

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 5.1. DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

#### A. PRESENTACIÓN GENERAL

La planificación de las enseñanzas del grado en ~~Ciencias Gastronómicas~~ **Gastronomía** responde a una propuesta de formación diseñada de forma coordinada, tomando en consideración la demanda actual de la sociedad junto con la dedicación de los estudiantes en un periodo temporal determinado. Dicha planificación permite acceder a la obtención de la titulación de Graduado/a en ~~Ciencias Gastronómicas~~ **Gastronomía**. Este plan de estudios está basado además de lo previsto en el Real Decreto 1393/2007 modificado posteriormente por el R.D. 861/2010, del 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Los créditos del Grado se encuentran distribuidos en 8 semestres de 30 créditos cada uno. Tal y como especifica el art. 12.5 del R.D. 1393/2007 modificado posteriormente por el R.D. 861/2010, los 60 créditos de formación básica se imparten en la primera mitad del Plan de Estudios.

A continuación, se expresa el itinerario de aprendizaje basado en los conocimientos secuenciados que el alumno debe ir adquiriendo a lo largo de los semestres. El **primer curso** presta especial atención a la formación en materias básicas y se introduce la formación en físico-química, técnicas culinarias y control y gestión de costes.

En el **segundo curso** se sigue trabajando en materias básicas y se empiezan a trabajar asignaturas sobre Ciencias Gastronómicas, junto al idioma inglés. También se incorporan conocimientos sobre Bromatología.

En el **tercer curso** se incorporan asignaturas relacionadas con Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria, Gastronomía, Producción de Materias Primas, Restauración Colectiva.

En el **cuarto curso** la formación se basa en la innovación con asignaturas como Técnicas de Vanguardia en gastronomía, además de temas relacionados con el Análisis Sensorial. Por último, la formación se completa con Prácticas Externas y con el Trabajo Fin de Grado.

La oferta de asignaturas **optativas** gira en torno a las inquietudes que el alumno pueda tener para conseguir una mayor especialización y que engloban ámbitos como, diseño e innovación en Alimentación, Intolerancias y Alergias Alimentarias, Resolución de Conflictos y Mediación, o Recursos Humanos (las competencias de las asignaturas optativas pueden consultarse en el apartado de "Observaciones" de su Materia correspondiente en la "Solicitud de verificación de Títulos Universitarios" del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte).

El número de créditos requeridos para obtener el título de graduado/a en Ciencias Gastronómicas es de 240 ECTS (*European Credit Transfer System*).

La distribución general del plan de estudios en créditos ECTS sería la siguiente:



CARÁCTER DE LA FORMACIÓN	CRÉDITOS
Formación básica	60
Formación obligatoria	132
Formación optativa	12
Prácticas externas	30
Trabajo de fin de grado	6
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

**Tabla 5.1. Descripción general del plan de estudios.<sup>1</sup>**

La Universidad Europea del Atlántico, con el objeto de establecer una tipología de asignatura respecto al número de créditos estándar, ha decidido trabajar con 6 créditos ECTS por asignatura. En el R.D. 1993/2007, se fija que las asignaturas de formación básica son de 6 créditos ECTS cada una; por lo que siguiendo este criterio se ha decidido considerarlo para el resto de las asignaturas del Grado en Ciencias Gastronómicas con el fin de facilitar la distribución del grado en sus correspondientes materias y asignaturas, y la posterior convalidación de créditos ECTS para la consecución de los 240 créditos que debe adquirir el graduado/a en su formación.

El haber asignado 6 créditos a cada asignatura, no influye en dar más peso a una asignatura clave que a otra que no lo sea. Ya que las asignaturas claves tienen una continuidad temporal en el resto de los cursos del grado, esto lleva implícito la relación entre docentes que impartirán las diferentes asignaturas en el grado propuesto para adecuar el contenido de cada una de las asignaturas de forma que exista una continuidad, evitando así, la repetición de contenidos innecesarios.

La Universidad Europea del Atlántico ha decidido estructurar su plan de estudios conforme al nivel de materias que agrupan a todo un conjunto de asignaturas que constituyen unidades coherentes desde el punto de vista disciplinar.

**Las materias que conforman el plan de estudios del Grado en Ciencias Gastronómicas Gastronomía son 21:**

### **MATERIA 1: Química**

En esta materia los alumnos adquieren destrezas en el uso de las diferentes técnicas de análisis químico y amplían sus conocimientos en química.

<sup>1</sup> De acuerdo a lo establecido en el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, a los estudiantes se les reconocerán un máximo de 6 créditos optativos dentro del plan de estudios por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.



Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>2</sup>	ECTS	Semestre
Físico-Química Alimentaria	Formación Básica - Otra Rama	Química	6	1º

### MATERIA 2: Estadística

En esta materia los estudiantes conocen los modelos probabilísticos, las bases de la estadística descriptiva y el análisis de varianzas, para ser capaces de resolver problemas matemáticos mediante técnicas probabilísticas y estadísticas, y analizar los resultados para la obtención de conclusiones.

Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>3</sup>	ECTS	Semestre
Estadística	Formación Básica – Misma Rama	Estadística	6	1º

### MATERIA 3: Biología

En esta materia los estudiantes conocerán los fundamentos de la biología y su relación con los alimentos.

Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>4</sup>	ECTS	Semestre
Biología Celular y Molecular	Formación Básica - Otra Rama	Biología	6	1º
Bioquímica	Optativo		6	6

### MATERIA 4: Antropología y Psicología

En esta materia se los estudiantes conocerán los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento alimentario y el origen antropológico de las características gastronómicas de las distintas zonas geográficas.

Asignaturas	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>5</sup>	ECTS	Semestre
-------------	----------	---	------	----------

<sup>2</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010

<sup>3</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010

<sup>4</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010

<sup>5</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010



Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	Formación Básica – Misma Rama	Antropología	6	2º
Resolución de Conflictos y Mediación	Optativa	-	6	7º

### MATERIA 5: Estructura y Función del Cuerpo Humano

La materia de Estructura y Función del Cuerpo Humano introduce los conceptos básicos sobre la naturaleza de los sistemas y aparatos y su funcionalidad dentro del organismo.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Fisiología del Cuerpo Humano	Obligatorio	6	1º
Fisiología del Cuerpo Humano II	Optativo	6	6º

### MATERIA 6: Tecnología de la Información y la Comunicación aplicadas a la gastronomía ~~a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos~~

En esta materia el estudiante integrará los conocimientos de la Información y comunicación para optimizar y mejorar los procedimientos en informática relacionados en la ciencia y tecnología de los alimentos.

Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>6</sup>	ECTS	Semestre
Tecnologías de la Información y Comunicación <b>aplicadas a la Gastronomía</b>	Formación Básica – Misma Rama	Comunicación	6	2º

### MATERIA 7: Higiene Alimentaria

Con esta materia, los estudiantes conocen los principales microorganismos patógenos y alterantes de los alimentos, además de los riesgos que puede conllevar una mala higiene alimentaria, puesto que pueden suponer un peligro para la salud de los consumidores.

Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Microbiología y Parasitología Alimentarias	Obligatorio	6	2º
Higiene y Seguridad Alimentaria	Obligatorio	6	5º

<sup>6</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010



## MATERIA 8: Producción y Tecnología Alimentaria

En esta materia los alumnos adquieren conocimientos sobre la producción y los procesos básicos así como las tecnologías implicadas en el diseño, elaboración y transformación de los alimentos.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Bromatología	Obligatorio	6	3º
Producción de Materias Primas Animales	Obligatorio	6	5º
Producción de Materias Primas Vegetales	Obligatorio	6	5º
Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración	Obligatorio	6	6
Diseño e Innovación en Alimentación	Optativa	6	7º

## MATERIA 9: Gestión de la empresa gastronómica

Esta materia pretende que los estudiantes conozcan las herramientas de gestión de la empresa gastronómica.

Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Calidad y Gestión de la Empresa Gastronómica	Obligatoria	6	5º
Emprendimiento y Gastronomía	Obligatoria	6	6º

## MATERIA 10: Legislación alimentaria

En esta materia el estudiante profundiza en el conocimiento de la regulación legislativa en el sector agroalimentario y los códigos deontológicos que afectan a su profesión.

Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>7</sup>	ECTS	Semestre
Deontología y Legislación Alimentaria	Formación Básica – Misma Rama	Derecho	6	4º

<sup>7</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010



## MATERIA 11: Restauración colectiva

En la presente materia el estudiante adquiere conocimientos sobre la estructura, forma de trabajo y gestión de las empresas de restauración colectiva, además de conocer las técnicas culinarias más aplicadas para este tipo de restauración.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Restauración Colectiva	Obligatorio	6	5º
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	Obligatorio	6	6º
Intolerancias y Alergias Alimentarias	Optativa	6	7º

## MATERIA 12: Gastronomía

En la presente materia los alumnos conocen las bases de la gastronomía cántabra, española e internacional conociendo los principales ingredientes, técnicas culinarias y costumbres desde una perspectiva del entorno geográfico donde se desarrollan. Además, estudian y aplican las técnicas de vanguardia en gastronomía, y elaborarán panes y productos de repostería adquiriendo un conocimiento completo de los procesos que tienen lugar durante el horneado y la fermentación de masas, así como los factores que influyen en la calidad del producto final.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Repostería y Panificación	Obligatorio	6	3º
Gastronomía Española	Obligatorio	6	4º
Gastronomía Internacional	Obligatorio	6	6º
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía	Obligatorio	6	7º
Gastronomía Cántabra	Obligatorio	6	5º

## MATERIA 13: Inglés

En esta materia los alumnos adquieren las habilidades para la producción y comprensión de textos orales y escritos en lengua inglesa dentro del contexto de **la Gastronomía las Ciencias Gastronómicas**.

Asignaturas	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>8</sup>	ECTS	Semestre
-------------	----------	---	------	----------

<sup>8</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010



Inglés aplicado a las Ciencias Gastronómicas I <b>la Gastronomía I</b>	Formación Básica- Otra Rama	Idioma Moderno	6	3º
Inglés aplicado a las Ciencias Gastronómicas II <b>la Gastronomía II</b>	Formación Básica- Otra Rama	Idioma Moderno	6	4º
Inglés Avanzado aplicado a las Ciencias Gastronómicas <b>la Gastronomía</b>	Optativo	-	6	6º

### MATERIA 14: Técnicas culinarias

En la presente materia graduado/a en Ciencias Gastronómicas adquiere conocimientos sobre los procesos que tienen lugar en los alimentos al aplicar las distintas técnicas culinarias, así como comprende las modificaciones a nivel organoléptico que sufren los mismos.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Técnicas Culinarias I	Obligatorio	6	1º
Técnicas Culinarias II	Obligatorio	6	2º

### MATERIA 15: Sumillería y gestión de bodegas

En esta materia se profundiza en el conocimiento de las distintas variedades de uva utilizadas para la vinificación, características sensoriales de los distintos tipos de vinos y las etapas que constituyen el proceso de elaboración del vino; además también conoce las principales medidas higiénicas que deben aplicarse en una bodega.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Sumillería y Gestión de Bodegas	Obligatorio	6	4º

### MATERIA 16: Análisis sensorial de los alimentos

Esta materia profundiza en los conocimientos teóricos y prácticos sobre las principales aplicaciones del análisis sensorial y las pruebas sensoriales más utilizadas. Además, el graduado/a es capaz de identificar descriptores sensoriales, planificar y ejecutar pruebas sensoriales con alimentos, así como interpreta resultados de evaluación sensorial y elabora informes sobre pruebas sensoriales. Otro aspecto a considerar, es que le permite conocer las principales fuentes de información en análisis sensorial.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Análisis Sensorial de los Alimentos	Obligatorio	6	7º





## MATERIA 17: Contabilidad

En esta materia se comprenden los fundamentos de la contabilidad, entendida como un sistema de información útil para la toma de decisiones en las empresas del sector gastronómico. Contenidos básicos sobre contabilidad financiera y estructura de costes de la empresa.

Asignatura	Carácter	Materia Anexo II RD 1393/2007 <sup>9</sup>	ECTS	Semestre
Contabilidad	Formación Básica – Misma Rama	Economía	6	1º
Control y Gestión de Costes	Formación Básica – Misma Rama	Economía	6	2º

## MATERIA 18: Dirección de Empresas

En esta materia se estudian las áreas funcionales de la administración y dirección de empresas más importantes para aquellos negocios que se dedican al sector de la gastronomía. Entre ellas, emprendimiento y gastronomía, fundamental para enseñar el proceso y los problemas que se derivan de la creación de empresas. La asignatura de recursos humanos es considerada vital en el área de la gastronomía: reclutamiento, selección, valoración de puestos de trabajo, prevención de riesgos laborales, entre otros.

Toda empresa del sector de la gastronomía tendrá que diseñar, ejecutar y controlar las acciones comerciales de su empresa, para ello, la asignatura de dirección comercial.

Por último, toda supervivencia empresarial depende de una buena dirección estratégica y competencias directivas, se trata de saber analizar y adelantar las amenazas del entorno, proponiendo un vector de crecimiento empresarial que implique a todos los agentes externos e internos a la empresa; esto es instituciones financieras, clientes, proveedores, directivos, trabajadores, etc.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Dirección Comercial	Obligatorio	6	3º
Recursos Humanos	Optativa	6	6º
Dirección Estratégica y Competencias Directivas	Optativa	6	7º

<sup>9</sup> Modificado por el Real Decreto 861/2010





## MATERIA 19: Proyectos

Gestionar proyectos incluyendo la planificación, dirección, ejecución y evaluación, es fundamental para todas aquellas personas que se dediquen a implementar una idea de negocio en el sector de la gastronomía. Así mismo, es vital gestionar la multidisciplinariedad de un equipo de personas involucradas en un proyecto.

Existen diferentes metodologías de dirección de proyectos y es importante saber seleccionar y aplicar alguna de ellas. Dentro del sector de la gastronomía es esencial llevar a cabo el control presupuestario de los proyectos que surjan cuando crecen los negocios.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Proyectos en Gastronomía	Obligatorio	6	7º

## MATERIA 20: Prácticas externas

La materia de Prácticas externas se divide en dos prácticas de 12 y 18 créditos cada una de ellas, el alumno debe cubrir un total de 30 créditos de prácticas externas. Con esta materia se busca proporcionar al alumno una formación que le permite afrontar con garantías los requerimientos del mercado y completa su formación con una experiencia laboral.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Prácticas Externas I	Prácticas Externas	6	6º
Prácticas Externas II	Prácticas Externas	6	7º
Prácticas Externas III	Prácticas Externas	18	8º

En el plan de estudios del grado las asignaturas de Prácticas Externas tiene asignados un total de 30 créditos y se ofrecen en la segunda mitad del plan de estudios, por lo que cumplen con la directiva que se establece en el Real Decreto 1393/2007 modificado por el Real Decreto 861/2010 por el que las prácticas externas no deben superar la extensión máxima de 60 créditos.

## MATERIA 21: Trabajo Fin de Grado

El estudiante debe desarrollar y defender un proyecto donde demuestra haber adquirido e integrado las competencias asociadas al título.

Asignaturas	Carácter	ECTS	Semestre
Trabajo Fin de Grado	Obligatorio	6	8º



En el plan de estudios del grado la asignatura Trabajo de Fin de Grado tiene asignado un total de 6 créditos y se ofrece al final del plan de estudios, por lo que cumple con la directiva que se establece en el Real Decreto 1393/2007 modificado por el Real Decreto 861/2010 por la que el trabajo de Fin de Grado debe tener entre 6 y 60 créditos.

Tal y como se puede observar, las distintas materias que conforman el plan de estudios constituyen una propuesta coherente y factible al presentar una formación equilibrada entre los contenidos teóricos, prácticos e instrumentales. Asimismo, guardan una coherencia con las competencias específicas definidas para el grado, puesto que aquellas materias que requieren de una dedicación más intensa e importante por parte del alumno son las que están vinculadas a la mayor parte de las competencias específicas establecidas en el grado. Por tanto, puede afirmarse que la propuesta de materias que se presenta garantiza la adquisición de las competencias del grado.

Por último, en cuanto a la presentación general del grado en Ciencias Gastronómicas. A continuación se muestra la distribución temporal de las asignaturas que lo componen:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter <sup>10</sup>	2º Semestre	ECTS	Carácter
Físico-Química Alimentaria	6	BA OR	Microbiología y Parasitología Alimentarias	6	OB
Biología Celular y Molecular	6	BA OR	Control y Gestión de Costes	6	BA MR
Contabilidad	6	BA MR	Técnicas Culinarias II	6	OB
Técnicas Culinarias I	6	OB	Tecnologías de la Información y Comunicación <b>aplicadas a la Gastronomía</b>	6	BA MR
Fisiología del Cuerpo Humano	6	OB	Antropología y Psicología de la alimentación y la Gastronomía	6	BA MR
<b>Total</b>	<b>30</b>		<b>Total</b>	<b>30</b>	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB	Inglés aplicado a <del>las Ciencias gastronómicas</del> <b>la Gastronomía II</b>	6	BA OR
Dirección Comercial	6	OB	Estadística	6	BA MR

<sup>10</sup> Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE



Bromatología	6	OB	Gastronomía Española	6	OB
Inglés aplicado a las ciencias gastronómicas <b>la Gastronomía I</b>	6	BA OR	Deontología y Legislación Española	6	BA MR
Repostería y Panificación	6	OB	Sumillería y gestión de bodegas	6	OB
<b>Total</b>	<b>30</b>		<b>Total</b>	<b>30</b>	
Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Gastronomía Cantabra	6	OB	Optativa I A elegir entre: • Fisiología del Cuerpo Humano II • Inglés Avanzado aplicado a las Ciencias Gastronómicas <b>la Gastronomía</b> • Bioquímica • Recursos Humanos	6	OP
Producción de Materias Primas Animales	6	OB	Gastronomía Internacional	6	OB
Restauración Colectiva	6	OB	Emprendimiento y Gastronomía	6	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración	6	OB
Producción de Materias Primas Vegetales	6	OB	Prácticas Externas I	6	PR
<b>Total</b>	<b>30</b>		<b>Total</b>	<b>30</b>	

Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía	6	OB	Prácticas Externas III	18	PR
Análisis Sensorial de los Alimentos	6	OB	Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	6	OB
Prácticas Externas II	6	PR	Trabajo de Fin de Grado	6	TFG
Proyectos en Gastronomía					



Optativa II A elegir entre:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño e Innovación en Alimentación</li> <li>• Intolerancias y Alergias Alimentarias</li> <li>• Resolución de Conflictos y Mediación</li> <li>• Dirección Estratégica y Competencias Directivas</li> </ul>	6	OP			
<b>Total</b>	<b>30</b>		<b>Total</b>	<b>30</b>	

**Tabla 5.2. Organización temporal del plan de estudios del grado de ciencias gastronómicas.**

Como puede observarse en la tabla anterior, la Formación Básica cumple con las directivas que se establecen en el Real Decreto 1393/2007 modificado por el Real Decreto 861/2010 (apartado 5 del artículo 12):

- Incluye un mínimo de 60 créditos de formación básica.
- De ellos, 36 están vinculados a materias de la rama de conocimiento en la que se adscribe el grado (Ciencias Sociales y Jurídicas).
- Se concretan en asignaturas con un mínimo de 6 créditos.
- Todas las asignaturas que lo componen se ofertan en la primera mitad del plan de estudios.

## **B. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES**

La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anteriormente especificado, implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto en el punto en el que nos encontramos. No obstante, en el presente punto hay que destacar que la Universidad está promovida por una Fundación (Fundación Universitaria Iberoamericana) que, por cuestiones obvias, tiene entre sus fines promover la movilidad de estudiantes entre sistemas universitarios, especialmente entre sistemas universitarios iberoamericanos.

La Universidad Europea del Atlántico impulsa la realización de iniciativas de cooperación interuniversitaria en el ámbito de la educación, la investigación y la formación, consolidando las relaciones con instituciones de enseñanza superior y otros organismos extranjeros para que la Comunidad Universitaria se enriquezca de estas experiencias internacionales.

Específicamente, en su afán por promover una enseñanza de calidad, la Universidad Europea del Atlántico proyecta su actuación en un marco internacional con el fin de que tanto



su alumnado como el personal, docente e investigador y de administración y servicios, puedan participar en experiencias y proyectos internacionales, así como convivir en un entorno multicultural e interdisciplinar. En esta línea, el objetivo principal consiste en impulsar y coordinar la actividad que la Universidad Europea del Atlántico desarrolla en el ámbito internacional.

El Gabinete de Relaciones Internacionales desarrolla las siguientes tareas:

- Acciones encaminadas al “fomento de su proyección externa mediante el establecimiento de relaciones con otras instituciones y centros de educación e investigación, nacionales y extranjeros”, tal y como aparece recogido entre los fines de la Universidad.
- Programas de Movilidad Internacional, incentivando la participación de estudiantes, personal docente e investigador (PDI) y miembros del personal de administración (PAS) y servicios de nuestra Universidad en dichos programas.
- Organización de la movilidad de estudiantes, PDI y PAS de la Universidad Europea del Atlántico participantes en los Programas de Movilidad Internacional, así como la tramitación de las convocatorias de becas y ayudas de intercambio de estudiantes y profesores en el extranjero.
- Establecimiento, tramitación y renovación de convenios y acuerdos bilaterales con Instituciones Internacionales de Enseñanza Superior que posibiliten la ejecución de actividades contempladas en los diferentes Programas, especialmente dentro del marco del PAP (Programa de Aprendizaje Permanente de la Unión Europea).
- Acogida y acreditación de estudiantes, (PDI) y responsables de otras universidades extranjeras que desarrollan estancias en la Universidad Europea del Atlántico.
- Tramitación y coordinación de proyectos y consultorías presentados en el marco de Programas Internacionales.
- Participación activa en las principales redes de universidades, fundamentalmente de Europa y Latinoamérica.
- Asesoramiento a la Comunidad Universitaria sobre la preparación de diversas actividades internacionales.

El Gabinete de Relaciones Internacionales constituye el soporte técnico que permite que cualquier miembro de la comunidad universitaria de la Universidad Europea del Atlántico (estudiantes, docentes PDI y PAS) pueda implicarse en acciones internacionales. Además, promueve la red de contactos con otras universidades extranjeras y está abierta a cualquier institución que quiera establecer vínculos de colaboración.

El Gabinete de Relaciones Internacionales realiza diversas actividades dirigidas tanto a los distintos miembros de la comunidad universitaria como a otras instituciones para trabajar conjuntamente en el ámbito internacional, según el colectivo al que se dirige:

## ESTUDIANTES

- **Movilidad Internacional:** Los estudiantes pueden acceder a programas de movilidad tanto en Europa como en América.



- **Información y Asesoramiento:** Atención y asesoramiento tanto a los estudiantes que se desplacen al extranjero desde la Universidad Europea del Atlántico, como a los que la Universidad Europea del Atlántico reciba desde otras instituciones.

## PERSONAL DOCENTE E INVESTIGADOR (PDI) Y PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)

- **Proyectos:** Apoyar, impulsar y coordinar los proyectos internacionales en los que pueda implicarse el PDI de la Universidad.
- **Movilidad Internacional:** El profesorado y el personal de administración y servicios de la Universidad tendrán acceso a la movilidad internacional a través de distintas acciones
- **Apoyo Técnico:** Información, asesoramiento en sus acciones internacionales y cobertura técnica de gestión, coordinación y publicidad de sus actividades.

## OTRAS INSTITUCIONES

- **Redes y/o Asociaciones Internacionales:** Destacamos la pertenencia de la Universidad Europea del Atlántico a la red integrada por la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER<sup>11</sup>) que mantiene convenio con 70 universidades en América, fundamentalmente, Europa y África (<http://www.funiber.org>). Estos convenios firmados por FUNIBER contemplan acciones de intercambio docente y de alumnos, siendo en la actualidad:

### Italia

1. Universidad Politecnica delle Marche

### Portugal

2. Instituto Piaget

### Argentina

3. Universidad Nacional de Lanús
4. Universidad de la Cuenca del Plata
5. Universidad Católica de La Plata
6. Universidad Juan Agustín Maza
7. Carrera de Especialización en Gestión del Patrimonio Cultural

### Bolivia

8. Universidad de San Francisco Xavier de Chuquisaca
9. Universidad Técnica de Oruro
10. Universidad Autónoma Tomás Frías

---

<sup>11</sup> FUNIBER es el fundador de la Universidad Europea del Atlántico que toma la forma jurídica de fundación.



## **Brasil**

11. Centro Universitário Leonardo da Vinci

## **Chile**

12. Universidad de Santiago de Chile

13. Universidad Diego Portales

14. Universidad FinisTerae

## **Colombia**

15. Corporación de Educación Tecnológica Colsubsidio-EADS

## **Costa Rica**

16. Universidad de San José

## **Cuba**

17. Ministerio de Educación Superior de Cuba

## **Ecuador**

18. Pontificia Universidad Católica del Ecuador

19. Universidad Central del Ecuador

20. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

21. Universidad Santa María

22. Universidad Tecnológica Equinoccial

## **El Salvador**

23. Universidad Francisco Gavidia

24. Universidad Evangélica de El Salvador

25. Universidad Dr. José Matías Delgado

26. Universidad de El Salvador

## **Guatemala**

27. Universidad de San Carlos

28. Escuela de Ciencia y Tecnología de la Actividad Física y el Deporte

29. Universidad Mariano Gálvez de Guatemala

30. Universidad de San Pablo de Guatemala

31. Universidad del Valle de Guatemala

## **Honduras**

32. Universidad de Defensa de Honduras

33. Universidad Tecnológica Centroamericana

34. Universidad Nacional Autónoma de Honduras

## **México**





35. Instituto Politécnico Nacional
36. Universidad Internacional Iberoamericana México
37. Universidad Autónoma del Estado de Morelos
38. Universidad Autónoma de Chiapas
39. Universidad Autónoma Metropolitana
40. Universidad Autónoma de Campeche

### **Nicaragua**

41. Universidad Católica
42. Universidad Centroamericana
43. Universidad Nacional de Ingeniería
44. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
45. Universidad de Ciencias Comerciales
46. Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología

### **Panamá**

47. Universidad Tecnológica de Panamá
48. Universidad Latina de Panamá

### **Paraguay**

49. Universidad Autónoma de Asunción
50. Universidad Autónoma San Sebastián
51. Universidad Nacional del Este
52. Universidad Nacional de Caaguazú
53. Universidad Nacional del Pilar
54. Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo
55. Universidad Nacional de Concepción
56. Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción
57. Universidad Tecnológica Intercontinental

### **Perú**

58. Universidad de Piura
59. Universidad Mayor de San Marcos
60. Universidad Católica San Pablo

### **Puerto Rico**

61. Universidad Internacional Iberoamericana
62. Universidad Central de Bayamón
63. Universidad de Puerto Rico
64. Columbia Centro Universitario

### **República Dominicana**

65. Universidad Autónoma de Santo Domingo
66. Universidad Nacional Evangélica



## Uruguay

67. Universidad de la República

## USA

68. Universidad Internacional Iberoamericana

## Angola

69. Universidade Jean Piaget

## Cabo Verde

70. Universidade Jean Piaget

## Mozambique

71. Universidade Jean Piaget

- **Foros internacionales:** Representar y organizar la presencia de la Universidad Europea del Atlántico en los distintos foros tanto de ámbito nacional como internacional.
- **Convenios:** Impulsar, gestionar y asesorar sobre la tramitación de los convenios internacionales que la Universidad quiera establecer con otras instituciones u organismos, coordinar las acciones que puedan implementarse en aplicación de los mismos, así como asegurar el seguimiento de los convenios ya establecidos.
- **Apoyar otras actividades internacionales de la Universidad Europea del Atlántico:** Eventos internacionales (v.gr. International Venture), reuniones de grupos de trabajo, visitas a la Universidad Europea del Atlántico de delegaciones extranjeras, etc.

Uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas dentro del Espacio Europeo de Educación Superior es, atendiendo al Preámbulo del RD 1393/2007, el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa, como con otras partes del mundo.

En este contexto, los programas de movilidad Erasmus resultan imprescindibles para que los alumnos que se acojan a ellos, independientemente de su titulación, puedan beneficiarse de dicha experiencia social y cultural que les permitirá fortalecer sus capacidades de comunicación, cooperación, adaptación y comprensión de otras culturas, además de mejorar su currículum de cara a la incorporación laboral. La Universidad, consciente de esta realidad, se compromete a firmar convenios en este ámbito dentro del marco europeo, teniendo en cuenta que la vocación internacional de la Universidad queda demostrada al integrarse dentro de una red académica que se enmarca dentro de una realidad internacional en la actualidad.

En los Programas de Movilidad participaran dos grupos de estudiantes:

- a) De un lado, estudiantes de la Universidad Europea del Atlántico matriculados en cualquiera de sus titulaciones que deseen cursar parte de sus estudios en una Universidad extranjera (estudiantes enviados).



- b) De otro lado, estudiantes de otras instituciones educativas de educación superior europeas que deseen realizar en la Universidad Europea del Atlántico una parte de sus enseñanzas de educación superior (estudiantes recibidos).

## RECONOCIMIENTO Y ACUMULACIÓN DE CRÉDITOS ECTS

En cuanto al sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS se aplica el sistema propuesto por la Universidad Europea del Atlántico en el procedimiento de actuación para estudiantes de intercambio en el marco de Sócrates y otros programas internacionales (UE / EE. UU. / Canadá y convenios bilaterales) por el que se estipula lo siguiente:

1. Todo estudiante de la Universidad Europea del Atlántico que realice estudios en otra universidad dentro del marco del PAP (Erasmus), UE-EE. UU., UE-Canadá y convenios bilaterales, tiene derecho al reconocimiento académico de los estudios realizados en otra universidad siempre que exista un convenio firmado entre la Universidad Europea del Atlántico y la universidad de destino. El reconocimiento académico máximo a realizar será de un curso académico completo (60 créditos ECTS) o equivalente, o de la parte proporcional a la duración de su estancia en el extranjero.
2. Este reconocimiento académico puede ser: a) Asignatura por asignatura; b) Por bloque de asignaturas; c) Por curso completo o cuatrimestre. En el caso concreto de la Universidad Europea del Atlántico se optará en primera instancia por la opción (c), sin renunciar a otros casos (a y b) en función de la casuística de cada intercambio.
3. En todos los casos anteriormente mencionados, la nota media ponderada de las asignaturas realizadas en la otra institución se aplicará a todas las asignaturas sujetas a reconocimiento en la Universidad Europea del Atlántico. El estudiante deberá cursar en la Universidad de acogida todas las asignaturas que figuran en el Compromiso de Estudios (*Learning Agreement*).
4. Suspensos. En este caso, el estudiante podrá examinarse en segunda convocatoria de las asignaturas suspensas bien en la Universidad Europea del Atlántico, bien en la Universidad de acogida. La decisión del alumno a este respecto debe ser comunicada al Gabinete de Relaciones Internacionales antes de la realización del examen, independientemente de que el alumno elija examinarse en la Universidad de acogida o en la Universidad Europea del Atlántico.
5. En el caso de obtener la máxima calificación (Matrícula de Honor) en alguna asignatura, se reconocerá dicha distinción con arreglo a la tabla de equivalencia aplicable.
6. El número máximo de créditos para el reconocimiento de estudios en el extranjero es de 60 créditos ECTS por curso completo o su parte proporcional si la estancia es inferior.
7. Procedimiento: El coordinador de relaciones internacionales emite el informe de reconocimiento, reseñando en el mismo el tipo de reconocimiento aplicado (justificando su necesidad), las asignaturas y las calificaciones obtenidas adjuntando tanto la tabla de equivalencias como el certificado de notas de la Universidad de destino.

## MOVILIDAD DE ESTUDIANTES



El Gabinete de Relaciones Internacionales realizará un mínimo de dos convocatorias anuales para la selección de adjudicatarios de las Ayudas de Movilidad del programa de referencia en su caso, véase por ejemplo el programa ERASMUS:

- Una, para la participación en la modalidad Prácticas Erasmus, en la que pueden participar estudiantes que tengan cursados al menos la mitad de los créditos de la Titulación Universitaria, y cuya convocatoria se abre en el primer cuatrimestre del curso (aproximadamente en noviembre). Esta convocatoria es coordinada, además de por el Gabinete de RRII, por el COIE (Centro de Orientación, Información y Empleo).
- Y otra, para aquellos interesados en participar en la Modalidad Estudios Erasmus u otro tipo de programas de movilidad, siempre que al momento de realizar la estancia el estudiante se encuentre matriculado al menos en el 2º curso del Plan de Estudios. Dicha convocatoria se abre, aproximadamente, en el mes de febrero.

En ambos casos, si las plazas no fueran cubiertas, se abre una segunda convocatoria.

La ayuda económica que perciben los alumnos del programa ERASMUS procede en su mayor parte de fondos europeos, no obstante, el Ministerio de Educación aporta una financiación complementaria para el desarrollo de este programa. La información a la comunidad universitaria sobre las convocatorias y la gestión de las solicitudes particulares se centraliza desde el Gabinete de RRII.

Toda la información relacionada con las convocatorias del Programa ERASMUS (tanto de estudios como de prácticas ERASMUS) se encuentra disponible de forma permanente en la página web.

Los alumnos también son informados del mencionado programa de movilidad cuando formalizan la matrícula.

Asimismo, al comienzo del curso el Gabinete de RRII organizará una reunión informativa para los alumnos de primeros cursos en la que se les explica los beneficios de los programas de movilidad, la cuantía económica de las ayudas, las asignaturas de las que se pueden matricular (en cada caso) y su posterior reconocimiento, la documentación necesaria para solicitar el intercambio y/o ayuda, e incluso el tipo de cobertura sanitaria que tendrá y las vías de contacto con la universidad durante su estancia en la universidad extranjera. Los alumnos serán convocados a la mencionada reunión no sólo a través de anuncios en los monitores instalados en los vestíbulos de la Universidad, sino de forma directa a través de sus tutores personales.

Además, hay reuniones a lo largo del curso académico con carácter específico para los interesados en participar en cualquier programa de movilidad (reunión informativa conjunta del Gabinete de RRII y del COIE al momento de abrir la convocatoria, aproximadamente en noviembre).

La apertura del plazo de las distintas convocatorias es comunicada a través del tablón de anuncios (de RRII y, en caso de la convocatoria Prácticas Movilidad, también del COIE), en los monitores, en la página web, en la Agenda Semanal remitida por el Gabinete de Comunicación de la Universidad y por los tutores personales. Aquellos alumnos interesados que desean más información sobre el programa pueden acudir personalmente al Gabinete



de RRII. o enviar sus dudas por correo electrónico (ambos datos de contacto serán ofrecidos por los tutores personales, además de facilitarse en la web y en los folletos informativos).

Las solicitudes se presentan en la Secretaría de la Universidad Europea del Atlántico, desde la fecha de publicación en el tablón de anuncios hasta un mínimo de dos semanas después.

La selección de candidatos, atendidas las plazas ofertadas para cada Centro (Facultad o Escuela) se realiza por el Gabinete de Relaciones Internacionales (con la participación del COIE en el caso de las Prácticas Erasmus) en función de la nota media global obtenida en el expediente académico. En una siguiente fase se verifica el conocimiento de la lengua extranjera correspondiente, realizando la oportuna prueba de nivel en el Centro de Idiomas de la Universidad (en el caso de los estudiantes preseleccionados que no acrediten con documentación oficial, el conocimiento del idioma en el nivel exigido). Asimismo, la Comisión de Relaciones Internacionales vela por la igualdad de oportunidades de los solicitantes, independientemente de su sexo, raza o religión. La resolución de las ayudas se hace pública en un plazo inferior a un mes desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes, mediante publicación en el tablón de anuncios del Gabinete de Relaciones Internacionales (también en el del COIE para el caso de Prácticas Erasmus) y en la página web de la Universidad, incluyendo la lista de adjudicatarios de las ayudas y la de suplentes, por orden de puntuación académica. El Gabinete de Relaciones Internacionales comunica la concesión de las ayudas a los interesados y, en coordinación con el Departamento de Administración de la Universidad, supervisa el pago de las distintas Ayudas a los estudiantes.

El conocimiento de la lengua en la que se van a impartir los cursos en la universidad o lugar de trabajo de destino es un requisito obligatorio para participar en los programas Erasmus, por lo que el Centro de Idiomas de la Universidad Europea del Atlántico, en coordinación con el Gabinete de Relaciones Internacionales, organiza cursos de idiomas en el Centro de Idiomas de la Universidad.

### **C. PROCEDIMIENTOS DE COORDINACIÓN DOCENTE HORIZONTAL Y VERTICAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto el punto en el que nos encontramos.

No obstante, lo expuesto en el punto 9. “Sistema de Garantía de Calidad” de la presente memoria se establece un organigrama funcional, mientras que en el punto 6. “Personal Académico” se establece la estructura organizativa del PDI, que directamente sirve de transmisión en el punto presente respecto de los procedimientos de coordinación docente, tanto en el plato vertical como en el horizontal.

En el plano vertical nos encontramos con un Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado (VOAP) que entre otras competencias tiene las relativas a la coordinación docente de las actividades formativas y sistemas de evaluación de los tres centros en los





que se estructura la Universidad Europea del Atlántico (Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Politécnica Superior y Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades), y en las que se integran las catorce titulaciones de Grado.

En cada Grado se nombra un Director Académico de Grado, que asiste en las tareas de coordinación docente vertical y horizontal, en el Gabinete Pedagógico y Tutorial que se encarga del diseño, implantación y seguimiento del Plan de Acción Tutorial (PAT). Todas estas tareas son coordinadas por el Decano o Director de Facultad o Escuela bajo la dependencia del Vicerrector, y con la asistencia en cada Facultad o Escuela del Secretario de Facultad o Escuela.

En cuanto a la distribución de competencias se establece el siguiente ámbito competencial.

<b>VICERRECTOR DE ORDENACIÓN ACADÉMICA Y PROFESORADO</b>	<i>DECANO / DAG / DEP.</i>
	ROA / RPFC / Rcov. / Rtrans /
	Asistencia POD al Consejo Rector
	Elaboración Propuesta Calendario UNEATLANTICO
	<i>CV. Profesorado</i>
	<i>Recepción Horarios-Exámenes</i>
	<i>Calendario administrativo-académico PDI</i>
	<i>Espacios Docentes</i>
<b>DIRECTOR ACADÉMICO DE GRADO</b>	Coordinación de Tutores Grado
	Revisión Guía Docente: Supervisión de cumplimiento de los parámetros del Grado
	Convalidaciones: recepción desde Secretaría y propuesta de resolución.
	Cambio no puntuales evaluación (Adaptación Curricular)
	Calidad: Informe del título / procedimientos de calidad / indicadores /...
	Asistencia Secretaría Nuevos Alumnos: recepción y captación
	Prácticas externas: Alumnos en Prácticas externas Docente / Organización
	Colaborar con el COIE en la orientación profesional
	Implementación de sistemas de Evaluación del Aprendizaje del Alumno
<b>GABINETE PEDAGÓGICO Y TUTORIAL</b>	Diseño, implantación y seguimiento del PAT
	Diseño y coordinación con los DAG de la Guía Docente
	Coordinación y organización de encuestas docentes
	Diseño de sistemas de Evaluación del Aprendizaje del Alumno
	Asistencia a SG en Elecciones de Alumnos a través de Tutores
	Coordinación de DAG a efectos de Tutores
<b>DECANO / DIRECTOR DE FACULTAD O ESCUELA</b>	Guía Académica
	Asignación de Tutores Facultad o Escuela
	Asistencia Secretaría Nuevos Alumnos: recepción y captación
	Permanencia Docente / Suspensión de Clases (Ausencia de profesores)
	Convocatoria de encuestas docentes
	PFC: Convocatorias / Organización / ...
	Prácticas externas: Control de Convenios de Prácticas



	<i>Dirección Funcional de la Secretaría Académica del Centro</i>
	<i>Coordinación con la Secretaría Administrativa</i>
	<i>Plan Docente Anual-Impreso Matrícula</i>
	<i>Guía Docente: Control sobre entrega de Guías Docentes</i>
	<i>Actas de Calificación: Control sobre entrega de Actas de Calificación</i>
	<i>Elaboración de Propuesta de Horarios / Asignación de Clases</i>
	<i>Calendario Exámenes/Evaluación - Cambio examen ROA</i>
<i>Guía Docente: Custodia de la Guía Docente Anual</i>	

En virtud de lo expuesto anteriormente y de la estructura apuntada tomamos en consideración el calendario académico en la Universidad. Se establecen entre los profesores que imparten asignaturas dentro del mismo semestre una Junta de Seguimiento en la semana 8 de cada cuatrimestre docente bajo la coordinación del Tutor de Grupo (profesor que coordina las actividades docentes y tutela al grupo/curso en cada titulación). Asimismo, al finalizar cada cuatrimestre- semestre se convoca una Junta de Evaluación. En estas Juntas primero se establece un sistema de seguimiento y finalmente un sistema de recogida de información en el que se evalúa la coordinación de las actividades formativas y los sistemas de evaluación implantados para el seguimiento del desarrollo de la actividad docente para los alumnos matriculados en un grupo o curso de referencia, tal como también podemos observar en el subproceso del SIGC (sistema interno de garantía de calidad) que se establece en el punto 9. Igualmente, entre los profesores responsables de asignaturas comprendidas en una materia dentro del plan de estudios, existe una coordinación vertical con el objeto de evaluar que las competencias generales y específicas de la materia sean adquiridas por el alumno en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Estos profesores responsables de analizar el desarrollo docente de la materia se integran dentro de un departamento, tal como señalamos en el punto 6, distinguiendo por tanto las tareas docentes, investigadoras y administrativas dentro de la universidad, y a la vez procurando la coordinación entre las mismas.

#### **D. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE Y ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Siguiendo los requerimientos pedagógicos derivados del proceso de convergencia europea, en la Universidad Europea del Atlántico, y por tanto, en el plan de estudios del Grado de Ciencias Gastronómicas, la metodología y las estrategias didácticas se establecen, adecuan y ajustan:

- Al perfil competencial que previamente se ha establecido para cada uno de los títulos que ofrece. Es decir, la metodología en la que se fundamentan los Grados se basa **en un modelo de aprendizaje centrado en el logro y el desarrollo de competencias.**
- A la **valoración de los créditos ECTS**, según la cual, en la asignación de créditos a las distintas materias así como en el cálculo del volumen de trabajo del estudiante, se ha de tener en cuenta el total de horas que el alumno dedica a la adquisición de los





conocimientos, capacidades y destrezas correspondientes, incluyendo no solo las clases presenciales sino también el trabajo autónomo<sup>12</sup>.

Siguiendo el consenso generalizado adoptado por las universidades a partir del art. 4.5 del RD 1125/2003, cada crédito ECTS supone 25 horas de trabajo para el alumno. Así, los 60 ECTS de cada curso se convierten en 1500 horas de trabajo del alumno que, distribuidas en 36 semanas a tiempo completo (18 semanas cada semestre) corresponden a 40 horas semanales de trabajo personal.

En la Universidad Europea del Atlántico a la dedicación total del alumno por asignatura se ha establecido una carga de carácter presencial en torno al 40% y un porcentaje del 60% de trabajo autónomo. Con esta premisa, en cada asignatura de 6 créditos, 60 horas son presenciales y las otras 90 horas se deben dedicar a trabajo autónomo del alumno.

Así pues, teniendo en cuenta estas consideraciones y de acuerdo con la Comisión para la Renovación de las Metodologías Educativas en la Universidad (Consejo de Coordinación Universitaria, 2006: 84-85), el modelo de aprendizaje en el que se basa la Universidad Europea del Atlántico potencia una **metodología formativa orientada al aprendizaje basado**:

- **En la resolución de ejercicios:** Situaciones en las que se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible, y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral (De Miguel, 2006: 93).
- **En problemas (*Problem Based Learning*):** Se define como una técnica de enseñanza “basada en resolución de problemas profesionales con alternativas de solución que los alumnos a través de una serie larga de actividades, y durante un período de tiempo determinado, van aprendiendo a resolver problemas profesionales que pueden darse en la vida real” (De Miguel, 2006: 62)<sup>13</sup>.
- **En el estudio y análisis de casos:** Análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución (De Miguel, 2006: 89).
- **En la elaboración de proyectos:** Método de enseñanza-aprendizaje en el que los estudiantes llevan a cabo la realización de un proyecto en un tiempo determinado, con el fin de resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades. Todo ello a partir del desarrollo y

<sup>12</sup> Según establece el art. 5 del RD 1125/2003, “el crédito europeo es la unidad de medida del haber académico que representa la cantidad de trabajo del estudiante para cumplir los objetivos del programa de estudios y que se obtiene por la superación de cada una de las materias que integran los planes de estudios de las diversas enseñanzas conducentes a la obtención de títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. En esta unidad de medida se integran las enseñanzas teóricas y prácticas, así como otras actividades académicas dirigidas, con inclusión de las horas de estudio y de trabajo que el estudiante debe realizar para alcanzar los objetivos formativos propios de cada una de las materias del correspondiente plan de estudios.”

<sup>13</sup> De Miguel Díaz, M. (2004): *Adaptación de la homologación de los planes de estudio a la Convergencia Europea*. Universidad de Oviedo. Programa de Estudios y Análisis Destinado a la Mejora de la Calidad de la Enseñanza Superior y de la Actividad del Profesorado Universitario del Ministerio de Educación y Ciencia.



aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos (De Miguel, 2006: 99).

- **En el trabajo cooperativo / en grupo:** Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula, en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales (De Miguel, 2006: 102).
- **En el trabajo autónomo:** Enfoque formativo que tiene como fin que el alumno se responsabilice de su propio proceso de aprendizaje y sepa gestionarlo de manera autónoma.
- **En el método expositivo:** Método tradicional que consiste en que el profesor expone y transmite los contenidos de la asignatura. Hace unos años la metodología docente se reducía a la aplicación casi exclusiva de este método. Con los avances protagonizados en el campo de la educación, se ha constatado que este método por sí solo no puede dar respuesta a las necesidades formativas que los alumnos de hoy en día poseen.
- **En el enfoque comunicativo:** Enfoque de enseñanza y aprendizaje de lenguas que está orientado a la acción y tiene como fin último capacitar al alumno para que sea capaz de comunicarse de forma real (en la vertiente oral y escrita) con hablantes de una lengua extranjera.

Todo ello con el objetivo de:

- Obtener en mejores condiciones los objetivos formativos y las competencias que cada disciplina tenga encomendadas en el marco de la titulación.
- Combinar satisfactoriamente la formación básica de los estudiantes con una mayor aproximación al ejercicio profesional real para el que se les está preparando. Esto se estimula, además, con la presencia en las aulas de profesorado con experiencia profesional o de profesionales en ejercicio.
- Otorgar mayor protagonismo al estudiante en su aprendizaje, al trabajo colaborativo y por competencias, a la adquisición de herramientas de aprendizaje, a la elaboración de materiales didácticos que faciliten el aprendizaje autónomo, a la evaluación continua, etc.
- Desarrollar un aprendizaje que promueva la experiencia como base académica y el “aprender haciendo” (*learning by doing*), aplicar para aprender.

Para ello, este modelo formativo se ha diseñado de acuerdo a los siguientes parámetros:

- Reducción de las clases de tipo magistral en favor de la incorporación de seminarios y talleres para fomentar:
  - Una participación más activa del alumnado.
  - El trabajo en grupos pequeños.
  - Un aprendizaje orientado a la práctica.
  - Tutorías individuales.
- Introducción de instrumentos que favorezcan por parte del alumno la autorregulación de su propio proceso de aprendizaje mediante: mecanismos de autoevaluación, adquisición de hábitos de estudio, aplicación de estrategias de aprendizaje, etc.



- Uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación como herramientas que enriquecen y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje. El modelo formativo basado en el uso de las TIC's se apoya en los recursos tecnológicos de la Universidad Europea del Atlántico que se describen en el Punto 7 "Recursos materiales y servicios" de esta Memoria, tanto en hardware (como son las aulas de ordenadores, los equipos informáticos con los que cuentan el resto de aulas, etc.) como el software (programas propios de los contenidos de las diferentes asignaturas y la plataforma docente Moodle).

Con el uso de la plataforma Moodle, en línea de lo que expone Estay-Niculcar C.A. (2003), se persigue:

- Desarrollar ejercicios prácticos no presenciales con dirección, supervisión, tutoría, control y seguimiento continuado.
- Aumentar la eficiencia de los tiempos de docencia presencial.
- Introducir actividades no presenciales controladas y dirigidas en un entorno computacional colaborativo que permita el trabajo a distancia, esencialmente asíncrono, mediante internet.
- Facilitar la comunicación de manera no presencial entre los miembros de un mismo grupo de trabajo en tiempo real.
- Desarrollar ejercicios prácticos que sean base y modelo del ejercicio profesional.
- Potenciar las discusiones y comentarios de los ejercicios en horario presencial para facilitar la comprensión y el interés de las clases teóricas y desarrollar el espíritu crítico por el trabajo propio.
- Supervisar los ejercicios prácticos para facilitar la integración entre teoría y práctica, y servir de enlace entre la enseñanza académica y la vida profesional.
- Ayudar a la valoración del trabajo realizado por cada miembro del grupo. Introducir a los estudiantes en el trabajo en grupo, dentro de los espacios de trabajo virtuales a distancia, que evitan desplazamientos innecesarios.
- Fomentar la creatividad y el espíritu emprendedor de los estudiantes.

## **ACTIVIDADES FORMATIVAS**

En la Universidad Europea del Atlántico el modelo formativo expuesto anteriormente se concreta en una serie de actividades formativas que, tomando como referencia el grado de autonomía del estudiante, quedan distribuidas de la siguiente manera:

### **I. ACTIVIDADES DIRIGIDAS**

Se trata de actividades de enseñanza-aprendizaje presenciales en el aula, que responden a una programación horaria determinada, se desarrollan en grupo (grande o pequeño) y requieren del liderazgo y la dirección presencial de un docente.

Dentro de este grupo de actividades se distinguen las siguientes técnicas:



### Clases expositivas:

Son el tipo de clases en que el profesor/a presenta “un tema lógicamente estructurado con la finalidad de facilitar información organizada siguiendo criterios adecuados a la finalidad pretendida” (De Miguel, 2006: 45)<sup>14</sup> a un grupo grande de estudiantes. Así, el papel del profesor es el de la “autoridad científica” que expone verbalmente y con sabiduría los contenidos de una materia. Las clases magistrales se convierten también en una forma de transmitir a los alumnos determinados valores que, si bien no son objeto específico de la materia, contribuyen a su formación integral (desarrollando el compromiso ético)<sup>15</sup>.

Esta técnica permite:

- Transmitir los conocimientos a un número elevado de personas
- Desarrollar competencias genéricas como la capacidad de análisis y síntesis, o la organización y planificación
- Ofrecer al estudiante un primer acercamiento sintético a los conocimientos de la materia.

No obstante, también presenta algunos inconvenientes como los siguientes:

- Ofrece una visión única de la materia (la del docente)
- Erige al alumno como receptáculo pasivo en el que se van almacenando conocimientos y dificulta, por tanto, la adquisición por parte de los estudiantes de hábitos de aprendizaje autónomo esenciales para un proceso de formación continua (Manso, 2000)<sup>16</sup>.

Por este motivo, en el contexto de la Universidad Europea del Atlántico se tiende a que este tipo de clases sean las menos numerosas.

### Clases prácticas:

Se trata de clases organizadas normalmente en grupos grandes de estudiantes, en las que se favorece una estrecha relación entre teoría y práctica, y en las que se desarrollan fundamentalmente la capacidad del alumno para resolver problemas y aplicar conocimientos a la práctica.

Dentro de estas clases prácticas se incluyen actividades de estudio y análisis de casos, ejercicios de simulación, prácticas de laboratorio o clínicas, actividades de resolución de problemas, y ejercicios prácticos puntuales y particulares.

---

<sup>14</sup> De Miguel Díaz, M. (Dir) (2006): Metodologías de enseñanza y aprendizaje para el desarrollo de competencias. Orientaciones para el profesorado universitario ante el espacio europeo de educación superior. Alianza Editorial. Madrid.

<sup>15</sup> De esta forma, tal y como se expuso en los objetivos y competencias marcadas para este Grado, las autoridades académicas de esta Universidad aseguran que las actividades docentes se realizan desde el respeto y la promoción de los Derechos Humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medioambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos y de fomento de la paz.

<sup>16</sup> Manso, J.M. (2000): “Las técnicas docentes”. Curso de formación inicial del profesorado. Centro Buendía, Universidad de Valladolid.



En el caso de clases de idioma moderno se incluyen: actividades de comprensión lectora y oral, actividades de producción oral y escrita, y actividades de resolución de ejercicios de gramática y de vocabulario.

### **Seminarios y talleres:**

Se trata de espacios formativos en los que el profesor/a y un grupo reducido de alumnos trabajan de manera interactiva.

En el caso del seminario, alumnos y profesor/a se reúnen para investigar un tema mediante el diálogo y la discusión. Se pueden hacer seminarios para profundizar sobre temas monográficos a partir de información proporcionada previamente por el profesorado, o aportar a las sesiones de puesta en común los resultados o los criterios personales obtenidos después de determinadas lecturas.

Por lo que se refiere al taller, consiste en una metodología docente mediante la cual, al igual que en las clases prácticas, también se establece una estrecha relación entre la teoría y la práctica, pero en este caso, se trabaja en grupos pequeños haciendo un especial énfasis en el aprendizaje cooperativo. El alumno adopta un papel activo en interacción con sus compañeros mientras el profesor tiene varios papeles que se suceden temporalmente: primero, el profesor es un “facilitador” que refuerza la confianza de los alumnos y su participación; después, se convierte en un “modelo” para los alumnos mostrando, con su propio comportamiento, las habilidades de interacción más positivas; posteriormente, el profesor es “monitor” y “observador”, detectando y ayudando a resolver situaciones problemáticas; y, por último, el profesor es un “evaluador” que proporciona de manera continua una retroalimentación sobre el desarrollo del trabajo grupal (De Miguel, 2006)<sup>17</sup>.

## **II. ACTIVIDADES SUPERVISADAS**

Se trata de actividades de enseñanza-aprendizaje que, aunque los alumnos pueden desarrollar de manera autónoma dentro o fuera del aula, requieren la supervisión y seguimiento, más o menos puntual, de un docente.

Dentro de este grupo de actividades se distinguen:

### **Supervisión de actividades**

Básicamente se trata de aquellas tareas que el alumno realiza fuera o dentro del aula y son revisadas por el profesor/a en el aula. Por ejemplo, corrección de ejercicios.

### **Tutorías (individual / en grupo)**

En la Universidad Europea del Atlántico la acción tutorial no se entiende únicamente como un mero apoyo que el profesor/a presta de manera puntual a los estudiantes para superar las dificultades que se les presentan en el aprendizaje o en la comprensión de cuestiones

---

<sup>17</sup> De Miguel Díaz, M. (2006). Metodologías de enseñanza y aprendizaje para el desarrollo de competencias. Orientaciones para el profesorado universitario ante el espacio europeo de educación superior. Alianza Editorial. Madrid.





explicadas en el marco de una asignatura; sino como una acción de mayor alcance que, siguiendo las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior, se convierte en una pieza clave de la calidad educativa universitaria.

En este sentido, la universidad cuenta con un Plan de Acción Tutorial (PAT) de carácter orientador que tiene como objetivo acompañar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno con un apoyo continuo de tutoría en el que se apuesta por la formación integral del alumno. Para ello, se registra el seguimiento académico y personal de cada alumno a dos niveles: la tutoría académica (llevada a cabo por cada uno de los profesores que imparten las asignaturas) y la tutoría personal (cada curso del grado tiene asignado un profesor tutor que desarrolla funciones formativas, de seguimiento académico y de orientación formativa personalizada). Este plan de acción tutorial permite reforzar la atención personalizada del alumno y la capacidad de trabajo autónomo del alumno.

### **Prácticas externas**

Las prácticas externas se entienden como un conjunto de actuaciones que el alumno lleva a cabo en el contexto natural en el que se produce el ejercicio de la profesión, permiten al estudiante completar su formación y constituyen en sí mismas una oportunidad de aprendizaje sin parangón (De Miguel, 2006).

El alumno recibe apoyo y asesoría del tutor profesional (tutor de las prácticas externas) a lo largo de las mismas.

### **Trabajo de fin de Grado (TFG)**

A lo largo del proceso de elaboración del TFG el alumno recibe tutorías de seguimiento por parte del profesor tutor que se le asigne.

### **III. ACTIVIDADES AUTÓNOMAS**

Se trata de actividades en las que el estudiante se organiza el tiempo y el esfuerzo de forma autónoma, ya sea individualmente o en grupo.

Dentro de este grupo de actividades se distinguen las siguientes:

#### **Preparación de clases**

Se trata de tareas que el alumno debe realizar para la preparación de actividades dirigidas (clases expositivas, clases prácticas, seminarios y talleres). Entre estas se contempla: la lectura de materiales didácticos y de textos específicos, el visionado de vídeos, la experimentación de determinadas vivencias, búsqueda bibliográfica y documental, etc.

#### **Estudio personal y lecturas**

Se trata, tal como su nombre indica, del tiempo que el alumno dedica a la apropiación personal de los contenidos de una asignatura, a la lectura de la bibliografía obligatoria, y a la búsqueda y consulta de obras adicionales que le ayuden en ese proceso.



En este apartado también se contemplan las tareas que el alumno emprende para gestionar su propio proceso de aprendizaje: planificación de las tareas, gestión y distribución del tiempo, etc.

### **Elaboración de trabajos (individual / en grupo)**

Se trata de una actividad de aprendizaje que consiste en la elaboración y presentación de un documento, en formato escrito, oral y/o audiovisual, cuya naturaleza y requisitos varían en función de los contenidos de la asignatura y los objetivos que se persigan con su realización. El trabajo puede llevarse a cabo de manera individual o mediante la colaboración de los miembros de un grupo.

### **Trabajo en campus virtual**

Dentro de esta categoría se incluyen todas aquellas tareas que el alumno debe llevar a cabo en el campus virtual: leer y responder mensajes, participar en foros, llevar a cabo determinados ejercicios y actividades, seguir las instrucciones del profesor/a, etc.

## **IV. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Se trata de actividades que se llevan a cabo para valorar el grado de adquisición de los contenidos y de las competencias por parte del estudiante. Este tipo de actividad, cuando no requiere un tiempo acotado para la realización de pruebas concretas (exámenes, presentaciones, etc.), puede superponerse con actividades autónomas (por ejemplo, trabajos de curso) o supervisadas (por ejemplo, prácticas externas o trabajo de fin de grado).

Es sumamente importante que las actividades de evaluación sean coherentes con los objetivos, competencias, contenidos y metodologías formativas que se aplican. En este sentido, sería inadecuado aplicar métodos de aprendizaje centrados en el logro de competencias y llevar a término un tipo de evaluación que solo permita valorar la adquisición de contenidos teóricos. Por este motivo, las actividades de evaluación deben ser diversas y combinar aquellas que sirven para valorar la adquisición y comprensión de conocimientos teóricos (las más habituales son los exámenes, de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero o falso, de desarrollo, etc.) con aquellas otras que permiten la evaluación del logro de competencias (por ejemplo, ejecución de tareas reales o simuladas, informes o memorias, trabajos o proyectos, elaboración de portafolios, etc).

Asimismo, si partimos de la base de que la adquisición de competencias es gradual y para aprender hace falta situar al alumno en el centro del proceso formativo, la evaluación no puede quedarse únicamente en la comprobación de resultados finales, sino que ésta debe integrarse dentro de un sistema de evaluación continuada y formativa; sistema por el que se apuesta en la Universidad Europea del Atlántico.

Para el diseño e implementación de una evaluación integrada en el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario considerar los elementos siguientes:

- a) Posibilitar tanto la evaluación de resultados como la evaluación de los procesos.
- b) Poner énfasis en la reflexión de la acción antes, durante y después de iniciar el proceso de aprendizaje.





- c) Permitir que los estudiantes desarrollen su capacidad de evaluar sus aprendizajes y los de sus compañeros.
- d) Compartir tareas evaluativas entre docente y estudiantes.
- e) Valorar los resultados y los procesos, e indicar cómo mejorar el aprendizaje.
- f) Incorporar la autoevaluación y la evaluación entre iguales.
- g) Explicitar y compartir con los estudiantes los criterios de evaluación.

Teniendo en cuenta todos estos parámetros, en la Universidad Europea del Atlántico las actividades de evaluación se clasifican de la siguiente manera:

- **Pruebas teóricas finales:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas a la evaluación de resultados, que tienen lugar al finalizar el período formativo y cuyo propósito último es valorar la adquisición de contenidos y conocimientos teóricos. Las más habituales son los exámenes: de elección entre diferentes respuestas, de distinción de verdadero o falso, de desarrollo, etc.
- **Pruebas prácticas finales:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas a la evaluación de resultados, que tienen lugar al finalizar el período formativo y cuyo propósito último es valorar la adquisición de contenidos prácticos e instrumentales. Por ejemplo, la ejecución de tareas reales como la traducción de un texto, la resolución de un caso práctico, el análisis de los componentes de un alimento, la elaboración de un programa de entrenamiento y su implementación, una prueba oral de inglés, etc.
- **Actividades de evaluación continua y formativa:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas principalmente a la evaluación de procesos, que tienen lugar durante el proceso formativo y cuyo objetivo último es valorar el progreso del alumno y orientarlo de manera que consiga alcanzar los objetivos formativos especificados. Aquí se incluye la realización de actividades prácticas (en grupo o de manera individual), la elaboración de trabajos (en grupo o individualmente); la realización de informes y de portafolios, la realización de pruebas (teóricas o prácticas), etc.

Asimismo, en relación con estas actividades, se ha establecido que las de evaluación continua y formativa reciban, como mínimo, un 30% de la ponderación.

Por lo que se refiere al sistema de calificaciones y según el RD 1125/2003, el nivel de aprendizaje conseguido por los estudiantes se expresará con calificaciones numéricas de 0 a 10.

La evaluación debe especificarse con claridad en la guía docente de las asignaturas y debe formar parte del proceso formativo (oportunidad para la mejora del estudiante). En cada asignatura se debe establecer una relación equilibrada entre asistencia y participación, evaluación formativa y/o continúa, entre la evaluación parcial y/o final, y la calificación final. Toda esta información ha de hacerse constar en la guía docente, así como las condiciones previas para presentarse a exámenes finales (de prueba única). El profesor encargado de cada asignatura ha de establecer, gestionar y controlar la eficacia de los procesos de enseñanza/aprendizaje, la eficacia de la asistencia a las actividades académicas de los estudiantes, y su implicación en los procedimientos de evaluación.

Hasta aquí se presenta una descripción de la metodología y el sistema de evaluación por los cuales se apuesta desde la Universidad Europea del Atlántico. No obstante, obviamente, en



función de los conocimientos y competencias que en cada Grado se pretenda que los alumnos desarrollen, se primarán unos aspectos u otros. A partir de la información que se incluye en la descripción de las materias sobre el tiempo que el alumno debe destinar a cada una de las actividades formativas, se pueden inferir los elementos metodológicos y evaluativos que se priorizan en el Grado.

