

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS

Los estudios de Grado en Gastronomía se han insertado en la rama de conocimiento de Ciencias Sociales y Jurídicas, con un carácter marcadamente multidisciplinar y vocación de convertirse en referente para el estudio de la Gastronomía del Mediterráneo y especial énfasis en la Dieta mediterránea. En ellos, el protagonismo de la Universidad resulta clave al ostentar un papel relevante en el aval y facilitación de la implantación del título, la acreditación de una formación de excelencia con reconocimiento internacional, el apoyo de su capacidad investigadora, su red de relaciones internacionales y sus dotes de intermediación entre la administración, la industria y las empresas.

La organización requiere, como es lógico, en primer lugar, una adaptación a las peculiaridades académicas de la propia Universidad que dispone de seis Facultades³⁴ y una Escuela Politécnica Superior. Para la impartición de los estudios previstos, interviene, por tanto, profesorado proveniente de todos los Centros de la Universidad de Alicante con excepción de la Facultad de Educación. En los estudios que proponemos prima una visión global de todos los aspectos profesionales que intervienen en el hecho Gastronómico y busca preferentemente dotar al futuro profesional con amplios conocimientos generales y por ello se ha procurado estructurar el plan de estudios dando prioridad a una formación integral, de carácter transversal y sin itinerarios, entendiendo que debemos dar preeminencia a los aspectos básicos y especial atención a la formación práctica alejándonos en este periodo del aprendizaje especializado.

En relación con el nombre³⁵, la denominación que se elija ofrece la oportunidad de hacer hincapié en un enfoque concreto: Gastronomía y artes culinarias, Ciencias Gastronómicas y artes culinarias, Gastronomía y Gestión culinaria, etc. En nuestro caso los términos elegidos: “Grado en Gastronomía y Artes Culinarias” tratan, en todo caso y teniendo en cuenta el deseo de imprimir un carácter de transversalidad, de evitar un particular enfoque.

Ciñéndonos a las instrucciones que provienen del Real Decreto 1393/2007 según el cual, “El plan de estudios deberá contener un número de créditos de formación básica que alcance al menos el 25 por ciento del total de los créditos del título. De los créditos de formación básica, al menos el 60 por ciento serán créditos vinculados a algunas de las materias que figuran en el anexo II de este real decreto para la rama de conocimiento a la que se pretenda adscribir el título y deberán concretarse en asignaturas con un mínimo de 6 créditos cada una, que deberán ser ofertadas en la primera mitad del plan de estudios. Los créditos restantes, en su caso, deberán estar configurados por materias básicas de la misma u otras ramas de conocimiento de las incluidas en el anexo II, o por otras materias siempre que se justifique su carácter básico para la formación inicial del estudiante o su carácter transversal.”

Teniendo esto en cuenta, se ha planteado un grado en el que el alumnado dispondrá de un total de 252 créditos que cursar, de los cuales seleccionará 240. De ellos, tal como recoge el RD 1393/2007, 60 créditos serán de formación básica, 132 créditos en asignaturas obligatorias (suponen el contenido específico de la titulación y responden a las competencias específicas), 30 se configuran para Prácticas Externas tuteladas en los cursos segundo, tercero y cuarto, 12 créditos optativos a elegir por el alumno entre 24 disponibles y, 6 para el Trabajo de fin de Grado en cuarto curso (Ver cuadro).

³⁴ Facultades de Derecho, Filosofía y Letras, Ciencias, Ciencias de la Salud, Ciencias Económicas y Empresariales, Educación.

³⁵ El criterio mantenido por ANECA es que para incorporar en la denominación una referencia explícita al perfil de egreso elegido debe contar con más de un 20% de créditos vinculados a esa área.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	12
Prácticas externas	30
Trabajo Fin de grado	6
Créditos totales	240

Desde un punto de vista académico, para el enfoque multidisciplinar que se pretende, las materias de formación básica han de recoger competencias básicas de varias ramas del conocimiento, relacionadas con: el conocimiento de los alimentos (biología, física, química, etc.), la gestión de empresas especializadas en alimentación (Grado de Administración y Dirección de empresas), el marketing, el turismo, las habilidades sociales, los recursos humanos, la salud y la nutrición humana. Así, tal como recoge el anexo II del RD, las materias básicas que podrían participar en nuestro programa de Grado según la rama de conocimiento a la que pertenecen se presentan en la siguiente tabla:

MATERIAS BASICAS POR RAMA DE CONOCIMIENTO

CIENCIAS	CIENCIAS DE LA SALUD	CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS
BIOLOGIA	ANATOMIA ANIMAL	ANTROPOLOGIA
FISICA	ANATOMIA HUMANA	CIENCIA POLITICA
GEOLOGÍA	BIOLOGIA	COMUNICACIÓN
MATEMATICAS	BIOQUIMICA	DERECHO
QUÍMICA	ESTADISTICA	ECONOMÍA
	BIOLOGIA	EDUCACIÓN
	PSICOLOGÍA	EMPRESA
	FISIOLOGÍA	GEOGRAFÍA
		HISTORIA
		PSICOLOGÍA
		SOCIOLOGÍA

Al adscribir los estudios a la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas, de los 60 créditos de formación básica, 48 créditos pertenecen a materias de esta rama. Los 12 créditos restantes se adscriben a la materia de Nutrición y Bromatología, fuertemente entroncada con el título y vital para la formación básica del estudiante. De acuerdo con la normativa interna de la Universidad de Alicante para la implantación de los títulos de grado, las asignaturas de carácter básico tienen necesariamente una duración de 6 créditos. La relación de materias y asignaturas se detalla en la siguiente tabla:

MATERIA	ASIGNATURA	ECTS	CURSO	SEM.
HISTORIA	HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA	6	1	1
EMPRESA	GESTION DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	6	2	1
GEOGRAFÍA	TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL	6	1	1
	GESTIÓN DE DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO	6	2	1
SOCIOLOGÍA	GASTRONOMÍA, CULTURA Y SOCIEDAD	6	1	2
PSICOLOGÍA	PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA	6	1	2
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	BROMATOLOGÍA	6	1	1
	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	6	1	1
ECONOMIA	ECONOMIA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	6	1	1
DERECHO	PROTECCION DE LA CALIDAD EN LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA	6	2	1

De acuerdo con la normativa interna de la Universidad de Alicante antes mencionada, el resto de asignaturas pueden tener 6, 7,5 o 9 créditos. Con el fin de facilitar la coordinación del plan de estudios complejo que tiene un gran número de actividades formativas se ha optado por asignaturas de 6 créditos. La uniformidad en el plan de estudios, no solo facilita la coordinación académica dentro de cada semestre, si no también permite al estudiante una mejor planificación de los estudios, que redundará en un mejor rendimiento académico.

5.1.1. DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS, POR TIPO DE MATERIA

A cada crédito ECTS se atribuyen 25 horas de trabajo para el alumno. En las asignaturas básicas, obligatorias y optativas la presencialidad es del 40% (10 horas de trabajo presencial y 15 de trabajo autónomo). La presencialidad de los módulos correspondientes a prácticas externas tuteladas es del 80% lo que representa una de las mayores dedicaciones comparada con otros grados. Cada *practicum* dispone, por tanto, de 120 horas presenciales repartidas en unas tres semanas, aproximadamente. Tres de ellos se dedicarán preferentemente a actividades en cocina (elaboración de alimentos salados, dulces y alta cocina mediterránea, respectivamente) otro a eventos gastronómicos y trabajo en sala y otro a la creación y gestión de empresas gastronómicas

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consistente en la realización tutorizada y su posterior defensa de un proyecto de investigación, creación, innovación o mejora en cualquier campo relacionado con la gastronomía permitirá evaluar de forma global, las competencias específicas adquiridas. Esta asignatura se distribuye en 80 % de trabajo autónomo y 20 % presencial con el tutor o tutora.

PRACTICUM TFG	CRÉDITOS	CURSO
PRACTICUM 1	6	2
PRACTICUM 2	6	2
PRACTICUM 3	6	3
PRACTICUM 4	6	4
PRACTICUM 5	6	4
TFG	6	4
TOTAL	36	

Si a los 252 créditos totales, incluyendo toda la optatividad, sustraemos los 36 créditos señalados arriba, correspondientes a los créditos de la materia de prácticas externas (PE 30 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (TFG 6 ECTS), disponemos de 216 créditos que se distribuyen de la siguiente manera:

	ECTS
ELABORACIÓN CULINARIA	36 (16,7 %)
DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN	48 (22,2 %)
CONOCIMIENTOS GENERALES Y MULTIDISCIPLINARES	132 (61,1%) %)
TOTAL	216 (100 %)

Las asignaturas dedicadas de una forma más específica a conceptos relacionados con la elaboración culinaria (sin contar los *practicum*) suponen el 16,7 % del total de créditos (36 ECTS) mientras que los dedicados de forma genérica a la Dirección y Administración suponen 48 ECTS (22,2%). Esto

proporciona a la titulación un enfoque planificado, sistemático y global, que tiene en cuenta la multiplicidad de problemas a los que atender, pero sin olvidar diversos aspectos como el respeto a los valores humanos, de solidaridad, a cuestiones de género, etc. Además, toda esta distribución de materias va íntimamente ligada con la búsqueda de la excelencia profesional a la que se debe aspirar siempre, no solo en lo propio sino como parte de un equipo más amplio de personas que se complementan para mejorar el proceso.

El bloque dedicado a la elaboración culinaria tiene las siguientes asignaturas:

ELABORACIÓN CULINARIA	CREDITOS	CURSO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	6	2
INMERSIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	1
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y HELADERÍA	6	2
SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA	6	2
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA	6	4
GASTRONOMÍA, COCINA ALICANTINA Y MEDITERRANEA	6	4

Por otro lado, el bloque dedicado a la Empresa y su Gestión Económica tiene como objetivo general desarrollar competencias básicas para el emprendimiento de los negocios relacionados con la restauración y agroalimentación. Se requieren conocimientos básicos de economía, contabilidad, finanzas, fiscalidad, marketing o publicidad, pero también se trata de desarrollar las herramientas básicas para la gestión y el tratamiento de datos digitales en el ámbito tecnológico de los alimentos y la gestión económica sin olvidar la capacitación para reconocer, comprender y satisfacer las necesidades de los clientes, la gestión de equipos o los recursos humanos.

EMPRESA, DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN	CREDITOS	CURSO
GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	6	2
ECONOMÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	6	1
GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	6	3
GESTIÓN DE DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO	6	2
PROTOCOLO Y GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA	6	3
MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DIGITALES	6	3
DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y EMPRENDIMIENTO	6	4
GLOBALIZACIÓN DE LA ECONOMÍA E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA (OP)	6	4

Como se ha mencionado, el plan de estudios contiene un pilar básico fundamentado en la transversalidad al dedicar un buen número de créditos (132 ECTS, incluyendo optatividad) a una temática multidisciplinar en la que se pueden identificar tres conjuntos de asignaturas que se nutren de varias ramas de conocimiento.

Con el primero, el de Ciencia y Tecnología de Alimentos, se trata de profundizar y sentar las bases en aspectos teóricos-básicos y en los fundamentos científicos de los procesos gastronómicos: la identificación sensorial de los distintos tipos de alimentos y sus distintos grados de calidad en un marco agroalimentario sostenible, los fundamentos químicos y nutricionales, su tratamiento, higiene, manipulación etc. También, desde un punto de vista técnico, se propone el estudio de los equipos e instalaciones en donde se trabaja.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	CRÉDITOS	CURSO
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A LA GASTRONOMÍA	6	3
BROMATOLOGÍA	6	1
TRATAMIENTOS POSTCOSECHA	6	4
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	6	3
ANÁLISIS SENSORIAL EN GASTRONOMÍA	6	3
GASTRONOMÍA Y SISTEMAS DE AGROALIMENTACIÓN SOSTENIBLE	6	3
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	2
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	6	2
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	6	1
TRAZABILIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	6	3
EQUIPOS E INSTALACIONES DE COCINA	6	1
TOTAL	66	

En un segundo conjunto, se aborda el estudio del ámbito Gastronómico profundizando en los aspectos de una gastronomía saludable, la restauración colectiva, la psicología, y la nutrición pública.

GASTRONOMÍA Y SALUD	CRÉDITOS	CURSO
PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA	6	1
GASTRONOMÍA SALUDABLE	6	1
GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA	6	3
BIENESTAR PSICOLÓGICO Y GASTRONOMÍA (OP)	6	4
COCHINAS DEL MUNDO (OP)	6	4
	30	

Por último, en el tercer conjunto se desarrollan contenidos relacionados con las manifestaciones culturales y artísticas en el ámbito de las ciencias sociales y jurídicas y se tratan los aspectos históricos y antropológicos, el arte y la gestión de recursos relacionados con la Gastronomía. Pero también en "Comunicación en Gastronomía" se afrontan temas como la creatividad, la prensa, la comunicación especializada o la crítica gastronómica mientras que con la "Protección de la calidad en la actividad Gastronómica" se abordan herramientas básicas en el ámbito de la organización jurídica, la protección de los procesos de producción, las normativas de calidad de los alimentos o las Denominaciones de Origen, entre otros contenidos.

GASTRONOMÍA Y SOCIEDAD	CRÉDITOS	CURSO
TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL	6	1
COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	4
PROTECCIÓN DE LA CALIDAD EN LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA	6	2
GASTRONOMÍA, IDENTIDAD TERRITORIAL Y DESARROLLO LOCAL (OP)	6	4
GASTRONOMÍA, CULTURA Y SOCIEDAD	6	1
HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA	6	1
TOTAL	36	

5.1.2. PLANIFICACIÓN TEMPORAL DE LAS ASIGNATURAS DEL CURSO.

Las asignaturas están distribuidas en 8 semestres (4 cursos) con una duración idéntica de 30 créditos, en cada uno de ellos. De esta forma, la planificación temporal es la siguiente:

Curso 1. Semestre 1

Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	6	BÁSICA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
BROMATOLOGÍA	6	BÁSICA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
HISTORIA Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA	6	BÁSICA	HISTORIA
ECONOMÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	6	BÁSICA	ECONOMÍA
TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO REGIONAL	6	BÁSICA	GEOGRAFÍA
TOTAL	30		

Curso 1. Semestre 2			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
INMERSIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	OB	TÉCNICAS DE COCINA
GASTRONOMÍA SALUDABLE	6	OB	GASTRONOMÍA Y SALUD
EQUIPOS E INSTALACIONES DE COCINA	6	OB	INGENIERÍA ALIMENTARIA
GASTRONOMÍA, CULTURA Y SOCIEDAD	6	BÁSICA	SOCIOLOGÍA
PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA	6	BÁSICA	PSICOLOGÍA
TOTAL	30		

Curso 2. Semestre 1			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	OBLIGATORIA	BIOLOGÍA
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	6	OBLIGATORIA	BIOLOGÍA
GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	6	BÁSICA	EMPRESA
GESTIÓN DE DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO	6	BÁSICA	GEOGRAFÍA
PROTECCIÓN DE LA CALIDAD EN LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA	6	BÁSICA	DERECHO
TOTAL	30		

Curso 2. Semestre 2			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y HELADERÍA	6	OB	TÉCNICAS DE COCINA
CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OB	TÉCNICAS DE COCINA
SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA	6	OB	SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA
<i>Practicum 1</i>	6	P EXT	PRÁCTICAS EXTERNAS
<i>Practicum 2</i>	6	P EXT	PRÁCTICAS EXTERNAS
TOTAL	30		

Curso 3. Semestre 1			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD
ANÁLISIS SENSORIAL EN GASTRONOMÍA	6	OB	ANÁLISIS SENSORIAL
GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA	6	OB	GASTRONOMÍA Y SALUD
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A LA GASTRONOMÍA	6	OB	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

GASTRONOMÍA Y SISTEMAS AGROALIMENTACIÓN SOSTENIBLE	6	OB	SIST. DE PROD. Y CONSERVACIÓN
TOTAL	30		

Curso 3. Semestre 2			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
TRAZABILIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	6	OB	HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD
MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DIGITALES	6	OB	EMPRESA
GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	6	OB	RECURSOS HUMANOS
PROTOCOLO Y GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA	6	OB	PROTOCOLO
Practicum 3	6	P EXT	PRÁCTICAS EXTERNAS
TOTAL	30		

Curso 4. Semestre 1			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y EMPRENDIMIENTO	6	OB	EMPRESA
COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	OB	COMUNICACIÓN
GASTRONOMÍA, COCINA ALICANTINA Y MEDITERRANEA	6	OB	GASTRONOMÍA LOCAL
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN COCINA	6	OB	TÉCNICAS DE COCINA
TRATAMIENTOS POSTCOSECHA	6	OB	CONSERVACIÓN
TOTAL	30		

Curso 4. Semestre 2			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
OPTATIVA 1	6	OPT	OPTATIVIDAD
OPTATIVA 2	6	OPT	OPTATIVIDAD
TRABAJO FIN DE GRADO	6	TFG	TFG
Practicum 4	6	P EXT	PRÁCTICAS EXTERNAS
Practicum 5	6	P EXT	PRÁCTICAS EXTERNAS
TOTAL	30		

OPTATIVAS			
Asignatura	ECTS	Carácter	Materia
COCINAS DEL MUNDO	6	OPT	GASTRONOMÍA Y SALUD
BIENESTAR PSICOLÓGICO Y GASTRONOMÍA	6	OPT	PSICOLOGÍA
GLOBALIZACIÓN DE LA ECONOMÍA E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	6	OPT	ECONOMÍA
GASTRONOMÍA, IDENTIDAD TERRITORIAL Y DESARROLLO LOCAL	6	OPT	GASTRONOMÍA LOCAL

5.1.3. MECANISMOS DE COORDINACIÓN DOCENTE CON LOS QUE CUENTA EL TÍTULO

Con el objetivo de establecer un sistema organizativo que permita la coordinación del programa formativo, se establecen unos criterios generales de coordinación de la titulación a través de la Comisión de Titulación. Además, se establecen criterios generales de coordinación de los periodos semestrales, criterios generales de promoción, así como también criterios generales metodológicos y de evaluación de los aprendizajes.

Criterio general de coordinación de la titulación

El Reglamento de la Facultad de Ciencias define como objetivo fundamental, en el ámbito de sus competencias, la promoción y coordinación de una docencia de calidad, al servicio de la sociedad a la que se encuentra vinculada. Desde esa idea, el Reglamento propone consolidar la actual organización interna, profundizando en la autonomía académica de las distintas titulaciones, potenciando la función de los coordinadores de titulación y de las comisiones de titulación en su papel de coordinación y supervisión del programa formativo de los distintos títulos.

Las comisiones de titulación de la Facultad de Ciencias son órganos de carácter consultivo, que tienen como objetivo velar por el buen funcionamiento del programa formativo y colaborar en los procesos de organización, fijación de objetivos, evaluación y aplicación de los criterios de calidad a las enseñanzas de la titulación. Actualmente existe en la Facultad de Ciencias una Comisión de Titulación por cada una de las titulaciones (Figura 5.1), cuyas composiciones y reglamentos de funcionamiento serán aprobados por la Junta, a propuesta del Decanato, previa consulta con los representantes de los estudiantes y departamentos implicados en la Titulación. La Comisión se reunirá necesariamente al final de cada semestre para emitir un informe global de valoración del programa formativo.

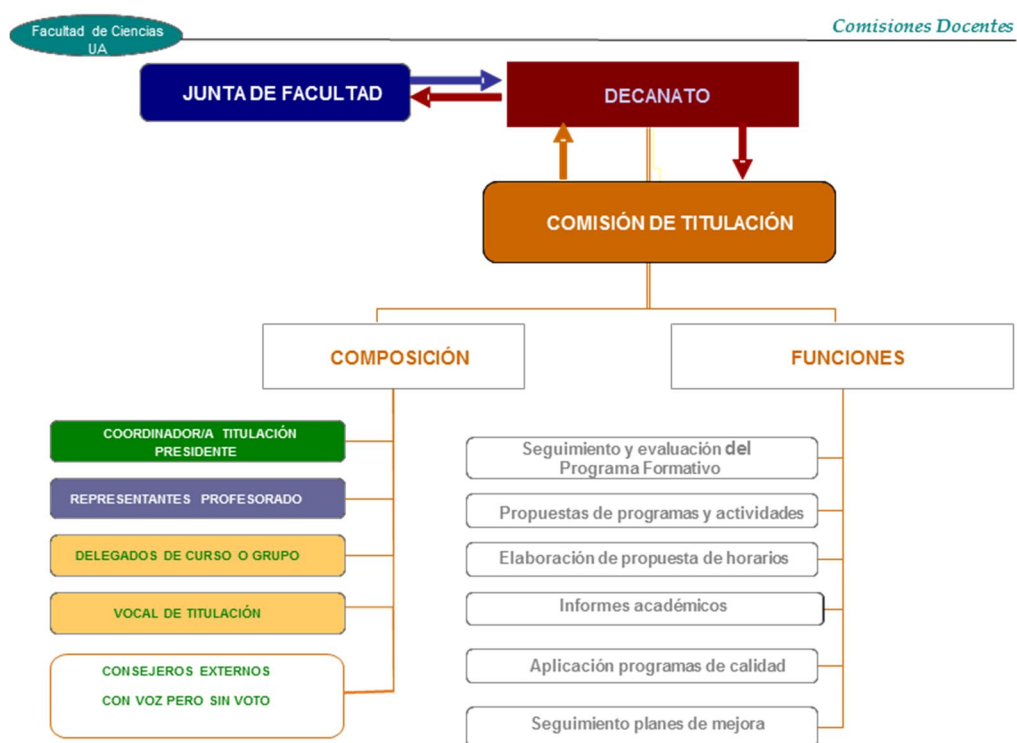


Figura 5.1. Estructura y funciones de la Comisión de Titulación

Criterio general de coordinación de los periodos semestrales

Al objeto de conseguir un adecuado seguimiento y coordinación de la actividad docente, existirá un coordinador para cada semestre. Los coordinadores de semestre colaborarán con el coordinador de titulación en la gestión docente de la titulación. Existirá una comisión de coordinación de las distintas actividades de cada uno de los semestres, que estará presidida por el coordinador o coordinadora académica o, en su caso, por el coordinador o coordinadora de semestre. La Comisión elevará a la Facultad una propuesta global de criterios y, en su caso, cronogramas para la evaluación continuada de cada asignatura, así como una propuesta sobre distribución de las competencias transversales o genéricas que deben desarrollarse en las distintas asignaturas durante el semestre. De esta forma se logrará la consecución coordinada de las competencias genéricas asignadas a cada uno de los módulos que constituyen el Plan de Estudios.

Criterio general de promoción de curso

La Junta de Facultad dispone de una normativa de aplicación general para todas las titulaciones del centro, de acuerdo con la Normativa de Permanencia que establezca la UA. Para la evaluación del módulo básico la Facultad podrá proponer una norma específica de promoción que contemple, entre otros aspectos, el establecimiento de planes de recuperación de asignaturas tutorizadas.

Criterios metodológicos generales

En el proceso de enseñanza-aprendizaje se emplearán, entre otras, las siguientes actividades formativas:

Clases teóricas: Son clases de teoría en grupo grande, que consistirán básicamente en lecciones impartidas por el profesor, dedicadas a la exposición de los contenidos teóricos y a la resolución de problemas o ejercicios. Se expondrán los aspectos fundamentales de la materia tratada y las claves para que el alumno posteriormente pueda completarlos a nivel individual.

Prácticas de problemas: Se realizarán actividades de aplicación de los contenidos teóricos, de desarrollo de aspectos complementarios de la materia, de resolución de cuestiones y problemas que el profesor propone con antelación para que el alumno las estudie y resuelva. Con todo ello, se pretende lograr la asimilación y aclaración de cuestiones fundamentales, así como fomentar la participación activa y crítica del alumno.

Prácticas de laboratorio y con ordenador (grupos reducidos): Las prácticas de laboratorio y de ordenador son muy recomendables para una disciplina como la Gastronomía, ya que son un complemento de las clases expositivas y un instrumento eficaz para desarrollar las destrezas en el campo práctico, el razonamiento crítico y la comprensión de conceptos. El alumnado debe ser capaz de realizar el trabajo experimental y analizar y procesar los datos obtenidos. Esta actividad resulta clave para inculcar el sentido ético del trabajo, tanto en las operaciones realizadas como en el tratamiento correcto y honesto de los resultados. Consistirán generalmente en sesiones de 3 horas, en las que se plantearán diversas actividades prácticas y se interpretarán los resultados obtenidos. El alumnado deberá presentar un informe basado en su diario de trabajo, en el que exponga los resultados experimentales acompañados de una discusión y crítica de los mismos. Dependiendo de los casos, dispondrá de una guía elaborada del trabajo a realizar.

Se procurará, en todo caso, que las actividades formativas y la metodología de enseñanza sean las más apropiadas para la impartición de los contenidos de las diferentes asignaturas y la adquisición de las competencias correspondientes. Así, en función de la naturaleza de las distintas partes de la materia objeto de estudio, se podrán utilizar, entre otras, las siguientes actividades formativas: trabajos individuales o en grupo (planificación, realización, exposición y debate), asistencia a conferencias, reuniones o discusiones científicas, visitas a empresas e instituciones, etc. Algunas materias podrían sufrir cambios metodológicos a lo largo del curso por ejemplo, la inclusión de visitas a empresas o instituciones, la asistencia a conferencias, mesas redondas, etc. En función de la

disponibilidad para la realización de las diversas actividades, cualquier cambio en la programación se comunicaría a los alumnos, previa autorización del coordinador o coordinadora de la Titulación con suficiente antelación, para evitar su interferencia con el normal desarrollo de la actividad de enseñanza-aprendizaje.

Del volumen de trabajo total del alumnado en una asignatura, una gran parte corresponde a trabajo individual o en grupo que el alumno realiza sin la presencia del profesor, aunque en muchos casos puede estar supervisado o dirigido por el profesor utilizando las herramientas que proporciona la plataforma UA Cloud Campus Virtual. En estas horas de trabajo se incluye la preparación de las clases, el estudio, ampliación y síntesis de información recibida, la resolución de ejercicios, la elaboración y redacción de trabajos, la preparación y ensayo de exposiciones, la preparación de exámenes, etc.

Criterios generales de evaluación

La evaluación del aprendizaje debe comprender tanto el proceso realizado como el resultado obtenido. El rendimiento del alumno en la materia cursada depende, entre otros factores, de la combinación del esfuerzo realizado y de la capacidad del propio alumno. La forma en que evaluamos condiciona el método de aprendizaje e influye en el aprendizaje mismo. La evaluación debe servir para comprobar que el alumno ha asimilado los conocimientos básicos que le permitan adquirir las competencias del Título. El examen escrito es una herramienta eficaz, pero la evaluación debe ser, además, el instrumento para verificar que el estudiante ha adquirido las competencias prácticas y genéricas del Título. Por ello, es imprescindible que, además del examen escrito o como alternativa al mismo, se utilicen otros métodos de evaluación distintos (exposiciones orales preparadas de antemano, explicaciones cortas realizadas por los alumnos en clase, manejo práctico de bibliografía, uso de ordenador, trabajo en equipo, etc.) que permitan valorar si el alumno ha adquirido las competencias transversales y las relacionadas con las habilidades que se mencionan en el apartado 3 de esta memoria. Por tanto, resulta necesario establecer un mecanismo de seguimiento y tutorización del trabajo del estudiante mediante el empleo de una evaluación continuada que debe contribuir de forma decisiva a estimular al estudiante a seguir el proceso y a involucrarse más en su propia formación.

En la normativa de la Universidad de Alicante para la elaboración de los títulos de Grado se ha optado por institucionalizar lo más posible el proceso de evaluación, estableciendo que al menos el 50% de la calificación del alumno se debe obtener siguiendo un procedimiento de evaluación continuada que permita valorar la adquisición de competencias mediante el trabajo personal y las actividades dirigidas en las que ha participado el alumno, sean estas individuales o colectivas. En todas las asignaturas del Grado, la adquisición de competencias podrá valorarse a través de un examen final con cuestiones sobre los contenidos teóricos y prácticos (hasta el 50% de la calificación, dependiendo de la asignatura) y a través de otras actividades (igual o superior al 50% de la calificación). Esas actividades comprenderán el seguimiento del trabajo personal del alumno por medio de controles escritos, trabajos entregados, participación en el aula, tutorías u otros medios explicitados en la programación de la asignatura. El profesor deberá guardar un registro de las calificaciones parciales que le permita razonar la calificación final obtenida por el alumno en el apartado de evaluación continua. La evaluación de las prácticas se incluirá como un porcentaje dentro de la evaluación global, en función de las competencias que desarrolle el alumno con esta actividad.

Los aspectos concretos del sistema de evaluación y los posibles requisitos para superar una asignatura deberán adecuarse a la normativa general de evaluación que apruebe la Junta de Facultad, en el marco legislativo de la UA. En la guía docente de cada asignatura, de acuerdo con las directrices de la Facultad de Ciencias, se especificará cualquier actividad presencial obligatoria. La guía docente incluirá también la ponderación que otorgará en cada una de las asignaturas a la evaluación continua y al examen final, respetando la normativa que a tal efecto esté en vigor en la UA, así como la tipología, métodos y características del sistema de evaluación que proponga. Las guías docentes serán aprobadas

anualmente por el Departamento encargado de su docencia y posteriormente serán refrendadas en Junta de Facultad.

En el caso de asignaturas con docencia compartida entre varios departamentos, la coordinación estará a cargo de un único departamento, que será responsable de la propuesta de la guía docente de la asignatura. Dicha guía docente, así como el contenido concreto de las distintas pruebas de evaluación deberá ser idéntica para todos los grupos de una misma asignatura.

Criterios para evaluar las prácticas externas

La evaluación de las prácticas externas se realiza mediante la normativa desarrollada al respecto por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante, que contempla la evaluación de las competencias, tanto por parte del tutor designado por la empresa o institución como por el profesor responsable de la materia (Tutor Académico). Por tanto, la evaluación de las prácticas externas se realizará a partir de:

- Informe del tutor externo
- Informe del profesor tutor (Tutor académico)
- Memoria de prácticas (y/o cuaderno/diario de campo) en función del carácter del *practicum*.

El adecuado funcionamiento del programa de prácticas externas, se adecuará a lo establecido en la normativa de la UA y la específica de la Facultad de Ciencias.

Criterios para evaluar el Trabajo Fin de Grado

La evaluación de los conocimientos, competencias y destrezas adquiridos por el estudiante se completará con la realización del Trabajo de Fin de Grado, cuya Memoria se entregará para posteriormente realizar su defensa ante un tribunal designado por la Junta de Centro de acuerdo con la normativa establecida en la UA y en la Facultad de Ciencias al respecto.

El Trabajo de Fin de Grado debe incluir, como mínimo, una introducción, los antecedentes existentes sobre el tema, una parte relativa a los materiales y métodos o procedimientos experimentales, etc. y el plan de trabajo con un cronograma, los resultados obtenidos, su discusión y un análisis crítico y razonado, las conclusiones que se extraen del trabajo y la bibliografía utilizada. Asimismo, al menos un resumen inicial del Trabajo de Fin de Grado debe estar redactado en inglés. La calificación final tendrá en cuenta la evaluación del informe emitido por el tutor académico, la memoria presentada, la presentación y los conocimientos demostrados por el alumno durante la defensa de su Trabajo de Fin de Grado.

Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

En lo que respecta a la movilidad de los y las estudiantes, se indica a continuación la dirección electrónica en la que se puede consultar los convenios con universidades españolas y europeas:

<https://sri.ua.es/es/movilidad/convenios-de-movilidad.html>

5.1.4. PROGRAMAS DE MOVILIDAD

Programas Internacionales.

Programas de Movilidad LLP/ ERASMUS de estudiantes con fines de estudio:

El Programa de Aprendizaje Permanente Erasmus (Lifelong Learning Programme Erasmus) está promovido por la Unión Europea, con el fin de incentivar los intercambios de estudiantes entre los países miembros. La acción Erasmus, dentro del Programa LLP, es la encargada de estos intercambios entre las instituciones de enseñanza superior asociadas. Este programa, en la UA, está financiado por

la Unión Europea, el Ministerio de Educación y Ciencia, la Universidad de Alicante, la Generalitat Valenciana, y algunos Ayuntamientos que tienen suscrito un convenio de colaboración específico con la UA. En la gestión del Programa participan distintas unidades que cumplen funciones específicas:

- Oficina de Movilidad Internacional

Bajo la dirección del Director del Secretariado de Movilidad, que ejerce como Coordinador Institucional del Programa, la Oficina es la encargada de gestionar, de forma centralizada, los intercambios en la UA. Más concretamente, en el Programa Erasmus, esta Oficina es responsable de:

- 1) la obtención de la Carta Erasmus, sin la cual la UA no podría participar;
- 2) la gestión de los acuerdos Erasmus, su firma y renovación.

En cuanto a los estudiantes enviados:

- 1) la convocatoria de las plazas de intercambio y comunicación a las instituciones socias de los estudiantes seleccionados;
- 2) la gestión del pago a los estudiantes y, en su caso, la convocatoria de las diferentes ayudas económicas;
- 3) la resolución de incidencias que puedan surgir a los estudiantes durante su participación en este Programa.

En cuanto a los estudiantes acogidos:

- 1) la recepción de estudiantes: reuniones informativas, asesoramiento individualizado;
- 2) gestión de los documentos necesarios para el intercambio, confirmación de estancia, carta de aceptación para la visa, etc.
- 3) las funciones de Secretaría de Centro para el conjunto de los estudiantes: matrícula, certificados académicos, etc.

- Coordinadores Erasmus de los Centros

Son los responsables académicos del Programa. En aquellos Centros que imparten distintas enseñanzas puede existir la figura del Coordinador de Estudios que, bajo la coordinación de aquel, colaborará en la gestión académica de los estudiantes enviados y acogidos de su titulación, así como en las otras acciones del programa de intercambio. En concreto, el Coordinador es el responsable de: 1) proponer nuevos acuerdos de intercambios para su Centro y la modificación o cancelación, en su caso, de los ya existentes; 2) fijar los requisitos específicos del Centro y asignar los puntos correspondientes a los estudiantes que vayan a participar en este programa de intercambio; 3) elaborar con los estudiantes seleccionados de su Centro el programa de estudios a desarrollar en la institución extranjera, garantizando la no duplicidad del contenido curricular; 4) firmar el contrato de estudios (Acuerdo de Aprendizaje); 5) firmar las actas específicas de los estudiantes; 6) tutelar, informar y asesorar a los estudiantes propios y a los acogidos.

- Secretarías de Centros

Son las encargadas de la matrícula en la Universidad de Alicante de los créditos que deseen cursar los estudiantes de su Centro en la universidad de destino. Esta matrícula debe respetar el acuerdo académico elaborado por el estudiante con el visto bueno de su Coordinador.

Programa de Movilidad No Europea

Por medio de este Programa, los estudiantes de la Universidad de Alicante pueden realizar una parte de sus estudios en Universidades no Europeas con las cuales la UA haya suscrito convenios de intercambio de estudiantes. Dicho intercambio se realizará con el objetivo de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular. Aunque el programa, en su concepción y funcionamiento, es muy similar a Erasmus, la gestión está centralizada en la Oficina de Movilidad Internacional. La firma de convenios con las universidades socias depende del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales. Por otra parte, todos los estudiantes de la UA concurren a la convocatoria y su selección se realiza conforme a la normativa elaborada para este fin. Los Centros tienen información completa tanto de la convocatoria como de la normativa. Para asegurar el equilibrio entre los Centros, en la distribución de ayudas, se respetan cuotas en función del número de estudiantes de cada uno.

Programas Nacionales

Programa de Movilidad Nacional S.I.C.U.E.

El Programa SICUE está promovido por la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE), para incentivar los intercambios de estudiantes entre centros universitarios españoles. La regulación de este sistema de movilidad está contenida en el Convenio Marco firmado por los Rectores el 18 de febrero de 2000. Estas plazas permiten realizar a los estudiantes una parte de sus estudios en otra universidad española distinta a la suya, con garantías de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular. La gestión del Programa es similar a la del Programa Erasmus. La Oficina de Movilidad Internacional se encarga de la gestión centralizada, mientras los Centros son los responsables del plan académico de los estudiantes. A diferencia de Erasmus, las Secretarías de los Centros son las encargadas de la matrícula y gestión de los certificados de los estudiantes SICUE acogidos.

Programa DRAC

El programa DRAC, entre otros, tiene como objetivo potenciar la movilidad de los estudiantes entre las instituciones que integran la Xarxa Vives d'Universitats. XVU DRAC, por acuerdo de las universidades, incluye distintas convocatorias de ayudas: DRAC-Hivern (Estades Curtes i Estades Llargs), DRAC-Formació Avançada y DRAC-Estiu. A través de estas convocatorias, se financian estancias de estudiantes en las universidades de la Xarxa para cursar distintas materias, asistencia a cursos, seminarios u otras actividades. El Programa está financiado íntegramente por la UA. Su regulación depende de la normativa establecida por la Xarxa Vives, junto con la normativa propia de la UA. La Oficina de Movilidad es responsable de la resolución y la gestión de las ayudas económicas.

5.1.5. SISTEMA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

El Vicerrectorado con competencias en estudios, consciente del nuevo marco que supone la aplicación del artículo 13 del RD 1393/2007, ha elaborado una nueva normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, que incluye las reglas básicas aplicadas por la universidad, el proceso a seguir, así como el órgano o unidad implicados. El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales propondrá, atendiendo a las directrices de los distintos programas de movilidad, en el marco de esta nueva normativa, la regulación específica en este campo.