

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Tecnologías de la Información y la Comunicación Aplicadas a la Gastronomía		
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía		
FACULTAD:	Ciencias de la Salud		
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria		
ECTS:	6		
CURSO:	Primero		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano		
PROFESORADO:	Lázaro Javier Hernández Luis Fanjul		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	lazaro.hernandez@uneatlantico.es luis.fanjul@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica
CONTENIDOS:
<p>BLOQUE I: OFIMÁTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Herramientas de Google <p>1.1. Introducción a la Suite de Google. Gmail y Drives</p> <p>1.2 Sites</p> <p>1.3 Forms</p> <p>1.5 Calendars y Youtube</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tema 2. Google Docs

2.1 Introducción y funciones básicas

2.2 Formato de texto

2.3 Diseño del documento

2.4 Herramientas de texto

2.5 Control de cambios y protección

2.6. Tablas

● Tema 3. Excel

3.1 Introducción y funciones básicas

3.2 Trabajo con celdas

3.3 Trabajo con hojas de cálculo

3.4 Fórmulas y funciones

● Tema 4. PowerPoint

4.1 Introducción y funciones básicas

4.2 Transiciones y animaciones

BLOQUE II: ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

● Tema 1. Estrategias de aprendizaje

1.1 Introducción

1.2 Aprendizaje autónomo y estratégico

1.3 Motivación y disposición para aprender durante las actividades del ámbito

universitario

● Tema 2. Búsqueda estratégica de información a través de Internet

2.1 Conceptos clave

2.2 Búsqueda estratégica

2.3 Herramientas de búsqueda

2.4 Evaluación de la información

● Tema 3. Escritura y argumentación de textos académicos

3.1 ¿Qué distingue a un texto académico?

3.2 Estilo de los textos académicos

3.3 Competencias de escritura

3.4 Sugerencias para desarrollar las competencias de escritura académica

● Tema 4. Hablar en público

4.1 Consejos y orientaciones.

4.2 Pitching

4.3 Apoyo Visual

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE6 - Integrar las TIC de forma significativa y no arbitraria en el ámbito de la Gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Aplicar el conjunto de técnicas y herramientas informáticas para optimizar, amortizar y mejorar los procedimientos relacionados en la Gastronomía
- Realizar búsquedas bibliográficas de manera óptima y eficaz.
- Realizar una exposición oral teniendo en cuenta los principios de la oratoria.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo.
- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / Trabajo en grupos.
- Trabajo autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	14
	Clases prácticas	29
	Seminarios y talleres	9
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	21
	Elaboración de trabajos	39
	Realización de actividades de autoevaluación	15
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	3

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Actividades (individual/parejas/grupo) sobre el bloque de Estrategias	25 %
	Actividades (individual/parejas/grupo) sobre el bloque de Ofimática	25 %
Prueba Parcial	Prueba parcial teórico-práctico	25%
Evaluación final	Examen teórico-práctico	25 %

La media de calificación de los instrumentos de evaluación (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) en ambas partes de la asignatura (bloque Estrategias y bloque Ofimática), para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Examen **teórico práctico Bloque Estrategias de Comunicación**: la convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen teórico-práctico con un valor del 25% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria con un valor del 25% de la nota. Para que se pueda hacer media con la parte de Ofimática, se ha de obtener una nota de 4,0 puntos o superior a 4,0 puntos en la media total (evaluación continua y evaluación final).

Examen **teórico práctico Bloque Ofimática**: la convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen teórico-práctico con un valor del 25% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria con un valor del 25% de la nota. Para que se pueda hacer media con la parte de Estrategias, se ha de obtener una nota de 4,0 puntos o superior a 4,0 puntos en la media total (evaluación continua y evaluación final).

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- <https://biblioteca.uneatlantico.es/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=65259>
- The Zapier Team (2017) The ultimate guide to GSuite, Leanpub
- <https://www.tillerhq.com/learn-google-sheets>
- <http://www.educacontic.es/blog/usando-google-apps-para-educacion>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

WEBS DE REFERENCIA:

- <https://www.academia.edu/>
- <https://dialnet.unirioja.es/>
- <https://www.educacion.gob.es/teseo/>
- <https://www.google.es/>
- <https://sites.google.com/a/iesblecua.com/proyecto-de-formacion-de-centro/tutoriales-googleapps-site>
- <http://www.educacontic.es/blog/usando-google-apps-para-educacion>



- <https://support.google.com/a/answer/139019?hl=es>
- Saravia Alegría & others(2020) Problemas resueltos de estadísticas para las ciencias sociales, Ediciones Pirámide, España.
- <https://juansguzman.com/funcion-si-en-google-sheets/>
- <http://www.ine.es/>
- <https://medlineplus.gov/spanish/>
- <https://www.researchgate.net/>
- <https://scholar.google.es/>
- <https://www.scopus.com/freelookup/form/author.uri>
- <https://www.wolframalpha.com/>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- <https://support.google.com/docs/?hl=es#topic=9110468>
- https://support.google.com/docs/topic/9046002?hl=es&ref_topic=1382883
- https://support.google.com/docs/topic/9054603?hl=es&ref_topic=1382883
- https://support.google.com/docs/topic/9052835?hl=es&ref_topic=1382883
- https://support.google.com/docs/topic/9055404?hl=es&ref_topic=1382883