránea. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Junta de Andalucía.

- Simón Palmer (1994). *Libros antiguos de cultura alimentaria* (Siglo XV-1900). Excma. Diputación de Córdoba.
- Freedman, P. (2007). *Gastronomía, la historia del paladar*. Editado por Paul Freedman. PUV.
- Martínez-González, M.Á., Hershey, M.S., Zazpe, I., Trichopoulou, A. (2017). Transferability of the Mediterranean Diet to Non-Mediterranean Countries. What Is and What Is Not the Mediterranean Diet. *Nutrients*. 9(11). pii: E1226. doi: 10.3390/nu9111226.
- Wermers, J. (2020). Mediterranean-style diet for the primary and secondary prevention of cardiovascular disease: Summary of a Cochrane review. *Explore (NY)*. 2020; 5. pii: S1550-8307(20)30102-6. doi: 10.1016/j.explore.2020.02.018.

ENLACES RECOMENDADOS (OPCIONAL)

- Historia, Antropología, Psicología y Sociología de la Alimentación (<http://www.teresadecastro.com/>)
- Alimentación y Cultura (<http://alimentacionycultura.blogspot.com.es/2010/09/alimentos-en-la-web.html>)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (<http://www.fao.org/index.es.htm>)
- Organización Mundial de la Salud (<http://www.who.int/es/>)
- International Obesity Task Force (<http://www.iaso.org/about-iaso/iasomanagement/iotf/>)
- Fundación Dieta Mediterránea (<http://dietaediterranea.com/>)
- Observatorio Mundial de la Dieta Mediterránea (<http://www.paralelo40.es/>)
- Sociedad Española de Ciencias de la Alimentación (<https://nutricion.org>)
- Fundación Española de la Nutrición (<http://www.fen.org.es>)
- Malnutridos (<https://malnutridos.com/category/nutricion/>)
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad (<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>)
- Unión Europea (https://europa.eu/european-union/topics_es)

METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo de esta materia hay que distinguir entre actividades que exigen la presencia del alumno y otras que corresponden al trabajo autónomo del mismo. Los tipos de actividades para realizar (y el tiempo dedicado) serán:

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES (30 horas):

- AF1: Sesiones colectivas teóricas (20 horas)
- AF2: Sesiones colectivas prácticas: exposiciones y debates, tutorías individuales (6 horas)
- AF6: Visitas guiadas (4 horas)

ACTIVIDADES FORMATIVAS NO PRESENCIALES (120 horas):

- AF7: Lecturas especializadas (50 horas)
- AF8: Trabajo autónomo del alumnado (70 horas)

La metodología docente será:

- MD1: Clases expositivas, debatidas con los estudiantes, en las que se busque sobre todo la aplicación de los contenidos
- MD2: Trabajos supervisados
- MD3: Orientación y tutoría
- MD4: Técnicas de discusión y evaluación grupal



EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

CONVOCATORIA ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

Para la Evaluación Continua:

- **Instrumentos**
 - Lista de control de asistencia (SE4).
 - Participación en clase: Exposiciones orales y debates (SE2/SE3).
 - Informes de trabajo del estudiante: Actividades de clase y análisis de casos (SE3).

- **Criterios y porcentaje sobre la calificación final:**
 - SE4: Asistencia y participación en las clases presenciales (20%)
 - SE2 y SE3: Adecuación y coherencia de las tareas realizadas conforme a los contenidos conceptuales y de aplicación práctica de la asignatura:
 - Actividades dirigidas y análisis de casos (individual) (10%)
 - Trabajo final individual y/o grupal (40%)
 - Exposiciones orales (30%)

Para seguir la evaluación continua el alumnado debe contar, al menos, con el 80% de asistencia.

NOTA: En todos los criterios de evaluación deberá observarse, por parte del alumno, una corrección lingüística llegando a ser la falta de este motivo suficiente para no superar la materia.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

Para la Convocatoria Extraordinaria, el estudiante deberá realizar las actividades recogidas a continuación, que contribuirán a la calificación según los porcentajes indicados:

- SE1: Prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa (30%)
- SE2 y SE3: Trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa (40%) y Exposición oral del trabajo presentado (30%)

OTROS TIPOS DE EVALUACIÓN

Evaluación por incidencias

1.- Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.

2.- El Coordinador del Máster, de acuerdo con los profesores de la misma y los alumnos implicados, propondrán una fecha alternativa para el desarrollo de la prueba.



Evaluación extraordinaria por tribunal

El estudiante que desee acogerse al procedimiento de evaluación por Tribunal deberá solicitarlo al Coordinador del Máster mediante escrito, motivando las circunstancias extraordinarias que lo justifiquen. La solicitud deberá presentarse con una antelación mínima de quince días hábiles a la fecha del inicio del periodo de pruebas finales de cada convocatoria, renunciando a las calificaciones obtenidas mediante realización de las distintas pruebas de la evaluación continua. El procedimiento de evaluación por tribunal solo será aplicable a las pruebas finales (Artículo 10).

Evaluación del alumnado con discapacidad u otras necesidades de apoyo educativo (NEAE)

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, se acatará lo establecido por la Universidad de Granada en el Artículo 11 de la *Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada* (BOUGR N° 112, de 9 de noviembre de 2016) garantizando en todo caso sus derechos y favoreciendo su inclusión en los estudios universitarios

Para cualquier situación relacionada con la evaluación y la calificación de los estudiantes, se seguirá la normativa específica aprobada por la Universidad: *NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA* (BOUGR N° 112, de 9 de noviembre de 2016).

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el Sistema Europeo de Créditos y el Sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional. La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en un solo acto que constará:

- SE1: Examen de conocimientos teóricos mediante una prueba escrita sobre los contenidos recogidos en el programa.
- SE2: Examen de conocimientos prácticos mediante entrevista oral que versará sobre las lecturas especializadas y análisis de casos, previa entrega de un trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa según las directrices recogidas en la Guía de Estudio de la asignatura.

El valor en la nota final de cada apartado será:

- Prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa (30%)
- La entrega de un trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa según las directrices recogidas en la Guía de Estudio de la asignatura (40%) junto a la exposición oral del trabajo (30%)

Para superar la asignatura, es necesario superar todas las actividades indicadas.



ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

El mismo horario ya establecido para cada Profesor

Carmen Enrique Mirón:

http://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/a96d663cfcc33be0f2e35f420dd5b556

Marta López Bueno:

https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/b6b8f8a8184a3ec1e943f9086d9c4bb9

Emilio González Jiménez:

https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/f263392c01516f8eca9441f46aa41ce3

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

En escenario semipresencial, salvo excepciones, se atenderán las tutorías por videoconferencia (Google Meet) o correo electrónico oficial. Las tutorías individuales tendrán lugar previa petición del estudiante. El profesor podrá proponer tutorías grupales, obligatorias u optativas, si lo estima oportuno como herramienta de retorno formativo en caso de que hubiera que impartir clases virtuales en modo asíncrono.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- La proporción entre clases virtuales y presenciales dependería del centro y circunstancias sanitarias, se primará virtualizar las clases teóricas de grupo grande y la presencialidad en la impartición de seminarios y prácticas.
- Las clases virtuales se impartirán utilizando las plataformas Google Meet o las que dicte la UGR en su momento. Se primará la impartición síncrona, aunque las circunstancias sanitarias (enfermedad del profesor o familiar, conciliación familiar...) podrían imponer un escenario asíncrono a través Google drive y se complementarían con actuaciones de seguimiento y retorno formativo específicas para ese fin (tutorías, tareas, entregas...).
- Las plataformas descritas (Prado, Google Meet, Consigna UGR, Google Drive a través de cuenta @go.ugr, correo institucional...) son las actualmente autorizadas por la UGR. Podrían verse modificadas si las instrucciones de la UGR al respecto cambiasen durante el curso.
- Como medida adicional, se prestaría especial atención en facilitar material docente a los estudiantes a través de la plataforma Prado, Consigna UGR y/o Google Drive.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

Para la Evaluación Continua se aplicarán los instrumentos, criterios y porcentajes ya descritos.

- **Instrumentos**
 - Lista de control de asistencia (SE4).
 - Participación en clase: Exposiciones orales y debates (SE2/SE3).
 - Informes de trabajo del estudiante: Actividades de clase y análisis de casos (SE3).
- **Criterios y porcentaje sobre la calificación final:**
 - SE4: Asistencia y participación en las clases presenciales (20%)
 - SE2 y SE3: Adecuación y coherencia de las tareas realizadas conforme a los contenidos conceptuales y de aplicación práctica de la asignatura:
 - Actividades dirigidas y análisis de casos (individual) (10%)
 - Trabajo final individual y/o grupal (40%)
 - Exposiciones orales (30%)



Para seguir la evaluación continua el alumnado debe contar, al menos, con el 80% de asistencia.

NOTA: En todos los criterios de evaluación deberá observarse, por parte del alumno, una corrección lingüística llegando a ser la falta de este motivo suficiente para no superar la materia.

Las pruebas tendrán lugar, si la situación lo permite, de forma presencial. Si no fuese posible, las pruebas se plantearían a través de la plataforma Prado Examen, Google Meet, siempre siguiendo las instrucciones que dictase la UGR en su momento.

Convocatoria Extraordinaria

Para la Convocatoria Extraordinaria, el estudiante deberá realizar las actividades recogidas a continuación, que contribuirán a la calificación según los porcentajes indicados:

- SE1: Prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa (30%)
- SE2 y SE3: Trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa (40%) y exposición oral del trabajo presentado (30%)

Las pruebas tendrán lugar, si la situación lo permite, de forma presencial. Si no fuese posible, las pruebas se plantearían a través de la plataforma Prado Examen, Google Meet, siempre siguiendo las instrucciones que dictase la UGR en su momento.

Evaluación Única Final

Se realizará en un solo acto académico que constará de:

- SE1: Una prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa.
- SE2 y SE3. La entrega de un trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa según las directrices recogidas en la Guía de Estudio de la asignatura y la exposición oral de dicho trabajo.

El valor en la nota final de cada apartado será:

- SE1: Una prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa (30%)
- SE2 y SE3: La entrega de un trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa según las directrices recogidas en la Guía de Estudio de la asignatura (40%) y la exposición oral de dicho trabajo (30%)

Para superar la asignatura, es necesario superar todas las actividades indicadas.

La prueba se realizará en modo presencial. Si no fuese posible, se llevaría a cabo a través de la plataforma PRADO, Google Meet, siempre siguiendo las instrucciones que se dicten al respecto por la UGR.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

El mismo horario ya establecido para cada Profesor

Carmen Enrique Mirón:

http://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/a96d663cfcc33be0f2e35f420dd5b556

Marta López Bueno:

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

En escenario B, se atenderán las tutorías por videoconferencia (Googel Meet) o correo electrónico oficial. Las tutorías individuales tendrán lugar previa petición del estudiante. El profesor podrá proponer tutorías grupales, obligatorias u optativas, si lo estima oportuno como herramienta de retorno formativo en caso de que hubiera que impartir clases virtuales en modo



https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/b6b8f8a8184a3ec1e943f9086d9c4bb9

asíncrono.

Emilio González Jiménez:

https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/f263392c01516f8eca9441f46aa41ce3

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Todas las clases serían virtuales. Se impartirán utilizando las plataformas Google Meet o las que dicte la UGR en su momento. Se primará la impartición síncrona, aunque las circunstancias sanitarias (enfermedad del profesor o familiar, conciliación familiar...) podrían imponer un escenario asíncrono a través de Google drive y se complementarían con actuaciones de seguimiento y retorno formativo específicas para ese fin (tutorías, tareas, entregas...)
- Las plataformas descritas (Prado, Prado Examen, Google Meet, Google Drive a través de cuenta @go.ugr, correo institucional...) son las actualmente autorizadas por la UGR. Podrían verse modificadas si las instrucciones de la UGR al respecto cambiasen durante el curso.
- Como medida adicional, se prestaría especial atención en facilitar material docente a los estudiantes a través de la plataforma Prado, Consigna UGR y/o Google Drive.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

Para la Evaluación Continua se aplicarán los instrumentos, criterios y porcentajes ya descritos.

- **Instrumentos**

- Lista de control de asistencia (SE4) registrada a través de PRADO.
- Participación en clase: Exposiciones orales y debates (SE2/SE3) a través de los foros de PRADO y los MEET.
- Informes de trabajo del estudiante: Actividades de clase y análisis de casos (SE3) mediante TAREAS a través de PRADO.

- **Criterios y porcentaje sobre la calificación final:**

- SE3 y SE4: Asistencia y participación (20%)
- SE1 y SE2: Adecuación y coherencia de las tareas realizadas conforme a los contenidos conceptuales y de aplicación práctica de la asignatura:
 - Actividades dirigidas y análisis de casos (individual) (10%)
 - Trabajo final individual y/o grupal (40%)
 - Exposiciones orales a través de Google Meet(30%)

Para seguir la evaluación continua el alumnado debe contar, al menos, con el 80% de asistencia.

NOTA: En todos los criterios de evaluación deberá observarse, por parte del alumno, una corrección lingüística llegando a ser la falta de este motivo suficiente para no superar la materia.

Convocatoria Extraordinaria

Para la Convocatoria Extraordinaria, el estudiante deberá realizar las actividades recogidas a continuación, que contribuirán a la calificación según los porcentajes indicados:

- SE1: Prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa a través de PRADO EXAMEN (30%)
- SE2 y SE3: Trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa enviado mediante TAREA a través de PRADO (40%) y exposición oral del trabajo presentado mediante Google Meet (30%)
-



Para superar la asignatura, es necesario superar todas las actividades indicadas.

Evaluación Única Final

Se realizará en un solo acto académico. A continuación, se indica la actividad y la contribución de la misma a la calificación final:

- SE1: Una prueba escrita sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa a través de PRADO EXAMEN (30%)
- SE2 y SE3: La entrega de un trabajo sobre alguno de los aspectos tratados en el programa según las directrices recogidas en la Guía de Estudio de la asignatura mediante TAREA en PRADO (40%) y la exposición oral de dicho trabajo a través de Google Meet (30%)

Para superar la asignatura, es necesario superar todas las actividades indicadas.

