

# MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE GASTRONOMÍA

*2021.06.04 Memoria APROBADA*

## INDICE

1.- DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO.....	
2.- JUSTIFICACIÓN.....	
3.- OBJETIVOS.....	
4.- ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.....	
5.- PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.....	
6.- PERSONAL ACADÉMICO.....	
7.- RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.....	
8.- RESULTADOS PREVISTOS.....	
9.- SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD.....	
10.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN.....	
12.– IGUALDAD DE OPORTUNIDADES DE MUJERES Y HOMBRES.....	
13.– ADECUACIÓN A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN DE LA AV.....	
14.– ADECUACIÓN A LOS PRINCIPIOS DEL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR..	
15.– ADECUACIÓN A LOS VECTORES PARA EL AVANCE DE LA OFERTA PRESENTE Y FUTURA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO VASCO.....	
16.– INCORPORACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO EN LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA PROPUESTA: ADMISIÓN Y ORIENTACIÓN DE ESTUDIANTES, PROFESORADO, PLANIFICACIÓN.....	
17.– OFERTA DE ASIGNATURAS Y CRÉDITOS EN EUSKERA.....	

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO.

### 1.1 Denominación.

#### **MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE GASTRONOMÍA**

Universidad solicitante y centro responsable de las enseñanzas.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea.

Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea.

### 1.2 Tipo de enseñanza (presencial, a distancia...)

Tipo de enseñanza online

### 1.3 Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.

Estimación:

Curso 2021/2021	Curso 2022/2023
30	35

Se configurará un único grupo de alumnos gestionado por ambas facultades y con una estimación de 30 alumnos para el primer año de implantación. En el aplicativo se ha incluido la estimación de 15 alumnos por centro.

### 1.4 Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y periodo lectivo y, en su caso, normas de permanencia.

- Número de créditos: De acuerdo con lo establecido por el R.D. 1939/2007 la titulación consta de 60 ECTS.

El número de horas por crédito queda fijado en 25.

La dedicación del estudiante a tiempo completo se fija en 38 semanas por curso académico.

- Alumnos de nuevo ingreso: Deberán matricularse obligatoriamente de todos los créditos correspondientes al Máster. No obstante, por cuestiones derivadas de necesidades educativas especiales o atendiendo a la situación personal del alumno, y bajo solicitud del alumno, se evaluará la pertinencia, y en su caso se autorizará, una reducción en el número de créditos. Alumnos a tiempo completo: 45-60 ECTS, a tiempo parcial: 6-30 ECTS.
- Permanencia: Los alumnos de nuevo ingreso deberán superar al menos el 20% de los créditos en los que estén matriculados. Superada esta fase cada alumno dispondrá de un número máximo de cuatro convocatorias por materia

### 1.5 Resto de información necesaria para el Suplemento Europeo al Título:

- **Rama de conocimiento.**

*Ciencias Sociales y Jurídicas.*

#### Códigos ISCED

Código 145. Formación de docentes de enseñanza de temas especiales

- **Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título.**

*La titulación no habilita específicamente para el desarrollo de una profesión determinada.*

- **Lengua(s) utilizadas a lo largo del proceso formativo.**

Impartición en castellano/euskara/inglés

## 2.- JUSTIFICACIÓN.

### 2.1. Justificación del título, argumentando el interés académico, científico o profesional. Necesidades emergentes.

Como consecuencia de la adaptación de los estudios universitarios al Espacio Europeo de Educación Superior-EEES, y fruto de la transformación de los títulos oficiales existentes en el catálogo de titulaciones previo a la integración al EEES, se han abierto nuevos espacios para la profesionalización y especialización de los sectores de la hostelería, restauración, gastronomía y alimentación. De esta forma, desde 2008 se han diseñado e implantado nuevos grados como el Grado en Nutrición y Dietética, Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Grado en Turismo y Gestión Hotelera y Grados en Gastronomía. El perfil profesional está evolucionando fruto de la incorporación de estos sectores al mundo del conocimiento, donde se desarrollan y requieren competencias específicas.

Con la implantación de estos títulos, se están construyendo nuevos entornos de aprendizaje, y estos a su vez, requieren docentes profesionales de la gastronomía que cuenten con una sólida formación pedagógica y didáctica específica que les capacite para dar respuesta a los retos futuros. La formación del docente en gastronomía constituye un pilar fundamental para fortalecer su desempeño profesional. La articulación y diseño de entornos de enseñanza-aprendizaje en el ámbito gastronómico es clave para impulsar su profesionalización y proyección social, especialmente en los ámbitos del conocimiento y la investigación.

Los cambios en la sociedad actual plantean la necesidad de preparar a profesionales capaces de enfrentarse a situaciones inciertas y de identificar estrategias que les permitan responder a lo imprevisible. En palabras de Pérez Echeverría, Pozo y Rodríguez (2003:34):

Uno de los objetivos más importantes que debe tener la universidad en esta sociedad del conocimiento a la que se ha aludido es la formación de profesional, con herramientas intelectuales suficientes para enfrentarse a la incertidumbre de la información a que ésta tiene una fecha de caducidad temprana y al desasosiego que estos conocimientos producen.

Otro de los retos fundamentales en materia de educación y formación es lograr que el aprendizaje permanente sea una realidad. Todas las recientes definiciones de Aprendizaje Permanente (AP) reflejan un cambio paradigmático desde la enseñanza al aprendizaje, que ya se había señalado en el informe sobre el AP de la OECD de 1996: se hace hincapié en la forma de optimizar el aprendizaje. De hecho, las destrezas llamadas enseñar / aprender a aprender no constituyen simplemente el núcleo de las estrategias del Aprendizaje Permanente, sino que son un componente integral de la lista de resultados del aprendizaje que actualmente se están elaborando como parámetros para varias asignaturas, tanto a nivel nacional como europeo.

Los ámbitos de aprendizaje han de generar una reflexión crítica y creativa sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje que persiga la obtención de buenos resultados y de una mejora continua. Los marcos pedagógicos, los enfoques curriculares, las metodologías docentes, la innovación educativa, la interdisciplinariedad, etc. permiten tomar consciencia y hacer que la actividad en estos espacios sea mucho más rica.

La educación universitaria en gastronomía es singular porque tiene un gran componente de aprendizaje práctico. El reto es preparar profesionales que puedan abordar esa singularidad sistematizando el conocimiento, investigando y facilitando el aprendizaje de la forma innovadora que se requiere en estos tiempos.

Tal como hemos comentado, con la irrupción de nuevos títulos de grado en el ámbito de la gastronomía, las escuelas y facultades de gastronomía se extienden a lo largo de la geografía mundial y han tenido una irrupción notable en nuestro país en los últimos años.

En España, actualmente existen **siete universidades** que ofrecen la titulación de grado en gastronomía:

- Universidad de Barcelona con la escuela de hostelería CETT
- Universidad politécnica de Cataluña
- Universidad de Valencia
- Basque Culinary Center, Mondragon Unibertsitatea
- Universidad Francisco de Victoria, junto a Le Cordon Bleu
- Universidad Católica de Murcia
- CEU de Castellón

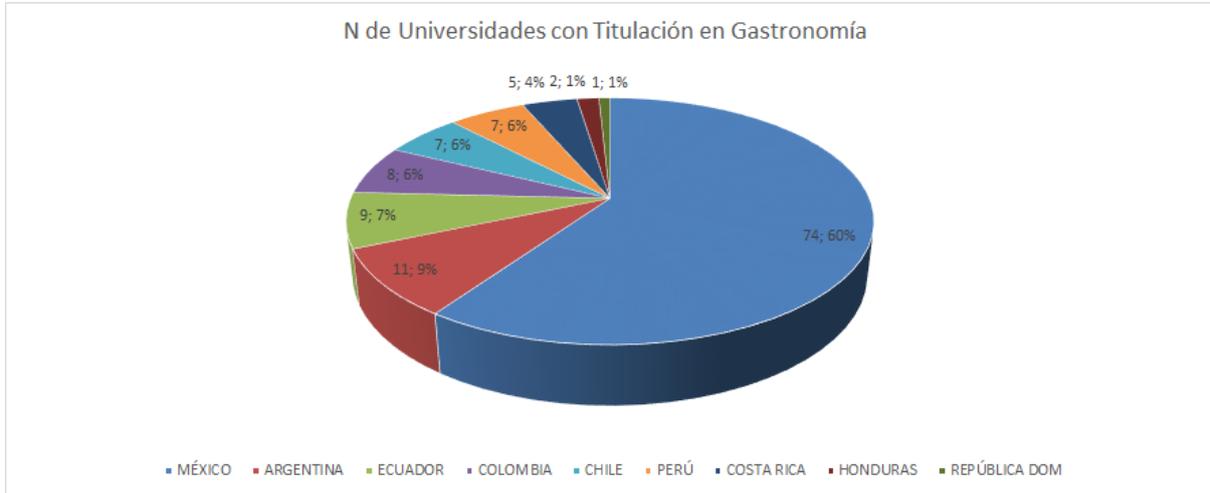
Fuera del ámbito universitario reglado existen multitud de centros, de diferente tipología, que en estos momentos ofrecen formación en los ámbitos de la hostelería, la restauración y la gastronomía (Tabla 1).

N	Nombre	Provincia
1	Escuela de Hostelería de Gamarra	Álaba
2	Escuela de Hostelería Diócesanas Mendizorroza	Álaba
3	Escuela de panadería y pastelería de Alicante	Alicante
4	Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía	Alicante
5	Escuela Torreblanca	Alicante
6	CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón	Asturias
7	Escuela De Hostelería De Avilés	Asturias
8	Escuela de Hostelería del Principado de Asturias	Asturias
9	ESHAEX	Badajoz
10	Colegio Superior De Gastronomía	Barcelona
11	Culinary Institute of Barcelona	Barcelona
12	Escola de Cuina Montserrat Seguí	Barcelona
13	Escola D'hostaleria De Castelldefels	Barcelona
14	Escola D'hostaleria D'osona	Barcelona
15	Escola D'hostaleria I Turismo De Barcelona	Barcelona
16	Escola superior d'Hosteleria de Catalunya (Campus UAB)	Barcelona
17	Escola Superior D'hostaleria I Turisme Sant Ignasi	Barcelona
18	Escuela Bellart	Barcelona
19	Escuela coqus	Barcelona
20	Escuela de alta hostelería i turismo del Maresme	Barcelona
21	Escuela de cocina Gourmand	Barcelona
22	Escuela de Cocina Terra d'Escudella	Barcelona
23	Escuela de hosteleria Hoffmann	Barcelona
24	Escuela de hosteleria Pineda	Barcelona
25	Escuela de hosteleria Sant Ignasi	Barcelona
26	Escuela de pastelería del gremio de Barcelona	Barcelona
27	Escuela Hotelería Joviat	Barcelona
28	Escuela superior de hostelería de Barcelona	Barcelona
29	Escuela universitaria de hostelería y turismo de Sant Pol de Mar	Barcelona
30	Sinai - Escola De Cuina I Hostaleria	Barcelona
31	Escuela de Cocina y Hostelería el Anafe	Cádiz
32	Escuela de hostería de Cádiz	Cádiz
33	I.E.S Hostelería de San Roque	Cádiz
34	Colegio Superior De Gastronomía	Cantabria
35	IES. Gregorio Prieto. Escuela de hostelería, vino, aceites, comercio y turismo	Ciudad Real
36	Escuela Bodegas de Campos	Córdoba
37	Escuela de Hostelería de Córdoba	Córdoba
38	Aula Gastronòmica de l'Empordà	Girona
39	Colegio Superior De Gastronomía	Girona
40	Escuela De Hostelería Y Turisme De Girona	Girona
41	Hotel-Escuela Santa Brígida	Gran Canaria
42	Academia de cocina Aiala de Karlos Arguiñano	Guipúzcoa
43	CEBANC-CDEA. Escuela superior de hostelería	Guipúzcoa
44	Escuela de Cocina El Txoko del Gourmet	Guipúzcoa
45	Escuela De Cocina Luis Irizar	Guipúzcoa
46	Escuela De Cocina Y Servicios Iñaki Izaguirre	Guipúzcoa
47	Escuela de hostelería Aiala	Guipúzcoa
48	Escuela De Hostelería Islantilla	Huelva
49	Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo	Huesca
50	Escuela Profesional De Hostelería Ntra. Sra. De Guayente - La Salle	Huesca
51	Escuela de hostelería Gambrinus Jaén	Jaén
52	Centro Superior De Hostelería De Galicia	La Coruña
53	Escuela De Hostelería Alvaro Cunqueiro	La Coruña
54	Escuela de hostelería San Javier	La Coruña
55	Escola d'Hoteleria de les Illes Balears	La Palma

56	Colegio Superior De Gastronomía	La Palma
57	Escuela de hostelería Camino de Santiago	La Rioja
58	Cpr Belarmino Fernández Iglesias	Lugo
59	Colegio Superior De Gastronomía	Madrid
60	Escuela de Cocina: La Casita del Parque	Madrid
61	Escuela de Cocina Club Cocina	Madrid
62	Escuela de Cocina Cooking Club	Madrid
63	Escuela de cocina El Carnaval S.L	Madrid
64	Escuela de Cocina La Opípara	Madrid
65	Escuela de Cocina Le Cordon Bleu	Madrid
66	Escuela de cocina y cata Cayena	Madrid
67	Escuela de hostelería y turismo Fuenllana	Madrid
68	Escuela de Hostelería y Turismo MasterD	Madrid
69	Escuela Superior de Hostelería Y Turismo De Madrid	Madrid
70	Estudios universitarios de hostelería de la universidad de Alcalá	Madrid
71	Consortio escuelas de hostelería Benalmadena	Málaga
72	Consortio escuelas de hostelería Málaga	Málaga
73	Escuela de Cocina Pepekitchen	Málaga
74	Escuela de Hostelería de Mijas Costa	Málaga
75	Escuela de hostelería Dos Tinajas	Málaga
76	Escuela de Hostelería Jacaranda	Málaga
77	Escuela Hostelería Benahavís	Málaga
78	Escuela Hostelería y Turismo Castillo del Marqués	Málaga
79	Escuela Hostelería y Turismo La Capellanía	Málaga
80	Colegio Superior De Gastronomía	Navarra
81	Escuela de cocina Atelier Dter	Pontevedra
82	Escuela de Hostelería de Vigo Harina Blanca	Pontevedra
83	I.E.S Hostelería Carlos Oroza	Pontevedra
84	Escuela Hostelería Salamanca	Salamanca
85	Escuela de hostelería Gambrinus Sevilla	Sevilla
86	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	Sevilla
87	Escuela Superior De Hostelería De Sevilla - ESH	Sevilla
88	I.E.S. Heliopolis	Sevilla
89	Institut Escola D'hotelería Y Turisme De Cambrils	Tarragona
90	Vía Magna - Escuela Internacional De Hostelería Y Turismo	Tarragona
91	Escuela de hostelería y turismo. La Laguna	Tenerife
92	Escuela Hotel Santa Cruz	Tenerife
93	Escuela Superior de Hostelería Iriarte	Tenerife
94	Escuela de hostelería de Aragón	Teruel
95	Escuela De Hostelería De Toledo	Toledo
96	Escuela Superior De Gastronomía	Toledo
97	Centro de formación Altaviana	Valencia
98	Centro de Formación Arnadí	Valencia
99	Centro Superior Hostelería Mediterráneo	Valencia
100	Escuela de cocina Eneldo	Valencia
101	Escuela de cocina y pastelería Salat i dolç	Valencia
102	Escuela de pastelería del gremio de maestros confiteros	Valencia
103	Escuela de cocina y hostelería LAR	Valladolid
104	Escuela Internacional de Cocina	Valladolid
105	Escuela De Cocina Bilbao Laratz	Vizcaya
106	Escuela Superior De Hostelería Artxanda	Vizcaya
107	Escuela Superior de Hostelería Bilbao	Vizcaya
108	Escuela Superior de Hostelería Galdakao	Vizcaya
109	IES Escuela de Hostelería de Leioa BHI	Vizcaya
110	Escuela de Cocina El Bísalto	Zaragoza
111	Escuela de hostelería I.F.P. Miralbueno	Zaragoza

En **Latinoamérica** hay una larga lista de universidades y centros que realizan estudios de licenciatura, grado o diplomatura en gastronomía o estudios equivalentes.

En total hemos constatado la existencia de 125 universidades, cuya distribución territorial es la siguiente:



Como vemos, la mayor parte de las universidades y centros se concentran en México (60%), y el resto queda distribuido por otros países, destacando Argentina (11%), Ecuador (7%), Colombia (6%), Chile (6%), Perú (6%), Costa Rica (4%), Honduras (1%) y República Dominicana (1%).

En concreto, las universidades y los títulos similares a grado en gastronomía que se ofrecen son los siguientes (Tabla 2):

N	PAÍS	UNIVERSIDAD	ESTUDIOS
1	ARGENTINA	INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
2	ARGENTINA	UAI CESYT UNIVERSIDAD ABIERTA INTERAMERICANA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
3	ARGENTINA	UNIVERSIDAD ARGENTINA DE LA EMPRESA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
4	ARGENTINA	UNIVERSIDAD DE BELGRANO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
5	ARGENTINA	UNIVERSIDAD DE MORÓN	TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
6	ARGENTINA	UNIVERSIDAD DE PALERMO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
7	ARGENTINA	UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA	LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA
8	ARGENTINA	UNIVERSIDAD DEL NORTE SAN TO TOMÁS DE AQUINO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
9	ARGENTINA	UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS	TECNICATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
10	ARGENTINA	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE	LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO
11	ARGENTINA	UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL	TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA
12	CHILE	DUOC UC (CHILE)	CARRERA PROFESIONAL GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
13	CHILE	INACAP (CHILE)	CARRERA TÉCNICA DE NIVEL SUPERIOR GASTRONOMÍA
14	CHILE	INSTITUTO PROFESIONAL DIEGO PORTALES	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
15	CHILE	INSTITUTO PROFESIONAL/INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
16	CHILE	UC PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE	PROFESIONAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO EN ARTES CULINARIAS
17	CHILE	UDEC: UNIVERSIDAD DE LA CONCEPCIÓN (CHILE)	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
18	CHILE	UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO	ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
19	COLOMBIA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA	ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA
20	COLOMBIA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO	PRE GRADO GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL
21	COLOMBIA	POLITÉCNICO INTERNACIONAL	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
22	COLOMBIA	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARANGA	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA CULINARIA
23	COLOMBIA	UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGÓ	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
24	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE NARIÑO PASTO COLOMBIA (UNACE)	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y BEBIDAS
25	COLOMBIA	UNIVERSIDAD ECCI	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO
26	COLOMBIA	UNIVERSITARIA AGUSTINIANA	TÉCNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
27	COSTA RICA	AMURA CENTRO CULINARIO	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
28	COSTA RICA	CULINARY TRAINER SCHOOL	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
29	COSTA RICA	INSTITUTO CULINARIO DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA INTERNACIONAL (COSTA RICA)	DIPLOMADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS
30	COSTA RICA	UNIVERSIDAD ANA G. MÉNDEZ	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
31	COSTA RICA	UNIVERSIDAD LATINA - COSTA RICA	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA BACHILLERATO EN GASTRONOMÍA
32	ECUADOR	CENTRO DE CAPTACIÓN LA ESCUELA DE LOS CHEFS (ECUADOR)	TÉCNICO PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS Y EMPRENDIMIENTOS CON ÉNFASIS
33	ECUADOR	ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO	CARRERA PROFESIONAL GASTRONOMÍA
34	ECUADOR	UDLA (ECUADOR)	CARRERA PROFESIONAL PASTELERÍA
35	ECUADOR	UIDE: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR (ECUADOR)	DIPLOMADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS
36	ECUADOR	UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO	GRADO ARTES CULINARIAS
37	ECUADOR	UNIVERSIDAD PARTICULAR DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO	TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
38	ECUADOR	UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
39	ECUADOR	UTE (ECUADOR)	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
40	ECUADOR	UTPL UNIVERSIDAD CATÓLICA DE LOJA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
41	HONDURAS	UNAH: UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS (HONDURAS)	INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA CON ESPECIALIZACIÓN
42	HONDURAS	UNITEC UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
43	MÉXICO	ATLANTIC INTERNATIONAL UNIVERSITY DE MÉXICO (EN LÍNEA)	CERTIFICACIÓN SOMMELLERIE
44	MÉXICO	BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA	INGENIERÍA EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS CON CONCENTRACIÓN
45	MÉXICO	CENTRO UNIVERSITARIO CONTINENTAL	LICENCIATURA EN ARTE CULINARIO
46	MÉXICO	CENTRO UNIVERSITARIO IESTUR	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
47	MÉXICO	CENTRO UNIVERSITARIO INCARNATE WORD	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
48	MÉXICO	CENTRO UNIVERSITARIO UTEG	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
49	MÉXICO	CESSA. CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES SAN ÁNGEL (MÉJICO)	TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
50	MÉXICO	COLEGIO CULINARIO DE MORELIA A.C (MÉJICO)	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
51	MÉXICO	COLEGIO DE SUPERIOR DE GASTRONOMÍA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DIPLOMADO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA DIPLOMADO EN VINOS
52	MÉXICO	ICUM: INSTITUTO CULINARIO DE MÉXICO (MÉJICO)	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
53	MÉXICO	IINGS SAN LUIS DE POTOSI (MÉJICO)	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
54	MÉXICO	INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE TAMAULIPAS	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
55	MÉXICO	INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE TURISMO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
56	MÉXICO	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PUERTO VALLARTA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
57	MÉXICO	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
58	MÉXICO	TECNOLOGICO DE MONTEREY (MÉJICO)	LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
59	MÉXICO	UNICEAB	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
60	MÉXICO	UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉXICO SUR	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
61	MÉXICO	UNIVERSIDAD ANÁHUAC OAXACA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
62	MÉXICO	UNIVERSIDAD ANÁHUAC PUEBLA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
63	MÉXICO	UNIVERSIDAD ANÁHUAC QUERÉTARO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
64	MÉXICO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
65	MÉXICO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

66	MÉXICO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
67	MÉXICO	UNIVERSIDAD CONTEMPORÁNEA	LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES
68	MÉXICO	UNIVERSIDAD CUAUHTÉMOC	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
69	MÉXICO	UNIVERSIDAD CUAUHTÉMOC AGUASCALIENTES	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
70	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE CELAYA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
71	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS	LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES
72	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE COLIMA (MEJICO)	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
73	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE CUAUTITLÁN IZCALLI	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
74	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE ESTUDIOS AVANZADOS	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
75	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE LA SALLE BAJIO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
76	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE LONDRES	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN
77	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE NORTEAMÉRICA	LICENCIATURA EN GESTIÓN Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS
78	MÉXICO	UNIVERSIDAD DE ORIENTE	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
79	MÉXICO	UNIVERSIDAD DEL CARIBE	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
80	MÉXICO	UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
81	MÉXICO	UNIVERSIDAD DEL GOLFO DE MEXICO NORTE	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
82	MÉXICO	UNIVERSIDAD DEL VALLE DE MÉXICO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
83	MÉXICO	UNIVERSIDAD DORADOS	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
84	MÉXICO	UNIVERSIDAD ESPAÑA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
85	MÉXICO	UNIVERSIDAD ETAC	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
86	MÉXICO	UNIVERSIDAD FRAY LUCA PAC CIOLI	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
87	MÉXICO	UNIVERSIDAD GASTRONÓMICA ISU MEJICO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
88	MÉXICO	UNIVERSIDAD ICEL	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
89	MÉXICO	UNIVERSIDAD IEU	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
90	MÉXICO	UNIVERSIDAD INSURGENTES (EN LÍNEA)	DIPLOMADO EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA
91	MÉXICO	UNIVERSIDAD INTERAMERICANA PARA EL DESARROLLO	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
92	MÉXICO	UNIVERSIDAD JUSTO SIERRA DF	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
93	MÉXICO	UNIVERSIDAD LA CONCORDIA	PROFESIONAL ASOCIADO EN GASTRONOMÍA
94	MÉXICO	UNIVERSIDAD LA SALLE CANCÚN	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
95	MÉXICO	UNIVERSIDAD LATINA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
96	MÉXICO	UNIVERSIDAD LATINA DE AMÉRICA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
97	MÉXICO	UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
98	MÉXICO	UNIVERSIDAD MESOAMERICANA DE SAN AGUSTÍN	LICENCIATURA EN NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
99	MÉXICO	UNIVERSIDAD MEXICANA EN LÍNEA	LICENCIATURA INTERNACIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE HOSPITALIDAD, GASTRONÓMICAS Y TURÍSTICAS
100	MÉXICO	UNIVERSIDAD PAN AMERICANA EN MÉXICO	LICENCIATURA INTERNACIONAL EN GASTRONOMÍA
101	MÉXICO	UNIVERSIDAD POPULAR AUTÓNOMA DEL ESTADO DE PUEBLA	LICENCIATURA ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONOMÍA
102	MÉXICO	UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTADO DE MÉXICO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y GESTIÓN TURÍSTICA
103	MÉXICO	UNIVERSIDAD REGIONMONTANA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
104	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECMILENIO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
105	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA BAHÍA DE BANDERAS	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
106	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
107	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE HERMOSILLO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
108	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
109	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LEÓN	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
110	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
111	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
112	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL CENTRO DE VERACRUZ	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
113	MÉXICO	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
114	MÉXICO	UNIVERSIDAD VALLE DEL GRIJALVA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
115	MÉXICO	UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y GESTIÓN RESTAURANTERA
116	MÉXICO	UNIVERSIDAD VILLA RICA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
117	MÉXICO	UTEL UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA LATINOAMERICANA EN LÍNEA	LICENCIATURA EN DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
118	PERÚ	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
119	PERÚ	UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
120	PERÚ	UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS	LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA
121	PERÚ	UNIVERSIDAD PERUANA DE INVESTIGACIÓN Y NEGOCIOS	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
122	PERÚ	UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
123	PERÚ	UNIVERSIDAD PRIVADA SAN JUAN BAUTISTA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
124	PERÚ	UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
125	REPÚBLICA DOM	PUCMM PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA MADRE Y MAESTRA	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Existen, asimismo, diversas escuelas de cocina y otros centros de formación en gastronomía como (Tabla 3):

N	PAÍS	ESCUELA
1	Argentina	Aregala-Arregi
2	Argentina	Instituto Sol
3	Argentina	Gato Dumas de cocineros
4	Argentina	Escuela Integral de Gastronomía Celia
5	Brasil	Corporación EMPZ Educación
6	Brasil	Education first
7	Brasil	Parceria Centro Universitario
8	Brasil	AF Gastronomia
9	Brasil	Eloina Food Studio
10	Brasil	ESAD MBA
11	Brasil	ESUP Especializada em Gnte
12	Chile	Academie culinaire de France
13	Chile	Ecole Culinaire Chile
14	Chile	Ecole Nationale Supérieure de la pâtisserie
15	Chile	Escuela de Cocina Gourmet Pucheu
16	Colombia	Acodres
17	Colombia	GATO DU MAS COLEGIO DE GASTRONOMÍA
18	Colombia	APAC Academia Panamericana de Arte Culinario
19	Colombia	Instituto Superior Mariano Moreno
20	Ecuador	Centro de Captación La Escuela de los Chefs
21	Ecuador	Colegio Universitario Hotel Escuela de Los Andes
22	Ecuador	Escuela de Ciencias Gastronómicas de la U EES
23	Ecuador	Escuela de Gastronomía Artes Culinarias de Manta
24	Ecuador	Escuela gastronómica de occidente EGO CAFÉ.
25	Ecuador	ESPAI - EPICUR
26	Ecuador	Instituto Superior Tecnológico La Escuela de Los Chefs de Guayaquil
27	Ecuador	Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de Cuenca
28	Ecuador	NOLU COOKING CENTER
29	Guatemala	Acam escuela culinaria
30	Guatemala	INTECAP GUATEMALA
31	México	Escuela Culinaria Internacional (ECI)
32	México	IINGS San Luis de potosí
33	México	Instituto Arte Culinario Coronado
34	México	Instituto Culinario Santa Lucía Icsal
35	México	Instituto de estudios superiores en Gastronomía (IESEG)
36	México	Centro Culinario Ambrosía
37	México	Instituto Culinario de México Monterrey
38	Perú	Instituto Superior Tecnológico Esdit.
39	Perú	CTTC/Senati
40	Perú	Escuela de Gastronomía "CUMBRE"
41	Perú	Cenfotour
42	República dominicana	Instituto Culinario Dominicano (ICD)
43	República dominicana	Escuela Dominicana de Alimentos y Bebidas
44	República dominicana	CEDECAP
45	Uruguay	Instituto de Gastronomía UG
46	Venezuela	Centro de Capacitación Gastronómica de Venezuela, C.V.C.G
47	Venezuela	ICTC Margarita
48	Venezuela	Instituto Culinario de Caracas
49	Venezuela	Instituto Nacional de capacitación educativa (INCE)
50	Venezuela	Instituto de capacitación profesional Resolana
51	Venezuela	Instituto del pan
52	Venezuela	Instituto Mandalay, La Casserole du Che, la Academia profesional Gourmet, el CEGA (Centro de Estudios Gast
53	Venezuela	La Casserole du Che
54	Venezuela	Academia profesional Gourmet
55	Venezuela	CEGA (Centro de Estudios Gastronómicos)
56	Venezuela	Centro de Capacitacion profesional de Alta cocina
57	Venezuela	Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica
58	Venezuela	Escuelas de Las Artes culinarias de Caracas
59	Venezuela	Grupo Académico Panadero Pastelero (GAPP)
60	Venezuela	Escuelas de Las Artes culinarias de Caracas

En otros países de la geografía mundial, también hay multitud de universidades, centros y escuelas dedicadas a la formación en gastronomía. A continuación, recogemos una muestra (Tabla 4):

N	PAÍS	UNIVERSIDAD/ESCUELA
1	China	China Cuisine Association
2	China	International Culinary Center
3	China	PEARL RIVER BRIDGE
4	Corea Del Sur	Chung Kang College Corea del Sur
5	EEUU	CIA
6	EEUU	College of western Idaho
7	EEUU	Dallas County Community College District
8	EEUU	Heb Culinary Academy Texas
9	EEUU	HEB CULINARY ACADEMY TEXAS
10	EEUU	Miami Culinary Institute
11	EEUU	Street Food Institute
12	EEUU	THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
13	EEUU	Florida Education Institute
14	EEUU	Universidad Ana G. Méndez
15	Finlandia	HAAGA-HELIA
16	Francia	Centre de Formations d'Apprentis de l'Agglomération
17	Francia	Ecole Nationale Supérieure de la pâtisserie
18	Francia	Ferrandi Paris
19	Francia	GELAGRI SAS
20	Francia	L'ATELIER DU CHOCOLAT DE BAYONNE
21	Francia	PAUL BOCUSE
22	Grecia	LE MONDE group
23	Grecia	Meat Pro School
24	Hungría	Aspira University
25	Italia	Universidad de Ciencias Gastronómicas de Slow Food
26	Japón	Escuela de cocina Tokai
27	Japón	Tsuji Culinary Institute Group
28	Korea	SICA(Sol International Culinary Arts) Woosong College & University
29	Noruega	Strinda videregående skole
30	Polonia	Studio Kulinarne Browar Mieszkański
31	Portugal	Escola de Hotelaria e turismo de Coimbra
32	Portugal	Escola Profissional Amar Terra Verde
33	Portugal	ESHTE
34	Rusia	Ragout Cooking School
35	Rusia	UNIVERSITY FOOD AKADEMY IN MOSCOW
36	Rusia	Food Academy Moscu
37	Rusia	Art Hotel
38	Rusia	International Center of Wine and Gastronomy
39	Tailandia	Club Master Chefs Thailand
40	Turquia	Bilkent University
41	Turquia	EKS Culinary Academy
42	Turquia	Universidad Abant İzzet Baysal
43	Turquia	Gazi University
44	Ucrania	Culinary and Pastry Arts Academy

Tal como podemos constatar, existen multitud de centros de diferente naturaleza a nivel mundial que ofrecen formación, tanto universitaria, como reglada o no formal, en los ámbitos de la hostelería, la restauración y la gastronomía. Y es en este punto donde dos de las facultades de Mondragon Unibertsitatea, Basque Culinary Center, centro formativo de prestigio en gastronomía, y la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, centro referente en innovación pedagógica, se alían para diseñar un programa para la formación de profesionales del ámbito de la docencia en estos ámbitos, con la finalidad de articular un programa que pueda convertirse en un referente mundial en su ámbito.

No existe en la actualidad ningún programa oficial en este ámbito en España. La formación de profesorado ha girado en cuanto a la formación inicial en los Grados de Educación Infantil y Primaria, para las etapas iniciales de la educación, y en el Máster de Secundaria para la Educación Secundaria Obligatoria, Formación Profesional y Bachillerato.

Este Máster de Educación Secundaria, regulado por la Orden ECI2857/2007, ha permitido el acceso del profesorado del ámbito de la gastronomía a la función docente en Educación Secundaria, Formación Profesional y Bachillerato, es por tanto un máster habilitante profesionalmente. En la actualidad no existe una especialidad específica para el ámbito de la gastronomía, para el ejercicio de la docencia en el ámbito de la hostelería y la gastronomía. Los estudiantes deben realizar otra especialidad afín, como puede ser, dependiendo de cada universidad, Ciencias Sociales, Ciencias Experimentales o Formación y Orientación Laboral. Es por ello por lo que este máster quiere contribuir a la formación específica del profesorado en el ámbito de la gastronomía, a través de un programa específico para la formación profesional de los docentes de gastronomía que responda a los retos que la educación del siglo XXI demanda.

En España existen en la actualidad varios másteres que buscan la especialización de la formación docente en otros ámbitos como, por ejemplo (Tabla 5):

Máster Universitario en Formación del Profesorado	Universitat de les Illes Balears
Máster Universitario en Formación y Perfeccionamiento del Profesorado	Universidad de Salamanca
Máster Universitario en Formación Internacional Especializada del Profesorado	Universidad Complutense de Madrid
Máster Universitario en Docencia Universitaria por la Universidad de Alcalá	Universidad de Alcalá
Máster Universitario en Formación del Profesorado de catalán para Personas Adultas	Universidad de Barcelona- Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya
Máster Universitario en Investigación en Formación del Profesorado y TIC	Universidad de Extremadura
Máster Universitario en Aprendizaje a lo Largo de la Vida: Iniciación a la Investigación	Universidad de Zaragoza
Máster Universitario en Aprendizaje y Enseñanza de Segundas Lenguas / Second Language Learning and Teaching	Universidad de Cantabria
Máster Universitario en Atención Temprana: Prevención, Detección e Intervención en las Alteraciones del Desarrollo y del Aprendizaje	Universidad Complutense de Madrid
Máster Universitario en Atención Temprana: Prevención, Detección e Intervención en las Alteraciones del Desarrollo y del Aprendizaje	Universidad Internacional Villanueva
Máster Universitario en Ciencia de Datos y Aprendizaje Automático	Universidad de La Rioja
Máster Universitario en Dificultades de Aprendizaje y Procesos Cognitivos	Universidad de Vigo
Máster Universitario en Dificultades del Aprendizaje y Trastornos del Lenguaje	Universitat Oberta de Catalunya
Máster Universitario en Enseñanza Bilingüe y Aprendizaje Integrado de Contenidos y Lenguas Extranjeras	Universidad de Córdoba-Jaén
Máster Universitario en Enseñanza y Aprendizaje del Inglés en	Universidad Ramón Llull

Educación Infantil y Educación Primaria/Master's Degree in English Teaching and Learning in Infant and Primary Education	
Máster Universitario en Enseñanza y Aprendizaje en Entornos Digitales	Universidad de Barcelona
Máster Universitario en Estudios Avanzados en Dificultades de Aprendizaje	por la Universidad de Salamanca
Máster Universitario en Estudios del Discurso: Comunicación, Sociedad y Aprendizaje	Universidad Autónoma de Barcelona y la Universidad Pompeu Fabra
Máster Universitario en Evaluación e Investigación en Organizaciones y Contextos de Aprendizaje (MIEVINAP)	Universidad de Cádiz y la Universidad de Salamanca
Máster Universitario en Investigación en la Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias Experimentales, Sociales y Matemáticas	Universidad de Huelva y la Universidad Internacional de Andalucía
Máster Universitario en Investigación en la Enseñanza y el Aprendizaje de las Ciencias Experimentales, Sociales y Matemáticas	Universidad de Extremadura
Máster Universitario en Investigación en la Enseñanza y el Aprendizaje de las Ciencias Experimentales Sociales y Matemáticas	Universidad de Extremadura
Máster Universitario en Procesos Educativos de Enseñanza y Aprendizaje	Universidad Antonio de Nebrija
Máster Universitario en Psicología Educativa: Desarrollo y Aprendizaje	Universidad de Santiago de Compostela
Máster Universitario en Tecnología, Aprendizaje y Educación	Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea
Máster Universitario en Tecnologías de la Información y la Comunicación para la Educación y Aprendizaje Digital	Universidad Antonio de Nebrija

Vemos por tanto que, aunque existe una oferta para la especialización en diferentes ámbitos de la educación, no existe en la actualidad en España ninguna titulación que ofrezca la posibilidad de la especialización educativa en el ámbito de la gastronomía.

A nivel de países latinoamericanos de habla hispana, encontramos las siguientes referencias de estudios de másteres o equivalentes, en el ámbito de la docencia y la educación (Tabla 6):

PAÍS	UNIVERSIDAD	MÁSTER EDUCACIÓN/DOCENCIA
CHILE	UC PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE	MAGISTER EN EDUCACIÓN
CHILE	UDEC: UNIVERSIDAD DE LA CONCEPCIÓN	MAGÍSTER EN DIDÁCTICA PARA EL TRABAJO METODOLÓGICO DE AULA
COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE NARIÑO PASTO COLOMBIA (UNACE)	MAESTRÍA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA
ECUADOR	ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO	MAESTRÍA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA
ECUADOR	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMERICANA	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN (ENFOQUE EN FORMACIÓN MEDIADA – PEDAGOGÍA)
MÉXICO	ATLANTIC INTERNATIONAL UNIVERSITY DE MÉXICO (EN LÍNEA)	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MÉXICO	UNIVERSIDAD INSURGENTES (EN LÍNEA)	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MÉXICO	UNIVERSIDAD MEXICANA EN LÍNEA (EN LÍNEA)	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MÉXICO	UTEL UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA LATINOAMERICANA EN LÍNEA	MAESTRÍA EN LÍNEA EN EDUCACIÓN Y DOCENCIA
PERÚ	UNIVERSIDAD PERUANA DE INVESTIGACIÓN Y NEGOCIOS	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
PERÚ	UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN: DOCENCIA EN EDUCACIÓN SUPERIOR
PERÚ	UNIVERSIDAD PERUANA DE LAS ARTES APLICADAS	MAESTRÍA EN EDUCACIÓN (Mención en Docencia Superior y Gestión del Aprendizaje)
REPÚBLICA DOM	UNIVERSIDAD CATÓLICA NOROCCIDENTAL	MAESTRÍA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

Como se puede observar, hemos analizado 13 másteres en universidades latinoamericanas que abordan el tema de la educación/docencia. De éstos, hay cuatro enfocados específicamente a la docencia universitaria, y uno más que recoge la docencia universitaria como mención. Tres de estos másteres se imparten online.

Una vez analizados la orientación de los másteres y sus planes de estudio, seleccionamos los siguientes por su aportación a la visión de este máster:

### **MAESTRÍA EN LÍNEA EN EDUCACIÓN Y DOCENCIA**

UTEL Universidad Tecnológica Latinoamericana en Línea

<https://primerpaso.utel.edu.mx/products/maestria-en-educacion-y-docencia>

Hay que destacar que se trata de un programa generalista de educación y función de la docencia dirigido a personas que quieran ser profesores en cualquier nivel educativo. Así mismo, incluye en el itinerario metodologías y estrategias de investigación. Por último, se enfoca en el paradigma de las competencias para diseñar proyectos y programas educativos, lo que comporta trabajar en equipo desde una visión interdisciplinar.

### **MAESTRÍA EN EDUCACIÓN (ENFOQUE EN FORMACIÓN MEDIADA – PEDAGOGÍA)**

Universidad Tecnológica Indoamérica

<http://www.uti.edu.ec/~utiweb/oferta-academica/posgrados/maestria-en-educacion-enfoque-en-formacion-mediada-pedagogia/>

Hay que destacar que se dirige tanto a los que ya son docentes y quieren recualificarse como a los que quieren acceder a esa función. Entre sus materias, llama la atención que incluye la Gestión de Entornos Digitales y de Proyectos Innovadores.

### **MAESTRÍA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA**

Universidad de Nariño Pasto Colombia (UNACE)

<https://vipri.udenar.edu.co/maestria-en-docencia-universitaria/>

De este programa destaca que va dirigido a la docencia en Educación Superior, lo que conlleva un programa específicamente centrado en este tramo educativo: historia, políticas, currículum, psicología, desarrollo del pensamiento crítico, así como teorías, metodologías y evaluación específicas de la Educación Superior. Tiene como objetivo “mejorar” la docencia universitaria con un ideario científico e investigativo con una visión plural, holística, interdisciplinaria y dialógica.

También destaca el peso que otorga el programa a las Nuevas Tecnologías de la Información y la Educación en la Educación Superior.

Por último, esta maestría está también orientada a la formación científica en investigación con el objetivo de investigar en la tríada pedagogía, ciencia y tecnología para generar respuestas educativas a la cuestión de la Docencia Universitaria. Esto se traduce en la inclusión en el currículum de diferentes asignaturas y seminarios destinados a la investigación.

### **MAGÍSTER EN DIDÁCTICA PARA EL TRABAJO METODOLÓGICO DE AULA**

UDEC: Universidad de la concepción (Chile)

<http://postgrado.udec.cl/node/39/?codigo=4314>

Esta maestría destaca por orientarse a la formación de profesionales en un área geográfica concreta y con un modelo educativo determinado: El modelo de la Universidad de la Concepción (Chile). Por tanto, va dirigido a profesores universitarios, distribuyéndose en grandes bloques de especialización (Ciencias y Humanidades y Artes) e incluye como asignatura Didáctica para el Desarrollo de Habilidades Comunicativas en Inglés.

Este curso también contempla la investigación educativa, ya que en el programa se incluyen las asignaturas de Naturaleza de la Investigación Educativa Orientada a la Didáctica y Metodología del Aula, Técnicas e Instrumentos para la Investigación-Acción Educativa, así como seminarios.

### **MAESTRÍA EN EDUCACIÓN: DOCENCIA EN EDUCACIÓN SUPERIOR**

Universidad San Ignacio de Loyola

<https://epg.usil.edu.pe/programas/maestria-en-educacion-docencia-en-educacion-superior>

Es una maestría con mención en Docencia en Educación Superior. El curso se orienta a la docencia e investigación educativa en la universidad y en él destaca que se desarrollan competencias para el apoyo en la orientación y tutoría de proyectos de investigación de los alumnos, con la ayuda de medios convencionales y nuevas tecnologías.

Así mismo, también tiene por objetivo el diseño de proyectos de investigación en educación superior de tipo cualitativo, cuantitativo o mixto. Incluye como asignaturas la Gestión de la Investigación en Docencia, la Formulación del Proyecto de Investigación, el Procesamiento y categorización de la Información y el Diseño Metodológico: Muestra, Elaboración y Aplicación de los Instrumentos de Recogida de Datos. La maestría finaliza con un trabajo final.

Destacamos de este programa que contempla como asignatura la Calidad, Evaluación y Acreditación en las Instituciones Universitarias, procesos habituales de la gestión académica de las universidades.

También nos llama la atención que tenga como asignatura la Gestión y Liderazgo en Instituciones de Educación Superior, cosa que pone de manifiesto la importancia de estas competencias en el marco universitario.

### **MAESTRÍA EN EDUCACIÓN (Mención en Docencia Superior y Gestión del Aprendizaje)**

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)

<https://postgrado.upc.edu.pe/maestrias-especializadas/maestria-en-educacion>

De esta maestría dirigida a la docencia universitaria destacamos su orientación hacia la gestión e innovación en procesos y sistemas educativos y hacia el liderazgo para su transformación.

Como reflejo de estos objetivos, destacamos un programa con 4 ejes:

- Didáctica, donde ponen peso en una visión novedosa y en la atención a la diversidad.
- Aprendizaje y liderazgo, con materias como Liderazgo, Habilidades Directivas, Gestión y Diseño de Políticas, todas ellas centradas en el campo del aprendizaje y la educación).
- Innovación Educativa, donde destaca una materia de Aprendizaje Colaborativo e Interdisciplinario.
- Investigación, con conocimientos sobre redacción académica y elaboración de artículos científicos, además de tres seminarios de investigación.

También nos parece interesante de este programa que tiene un Proceso de Evaluación para el Desarrollo Personal (PEDP) destinado a los alumnos, y una Misión académica a Finlandia (como opcional).

Con relación a los Másteres de docencia que abordan ámbitos específicos, hemos estudiado los siguientes:

- Máster en Docencia Matemática, de UTPL Universidad Católica de Loja, de Ecuador.

Como estudios de formación de docentes con especialidad en gastronomía encontramos:

- Teacher Education — Culinary Arts Education Concentration (MAT) EEUU

Se trata de un título de formación de profesorado con especialidad en culinaria. Tiene prácticas a partir de la observación, se propone dar clases en grupos pequeños y grupos grandes.

Presenta dos itinerarios:

- Enseñanza: en centro de enseñanza superior o universidad
- Proyecto educativo.

Incluye como salida, que puede proporcionar experiencias educativas en entornos empresariales u organizaciones sin ánimo de lucro vinculados con el sector gastronómico.

Es un programa orientado a profesionales, para poder combinar los estudios con la vida laboral.

También hay diferentes cursos y estudios, que no son Másteres universitarios, para preparar a los profesores de cocina. Entre ellos hemos encontrado:

- Carrera de Maestro de Cocina, de CFI Chileno Francés, de Chile.

Por último, queremos destacar que también hay estudios de formador de formadores de cocina, por lo tanto, se detecta que la formación de profesores de cocina es necesaria, relevante y tiene una entidad diferencial suficiente como para justificar su especificidad:

- Máster en Formador de Formadores-Especialidad en Profesores de Cocina y Máster Experto en Coaching Nutricional. Escuela Europea dels Arts y ESNECA Bussines School. Modalidades a distancia y online.

Esta propuesta de Máster quiere dar respuesta a esa necesidad de especialización en la docencia y formación del ámbito gastronómico, posibilitando a los formadores y docentes de este ámbito formarse en el ejercicio de sus funciones, y dar un salto cualitativo muy importante en su profesionalización, impulsando así la mejora de la calidad educativa de centros y facultades de cocina.

### **Esta propuesta quiere dirigirse fundamentalmente a los siguientes colectivos:**

a) Docentes en activo en escuelas de cocina o en centros de Formación Profesional en España, que hayan podido acceder a la profesión docente a través del Máster de Secundaria antes mencionado, y que quieran especializarse en el ámbito de la gastronomía.

b) Docentes universitarios o personas encargadas de la formación en centros de restauración en España que quieran desarrollarse personal y profesionalmente en su faceta docente en el ámbito de la gastronomía.

c) Docentes en escuelas de cocina, universidades u otros organismos internacionales que quieran especializarse en el ámbito de la docencia en gastronomía.

d) Personas con interés en formarse en esta área, como recién graduados en este ámbito que buscan empleo como docentes en gastronomía en escuelas de cocina o en el ámbito universitario, así como profesionales no docentes interesados en el ámbito de la educación.

Teniendo en cuenta además el gran número de centros formativos en estos ámbitos existentes tanto en España como a nivel internacional, entendemos también que este Máster puede ayudar a estas organizaciones en la profesionalización y especialización de sus plantillas docentes, así como en el diseño e implementación de experiencias educativas innovadoras, estableciendo una red de intercambio de conocimientos y buenas prácticas a nivel internacional.

### **Experiencia de Mondragon Unibertsitatea, de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.**

La puesta en marcha de la Fundación **Basque Culinary Center**, fruto de la colaboración pública y privada entre instituciones públicas, profesionales de la gastronomía, empresas del sector de la alimentación y Mondragon Unibertsitatea, supuso la creación de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a Mondragon Unibertsitatea.

Desde sus orígenes, la Facultad de Ciencias Gastronómicas tiene el objeto de cubrir con una oferta formativa innovadora y altamente cualificada las diferentes necesidades formativas existentes en el desarrollo profesional de los profesionales de la gastronomía y la alimentación.

También desde su creación estaba previsto que la Facultad de Ciencias Gastronómicas tuviese la oferta formativa siguiente:

- Título universitario de Grado
- Oferta de Másteres
- Oferta de formación continua

Dentro de la estrategia de Investigación e Innovación se han desarrollado proyectos de investigación e innovación en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas. El potencial de las diferentes áreas de conocimiento que se ubican en las ciencias gastronómicas es muy importante y por ello el objetivo de este centro es promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía (tecnologías de la alimentación, nutrición, alimentación funcional, editorial, equipamiento, agroalimentario...) fomentando a su vez las sinergias entre ellos.

Al plantear el nuevo Grado en Gastronomía y Artes Culinarias ya se recogía que “El sector de la Hostelería, Restauración y Gastronomía ya había detectado que las competencias que se desarrollaban en los Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior relacionados con los mencionados sectores, no eran suficientes para el buen desarrollo profesional de dichos titulados”. En algunas Escuelas de Hostelería se había procedido a completar dicha formación con cursos adicionales, en ocasiones avalados por Universidades Españolas en forma de títulos propios (por ejemplo, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, la Escuela de Hostelería de Artxanda en el País Vasco o la Escuela Superior de Hostelería de Zaragoza).

De forma natural esta necesidad de enseñanza reglada en el ámbito de la gastronomía y la alimentación se ve transferida al posgrado (Máster). La simple revisión de la oferta educativa de

posgrado a nivel global nos muestra que existe un vivo interés en las Universidades en incorporar las Artes Culinarias y la Gastronomía en sus estudios de Posgrado.

En la actualidad la Facultad cuenta con los siguientes títulos oficiales de Grado y Máster:

- Grado en Gastronomía y Artes Culinarias
- Máster universitario en Ciencias Gastronómicas

Además de una amplia oferta formativa en títulos expertos y Másteres como:

- Máster en Cocina: Técnica, Producto y Creatividad
- Máster en Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce
- Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes
- Máster en Turismo Gastronómico
- Máster en Sumillería y Enomarketing
- Máster en Dirección de F&B
- Máster en Perfeccionamiento en Cocina
- Experto en Dirección de Aala y Atención al Cliente
- Experto en Bartender y Coctelería Moderna
- Experto en Márketing del Vino, Enoturismo y Gastronomía

Así mismo, Basque Culinary Center cuenta con un programa de doctorado: **Programa de Doctorado en Ciencias Gastronómicas** por Mondragon Unibertsitatea. Este programa tiene por objetivo la formación de futuros investigadores en el ámbito de las ciencias gastronómicas. Mediante el doctorado, se desea promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y en los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía (tecnologías de la alimentación, nutrición, alimentación funcional, equipamiento agroalimentario, etc.), fomentando a su vez las sinergias entre ellos.

Basque Culinary Center es miembro de la Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación. En el ámbito de la investigación, destacamos la siguiente actividad:

### **1. El Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía (BCC Innovation)**

Junto a la Facultad de Ciencias Gastronómicas, Basque Culinary Center cuenta con el Centro de Innovación e Investigación, BCC Innovation, en Alimentación y Gastronomía. Su finalidad es generar nuevo conocimiento científico y productos innovadores del ámbito culinario, incluyendo alimentación, hostelería y gastronomía. Por ello, las áreas de conocimiento implicadas en el sector pueden dar lugar a la generación de nuevo conocimiento susceptible de generar nuevos productos, nuevos servicios y nuevas empresas. De ahí, la importancia de que exista una estructura consistente de investigación científica.

Basque Culinary Center trabaja con la idea de que este Centro de Innovación e Investigación, BCC Innovation, puede tener un potente impacto global, tanto cuantitativa como cualitativamente, por su aportación a la estructura económica y empresarial del País Vasco y del resto de España, pero, además, por su capacidad de anticipación a situaciones futuras, ya que, aspira a responder a muchas de las necesidades, oportunidades y tendencias actuales del mercado gastronómico.

#### **Investigación y capacidades**

Las áreas de trabajo y las principales líneas de investigación del Centro de I+D de Basque Culinary Center son el análisis sensorial comparativo, de mercado, generación de estímulos respuesta-específicos, efecto de los alimentos en los neurotransmisores, áreas de sensibilidad cruzada, de sensores electrónicos para seguridad y calidad en la cocina. BCC Innovation es socio de AEPAS (Asociación Española de Percepción y Análisis Sensorial).

BBC colabora con el Clúster Food I+D, y es promotor de iniciativas de emprendimiento tales como Culinary Action Digeat-all (programa innovador que fusiona gastronomía con tecnologías de la información).

BCC Innovation tiene acuerdos de colaboración con más de 42 empresas del sector agroalimentario y hostelero (Heineken, COVAP, Eroski, Bosch/Siemens, Pernord Ricard, Domeq, Martiko, Araven, Insalus, La Rioja D.O.), que permite estar cercanos a las necesidades de la industria.

Los proyectos de investigación de BCC Innovation se alinean en dos ejes centrales: Sostenibilidad y Salud, que responden a los retos de la sociedad europea: “Salud, cambio demográfico y bienestar”, “Agricultura y silvicultura sostenibles, investigación marina, marítima y de aguas interiores y bioeconomía” y “Sociedades inclusivas, innovadoras y reflexivas”. Por medio de líneas de investigación bien definidas, pero interactivas entre sí, BCC Innovation desempeña una labor de investigación y transferencia que incluye el impulso de proyectos centrados en:

- Desarrollo y promoción de nuevos productos y elaboraciones saludables.
- Aprovechamiento y revalorización de subproductos de la industria alimentaria y el canal HORECA.
- Estudio de la interacción entre características sensoriales de los alimentos y la persona: su influencia en la aceptación del producto, las emociones generadas y los hábitos de la población.
- Gastronomía de precisión: personalización de la dieta de la población a través de datos de su perfil, sus gustos y hábitos, y el diseño de productos a medida.

Dentro de estas 4 categorías, a lo largo de los últimos años se han llevado a cabo diversos proyectos que han ayudado a consolidar las capacidades y puntos fuertes que el grupo de Investigación e Innovación podría ofrecer:

- Diseño y desarrollo de nuevos productos alimentarios a nivel de laboratorio, y listos para su posterior escalado industrial: alto valor gastronómico, diferentes sectores con demandas específicas (por ejemplo: flexitarianos, veganos, etc.), utilización de ingredientes a medida (por ejemplo: excedentes de producción agrícola).
- Optimización de productos ya existentes, por ejemplo: reformulaciones, aumento de vida útil, mejora de las características organolépticas, adaptación de productos a distintos nichos de consumidores, etc.
- Revalorización de co-productos a través de su inclusión en nuevos sistemas alimentarios de alto valor gastronómico.
- Definición de estrategias para la promoción de hábitos alimentarios saludables en diferentes colectivos.
- Valoración nutricional de productos y menús, adaptación de éstos a requerimientos nutricionales específicos.
- Desarrollo y adaptación de nuevas técnicas culinarias adaptadas a las necesidades de la sociedad o empresa demandante.
- Inclusión de técnicas internacionales de cocina en nuevas culturas.
- Recuperación y aplicación contemporánea de técnicas de cocina ancestrales.
- Red de conocimiento gastronómico a nivel global.
- Formación centrada en hábitos de vida saludable, nutrición y alimentación.
- Amplio conocimiento en análisis sensorial: desarrollo de técnicas analíticas con consumidores y paneles entrenados.
- Desarrollo de estudios que conectan emociones y alimentos, de forma implícita (técnicas de electroencefalografía) y explícita (reportados por la propia persona).
- Experiencia en técnicas de control de calidad de alimentos: fisicoquímicas, sensoriales, microbiológicas.
- Desarrollo de herramientas de divulgación (por ejemplo: manuales) y organización de congresos de ámbito científico-técnico.

En cuanto al área de Emprendimiento, destacarían:

- Complementar la oferta de otros programas de emprendimiento que no son sectoriales/de nicho.
- Aportar conocimientos técnicos sobre Gastronomía y alimentación (en nuestras diferentes líneas).
- Acoger *startups* de nuestro sector y en general del sector *Food-Tech* en el programa de aceleración.

- Asesorar/contribuir en el diseño y creación de ecosistemas de emprendimiento del sector *food*.
- Aportar una perspectiva de negocio en la creación de macro-proyectos del sector
- Vigilancia tecnológica de startups emergentes y diferentes soluciones novedosas en nuestro sector.
- Ayudar a gestionar una red multilateral de emprendimiento en el sector *food*; que se reúna periódicamente en torno a eventos y objetivos específicos
- Ser un NODO de conexión en medio de un ecosistema de emprendimiento europeo, en el cual lideramos o apoyamos la rama de emprendimiento gastronómico/alimentario. Por ejemplo: consorcio EIT Food.
- Diseñar/idear y desarrollar nuevos modelos de negocio en el sector: Crear 'productos mínimos viables' y testarlos con el mercado potencial.
- Desarrollar planes de validación/testeo ágil de nuevos productos o modelos de negocio en el sector.
- En proyectos de Smart-Cities: aportar la visión de qué significa el emprendimiento en el sector *food* dentro de una *smart city* o qué papel jugaría la alimentación.
- Buena combinación/equilibrio entre conocimientos científico-técnicos sobre alimentación y la Gastronomía, tendencias de mercado, y visión de negocio en el sector.

## 2. Equipos de investigación del programa de doctorado

El Programa de Doctorado en Ciencias Gastronómicas define dos equipos de investigación con varias líneas de investigación por equipo con una clara orientación tanto hacia la investigación como a la traslacional aplicada del conocimiento a las ciencias gastronómicas:

- Equipo 1. Ciencias de la Alimentación, cuyo coordinador es el Dr. Juan Carlos Arboleya. Este equipo lleva a cabo las siguientes líneas de investigación:
  - Línea 1: Sostenibilidad.
  - Línea 2: Análisis Sensorial.
  - Línea 3: Salud (Gastronomía Personalizada).
- Equipo 2. Gestión, Sociedad y Cultura, cuyo coordinador es el Dr. Iñaki Martínez de Albéniz. Este equipo lleva a cabo las siguientes líneas de investigación:
  - Línea 1: Sociedad y Cultura (Etnohistoria y paisaje cultural alimentario; Dimensiones sociales, políticas y culturales del hecho gastronómico).
  - Línea 2: Gestión y Dirección de Empresas Gastronómicas.

## 3. Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas

En el marco de este Máster, las áreas de investigación que se desarrollan son:

- La educación y los hábitos alimentarios saludables que van a tener una influencia decisiva en la salud de las nuevas generaciones.
- La responsabilidad social alimentaria vinculada con el desarrollo de la biodiversidad, la agroecología, la recuperación e impulso de productos de proximidad.
- Las tendencias alimentarias del futuro centradas en la salud y el bienestar, claves en el desarrollo de nuevos productos y servicios por parte del sector empresarial alimentario.
- La innovación y excelencia en la gestión de empresas del sector alimentario y, específicamente del sector de la restauración y la alta restauración.
- El desarrollo de tecnologías asociadas, desde el equipamiento hostelero a nuevas instalaciones y aplicaciones en el ámbito de la restauración y la cocina.
- La elaboración, conservación y presentación de alimentos, en especial, en el ámbito de alta cocina.

Para el desarrollo de la labor investigadora, se ha firmado un Convenio de colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y con el Centro Tecnológico del Mar y de los Alimentos AZTI-Tecnalia.

Ambos centros son instituciones de referencia en el ámbito de la investigación alimentaria y gastronómica. Además, el Centro de I+D de Basque Culinary Center participa en la red AEPAS, con el Grupo ODELA y con el Laboratorio LERNE de la Universidad Católica de Lisboa.

En relación con la experiencia de Basque Culinary Center en la formación online, esta entidad lleva desarrollando un curso de especialización de Técnicas Culinarias de Vanguardia desde 2019 y un Curso de Especialización de Turismo Gastronómico, así como cursos intensivos destinados a profesionales de la cocina, desde 2020.

**La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** de Mondragon Unibertsitatea, se crea en el año 1976 como Escuela de Magisterio de Eskoriatza, adscrita a la Universidad del País Vasco en sus orígenes. Comienza su andadura con la impartición de titulaciones de Magisterio, Educación Infantil, Educación Especial, Lengua Extranjera y Educación Física. Con la constitución como universidad en el año 1997 se amplía el catálogo de titulaciones, con la Licenciatura en Psicopedagogía y la Licenciatura en Humanidades con dos itinerarios: Humanidades Empresa y Humanidades Comunicación. Este último itinerario de comunicación derivó posteriormente en la Licenciatura en Comunicación Audiovisual.

En el contexto del Real Decreto 1393/2007 y la reorganización de las diplomaturas y licenciaturas en titulaciones de Grado y Máster, se aprueban los Grados de Educación Infantil, Educación Primaria y Comunicación Audiovisual. La universidad decidió no adaptar la Licenciatura al Grado de Humanidades, debido sobre todo al planteamiento académico que se realizaba en el Libro Blanco de las Humanidades.

En cuanto a los Másteres universitarios se implantaron los siguientes en el periodo 2008-2010: el Máster Universitario Oficial en habilitación docente para el ejercicio de las profesiones de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas, el Máster Universitario en Educación en Contextos Multiculturales y Plurilingües y el Máster Universitario en Desarrollo de Proyectos de Innovación-Didáctica Metodológica en Instituciones Educativas.

Estos dos últimos Másteres han sido extinguidos en el curso presente por el Máster Universitario en Facilitación del Aprendizaje e Innovación.

Asimismo, desde el curso 2019-2020 imparte el Máster en Facilitación del Aprendizaje, y desde el curso 2020-2021 el Máster en Cooperativismo y Desarrollo Socio-empresarial.

Además de lo ya mencionado, desde el curso 2012-2013 la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (HUHEZI) de Mondragon Unibertsitatea imparte el programa **de Doctorado en Innovación e Intervención Educativas**, verificado de acuerdo con el Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, por el que se regulan las enseñanzas oficiales de doctorado. Este programa de doctorado atiende a la formación de investigadores en el ámbito de la Innovación e Intervención Educativas. Se trata de un programa interuniversitario de Mondragon Unibertsitatea (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, HUHEZI) y la Universitat de Vic–Universitat Central de Catalunya (Facultat d'Educació, Traducció i Ciències Humanes).

Datos de inscripción de másteres afines de ambas facultades:

	2016 /2017	2017 /2018	2018 /2019	2019 /2020
Máster Universitario en Contextos Multiculturales y Plurilingües	22	25	11	Proceso amortización
Habilitación Docente para el Ejercicio de las Profesiones de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional Y Enseñanza De Idiomas	125	95	90	255
Máster Universitario en Desarrollo de Proyectos de Innovación Didáctico-Metodológico en Instituciones Educativas	42	51	38	Proceso amortización
Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas	25	43	53	68

Respecto a la investigación realizada en los últimos años en referencia a los contenidos del Máster, queremos señalar que contamos con grupos de investigación que desarrollan su actividad en líneas de investigación que coinciden directamente con las áreas de conocimiento del Máster que se presenta y que dichos grupos son los promotores y garantes de la titulación que presentamos. Estos grupos de investigación en los últimos años desarrollan un modelo de investigación colaborativa que se basa en la confluencia de la investigación universitaria con la participación de los agentes educativos, económicos y sociales sobre todo en un ámbito local y comarcal.

Dichos grupos abarcan las siguientes **líneas de investigación**:

- Innovación e intervención en educación inclusiva (ámbito de la Educación)
- Innovación e intervención en sociedades multiculturales y plurilingües (ámbitos de la Educación y la Comunicación)
- Línea de Estudios Cooperativos.

Así, la línea de *Innovación e intervención en educación inclusiva* (ámbito de la Educación) está dirigida hacia el estudio de las características principales del contexto educativo actual teniendo en cuenta la diversidad de perfiles entre alumnado. Partiendo de esa realidad, esta línea de investigación se especializa en los siguientes ámbitos: desarrollo y bienestar pleno desde la primera infancia, satisfacción de las necesidades educativas de todas las personas (personas con minusvalías u otras características), innovación metodológica para responder al reto planteado por la educación inclusiva (particularmente la educación cooperativa, el uso y el impacto de los medios de comunicación y el desarrollo de las competencias). Estos son los ámbitos de estudio de esta línea:

- Estudio y mejora de las prácticas escolares dirigidas a la inclusión en los centros educativos: aprendizaje cooperativo y diseño universal del aprendizaje.
- Desarrollo saludable del alumnado (emocional, social, cognitivo, motor y lingüístico) e influencia de la comunidad educativa en dicho desarrollo (rol de la persona educadora, organización del tiempo y el espacio).
- Innovación didáctico-metodológica relacionada con las características del alumnado y el profesorado: perspectivas educacionales, representaciones y resultados obtenidos.
- Formación del profesorado relativa a la innovación y las intervenciones que conforman la línea de investigación.

Por otra parte, la línea de *Innovación e intervención en sociedades multiculturales y plurilingües* (ámbitos de la Educación y la Comunicación) reúne las innovaciones e intervenciones que se llevan a cabo en varios ámbitos de la educación. Tiene en cuenta el carácter multicultural y plurilingüe de la sociedad actual en general, y el contexto de nuestra sociedad en particular, donde la cultura y el idioma propios conviven con otros que han llegado en los últimos años y con la diversidad provocada por el mundo globalizado en el que vivimos. Esta línea de investigación se especializa en los siguientes ámbitos:

- Estudios culturales y reactivación de las lenguas y su literatura.
- Formación del profesorado relativa a la innovación y las intervenciones que conforman la línea de investigación.
- Uso e influencia de los recursos audiovisuales en los procesos de aprendizaje/enseñanza del alumnado en sociedades multiculturales y plurilingües: características del alumnado inmigrante y local, gestión de la multiculturalidad en el sistema educativo, construcción de identidades, y relaciones entre la familia, el entorno y la escuela.
- Estrategias del ámbito educativo (formal e informal) para responder al reto de la multiculturalidad: planes sobre el entorno, trabajo en red con la comunidad, recursos de acogida.
- Aprendizaje y enseñanza de idiomas extranjeros: gestión del trilingüismo y el uso de las tecnologías para su gestión y recursos didácticos e interacción en el aula

Por último, la línea de *Estudios Cooperativos* tiene como misión investigar, formar e incidir en la realidad cooperativa, enfocando su actividad prioritariamente en el desarrollo de la vertiente socioeducativa del cooperativismo y la economía social. Así, su labor investigadora se enmarca desde el interior de la Experiencia Cooperativa de Mondragón y trabaja en estrecha colaboración con agentes cooperativos y sociales. Éstas son sus principales áreas de investigación y actuación:

- Análisis y desarrollo del paradigma cooperativo, y del cooperativismo de Mondragón. Investigación encaminada a reforzar y actualizar la identidad y la práctica cooperativa, y promover estrategias para el fomento del proyecto socio-empresarial cooperativo.
- Innovación y desarrollo de la educación cooperativa. Producción de materiales didácticos, diseño y desarrollo de programas de formación cooperativa a medida, y articulación de estrategias para su despliegue.
- Participación y gobernanza cooperativa. Investigación y desarrollo de la participación en el marco cooperativo. Acompañamiento en procesos de cambio organizativo.
- Cooperativismo, transformación social y desarrollo comunitario. Esta área de investigación parte del análisis de las tendencias y los desafíos socioeconómicos como marco de trabajo. Pone el foco en la aportación del cooperativismo al desarrollo comunitario y su dimensión de transformación social, profundizando en el paradigma de la auto-organización comunitaria.
- Personas, cultura y sistemas cooperativos. Trabajamos e investigamos sobre el sujeto, el liderazgo y los comportamientos cooperativos, desde una aproximación sistémica; así como el desarrollo de la cultura, las prácticas y los procesos cooperativos dentro de la organización cooperativa.
- Acompañamiento a procesos de economía social y solidaria. Emprendizaje social cooperativo. Investigación y formación con experiencias de economía social y solidaria, tanto en el Norte como en el Sur.

La experiencia de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación en **estudios online** comienza en el curso 2000/2001 en la que se implantó la Licenciatura en Psicopedagogía, en modalidad online. Esta Licenciatura fue positivamente evaluada por los Planes de Evaluación de la Calidad en el curso 2004/2005.

Esta modalidad semi-presencial ha sido implantada en los Grados de Educación Infantil y Educación Primaria, en los cuales se lleva impartiendo esta modalidad desde el curso 2012/2013. Ambas titulaciones fueron evaluadas de forma positiva y acreditadas en el curso 2015/2016 y en concreto en el Informe de acreditación de ambos grados se subraya que *“Se valora positivamente el interés por actualizar la titulación introduciendo el curso de adaptación, la modalidad semi-presencial de impartición y la reorganización del mapa de competencias para así dar respuesta a las demandas educativas y sociales”*.

Esta modalidad ha sido implantada en otras titulaciones de postgrado, concretamente en dos Másteres oficiales: el Máster Universitario en Educación en Contextos Multiculturales y Plurilingües y el Máster Universitario en Desarrollo de Proyectos de Innovación-Didáctico Metodológico en Instituciones Educativas. Ambos másteres han sido positivamente evaluados y acreditados en el curso 2015/2016 por UNIBASQ. En ambos Informes de evaluación de la acreditación se valora de forma muy positiva la modalidad semi-presencial y los recursos materiales y tecnológicos utilizados.

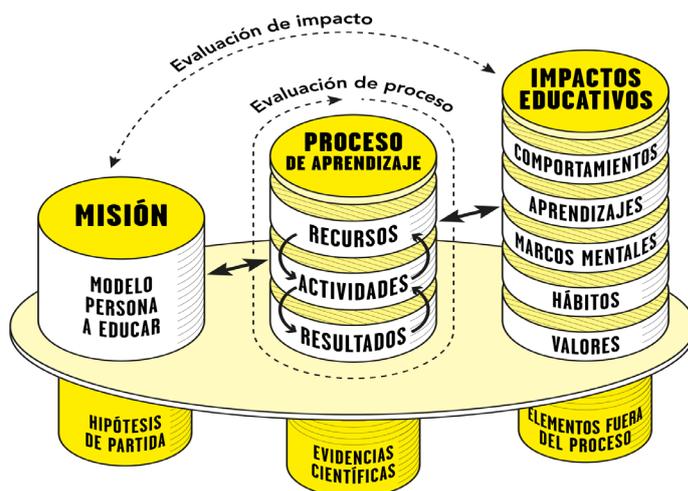
La suma de la experiencia de estas dos facultades nos ha llevado al diseño de esta propuesta de Máster, en la que se unen la experiencia de más de 40 años en la formación de docentes de distintas etapas de la Facultad de Educación, y la especialidad y conocimiento del ámbito gastronómico de la Facultad de Gastronomía.

Todas las titulaciones de la universidad están marcadas por el Proyecto Educativo de Mondragon Unibertsitatea denominado MENDEBERRI que tiene sus orígenes en el curso 2003-2004. Este Proyecto fue objeto de revisión y reflexión en el año 2013-14 para poder responder a los nuevos retos que el mundo educativo requería y diseñar las líneas futuras de la educación en Mondragon Unibertsitatea. Este proyecto educativo se denomina **MENDEBERRI 2025** y pone el acento no solo en la formación de futuros profesionales, sino también en el desarrollo humano y ciudadano. Se identificaron 5 ejes (Mendeberri 2025:12), a modo de objetivos a conseguir por los titulados de Mondragon Unibertsitatea, que sustentarán este nuevo modelo y la presente titulación del Máster:

1. Ciudadano del mundo: Conocedor de sus raíces, a su vez se siente ciudadano del mundo preocupándose por sus problemas y mostrando una actitud cooperativa de responsabilidad social y de aprendizaje mutuo.
2. Identidad y objetivos personales: Conocedor de sí mismo y de sus posibilidades de superación, se traza retos personales y los persigue activamente para lograr una identidad cada vez más libre e independiente.
3. Aprendiz flexible: Abierto al cambio y a la innovación, creativo, y provisto de ilusión y de una actitud resiliente ante posibles contextos inciertos.
4. Aprendiz activo: Protagonista de su proceso y conocedor de sus estrategias de aprendizaje, muestra una actitud proactiva en el aprendizaje a lo largo de la vida.
5. Comunicador y facilitador de la comunicación: Conocedor de idiomas, tecnologías y medios de comunicación diferentes que le posibilitan comunicarse con personas de distintas culturas de cara a entender y afrontar retos complejos y diversos.

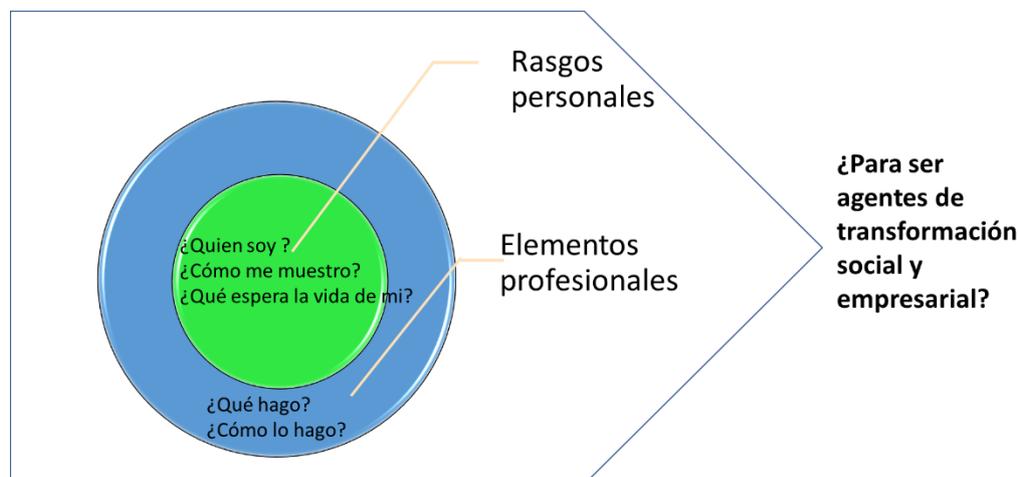
Estos pilares sustentan este nuevo modelo y la presente titulación, y se desarrollan en un marco pedagógico que recoge los siguientes valores: cooperación e inter-cooperación, innovación, participación, responsabilidad social, y desarrollo de la persona para la transformación de la sociedad. Los elementos del currículum de este modelo, que se desarrollan en el punto 5 de esta memoria, están enfocados a responder al fomento del aprendizaje a lo largo de toda la vida. El entorno de aprendizaje es el concepto básico utilizado para el desarrollo de competencias desde una perspectiva socio-constructiva y los diferentes ámbitos que son tenidos en cuenta en los mismos son los siguientes: utilización de metodologías activas, interdisciplinariedad, diseño de sistemas de evaluación alineados con el desarrollo de competencias, cambio de rol de profesorado y estudiantes, personalización de aprendizaje, y digitalización.

Partiendo de esos seis ejes y de los valores mencionados, y con la ayuda de Reimagine Education Lab, liderado por el experto y consultor en educación Xavier Aragay, cada grado ha realizado en los últimos años un profundo proceso de reflexión para adaptar sus planes de estudios a la consecución del objetivo anteriormente descrito: reforzar el perfil personal de los alumnos. Para ello, se empleó la metodología RIEDUSIS, diseñada por Reimagine Education Lab. La finalidad de dicha metodología es realizar la transformación de la educación y el aprendizaje, asegurando que la persona ocupa realmente el centro de los procesos de esta. En ese sentido, propone un mapa semi-estructurado para acompañar a las instituciones educativas, y en especial a las personas que las lideran, hacia una nueva mirada de la persona y de la educación superior. A través del cambio de mirada se producen cambios en la forma de concebir el proceso de aprendizaje, en la organización de la institución educativa, de sus personas y de su cultura, que permiten cambiar y mantener, de manera disruptiva, permanente y sostenible, la manera de diseñar y ejecutar la acción educativa. En la siguiente imagen se muestra el proceso del modelo RIEDUSIS de transformación educativa.



Las diferentes etapas de la metodología se enfocan desde una perspectiva dinámica y sistémica, potenciando el trabajo en equipo y nuevas formas de participación y comunicación, que permitan a las distintas personas establecer una visión compartida de la educación superior y de su transformación. Estas diferentes fases permitieron avanzar desde la inspiración del cambio, a su formulación y estructuración, para llegar a establecer las opciones o líneas metodológicas básicas, los prototipos de las experiencias avanzadas de cambio y su posterior evaluación y ampliación.

Gracias a esta metodología, y tomando como base los seis ejes del proyecto educativo Mendeberry 2025 antes mencionados, se ha construido un modelo fundamentado básicamente en la elaboración de nuevas estrategias de innovación educativa orientadas al desarrollo de la persona, sin obviar, lógicamente, las competencias profesionales. Los rasgos personales y profesionales de los alumnos son dos elementos indisolubles de la persona, y la nueva propuesta ha intentado integrar ambas en los nuevos planes de estudio. La mirada tradicional al graduado se ha situado fundamentalmente en el perfil profesional (competencias) y este nuevo enfoque educativo pretende incorporar los rasgos personales (impactos) al mismo nivel que los rasgos profesionales, configurando las dos piernas sobre las que se sustenta y camina un sujeto. La siguiente figura muestra cómo se integran los rasgos personales y los elementos profesionales de la persona que se quiere educar, con el objetivo de formar agentes para la transformación social y empresarial.



Esta filosofía coloca a la persona/estudiante en el centro del proceso de enseñanza y aprendizaje. Para materializar tal objetivo, el re-enfoque del modelo educativo comenzó por la definición de los **rasgos personales** y los **impactos** en cada titulación y facultad, partiendo de la misión educativa de Mondragon Unibertsitatea definida por los seis ejes determinados por el proyecto Mendeberry 2025. Los rasgos personales identifican las características que nos permiten describir la persona y que las distinguen de otras. Estos rasgos se manifiestan y formulan por una serie de impactos; se define el impacto como el cambio intencionado y fundamental que se produce en el alumno en relación con el modelo de persona que se pretende educar. Esos impactos van más allá de los resultados que consigue el alumno cada curso, tanto en su vertiente personal como en la vertiente de las competencias y conocimientos que debe de conseguir. El modelo RIEDUSIS clasifica y gradúa los impactos en tres categorías: comportamiento, aprendizaje y marco mental.

- **El comportamiento:** describe qué hace la persona, cómo actúa, qué hace, dice, expresa o aporta. Responde a las acciones concretas que cada uno de nosotros realizamos en nuestra vida cotidiana.
- **El aprendizaje:** describe qué piensa la persona, cómo justifica, argumenta, explica, asume o comprende. Es consecuencia de un proceso mental por el que se apropia y se toma conciencia sobre el conocimiento, conceptos, procedimientos, actitudes y valores asociados de una determinada dimensión de su persona.

- **El marco mental:** describe qué siente la persona, lo que valora, respeta, cree, defiende o prioriza. Es el sistema de creencias que condiciona la visión que tenemos de nosotros mismos y de los demás.

El proceso de definición de rasgos personales e impactos se llevó a cabo en el marco de todas las facultades de Mondragón Unibertsitatea, consiguiendo que cada titulación interpretara y construyera un perfil propio, único y lleno de matices.

## Conclusiones.

En los últimos años a nivel mundial, ha venido produciéndose un incremento de la Gastronomía como ámbito de interés científico, lo que ha provocado la aceleración de la construcción de conocimiento y el impulso a la investigación en esta disciplina.

Consecuentemente, se han producido la proliferación en diferentes universidades de grados universitarios de gastronomía y de estudios de gastronomía en general, y por tanto, el crecimiento de nuevos entornos de aprendizaje en este ámbito.

Estos entornos nuevos de aprendizaje gastronómicos son singulares, dada la característica práctica de esta disciplina, y requieren de una articulación y procesos de enseñanza-aprendizaje específicos para garantizar el desarrollo de las competencias necesarias en los profesionales del sector. Así mismo, requieren de docentes profesionalizados y con competencias pedagógicas para abordar los retos de la educación en gastronomía tanto en el momento actual como en un futuro.

En cuanto a los centros que se dedican a la formación en gastronomía, son múltiples, pero hemos comprobado la existencia de más de 130 universidades en España y Latinoamérica, así como multitud de escuelas de cocina en las que también se imparten estos estudios.

Existe en la actualidad una oferta de estudios para la capacitación de docentes de diferentes etapas educativas, incluida la universitaria, así como una oferta de estudios dirigida a dar respuesta a la formación de formadores en diferentes disciplinas y especialidades. Sin embargo, en relación a la docencia de la gastronomía, la formación que hemos encontrado es muy escasa, y no tiene en ningún caso la rigurosidad, la sistematicidad y la profundidad que proporcionan un Máster universitario. Tampoco cubren la demanda de certificación mediante un máster oficial que tienen los profesores de las universidades latinoamericanas.

El Máster universitario en formación de docentes de gastronomía que presentamos, responde a esa necesidad, cubriendo la demanda de especialización de profesores de gastronomía y posibilitando a los formadores y docentes de este ámbito formarse en el ejercicio de sus funciones, y dar un salto cualitativo muy importante en su profesionalización, impulsando así la mejora de la calidad educativa de centros y facultades de cocina. La orientación del Máster es preparar a los profesores con una visión innovadora y de excelencia educativa, llevando a los profesionales a situarse en la vanguardia y en la alta cualificación educativa gastronómica.

Este Máster quiere situarse como la primera referencia mundial en su categoría, en un ámbito amplio donde no hay apenas oferta, y con una orientación de contribución a la mejora de los centros de formación, e indirectamente a la evolución del sector.

Las facultades que impulsan este Máster, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y la Facultad de Ciencias Gastronómicas, ambas de Mondragón Unibertsitatea, con un amplio recorrido en la formación de docentes y un alto grado de especialización en la formación en el ámbito gastronómico, disponen de la experiencia y el conocimiento como para abordar con garantías esta propuesta de Máster, así como con recorrido para garantizar el óptimo desarrollo de la modalidad online en que se ha propuesto el mismo.

## 2.2. Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

Ambas facultades cuentan con un sistema de garantía interna de calidad (SGIC). Su ámbito de aplicación se extiende a todas las titulaciones oficiales. Este sistema se ha elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA.

El sistema de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación se diseñó en el curso 2007-2008 y fue valorado positivamente por ANECA en septiembre de 2008. En el curso académico 2013-2014, se certificó su implantación y en el curso 2018-2019 obtuvo la Acreditación Institucional.

El sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas se diseñó en el curso 2012 y fue certificado por Unibasq en el curso 2017-2018.

En ambos sistemas, la garantía de la calidad de los programas formativos es fundamental y contempla la planificación de la oferta formativa, la evaluación y la revisión de su desarrollo, así como la toma de decisiones para la mejora de la formación.

Siguiendo los procesos para el diseño y aprobación de nuevos programas formativos, los procedimientos utilizados han sido los siguientes:

### Procedimiento de consulta interna:

1. Creación del Grupo Técnico encargado de la coordinación del diseño formado por: responsables de los grupos de investigación en relación con las áreas de conocimiento del Máster, coordinadores de titulaciones de máster, directora y secretaria académicas.
2. Reuniones de consulta, debate y contraste con el personal Docente e Investigador por Departamentos y diferentes órganos de coordinación, así como con el Personal de Administración y Servicios directamente relacionado con la Titulación de ambas facultades.
3. Acompañamiento y asesoría de la coordinadora online de Mondragon Unibertsitatea experta en metodología e-learning.

Una vez concluido el proceso de elaboración de la propuesta, la aprobación se realiza en dos niveles:

- A nivel de Facultad: aprobación por parte del Consejo de Dirección, Comité Académico y Consejo Rector.
- A nivel de Mondragon Unibertsitatea: la propuesta se aprueba en el Comité Académico, Consejo de Dirección y Consejo Rector.

En relación con el procedimiento de consulta externo, el Plan de Estudios ha sido contrastado con profesionales en activo tanto del mundo educativo (de diferentes etapas y ámbitos) como del ámbito gastronómico.

Las consultas realizadas a dichos colectivos han permitido definir:

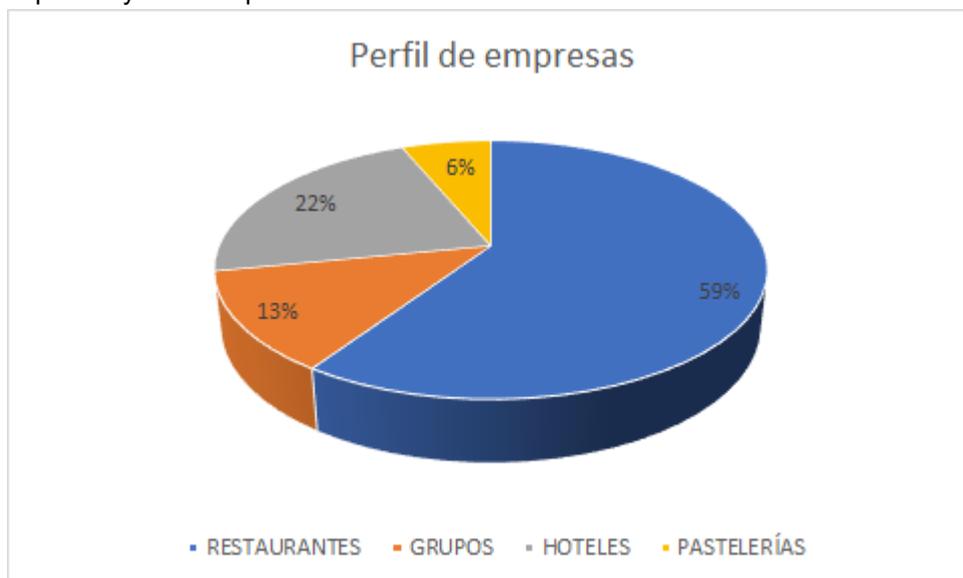
- El perfil profesional de la titulación.
- Los objetivos generales del Máster.
- Las competencias generales y específicas a adquirir por los estudiantes.
- Las actividades formativas y el sistema de evaluación de las materias definidas en el Máster.

Se ha realizado una consulta a representantes de diferentes universidades españolas y latinoamericanas. En concreto se ha lanzado la consulta a 99 personas pertenecientes a dichas universidades. En relación al perfil de esas personas podemos decir que son:

- Directores generales de universidades o centros, rectores, decanos o presidentes.
- Subdirectores, directores ejecutivos o coordinadores.
- Directores académicos o de programas.
- Personas vinculadas a los departamentos de relaciones exteriores, desarrollo internacional, mercados, etc.
- Docentes.
- Chefs.

El procedimiento que hemos seguido para la consulta ha sido realizar enviar un mail con la explicación del programa y la vinculación a un formulario con preguntas.

En relación a la consulta realizada a las empresas, se han seleccionado de la lista de empresas donde realizan prácticas los estudiantes un total de 32 empresas susceptibles de tener un departamento de I+D o de Formación. El perfil de esas empresas es que se sitúan a lo largo de toda la geografía española y son de tipos diferentes:



El procedimiento de consulta ha sido igual al anterior: se ha enviado un mail presentando el máster a los contactos de estas empresas, que son las personas encargadas de viabilizar las prácticas de los estudiantes, y por tanto, las más vinculadas con la formación para que respondan un cuestionario.

### 3.- OBJETIVOS.

#### 3.1 OBJETIVO GENERAL DEL TÍTULO Y PERFIL PROFESIONAL

El objetivo general del Máster Universitario en Formación del Profesorado de Gastronomía consiste en formar docentes profesionales de la gastronomía que quieran contar con una sólida formación pedagógica y didáctica específica que les capacite para dar respuesta a los retos futuros, como profesionales de la educación y la investigación del ámbito de la gastronomía.

Queremos formar profesionales que sean facilitadores del aprendizaje en el ámbito de la gastronomía que:

- Desarrollen el pensamiento crítico, creativo, innovador e interdisciplinar necesarios en el ámbito de la educación gastronómica.
- Conozcan el contexto y los procesos de enseñanza-aprendizaje en gastronomía.
- Desarrollen competencias para el desarrollo de la función docente y facilitación del aprendizaje en gastronomía.

#### 3.2. COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS

Desde la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación se ha desarrollado un proceso de análisis del contexto educativo nacional e internacional sobre las Competencias y Resultados de Aprendizaje, y una profunda reflexión sobre la manera óptima de concretar todo ello en nuestro contexto. Nuestro punto de partida para la definición de los programas formativos ha sido la identificación y concreción de las competencias (específicas y generales) que pone en práctica y desarrolla el profesional del ámbito en cuestión.

Consideramos que el enfoque centrado en Resultados de Aprendizaje (basados en los referentes competenciales correspondientes) puede ser muy útil en el actual panorama educativo en sus diferentes ramas (profesional o universitaria), modalidades (educación inicial o formación continua) y niveles.

Entendemos que este enfoque permite una visión compartida de la finalidad de los procesos formativos, al posibilitar, por una parte, compartir un referente de competencias (del ámbito laboral), y, por otra parte, al incidir en la necesidad de que el mismo “sea leído” desde una perspectiva formativa y personal, y se concrete en Resultados de Aprendizaje que orienten tanto el quehacer de los alumnos como el de los profesores. Por otra parte, este enfoque permite también el cambio y la innovación en la educación, al posibilitar/impulsar opciones metodológicas orientadas que superan los enfoques estrictamente centrados en los contenidos.

En este contexto, los alumnos han de adquirir una serie de competencias y resultados de aprendizaje para que puedan desempeñar con suficiencia tanto los rasgos personales como los perfiles profesionales. El punto de partida del plan de estudios son esos rasgos y perfiles, y de ellos penden tanto las competencias como los resultados de aprendizaje que han de desarrollar y adquirir los alumnos. De esta forma, se consigue relacionar el ámbito personal y educativo al referente del mundo profesional, adecuando los rasgos y las funciones a las competencias, éstas a los resultados de aprendizaje, y estos últimos, finalmente, a los módulos de trabajo de cada curso.

Se entiende como competencia el conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que debe adquirir el alumno para su realización y desarrollo como persona y como profesional. Estas competencias se dividen en tres apartados: competencias básicas, que son las contempladas en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES); competencias específicas, que se definen partiendo de los perfiles y funciones profesionales; y las competencias generales, que

recogen los procedimientos, actitudes y conocimientos requeridos para el desarrollo personal de los individuos. Estas últimas, tal y como se ha mencionado en el apartado 2, adquieren un significado relevante en la modificación del grado, impulsadas por el modelo pedagógico MENDEBERRI 2025.

Tomando como base teórica el proceso llevado a cabo con la metodología RIEDUSIS, cimentada en los rasgos personales y en los impactos mencionados en el punto 2, se definió la lista de las competencias que debe adquirir cada alumno al final de los estudios de máster. En primer lugar, se transcribieron las competencias básicas; posteriormente, y, basándose en los rasgos personales y en los atributos anteriormente relatados, se definieron las competencias generales; finalmente, se concretaron las competencias específicas, que están directamente relacionadas con los perfiles profesionales.

### 3.3. COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS

#### A. COMPETENCIAS BÁSICAS:

**CB6** - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

**CB7** - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

**CB8** - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

**CB9** - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

**CB10** - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

#### B. COMPETENCIAS GENERALES

**CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:** La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.

**CG2 Pensamiento analítico:** Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.

**CG3 - Competencia transcultural (cross-cultural):** Habilidad para trabajar en entornos de diferentes culturas. Además del conocimiento de diferentes lenguas, también requiere capacidad para adaptarse a circunstancias cambiantes y nuevos entornos. Esto será muy importante ya que las organizaciones cada vez más ven la diversidad como un eje impulsor hacia la innovación.

**CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital):** Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.

**CG5 - Inteligencia social:** Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.

**CG6 - Colaboración virtual.** Habilidad para trabajar de forma colaborativa, eficaz y productiva,

impulsar la participación de otros, y demostrar presencia y proactividad como miembro de un equipo virtual.

**CG7 - Transdisciplinaridad e interdisciplinariedad.** Transdisciplinaridad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.

**CG8 - Creatividad e innovación.** Habilidad para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.

**CG9 - Hacer frente a conflictos.** Capacidad de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.

### 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

**CE1.-** Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.

**CE2.-** Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época y el sector de la gastronomía y la alimentación

**CE3.-** Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores que permitan adquirir los conocimientos y habilidades que el perfil profesional de salida del presente título propone; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.

**CE4.-** Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.

**CE5.-** Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos relacionados con la labor profesional en el área de la gastronomía.

**CE6.-** Planificar y desarrollar proyectos de investigación e innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje en gastronomía.

**CE7.-** Concretar el currículo que se vaya a implantar en el ámbito de la enseñanza en gastronomía participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes y al sector de la gastronomía y la alimentación.

**CE8.-** Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.

**CE9.-** Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.

**CE.10.-** Ser capaz de hacer propuestas pedagógicas para el uso de las metodologías propias de la investigación y/o innovación en el sector de la gastronomía, hostelería y restauración, así como para el diseño y desarrollo de productos y servicios, que permitan compartir información con personas, empresas, asociaciones del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación.

## 4.- ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.

### 4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso.

Ambas facultades tienen desarrollado el modelo del Sistema de Garantía Interna de la Calidad de los Centros (SGIC), que se enmarca en el Programa AUDIT de la ANECA. Como parte del Sistema aparecen documentados los procedimientos de información, admisión y orientación, que engloba un sistema de información, acogida al estudiante de nuevo ingreso, tutoría y apoyo a la formación.

En concreto:

#### a) Sistemas de información: Plan de Comunicación de la Titulación:

Los canales de difusión que se emplean para informar a los potenciales estudiantes sobre la titulación son los siguientes:

- Catálogo General de Másteres ofertados por Mondragon Unibertsitatea.
- Catálogo propio del Máster.
- Participación en ferias y foros.
- Campaña de publicidad (prensa, radio).
- Jornadas de puertas abiertas específicas de Másteres, con información general y particular de cada uno de ellos.
- Página Web (con todo el detalle de la titulación, incluidas las fichas correspondientes a cada una de las materias –Guía Docente-).
- Redes sociales.
- Atención personalizada (telefónica, concreción de entrevistas individuales, etc.).

#### b) Acceso y admisión:

Desarrollado en el punto siguiente, punto 4.2, de esta Memoria.

#### c) Sistemas de orientación y apoyo a la formación:

Se realizará un Plan de Acogida con sesiones online, con el fin de que el alumnado conozca los objetivos, la metodología y el entorno virtual de aprendizaje que va a utilizar en el Máster. Consideramos necesario que el alumno, desde el comienzo del Máster, asuma la responsabilidad de su “Proyecto” (incluido en el Trabajo Fin de Máster) y dé sentido a todo lo que aprenda, orientándolo a sus necesidades. Por otro lado, en cuanto a la formación sobre el entorno virtual de aprendizaje, el alumno contará con la formación necesaria antes del comienzo del primer módulo y dentro del plan de acogida.

Con este programa se pretende que el alumnado alcance los siguientes objetivos:

- Adquiera conocimientos suficientes para manejar la tecnología necesaria de forma autónoma.
- Comience a sentirse miembro del grupo en el que desarrollará su proceso de formación.
- Descubra activamente los elementos claves en su proceso de formación.
- Disponga de instrumentos de comunicación para establecer relaciones con el personal de Servicios de la Facultad (Centro de Atención al Alumno, Biblioteca, etc.), con el profesorado, con su tutor y con sus compañeros.

Este “Plan de Acogida”, sin asignación de créditos, informará al alumnado de los servicios, de las directrices del Máster, y se le ofrece un curso de formación sobre los aspectos tecnológicos para su desarrollo autónomo en la realización del Máster:

- Información sobre la Universidad y el Máster. La gestión es llevada a cabo por el Equipo de Coordinación del Título de Máster.
- Presentación de la opción metodológica, de la estructura académica, las materias del Máster y del Trabajo Fin de Máster.
- Presentación del perfil profesional, de las competencias a desarrollar y primer contacto con el Equipo de Coordinación del Título de Máster.
- Presentación y descripción de las funciones del Profesorado de Materias y de las personas que tutorizarán el Trabajo Fin de Máster.
- Presentación de la plataforma de e-learning y de los diferentes instrumentos al servicio del aprendizaje.

#### 4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión:

Los procesos del Sistema de Garantía Interna de Calidad certificado en base al programa AUDIT establecen los pasos a seguir para el acceso y admisión de estudiantes de nuevo ingreso, según el cual:

1. Se define el perfil de ingreso y se publica.
2. Se definen y comunican los procedimientos de selección, admisión y matriculación.
3. Se realiza la inscripción.
4. Se realiza el proceso de selección de los inscritos.
5. Se publica la lista de admitidos.
6. Se realiza la matriculación.

#### Requisitos académicos de ACCESO al Máster:

Según lo establecido por el RD 1393/2007, modificado por el RD 861/2010, podrán acceder a estos estudios los estudiantes que reúnan cualquiera de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.
- Estar en posesión de un título universitario conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación de que acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar el Máster.

En caso de alumnos con necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad, se evaluará la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos, además de la adecuación de los recursos materiales a sus necesidades específicas.

### **Requisitos de ADMISIÓN al Máster:**

El equipo de coordinación de la titulación es el órgano encargado de la admisión de los estudiantes que deseen acceder al Máster y valorará las solicitudes presentadas en función de los siguientes requisitos de admisión:

- Grado de idoneidad de los estudios previos del estudiante con el programa.
- Expediente académico de los estudios previos.
- Curriculum Vitae.
- Declaración de objetivos, donde se realice una descripción de la motivación personal del candidato y de los objetivos que le han llevado a solicitar la plaza en el Máster.

Procedimiento de valoración de las solicitudes de admisión: una vez recibida toda la documentación, se valoran y priorizan las solicitudes de admisión de acuerdo con los criterios que se indican a continuación:

- El grado de afinidad de los estudios, hasta un 25%.
- Expediente académico hasta un 25%.
- Experiencia profesional y currículum vitae, hasta un 40%.
- Motivaciones para realizar el Máster: 10%.

Si corresponde también podrá solicitarse una entrevista personal con el solicitante.

### **Perfil de ingreso recomendado**

En cuanto al perfil de ingreso recomendado, buscamos personas inquietas, emprendedoras, con mentalidad creativa e ideas innovadoras, atentas a los distintos cambios que se experimentan tanto en el ámbito educativo como en el ámbito de la gastronomía, y que estén dispuestas a trabajar en equipo para dar respuesta a las necesidades requeridas por la sociedad actual.

Preferentemente alumnos procedentes de licenciaturas, grados y másteres de los siguientes ámbitos: Gastronomía, Ciencia y Tecnología de los alimentos, Turismo y Hostelería, Químicas, Biología, Nutrición, Psicología y Pedagogía.

Para el resto de los candidatos, y siempre que no se cubran las plazas ofertadas con los perfiles descritos anteriormente, se valorará la experiencia profesional en el ámbito de la docencia y la gastronomía.

Para el resto de los candidatos, y siempre que no se cubran las plazas ofertadas con los perfiles descritos anteriormente, se valorará la experiencia profesional en el ámbito de la docencia y la gastronomía.

Aquellos candidatos/as que no posean licenciaturas o titulaciones equivalentes en los ámbitos mencionados ni trayectoria profesional en el ámbito de la docencia y la gastronomía, podrán acceder al máster previa realización de las siguientes materias:

- Materia Cultura gastronómica
- Materia Técnicas culinarias básicas

### 4.3. Sistemas de orientación y apoyo a los estudiantes una vez matriculados.

Se realizará un **Plan de Acogida** con sesiones online, con el fin de que el alumnado conozca los objetivos, la metodología y el entorno virtual de aprendizaje que va a utilizar en el Máster. Consideramos necesario que el alumno desde el comienzo del Máster asuma la responsabilidad de su “Proyecto” (incluido en el Trabajo Fin de Máster) y dé sentido a todo lo que aprenda, orientándolo a sus necesidades. Por otro lado, en cuanto a la formación sobre el entorno virtual de aprendizaje, el alumno contará con la formación necesaria en el antes del comienzo del primer módulo y dentro del plan de acogida.

Con este programa se pretende que el alumnado alcance los siguientes objetivos:

- Adquiera conocimientos suficientes para manejar la tecnología necesaria de forma autónoma.
- Comience a sentirse miembro del grupo en el que desarrollará su proceso de formación.
- Descubra activamente los elementos claves en su proceso de formación.
- Disponga de instrumentos de comunicación para establecer relaciones con el personal de Servicios de la Facultad (Centro de Atención al Alumno, Biblioteca, etc.), con el profesorado, con su tutor y con sus compañeros.
- Se informará al alumnado de los servicios, de las directrices del máster, se le asigna el tutor y se le ofrecerá un curso de formación sobre los aspectos tecnológicos para su desarrollo autónomo en la realización del Máster:
- Información sobre la Universidad y el Máster. La gestión es llevada a cabo por el equipo de coordinación de la titulación
- Presentación de las materias del Máster y del Trabajo Fin de Máster, su estructura académica y la opción metodológica con la que han de comenzar su andadura.
- Presentación del perfil profesional, competencias a desarrollar y primer contacto con los tutores.
- Presentación y descripción de las funciones de los profesores de materias y de los tutores del Trabajo Fin de Máster.
- Presentación de la plataforma virtual de aprendizaje y de los diferentes instrumentos al servicio del aprendizaje.

Cada estudiante contará con un/a tutor/a de referencia, quien será responsable del seguimiento académico de los estudiantes. Desde comienzo del programa se dará inicio a las tutorías individuales y grupales con el fin de: a) profundizar o aclarar, si procede, las informaciones que de forma general se han ofrecido en el plan de acogida; b) aclarar las dificultades más comunes respecto al máster y su forma de impartición y c) conformación de los equipos de trabajo. Así mismo, los y las tutores realizarán los seguimientos que sean necesarios en función de las necesidades que perciban del alumnado a fin de procurar la culminación del proceso de aprendizaje iniciado.

Con el comienzo del Trabajo Fin de Máster las tutorías tendrán como objetivo: a) crear con el alumnado el contrato didáctico respecto a la tutoría del Trabajo Fin de Máster (compromisos que asume cada uno/a, pautas a seguir, etc.); y b) ayudar al alumnado a definir su proyecto final

Actualmente, al referirnos a la Educación Universitaria, nos encontramos con la necesidad de responder a una gran diversidad de alumnado, diversidad en currículums universitarios, incertidumbre laboral y necesidad de responder a los diferentes retos que presenta un mundo cambiante. Y para poder responder adecuadamente a esta realidad es esencial hablar de educación personalizada. En ese sentido, la tutoría y la orientación se convierten en ejes con una relevancia muy significativa para poder vertebrar esta personalización de la educación.

Entendemos la tutoría como elemento básico de excelencia educativa en sus distintas formas (académica, personal y profesional) y manifestaciones (individual, en grupo o entre iguales) todas ellas complementarias. Siendo su objetivo ayudar en el desarrollo integral del alumnado subrayando sus potencialidades y ayudando a superar sus ámbitos de mejora.

Para ello el nuevo rol del alumno es fundamental. El alumno se convierte en el constructor de su propio proceso, aprendiendo a aprender, adaptándose a los cambios, conociéndose y construyendo en base a ese autoconocimiento, siendo gestor de sus conocimientos, y convirtiéndose así en responsable de que su proceso de aprendizaje sea significativo, todo ello de una manera autónoma.

#### 4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos.

- a) Se entiende por reconocimiento de créditos: La aceptación de los créditos que no dando lugar a la obtención del título Máster, hayan sido obtenidos por el alumno en las mismas enseñanzas en otra universidad, se computen en las enseñanzas de este título Máster a los efectos de la obtención del título oficial. Estos créditos podrán ser reconocidos por la Facultad en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios y siempre que la carga lectiva en créditos ECTS sea similar y que cumplan los siguientes requisitos:
  - Créditos superados en otros Máster Oficiales, o equivalentes, de universidades españolas o internacionales, en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas y los previstos en el plan de estudios y siempre que la carga lectiva en créditos ECTS sea similar.
  - En este caso sólo podrán ser reconocidos como máximo 30 ECTS.
- b) Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
- c) La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título de Máster.

Para el reconocimiento de créditos por experiencia profesional se deberán de cumplir los siguientes requisitos:

- Acreditar documentalmente la experiencia profesional presentando:
  - El extracto de la vida laboral actualizado.
  - Certificación del director o responsable superior que dé fe de la experiencia profesional y/o laboral del solicitante en la que se harán constar mínimamente: la duración de la experiencia profesional, el ámbito laboral en el que se ha aplicado el solicitante y las características del desempeño laboral.
  - Declaración realizada por el propio solicitante en la que exponga: la actividad profesional desarrollada, las competencias profesionales adquiridas mediante dicha actividad, los conocimientos adquiridos, y la(s) asignatura(s) para las que solicita el reconocimiento.
- d) El número de créditos que sean objeto de reconocimiento no podrá ser superior, en su conjunto, a 9 ECTS y no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al Trabajo Fin de Máster.

- e) El número de créditos que podrán ser objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no será superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

### **Expediente Académico.**

En el expediente académico del alumno se recogerán todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales de Mondragon Unibertsitatea o de otra Universidad, para la obtención del título, sean transferidos, reconocidos o superados, indicando lo que corresponda en cada caso. Cuando se trate de créditos reconocidos se hará constar la siguiente información referida a las enseñanzas de procedencia: universidad, enseñanzas oficiales y rama a la que se adscriben; materias y asignaturas obtenidas, el nº de créditos y la calificación obtenida.

### **Suplemento Europeo al Título.**

El Suplemento Europeo al Título expedido a los alumnos reflejará todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales de Mondragon Unibertsitatea o de otra Universidad para la obtención del título correspondiente, sean transferidos, reconocidos o superados con las mismas especificaciones que se han determinado para el Expediente Académico.

## 5.- PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.

### 5.1. Descripción general del plan de estudios

El objetivo general del título es proporcionar las competencias necesarias para formar docentes innovadores en el ámbito de la gastronomía, para que puedan facilitar distintos proyectos y procesos de enseñanza-aprendizaje en los espacios y contextos educativos propios del área de la gastronomía.

El Máster está dirigido tanto a jóvenes graduados como a profesionales en activo (personas trabajando en sectores vinculados a la gastronomía; así como profesores de centros de formación, universidades, escuelas u otros ámbitos educativos) que tengan interés en profesionalizarse en el ámbito de la docencia en gastronomía.

El Máster en Formación del Profesorado de Gastronomía persigue, a través de un proceso formativo innovador, la capacitación integral de profesionales en docencia en gastronomía en el seno de una de las universidades referentes en ambas áreas: la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación conocida por su liderazgo en innovación educativa y la Facultad de Ciencias Gastronómicas-Basque Culinary Center, reconocida por ser referente mundial en educación en el ámbito de la gastronomía, ambas facultades de Mondragon Unibertsitatea.

**Tabla 5.1.: Estructura del Plan de estudios.**

MATERIAS	ECTS	Carácter
Contexto educativo, tendencias y retos	6 ECTS	Obligatoria
Proceso de aprendizaje y rol del docente	6 ECTS	Obligatoria
Diseño de proyectos educativos	6 ECTS	Obligatoria
Innovación en los procesos de enseñanza-aprendizaje	6 ECTS	Obligatoria
Diseño de experiencias de aprendizaje	6 ECTS	Obligatoria
Experiencia de aprendizaje en Basque Culinary Center.	5 ECTS	Optativa
Procesos de enseñanza-aprendizaje en ecosistemas digitales	5 ECTS	Optativa A elegir esta o Comunicación, gestión de equipos y resolución de conflictos
Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en sala, coctelería y sumillería	5 ECTS	Optativa
Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en cocina	5 ECTS	Optativa
Herramientas, metodologías y técnicas de investigación en gastronomía	5 ECTS	Optativa
Comunicación, gestión de equipos y resolución de conflictos	5 ECTS	Optativa A elegir esta o Procesos de enseñanza-aprendizaje en ecosistemas digitales
Trabajo de Fin de Máster	10 ECTS	Obligatoria

El plan de estudios se estructura en torno a cuatro fases:

**A) Primera fase:** el objetivo de esta fase, compuesta por dos materias de 6 ECTS cada una, es el de conocer y entender el contexto educativo, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas, así como comprender de qué manera funcionan los procesos de enseñanza-aprendizaje y los roles de aprendiz y docente, para poder definir los retos de los futuros docentes en gastronomía.

Esta fase engloba las materias de *Contexto educativo, tendencias y retos*, donde se analizarán las tendencias actuales en educación y buenas prácticas internacionales y los retos de los/as profesionales de la gastronomía del futuro. La materia *Proceso de aprendizaje y rol del docente* quiere fomentar la innovación, la creatividad y el pensamiento crítico, trabajando los conceptos de aprendizaje experiencial, las funciones, roles y competencias del docente.

**B) Segunda fase:** El objetivo de esta fase, compuesta por 3 materias de 6 ECTS cada una, es que cada estudiante pueda definir el proyecto personal y profesional que desarrollará durante el Máster. Para ello será importante que conozca todas las fases, herramientas y metodologías para el diseño de proyectos educativos.

En la primera materia de esta fase, de *Diseño de proyecto educativos*, de 6 ECTS, el estudiante conocerá los modelos de aprendizaje y las herramientas para el diseño de las experiencias de aprendizaje en general. Por otro lado, a través de la materia *Innovación en los procesos de enseñanza-aprendizaje* podrá conocer los nuevos modelos de aprendizaje, para poder ponerlas en práctica en la materia *Diseño de experiencias de aprendizaje* a través de herramientas para el diseño de las experiencias de aprendizaje innovadores.

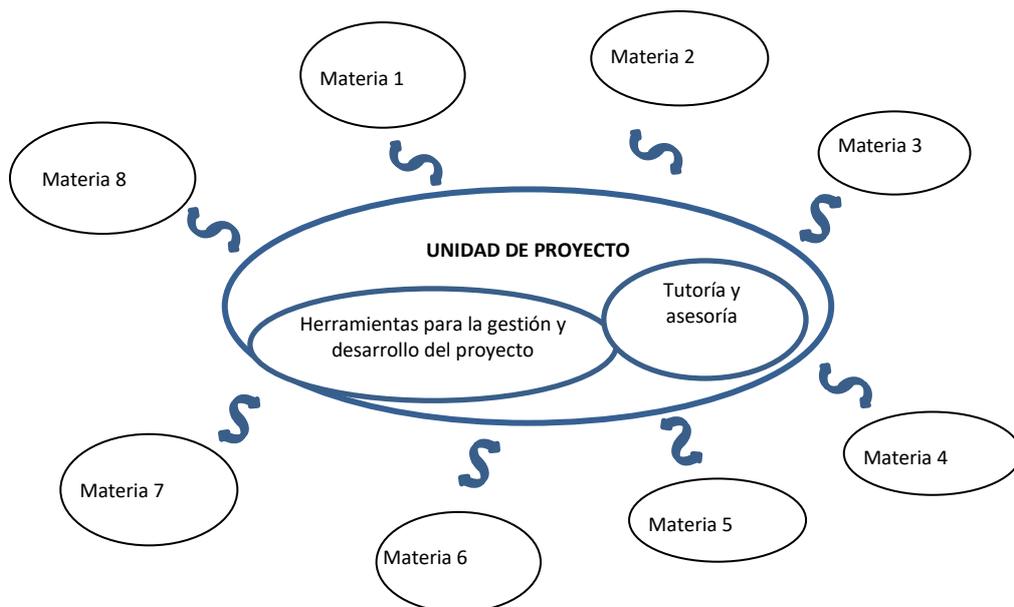
**C) Tercera fase:** El objetivo de esta fase es ofrecer al alumno una serie de materias optativas para que sea el propio estudiante el que pueda configurar su itinerario y especializarse en aquellas materias que sean necesarias para el desarrollo del proyecto.

De esta forma podrá elegir 20 ECTS entre las materias de *Procesos de enseñanza-aprendizaje en ecosistemas digitales, Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en cocina, Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en sala, coctelería y sumillería, Investigación en gastronomía, Comunicación, gestión de equipos y resolución de conflictos* o realizar una *Experiencia de aprendizaje en Basque Culinary Center*.

**D) Cuarta fase:** Esta última fase está compuesta por el desarrollo final y defensa del Trabajo Fin de Máster, de 10 ECTS. Cada estudiante comenzará desde la segunda fase del máster con el diseño de su proyecto, situado, dentro de la temática del Máster, en el ámbito de actuación que el estudiante elija. Este trabajo permite relacionar teoría y práctica educativa, investigar, reflexionar sobre prácticas de otros profesionales y sobre su propia práctica profesional, y realizar asimismo propuestas de mejora. Facilita, además, la colaboración con los diferentes agentes de la comunidad educativa, profesional y del entorno social. Promueve, por último, un conocimiento profundo de los procesos de innovación en las instituciones educativas, así como la manera de evaluar las distintas competencias adquiridas durante el Máster, mejorando así el autoconocimiento personal y profesional.

Las materias del máster tienen como objetivo principal capacitar a los alumnos para el desarrollo de un proyecto cuyo punto de partida es una situación real objeto de mejora. Por lo tanto, el proyecto constituye el marco del Máster y las diferentes materias deben entenderse al servicio de dicho proyecto. Es decir, el proyecto no es un trabajo que los estudiantes desarrollarán únicamente al final

del Máster, sino que se trata de un proceso que permanece abierto a lo largo de la duración del mismo. La figura siguiente muestra la relación entre materias y proyecto:



Por lo tanto, los profesores y expertos de las materias contribuirán al desarrollo de las competencias, tomando como base el ámbito de su propia área de conocimiento. Se asegurará de que los estudiantes reflexionen y apliquen los conocimientos y destrezas relacionados con su área a su propio contexto y a contextos más amplios. Capacitará a los estudiantes para adaptar el mensaje a diferentes situaciones de comunicación y ayudará a los estudiantes a desarrollar estrategias que contribuyan a su autonomía y al aprendizaje a lo largo de la vida.

Los tutores del Trabajo Fin de Máster serán profesores expertos en el área en la que se defina cada uno de los trabajos de fin de máster y serán los encargados de realizar el seguimiento de todo el proceso de diseño, desarrollo y evaluación del Trabajo Fin de Máster.

Con el comienzo del Trabajo Fin de Máster las tutorías tendrán como objetivo: a) crear con el alumnado el contrato didáctico respecto a la tutoría del Trabajo Fin de Máster (compromisos que asume cada uno, pautas a seguir, etc.); b) ayudar al alumnado a definir su proyecto final; c) realizar el seguimiento y la valoración del proceso de investigación e implementación del proyecto; d) facilitar la profundización en el área de conocimiento en el que se quiere investigar y profundizar.

La asignación de las tutorías se realizará una vez que cada estudiante haya realizado un borrador de su proyecto al finalizar la segunda fase. Esta asignación la realizará el Equipo de Coordinación de la titulación, bien por decisión propia o a propuesta de los estudiantes.

La presentación se realizará al final del Máster ante un tribunal formado por al menos dos personas y se evaluará dicha presentación en base a unos criterios previamente establecidos y conocidos para el estudiante.

## 5.2. Metodologías activas.

Mondragon Unibertsitatea en su Proyecto Educativo busca una educación enfocada al aprendizaje a lo largo de la vida y asume como un elemento clave el concepto de “Entorno de Aprendizaje” en función del cual se trata de ampliar la idea –la imagen, las prácticas y las posibilidades– del aula tradicional. Dumond e Istance (citados por Astigarraga, 2015: 3), subrayan siete principios que deberían tener en cuenta los nuevos entornos de aprendizaje:

- Reconocer a los estudiantes como sus principales participantes, fomentar su implicación activa, y desarrollar la autorregulación.
- Estar basados en la naturaleza social del aprendizaje y fomentar activamente el trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo bien organizado.
- Tener profesionales de la enseñanza muy en sintonía con las motivaciones de los alumnos y con el papel clave de las emociones en los logros.
- Ser muy sensibles a las diferencias individuales entre los alumnos, incluyendo los aprendizajes previos.
- Diseñar programas que demanden trabajo constante y proporcionen aprendizaje para todos, sin excederse en la carga de trabajo.
- Actuar en consonancia con las expectativas y desarrollar estrategias de evaluación coherentes con éstas; debe haber un fuerte énfasis en ofrecer retroalimentación para apoyar el aprendizaje.
- Promover fuertemente la “conexión horizontal” entre diferentes áreas de conocimiento y temas, así como con la comunidad y el resto del mundo.

La aplicación de estos siete principios busca poner el aprendizaje en el centro del proceso de (re)diseño y reforma de las dinámicas -y entornos- educativos, con el fin de impulsar el desarrollo de las competencias necesarias para el desempeño profesional y humano en siglo XXI.

En ese aspecto, de cara a la mayor aproximación posible a dichos principios, los ámbitos básicos que deberían tenerse presentes en los entornos educativos son los siguientes:



Figura 1: Mendeberry 2025 (García, Zubizarreta y Astigarraga, 2017:17) (Mondragon Unibertsitatea).

En coherencia con lo expuesto en el apartado anterior, los escenarios metodológicos para el desarrollo del currículum basado en competencias y centrado en el aprendizaje del alumno, serán aspectos determinantes para que los cambios anteriores tengan lugar (Rodríguez y Fernández, 2007; Villa y Villa, 2007). En este nuevo marco, por lo tanto, se deben plantear metodologías que permitan el mayor acercamiento a las situaciones de la realidad profesional futura, por un lado, y tengan en cuenta, por otro lado, la necesidad tanto de reflexión del alumno sobre el desarrollo de sus competencias como la posibilidad de recibir retroalimentación en la mejora de éstas.

De manera sintética en la siguiente figura se reflejan las opciones de metodologías activas citadas y su fundamentación principal (el Aprendizaje Basado en Retos y la Investigación-Acción serán las metodologías sobre las que se fundamenta mayormente el Máster, pero habrá materias en las que también se trabaje con las metodologías que se citan a continuación):

**PROBLEMAS. Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)**

Los alumnos sintetizan y construyen conocimiento para dar solución a los problemas de manera que responden a condiciones que ellos mismos se habían puesto.

Los alumnos trabajan en la resolución de un problema y van asumiendo diferentes roles que van rotando a lo largo de la duración de la materia. Uno de los alumnos adopta el rol de dinamizador del grupo: gestiona la palabra y los silencios e intenta evitar los monólogos, gestiona el tiempo, se asegura de que los miembros del grupo socializan los conocimientos previos y las dudas, pide aclaraciones cuando se precisan etc. Otro de los alumnos realiza las funciones de secretario y va sintetizando en la pizarra las ideas principales que aporta el grupo.

En el aula también está el tutor que guía el proceso de aprendizaje y se asegura de que los alumnos consiguen los objetivos, al mismo tiempo que realiza el seguimiento del grupo y de los miembros del mismo.

Para la resolución del problema los alumnos siguen un proceso sistemático que mostramos a continuación:



Fig. 2:

Los siete pasos en la resolución de problemas

## CASOS

Los alumnos aplican el conocimiento recibido y su propia experiencia en la resolución de casos; se entrenan en la resolución de situaciones. Aprenden a estar abiertos a soluciones diversas.

En el Aprendizaje Basado en el Estudio de Casos seguimos un proceso de cuatro fases: presentación, desarrollo, conceptualización y, finalmente, síntesis y producción. Mantenemos la mayor parte de los escenarios de aprendizaje de la metodología basada en problemas, así como los roles de dinamizador y secretario.

En la fase de presentación, una vez activados los conocimientos previos en relación al caso, el grupo de alumnos se divide en grupos de trabajo de 4 estudiantes y dos de ellos adoptan los roles de dinamizador y secretario. Durante la fase de desarrollo se organizan talleres, unos interdisciplinarios y otros disciplinares, en función de las necesidades del módulo. Se trata de clases teórico-prácticas con tareas complementarias a la resolución del caso. Los talleres se abren y se cierran durante todo el estudio del caso.

También se realizan sesiones de seguimiento, como ya hemos descrito en el caso del aprendizaje basado en problemas. En la fase de conceptualización, trabaja de nuevo juntos el grupo de alumnos. Cada grupo de trabajo presenta sus respuestas a las cuestiones planteadas en el caso y también la resolución al mismo. Se realiza una síntesis grupal con las aportaciones de los pequeños grupos y se cierra el caso. En la fase de síntesis y producción, los grupos de trabajo de cuatro alumnos realizan la síntesis de su trabajo e integran las aportaciones realizadas por el resto de sus compañeros. Este trabajo final lo recoge el tutor.

## PROYECTOS

Los alumnos aplican el conocimiento recibido y las verdades que descubren; aprenden sobre sí mismos y sobre la necesidad de contar con los demás; sintetizan y construyen conocimiento; crean.

Para el desarrollo de dicha metodología se ha tomado como referencia el modelo de la Universidad de Aalborg (Kolmos, 2004; Rosenorn, 2003). El proceso de aprendizaje se estructura en relación con un problema real observado en un contexto formativo o propuesto por el profesorado. Los alumnos, en pequeños grupos, analizan el problema y realizan un proyecto en el que dan respuesta a ese problema.

En el Máster que nos ocupa la metodología POPBL se entiende como un proceso de enseñanza y aprendizaje en el que los alumnos planifican y desarrollan un proyecto que trata de dar respuesta a algunos de los interrogantes surgidos del análisis de una situación problemática de partida que ellos mismos han podido detectar. El profesorado de la titulación debe identificar el potencial formativo de dicha situación problemática y la posibilidad de respuesta por los alumnos o las dificultades que su resolución conlleva.

El problema debe requerir al alumno el desarrollo de una acción dirigida a la solución del problema en un contexto determinado y, para ello, se siguen una serie de pautas. En primer lugar, el alumno debe redactar el problema o la situación problemática proporcionando tantos datos como se requieran para la comprensión del problema: el contexto temporal, geográfico, sociocultural, contraste con otros agentes a través de entrevistas o *focus group*, etc.

En segundo lugar, el alumno debe plantear las cuestiones o los aspectos a resolver. Esto lo puede hacer formulando preguntas de investigación o hipótesis. Estas preguntas le ayudarán a diseñar un primer borrador del proyecto. A continuación, el alumno procederá a la búsqueda de información, indagará y tomará datos del contexto en cuestión. Deberá también proceder a la búsqueda de instrumentos y estrategias que utilizará para la recogida de datos. El alumno va acompañado de un tutor a lo largo de todo el proceso y se trata de un proceso dinámico. El alumno irá reformulando la definición del proyecto en función de su investigación hasta que finalmente pueda delimitarlo y concretarlo mejor.

## RETOS

El Aprendizaje Basado en Retos es un enfoque pedagógico que exige una visión global del mundo real. El aprendizaje se intersecciona con el hacer o actuar del alumno. Aprovecha el interés de los alumnos por darle un significado práctico a la educación, mientras desarrollan competencias transversales como el trabajo colaborativo e interdisciplinario, la toma de decisiones, la comunicación, la resolución de problemas, la ética y el liderazgo.

Respecto a la **modalidad de aprendizaje online queremos** subrayar que ésta le permite al alumno una mayor flexibilidad en el proceso de aprendizaje, ya que el propio alumno puede decidir cuándo trabajar y a qué ritmo dentro del programa marcado. La metodología de aprendizaje a distancia tiene como plataforma el Campus Virtual de Mondragon Unibertsitatea (en el cual ya existen grados y posgrados en modalidad online y semi-presencial), descrita dentro del apartado 7 de la memoria). Esta vía de comunicación entre docente y alumno permite la transferencia de conocimiento y pone a disposición de los alumnos materiales y recursos pedagógicos en diferentes soportes (audios, videos, informes, presentaciones, etc.). Esta plataforma de Campus Virtual interactúa en forma síncrona con los alumnos, eliminando las distancias y posibilitando una interacción a tiempo real entre alumnos y profesor. Los alumnos dispondrán de la Guía Académica para la orientación del estudiante, donde se encuentra recogida información actualizada acerca del plan de estudios, el calendario académico, los programas de las asignaturas con la descripción de sus objetivos, contenidos, competencias, resultados de aprendizaje, actividades formativas y sistemas de evaluación.

La tutoría y el seguimiento a través de medios telemáticos y virtuales (chat, correo electrónico, atención telefónica) adquiere un papel especialmente relevante. Fomenta la participación activa de los estudiantes y promueve la comunicación entre profesores y estudiantes. Así mismo, esta modalidad contempla la obligatoriedad de una serie de sesiones de equipo a través de la Plataforma Virtual en las que se desarrollarán aspectos teóricos y conceptos asociados a las materias.

En Mondragon Unibertsitatea los entornos de aprendizaje son por tanto variados, tanto físicos como virtuales de software libre (Moodle) y propietario (Canvas). Nuestro objetivo es adaptar estos últimos para la aplicación de las metodologías mencionadas con anterioridad.

A continuación, presentamos una lista de las metodologías empleadas en el Máster:

- ME1. Lección magistral
- ME2. Aprendizaje basado en problemas
- ME3. Análisis de casos
- ME4. Aprendizaje cooperativo
- ME5. Aprendizaje basado en retos
- ME6. Aprendizaje basado en proyectos
- ME7. Aprendizaje-servicio
- ME8. Investigación-acción
- ME 9. Design Thinking

## Actividades formativas

Se atribuye a cada crédito un valor de 25 horas de trabajo del estudiante, por lo que la totalidad del programa requiere una dedicación de 1.500 horas. La programación de las materias deberá garantizar que estas horas se distribuyen uniformemente a lo largo de las 38-40 semanas lectivas del calendario académico.

El trabajo del estudiante se distribuye en horas de trabajo individual (lectura de artículos científicos, trabajo individual de reflexión, etc.) y horas de trabajo en grupo (participación en foros, trabajo en grupo por medio de escritura colaborativa, heteroevaluación, etc.).

Las actividades formativas para desarrollar a lo largo de este Máster en las diferentes opciones metodológicas que se utilizarán incluyen:

- AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales
- AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales
- AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes
- AC04 Visionado y análisis de vídeos
- AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado.
- AC08 Análisis crítico de proyectos reales
- AC09 Trabajo individual de reflexión y desarrollo personal y coaching
- AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars
- AC11 Realización de trabajos de campo a través de viajes y prácticas
- AC13 Bootcamps orientados a la adquisición de competencias específicas
- AC15 Visitas/experiencias reales
- AC16 Seminarios
- AC17 Estudio de casos
- AC18 Participación en debates
- AC19 Tutorización
- AC20 Estudio y trabajo dirigido a problemas
- AC21 Talleres prácticos
- AC22 Acompañamiento al profesorado, y análisis de experiencias de aprendizaje
- AC23 Simulación de experiencias de aprendizaje

El trabajo o esfuerzo personal realizado por el alumnado está incluido dentro de cada una de las citadas actividades formativas.

Todas las actividades mencionadas se realizarán contando con apoyo de tutorías individuales y/o grupales, así como su propio proceso de evaluación antes, durante y después.

## Procedimientos y técnicas de evaluación

Se valorará el grado de adquisición de las competencias definidas a través de distintas actividades. Las materias serán evaluadas por competencias, de manera que cada una de las competencias de las materias contará con su propia evaluación. Se realizará la evaluación continua y final de cada materia que curse el estudiante. El alumnado, de manera continua, podrá conocer el desarrollo de la adquisición de las competencias, a medida que finalice las actividades evaluables correspondientes.

En relación con las competencias generales y básicas se evaluarán distintos aspectos, tales como el tratamiento de la información, la reflexión sobre el proceso, la participación en el trabajo en grupo, el proceso de diseño seguido, el grado de transdisciplinariedad de los proyectos, la comunicación oral y escrita, la capacidad de análisis y de síntesis, la capacidad de adaptación a nuevos entornos culturales, el razonamiento crítico y pensamiento creativo.

Todo ello se realizará mediante distintas modalidades de evaluación, en función de las diferentes metodologías. Tomaremos en consideración parte de las señaladas en el Proyecto Educativo de Mondragon Unibertsitatea (García, Zubizarreta y Astigarraga, 2017) como se indican en el cuadro que presentamos a continuación:

METODOLOGÍAS →	LECCIÓN MAGISTRAL	CASOS	PROBLEMAS	APRENDIZAJE COOPERATIVO	PROYECTOS	RETOS	APRENDIZAJE SERVICIO
ESTRATEGIAS EVALUATIVAS ↓							
Exámenes (pruebas objetivas, de desarrollo...)	••						
Informes, memoria, trabajos escritos...	••	•••	•••	•••	•••	•••	•••
Defensa oral		••	••	•••	•••	••	•••
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones		•••	•••	•	•••	•••	•••
Sistemas de auto-evaluación		•	•	••	•••	•••	•••
Técnicas de observación		•	•	••	•••	•••	•••
Portfolio				••	•••	•••	••

Tabla. Relaciones entre Métodos de Enseñanza y Competencias (adaptado de De Miguel, 2005). Mendeberri 2025 (García, Zubizarreta y Astigarraga, 2017:47).

Las técnicas de evaluación que se utilizarán en las materias son las siguientes:

- EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica.
- EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias.
- EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto.
- EV4. Presentación de storytelling.
- EV5. Participación en debates presenciales y/u on line.
- EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas.
- EV7. Proceso de diseño seguido en el desarrollo del proyecto de innovación e investigación.
- EV8. Grado de transdisciplinariedad del proyecto.
- EV11 Participación activa en las actividades formativas
- EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones
- EV13 Defensa oral
- EV 14 Realización de prueba individual escrita

Por otro lado, se evaluará el Trabajo Fin de Máster, el cual habrá de ser expuesto oralmente y defendido en debate ante un tribunal formado por dos personas, del ámbito académico, y/o profesionales expertos en el área de conocimiento del proyecto que se presenta. Se evaluará dicha presentación en base a unos criterios previamente establecidos y conocidos por los miembros del tribunal y el alumno.

Se ha previsto que sea una convocatoria de evaluación en el mismo curso y con un total de 4 convocatorias para poder aprobar cada materia.

En la evaluación se garantizará que en todas las materias existan pruebas de evaluación que permitan comprobar la identidad del alumnado.

En concreto se han diseñado diversos mecanismos para comprobar la identidad del alumno en las pruebas de evaluación:

- A) En la plataforma de acogida se pide al alumnado que haga su presentación en los foros. También se les pide que adjunten una fotografía, que coteja con la recibida en la secretaría académica.
- B) El sistema de evaluación continua garantiza la colaboración y la relación permanente entre profesores y alumnos. Por ello, el profesor conoce los avances de cada alumno en su proceso de aprendizaje.
- C) El tutor y el estudiante mantienen una estrecha colaboración para elaborar el trabajo de fin de máster. El TFM se presenta y se defiende presencialmente en el aula virtual, y esa sesión se graba y se archiva.
- D) Todas las sesiones del aula virtual se graban y se guardan en la carpeta del tutor. Se ha diseñado un mecanismo específico para guardar las copias de las grabaciones y evitar así que se pierdan las evidencias.

### **5.3. Procedimientos de coordinación docente horizontal y vertical del plan de estudios**

Los Sistemas de Garantía Interna de la Calidad de ambas Facultades contemplan, de manera general, la coordinación del plan de estudios a través del Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos y el Proceso de orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza.

Creemos conveniente subrayar que el Proyecto Educativo MENDEBERRI ha creado la necesidad de desarrollar nuevos órganos de gestión. Estos órganos y el contexto creado por ellos se han convertido en contextos de diseño, coordinación y evaluación de las materias, y, por lo tanto, del programa formativo. Además, han resultado ser una plataforma “natural” inmejorable para la formación del

profesorado de la titulación de Máster. Cabe destacar el equipo de coordinación del Máster, garante de dicha titulación, he aquí las actividades que se le atribuyen:

- **Equipo de coordinación de la titulación:** está formado por tres miembros de ambas facultades. Uno de ellos asume la responsabilidad sobre el alumnado, la gestión de las prácticas y el Trabajo Fin de Máster. Otro de los miembros se encarga de la coordinación general (seguimiento de la titulación, preparación y organización de seminarios de tutores e informes de seguimiento). El tercer miembro, como responsable máximo de coordinación, garantiza la coherencia del plan de estudios, coordina las actividades formativas que se desarrollan en las diferentes materias, realiza las tareas de coordinación docente y se esfuerza particularmente en identificar las áreas de innovación de la titulación.

Todo el comité es responsable de la gestión del plan de estudios y de los programas formativos relacionados con él. En dicha tarea, este comité trabaja en colaboración con otros órganos de gestión de las facultades (el grupo de trabajo de posgrado, la formación dirigida a profesionales, otros másteres, consejo de dirección, etc.).

- Este equipo persigue los siguientes objetivos:
- Definir el Plan de Formación, gestionarlo y evaluarlo.
- Coordinar todas las actividades que deriven de él.
- Organizar el plan de estudios.
- Organizar y gestionar la plataforma on-line.
- Realizar el seguimiento de las materias (programas, materias, coherencia científica, adecuación con el perfil profesional, seguimiento de las competencias, etc.).
- Realizar el seguimiento del Perfil Profesional.
- Intensificar la relación con los departamentos.
- Definir la normativa académica junto con la secretaria académica.
- Realizar la admisión de nuevos alumnos y realizar el seguimiento de los matriculados.
- Coordinar a los profesores y colaboradores.
- Organizar seminarios de seguimiento tanto con el profesorado como con el alumnado.

- **Seminario de tutores:** Forman parte del mismo todo el profesorado que participa en el Máster. Se constituye como una “comunidad de aprendizaje” con los siguientes objetivos:

- Ofrecer un espacio para responder a las necesidades psicopedagógicas del profesorado.
- Facilitar el desarrollo de competencias docentes necesarias para dar respuesta a las necesidades del alumnado.
- Fomentar la reflexión sobre los procesos de aprendizaje y la facilitación del mismo.

En estos seminarios, se realiza la coordinación horizontal y vertical entre las materias del plan de estudios y también se comparten las valoraciones de las materias. Además, se analiza el orden del proceso de aprendizaje con las demás materias, para garantizar así las sinergias entre ellas. Los seminarios constituyen una oportunidad excelente desde diversas perspectivas: poder conocer todas las materias; pensar y planificar mejoras entre todos los miembros; identificar y poner en marcha mejoras sobre la secuenciación de las materias; compartir y consensuar mejoras en torno a las estrategias y los criterios que son necesarios para conseguir los resultados de aprendizaje previstos; compartir mejoras sobre el uso eficaz y significativo de los recursos técnico-pedagógicos; y poner en común buenas prácticas. Los seminarios de tutores son muy educativos para los tutores; entre otros, aportan formación mediante las reflexiones acerca de la adecuación del diseño de las materias y también pueden ser útiles para informar acerca de estrategias nuevas. Son también un lugar idóneo para identificar buenas prácticas y para fomentar la socialización.

Por otro lado, en estos seminarios también se realiza el seguimiento de los alumnos. Se analiza la situación de cada uno de ellos y, cuando se considera necesario, se toman medidas para que avance su proceso de aprendizaje.

- **Grupo de MU ONLINE:** este grupo se formó cuando el proyecto «Online» se creó como proyecto estratégico de Mondragon Unibertsitatea con el fin de poner en marcha el proyecto y ofrecer el servicio a las facultades. Este servicio se ofrece en las siguientes áreas: área de calidad y coordinación (criterios de calidad, coordinación entre titulaciones y servicios); área técnica (selección de la plataforma, gestión, solución de problemas...); área pedagógica (formación y asesoramiento, entre otros, para el diseño de la titulación y de las materias); y área estratégica. Con respecto a esta última área, se ha realizado un examen de las tendencias para contribuir a la identificación de proyectos que puedan ser interesantes para la Universidad (universidad abierta, competencias digitales, MOOC, etc.).

- **KoLaborategia.** El laboratorio de Educación y Comunicación para la Sociedad Digital creado por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, pone a disposición del Máster recursos, tutoriales y apoyo personalizado para responder a las necesidades relacionadas con la digitalización y la educación.

La información relativa a los SGIC de ambas facultades y en concreto al «Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos» y el «Proceso de orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza» puede encontrarse en:

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación:  
<https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:

<https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

Los SGIC de ambas facultades establecen la obligatoriedad de documentar todas las reuniones que se lleven a cabo en el Equipo de coordinación del título y de los Seminarios de tutores. Toda la documentación (convocatorias, actas, documentación adjunta) se registra en varios aplicativos como el gestor documental y el aplicativo para la gestión del SGIC.

#### 5.4. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida.

Mondragon Unibertsitatea considera de gran importancia la movilidad de los estudiantes propios, así como la acogida de otros estudiantes que provengan de otras universidades. Para ello considera este objetivo dentro de una filosofía que se enmarca en las líneas que detallamos a continuación:

- En línea con la filosofía del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).
- En línea con el plan estratégico de la Universidad y de la Facultad.
- En línea con el desarrollo del currículo multilingüe de Mondragon Unibertsitatea (Mendeberri).

**Tabla 1: Acuerdos bilaterales de HUHEZI**

<b>BÉLGICA</b>			
NOMBRE	Acuerdo	Actividad	WEB
HUB-KAHO vzw	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.odisee.be">www.odisee.be</a>
Hogeschool West-Vlaanderen	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.howest.be">www.howest.be</a>
VIVES University College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.vives.be">www.vives.be</a>
Odisee vzw	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.odisee.be">www.odisee.be</a>
Artesis Plantijn Hogeschool Antwerpen	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ap.be">www.ap.be</a>
Artevelde University College Ghent	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.arteveldeuniversitycollege.be">www.arteveldeuniversitycollege.be</a>
Group T - Leuven Education College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://iiw.kuleuven.be">iiw.kuleuven.be</a>
UC Leuven-Limburg	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ucll.be">www.ucll.be</a>
<b>AUSTRIA</b>			
University of Education Upper Austria Pädagogische Hochschule Oö	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ph-ooe.at">www.ph-ooe.at</a>
University College of Teacher Education Vienna/Krems, Campus Krems-Mitterau	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.studyinaustria.at">www.studyinaustria.at</a>
Kirchliche Pädagogische Hochschule – Edith Stein (KPH-ES)	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.kph-es.at">www.kph-es.at</a>
<b>BULGARIA</b>			
Konstantin Preslavsky University of Shumen	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.shu.bg/?language=en">www.shu.bg/?language=en</a>
<b>REPÚBLICA CHECA</b>			
The University of Ostrava Pedagogical faculty	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.pdf.osu.eu">www.pdf.osu.eu</a>
<b>DINAMARCA</b>			
University College UCC, DK	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ucc.dk">www.ucc.dk</a>
VIA University College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.via.dk">www.via.dk</a>
University College South Denmark	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ucsyd.dk">www.ucsyd.dk</a>
<b>ESTONIA</b>			
University of Tartu TARTU ÜLIKOOL	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ut.ee/et">www.ut.ee/et</a>

Tallinn University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.tlu.ee
FRANCIA			
Université de Limoges	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.unilim.fr
Ecole Supérieure du Professorat et de l'Education (ESPE) Lille Nord de France	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.espe-Inf.fr
FINLANDIA			
University of Oulu	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.oulu.fi/yliopisto
ALEMANIA			
Pädagogische Hochschule Freiburg	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ph-freiburg.de
Pädagogische Hochschule Ludwigsburg	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ph-ludwigsburg.de
Johannes Gutenberg - Universität Mainz	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.uni-mainz.de
HUNGRÍA			
Széchenyi István University Apáczai Csere János Faculty	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ak.sze.hu
John von Neumann University / Pallasz Athéné Egyetem (PAE) (Pallasz Athéné University)	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.gamf.uni-neumann.hu
ITALIA			
Università Degli Studi Firenze	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.unifi.it
University of Molise	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.unimol.it
LETONIA			
Riga Teacher Training and Education Management Academy	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ppmf.lu.lv
LITUANIA			
Siauliai University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.su.lt/index.php?lang=lt
PAÍSES BAJOS			
Hogeschool Ede, Christian University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.che.nl
University of Applied Sciences iPabo, Academy for Teacher Education	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.mecanoo.nl
Hanze University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.hanze.nl
Hogeschool Van Amsterdam	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.hva.nl

Hogeschool Rotterdam	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.hogeschoolrotterdam.nl">www.hogeschoolrotterdam.nl</a>
Hogeschool Van Arnhem en Nijmegen	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.han.nl">www.han.nl</a>
P.C. Hogeschool Marnix Academie	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.marnixacademie.nl">www.marnixacademie.nl</a>
Saxion University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.saxion.nl">www.saxion.nl</a>
The Hague University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.dehaagsehogeschool.nl">www.dehaagsehogeschool.nl</a>
Windesheim University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.windesheim.nl">www.windesheim.nl</a>
<b>NORUEGA</b>			
Lillehammer University College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.inn.no">www.inn.no</a>
Oslo and Akershus University College of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.hioa.no">www.hioa.no</a>
Stord/Haugesund University College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.hvl.no">www.hvl.no</a>
Western Norway University of Applied Sciences	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.hvl.no">www.hvl.no</a>
<b>POLONIA</b>			
University of Social Sciences and Humanities	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.swps.pl">www.swps.pl</a>
Jan Amos Komenski State School of Higher Education in Leszno	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.pwsz.edu.pl">www.pwsz.edu.pl</a>
Józef Rusiecki Olsztyn University College	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.osw.olsztyn.pl">www.osw.olsztyn.pl</a>
Non-State College of Pedagogy in Bialystok, Poland	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.nwsp.bialystok.pl">www.nwsp.bialystok.pl</a>
Pedagogical University of Cracow	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.up.krakow.pl">www.up.krakow.pl</a>
The State School Higher Professional Education in Plock	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.pwszplock.pl">www.pwszplock.pl</a>
Uniwersytet Kazimierza Wielkiego	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ukw.edu.pl">www.ukw.edu.pl</a>
<b>PORTUGAL</b>			
Polytechnic of Setubal	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.si.ips.pt">www.si.ips.pt</a>
Polytechnic Institute of Viana do Castelo	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ipvc.pt">www.ipvc.pt</a>
Instituto Politécnico do Porto	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	<a href="http://www.ipp.pt">www.ipp.pt</a>
<b>RUMANIA</b>			

"Lucian Blaga" din sibiu	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ulbsibiu.ro
Universitatea Babes-Bolyai	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.ubbcluj.ro
GALES			
Bangor University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.bangor.ac.uk
ESCOCIA			
University of Aberdeen	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.abdn.ac.uk
SUECIA			
Göteborgs Universitet	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.gu.se
Malmö University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.mah.se
SUIZA			
Pädagogische Hochschule Zürich	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.phzh.ch
University of Teacher Education Lucerne	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.luzern.ch
Haute Ecole Pedagogique du canton du Vaud - Lausanne	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.hepl.ch
TURQUÍA			
Adiyaman University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.adiyaman.edu.tr
Izmir University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.sfl.ieu.edu.tr
Yeditepe University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.yeditepe.edu.tr
Yildiz Technical University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.yildiz.edu.tr
Mus Alparslan Universitesi	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.alparslan.edu.tr
Istanbul Medeniyet University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.medeniyet.edu.tr
UCRANIA			
Lviv Polytechnic National University	Erasmus	Movilidad de alumnos y profesores	www.lp.edu.ua
OTROS			
Tecnológico de Monterey	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Mondragon Mexico	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	

Universidad Ibero Puebla	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Autónoma de Yucatán	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad La Salle Laguna	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Cuauhtémoc Plantel Aguascalientes	Mexiko	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Bernardo O'Higgins	Txile	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Católica Silva Henríquez (UCSH)	Txile	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad Católica del Norte (UCN)	Txile	Movilidad de alumnos y profesores	
Universidad de Puerto Rico	Puerto Rico	Movilidad de alumnos y profesores	
Corporación Universitaria Minuto de Dios - Uniminuto	Kolonbia	Movilidad de alumnos y profesores	

**Tabla 2: Acuerdos bilaterales de Basque Culinary Center**

NOMBRE	Acuerdo	Actividad	WEB
<b>CHILE</b>			
Universidad Tecnológica de Chile (INACAP)	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	portales.inacap.cl
<b>DINAMARCA</b>			
Universidad de Copenhague	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.ku.dk
<b>ECUADOR</b>			
Universidad de Las Américas (UDLA)	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.udla.edu.ec
<b>ESTADOS UNIDOS</b>			
Culinary Institute of America	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.ciachef.edu
<b>FINLANDIA</b>			
Universidad de Turku	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.utu.fi/fi
<b>FRANCIA</b>			
Universidad de la Sorbona	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.ucc.dk

NORUEGA			
Universidad de Oslo	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.uio.no
PAÍSES BAJOS			
Universidad de Wageningen	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.wur.nl
PORTUGAL			
Universidad Católica Portuguesa	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.ucp.pt/pt-pt
REINO UNIDO			
Universidad de Oxford	Erasmus o similar	Movilidad de alumnos y profesores	www.ox.ac.uk

### Normativa aplicable a los programas de movilidad

La normativa oficial sobre los programas de movilidad se encuentra disponible para todos los alumnos en la plataforma MUdle:

<https://mudle.mondragon.edu/huhezi/course/view.php?id=6608&section=2>

De manera resumida estas son las principales normas:

- En todas las actividades de movilidad es imprescindible la redacción de un Compromiso de Reconocimiento Académico
- Antes de la estancia en la universidad de destino correspondiente, se firmará un contrato entre el alumno y Mondragon Unibertsitatea (*Learning Agreement*), en el cual se acordará el programa formativo de la estancia.
- El alumno, al finalizar la estancia en la universidad correspondiente, entregará en la universidad de origen el certificado de calificaciones (*Transcript of Records*).
- En el caso de cumplimiento del *Learning Agreement* al alumno se le reconocerán los créditos realizados en la universidad de destino, que serán equivalentes a los créditos no realizados por el alumno en la universidad de origen en ese período.
- En el caso de que surjan cambios en el programa elegido, el alumno dará cuenta de ello al coordinador de Internacionalización de la facultad y éste valorará la magnitud de los cambios, y, en su caso, se tomarán las medidas oportunas.
- Los créditos no superados en la universidad de destino se realizarán en la facultad de origen.

Respecto al proceso de asignación de programas se establece el siguiente procedimiento:

- El grupo de trabajo de Internacionalización, junto con la coordinación del Máster, selecciona los programas adecuados ofrecidos por las universidades con las que se dispone de acuerdo bilateral de movilidad.
- Se publican los programas y todo ello se pone en conocimiento de los alumnos mediante reuniones informativas y a través de la red.

- Los alumnos interesados han de rellenar una solicitud en la que se recoge información sobre el alumno y sobre el programa seleccionado por él, así como información sobre su motivación, etc.
- Los cursos se asignan a los alumnos en función de la demanda.
- El coordinador del área de Internacionalización realiza un seguimiento periódico

La información relativa a los SGIC de ambas facultades y en concreto los procesos y procedimientos sobre las acciones de movilidad puede encontrarse en:

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación:  
<https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:

<https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

Se prevé que este máster cuente con las mismas ayudas que el resto de los másteres universitarios de ambas facultades. Toda la información se encuentra en: <https://www.mondragon.edu/es/movilidad-internacional/estudiantes-mu>

### 5.3. Descripción de los módulos/materias

A continuación, adjuntamos las fichas de las materias (a) formación básica, (b) obligatorias, (c) optativas de los itinerarios y (d) optativas comunes a los itinerarios. En todas ellas detallamos los siguientes aspectos:

- Denominación de la materia.
- Nº de créditos y características (Básicos, Disciplinarios, etc.).
- Competencias y resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con dicha materia.
- Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante: Modalidad Presencial y Modalidad Semi-presencial.
- Actividades formativas: Modalidad Presencial y Modalidad Semi-presencial.
- Sistema de evaluación de la adquisición de competencias: Modalidad Presencial y Modalidad Semi-presencial.
- Breve resumen de contenidos.

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>CULTURA GASTRONÓMICA</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>3 ECTS COMPLEMENTO FORMATIVO</p> <hr/> <p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p> <p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p>CG2 Pensamiento analítico: Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p>CG3 - Competencia transcultural (cross-cultural): Habilidad para trabajar en entornos de diferentes culturas. Además del conocimiento de diferentes lenguas, también requiere capacidad para adaptarse a circunstancias cambiantes y nuevos entornos. Esto será muy importante ya que las organizaciones cada vez más ven la diversidad como un eje impulsor hacia la innovación.</p> <p>CG7 - Transdisciplinariedad e interdisciplinariedad. Transdisciplinariedad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p>CE2.- Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época y el sector de la gastronomía y la alimentación.</p> <p>CE4.- Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.</p> <p>CE9.- Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo</p>	
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p>CE 2: Comprende los aspectos específicos y relevantes de los determinantes socioculturales del paisaje gastronómico internacional.</p> <p>CE 2: Explora el marco social, cultural e histórico que define a cualquier entorno gastronómico.</p> <p>CE 4: Posee un conocimiento básico sobre el debate dialógico que vertebra el debate culinario actual.</p> <p>CE 9: Reflexiona y analiza críticamente los retos que plantean los cambios sociales en el ámbito de la cocina y el sector de la alimentación en general.</p>	
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· ME1. Lección magistral</li> <li>· ME3. Análisis de casos</li> <li>· ME5. Aprendizaje basado en retos</li> </ul>	

**ACTIVIDAD FORMATIVAS (75 horas)**

AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales: 35 horas  
 AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes: 20 horas  
 AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno: 5 horas  
 AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars: 5 horas  
 AC18 Participación en debates: 5 horas

**Sistema de evaluación de la adquisición de competencias**

**SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN**

EV1 Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica: 50 %  
 EV 14 Realización de prueba individual escrita: 50%

**Breve resumen de contenidos**

- Bloque 1: Nociones fundamentales de cultura gastronómica
- Bloque 2: Breve historia del *Homo gastronomicus*
- Bloque 3: Temas transversales de la alimentación
- Bloque 4: patrimonio y paisaje culinario

**DENOMINACIÓN DE LA MATERIA**  
**TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS**

**Créditos ECTS**

3 ECTS  
 COMPLEMENTO FORMATIVO

**Modalidad**

Online

**Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia**

**COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):**

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.  
 CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

**COMPETENCIAS GENERALES**

CG3 - Competencia transcultural (cross-cultural): Habilidad para trabajar en entornos de diferentes culturas. Además del conocimiento de diferentes lenguas, también requiere capacidad para adaptarse a circunstancias cambiantes y nuevos entornos. Esto será muy importante ya que las organizaciones cada vez más ven la diversidad como un eje impulsor hacia la innovación.

CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital): Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE1.- Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.

CE4.- Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.

CE9.- Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.

**Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia**

CE 1: Comprende los aspectos técnicos, educativos y sociales del sector y sus tendencias.

CE 4 Explora la realidad y la analiza para la toma de decisiones y el camino a tomar, con confianza y determinación.

CE 4: Posee un conocimiento básico crítico que le ayuda a discernir la idoneidad de los conceptos y centrar así su autoformación.

CE 9: Reflexiona los nuevos modelos educativos, consiguiendo guiar a los estudiantes en el mejor camino formativo, personalizándolo y cooperando con su aprendizaje.

### Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

MT01 Lección magistral

MT02 Análisis de Casos

MT03 Aprendizaje cooperativo

MT04 Retos

ME 9. Design Thinking

### ACTIVIDAD FORMATIVAS (75 horas)

AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes: 5 horas

AC04 Visionado y análisis de videos: 10 horas

AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados al módulo por parte de profesorado interno: 10 horas

AC17 Estudio de casos: 10 horas

AC18 Participación en debates: 5 horas

AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales: 10 horas

AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars: 10 horas

AC20 Estudio y trabajo dirigido a problemas: 15 horas

### Sistema de evaluación de la adquisición de competencias

#### SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN

EV1 Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica: 30%

EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. 20%

EV5. Participación en debates presenciales y/u on line. 10%

EV10 Participación en debates: 10%

EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones 20%

EV13 Defensa oral 10%

### Breve resumen de contenidos

- Estudio de técnicas básicas de cocina.
- Estudio de técnicas de pastelería.
- Estudio de técnicas de panadería.
- Conocimiento de texturizantes.
- Conocimiento de maquinaria de vanguardia
- Conocimiento de nuevos productos asociados a la cocina de vanguardia.
- Nuevas técnicas asociadas a la gastronomía contemporánea.
- Modelos creativos.
- Tendencias actuales: globales, particulares y geográficas.

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>CONTEXTO EDUCATIVO, TENDENCIAS Y RETOS</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b> 6 ECTS OBL.</p>
	<p><b>Modalidad</b> Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b> <b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b>  <b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  <b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  <b>CB8</b> - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  <b>CB9</b> - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.  <b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b>  <b>CG2</b> Pensamiento analítico: Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.  <b>CG3</b> - Competencia transcultural (cross-cultural): Habilidad para trabajar en entornos de diferentes culturas. Además del conocimiento de diferentes lenguas, también requiere capacidad para adaptarse a circunstancias cambiantes y nuevos entornos. Esto será muy importante ya que las organizaciones cada vez más ven la diversidad como un eje impulsor hacia la innovación.  <b>CG7</b> - Transdisciplinariedad e interdisciplinariedad. Transdisciplinariedad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>  <b>CE1.-.</b> Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.  <b>CE2.-</b> Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época y el sector de la gastronomía y la alimentación  <b>CE9.-</b> Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.</p>	
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b>  <b>CE1.-</b> Conoce el sector de la gastronomía y sus ámbitos profesionales, su cadena de valor, así como los retos presentes y futuros a los que se enfrenta.  <b>CE1.-</b> Describe el sector de la gastronomía y sus ámbitos profesionales, su cadena de valor, así como los retos presentes y futuros a los que se enfrenta.  <b>CE1.-</b> Identifica y valora desde una perspectiva global, los cambios y retos del contexto educativo de la gastronomía teniendo en cuenta el punto de vista social, económico, político y cultural.  <b>CE2.</b> Analiza la realidad de la profesión docente a partir de una visión histórica y elabora reflexiones basadas en su propia experiencia y en la argumentación crítica  <b>CE9.-</b> Aplica criterios basándose en principios pedagógicos y diseñando según éstos estrategias metodológicas que respondan a la diversidad garantizando una educación de calidad para todo el alumnado</p>	
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudio</b>  <b>ME1.</b> Lección magistral  <b>ME3.</b> Análisis de casos  <b>ME6.</b> Aprendizaje basado en proyectos</p>	
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b>  <b>AC01</b> Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales (35 horas)  <b>AC02</b> Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (30 horas)  <b>AC03</b> Lectura de artículos científicos, libros e informes (30 horas)  <b>AC06</b> Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado (10 horas)  <b>AC08</b> Análisis crítico de proyectos reales (20 horas)</p>	

AC17 Estudio de casos (25 horas)
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b>  <b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (40%)          EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (20%)          EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (%30%)          EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas.(10%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Retos y respuestas para un mundo en cambio.          Retos y respuestas educativas en entornos culturales cambiantes.          Teoría del cambio social desde una perspectiva socio-crítica          Procesos de cambio en la sociedad contemporánea          La educación en la sociedad del conocimiento          La educación y los procesos de socialización          Evolución histórica de la educación y de la profesión docente          Retos de la enseñanza en gastronomía          Sector de gastronomía y ámbitos profesionales</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b>  <b>PROCESO DE APRENDIZAJE Y ROL DEL DOCENTE</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b>          6 ECTS OBL.</p>
	<p><b>Modalidad</b>          Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b>  <b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b>  <b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  <b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  <b>CB9</b> - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.  <b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b>  <b>CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:</b> La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.  <b>CG2 Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.  <b>CG5 - Inteligencia social:</b> Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.  <b>CG6 - Colaboración virtual.</b> Habilidad para trabajar de forma colaborativa, eficaz y productiva, impulsar la participación de otros, y demostrar presencia y proactividad como miembro de un equipo virtual.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>  <b>CE2.-</b> Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época y el sector de la gastronomía y la alimentación  <b>CE3.-</b> Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.  <b>CE9.-</b> Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.</p>	

<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p>CE2. Conoce los modelos basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora de las instituciones educativas, analizando especialmente las estrategias y metodologías utilizadas.</p> <p>CE2. Identifica y analiza los modelos basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora de las instituciones educativas, centrándose especialmente en las estrategias y metodologías utilizadas.</p> <p>CE3.- Conoce las funciones de tutoría y orienta a estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p>CE3.- Identifica las funciones de tutoría y orienta a estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p>CE9.- Diseña y aplica un proyecto de mejora aplicando diferentes técnicas, instrumentos y metodologías.</p> <p>CE9.- Aplica propuestas de mejora en la cultura y organización del centro en el diseño de propuestas pedagógicas innovadoras en el contexto de la educación en gastronomía.</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME6. Aprendizaje basado en proyectos</p> <p>ME8. Investigación-acción</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (30 horas)</p> <p>AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (30 horas)</p> <p>AC04 Visionado y análisis de videos (20 horas)</p> <p>AC08 Análisis crítico de proyectos reales (30 horas)</p> <p>AC09 Trabajo individual de reflexión y desarrollo personal y coaching (40 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (40%)</p> <p>EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias.(20%)</p> <p>EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (10%)</p> <p>EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones (30%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>El rol del educador como facilitador.</p> <p>De la enseñanza al aprendizaje.</p> <p>Del aprendizaje individual al aprendizaje colectivo.</p> <p>Funciones de tutoría y orientación.</p> <p>El desarrollo profesional docente a partir de la práctica reflexiva</p> <p>De la teoría a la práctica</p> <p>Herramientas para la práctica reflexiva y el análisis de la actividad: diario, autoconfrontación simple y grupal</p> <p>Experiencias de práctica reflexiva</p> <p>El docente en el contexto de la educación en gastronomía</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>INNOVACIÓN EN LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>6 ECTS OBL.</p>
	<p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB8</b> - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p>	

**CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:** La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.

**CG3 - Competencia transcultural (cross-cultural):** Habilidad para trabajar en entornos de diferentes culturas. Además del conocimiento de diferentes lenguas, también requiere capacidad para adaptarse a circunstancias cambiantes y nuevos entornos. Esto será muy importante ya que las organizaciones cada vez más ven la diversidad como un eje impulsor hacia la innovación.

**CG5 - Inteligencia social:** Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.

**CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad** para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.

**CG9 - Hacer frente a conflictos. Capacidad** de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

**CE1.-** Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.

**CE3.-** Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada

**CE4.-** Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión profesional y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.

**CE5.-** Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos.

**CE7.-** Concretar el currículo que se vaya a implantar en el ámbito de la enseñanza en gastronomía participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes y al sector de la gastronomía y la alimentación

**CE8.-** Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.

### Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia

CE1- Conoce diferentes casos de innovación educativa desarrolladas en el ámbito gastronómico.

CE1- Identifica diferentes casos de innovación educativa desarrolladas en el ámbito gastronómico.

CE4 - Reflexiona de manera crítica sobre la práctica profesional y los proyectos realizados en el ámbito de la innovación dirigida a la facilitación de los aprendizajes para poder mejorar dicha práctica e impulsar proyectos de innovación.

CE5. Define procesos para el desarrollo de Comunidades Profesionales de Aprendizaje como clave de mejora y desarrollo de las innovaciones en los centros educativos.

CE5 - Conocer modelos basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora en las instituciones.

CE5 - Identifica y analiza modelos basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora en las instituciones.

CE7. Desarrolla, evalúa y valida propuestas didácticas y enfoques pedagógicos basados en métodos activos.

CE8 - Planifica, desarrolla y evalúa proyectos de innovación en colaboración con la comunidad y con agentes sociales en contextos culturales diversos, al objeto de fomentar una cultura de innovación en el ámbito de la gastronomía.

### Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

ME4. Aprendizaje cooperativo

ME6. Aprendizaje basado en proyectos

<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales (20 horas)</p> <p>AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (25 horas)</p> <p>AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (30 horas)</p> <p>AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (30 horas)</p> <p>AC13 Bootcamps orientados a la adquisición de competencias específicas (20 horas)</p> <p>AC16 Seminarios (15 horas)</p> <p>AC19 Tutorización (10 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (50%)</p> <p>EV11 Participación activa en las actividades formativas (25%)</p> <p>EV8. Grado de transdisciplinariedad del proyecto.(25%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Aprendizaje significativo y profundo</p> <p>Progresión de los contenidos y su secuenciación</p> <p>Metodologías dirigidas al aprendizaje activo del alumnado:</p> <p>Aprendizaje Basado en Problemas</p> <p>Aprendizaje Basado en Casos</p> <p>Aprendizaje Basado en Proyectos</p> <p>Aprendizaje Basado en el Análisis de objetos</p> <p>Aprendizaje basado en la exploración y en la experimentación</p> <p>La evaluación en el proceso de aprendizaje</p> <p>De la calificación a la evaluación formadora</p> <p>Herramientas para la evaluación.</p> <p>Experiencias de innovación educativa en el ámbito gastronómico en diferentes culturas</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>DISEÑO DE PROYECTOS EDUCATIVOS</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>6 ECTS OBL.</p>
	<p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB8</b> - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p><b>CB9</b> - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG2 Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG7 - Transdisciplinariedad e interdisciplinariedad.</b> Transdisciplinariedad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad</b> para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.</p>	

<p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE6.-</b> Planificar y desarrollar proyectos de investigación e innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje en gastronomía.</p> <p><b>CE8.-</b> Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p>CE6. Diseña y genera propuestas de innovación educativa concretas que apunten de manera efectiva para su aplicación en diferentes contextos, tomando en cuenta sus características, realidades y necesidades. Conoce y aplica técnicas, instrumentos y metodologías para el desarrollo, la implementación y evaluación de un proyecto</p> <p>CE8 Evalúa y valora las propuestas de innovación realizadas en función de su pertinencia y adecuación y resultados obtenidos.</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME6. Aprendizaje basado en proyectos</p> <p>ME8. Investigación-acción</p> <p>ME 9. Design Thinking</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales (80 horas)</p> <p>AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno (25 horas)</p> <p>AC08 Análisis crítico de proyectos reales (25 horas)</p> <p>AC11 Realización de trabajos de campo a través de viajes y prácticas (20 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica.(30%)</p> <p>EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (20%)</p> <p>EV7. Proceso de diseño seguido en el desarrollo del proyecto de innovación e investigación. (50%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Conceptualización de la innovación educativa</p> <p>Las fases y elementos de un proyecto de innovación educativa.</p> <p>Metodología para la construcción de proyectos de innovación</p> <p>Agentes de la innovación educativa</p> <p>Objeto de la innovación</p> <p>Estrategias para la generación de soluciones innovadoras</p> <p>Resistencias y obstáculos ante la innovación. Los facilitadores del cambio</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>DISEÑO DE EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>6 ECTS OBL.</p>
	<p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB7 -</b> Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB8 -</b> Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.</p> <p><b>CB10 -</b> Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p>	

**CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:** La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.

**CG5 - Inteligencia social:** Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.

**CG8 - Creatividad e innovación.** Habilidad para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

**CE3.-** Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.

**CE4.-** Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión profesional y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.

**CE7.-** Concretar el currículo que se vaya a implantar participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes.

**CE.10.-** Ser capaz de hacer propuestas pedagógicas para el uso de las metodologías propias de la investigación o innovación en el sector de la gastronomía, hostelería y restauración, así como para el diseño y desarrollo de productos y servicios, que permitan compartir información con personas, empresas, asociaciones del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación.

### Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia

CE3.- Conoce modelos para el diseño de experiencias de aprendizaje basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora en las instituciones.

CE3.- Identifica y analiza modelos para el diseño de experiencias de aprendizaje basados en la reflexión compartida, en el diálogo y en la participación, con el fin de crear y dirigir los procesos de innovación y mejora en las instituciones.

CE3.- Reflexiona sobre las implicaciones que un modelo de formación basado en competencias tiene en diferentes contextos y niveles educativos, extrayendo conclusiones sobre las posibilidades y dificultades de su implementación en contextos concretos.

CE3.- Conoce diferentes experiencias de aprendizaje en el ámbito de la educación en gastronomía, derivadas de los diferentes ámbitos profesionales y de conocimiento.

CE3.- Describe diferentes experiencias de aprendizaje en el ámbito de la educación en gastronomía, derivadas de los diferentes ámbitos profesionales y de conocimiento.

CE 4.- Conoce modelos educativos basados en el aprendizaje en la práctica sostenida en el tiempo, así como métodos de aprendizaje no reglado y en contextos informales. Define procesos para el desarrollo de co-diseño de experiencias de aprendizaje con comunidades, equipos y grupos de personas

CE 7.- Comprende e identifica y explica la relación existente entre el currículo y los procesos educativos, teniendo en cuenta los modelos curriculares emergentes en diferentes momentos históricos.

CE 10.- Diseña propuestas curriculares adaptadas a las demandas del entorno educativo y de las características del centro, ámbito y alumnado a los que se dirigen.

CE 10- Propone actividades formativas significativas para interiorizar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el ámbito del diseño de productos o servicios gastronómicas.

### Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

ME3. Análisis de casos

ME4. Aprendizaje cooperativo

ME5. Aprendizaje basado en retos

### ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)

AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno (20 horas)

AC08 Análisis crítico de proyectos reales (20 horas)

AC09 Trabajo individual de reflexión y desarrollo personal y coaching (30 horas)

AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (20 horas)

AC16 Seminarios (20 horas)

AC 21 Taller práctico de tutorización de alumnos (20 horas)

AC23 Simulación de experiencias de aprendizaje, imparticiones y dinámicas pedagógicas (20 horas)

**Sistema de evaluación de la adquisición de competencias**  
**SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN**

EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (50%)  
EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas. (25%)  
EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (25%)

**Breve resumen de contenidos**

Evolución de los modelos de formación continua y nuevas tendencias en Lifelong Learning:  
Aprender creando a lo largo de la vida.  
Creatividad, exploración y experimentación para el aprendizaje a lo largo de la vida.  
Diseño y desarrollo de ciclos de aprendizaje continuos con itinerarios de aprendizaje alternativos.  
Modelos organizacionales basados en el aprendizaje.  
Espacios físicos que favorecen el aprendizaje, el espacio como herramienta para la innovación y la facilitación del aprendizaje.  
Últimas tendencias en diseño de entornos de aprendizaje, el espacio como soporte del cambio en las organizaciones.  
Modelo educativo y formación en gastronomía

<b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE EN BASQUE CULINARY CENTER</b>	<b>Créditos ECTS</b> 5 ECTS OP.
	<b>Modalidad</b> Presencial

**Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia**

**COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):**

**CB7** - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

**CB8** - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

**CB9** - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

**COMPETENCIAS GENERALES**

**CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:** La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.

**CG2 Pensamiento analítico:** Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.

**CG5 - Inteligencia social:** Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE4.-** Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.

**CE5.-** Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos relacionados con la labor profesional en el área de la gastronomía.

**CE8.-** Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.

**CE9.-** Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.

<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p><b>CE4.-</b> Aprende por sí mismo a través de la observación y el análisis de contextos educativos reales de profesores y alumnos.</p> <p><b>CE5.-</b> Visualiza los procesos de interacción y comunicación entre personas en diferentes espacios y contextos educativos.</p> <p><b>CE5.-</b> Reflexiona sobre la convivencia entre los actores educativos y cómo se aborda la resolución de conflictos.</p> <p><b>CE8.-</b> Comprende el proceso de enseñanza y aprendizaje para la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, y la adaptación al nivel y formación previos de los estudiantes.</p> <p><b>CE8.-</b> Pone en práctica los conocimientos adquiridos como profesor y reflexiona sobre la vivencia del alumno en contextos de aprendizaje simulados.</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME1. Lección magistral ME2. Aprendizaje basado en problemas MT4 Aprendizaje basado en retos</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales: 10 horas AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales: 10 horas AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno: 10 horas AC18 Participación en debates: 5 horas AC22 Acompañamiento al profesorado, y análisis de experiencias de aprendizaje: 75 horas AC23 Simulación de experiencias de aprendizaje: 40 horas</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. 10% EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas. 15% EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones 25% EV15. Análisis crítico con respecto al acompañamiento en una experiencia de aprendizaje 50%</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Estructuración y planificación educativa del Basque Culinary Center Contextos y espacios para el aprendizaje de la gastronomía en Basque Culinary Center Análisis del acompañamiento al profesorado y reflexión crítica</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN ECOSISTEMAS DIGITALES</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b> 5 ECTS OP.</p>
	<p><b>Modalidad</b> Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB8</b> - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p><b>CB9</b> - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p>	

<p><b>CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:</b> La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.</p> <p><b>CG2 Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital):</b> Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE3.-</b> Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p><b>CE4.-</b> Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión profesional y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p>CE3. Define procesos para el desarrollo de ecosistemas digitales como clave de mejora y desarrollo de las innovaciones en los centros educativos.</p> <p>Aplica y evalúa recursos y materiales didáctico- metodológicos y pedagógicos digitales tomando como punto de partida el análisis de los diferentes recursos existentes, fomentando la innovación educativa y la mejora de los aprendizajes</p> <p>CE4.- Desarrolla estrategias formativas basadas en el análisis compartido de la práctica docente.</p> <p>Conoce y aplica las fases necesarias para implementar una experiencia innovadora digital en una institución educativa</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME1. Lección magistral</p> <p>ME6. Aprendizaje basado en proyectos</p> <p>ME 9. Design Thinking</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (80 horas)</p> <p>AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado (15 horas)</p> <p>AC13 Bootcamps orientados a la adquisición de competencias específicas (30 horas)</p> <p>AC16 Seminarios (10 horas)</p> <p>AC21 Talleres prácticos (15 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (50%)</p> <p>EV4. Presentación de storytelling.(25%)</p> <p>EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones (25%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de enseñanza y aprendizaje en ecosistemas digitales:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aprendizaje en el siglo XXI: En este bloque de contenidos se trabajará el cambio de concepción de los procesos de enseñanza y aprendizaje en el siglo XXI. Se enfatizará en el desarrollo de la concepción del aprendizaje y el impacto de los ecosistemas digitales en ese cambio. Las teorías y los fundamentos tanto pedagógicos como tecno-pedagógicos serán de gran importancia en este bloque. Por ejemplo, se presentarán modelos como el SMAR o TPACK.</li> <li>○ Ecosistemas digitales de aprendizaje: El alumnado conocerá diversos ecosistemas digitales que ayudan a generar contextos de enseñanza y aprendizaje. Se ofrecerán ejemplos de LMS y se caracterizará cada uno de ellos y sus opciones tecno-pedagógicas.</li> <li>○ Fases para la implementación de una experiencia educativa innovadora en contextos digitales. En este bloque se describirán y fundamentarán cada una de las fases necesarias para el diseño y desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje en ecosistemas digitales: Diseño, Implementación, Facilitación y dinamización y Evaluación.</li> </ul> </li> <li>• Innovación en los recursos didácticos: tendencias en tecnologías de la información y comunicación en procesos de enseñanza y aprendizaje. En este bloque de contenidos se desarrollará una fundamentación de tendencias que impactarán de manera significativa en los procesos de enseñanza y aprendizaje como por ejemplo simulaciones, inteligencia artificial, realidad virtual o realidad aumentada entre otras.</li> </ul>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>HERRAMIENTAS, METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE EN COCINA</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b> 5 ECTS OP.</p>
	<p><b>Modalidad</b> Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG1 - Adaptabilidad y pensamiento flexible:</b> La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.</p> <p><b>CG2 - Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital):</b> Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.</p> <p><b>CG5 - Inteligencia social:</b> Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.</p> <p><b>CG7 - Transdisciplinaridad e interdisciplinariedad.</b> Transdisciplinaridad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad</b> para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.</p> <p><b>CG9 - Hacer frente a conflictos. Capacidad</b> de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE1.-</b> Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.</p> <p><b>CE3.-</b> Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores que permitan adquirir los conocimientos y habilidades que el perfil profesional de salida del presente título propone; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p><b>CE4.-</b> Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.</p> <p><b>CE5.-</b> Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos relacionados con la labor profesional en el área de la gastronomía.</p> <p><b>CE7.-</b> Concretar el currículo que se vaya a implantar en el ámbito de la enseñanza en gastronomía participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes y al sector de la gastronomía y la alimentación.</p> <p><b>CE8.-</b> Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p>	

**Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia**

**CE1:** Comprende el sector específico, sus características y es capaz de adaptar el modelo formativo a sus particularidades.

**CE3:** Crea espacios de aprendizaje en cocina adecuados para percibir de forma diferente el conocimiento siendo ecuánime, colaborativo y apoyado en valores.

**CE4:** Adquiere capacidades para mejorar su conocimiento y experiencia de forma autónoma, crítica y proactiva.

**CE5:** Maneja destrezas sociales, reflexivas y de colaboración, para poder abordar exitosamente conflictos e interacciones entre los diferentes integrantes de una comunidad o grupo.

**CE6:** Entiende al grupo para ser capaz de adaptar la formación, buscando ser personalizadas diversas y eficientes para el colectivo.

**CE7:** Adopta las competencias propias del sector de la restauración para ser capaz de adaptar el conocimiento de los estudiantes, junto con el resto del equipo docente, para abarcar conjuntamente el conocimiento de todo el sector.

**Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante**

ME1. Lección magistral

ME4. Aprendizaje cooperativo

ME5. Aprendizaje basado en retos

ME6. Aprendizaje basado en proyectos

ME7. Aprendizaje-servicio

ME8. Investigación-acción

ME 9. Design Thinking

**ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)**

AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (20 horas)

AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (10 horas)

AC04 Visionado y análisis de videos (5 horas)

AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado (10 horas)

AC08 Análisis crítico de proyectos reales (20 horas)

AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (20 horas)

AC15 Visitas/experiencias reales (10 horas)

AC16 Seminarios (20 horas)

AC 21 Taller práctico de formación en cocina (15 horas)

AC23 Simulación de experiencias de aprendizaje en cocina (20 horas)

**Sistema de evaluación de la adquisición de competencias**

**SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN**

EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (25%)

EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (10%)

EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (5%)

EV5. Participación en debates presenciales y/u on line. (5%)

EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas. (10%)

EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones (30%)

EV13 Defensa oral (5%)

EV 14 Realización de prueba individual escrita (10%)

**Breve resumen de contenidos**

Conocimiento de cocina en el sector y sus particularidades.

Gestión de los espacios de formación y de los procesos básicos de aprendizaje en cocina.

Planteamiento de retos, problemas y proyectos en el ámbito culinario.

Modelos pedagógicos participativos aplicados en la cocina.

Modelos pedagógicos transdisciplinares.

<b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>HERRAMIENTAS, METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE EN SALA, COCTELERÍA Y SUMILLERÍA</b>	<b>Créditos ECTS</b> 5 ECTS OP.
	<b>Modalidad</b> Online
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG1 - Adaptabilidad y pensamiento flexible:</b> La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.</p> <p><b>CG2 - Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital):</b> Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.</p> <p><b>CG5 - Inteligencia social:</b> Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.</p> <p><b>CG7 - Transdisciplinaridad e interdisciplinariedad.</b> Transdisciplinaridad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad</b> para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.</p> <p><b>CG9 - Hacer frente a conflictos. Capacidad</b> de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE1.-.</b> Entender el sector y el contexto educativo de la gastronomía, las nuevas tendencias en innovación educativas y gastronómicas.</p> <p><b>CE3.-</b> Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores que permitan adquirir los conocimientos y habilidades que el perfil profesional de salida del presente título propone; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p> <p><b>CE4.-</b> Adquirir estrategias para promover la capacidad para aprender por sí mismo y con los demás, y desarrollar habilidades de reflexión en torno al sector de la gastronomía y la alimentación y de toma de decisiones que faciliten la autonomía, confianza e iniciativa personales.</p> <p><b>CE5.-</b> Conocer los procesos de interacción y comunicación en espacios y contextos formativos, dominar destrezas y habilidades sociales necesarias para fomentar el aprendizaje y la convivencia en ellos, y abordar problemas de resolución de conflictos relacionados con la labor profesional en el área de la gastronomía.</p> <p><b>CE7.-</b> Concretar el currículo que se vaya a implantar en el ámbito de la enseñanza en gastronomía participando en su planificación colectiva; desarrollar e implantar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes y al sector de la gastronomía y la alimentación.</p> <p><b>CE8.-</b> Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p>	

### Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia

**CE1:** Comprende el sector específico, sus características y es capaz de adaptar el modelo formativo a sus particularidades.

**CE3:** Crea espacios de aprendizaje en sala, coctelería y sumillería adecuados para percibir de forma diferente el conocimiento siendo ecuánime, colaborativo y apoyado en valores.

**CE4:** Adquiere capacidades para mejorar su conocimiento y experiencia de forma autónoma, crítica y proactiva.

**CE5:** Maneja destrezas sociales, reflexivas y de colaboración, para poder abordar exitosamente conflictos e interacciones entre los diferentes integrantes de una comunidad o grupo.

**CE7:** Entiende al grupo para ser capaz de adaptar la formación, buscando ser personalizadas diversas y eficientes para el colectivo.

**CE8:** Adopta las competencias propias del sector de la restauración para ser capaz de adaptar el conocimiento de los estudiantes, junto con el resto del equipo docente, para abarcar conjuntamente el conocimiento de todo el sector.

### Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

ME1. Lección magistral

ME4. Aprendizaje cooperativo

ME5. Aprendizaje basado en retos

ME6. Aprendizaje basado en proyectos

ME7. Aprendizaje-servicio

ME8. Investigación-acción

ME 9. Design Thinking

### ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)

AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (20 horas)

AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (10 horas)

AC04 Visionado y análisis de videos (10 horas)

AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado (10 horas)

AC08 Análisis crítico de proyectos reales (10 horas)

AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (20 horas)

AC15 Visitas/experiencias reales (10 horas)

AC16 Seminarios (20 horas)

AC 21 Taller práctico de formación en sala, coctelería y sumillería (20 horas)

AC23 Simulación de experiencias en sala, coctelería y sumillería(20 horas)

### Sistema de evaluación de la adquisición de competencias

#### SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN

EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica. (25%)

EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (10%)

EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto. (5%)

EV5. Participación en debates presenciales y/u on line. (5%)

EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas. (10%)

EV12 Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulaciones (30%)

EV13 Defensa oral (5%)

EV 14 Realización de prueba individual escrita (10%)

### Breve resumen de contenidos

Conocimiento de sala, coctelería y sumillería en el sector y sus particularidades.

Gestión de los espacios de formación y de los procesos básicos de aprendizaje en sala, coctelería y sumillería.

Planteamiento de retos, problemas y proyectos en el ámbito de la sala, la coctelería y la sumillería

Modelos pedagógicos participativos aplicados en sala, coctelería y sumillería.

Modelos pedagógicos transdisciplinares.

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b> <b>HERRAMIENTAS, METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b> 5 ECTS OP.</p>
<p><b>Modalidad</b> Online</p>	
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b>            CB.06.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.            CB.07.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.            CB.08.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.            CB.09.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.            CB.10.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG2 Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG7 - Transdisciplinariedad e interdisciplinariedad.</b> Transdisciplinariedad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE8.-</b> Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p> <p><b>CE9.-</b> Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo.</p> <p><b>CE.10.-</b> Ser capaz de hacer propuestas pedagógicas para el uso de las metodologías propias de la investigación o innovación en el sector de la gastronomía, hostelería y restauración, así como para el diseño y desarrollo de productos y servicios, que permitan compartir información con personas, empresas, asociaciones del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación.</p>	
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p><b>CE8-</b> Selecciona sistemas de evaluación del aprendizaje pertinentes para las diferentes fases del proceso de investigación en gastronomía.</p> <p><b>CE9-</b> Conoce estrategias de orientación y tutorización de proyectos de investigación en gastronomía.</p> <p><b>CE9-</b> Identifica y analiza estrategias de orientación y tutorización de proyectos de investigación en gastronomía.</p> <p><b>CE10-</b> Diseña propuestas docentes aplicadas al ámbito de la investigación gastronómica.</p> <p><b>CE10-</b> Selecciona metodologías activas adecuadas para las distintas fases de un proceso de investigación en gastronomía.</p> <p><b>CE10-</b> Propone actividades formativas significativas para interiorizar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el ámbito de la investigación gastronómica.</p>	
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>Las metodologías utilizadas a lo largo del proceso combinan la teoría y la práctica para facilitar a los estudiantes y las estudiantes la adquisición de las competencias del título. Por ejemplo, las siguientes:</p> <p>ME1. Lección magistral            ME2. Aprendizaje basado en problemas            ME3. Análisis de casos            ME6. Aprendizaje basado en proyectos</p>	

<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales (20 horas)</p> <p>AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (20 horas)</p> <p>AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (15 horas)</p> <p>AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno (30 horas)</p> <p>AC08 Análisis crítico de proyectos reales (10 horas)</p> <p>AC17 Estudio de casos (20 horas)</p> <p>AC18 Participación en debates (15 horas)</p> <p>AC 21 Taller práctico de orientación y tutorización de proyectos de investigación (20 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica (40%)</p> <p>EV6. Asistencia y participación activa en las actividades formativas (10%)</p> <p>EV13 Defensa oral (20%)</p> <p>EV 14 Realización de prueba individual escrita (30%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Contexto de la investigación en gastronomía.</p> <p>Propuestas docentes para el ámbito de la investigación.</p> <p>Metodologías activas para las diferentes fases de los proyectos de investigación.</p> <p>Actividades formativas significativas de enseñanza-aprendizaje en el ámbito de la investigación.</p> <p>Métodos de evaluación para las diferentes fases de un proyecto de investigación.</p> <p>Estrategias de orientación y tutorización de proyectos de investigación en gastronomía.</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>COMUNICACIÓN, GESTIÓN DE EQUIPOS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>5 ECTS OP.</p>
	<p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6</b> - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7</b> - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p><b>CB10</b> - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG1 Adaptabilidad y pensamiento flexible:</b> La aptitud de pensar e idear soluciones y respuestas más allá de lo común y estipulado por norma. Dar respuesta a inesperadas circunstancias del momento y posibles del futuro.</p> <p><b>CG5 - Inteligencia social:</b> Habilidad para conectar con otras personas de forma directa y estimular reacciones e interacciones constructivas. La inteligencia social es un componente importante de la inteligencia emocional, y está centrada más específicamente en la empatía (entender las emociones de quienes los rodean e interpretar sus palabras, el tono y los gestos) y las relaciones sociales.</p> <p><b>CG6 - Colaboración virtual.</b> Habilidad para trabajar de forma colaborativa, eficaz y productiva, impulsar la participación de otros, y demostrar presencia y proactividad como miembro de un equipo virtual.</p> <p><b>CG9 - Hacer frente a conflictos. Capacidad</b> de resolver problemas de forma controlada y razonable, obteniendo resultados positivos sin herir al otro. La persona que puede entender el conflicto y lo que conduce a él, será más capaz de prevenirlo o resolverlo.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p>CE3.- Diseñar y desarrollar espacios y contextos de aprendizaje formales e informales, incluyendo los mediados por la tecnología, con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores que permitan adquirir los conocimientos y habilidades que el perfil profesional de salida del presente título propone; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada.</p>	

<p>CE9.- Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p><b>CE3.-</b> Conoce y analiza de manera crítica proyectos de realizados en el ámbito de la innovación dirigida a la facilitación del aprendizaje en equipo</p> <p><b>CE3.-</b> Identifica y analiza de manera crítica proyectos de realizados en el ámbito de la innovación dirigida a la facilitación del aprendizaje en equipo</p> <p><b>CE3-</b>Planifica, desarrolla y evalúa proyectos de innovación destinados a mejorar el rendimiento del trabajo en equipo.</p> <p><b>CE9-</b> Facilita procesos de aprendizaje, ayudando a cada alumno/a definir sus objetivos y proporcionándole herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME2. Aprendizaje basado en problemas</p> <p>ME4. Aprendizaje cooperativo</p> <p>ME7. Aprendizaje-servicio</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (150 horas)</b></p> <p>AC02 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos grupales (50 horas)</p> <p>AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (20 horas)</p> <p>AC09 Trabajo individual de reflexión y desarrollo personal y coaching (50 horas)</p> <p>AC10 Intervención con el tutor en las actividades derivadas del trabajo (discusión, análisis, valoración de alternativas) en formato de Seminarios y webinars (30 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica.(40%)</p> <p>EV5. Participación en debates presenciales y/u on line. (30%)</p> <p>EV13 Defensa oral (30%)</p>
<p><b>Breve resumen de contenidos</b></p> <p>Facilitación de procesos de aprendizaje en equipo</p> <p>La figura del coach de equipos definición del rol y funciones.</p> <p>Métodos de conformación de equipos de alto rendimiento, de la definición de propósito al alcance del pleno rendimiento.</p> <p>Mentoring de personas, metodologías y prácticas de transferencia de conocimientos y el aprendizaje a través de la experiencia. Competencias del mentor y herramientas de desarrollo.</p> <p>Herramientas de creación en equipo: Visual Thinking.</p> <p>Comunicación visual, representación visual y toma de decisiones</p> <p>Proceso de trabajo: mapeado, exploración, construcción y testeo.</p>

<p><b>DENOMINACIÓN DE LA MATERIA</b></p> <p><b>TRABAJO FIN DE MÁSTER</b></p>	<p><b>Créditos ECTS</b></p> <p>10 ECTS OB.</p>
	<p><b>Modalidad</b></p> <p>Online</p>
<p><b>Competencias que el estudiante adquiere con dicha materia</b></p> <p><b>COMPETENCIAS BÁSICAS (Real Decreto 1393/2007):</b></p> <p><b>CB6-</b>Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p><b>CB7-</b>Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p>	

<p><b>CB8</b>-Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p><b>CB9</b>-Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p> <p><b>CB10</b>-Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG2 Pensamiento analítico:</b> Capacidad para diferenciar y filtrar la información por importancia, entender cómo maximizar el funcionamiento cognitivo utilizando diferentes herramientas y técnicas. Las organizaciones y trabajadores sólo podrán convertir esa información en una ventaja si son capaces de filtrarlas con eficacia y centrarse en lo que es innovador.</p> <p><b>CG4 - Nuevas formas de comunicación (digital):</b> Capacidad de evaluar críticamente y desarrollar contenido que utiliza nuevas formas de comunicación (new media), aprovechando estos medios para una comunicación persuasiva. Se requerirán habilidades más sofisticadas para generar presentaciones que capten la atención y sean visualmente estimulantes, alejándose de las diapositivas estáticas.</p> <p><b>CG7 - Transdisciplinaridad e interdisciplinariedad.</b> Transdisciplinaridad, conocimiento y capacidad de entender conceptos a través de múltiples disciplinas. Se requiere un profundo conocimiento de al menos un campo y tener la capacidad de entender el lenguaje de una amplia gama de disciplinas para hallar soluciones a diferentes dificultades de una investigación.</p> <p><b>CG8 - Creatividad e innovación. Habilidad</b> para dar soluciones y respuestas más allá de lo rutinario o lo que está estipulado por norma generando ideas e impulsando propuestas novedosas.</p> <p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b></p> <p><b>CE6.-</b> Planificar y desarrollar proyectos de investigación e innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje en gastronomía.</p> <p><b>CE8.-</b> Evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias del ámbito gastronómico, atendiendo al nivel y formación previas de los estudiantes, así como a su orientación, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.</p> <p><b>CE9.-</b> Facilitar procesos de aprendizaje ayudando a cada alumno/alumna a definir sus objetivos particulares ligados con el ámbito de la gastronomía y la alimentación y proporcionándoles herramientas y contextos adecuados para el desarrollo de dichos aprendizajes, pasando del aprendizaje individual al colectivo</p>
<p><b>Resultados de aprendizaje que el estudiante adquiere con esta materia</b></p> <p><b>CE6 -</b> Sabe indagar y formular preguntas adecuadas para detectar posibles áreas de mejora, asumiendo el rol de investigador activo.</p> <p><b>CE6-</b> Realiza un proyecto de investigación en el que se incorporen todos los elementos necesarios para su consecución: contextualización, marco teórico, investigaciones realizadas, formulación de hipótesis, metodología, resultados, conclusiones y propuestas de mejora</p> <p><b>CE8 –</b> Diseña y evalúa un proyecto de investigación adecuándose al contexto y a los objetivos formulados</p> <p><b>CE9-</b> Reflexiona y evalúa el proceso y los conocimientos adquiridos a través de los distintos módulos con el objetivo de facilitar procesos de aprendizaje.</p>
<p><b>Metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>ME3. Análisis de casos</p> <p>ME6. Aprendizaje basado en proyectos</p> <p>ME8. Investigación-acción</p>
<p><b>ACTIVIDAD FORMATIVAS (225 horas)</b></p> <p>AC01 Desarrollo, redacción y presentación de trabajos individuales (100 horas)</p> <p>AC03 Lectura de artículos científicos, libros e informes (30 horas)</p> <p>AC04 Visionado y análisis de videos (15 horas)</p> <p>AC06 Presentación de teoría y conceptos asociados a la materia por parte de profesorado interno (20 horas)</p> <p>AC11 Realización de trabajos de campo a través de viajes y prácticas (10 horas)</p> <p>AC16 Seminarios (30 horas)</p> <p>AC17 Estudio de casos (20 horas)</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de competencias</b></p> <p><b>SISTEMA EVALUACIÓN-PONDERACIÓN</b></p> <p>EV1. Presentación de trabajos que relacionen la teoría con la práctica.(25%)</p> <p>EV2. Búsqueda y plasmación de información recopilada a través de fuentes primarias y secundarias. (20%)</p> <p>EV3. Análisis crítico con respecto a material escrito o audiovisual propuesto (15%).</p> <p>EV8. Grado de transdisciplinaridad del proyecto.(10%)</p> <p>EV13 Defensa oral (30%)</p>

**Breve resumen de contenido.**

Los proyectos de investigación: principios, características, fases y diseño.

Herramientas para gestionar el proyecto de investigación.

Géneros textuales: el diseño de un proyecto, el informe y defensa del mismo.

Tecnologías de la información y la comunicación al servicio de la realización y gestión de un proyecto y su defensa

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

### 6.1. Personal y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto

#### a) Profesores disponibles asociados a la Titulación:

El grado de experiencia del personal docente señalado en los siguientes cuadros hace referencia a acciones docentes, investigadoras y profesionales relacionadas directamente con el área de conocimiento de cada profesor.

Se ha incluido en estas tablas la información relativa a todo el profesorado asociado a esta titulación de ambas facultades de Mondragon Unibertsitatea.

Distinguimos las siguientes categorías dentro del personal académico:

- Profesores universitarios:
  - o Profesores Doctores.
  - o Profesores Doctorandos (Licenciados)
  - o Profesores Licenciados.
- Profesores colaboradores/profesionales en activo en el mundo educativo: colaboran o participan en algunas materias.

Se presentan en este punto las siguientes tablas:

- **Tabla 6.1. Categoría académica/género:** se especifica la categoría académica de todo el personal asociado a la titulación de ambas.
- **Tabla 6.2. Experiencia docente del personal:** se especifica la experiencia docente universitaria de los profesores.
- **Tabla 6.3. Experiencia investigadora del personal:** se especifica la trayectoria investigadora del personal académico.
- **Tabla 6.4. Titulación Académica:** se realiza un listado de las titulaciones académicas del profesorado.
- **Tabla 6.5. Relación materia-profesorado:** se realiza la adscripción de cada docente a la materia correspondiente del plan de estudios.

#### Categoría ACADÉMICA.

<i>Tabla 6.1. Categoría académica/género</i>	H	M	TOTAL	%	Categoría
Profesores Doctores-Acreditados por Unibasq	4	7	11	73%	DOCTORES
Profesores Doctores	3	2	5		
Profesores Investigadores en Formación (Doctorandos)	0	1	1	5%	DOCTORANDOS
Profesores Licenciados/Ingenieros	2	3	5	22%	LICENCIADOS
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>22</b>		
<b>%</b>	41%	59%		<b>100%</b>	
<b>OTROS:</b> Profesores colaboradores/profesionales en activo en el mundo educativo					

### **Experiencia DOCENTE del personal académico**

Se recoge en esta tabla la experiencia docente universitaria del personal.

**Tabla 6.2. Experiencia docente del personal**

	H	M	TOTAL	%
Antigüedad docencia menos de 5 años	2	2	4	18%
Antigüedad docencia 5 -10 años	2	4	6	27%
Antigüedad docencia 10 -15 años	1	2	3	14%
Antigüedad docencia 15 -20 años	1	5	6	27%
Antigüedad docencia más de 20 años	3	0	3	14%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>100%</b>
	% 41%	59%	100%	

### **Experiencia INVESTIGADORA del personal académico**

Hacemos referencia en esta tabla al personal académico con trayectoria investigadora en el ámbito universitario.

**Tabla 6.3. Experiencia investigadora del personal**

	H	M	TOTAL	%
Antigüedad investigación menos de 5 años	2	5	7	32%
Antigüedad investigación 5 -10 años	1	3	4	18%
Antigüedad investigación 10 -15 años	1	1	2	9%
Antigüedad investigación 15 -20 años	1	4	5	23%
Antigüedad investigación más de 20 años	4	0	4	18%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>100%</b>
	% 41%	59%	100%	

## **LISTADO PUBLICACIONES RELEVANTES DEL PDI ASOCIADO AL TÍTULO**

**Álava, Iñaki**

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7466-1969>

- Braceras, I., De Maeztu, M. A., Alava, J. I., & Gay-Escoda, C. (2009). In vivo low-density bone apposition on different implant surface materials. *International journal of oral and maxillofacial surgery*, 38(3), 274-278. **JCR 1.444 Dentistry, Oral Surgery & Medicine Q2 31/64 2009**
- De Maeztu, M. A., Alava, J. I., & Gay-Escoda, C. (2003). Ion implantation: surface treatment for improving the bone integration of titanium and Ti6Al4V dental implants. *Clinical oral implants research*, 14(1), 57-62. **JCR 1.945 Dentistry, Oral Surgery & Medicine Q1 4/46 2003**
- De Maeztu, M. A., Braceras, I., Alava, J. I., & Gay-Escoda, C. (2008). Improvement of osseointegration of titanium dental implant surfaces modified with CO ions: a comparative histomorphometric study in beagle dogs. *International journal of oral and maxillofacial surgery*, 37(5), 441-447. **JCR 1.487 Dentistry, Oral Surgery & Medicine Q2 27/55 2008**
- Fando, J. L., Alava, I., Escarmins, C., Fernandez-Luna, J. L., Mendez, E., & Ssalinas, M. (1985). The mode of action of restrictocin and mitogillin on eukaryotic ribosomes: inhibition of brain protein synthesis,

cleavage and sequence of the ribosomal RNA fragment. *European journal of biochemistry*, 149(1), 29-34.

- Fiol, C., Prado, D., Mora, M., & Alava, J. I. (2016). Nettle cheese: Using nettle leaves (*Urtica dioica*) to coagulate milk in the fresh cheese making process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 4, 19-24. **SJR 0.472 Cultural Studies C1 87/947 2016 / Scopus / Web of Science**
- Fiol, C., Prado, D., Romero, C., Laburu, N., Mora, M., & Alava, J. I. (2017). Introduction of a new family of ice creams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 7, 5-10. **SJR 0.422 Cultural Studies C1 101/992 2017 / Scopus / Web of Science**
- Frost, R., Quiñones, I., Veldhuizen, M., Alava, J. I., Small, D., & Carreiras, M. (2015). What can the brain teach us about winemaking? An fMRI study of alcohol level preferences. *PLoS One*, 10(3), e0119220. **JCR 2.766 Multidisciplinary Sciences Q1 15/64 2017 / SJR 1.164 Multidisciplinary C1 8/136 2017 / Scopus / Web of Science**
- Marquinez, J. I. A., & Lopez, M. A. (2017). Food allergy and food poisoning: Toxicology on culinary sciences. In *Pharmaceutical Sciences: Breakthroughs in Research and Practice* (pp. 613-639). IGI Global. **SPI Internacional ICEE: 79.000 36/96 2018**
- Onate, J. I., Comin, M., Braceras, I., Garcia, A., Viviente, J. L., Brizuela, M., ... & Alava, J. I. (2001). Wear reduction effect on ultra-high-molecular-weight polyethylene by application of hard coatings and ion implantation on cobalt chromium alloy, as measured in a knee wear simulation machine. *Surface and Coatings Technology*, 142, 1056-1062. **JCR 1.236 Material Science, Coating & Films Q1 5/16 2001**

### Arboleya, Juan Carlos

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6239-8403>

- Álvarez-Savatel, S., Martínez de Marañón, I., & Arboleya, J. C. (2018). Impact of oil and inulin content on the stability and rheological properties of mayonnaise-like emulsions processed by rotor-stator homogenisation or high pressure homogenisation (HPH). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 48, pp. 195-203. **JCR 4.477 Food Science & Tecnonology Q1 17/139 2019 / SJR 1.427 Chemistry (Miscellaneous); Food Science; Industrial and Manufacturing Engineering C1 167/3215 2019 / Web of Science / Scopus**
- Arboleya, J. C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., ... & De Marañón, I. M. (2008). From the chef's mind to the dish: how scientific approaches facilitate the creative process. *Food Biophysics*, 3(2), 261-268. **JCR 1.537 Food Science & Technology Q2 53/120 2008 / SJR 0.707 Food Science C1 44/218 2008 / Scopus / Web of Science**
- Arboleya, J. C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., ... & De Marañón, I. M. (2008). From the chef's mind to the dish: How scientific approaches facilitate the creative process. *Food Biophysics*, 3(2), 261-268.

- Collados, A., Conversa, V., Fombellida, M., Rozas, S., Kim, J. H., Arbolea, J. C., ... & Perezábad, L. (2020). Applying food enzymes in the kitchen. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100212. **JCR 2.186 Food Science & Technology Q2 65/139 2019 / SJR 0.594 Cultural Studies C1 58/1093 2019 / Scopus / Web of Science**
- Fooladi, E., Hopia, A., Lasa, D., & Arbolea, J. C. (2019). Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15, 6-14. **JCR 2.186 Food Science & Technology Q2 65/139 2019 / SJR 0.594 Cultural Studies C1 58/1093 2019 / Scopus / Web of Science**
- García-Segovia, P., Garrido, M. D., Vercet, A., Arbolea, J. C., Fiszman, S., Martínez-Monzo, J., ... & Ruiz, J. (2014). Molecular gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 12(4), 279-293.
- Talens, C., Arbolea, J. C., Castro-Giraldez, M., & Fito, P. J. (2017). Effect of microwave power coupled with hot air drying on process efficiency and physico-chemical properties of a new dietary fibre ingredient obtained from orange peel. *LWT-Food Science and technology*, 77, 110-118. **JCR 3.129 Food Science & Technology Q1 24/133 2017 / SJR 1.339 Food Science C1 21/330 2017 / Scopus / Web of Science**

## Esteban, Ekain

### Orcid:

- Esteban, E., Salgado, O., Iturrospe, A., & Isasa, I. (2016). Model-based approach for elevator performance estimation. *Mechanical Systems and Signal Processing*, 68, 125-137. **JCR 4.116 Engineering, Mechanical Q1 4/130 2016**
- Esteban, E., Salgado, O., Iturrospe, A., & Isasa, I. (2017). Design methodology of a reduced-scale test bench for fault detection and diagnosis. *Mechatronics*, 47, 14-23. **JCR 2.423 Engineering, Mechanical Q2 33/128 2017**
- Olaizola, J., Esteban, E., Trinidad, J., Iturrospe, A., Galdos, L., Abete, J. M., & de Argandona, E. S. (2020). Integral Design and Manufacturing Methodology of a Reduced-Scale Servo Press. *IEEE/ASME Transactions on Mechatronics*. <https://doi.org/10.1109/TMECH.2020.3039678> **JCR 5.673 Engineering, Mechanical Q1 7/130 2019**

- Álvarez, D., Moreno, D., Orduna, P., Pascual, V., & San Vicente, F. J. (2015). Maths: from distance to e-learning. *International Journal of Interactive Multimedia & Artificial Intelligence*, 3(4). **LATINDEX / MIAR ICDS: 9.6 Difusión alta 2020**
- Mateo, R., & Orduna, P. (2017). Construcciones de uso ganadero en las Bardenas Reales de Navarra: corrales y barreras. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 49(91), 139-186. . **CIRC C Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 28 criterios Antropología, etnología, folklore / MIAR ICDS 6.5 Difusión media 2017**
- Mateo, R., & Orduna, P. (2017). La apicultura tradicional en las Bardenas Reales de Navarra. *Anuario de Eusko-Folklore: etnografía y paletnografía*, (52), 165-198. **CIRC D Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / MIAR ICDS: 4.5 Difusión baja 2017**
- Mateo, R., & Orduna, P. (2018). El " congoce " agrícola en las Bardenas Reales de Navarra. Una arquitectura del paisaje: las cabañas. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 50(92), 149-198. **CIRC C Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 28 criterios Antropología, etnología, folklore / MIAR ICDS 6.5 Difusión media 2018**
- Mateo, R., & Orduna, P. (2018). La figura del cazador en las Bardenas Reales de Navarra. Estudio etnográfico de la caza en un paisaje comunal semidesértico. *MUNIBE Antropología-Arkeologia*, 69, 343-365. **SJR 0.252 Anthropology C2 155/419 2018**
- Orduna, P. & Pascual, V. (2018). Estudio etnofitonómico del valle pirenaico de Roncal (Navarra). *Botanica Complutensis*, (42), 125-148. **SJR 0.112 Ecology, Evolution, Behaviour and Systematics 595/653 C4 2018**
- Orduna, P. (2012). Formas de religiosidad de la nobleza navarra en la Edad Moderna. *Hispania sacra*, 64(130), 583-622. **SJR 0.123 Religious Studies C2 350/891 2014 / CIRC A Ciencias Humanas / CARHUS+ B Antropología 2018 / Web of Science / Scopus ( Sello Calidad FECYT / Latindex /ERIIH Plus**
- Orduna, P. (2014). Aproximación etnohistórica al trabajo de la pez en las Bardenas Reales (Navarra). *Disparidades. Revista de Antropología*, 69(2), 413-433. **SJR 0.143 Cultural Studies C2 350/891 2014 / CIRC A Ciencias Humanas / CARHUS+ B Antropología 2018 / Web of Science / Scopus ( Sello Calidad FECYT / Latindex**
- Orduna, P. (2014). Ethno Historical Approach to the Work of the Pitch in the Royal Bardenas (Navarre). *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 69(2), 413-433. **SJR 0.143 Cultural Studies C2 350/891 2014 / CIRC A Ciencias Humanas / CARHUS+ B Antropología 2018 / Web of Science / Scopus ( Sello Calidad FECYT / Latindex /ERIIH Plus**
- Orduna, P. (2015). El mundo cofrade en la sociedad tradicional navarra: una realidad etnohistórica ubicada entre lo gremial, lo espiritual y lo mundano. *Sancho el sabio: Revista de cultura e investigación vasca*, (38), 61-88. **CIRC D Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 33 criterios Ciencias Sociales**

- Orduna, P. (2016). Ororbia: mil años de historia. *Sancho el sabio: Revista de cultura e investigación vasca*, (39), 257-258. **CIRC D Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 33 criterios Ciencias Sociales**
- Orduna, P. (2018). "Erronkaribarko etxeak-Las casas del Valle de Roncal". López-Mugartza, Juan Karlos & Erronkariko Euskara Zerbitzua (coords.); Alastuei, Jone; Aznarez, Josune; Bake, Maitane; Galán, Enrique; Galetx, Félix; Lalana, Dabid; Pérez, Ángel Mari; Viñuales, Koldo. Erronkari-Roncal: Erronkariko Batzorde Nagusia-Junta General del Valle de Roncal, 2018, 410 pp. ISBN: 978-84-09-00324-2. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 50(92), 417-418. **CIRC C Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 28 criterios Antropología, etnología, folklore / MIAR ICDS 6.5 Difusión media 2018**
- Orduna, P. (2018). Los últimos. Voces de la Laponia española.(Paco Cerdá). *Cuadernos de Etnología y Etnografía Navarra*, (92), 427-427. **CIRC C Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / LATINDEX 28 criterios Antropología, etnología, folklore / MIAR ICDS 6.5 Difusión media 2018**
- Orduna, P., San Vicente, F. J., & Álvarez, E. (2016). Phenomenology of border landscape in the Basque Pyrenees and the Riverbanks of Douro. A common identity or similar cultural relationship?. *Revista de folklore*, (408), 15-38. **CIRC D Ciencias Sociales / CARHUS+ D Antropología 2018 / MIAR ICDS: 4.5 Difusión baja 2016**
- Orduna, P., & Pascual, V. (2017). *Guía etnobotánica del Valle de Roncal: conocimiento y uso tradicional de las plantas*. Pamplona: Lamiñarra.
- Pascual, V., & Orduna, P. (2020). The intangible heritage in the historical and current cuisine: Multidisciplinary didactic proposal for the teaching and learning of culinary ethnobotany. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100241. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100241> **JCR 2.186 Food Science & Technology Q2 65/139 2019 / SJR 0.594 Cultural Studies C1 58/1093 2019 / Scopus / Web of Science**

## Arratibel, Nekane

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4035-0286>

- Alzola, N., Arratibel, N., Mongelos A., Pedrosa, B., Pérez, K., & Uriarte, L. (2010). Definición y contextualización del perfil profesional del maestro en HUHEZI (Mondragon Unibertsitatea). *Revista electrónica interuniversitaria de formación del profesorado*, 13(4). **CIRC B 2012 / IN-RECS 0.014 Educación Q4 65/166 2010 / LATINDEX 35 criterios Educación; Psicología / DICE Val. DI: 10.5 Visibilidad media alta**
- Alzola, N., Arratibel, N., Mongelos, A., Pedrosa, B., Pérez, K., & Uriarte, L. (2012). Irakaslearen profil profesionalaren definizioa eta testuinguratzea HUHEZI-n. *Tantak*, 24(1). **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2012 / IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / LATINDEX 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.362 Difusión baja 2012**

- Alzola, N., Quintas, M., Arratibel, N., & Barquín, A. (2021). Diversidad de origen y socioeconómica en una escuela de Gipuzkoa: diálogo con las familias. *Educatio Siglo XXI*, 39(1), 327-348. [Dialnet Métricas 0.763 Educación C1 35/226 2019 / CIRC B Clasificación Ciencias Sociales 2021 / CARHUS+ D Educació 2018 / LATINDEX 33 criterios Educación / MIAR ICDS 10.0 Difusión muy alta 2020 / Sello de calidad FECYT 20.26 Ciencias de la Educación C3 38/53 2019 /Web of Science \(Emerging Sources Citation Index\) / ERIH Plus](#)
- Arratibel, N. (1994). Hizkuntz jabekuntzarako eredu psikosozialak. Motibazioaren errola. *Euskararen aldeko motibazioak, Donostiako Udako XIII. ikastaroak*. 84-8373-076-6
- Arratibel, N. (1995). Influencia de la motivación y la identidad en el uso del euskara en adultos que lo aprenden como segunda lengua. In *Procesos psicosociales básicos y grupales* (pp. 179-192). EUDEMA. 84-7754-207-4
- Arratibel, N., Barreña, A., Pérez-Pereira, M., & Fernández, P. (2005). Comparaciones interlingüísticas euskara-gallego del desarrollo léxico y gramatical infantil. *Estudios sobre la Adquisición del Lenguaje*, 983-996. 978-84-7800-511-6
- Arratibel, N., Luque, M. L., & Azurmendi, M. J. (1998). Aprendizaje y uso del euskera como lengua segunda—L2—: algunos aspectos psicosociolingüísticos. *Revista de Psicología Social*, 13(2), 149-158. [IN-RECS 0.218 Psicología Q1 8/94 1998 / LATINDEX Psicología / Scopus](#)
- García, I., Arratibel, N., Barreña, A., & Ezeizabarrena, M. J. (2008). Adaptación de los inventarios MacArthur-Bates al euskara: desarrollo comunicativo entre los 8 y 30 meses. *Infancia y Aprendizaje*, 31(4), 411-424. [JCR 0.397 Educational Psychology Q4 37/42 2008 / SJR 0.162 Education C3 416/561 2008 / IN-RECS 0.651 Educación Q1 5/162 2011/ LATINDEX Psicología / Web of Science / Scopus](#)
- García, I., Arratibel, N., Barreña, A., & Ezeizabarrena, M. J. Generoaren eragina komunikazioaren garapenean 8-30 hilabete bitarteko haur euskaldunetan. *Uztaro: giza eta gizarte-zientzien aldizkaria*, (75), 69-86. [LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias](#)
- García, I., Barreña, A., Arratibel, N., Ezeizabarrena, M. J., Barnes, J., & Almgren, M. MacArthur-Bates Communi-catives Development Invento-ries tresnaren bertsio laburren egokitzapena euskarara. *Uztaro: giza eta gizarte-zientzien aldizkaria*, (79), 49-73. [CIRC B Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2012 / LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias /MIAR ICDS 3.822 Difusión baja 2011](#)
- García, I., Barreña, A., Ezeizabarrena, M. J., Almgren, M., Arratibel, N., & Barnes, J. (2014). Haur euskaldunen komunikazio-garapena neurtzen 30-50 hilabete bitartean: MacArthur-Bates CDI-III tresnaren euskal bertsioa. *Uztaro*, 88, 33-72. [CIRC B 2012 / LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias / MIAR ICDS 4.380 Difusión baja 2014](#)
- García, I., Eizabarrena, M. J., Petuya, A., Arratibel, A. B. N., Almgren, M., & Colina, A. (2007). Euskararen garapena lehen hizkuntza legez eta morfologiaren agerrera mailakatuaren inguruan. *Uztaro*, 60, 67-87. [LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias](#)
- Irastorza, J., García, I., & Arratibel, N. Nola eragin lan-munduko langile euskaldunen euskararekiko jarrera eta portaeran: pertuasio-estrategien bidea urratuz. *Uztaro*, 83, 29-43.

## CIRC B 2012 / LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias / MIAR ICDS 4.380 Difusión baja 2012

- Irastorza, J., García, I., Irizar, A., & Arratibel, N. (2015). Pertsuasioa, administrazioan euskararekiko jarrera eta erabilera hobetzeko tresna. *Uztaro: giza eta gizarte-zientzien aldizkaria*, (93), 69-83. **CIRC C Clasificación ciencias sociales; Clasificación en ciencias humanas 2015 / LATINDEX 33 criterios Multidisciplinarias / MIAR ICDS 4.398 Difusión baja 2015**
- Romay, J., Arratibel, N., Azurmendi, M.J., Espí, M. J., García, I., García, R., & González, T. (1995). Estudio comparativo de los distintos tipos de identificación etnosocial en los contextos gallego y vasco. In *Procesos psicosociales básicos y grupales* (pp. 413-427). EUDEMA. 84-7754-207-4

### Arregi, Xabier

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-8595-4791>

- Arregi, X. (2009). Zertaz ari gara proiektuen bidezko metodologia aipatzen dugunean?. *Hik Hasi*, 140, pp. 30-32.
- Arregi, X. (2015). Antzuolako Herri-Eskola: autoelikatzen den eredu bizi bat. *Hik Hasi*, 201, pp. 10-15.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5083-7.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-4930-5.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Proposamen didaktikoa.. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-4931-2.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5083-7.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5835-2.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Proposamen didaktikoa.. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5838-3.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2008). *Eleketan ari 3: Irakurmena. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-7383-6.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2009). *Eleketan ari 4: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 84-667-6922-6.
- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2008). *Eleketan ari 3: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6919-8.
- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketan ari 4: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 84-667-6921-8.

- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketan ari 4: Proposamen didaktikoa. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6923-5.
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *IKASKIDE Taldeak: kooperazio testuinguruak hezkuntzan*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-03352-2
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *Grupos IKASKIDE: contextos de cooperación en educación*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-02726-2
- Ozaeta, A., Arregi, X., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketan ari 4: Irakurmena. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-7384-3.
- Ozaeta, A., Bilbatua, M., & Arregi, X. (2008). *Eleketan ari 3: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6918-1.
- Ozaeta, A., Bilbatua, M., & Arregi, X. (2008). *Eleketan ari 3: Proposamen didaktikoa. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6920-4.
- Sagasta, P., Bilbatua, M., & Arregi, X. (2004). Innovación curricular en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragón Unibertsitatea: diseño e implementación del perfil profesional del Maestro de Educación infantil. *Revista interuniversitaria de formación del profesorado*, (49), 109-130. **IN-RECS 0.018 Educación Q4 46/128 2004 / LATINDEX 33 criterios Educación / DICE Val. DI: 10.5 Visibilidad media-alta / Sello de calidad FECYT**
- Sarobe, A., Arregi, X., Azkue, I., Elorza, O., & Uriarte, J. (2013). Zientzia-, Teknologia-eta Osasun-kulturarako gaitasuna Lehen Hezkuntzako Gradu ikasketetan. *Ikastaria*, 19, 327-343. **IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / CIRC C 2012 / CARHUS+ D Eucació 2014 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICSD 3.947 Visibilidad baja 2013**
- Vidales, K. B., Juanikorena, J. I. M., Lavega, M. B. T., Jauregi, P. A., Pérez, M. B., Arregi, X., ... & Echeverría, E. A. (2014). Las rúbricas de evaluación en formación por competencias: experiencia de innovación docente. In *Unibertsitate graduak: berrikuntzarako aukerak eta bideak:= Los grados universitarios: posibilidades y caminos de innovación* (pp. 287-310). Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea. **SPI Nacional ICEE: 4.185 55/273 2014**

### Artetxe, Ainara

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5308-4373>

- Azkarate-Iturbe, O., Artetxe, A., Gallettebeitia, I., & Vitoria, J.R. (2018). Horizonte: Arizmendi 2020. Claves para el proceso de transformación educativa de una cooperativa de enseñanza innovadora. In A. Alonso-Ferreiro & A. Gewerc. *Conectando Redes. La relación*

*entre la Investigación y la Práctica educativa. Simposio REUNI+D y RILME* (p. 428-441). Santiago de Compostela: Grupo Stellae. 978-84-09-05212-7.

- Bilbatua Pérez, M., Usabiaga Arizmendi, A., & Artetxe Aranaz, A. (2013). IKASKIDE, formazio eredu sistemiko baten esperientzia eskola testuinguruan. *Ikastaria*, 19, 239-266. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ D Educación 2014 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICDS 3.947 Difusión baja 2013**
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *IKASKIDE Taldeak: kooperazio testuinguruak hezkuntzan*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-03352-2
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *Grupos IKASKIDE: contextos de cooperación en educación*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-02726-2.
- Ipiña, N., Artetxe, A., Lauzirika, A. & Salegi, E. (2018). Aprendizaje basado en retos en la formación online. Estudio exploratorio sobre las percepciones de los estudiantes de los Grados de Educación Infantil y Primaria. In *Tendencias actuales de las transformaciones de las universidades en una nueva sociedad digital* (pp. 717-730). Foro Internacional de Innovación Universitaria. 9788415045199.

## Galindez, Edurne

### Orcid:

- Alzola, N., Barquín, A., Urizar, A., Galindez, E., & Madinabeitia, M. (2012). Magisteritza ikasleen pentsamendua immigrazioari eta immigranteei buruz. In *Gizarte aurrerapen iraunkorrerako berrikuntza = Innovación para el progreso social sostenible : XVII Congreso de Estudios Vascos : celebrado del 18 al 20 de noviembre de 2009* (pp. 847-867). Vitoria-Gasteiz. Donostia : Eusko Ikaskuntza = Sociedad de Estudios Vascos. 978-84-8419-232-9.
- Astigarraga, E., Zubizarreta, A., Ipiña, N., Galindez, E., García, I., SantaCruz, S., ... & Gostin, A. (2020). *Gizarte digitalerako hezkuntza: adimen artifizialaren eta big dataren erabilerarantz*. [Eskoriatza] : Mondragon Unibertsitatea. Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea. 978-84-09-24026-5.
- Equipo, E. E. I. F. (2008). *Manual de instrumentos de evaluación familiar*. Madrid: CCS. EQUIPO EEIF [Edurne Galindez Nafarrate, Ioseba Iraurgi Castillo, Ana Martínez-Pampliega, Ana Muñoz, Mireia Sanz Vázquez], Universidad de Deusto. 978-84-9842-144-6.
- Galindez, E. (2008). Escala de Satisfacción Vital Multidimensional de los Estudiantes (MSLSS). In Equipo, EEIF. *Manual de instrumentos de evaluación familiar* (pp. 153-160). Madrid: CCS. EQUIPO EEIF [Edurne Galindez Nafarrate, Ioseba Iraurgi Castillo, Ana Martínez-Pampliega, Ana Muñoz, Mireia Sanz Vázquez], Universidad de Deusto. 978-84-9842-144-6.
- Galindez, E., & Casas, F. (2010). Adaptación y validación de la Students' Life Satisfaction Scale (SLSS) con adolescentes. *Estudios de Psicología*, 31(1), 79-87. **JCR 1.220 Psychology, Multidisciplinary Q2 53/120 2010 / SJR 0.173 Psychology (miscellaneous) C4 169/217**

2010 / CIRC A Clasificación Ciencias Sociales 2012 / CARHUS+ C Psicología 2014 / IN-RECS 0.968 Psicología Q1 3/108 2010 / LATINDEX Psicología / Scopus / Web of Science

- Galindez, E., & Casas, F. (2011). Adaptación y validación de la MSLSS de satisfacción vital multidimensional con una muestra de adolescentes. *Revista de Psicología Social*, 26(3), 309-323. **JCR 0.500 Psychology, Social Q4 54/59 2011 / SJR 0.351 Social Psychology C3 113/202 2011 / CIRC A Clasificación Ciencias Sociales 2012 / CARHUS+ C Psicología 2014/ IN-RECS 0.420 Psicología Q2 17/102 2011 / LATINDEX 33 criterios Psicología / MIAR ICDS 9.898 Difusión muy alta 2011 / Scopus / Web of Science**
- Galindez, E., & Martínez, A. (2003). Eskolaren antolamenduan familiak duen zerikusia. *Egiteko prest*, 8, pp. 6-8.
- Galindez, E., Sanz, M., Martínez, A., Muñoz, A., Iraurgi, I. (2004). El papel de la situación laboral de la mujer en su bienestar emocional. *Psiquis*, 25(4), 176-1. **SJR 0.101 Psychiatry and Mental Health C4 346/361 2004 20161012 / IN-RECS 0.066 Psicología Q3 29/106 2004 / LATINDEX 30 criterios Psiquiatría; Psicología**
- Iraurgi, I., Martínez-Pampliega, A., Sanz, M., Cosgaya, L., Galíndez, E., & Muñoz, A. (2008). Escala de Conflicto Interparental desde la Perspectiva de los Hijos (CPIC): Estudio de validación de una versión abreviada de 36 ítems. *Revista Iberoamericana de Diagnóstico y Evaluación-e Avaliação Psicológica*, 1(25), 9-34. **JCR 0.189 Psychology, Clinical Q4 90/93 2009 / SJR 0.107 Psychology (miscellaneous) C4 200/212 2009 / IN-RECS 0.062 Psicología Q3 41/94 2008 / LATINDEX 31 criterios Psicología / Scopus / Web of Science**
- Iraurgi, I., Martínez-Pampliega, A., Sanz, M., Cosgaya, L., Galíndez, E., & Muñoz, A. (2007). Adaptación española del CPIC–Escala de conflicto interparental desde la perspectiva de los hijos–y desarrollo de una versión abreviada (CPIC-36). *Letras de Deusto*, 37(115), 149-168.
- Martínez, A., & Galíndez, E. (2003). *Familia y entorno: implicación de la familia en la organización escolar*. Bilbao, Mensajero, SA.
- Martínez-Pampliega, A., Galíndez, E., & Sanz, M. (2009). Criterios para la evaluación y diagnóstico del contexto familiar. In *Personalidad, desarrollo humano y contexto familiar* (pp. 629-659). Madrid: CSS. 978-84-9842-296-2.
- Martínez-Pampliega, A., Iraurgi, I., Galíndez, E., & Sanz, M. (2006). Family Adaptability and Cohesion Evaluation Scale (FACES): desarrollo de una versión de 20 ítems en español. *International Journal of clinical and health psychology*, 6(2), 317-338. **JCR 2.946 Psychology, Clinical Q1 10/87 2007 / SJR 0.288 Clinical Psychology C3 117/202 2006 / IN-RECS 2.722 Psicología Q1 1/106 2006 / LATINDEX 32 criterios Salud pública; Psicología / Scopus**
- Sagasta, P., Bilbatua, M., Galindez, E., & Bikuña, A. (2006). In *IV Congreso Internacional Docencia Universitaria e Innovación CIDUI*. Barcelona: Universitat de Barcelona. 978-84-7653-886-9.

- Azkarai, A., & Imaz, A. (2016). Negotiation of meaning strategies in child EFL mainstream and CLIL settings. *Tesol Quarterly*, 50(4), 844-870. **JCR 2.056 EDUCATION & EDUCATIONAL RESEARCH Q1 34/235 2016 / SJR 1.309 Language and Linguistics C1 28/720 2016 / CIRC A+; A Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ A Filología lingüística i sociolingüística 2014 / MIAR ICDS 11.0 Difusión muy alta 2016 / Web of Science / Scopus**
- Azkarai, A., & Imaz, A. (2017). Gender and age in child interaction in an EFL CLIL context: An exploratory study. In *Learning foreign languages in primary school: Research insights* (pp. 103-123). Bristol: Multilingual Matters. 9781783098095. **SPI Internacional ICEE: 23.000 74/96 2018 / Scopus**
- García Mayo, M. P. & Imaz, A. (2019). Task modality and pair formation method: Their impact on patterns of interaction and LREs among EFL primary school children. *System*, 80, 165-175. DOI: **JCR 1.930 Education & Educational Research Q2 72/243 2018 / SJR 1.474 Education Q1 2019 / CIRC A+ Clasificación Ciencias Sociales 2018; CIRC A Clasificación Ciencias Humanas 2018 / CARHUS+ A Educación; Filología lingüística i sociolingüística 2014 / MIAR ICDS 11 Difusión muy alta 2019**
- García, M. D., & Imaz, A. (2017). Child EFL interaction: Age, instructional setting and development. In *early language learning. Complexity and mixed methods* (pp. 249-268). Bristol: Multilingual Matters. 9781783098309. **SPI Internacional ICEE: 23.000 74/96 2018 / Scopus**
- García, M. D., Imaz, A., & Azkarai, A. (2017). Task Repetition Effects on CAF in EFL Child Task-Based Oral Interaction. In *Recent perspectives on task-based language learning and teaching* (pp. 11-28). Boston: De Gruyter. 978-1-5015-0339-9. **SPI Internacional ICEE: 386.000 7/96 2018**
- García, M. P., & Imaz, A. (2016). Task repetition and its impact on EFL children's negotiation of meaning strategies and pair dynamics: An exploratory study. *The Language Learning Journal*, 44(4), 451-466. **SJR 0.22 Language and Linguistics C2 263/720 2016 / CIRC B; A Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ A Filología lingüística i sociolingüística 2014 / MIAR ICDS 10.0 Difusión muy alta 2016 / Web of Science / Scopus**
- García, M. P., & Imaz, A. (2019). Task modality and pair formation method: Their impact on patterns of interaction and LREs among EFL primary school children. *System*, 80, 165-175. **JCR 1.979 LINGUISTICS Q1 23/184 2019 / SJR 1.474 Education C1 86/1401 2019 / CIRC A+ ; A Clasificación Ciencias Sociales ; Clasificación Ciencias Humanas 2019 / CARHUS+ A Educación; Filología lingüística i sociolingüística 2018 / MIAR ICDS 11.0 Difusión muy alta 2019 / Web of Science / Scopus**
- Imaz Agirre, A. (2016). The processing of gender assignment in Spanish. *Revista Española de Lingüística Aplicada*, 29(2), 523-543. **JCR 0.146 LINGUISTICS Q4 165/182 2016 / SJR 0.132 Language and Linguistics C3 404/720 2016 / CIRC B; A Clasificación Ciencias Sociales;**

**Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ B Filología lingüística i sociolingüística 2014 / LATINDEX 30 criterios Filología, lingüística / MIAR ICDS 11.0 Difusión muy alta 2016 / Web of Science / Scopus**

- Imaz, A. & Bikuña, A. (2020). Challenges in English as a Foreign Language Teaching in the Basque Country: Pre-service and In-service Teachers' Perspectives. In Ipiña, N., Imaz, A., Pedrosa, B. & Garro, E. (eds.). *Teacher's perspectives, practices and challenges in Multilingual Education: Studies in Honor of Pilar Sagasta* (pp. 183-195). Berlin: Peter Lang. **SPI Internacional ICEE 642.000 5/96 2018**
- Imaz, A. (2015). The acquisition of dative alternation in English by Spanish learners. *Vigo International Journal of Applied Linguistics*, (12), 63-90. **JCR 0.250 Linguistics Q4 142/181 2015SJR 0.146 Language and Linguistics C2 361/731 2015 / CIRC B / A Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ A Filología lingüística i sociolingüística 2014 / MIAR ICDS 10.6 Difusión muy alta 2016 / LATINDEX 28 criterios Lingüística / Web of Science / Scopus**
- Imaz, A., & García M. P. (2018). Proficiency and transfer effects in the acquisition of gender agreement by L2 and L3 English learners. *Meaning and Structure in Second Language Acquisition: In honor of Roumyana Slabakova*, 55, 203. **SPI Internacional ICEE: 315.000 11/96 2018 / Scopus**
- Imaz, A., & García, M. D. (2017). Transfer effects in the acquisition of double object constructions in English as an L3. In *L3 Syntactic Transfer: Models, new developments and implications* (pp. 143-171). Amsterdam: John Benjamins Publishing Company. 978902743768. **SPI Internacional ICEE: 315.000 11/96 2018**
- Imaz, A., & García, M. P. (2013). Gender agreement in L3 English by Basque/Spanish bilinguals. *Linguistic Approaches to Bilingualism*, 3(4), 415-447. **JCR 1.500 LINGUISTICS Q1 27/182 2016 / SJR 0.137 Language and Linguistics C3 360/701 2013 / CIRC A; A+ Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / MIAR ICDS 10.6 Difusión muy alta 2016 / Web of Science / Scopus**
- Imaz, A., & García, M. P. (2014). Double object constructions in L3 English: An exploratory study of morphological and semantic constraints. *International Journal of English Studies*, 14(2), 1-20. **SJR 0.254 Linguistics and Language C2 215/647 2014 / CIRC B; A Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ C Filología lingüística i sociolingüística 2014 / LATINDEX 33 criterios Artes y Humanidades; Lingüística, literatura, filología / MIAR ICDS 9.614 Difusión muy alta 2014 / Scopus / Sello Calidad FECYT / Web of Science**
- Ipiña, N., Imaz, A., Pedrosa, B., & Garro, E. (eds.) (2020). *Teachers' Perspectives, Practices and Challenges in Multilingual Education: Studies in Honor of Pilar Sagasta*. Berlin: Peter Lang. 978-3-631-81979-1. **SPI Internacional ICEE 642.000 5/96 2018**

## Iñurrategi, Nagore

Orcid:

- Iñurrategi, N. (2004). *Kirol egokitua: monitore eta irakasleentzako*. Bergara: Bergarako Udala.
- Iñurrategi-Irizar, N., Martinez-Gorrotxategi, A., Muela-Aparicio, A., & Agirre-García, N. (2018). ¿ En el proceso de aprendizaje, qué elementos favorecen el desarrollo de la competencia aprender a aprender?: Construcción de una escala para el profesorado universitario. *Revista del Congrés Internacional de Docència Universitària i Innovació (CIDUI)*, (4).
- Martín, M. G., & Irizar, N. I. (2013). Konpetentziak hasierako irakasleen prestakuntzan. Zein eragin izan dezakete aldagai metodologikoen ikasten ikasi konpetentziaren garapenean?. *Ikastaria: cuadernos de educación*, (19), 267-284. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ D Educació 2014 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICDS 3.947 Difusión baja 2013**
- Martínez, A., Bilbatua, M., Larrea, I., Ramirez de Okariz, I., Iñurrategi, N., & Vitoria, J. R. (2009). La observación y reflexión sobre la práctica en el aula, eje de una experiencia interdisciplinar para la formación de futuros docentes. In *Enseñar y aprender en la universidad en el siglo XXI: propuestas y condiciones: actas del V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. 978-84-8363-413-4.
- Martínez, A., Iñurrategi, N., Basterretxea, I., & Gaztañazatorre, I. (2018). Un modelo de Formación docente para la Justicia Social: la metodología de ApS y su impacto en el proceso de enseñanza-aprendizaje. In *Tendencias actuales de las transformaciones de las universidades en una nueva sociedad digital* (pp. 561-574). Foro Internacional de Innovación Universitaria.
- Martínez, A., Usabiaga, A., & Iñurrategi, N. (2015). Autodeterminación y calidad de vida, trasformando la realidad desde las aulas. In *El Aprendizaje-Servicio en las universidades: De la iniciativa individual al apoyo institucional* (pp. 43-52). UNED, Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Martínez, A., Usabiaga, A., & Iñurrategi, N. (2015). Autodeterminación y calidad de vida, trasformando la realidad desde las aulas. In *El Aprendizaje-Servicio en las universidades: De la iniciativa individual al apoyo institucional* (pp. 43-52). UNED, Universidad Nacional de Educación a Distancia. 978-84-608-274-7.

## Ipiña, Nagore

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9080-0540>

- Arriaran, I. & Ipiña, N. (2019). Indicators needed to design a student dashboard from lecturers' perspectives: a qualitative study. In 5th International Conference on Higher Education Advances (HEAd'19) (pp. 751-758). València: Universitat Politècnica de València. 9789-84-9048-661-0. **Web of Science**

- Arriaran, I., & Ipiña, N. (2019). Indicadores necesarios para diseñar un dashboard desde la perspectiva de los profesores: un estudio cualitativo. *Revista Iberoamericana de Educación*, 80(1), 157-166. **CIRC B Clasificación Ciencias Sociales 2019 / Latindex 30 criterios Ciencias Sociales; Educación / MIAR ICDS 9.9 Difusión Muy alta 2018 / Web of Science**
- Arriaran, I., & Ipiña, N. (2020). Conceptual framework for process-oriented feedback through Learning Analytics Dashboards. In *LASI-SPAIN 2020 : Learning Analytics Summer Institute Spain 2020: Learning Analytics. Time for Adoption?. CEUR Workshop Proceedings*, 2671 (pp. 73-80). 1613-0073. **Scopus**
- Astigarraga, E., Zubizarreta, A., Ipiña, N., Galindez, E., García, I., SantaCruz, S., ... & Gostin, A. (2020). *Gizarte digitalerako hezkuntza: adimen artifizialaren eta big dataren erabilerarantz*. [Eskoriatza] : Mondragon Unibertsitatea. Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea. 978-84-09-24026-5.
- Brazo, L., Ipiña, N., & Zuberogoitia, A. (2011). Análisis de las competencias digitales de los estudiantes de tres títulos de Grado de Mondragon Unibertsitatea. *EduTec. Revista Electrónica de Tecnología Educativa*, (36), a168-a168. **CIRC B Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2012 / IN-RECS 0.075 Educación Q2 60/162 2011 / LATINDEX 32 criterios Educación / MIAR ICDS 4.284 Difusión baja 2011 / ERIH Plus**
- Brazo, L., Ipiña, N., Zuberogoitia, A., & Egaña, T. (2011). Digital competences' diagnosis in Higher Education : An overview of the differences between the first female and male digital natives students' technological access in Mondragon Unibertsitatea on two years. In *INTED2011 Proceedings* (pp. 6151-6159). IATED. 978-84-614-7124-3. **Web of Science**
- Fernández, A., Sagasta, P., & Ipiña, N. (2019). Communicative Acts Used by Emergent Trilingual Pupils in English Classrooms in the Basque Autonomous Community. *Languages*, 4(3), 60. **ERIH Plus / MIAR ICDS 5.5 Difusión baja 2019**
- Garro, E., Ipiña, N. & Ozaeta, A. (2018). Elkarrizketak irakasleen prestakuntzarako bitarteko: irakasle-bideratzaileen jarduna ezaugarritzen. *Tantak*, 30(2), 99-116. DOI: <https://doi.org/10.1387/tantak.19462> **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2018 / LATINDEX 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.5 Difusión baja 2018**
- Grecu, V., Deneş, C., & Ipiña, N. (2013). Creative teaching methods for educating engineers. In *Applied Mechanics and Materials* (Vol. 371, pp. 764-768). Trans Tech Publications Ltd. **SJR 0.133 Engineering (miscellaneous) C3 256/332 2013 / MIAR ICDS 7.500 Difusión alta 2014 / Scopus / Web of Science**
- Ipiña, N. & Pedrosa, B. (2020). Perceptions towards Multilingual Practices in Teacher Education. In Ipiña, N., Imaz, A., Pedrosa, B. & Garro, E. (eds.). *Teacher's perspectives, practices and challenges in Multilingual Education: Studies in Honor of Pilar Sagasta* (pp. 153-182). Berlin: Peter Lang. **SPI Internacional ICEE 642.000 5/96 2018**
- Ipiña, N., & Mongelos, A. (2010). The digital portfolio in Infant and Primary Teacher Training studies. In *ICERI2010 Proceedings* (pp. 4681-4688). IATED. 978-84-614-2439-9. **Web of Science**

- Ipiña, N., & Sagasta, P. (2011). La contribución de las nuevas tecnologías a la educación plurilingüe de los futuros docentes en comunidades con lengua minoritaria. *Teoría de la Educación. Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, 12(3), 8-40. **CIRC B Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2012 / CARHUS+ D Educació 2014 / IN-RECS 0.619 Educación Q1 6/162 2011 / LATINDEX 32 criterios Educación**
- Ipiña, N., & Sagasta, P. (2017). Teacher students' attitudes towards English in a multilingual context. A longitudinal study. *International Review of Applied Linguistics in Language Teaching*, 55(1), 61-92. **JCR 1.242 Linguistics Q2 56/181 2017 / SJR 0.892 Language and Linguistics C1 66/772 2017 / CIRC A Clasificación Ciencias Sociales 2015 /CARHUS+ A Filología lingüística i sociolingüística 2014 /MIAR ICDS 11.0 Difusión muy alta 2017 / Web of Science / Scopus**
- Ipiña, N., Basagoiti, R., Jimenez, O., & Arriaran, I. (2016). Recommendations as a key aspect for online learning personalization: perceptions of teachers and students. *International Journal of Educational and Pedagogical Sciences*, 10(10), 3509-3513.
- Ipiña, N., Brazo, L., Goñi, M., Zuberogoitia, A., & Pavón, A. (2011). Web 2.0 Tools in Teacher Training Degrees. In *ARN11 Proceedings: 3rd Internacional Conference on Education and New Learning Technologies* (pp. 3709-3715). Barcelona: IATED. 978-84-615-0441-1. **Web of Science**
- Ipiña, N., Imaz, A., Pedrosa, B., & Garro, E. (eds.) (2020). *Teachers' Perspectives, Practices and Challenges in Multilingual Education: Studies in Honor of Pilar Sagasta*. Berlin: Peter Lang. 978-3-631-81979-1. **SPI Internacional ICEE 642.000 5/96 2018**
- Ipiña, N., Sagasta, P., & Mongelos, A. (2015). El aprendizaje del inglés en contextos de lengua minoritaria en educación superior: estudio sobre la motivación de los estudiantes. *E-Aesla*, (1), 10.
- Larrea, I., Vitoria, J. R., & Ipiña, N. (2010). An interdisciplinary proposal for future teachers through Problem Based Learning and 2.0 tools. In *INTED2010 Proceedings* (pp. 4235-4243). IATED. 978-84-613-5538-9. **Web of Science**
- Larrea, I., Vitoria, J. R., & Ipiña, N. (2010). Teacher Training in ICT and the introduction of new degrees in the European Higher Education Area. In *EDULEARN10 Proceedings* (pp. 4138-4144). IATED. 978-84-613-9386-2. **Web of Science**
- Mongelos, A., & Ipiña, N. (2010). An ict implementation experience in a cilil approach within the european higher education area. In *EDULEARN10 Proceedings* (pp. 4128-4137). IATED. 978-84-613-9386-2. **Web of Science**
- Sagasta, P., & Ipiña, N. (2016). Teacher educators growing together in a professional learning community: Analysing CLIL units of work implemented in Teacher Education. *CLIL experiences in secondary and tertiary education*, 161-196. **SPI Internacional ICEE 25.030 6/258 2014**
- Sagasta, P., Mongelos, A. & Ipiña, N. (2013). El reto de la educación plurilingüe en comunidades con dos lenguas oficiales: los grados de Educación Infantil y Primaria en la Universidad Mondragon. *Lenguaje y textos*, (37), 183-196. **CIRC B 2012 / CARHUS+ C**

**Filologia lingüística i sociolingüística 2014 / IN-RECS 0.027 Educación Q4 96/119 2011 / LATINDEX 32 criterios Lingüística; Literatura**

- SantaCruz, S., Ipiña, N. & Astigarraga, E. (2019). Teachers' perceptions about the use of the Learning ePortfolio as learning and assessment tool in Mondragon Unibertsitatea. In 5th International Conference on Higher Education Advances (HEAd'19) (pp. 751-758). València: Universitat Politècnica de València. 9789-84-9048-661-0. **Web of Science**

**Jimenez, Olaia**

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5466-1232>

- Agirre, N., & Jimenez, O. (2014). Guztion partaidetzarako baldintza eta aukera errealak jomugan. *Jakin*, (203), 81-92. **CIRC D Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ D Filosofía 2014 / MIAR ICDS 4.477 Difusión baja 2014**
- Ipiña, N., Basagoiti, R., Jimenez, O., & Arriaran, I. (2016). Recommendations as a key aspect for online learning personalization: perceptions of teachers and students. *International Journal of Educational and Pedagogical Sciences*, 10(10), 3509-3513.
- Jimenez, O. (2015). Herri eta hiri hezitzailearen ikuspegia osatzeko, ikerketatik ateratako ekarpenak. In *Hik hasi 28. monografikoa. II. Herri hezitzailea, eskola herritarra* (pp. 66-73). Donostia. Xangorin. 978-84-944746-0-6.
- Jimenez, O. (2017). Barakaldo hiri hezitzailea, etapa berri baten atarian. *Arbela: Hezkuntza aldizkaria*, (49), 76-82.
- Jimenez, O., Lukas, J. F., Basurko, F., Lizasoian, L., & Santiago, K. (2008). Análisis comparado de experiencias innovadoras de ciudades educadoras: Propuesta de líneas estratégicas de actuación. In *Educación, ciudadanía y convivencia. Diversidad y sentido social de la educación: comunicaciones del XIV Congreso Nacional y III Iberoamericano de Pedagogía* (pp. 2289-2300). Sociedad Española de Pedagogía. 978-84-691-5629-2.
- Jimenez, O., Lukas, J. F., Basurko, F., Santiago, K., & Lizasoain, L. (2008). Hiri Hezitzailea, kontzeptua eta ideia-gakoak. *Tantak*, (40). **IN-RECS 0.000 Educación Q4 86/86 2008 / Latindex 28 criterios Educación**
- Jiménez, O., Santiago, K., & Lukas, J. F. (2006). Hego Euskal Herriko eskola-liburutegien erabilera, kudeaketa eta funtzionamendua. *Tantak*, (35). **IN-RECS 0.000 Educación Q4 52/52 2006**
- Jimenez, O., Santiago, K., & Lukas, J. F. (2011). Bizikidetzeta ikastetxeetan. *Tantak*, (38). **IN-RECS 0.055 Educación Q2 33/70 2007 / DIALNET MÉTRICAS: IMPACTO 2018 0,000 Educación 2018 205 / 225**
- Jimenez, O., Santiago, K., Lukas, J. F., Basurko, F., & Lizasoian, L. (2009). Hiri Hezitzaileen esperientzien azterketatik ildo nagusietara. *Tantak: Euskal Herriko Unibertsitateko hezkuntza*

*aldizkaria*, 21(1), 95-125. **IN-RECS 0.000 Educación Q4 89/89 2009 / Latindex 28 criterios Educación / DIALNET MÉTRICAS: IMPACTO 2018 0,000 Educación 2018 205 / 225**

- Lukas, J. F., Jimenez, O., & Santiago, K. (2005). Hezkuntza Ebaluazioaren Esparruak. *Tantak*, (33). **IN-RECS 0.000 Educación Q4 53/53 2005**
- Martínez, A., López de Arana, E., Usabiaga, A., Agirre, N., Jiménez, O., Salegi, E., & Bilbatua, M. (2015). Proyecto Prácticum: Escenario múltiple de práctica reflexiva. *Papeles de Trabajo sobre Cultura, Educación y Desarrollo Humano, "Personas y sociedades conectadas. Aportaciones del ISCAR Ibercat 2014"*, Vol. 11, nº 2, pp. 99-104. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2015 / LATINDEX 35 criterios Educación; Psicología / MIAR ICDS 6,1 Difusión media 2017**
- Mauri, T., Cubero, R., Bascón, M.J., Colomina, R., Cuberto, M., Jimenez, O., López de Arana, E., Onrubia, J. & Usabiaga, A. (2015). Integrating practices and theories. Tutors' assistance to joint reflection on practice among student teachers. In *ICERI 2015 Proceedings*. Valencia: IATED, pp. 8275-8279. **Web of Science**
- Mujika, J. F. L., Arrieta, O. J., & Etxeberria, K. S. (2006). Eskola-liburutegien egoera Hego Euskal Herrian. *Jakin*, (155), 85-122.
- Santiago Etxeberria, K., Jiménez Arrieta, O., & Lukas Mujika, J. F. (2018). Metodo mistoak Hezkuntza-ikerikuntzan. *Tantak*, 30(1). **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2018 / Latindex 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.5 Difusión baja 2018**
- Santiago, K., Lukas, J. F., Basurko, F., Lizasoain, L., & Jimenez, O. (2008). Modelo participativo para la construcción del proyecto educativo de ciudad (PEC) para la ciudad de Vitoria-Gasteiz. In *Ciudadanía, democracia y participación* (pp. 302-308). Universidad de Almería. 978-84-691-0398-2.
- Santiago, K., Lukas, J. F., Basurko, F., Jimenez, O., & Lizasoain, L. (2008). Proyecto para el desarrollo de Vitoria-Gasteiz como ciudad educadora: Un modelo de investigación-acción colaborativa. In *Educación, ciudadanía y convivencia. Diversidad y sentido social de la educación: comunicaciones del XIV Congreso Nacional y III Iberoamericano de Pedagogía* (pp. 2449-2456). Sociedad Española de Pedagogía. 978-84-691-5629-2.

### Martínez, Agurtzane

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3927-3025>

- Agirre, N., & Martínez, A. (2019). Orquestando contextos educativos para la formación de futuros docentes reflexivos. In *XV Symposium Internacional sobre el Prácticum y las Prácticas Externas: "Presente y retos de futuro": actas, Poio (Pontevedra), 10, 11 y 12 de julio de 2019* (pp. 1417-1437). Asociación para el Desarrollo del Prácticum y de las Prácticas Externas. 978-84-09-12890.
- Agirre, N., Lejardi, A., Martínez, A., & López de Arana, E. (2017). Aprendizajes y retos desde el análisis de la interacción, las ayudas de la tutora y el tipo de reflexión del alumnado en un proceso de reflexión conjunta en el prácticum de educación infantil. In *XIV Symposium Internacional sobre el Prácticum y las*

*Prácticas Externas: " Recursos para un prácticum de calidad": actas, Poio (Pontevedra), 5, 6 y 7 de julio de 2017* (pp. 317-329). Asociación para el Desarrollo del Prácticum y de las Prácticas Externas, Red de Prácticum (REPPE). 978-84-8408-372-6.

- Agirre, N., Lejardi, A., Martínez, A., de Arana, E. L., & Bilbatua, M. (2017). Hausnarketa partekatuan oinarritutako praktikak: egoera errealean azterketa irakasleen prestakuntzako practicumean. *Tantak*, 29(2). **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2015 / LATINDEX 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.5 Difusión baja 2017**
- Alzola, N., & Martínez, A. (2014). La formación de maestros, desde una vocación cooperativa. *Cuadernos de pedagogía*, (445), 82-85. **CIRC C 2012 / CARHUS+ D Educació 2014 / DICE Val. DI: 4.5 Visibilidad baja / MIAR ICDS 6.5 Difusión media 2016**
- Barandiaran, A., Muela, A., López de Arana, E., Larrea, I., & Martínez, A. (2015). Programa para la mejora de la sensibilidad (PMS) y habilidades de interacción del profesorado de Educación Infantil. *Educatio Siglo XXI*, Vol. 33, Nº 2. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ D Educació 2014 / LATINDEX 33 criterios Educación / MIAR ICDS 10.0 Difusión muy alta 2016 / Sello de calidad FECYT 2016 / Web of Science**
- Basabe, A., Agirre, N., & Martínez, A. (2016). El punto de vista de la escuela en la formación de los maestros. Aportaciones y nuevos retos formativos. *Aula de innovación educativa*, (256), 21-25. **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2015 / CARHUS+ D Educació 2014 / LATINDEX 25 criterios Educación**
- Bilbatua, M., de Eguilaz, Ganboa, E., Martínez, A., & Ramirez de Okariz, I. (2007). Análisis de casos. Una experiencia interdisciplinar dirigida al practicum de Magisterio. In *El prácticum en el nuevo contexto del Espacio Europeo de Educación Superior: VIII Symposium Internacional sobre el Practicum y las prácticas en empresas en la formación universitaria* (pp. 203-216). Universidade de Santiago de Compostela. 9788469068625.
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *IKASKIDE Taldeak: kooperazio testuinguruak hezkuntzan*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-03352-2.
- Bilbatua, M., Martínez, A., Artetxe, A., Arregi, X. & Usabiaga, A. (2018). *Grupos IKASKIDE: contextos de cooperación en educación*. Vitoria-Gasteiz: Euskadiko Kooperatiben Goren-Kontseilua. 978-84-09-02726-2.
- García, M., Barandiaran, A., López de Arana, E., Martínez, A., & Vitoria, J. R. (2008). El Aprendizaje basado en problemas en la formación inicial del profesorado: innovando para mejorar. In *V Congreso de Docencia Universitaria. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia*. 978-84-8363-413-4.
- Iñurrategi, N., Martínez, A., Muela, A., & Agirre, N. (2018). ¿ En el proceso de aprendizaje, qué elementos favorecen el desarrollo de la competencia aprender a aprender?: Construcción de una escala para el profesorado universitario. *Revista del Congrés Internacional de Docència Universitària i Innovació (CIDUI)*, (4).

- Iturria, I. S., & Gorrochategui, A. M. (2019). Ikasleen ahotsak: guztiontzako eskola eraikitzeko gakoa. *Tantak: Euskal Herriko Unibertsitateko hezkuntza aldizkaria*, 31(1), 121-147. **CIRCD Clasificación Ciencias Sociales 2019 / Latindex 28 criterios Ciencias Sociales; Educación / Dialnet métricas 0.0 Educación C4 205/225 2018 / MIAR ICDS 4.5 Difusión baja 2019**
- López de Arana, E., Martínez, A., Agirre, N., & Bilbatua, M. (2019). More about strategies to improve the quality of joint reflection based on the theory-practice relationship during practicum seminars. *Reflective Practice*, 20(6), 790-807. **SJR 0.392 Philosophy C1 107/568 2018 / CIRC A ; C Clasificación Ciencias Humanas ; Clasificación Ciencias Sociales 2019 / CARHUS+ B Filosofía 2018 / MIAR ICDS 9.8 Difusión Muy alta 2018 / Web of Science / Scopus**
- Martínez, A., & Orcasitas, J. R. (2004). Heilpädagogik Glossar. Special education Glossary. Pedagogía Terapéutica Glosario. Psihopedagogie specialâ Glosar. In BLOEMERS,W.; WISCH,F-H. Heilpädagogik Glossar. Special education Glossary. Pedagogía Tereapéutica Glosario. Psihopedagogie specialâ Glosar. Frankfurt : Peter Lang, p. 16. 978-3-631-51454-2. **SPI Internacional ICEE: 70.42 19/208 2012**
- Martínez, A., Agirre, N., López-de-Arana, E., & Bilbatua, M. (2019). Analysis of interaction patterns and tutor assistance in processes of joint reflection in pre-service teacher education. *Journal of Education for Teaching*, 45(4), 389-401. **JCR 1.373 Education & Educational Research Q3 117/235 2018 / SJR 0.816 Education C1 216/1222 2018 20190923 / CIRC A Clasificación Ciencias Sociales 2019 / CARHUS+ B Educación 2018 / MIAR ICDS 11.0 Difusión Muy alta 2018 / Web of Science / Scopus**
- Martínez, A., Bilbatua, M., Larrea, I., Ramirez de Okariz, I., Iñurrategi, N., & Vitoria, J. R. (2009). La observación y reflexión sobre la práctica en el aula, eje de una experiencia interdisciplinar para la formación de futuros docentes. In *Enseñar y aprender en la universidad en el siglo XXI: propuestas y condiciones: actas del V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. 978-84-8363-413-4.
- Martínez, A., Iñurrategi, N., Basterretxea, I., & Gaztañazatorre, I. (2018). Un modelo de Formación docente para la Justicia Social: la metodología de ApS y su impacto en el proceso de enseñanza-aprendizaje. In *Tendencias actuales de las transformaciones de las universidades en una nueva sociedad digital* (pp. 561-574). Foro Internacional de Innovación Universitaria.
- Martínez, A., López de Arana, E., Usabiaga, A., Agirre, N., Jiménez, O., Salegi, E., & Bilbatua, M. (2015). Proyecto Prácticum: Escenario múltiple de práctica reflexiva. *Papeles de Trabajo sobre Cultura, Educación y Desarrollo Humano, "Personas y sociedades conectadas. Aportaciones del ISCAR Ibercat 2014"*, Vol. 11, nº 2, pp. 99-104. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2015 / LATINDEX 35 criterios Educación; Psicología / MIAR ICDS 6,1 Difusión media 2017**
- Martínez, A., López de Arana, E., Usabiaga, A., Agirre, N., Jiménez, O., Salegi, E., & Bilbatua, M. (2015). Proyecto Prácticum: Escenario múltiple de práctica reflexiva. *Papeles de Trabajo sobre Cultura, Educación y Desarrollo Humano, "Personas y sociedades conectadas. Aportaciones del ISCAR Ibercat 2014"*, Vol. 11, nº 2, pp. 99-104. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2015 / LATINDEX 35 criterios Educación; Psicología / MIAR ICDS 6,1 Difusión media 2017**

- Martínez, A., Mauri, T., Colomina, R., Agirre, N., Clarà, M., Bilbatua, M., ... & López de de Arana, E. (2016). Prácticas de reflexión colaborativa en el análisis de casos reales en el practicum de la formación inicial del profesorado. *Revista del Congrés Internacional de Docència Universitària i Innovació (CIDUI)*, (3).
- Martínez, A., Usabiaga, A., & Iñurrategi, N. (2015). Autodeterminación y calidad de vida, transformando la realidad desde las aulas. In *El Aprendizaje-Servicio en las universidades: De la iniciativa individual al apoyo institucional* (pp. 43-52). UNED, Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Mauri, T., Clarà, M., Colomina, R., Onrubia, J., Cubero, R., Martínez, A., ... & Usabiaga, A. (2015, November). Collaborative reflection and tutor's assistance in teacher education. Two Case studies on case-based reflection settings. In *Proceedings of the 10th European Association for Practitioner Research on Improving Learning Conference, Belval, Luxemburgo* (pp. 24-27).
- Mauri, T., Martínez, A., Aguirre, N., López de Arana, E., Colomina, R., Onrubia, J., & Bascon, M. J. (2016). Construyendo relaciones entre la teoría y práctica. Análisis de ayudas del tutor para favorecer la reflexión y construcción del conocimiento. In *Psicología y educación: Presente y futuro* (pp. 1016-1025). ACIPE- Asociación Científica de Psicología y Educación. 978-84-608-8714-0.
- Santamaría Goicuria, I., & Martínez Gorrochategi, A. (2018). El aprendizaje servicio, interculturalidad y justicia social: experiencias disruptivas y transformadoras con futuras maestras de educación infantil y primaria. *Curriculum: Revista de Teoría, Investigación y Práctica Educativa*, 31, pp. 97-118. **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2015 / CARHUS+ D Educación 2018 / LATINDEX 33 criterios Educación / MIAR ICDS 3.9 Difusión baja 2018**

### Mongelos, Arantza

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5795-9173>

- Alzola, N., Arratibel, N., Mongelos A., Pedrosa, B., Pérez, K., & Uriarte, L. (2010). Definición y contextualización del perfil profesional del maestro en HUHEZI (Mondragon Unibertsitatea). *Revista electrónica interuniversitaria de formación del profesorado*, 13(4). **CIRC B 2012 / IN-RECS 0.014 Educación Q4 65/166 2010 / LATINDEX 35 criterios Educación; Psicología / DICE Val. DI: 10.5 Visibilidad media alta**
- Alzola, N., Arratibel, N., Mongelos, A., Pedrosa, B., Perez, K., & Uriarte, L. (2012). Irakaslearen profil profesionalaren definizioa eta testuinguratzea HUHEZI-n (Mondragon Unibertsitatea). *Tantak*, 24(1), 151-167. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación en Ciencias Humanas 2012 / IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / LATINDEX 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.362 Difusión baja 2012**
- Astigarraga, E., & Mongelos, A. (2020). Evaluación basada en los Resultados de Aprendizaje: Una Experiencia en la Universidad. *Revista Iberoamericana de Evaluación Educativa*, 13(2), pp. 27-48. **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2020 / Latindex 35 criterios Educación / Sello de calidad FECYT / MIAR ICDS 6.0 Difusión media 2019**

- Ipiña, N., & Mongelos, A. (2010). The digital portfolio in Infant and Primary Teacher Training studies. In *ICERI2010 Proceedings* (pp. 4681-4688). IATED. 978-84-614-2439-9. [Web of Science](#)
- Ipiña, N., Sagasta, P., & Mongelos, A. (2015). El aprendizaje del inglés en contextos de lengua minoritaria en educación superior: estudio sobre la motivación de los estudiantes. *E-Aesla*, (1), 10.
- Mongelos García, A. (2000). Autonomía de Aprendizaje en la adquisición de segundas lenguas: La expresión escrita en la enseñanza de Inglés. *Revista de psicodidáctica*, (10). [IN-RECS 0.000 Educación Q4 44/101 2000 / LATINDEX 33 criterios Educación; Psicología](#)
- Mongelos, A., & Ipiña, N. (2010). An ict implementation experience in a cil approach within the european higher education area. In *EDULEARN10 Proceedings* (pp. 4128-4137). IATED. 978-84-613-9386-2. [Web of Science](#)
- Ozaeta, A., Mongelos, A., Astigarraga, E., & Garro, E. (2018). Innovando en la Universidad: algunas claves en un proceso de cambio curricular y metodológico. In *Tendencias actuales de las transformaciones de las universidades en una nueva sociedad digital* (pp. 155-166). Foro Internacional de Innovación Universitaria. 9788415045199.
- Sagasta, P., Mongelos, A. & Ipiña, N. (2013). El reto de la educación plurilingüe en comunidades con dos lenguas oficiales: los grados de Educación Infantil y Primaria en la Universidad Mondragon. *Lenguaje y textos*, (37), 183-196. [CIRC B 2012 / CARHUS+ C Filología lingüística i sociolingüística 2014 / IN-RECS 0.027 Educación Q4 96/119 2011 / LATINDEX 32 criterios Lingüística; Literatura](#)

### Ozaeta, Arantza

#### Orcid:

- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5083-7.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-4930-5.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 1: Proposamen didaktikoa.. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-4931-2.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5083-7.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5835-2.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2007). *Eleketan ari 2: Proposamen didaktikoa.. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-5838-3.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2008). *Eleketan ari 3: Irakurmena. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-7383-6.
- Arregi, X., Bilbatua, M., & Ozaeta, A. (2009). *Eleketan ari 4: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 84-667-6922-6.

- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2008). *Eleketan ari 3: Irakurgaiak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6919-8.
- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketan ari 4: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 84-667-6921-8.
- Arregi, X., Ozaeta, A., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketan ari 4: Proposamen didaktikoa. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6923-5.
- Garro, E., Ipiña, N. & Ozaeta, A. (2018). Elkarrizketak irakasleen prestakuntzarako bitarteko: irakasle-bideratzaileen jarduna ezaugarritzen. *Tantak*, 30(2), 99-116. DOI: <https://doi.org/10.1387/tantak.19462> **CIRC D Clasificación Ciencias Sociales 2018 / LATINDEX 28 criterios Educación / MIAR ICDS 4.5 Difusión baja 2018**
- Garro, E., Sainz, M., Pérez, K., Ozaeta, A., & Egizabal, D. (2010). Bases lingüísticas para la comprensión de los enunciados matemáticos en la Educación Primaria en contextos multilingües. In *Modos y formas de la comunicación humana (Vol. 2). Actas del XXVII Congreso Internacional de AESLA* (pp. 469-476). Ciudad Real: Universidad de Castilla-La Mancha. 978-84-8427-759-0.
- Larringan, L., & Ozaeta, A. (2008). Funcionamiento socio-discursivo del discurso referido. Los sermones de un autor vasco del siglo XIX. *Actas II Incontro Internacional do Interaccionismo Sociodiscursivo*.
- Moiu, A., Ozaeta, A., & García, I. (2015). Markatzaile diskurtsiboak ikasle entzuleek espainiar zeinuhizkuntzan ekoiztutako testuetan. In *I. Ikergazte Nazioarteko ikerketa euskaraz: Kongresuko artikulubilduma* (pp. 77-82). [Bilbo]: Udako Euskal Unibertsitatea. 978-84-8438-628-5.
- Moiu, A., Ozaeta, A., & García, I. (2017). Interpretegaien eta gorren testuak: nola eragiten du hizkuntza modalitateak testuen azpiegituran eta edukien ekoizpenean. In *II. Ikergazte. Nazioarteko ikerketa euskaraz. Kongresuko artikulubilduma. Giza Zientziak eta Artea* (pp. 72-79). [Bilbo]: Udako Euskal Unibertsitatea. 978-84-8438-628-5.
- Murciano, A., Sainz, O., & Ozaeta, A. ¿Qué dicen los maestros sobre su propia actividad? Análisis de las verbalizaciones de profesores de Educación Primaria sobre el rol del moderador en el debate. *E-Aesla. Revista digital de lingüística aplicada*, 2, pp. 111-116.
- Ozaeta, A. (1992). Arrasateko testu zahar bi. *Anuario del Seminario de Filología Vasca" Julio de Urquijo"*, 26(3), 793-800.
- Ozaeta, A. (2007). Ikasleek ez dute esperientziarik ahozko hizkuntza jasoan hitz egiteko. Ahozko aurkezpenik apenas egiten da eskola garaian. Zer ondorio ditu horrek? Nola saihestu hori?. *Hik Hasi*, 123, pp. 30-32.
- Ozaeta, A. (2010). *Agirre Asteasukoaren eracusaldia. Sermoia ikuspegi sozio-diskurtsiboaren argitan*. Bilbo : Euskaltzaindia , 2010. 978-84-95438-63-8.
- Ozaeta, A. (2013). Hizkuntza irakasleen prestakuntzarako eta prestakuntzaren ikerketarako proposamen bat. *Ikastaria: cuadernos de educación*, (19), 69-95. **CIRC C 2012 / CARHUS+ D Educació 2014 / IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICDS 3.947 Difusión baja 2013**

- Ozaeta, A., & Garro, E. (2010). Ahozko gogoetatsua eta hizkuntzen progrmazio bateratua. Esperientzia bat unibertsitatean. In *Hik Hasi 25. monografikoa. Ahozko hizkuntza lantzen: Haur Hezkuntzan hasi eta unibertsitateraino* (pp. 23-31). Donostia: Xangorin. 978-84-936543-4-4.
- Ozaeta, A., & Garro, E. (2010). Nola bihurtu ahozkoa irakasgarri? Generoetan oinarritutako proposamen baterantz. In *Hik Hasi 25. monografikoa. Ahozko hizkuntza lantzen: Haur Hezkuntzan hasi eta unibertsitateraino* (pp. 23-31). Donostia: Xangorin. 978-84-936543-4-4
- Ozaeta, A., Arregi, X., & Bilbatua, M. (2009). *Eleketen ari 4: Irakurmena. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-7384-3.
- Ozaeta, A., Bilbatua, M., & Arregi, X. (2008). *Eleketan ari 3: Proiektuak. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6918-1.
- Ozaeta, A., Bilbatua, M., & Arregi, X. (2008). *Eleketan ari 3: Proposamen didaktikoa. Lehen Hezkuntza, Bigarren Zikloa*. Madrid: Anaya. 978-84-667-6920-4.
- Ozaeta, A., Mongelos, A., Astigarraga, E., & Garro, E. (2018). Innovando en la Universidad: algunas claves en un proceso de cambio curricular y metodológico. In *Tendencias actuales de las transformaciones de las universidades en una nueva sociedad digital* (pp. 155-166). Foro Internacional de Innovación Universitaria. 9788415045199.
- Ozaeta, A., Sainz, M., & Murciano, A. (2015). La autoconfrontación cruzada como instrumento de desarrollo profesional. Análisis desde las " figuras de acción". In *Para una ingeniería didáctica de la educación plurilingüe* (pp. 123-146). Bilbao: Euskal Herriko Unibertsitatea. Argitalpen Zerbitzua. 978-84-9082-205-0.
- Pérez, K., Sainz, M., & Ozaeta, A. (2012). La entrevista formativa sobre la acción, una herramienta eficaz en la formación reflexiva del profesorado. In *El aula como ámbito de investigación sobre enseñanza y aprendizaje de lengua. V Seminario = Ikasgela, hizkuntzaren ikas-irakaskuntzarako ikerketa-gune. V Mintegia* (pp. 215-231). Donostia: EHU-UPV Argitalpen zerbitzua. 978-84-9860-707-9.
- Plazaola, I., & Ozaeta, A. (2014). Les formes de la parole dans l'entretien formatif d'auto-confrontation. *Activités*, 11(11-2). **CIRC C; D Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015**
- Sainz, M., & Ozaeta, A. (2013). Formación de profesores de lengua. Características de la actividad de un profesor experimentado y un profesor novel. *Ikastaria: cuadernos de educación*, (19), 197-220. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales; Clasificación Ciencias Humanas 2015 / CARHUS+ D Educació 2014 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICDS 3.947 Difusión baja 2013**
- Sainz, M., Garro, E. & Ozaeta, A. (2012). Pistes pour une formation des enseignants à la didactique de l'oral du basque, langue minorée, en contexte d'immersioni. *(Mé) tisser les langues à l'école?: Quels outils, quels curricula et quelles formations pour le développement du plurilinguisme à l'école?*, 32, 137. **Scopus**
- Sainz, M., Garro, E. & Ozaeta, A., Pérez, K. & Egizabal,i, D. (2009). Gelako interakzioa: irakasleen esku-hartzea eta ikasleen ahozko ekoinzpena. Jolas arauen azalpena Lehen Hezkuntzako ikasleen eskutik. *Euskera: Euskaltzaindiaren lan eta agiriak= Trabajos y actas de*

*la Real Academia de la Lengua Vasca= Travaux et actes de l'Academie de la Langue basque*, 54(2), 541-677. **CIRC B 2012 / LATINDEX 32 criterios Filología / DICE Val. DI. 1.5**  
**Visibilidad baja**

- Sainz, M., Garro, E., Ozaeta, A., Azpeitia, A., & Alonso, I. (2012). Debate sozio-zientifikoa herritar kritikoa formatzeko lanabes: sekuentzia Didaktiko baten proposamena. *Ikastaria*, 18, 153-178. **CIRC C Clasificación Ciencias Sociales 2012 / CARHUS+ D Educació 2014 / IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / LATINDEX 29 criterios Educación**
- Sainz, M., Ozaeta, A. & Garro, E. (2013). Irakasleen prestakuntza eta prestakuntzaren ikerketa:: hautu teorikoak, metodologikoak eta esperientziak. Prefazioa. *Ikastaria: cuadernos de educación*, (19), 7-12. **CIRC C 2012 / CARHUS+ D Educació 2014 / IN-RECS 0.000 Educación Q4 119/162 2011 / LATINDEX 29 criterios Educación / MIAR ICDS 3.947 Difusión baja 2013**
- Sainz, M., Ozaeta, A., & Garro, E. (eds.) (2010). *Hik Hasi 25. monografikoa. Ahozko hizkuntza lantzen: Haur Hezkuntzan hasi eta unibertsitateraino*. Donostia: Xangorin. 978-84-936543-4-4.
- Sainz, M., Ozaeta, A., Egizabal, D., & Azpeitia, A. (2012). Enseñar la materia Didáctica de la lengua a través de la práctica reflexiva. Aproximación a las representaciones y argumentaciones del alumnado sobre la lengua oral y su didáctica. In *Didáctica de la Llengua i la Literatura. Experiències d'innovació docent a la universitat = Didáctica de la lengua y la literatura. Experiencias de innovación docente en la universidad* (pp. 211-222). Barcelona: Institut de Ciències de l'Educació. Universitat de Barcelona. 978-84-695-4108-1.
- Saiz, M., & Ozaeta, A. (2009). Ahozko hizkuntza lantzen. Haur Hezkuntzan hasi eta Unibertsitateraino. *Hik hasi*, 140, pp. 6-13.
- Saiz, M., & Ozaeta, A. (2013). Didáctica de una lengua oral y formación continua del profesorado. Una experiencia desde la práctica reflexiva. In *Enseñar (lenguas) en contextos multilingües* (pp. 333-362). Bilbao: Universidad del País Vasco. 978-84-9860-838-0.

### Titulación ACADÉMICA

Como muestra de la afinidad del personal docente e investigador al título de Master que se plantea, figuran en el presente cuadro la referencia de las titulaciones que poseen:

<b>Tabla 6.5. Titulación Académica.</b>		<b>H</b>	<b>M</b>	<b>T</b>	<b>%</b>
<b>DOCTORES-</b> Titulación previa	LICENCIADO EN FILOLOGÍA INGLESA	0	2	2	
	LICENCIADO EN FILOLOGÍA VASCA	0	1	1	
	LICENCIADO EN PSICOLOGÍA	0	2	2	
	LICENCIADO EN PSICOPEDAGOGÍA	0	2	2	
	LICENCIADO EN PEDAGOGÍA	0	1	1	
	LICENCIADO EN BIOLOGÍA	1	0	1	
	LICENCIADO EN COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL	0	1	1	
	LICENCIADO EN QUÍMICA	2	0	2	
	LICENCIADO EN HISTORIA	2	0	2	
	LICENCIADO EN CIENCIAS POLÍTICAS Y DE LA ADMINISTRACIÓN	1	0	1	
	LICENCIADO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL	1	0	1	
<b>TOTAL DOCTORES</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>73%</b>	
LICENCIADO EN QUÍMICA	0	1	1		
GRADUADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS	1	0	1		
LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0	1	1		
LICENCIADO EN PSICOLOGÍA	0	2	2		
LICENCIADO EN PEDAGOGÍA	1	0	1		
<b>TOTAL LICENCIADOS</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>27%</b>	
<b>TOTAL PROFESORES</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>100%</b>	

**Tabla 6.5. MATERIAS-PROFESORADO**

<b>MATERIAS</b>	<b>TITULACIÓN PREVIA PROFESOR ASOCIADO A LA MATERIA</b>
<b>Contexto educativo, tendencias y retos</b>	PABLO ORDUNA- Licenciado en Historia IZASKUN ZURBITU- Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos ANDONI EIZAGIRRE- Licenciado en Ciencias Políticas y de la administración
<b>Proceso de aprendizaje y rol del docente</b>	ARANTZA MONGELOS- Licenciada en Filología Inglesa IÑIGO RAMIREZ DE OKARIZ- Licenciado en Historia OLAIA JIMENEZ- Licenciada en Psicopedagogía
<b>Diseño de proyectos educativos</b>	ARANTZA OZAETA- Filología Vasca AGURTZANE MARTINEZ- Licenciado en Pedagogía
<b>Innovación en los procesos de enseñanza-aprendizaje</b>	ALBERTO CUESTA- Licenciado en Pedagogía EKAITZ ESTEBAN- Licenciado en Ingeniería Industrial XABIER ARREGI- Licenciado en Biología
<b>Diseño de experiencias de aprendizaje</b>	IZASKUN ZURBITU- Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos NAGORE IÑURRAEGI- Licenciada en Psicopedagogía ALBERTO CUESTA- Licenciado en Pedagogía
<b>Experiencia de aprendizaje en Basque Culinary Center.</b>	JUAN CARLOS ARBOLEYA- Licenciado en Química ALBERTO CUESTA- Licenciado en Pedagogía KORO SANTOS- Licenciada en Psicología
<b>Procesos de enseñanza-aprendizaje en ecosistemas digitales</b>	AINARA IMAZ- Licenciada en Filología Inglesa EDURNE GALINDEZ- Licenciada en Psicología NAGORE-IPIÑA- Licenciada en Comunicación Audiovisual

<b>Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en sala, coctelería y sumillería</b>	JUAN CARLOS ARBOLEYA-Licenciado en Química MADDI ETXEBERRIA-Grado en Ciencias Gastronómicas KORO SANTOS- Licenciada en Psicología
<b>Herramientas, metodologías y técnicas del aprendizaje en cocina</b>	ENEKO IZAKUE-Graduado en Ciencias Gastronómicas ALBERTO CUESTA-Licenciado en Pedagogía MADDI ETXEBERRIA-Licenciada en Químicas-Graduada en Ciencias Gastronómicas
<b>Herramientas, metodologías y técnicas de investigación en gastronomía</b>	JUAN CARLOS ARBOLEYA-Licenciado en Química IÑAKI ALAVA-Licenciado en Química EKAITZ ESTEBAN- Licenciado en Ingeniería Industrial
<b>Comunicación, gestión de equipos y resolución de conflictos</b>	AINARA ARTETXE-Licenciada en Psicología NEKANE ARRATIBEL- Licenciada en Psicología KORO SANTOS- Licenciada en Psicología
<b>Trabajo de Fin de Máster</b>	TODOS

## CONCLUSIONES

1. En el cómputo total de la plantilla el 73% es doctor, el 69% acreditado, y el 5% son doctorandos, se cumplen por tanto las exigencias legales requeridas.
2. En cuanto a su vinculación, el 60% forma parte de la estructura permanente.
3. Subrayar también que más del 50% de la plantilla tiene más de 10 años de experiencia docente universitaria y más de 10 años de experiencia investigadora en el área de conocimiento al que pertenece.
4. En cuanto a la acreditación DOCENTIA, el 77% del profesorado tiene en la actualidad un periodo acreditado.

## 6.2. Otros recursos humanos disponibles. Personal de administración y servicios de ambas facultades

Se presentan en este punto las siguientes tablas:

- **Tabla 6.6. Categoría académica/género:** se especifica la categoría académica del personal de administración y servicios.
- **Tabla 6.7. Experiencia profesional del personal:** se especifica la trayectoria profesional del personal de administración y servicios.

	H	M	TOTAL	%
PAS Doctor Socios	1	0	1	1
PAS Doctor Contratado	0	2	2	3
PAS Licenciados/ Ingenieros Socios	2	11	13	18
PAS Licenciados/Ingenieros Contratados	3	19	22	30
PAS Diplomados/ Ing. Tec. Socios	1	1	2	3
PAS Diplomados/ Ing. Tec. Contratados	2	15	17	24
PAS Cou/FPII/ CFGS Socios	0	3	3	4
PAS Cou/FPII/ CFGS Contratados	6	6	12	17
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>57</b>	<b>72</b>	<b>100%</b>
	%	21%	79%	100%

**Tabla 6.7.** Experiencia profesional del PAS.

	H	M	TOTAL	%	
Antigüedad menos de 5 años	13	38	<b>51</b>	71	
Antigüedad 5 -10 años	0	8	<b>8</b>	11	
Antigüedad 10 -15 años	1	3	<b>4</b>	5	
Antigüedad más de 15 años	1	8	<b>9</b>	13	
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>57</b>	<b>72</b>	<b>100%</b>
	%	21%	79%	100%	

**Mecanismos de que se dispone para asegurar que la contratación del profesorado se realizará atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad.**

En materia de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad la normativa de las Facultades está basada en:

- La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, que establece el marco para la igualdad de mujeres y hombres.
- La Ley 51/2003, de 2 de septiembre que regula la igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- El Real Decreto 2271/2004, de 3 de diciembre, por el que se reglamenta el acceso al empleo público y la provisión de puestos de trabajo de las personas con discapacidad.

Además, la Universidad como parte integrante del Grupo Mondragón hace propio el Principio de Libre Adhesión formulado en el Grupo según el cual:

*La experiencia Cooperativa de Mondragón se declara abierta a todos los hombres y mujeres que acepten estos Principios Básicos y acrediten idoneidad profesional para los puestos de trabajo que pudieran existir. No existirá, por tanto, para la adscripción a la Experiencia, discriminación alguna por motivos religioso, políticos, étnicos, o de sexo. Solamente será exigible el respecto a los postulados de su constitución interna. La libre adhesión constituirá el principio orientador de la actualización y relación interpersonal en el desarrollo cooperativo.*

Este principio se refleja en los Estatutos y en el Reglamento Interno de la Cooperativa, en el que se establece que serán socios de trabajo de la cooperativa

*Las personas con capacidad de obrar y desarrollar su trabajo en la misma y que, conscientes de los derechos y obligaciones asumidas al suscribir estos Estatutos se comprometan a desempeñarlos con lealtad y eficacia*

Por lo tanto, podemos afirmar que todas las contrataciones realizadas, se rigen únicamente por las necesidades profesionales concretas y por la adecuación del perfil de los candidatos a las mismas, sin ningún tipo de discriminación. Prueba de ello son los datos que nos aporta la siguiente tabla, en la que queda patente que tanto en el cómputo general de la facultad como en el cómputo de la titulación el número de mujeres es superior al de hombres:

ÁMBITO	%H	%M
Personal Docente e Investigador del Máster	35%	65%
Personal de Administración y Servicios	20%	80%

Total Personal Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y de la Facultad de Gastronomía	24%	76%
---	-----	-----

Si bien, no hay una mención explícita de las personas con discapacidad se señala en el Principio que “acrediten idoneidad profesional para los puestos de trabajo que pudieran existir” con lo cual cualquier persona que sea capaz de desarrollar una determinada labor profesional estará en las mismas condiciones frente al resto de candidatos, independientemente de la posible discapacidad que pueda tener.

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

### 7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles.

La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea se compone de varios campus:

- Campus de Aretxabaleta.
- Campus de Eskoriatza.
- Bilbao Berrikuntza Faktoria (BBF).
- AS Fabrik, en Zorrozaurre, a partir de 2021.

**Bilbao Berrikuntza Faktoria**, (edificio BBF) está situado en pleno centro de la ciudad y se compone de planta baja y dos pisos altos, La superficie útil total del edificio asciende a 5.038,81 m<sup>2</sup> divididos en; planta baja 1.614,07 m<sup>2</sup>, planta primera 1.614,75 m<sup>2</sup> y planta segunda 1.809,99 m<sup>2</sup>.

En general, el edificio BBF cuenta con 9 aulas que disponen de pizarras, cañón, pantalla y un sistema móvil multimedia. Además, existen otras aulas pequeñas que se utilizan para el desdoblamiento de grupos y que posibilitan la implantación de técnicas docentes más activas. Existen también espacios específicos de libre acceso adecuados para el trabajo en equipo de alumnos, así como salas disponibles bajo reserva con dotación informática; también hay aulas abiertas para el uso de los alumnos. Concretamente, el edificio cuenta con 8 salas de trabajo con ordenadores destinadas a la realización de trabajos en grupo, que son utilizados bajo reserva por el alumnado y con una sala de informática con 20 ordenadores. Estos equipos informáticos están actualizados y cuentan con un ágil programa de renovación. Los estudiantes pueden imprimir sus documentos en el centro. Todo el edificio cuenta con instalación de red inalámbrica wi-fi.

**Edificio AS Fabrik** se encuentra situado en la isla de Zorrozaurre y se compone de planta baja y tres pisos altos, La superficie útil total del edificio asciende a 8.800 m<sup>2</sup> divididos en; planta baja 2.350 m<sup>2</sup>, planta primera 2.150 m<sup>2</sup>, planta segunda 2.150 m<sup>2</sup> y planta tercera 2.150 m<sup>2</sup>.

En general el edificio AS Fabrik cuenta con 15 aulas que disponen de pizarras, cañón, pantalla y un sistema móvil multimedia. Además, existen otras aulas pequeñas que se utilizan para el desdoblamiento de grupos y que posibilitan la implantación de técnicas docentes más activas. Existen también espacios específicos de libre acceso adecuados para el trabajo en equipo de alumnos, así como salas disponibles bajo reserva con dotación informática; también hay aulas abiertas para el uso de los alumnos. Concretamente el edificio cuenta con 12 salas de trabajo con ordenadores destinadas a la realización de trabajos en grupo, que son utilizados bajo reserva por el alumnado y una sala de informática con 20 ordenadores. Estos equipos informáticos están actualizados y cuentan con un ágil programa de renovación. Los estudiantes pueden imprimir sus documentos en el centro. Todo el edificio cuenta con instalación de red inalámbrica wi-fi.

El resto de los servicios de la universidad como la biblioteca y fondos documentales, las plataformas virtuales de apoyo a la docencia, la secretaría virtual u otros servicios se mantienen en estos dos edificios igual que en el resto de los edificios de los campus que componen Mondragon Unibertsitatea.

En la población de Eskoriatza (campus Eskoriatza) la Facultad dispone de dos edificios; el edificio Dorleta con una superficie total de 2.000 m<sup>2</sup> (500 m<sup>2</sup> por planta) y el edificio Nagusia con una superficie total de 5.544 m<sup>2</sup> (1848 m<sup>2</sup> por planta). En la población de Aretxabaleta (campus de Aretxabaleta) la Facultad dispone de un edificio con una superficie total de 3.228,69 m<sup>2</sup> (1.219,13 m<sup>2</sup> en la planta baja, y 955,82 m<sup>2</sup> tanto en la primera como la segunda planta) que ha sido inaugurado en el curso académico 2012-2013. Todos los alumnos de la Facultad tienen acceso y utilizan todos los recursos de ambos campus.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea está ubicada en el Parque Tecnológico de **San Sebastián**, en un edificio de nueva construcción dotado de las mejores instalaciones para el desarrollo de las actividades formativas planificadas.

## DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS

### 1. Aulas

Se pueden diferenciar diferentes tipos de aulas en función de su capacidad:

- Aulas de gran grupo: hay un total de 3 aulas de este tipo (dos en el campus de Eskoriatza y una en el campus de Aretxabaleta), con una capacidad para entre sesenta y cien alumnos. Todas ellas están equipadas con ordenador, proyector, pantalla, altavoces y conexiones a Internet, además del mobiliario habitual (pizarra, mesas, asientos, percheros, paragüeros). Además, la tipología de las mesas permite realizar diferentes distribuciones en el aula en función de la metodología que se desee utilizar.
- Aulas de grupos medianos: la mayoría de las aulas se enmarcan dentro de este grupo. Suman un total de 18 aulas (doce en el campus de Eskoriatza y cuatro en el campus de Aretxabaleta) y cuentan con una capacidad para entre veinticinco y cincuenta y nueve alumnos. Todas están equipadas con ordenador, proyector, pantalla, altavoces y conexiones a Internet, además del mobiliario habitual. Al igual que las anteriores, las mesas se pueden distribuir de diferentes maneras, según las necesidades.
- Aulas de grupos reducidos: disponemos de un total de 9 aulas (siete en el campus de Eskoriatza y dos en el campus de Aretxabaleta) con una capacidad para entre dieciséis y veinticuatro alumnos.
- Areta Nagusia (Aula Magna): en el campus de Eskoriatza, con capacidad para 80 alumnos, es una sala multifuncional en la que se imparten clases, charlas, jornadas, actos académicos, etc. Está equipada con ordenador, proyector, altavoces, pantalla y conexión a Internet.
- Salón de Actos: en el campus de Eskoriatza, la Facultad cuenta con un nuevo salón de 159 m<sup>2</sup>. La antigua capilla ha sido renovada por completo y ofrece ahora la comodidad de un moderno salón multifuncional. Preparada para los actos académicos el espacio dispone de una capacidad para 150 personas. Este remodelado salón de actos está conectado con el aula magna a través de una pantalla de tal forma que se puedan organizar/seguir eventos cuya participación supera las 250 personas.
- Aulas de reuniones/aula de trabajos en grupo: hay un total de 5 aulas (tres en el campus de Eskoriatza y dos en el campus de Aretxabaleta) de estas características. Aulas que los alumnos tienen a su disposición tanto para realizar trabajos en grupo.

En general, se puede afirmar que, de acuerdo con las mediciones sometidas al control realizado por el técnico de prevención de riesgos laborales, las aulas están suficientemente iluminadas, tienen un nivel de insonoridad adecuado, están dotadas de las señalizaciones de emergencia y cumplen con todas las condiciones de salubridad establecidas por la legislación vigente.

Aulas de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:

Unidades	Descripción	Superficie (m <sup>2</sup> )	Capacidad personas
8	Aulas de formación teórica	653	285
1	Aula multifunción: S Cocina S Aula	23 33	18
1	Aula de análisis sensorial: S Sala de cata individual S Zona preparación muestras – S Cata grupo	67 45 22	21
1	Aula polivalente	195	110
1	Auditorio	485	250

Todas las aulas de teoría están dotadas de pizarra, retroproyector, cañón, ordenador (o terminal) y acceso a red wi-fi. Son adecuadas en calidad a las necesidades del grupo de alumnos que deben acoger en cada caso y a las metodologías previstas para el desarrollo de la docencia: clases participativas, trabajo en equipo, etc.

Laboratorios y espacios experimentales:

Unidades	Descripción	Superficie (m <sup>2</sup> )	Capacidad personas
1	Sala de manipulación en frío de carnes-aves	42	15
1	Sala de manipulación en frío de charcutería	21	5
1	Sala de elaboraciones en caliente de charcutería	30	10
1	Sala de manipulación en frío de verduras	41	15
1	Sala de manipulación en frío de pescados	41	15
1	Sala de manipulación en frío de producto elaborado	45	15
1	Sala de manipulación en frío de panadería	45	15
1	Sala de manipulación en frío de pastelería	55	18
1	Sala de cocción caliente de panadería-pastelería	45	15
1	Sala de elaboraciones en caliente	86	16
1	Cocina gran producción	61	15
1	Sala de envasado y cámaras de producto elaborado	27	4
1	Bodega conservación – mantenimiento	55	5
1	Sala de catas de vinos y producto	83	26
1	Laboratorio Sensorialidad	30	8
1	Laboratorio Sensórica	35	9
1	Laboratorio Nuevas elaboraciones	50	13

1	Laboratorio prototipos y cocina de I+D	39	10
1	Comedor Restaurante Gastronómico	200	15
1	Bar y Comedor de Cantina	288	20

## 2. Espacios de trabajo y estudio de los alumnos

Como espacios destinados al trabajo y al estudio de los alumnos consideramos los siguientes:

Aulas de informática: 1 en el campus de Eskoriatza con 40 ordenadores, y 1 aula de informática en el campus de Aretxabaleta con 42 ordenadores.

El equipamiento de las aulas es acorde a las necesidades derivadas del programa formativo: aulas electrificadas, conexiones a red, puestos de ordenador, impresoras, cañones, altavoces y pizarra. Teniendo en cuenta la doble funcionalidad de estas aulas de informática (aulas de estudio y aulas para la docencia) los alumnos reciben la información precisa sobre su disponibilidad a través de la página web, desde donde además de ver la disponibilidad de las aulas, pueden realizar la reserva de las mismas.

Además, todos los espacios de la Facultad están habilitados para conexión de ordenadores portátiles, con tomas de corriente, conexión a internet cableada y wifi. Teniendo en cuenta la dotación de ordenadores de ambos espacios (aulas de informática y espacios habilitados con ordenadores), se ha calculado una ratio de 1 alumno por puesto de ordenador en la Titulación, además también disponen de la posibilidad de reservar ordenadores portátiles a través de la página web, para su uso.

**Bibliotecas.** Los sistemas de recogida de información que utiliza la Facultad permiten conocer el grado de satisfacción de los alumnos con respecto a la calidad y cantidad de estas aulas.

3. Los espacios y el equipamiento son adecuados para el desarrollo y la coordinación de las funciones del PERSONAL ACADÉMICO Y DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y DE SERVICIOS. Para el desarrollo y la coordinación de las funciones, tanto del personal académico como del personal de administración y de servicios, existen diversos espacios que podríamos situarlos en estas dos categorías, con la intención de poder hacer una descripción fácilmente entendible:

Espacios de trabajo específico: aquellos que se asignan a cada persona o colectivo. En esta categoría se incluyen: los despachos de dirección, los despachos de administración, servicios y secretaría académica, los despachos del profesorado.

La superficie destinada al desarrollo y coordinación de las funciones del personal académico es de 956,85 metros cuadrados distribuidos entre los dos campus. Esto supone un ratio de 9,52 metros cuadrados por persona. Todos los puestos de trabajo del personal docente están dotados de ordenador, teléfono y acceso a red, así como de impresoras compartidas en función del tamaño y número de docentes de cada despacho.

El personal de Administración y Servicios dispone de un total de 361,6 metros cuadrados para realizar sus labores, lo que representa un ratio de 12 metros cuadrados por persona. El equipamiento de este colectivo es el mismo que el señalado para el personal académico o docente.

Espacios de trabajo multifuncionales: esta categoría engloba los espacios no asignados a un colectivo concreto y, por tanto, pueden ser utilizados por todo el personal para desarrollar diferentes actividades. La superficie total de estos espacios es de 140 metros cuadrados.

En la Facultad de Ciencias Gastronómicas la Biblioteca es un centro de recursos para el aprendizaje y la Investigación de 250 m<sup>2</sup>, equipada con red inalámbrica, en el que se encuentran los siguientes equipamientos.

Ofrece a los usuarios 2 PC/terminales y 2 tablets para dar acceso, según el perfil establecido para cada usuario, a todas las aplicaciones informáticas necesarias para el desarrollo de su formación. Cuenta también con impresoras, lectores de CD, lectores de DVD, escáner, etc.

### **Accesibilidad y sistema de calidad**

Todos los edificios con los que cuentan ambas facultades están dotados con aseo y ascensor de minusválidos. Asimismo, todos los edificios cumplen la normativa vigente sobre los criterios de accesibilidad y seguridad.

En cuanto a los mecanismos para garantizar su revisión o mantenimiento y tal como se indica en el punto 9 de la memoria, ambas facultades disponen de un Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA. En este sistema se incluye el Proceso S.2.1. Gestión de equipamientos, instalaciones y servicios, el cual tiene como objeto planificar y asegurar que, tanto los servicios de apoyo prestados, así como los equipos e instalaciones utilizados por HUHEZI para el desarrollo de sus actividades de enseñanza/aprendizaje, se presten y encuentren mantenidas adecuadamente.

Los sistemas de recogida de información que utiliza la Facultad, dentro del sistema de calidad antes mencionado, permiten conocer el grado de satisfacción de los alumnos con respecto a la calidad y cantidad de estas aulas. Se realizan dos mediciones por curso, una por cuatrimestre: la primera es una reunión, a mediados de cuatrimestre, entre los alumnos representantes de curso, el tutor de curso y el director de carrera (de una hora y media de duración aproximada). Se trata de ver cómo perciben los alumnos la formación que se les imparte, el trabajo de los docentes, la prestación de servicios de la Facultad, y en general, sobre la actividad cotidiana en el aula y la universidad. La segunda medición, realizada al final de cada cuatrimestre, es un test completo individual donde se refleja el sentir de cada alumno sobre los aspectos que acabamos de mencionar; este documento escrito refleja también si las quejas y reclamaciones que han sido formuladas en la reunión de mitad de cuatrimestre han sido atendidas (y en su caso, atendidas) o no, y, por otra parte, sirve también para recoger información sobre los aspectos más positivos del cuatrimestre.

### **3. Biblioteca y fondos documentales.**

La **Biblioteca de Mondragon Unibertsitatea** es un centro de recursos para el aprendizaje, la docencia, la investigación y las actividades relacionadas con el funcionamiento y la gestión de la Universidad en su conjunto. Tiene como misión difundir los recursos de información y dar acceso a los recursos tecnológicos necesarios para el desarrollo de los procesos de aprendizaje y creación de conocimiento de la Universidad.

La Biblioteca presta sus servicios a todo el colectivo universitario a través de sus tres centros:

- Biblioteca de Enpresagintza en Oñati, especializada en el área de Economía y Empresa.
- Biblioteca de MGEP en Mondragón, especializada en el área de las Ingenierías.
- Biblioteca de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación en Eskoriatza, especializada en las áreas de la Educación, Humanidades y Comunicación.
- Biblioteca de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, Basque Culinary Center en Donostia.

Los estudiantes del grado pueden acceder a los fondos bibliográficos que se encuentran en la Biblioteca de la Facultad de Humanidades y Educación y/o en la biblioteca virtual de Mondragon Unibertsitatea. Tanto estudiantes como personal de la Universidad tienen la posibilidad de acceder online a los fondos virtuales de la Biblioteca Universitaria:

<https://www.mondragon.edu/es/web/biblioteka/inicio>

Entre ellos hay que resaltar la suscripción a numerosas revistas científicas y bases de datos de gran utilidad para este grado.

Los servicios que prestan las bibliotecas de todas las facultades son los siguientes: sala de lectura, préstamo, multimedia y equipos informáticos, aulas de auto-aprendizaje para las diferentes lenguas, aulas para grupos de trabajo y el servicio de información al usuario. Estos servicios están detallados en un tríptico que está a disposición de todos los usuarios.

## Usuarios

Se consideran usuarios de la Biblioteca a:

- Todos los miembros de la comunidad universitaria de Mondragon Unibertsitatea, (alumnos, personal docente, administrativo e investigador, etc.)
- Los miembros de empresas, organismos e instituciones que hayan establecido convenios de colaboración con Mondragon Unibertsitatea que contemplen el servicio de Biblioteca.
- Otras personas con la correspondiente autorización y siempre dentro de la consideración que se establezca para cada caso. Los antiguos alumnos tendrán acceso a los servicios básicos de la Biblioteca.

## Servicios de la biblioteca

Éstos son los principales servicios específicos de la Biblioteca referidos a este título:

- **Servicio de información:** El alumno puede solicitar ayuda y consejo sobre cómo y dónde realizar búsquedas de información, sobre cómo citar y gestionar la bibliografía, impactos de las publicaciones, plagio, recomendaciones para realizar trabajos académicos etc. Esta solicitud puede realizarla personalmente, a través del teléfono, por correo electrónico, por correo postal, a través del apartado de sugerencias de la web... En la página web de la Biblioteca también hay un apartado en este sentido, llamado "Aprender e Investigar".
- **Préstamo interbibliotecario:** Este servicio facilita originales en préstamo o reproducciones de documentos que han de utilizarse con finalidades académicas y de investigación, respetando siempre los derechos de propiedad intelectual.
- **Préstamo de recursos:** La universidad dispone de un servicio web mediante el cual tanto el alumnado como los trabajadores pueden acceder a la reserva de los recursos disponibles como pueden ser aulas, ordenadores portátiles, teléfonos móviles, proyectores, cámaras de video profesionales, etc.
- **Acceso a los recursos electrónicos de la Biblioteca:** Desde cualquier ordenador conectado a Internet, todos los miembros de la comunidad universitaria tienen acceso a todos los recursos electrónicos de la Biblioteca (bases de datos, revistas electrónicas, libros electrónicos, sumarios electrónicos...). Los usuarios pueden imprimir, almacenar y copiar la información con fines docentes y de investigación.
- **Libros electrónicos:** La universidad tiene contratos con las Plataformas Springerlink, ScienceDirect, Emerald, ASM Handbooks, Intech, E-libro y Ebrary\_ que dan acceso a miles de libros, a contenidos académicos, apuntes, investigaciones, etc.. Accesible a través de la web: <https://www.mondragon.edu/es/web/biblioteka/libros-electronicos>
- **Bases de Datos y portales de información:** Las bases de datos han de utilizarse con finalidades académicas y de investigación, respetando siempre los derechos de propiedad intelectual. Tenemos contratadas las siguientes, accesibles a través de la web: <https://www.mondragon.edu/es/web/biblioteka/portales-informacion-bases-datos>
  - **Web of Science:** es una plataforma que da acceso a algunas de las más prestigiosas bases de datos del mundo. Incluye: ISI Web of Science, ISI Proceedings, Derwent Innovations Index, Journal Citations Report, ISI Essential Science Indicators, Current Contents Connect.

- **Scopus:** Base de datos multidisciplinar de Elsevier que contiene referencias y citas bibliográficas. Da acceso a varios indicadores para evaluar y medir la producción científica
  - **Eric:** la mayor fuente de información del mundo en el ámbito de la educación. En inglés, desde 1966.
  - **CSIC:** Portal multidisciplinar que recoge la producción científica publicada en España desde los años 70. Recoge fundamentalmente artículos de revistas científicas, sus referencias bibliográficas, y de forma selectiva Actas de congresos, Series, Compilaciones, Informes y Monografías.
  - **Dialnet:** cuyo principal cometido es dar mayor visibilidad a la literatura científica hispana.
  - **Engineering Village:** Es un portal de información global para la ingeniería y las ciencias aplicadas y técnicas. Da acceso a algunas de las más importantes bases de datos como Compendex e Inspect...
  - **Business Source Elite:** Base de datos especializada en el campo de la economía y la empresa. Analiza más de 1700 publicaciones especializadas en economía y empresa de las que más de 1000 se encuentran a texto completo.
  - **Educalex:** Base de datos sobre legislación educativa de ámbito estatal y autonómico con todas las disposiciones que rigen el sistema educativo.
  - **Inguma:** Base de datos que recoge toda la producción científica en euskera.
  - **Redined:** Referencias a proyectos de investigación e innovación educativa, recursos didácticos y artículos de publicaciones periódicas españolas del campo de las ciencias de la educación, desde 1999.
  - **Teseo:** Base de datos de tesis leídas en las universidades españolas.
  - **Tesis doctorales en red, TDX:** Repositorio cooperativo que da acceso al texto completo de las tesis doctorales leídas en las universidades de Catalunya y otras comunidades autónomas.
  - **NDLTD:** Base de datos que recoge las tesis presentadas en más de 200 universidades de todo el mundo
  - **OATED:** Portal internacional de tesis en acceso abierto.
  - **DART:** Portal de acceso abierto a tesis europeas.
  - **Tesis latinoamericanas:** Portal de la Universidad de Chile que ofrece tesis electrónicas de algunas universidades latinoamericanas.
  - **Revistas electrónicas:** acceso a miles de revistas electrónicas a través de Springer, Elsevier, Scientificnet, Emerald, Intech, Doaj y Rebid. accesibles a través de la web: <https://www.mondragon.edu/es/web/biblioteka/revistas-electronicas>
- **Sumarios Electrónicos:**
    - Sumarios electrónicos de Mondragon Unibertsitatea: la base de datos de sumarios electrónicos de Mondragon Unibertsitatea permite el acceso a los sumarios electrónicos de más de 1.000 títulos de revistas, así como la posibilidad de recibir alertas de las revistas seleccionadas por el usuario.
    - Dialnet: base de datos de sumarios electrónicos creada por la Biblioteca de la Universidad de La Rioja y en la que actualmente participan varias bibliotecas universitarias, entre ellas, la de Mondragon Unibertsitatea. Permite el acceso a los sumarios electrónicos de más de 4.600 títulos de revistas, así como la posibilidad de recibir alertas de las revistas seleccionadas por el usuario.
  - **EDS, portal de información de la Biblioteca:** Incluye todos los recursos de información y cuenta con una herramienta que permite buscar información desde una sola interfaz.
  - **E-Biltegia, Repositorio:** El Repositorio digital de Mondragon Unibertsitatea da acceso abierto al texto completo de los documentos generados en la universidad resultado de su actividad académica, investigadora e

institucional. Su objetivo es dar mayor visibilidad a la producción científica y docente de la Universidad, aumentar su impacto y asegurar su preservación.

#### 4. Salas multimedia

El mayor número de salas de este tipo se encuentran en el campus de Aretxabaleta. Las salas multimedia están en funcionamiento desde el curso académico 2005 -2006, aunque durante el curso 2011-2012 fueron renovadas por completo. Podríamos diferenciar las salas multimedia de la siguiente manera:

1. **Aula multimedia:** tres ordenadores equipados con software que permiten la digitalización y la realización de copias, aparatos electrónicos y digitales TV, VHS, DVD y mini DV reproductores y grabadores.
2. **Aula de edición:** ocho aulas equipadas con ordenadores de alto rendimiento y software específico que permiten editar y ejecutar trabajos de grafismo (Adobe Premiere, Adobe Photoshop, Adobe After Effects), cuatro magnetoscopios miniDV, altavoces, etc.
3. **Estudio de radio:** La sala de grabación está equipada con 5 micrófonos y la sala de control con su mesa de mezclas y un equipo de sonido profesional.
4. **Material audiovisual:** la Facultad pone a disposición del alumnado un amplio abanico de material multimedia por medio de préstamo: grabadoras de voz, cámaras digitales, cámaras digitales Reflex, videocámaras profesionales, equipos de iluminación, etc. que utilizarán para realizar labores académicas y que son renovados asiduamente.
5. **Plató:** escenario o recinto cubierto, donde se toma y se realiza la escena visual y/o sonora. Para llevar adelante la actividad académica, son tres los espacios designados:
  - Almacén (14,44 m<sup>2</sup>): espacio dedicado al almacenamiento de elementos técnicos y de atrezzo.
  - Plató (77,19 m<sup>2</sup>): caja escénica destinada a la representación de las diversas actividades.
  - Sala de realización (24,04 m<sup>2</sup>): centro de control, espacio dotado de diversa tecnología que permite gobernar toda la actividad que se realiza en el plató.

Todas las salas son espacios insonorizados, con suelo técnico que permite flexibilidad en la distribución de los elementos (cableado, red...). Disponen de instalación de climatización propio además de punto wifi, garantizando la conectividad en todo su entorno. La accesibilidad a todos los usuarios está garantizada en todos los espacios, y está dotado de una puerta de emergencia, que cuenta con amplitud suficiente para la carga y descarga de atrezzo vario.

El plató cuenta con acceso directo a la sala de realización mediante una puerta insonorizada y contacto visual directo a través de una cristalera también insonorizada. Las dos salas disponen de indicador lumínico de actividad.

El espacio está adecuado para ofrecer diferentes actividades. Su uso puede variar desde una funcionalidad sencilla, como espacio común para dar clases y ser accesible para cualquier alumno, a una utilidad más concreta como impartir actividades artísticas o técnicas. El espacio también está adecuado para eventos multidisciplinarios y charlas académicas. Dispone de tres sets principales de grabación, además de una pared chroma.

Las funciones pueden adecuarse a la actividad académica y ser utilizado como estudio oscuro, estudio fotográfico, estudio artístico, estudio de grabación, espacio de experimentación o plató de realización audiovisual. Con la sala de realización adyacente, se ofrece la posibilidad de utilizar la iluminación equipada, así como la grabación y realización de video y audio, con opción a emisión mediante *streaming*. El uso general del espacio está a libre disposición de los usuarios a excepción de las actividades más técnicas, que deben estar supervisadas por un técnico.

La equipación principal consta de cuatro elementos principales: Conexiones, iluminación, imagen y sonido.

**Conexiones:** las dos salas tienen conexiones de video, audio, red e intercom. Dentro de la sala principal hay tres cajones de conexión que van conectados a una torre con diferentes paneles de conexión (patch panels), los cuales se encuentran dentro de la sala de realización. En las cajas se pueden encontrar conexiones de video SDI, envíos y retornos de audio XLR, retornos de intercom y tally con conexión DMX y conectores RJ45

**Elementos de iluminación:** la sala principal cuenta con una iluminación general para un uso normalizado y también para una iluminación técnica o artística, la cual está equipada con la última tecnología LED en iluminación blanca. Todos los focos están situados sobre unos carriles de techo, ofreciendo una amplia opción de movimiento y pudiendo ser colocados en puntos diferentes. Todos ellos están conectados mediante conexión DMX divididos en dos *splitters* y unidos a una mesa de iluminación (en sala de realización) "Stage 4824 DMX", en la cual se pueden crear varias memorias y animaciones.

**Elementos de imagen:** la sala de realización está equipada con el software de realización de video en directo Newtek Tricaster TC1, que incluye una superficie de control TC1SP de 14 botones. Las conexiones de video del software están conectadas al *patch* panel de video. Mediante la conexión de red, Tricaster ofrece la posibilidad de realización de video a través de *streaming*.

Cabe destacar la equipación de tres cámaras profesionales Panasonic AG-UX180EJ Camcorder 4K con conexión SDI y monitor externo de siete pulgadas, además de tres trípodes profesionales con sus respectivos dollys.

El plato está equipado con tres monitores JVC Ultra HD de 43". Además de cuatro conversores SDI-HDMI bidireccionales Blackmagic. Ofreciendo la posibilidad de asignar videos e imágenes desde la mesa de realización, pudiendo visualizar el contenido de programa dentro del plató y dando un uso añadido como elementos de atrezzo.

**Elementos de sonido:** en la sala de realización se encuentra una mesa de sonido digital Allen&Heath Qu16, la cual tiene conexión directa con el Tricaster y las conexiones XLR de las cajas de la sala principal. También hay dotación de microfonía permanente con cinco micrófonos omnidireccionales Audio Technica AT831b.

La sala de realización cuenta con una base de conexiones Intercom de dieciséis canales, con acceso a las cajas de la sala principal, facilitando la comunicación entre salas.

## 5.Otras instalaciones al servicio de los alumnos

Se incluyen en este apartado varios espacios comunes que, sin estar ligados directamente con la formación académica de los alumnos ni a ninguna enseñanza en concreto, contribuyen a su integración en el campus universitario y a su desarrollo personal, tales como:

- El Colegio Mayor Pedro Viteri y Arana, con capacidad para 280 estudiantes. Ofrece a los alumnos alojamiento y formación complementaria.
- Desde el Basque Culinary Center, apoyamos al alumno en la búsqueda de alojamiento, entre ellas residencias universitarias y tenemos un convenio de colaboración con Residencia Numad Studios a pocos metros de la facultad, dotada con 73 estudios, que incluye en sus servicios el espacio de cocina para realizar prácticas culinarias, y la limpieza semanal de chaquetillas.

- Locales comunes, cafetería y comedor para todo el personal (alumnos, PDI o PAS que requieran de estos servicios).
- En el Basque Culinary Center existe una cafetería gestionada por los alumnos del Basque Culinary Center, ofrece menús y platos del día a los estudiantes a un precio económico. Está abierta durante el mediodía de lunes a viernes. Aquellos estudiantes que prefieren traer la comida de casa disponen de un espacio dotado de neveras y microondas donde sentarse a comer.
- Servicio de reprografía.
- Servicio de Deportes y Salud
- Servicio de Secretaría Académica y Secretaría Virtual
- Servicio de Nuevas Tecnologías y red wifi en todo el campus.
- Servicio de Préstamo de Recursos (portátiles, cámaras, aulas, etc.) vía web.
- Aplicación de móvil APP BCC Student. Mediante esta aplicación el estudiante del Basque Culinary Center recibirá notificaciones de becas remuneradas, actividades extra de aprendizaje, eventos en los que puede participar, de invitaciones a máster class exclusivas y tendrá información en exclusiva de la oferta de alojamiento, de los descuentos para los estudiantes, reservas de comidas en cafetería y restaurante, transporte, etc.
- Entorno Bculinary alumni, para los ex-estudiantes del Basque Culinary Center.

Dado que se trata de una titulación cuya impartición se llevará a cabo, en parte, en una modalidad semipresencial, los principales medios materiales y servicios disponibles para garantizar la actividad formativa son los siguientes:

1. Entorno virtual de aprendizaje Moodle.
2. Servicios personales del estudiante.
3. Secretaría Virtual.

A continuación, se realizará una descripción más detallada de cada uno de estos medios y servicios.

#### **A. Entorno virtual de aprendizaje moodle**

La elección de Moodle como entorno de aprendizaje virtual no es algo reciente en el caso de Mondragon Unibertsitatea. Desde Julio de 2005 viene utilizándose en diferentes facultades, habiéndose adoptado como entorno oficial para toda la universidad en septiembre de 2007. Se puede decir por tanto que Mondragon Unibertsitatea cuenta con una amplia experiencia en el uso de la herramienta como para afrontar con garantías su uso en el entorno de la formación on-line.

Pero la relación va más allá del mero uso de ésta, puesto que desde bastante pronto diferentes actores de Mondragon Unibertsitatea han participado activamente en el desarrollo de la herramienta y en la generación de documentación y material de uso de la misma.

Por citar algunos ejemplos, mencionar que Mondragon Unibertsitatea ha desarrollado o colaborado en el desarrollo de funcionalidades como la autenticación integrada NTLM SSO, la mejora de la matriculación externa por base de datos (haciéndola más flexible y útil), la mejora del sistema de autenticación vía LDAP para incluir funcionalidades específicas de Directorio Activo de Microsoft y la corrección de múltiples errores de la herramienta (bugs).

Asimismo, Mondragon Unibertsitatea organizó la MoodleMoot Euskadi 2008 y 2019 (reunión de usuarios de Moodle de Euskadi), colaboró en la organización de la MoodleMoot Spain 2011 (reunión de usuarios de Moodle a nivel estatal), y ha participado activamente en el resto de las reuniones estatales de los últimos años, lo que permite afirmar que Mondragon Unibertsitatea se halla plenamente capacitada para operar la herramienta con un alto grado de efectividad y fiabilidad.

## A.1. Diseño y características de Moodle

El diseño y el desarrollo de Moodle se basan en una determinada filosofía del aprendizaje, una forma de pensar que a menudo se denomina 'pedagogía constructorista social'. Reflejo de dicha filosofía son su diseño y las características disponibles en dicho entorno. Por ello a continuación se enumeran algunas de sus características existentes actualmente, teniendo en cuenta que es una herramienta en constante desarrollo.

### Diseño general

- Promueve una pedagogía constructorista social (colaboración, actividades, reflexión crítica, etc.).
- Adecuada para el 100% de las clases en línea, así como también para complementar el aprendizaje presencial.
- Tiene una interfaz de navegador de tecnología sencilla, ligera, eficiente y compatible con los principales navegadores del mercado (Firefox, Chrome, Internet Explorer, Safari, Opera, etc.).
- Es fácil de instalar en cualquier plataforma que soporte PHP. Sólo requiere que exista una base de datos (y la puede compartir).
- Con su completa abstracción de bases de datos, soporta las principales marcas de bases de datos (MySQL, MariaDB, PostgreSQL, MS SQL Server y Oracle).
- La lista de cursos muestra descripciones de cada uno de los cursos que hay en el servidor, incluyendo la posibilidad de acceder como invitado.
- Los cursos pueden clasificarse por categorías y también pueden ser buscados (un sitio Moodle puede albergar miles de cursos).
- Se ha puesto énfasis en una seguridad sólida en toda la plataforma. Todos los formularios son validados extensamente, las cookies cifradas, toda la navegación del sitio se hace vía HTTPS, etc.
- La mayoría de las áreas de introducción de texto (recursos, mensajes de los foros etc.) pueden ser editadas usando el editor HTML, tan sencillo como cualquier editor de texto de Windows.

### Administración del sitio

- El sitio es administrado por un usuario administrador, definido durante la instalación.
- Los temas permiten al administrador personalizar los colores del sitio, fuentes, presentación, etc., para ajustarse a sus necesidades. Hay múltiples temas entre los que elegir y se pueden diseñar nuevos temas para ajustarse a la identidad corporativa del centro. En el caso de Mondragon Unibertsitatea usamos el tema Fordson (basado en el tema estándar Boost) con variantes de colores y logos para cada una de las facultades, de forma que tanto alumnado como profesorado pueden distinguir con facilidad de qué facultad es el entorno virtual de aprendizaje están trabajando.
- Pueden añadirse nuevos módulos de actividades a los ya instalados en Moodle. A la amplia lista de módulos estándar indicados en los siguientes apartados, hay que añadir los disponibles en el directorio de plugins puestos a disposición por terceros en el sitio <https://moodle.org/plugins>. Actualmente tenemos instalados un total de 45 plugins de dicho directorio.
- Los paquetes de idiomas permiten una localización completa de cualquier idioma. Estos paquetes pueden editarse usando un editor integrado. Actualmente hay paquetes de idiomas para más de 115 idiomas (incluyendo la totalidad de los idiomas oficiales o co-oficiales del estado).

### Administración de usuarios

- Los objetivos son reducir al mínimo el trabajo de administración, manteniendo una alta seguridad.

- Soporta una amplia variedad de mecanismos de autenticación a través de módulos de autenticación, que permiten una integración sencilla con los sistemas existentes (bases de datos externa, directorios LDAP, servidores CAS, servidores Radius, servidores Shibboleth, etc.)
- Cada persona solo necesita una cuenta para todo el servidor. Por otra parte, cada cuenta puede tener un método de acceso diferente.
- Los usuarios con rol de administrador controlan la creación de cursos y determinan los roles asignados a los usuarios en cada curso (profesor/a, alumno/a, tutor, etc.)
- Asimismo, dispone de una variedad de mecanismos de matriculación de los usuarios en los cursos, que permiten una integración sencilla con los sistemas de gestión académica existentes (bases de datos externas, directorios LDAP, estándar IMS Enterprise, pre-pago por Paypal, etc.) o los profesores pueden inscribir a los alumnos manualmente si lo desean.
- El profesorado puede dar de baja a los estudiantes manualmente si lo desea, aunque también existe una forma automática de dar de baja a los estudiantes que permanezcan inactivos durante un determinado período de tiempo (establecido por el administrador).
- Se anima a los estudiantes a crear un perfil en línea de sí mismos, incluyendo fotos, descripción, etc. De ser necesario, pueden esconderse las direcciones de correo electrónico.
- Cada usuario puede especificar su propia zona horaria, y todas las fechas marcadas en Moodle se traducirán a esa zona horaria (las fechas de escritura de mensajes, de entrega de tareas, etc.).
- Cada usuario puede elegir el idioma que se usará en la interfaz de Moodle entre euskera, castellano e inglés.

### **Administración de cursos**

- Un profesor tiene control total sobre todas las opciones de un curso.
- Se puede elegir entre varios formatos de curso tales como semanal, por temas, temas en pestañas, temas colapsables, temas en botones...
- Ofrece una serie flexible de actividades para los cursos: chats, cuestionarios, foros, lecciones, tareas, wikis, archivos, hojas o libros, entre otros.
- En la página principal del curso se pueden presentar los cambios ocurridos desde la última vez que el usuario entró en el curso, lo que ayuda a crear una sensación de comunidad.
- La mayoría de las áreas para introducir texto (recursos, envío de mensajes a un foro, etc.) pueden editarse usando un editor de HTML tipo WYSIWYG integrado (Atto).
- Todas las calificaciones para los foros, cuestionarios y tareas pueden verse en una única página (y descargarse como un archivo con formato de hoja de cálculo) por medio del libro de calificaciones integrado. El uso de este libro de calificaciones es opcional y se usará en función de las necesidades y la adecuación a cada módulo o materia.
- Se dispone de un registro y seguimiento completo de los accesos del usuario. Se dispone de informes de actividad de cada estudiante, con gráficos y detalles sobre su paso por cada módulo (último acceso, número de veces que lo ha leído) así como también de una detallada "historia" de la participación de cada estudiante, incluyendo mensajes enviados, entradas en el glosario, etc. en una sola página.
- Integración con el correo. Pueden enviarse por correo electrónico notificaciones de los mensajes enviados a un foro, los comentarios del profesorado, etc.
- Disponibilidad de escalas de calificación personalizadas. El profesorado puede definir sus propias escalas para calificar foros, tareas y glosarios, así como rúbricas o guías de evaluación.
- Disponibilidad de asignación de insignias. El profesorado puede definir insignias, que serán asignadas automáticamente a los alumnos que superen los criterios establecidos para recibir las.
- Los cursos se pueden empaquetar en un único archivo comprimido utilizando la función de "copia de seguridad". Éstos pueden ser restaurados en cualquier servidor Moodle lo que

permite un intercambio rápido y efectivo de materiales entre profesorado, departamentos o facultades.

Como se ha comentado anteriormente, Moodle ofrece una serie flexible de actividades para los cursos que permiten trabajar diferentes aspectos del proceso enseñanza aprendizaje. Combinando de forma adecuada actividades de diferentes tipos junto con los recursos y materiales puestos a disposición del alumno/a (ficheros de documentación, vídeos, audio, enlaces a páginas externas) se puede lograr un aprendizaje más completo y efectivo.

### **A23. Tipos de actividades de Moodle**

Se detallan a continuación los principales tipos de actividades (módulos en la terminología de Moodle) y sus características más destacadas:

#### **Módulo de Tareas**

- Puede especificarse la fecha final de entrega de una tarea y la calificación máxima que se le podrá asignar.
- Los estudiantes pueden subir sus tareas (en cualquier formato de archivo) al servidor. Se registra la fecha en que se han subido.
- Se permite enviar tareas fuera de tiempo (si el profesor así lo decide), pero el profesor puede ver claramente el tiempo de retraso.
- Para cada tarea en particular, puede evaluarse a la clase entera (calificaciones y comentarios) en una única página con un único formulario.
- Las observaciones del profesor se adjuntan a la página de la tarea de cada estudiante y se le envía un mensaje de notificación.
- El profesor tiene la posibilidad de permitir el reenvío de una tarea tras su calificación (para volver a calificarla).
- También puede utilizarse para la entrega de trabajos de grupo, pudiendo configurar el profesor si la entrega será única por grupo o si cada miembro del grupo debe entregar una parte.

#### **Módulo de Chat**

- Permite una interacción fluida mediante texto síncrono.
- Incluye las fotos de los perfiles en la ventana de chat.
- Soporta direcciones URL, emoticonos, integración de HTML, imágenes, etc.
- Todas las sesiones quedan registradas para verlas posteriormente, y pueden ponerse a disposición de los estudiantes.

#### **Módulo de Consulta**

- Es como una votación sobre un tema propuesto cualquiera. Puede usarse para votar sobre algo o para recibir una respuesta de cada estudiante (por ejemplo, para pedir su consentimiento para algo).
- El profesor puede ver una tabla que presenta de forma intuitiva la información sobre quién ha elegido qué.
- Se puede permitir que los estudiantes vean un gráfico actualizado de los resultados.

#### **Módulo Foro**

- Hay diferentes tipos de foros disponibles: exclusivos para el profesorado, de noticias del curso y abiertos a todos.
- Todos los mensajes llevan adjunta la foto del autor.
- Las discusiones pueden verse anidadas, por rama, o presentar los mensajes más antiguos o los más recientes primero.
- El profesor puede obligar la suscripción de todos a un foro o permitir que cada persona elija a qué foros suscribirse de manera que se le envíe una notificación de los mensajes por correo electrónico.

- El profesor puede elegir que no se permitan respuestas en un foro (por ejemplo, para crear un foro dedicado a anuncios).
- El profesor puede mover fácilmente los temas de discusión entre distintos foros.
- Las imágenes adjuntas se muestran dentro de los mensajes.
- Se pueden calificar las intervenciones en los foros, tanto por parte del profesorado como por parte del alumnado.
- Las escalas de calificación son completamente definibles por el profesor (para utilizar escalas cualitativas, por ejemplo).
- Si se usan las calificaciones de los foros, pueden restringirse a un rango de fechas.

### **Módulo Cuestionario**

- Los profesores pueden definir un banco de preguntas con preguntas que podrán ser reutilizadas en diferentes cuestionarios.
- Las preguntas pueden ser almacenadas en categorías de fácil acceso, y estas categorías pueden ser "publicadas" para hacerlas accesibles desde cualquier curso del sitio.
- Los cuestionarios se califican automáticamente (siempre y cuando no incluyan preguntas de tipo ensayo), y pueden ser recalificados si se modifican las preguntas.
- Los cuestionarios pueden tener un límite de tiempo para cada intento, así como un periodo para realizar intentos.
- El profesorado puede determinar si los cuestionarios pueden ser resueltos varias veces y si se mostrarán o no las respuestas correctas y los comentarios tras finalizar el mismo.
- Las preguntas y las respuestas de los cuestionarios pueden ser ordenadas de forma aleatoria en cada intento para disminuir las posibilidades de copia entre el alumnado.
- Las preguntas pueden crearse en HTML y con imágenes.
- Las preguntas pueden importarse desde archivos de texto externos.
- Los intentos pueden ser acumulativos, y acabados tras varias sesiones.
- Las preguntas de opción múltiple pueden definirse con una única o múltiples respuestas correctas.
- Pueden crearse preguntas de opción múltiple, respuesta corta (palabras o frases), de tipo verdadero/falso., preguntas de emparejamiento, preguntas aleatorias, preguntas numéricas (con rangos permitidos), preguntas calculadas de diversos tipos, preguntas de respuesta anidadas (estilo "cloze") con respuestas dentro de pasajes de texto, preguntas de tipo ensayo (la respuesta es un texto), de clicar y arrastrar elementos sobre texto o imágenes...
- Pueden crearse textos descriptivos y gráficos.

### **Módulo Encuesta**

- Se proporcionan encuestas ya preparadas (COLLES, ATTLS) y contrastadas como instrumentos para el análisis de las clases en línea.
- Los informes de las encuestas están siempre disponibles, incluyendo muchos gráficos. Los datos pueden descargarse con formato de hoja de cálculo Excel o como archivo de texto CVS.
- La interfaz de las encuestas impide la posibilidad de que sean respondidas sólo parcialmente.
- A cada estudiante se le informa sobre sus resultados comparados con la media de la clase.

### **Módulo Taller**

- Permite la evaluación de entregas entre iguales, así como la autoevaluación, y el profesor puede gestionar el peso de la evaluación del alumnado en la calificación del documento, así como el de la calidad de las evaluaciones realizadas respecto al total.
- Admite la calificación mediante un formulario de evaluación y también mediante rúbricas.
- El profesor puede suministrar documentos de ejemplo a los estudiantes para practicar la evaluación.
- A la conclusión del taller, el profesor puede decidir publicar algunos de los trabajos entregados a todos los alumnos.

- Es muy versátil y configurable.

### A.3. Recursos de Moodle

Además de los módulos de actividad, Moodle nos permite utilizar todo tipo de contenidos digitales por medio de los llamados recursos. Estos recursos posibilitan:

- La presentación de cualquier contenido digital basado en archivos: p.ej. documentos de texto, presentaciones, animaciones, vídeos, ficheros de audio, etc.
- Los archivos pueden subirse y manejarse en el servidor, o pueden ser creados sobre la marcha usando formularios web (de texto o HTML).
- Se pueden enlazar contenidos externos en web o incluirlos perfectamente en la interfaz del curso, por ejemplo, vídeos de Youtube, presentaciones de SlideShare
- Así mismo, se pueden incrustar contenidos basados en fuentes RSS, lo que nos permite crear contenidos dinámicos a partir de fuentes de información externas.
- Pueden agregarse objetos digitales de aprendizaje basados en el estándar SCORM 1.2.

### A.4. Usabilidad

Desde el punto de vista de la usabilidad, se pueden mencionar las siguientes características:

- Interfaz de usuario intuitiva debido a un diseño consistente (iconos indicativos del tipo de objeto al que se refieren, estructura homogénea en todas las páginas, etc.)
- Se pueden diseñar nuevos temas para que sea aún más usable.
- La navegabilidad del sitio es sencilla al no haber demasiados niveles de profundidad (sitio > categoría > curso > actividad, siendo la categoría opcional)
- Uso de “rastros de migas de pan” para indicar al usuario en todo momento su ubicación en el sistema.
- Agilidad en la interacción con el sistema: las páginas se generan en menos de 2 segundos de media, dependiendo el tiempo de carga en el navegador del usuario únicamente de la velocidad de conexión de éste. Además, se hace un uso eficiente de las tecnologías de cacheo en el navegador de imágenes, hojas de estilo y secuencias de javascript para mejorar los tiempos de carga.

### 4.5. Accesibilidad

Desde la versión 1.5 de Moodle (publicada en junio de 2005) las páginas web generadas por Moodle cumplen las especificaciones XHTML Transitional 1.0 (a partir de la versión 1.9 se puede elegir generar XHTML Strict 1.0) para permitir a los lectores de pantalla interpretar correctamente los contenidos y posibilidad a los usuarios con deficiencias visuales un uso adecuado.

Además, desde la versión 1.5 se han trabajado de manera importante para cumplir los requisitos de los estándares de accesibilidad WAI 1.0 (W3C), SENDA (UK) y Sección 508 (US), habiéndose logrado avances importantes a partir de la versión 1.8 (marzo 2007) en todos ellos.

### A.6. Seguridad

Si bien no hay ningún sistema informático 100% seguro, el historial de seguridad de Moodle se puede considerar muy bueno, reduciéndose a unos pocos los fallos de seguridad detectados en los últimos años que no sean achacables a configuraciones erróneas por parte de los administradores de la herramienta.

En este sentido hay que comentar que los administradores del entorno de aprendizaje virtual Moodle de Mondragon Unibertsitatea cuentan con dilatada experiencia en éste ámbito y tienen comunicación directa con el equipo de desarrolladores (incluyendo el responsable de seguridad del proyecto) como se ha mencionado anteriormente, lo que permite reaccionar con mayor celeridad en caso de brechas de seguridad en la herramienta.

Por último, señalar que Moodle permite integrar el antivirus de código libre ClamAV para analizar y en su caso limpiar todos los ficheros subidos por los usuarios a la plataforma.

### **A.7. Escalabilidad**

Moodle funciona con una amplia variedad de tecnologías de servidores web y bases de datos. Al igual que sucede con cualquier instalación de sistemas de software basados en servidor y con los sistemas de bases de datos, resulta crucial elegir muy cuidadosamente los equipos, el sistema operativo y el sistema de bases de datos, a fin de asegurar que el sistema puede afrontar un gran rendimiento. La mayor instalación de Moodle actualmente en servicio (Open University de Reino Unido) maneja un total de más de 180.000 estudiantes. Sólo en el estado español podemos indicar que la Universidad del País Vasco tiene más de 40.000 usuarios, la Universidad Politécnica de Cataluña un número similar y la Universidad de Barcelona incluso un número superior, y se están poniendo en marcha instalaciones aún mayores para dar servicio a múltiples instituciones educativas secundarias en la Comunidad Autónoma del País Vasco entre otras.

### **A.8. Infraestructura técnica**

El servidor donde se aloja actualmente el entorno Moodle en explotación en Mondragon Unibertsitatea está dimensionado para dar servicio a los casi 5.000 alumnos matriculados a día de hoy, siendo capaz de dar servicio a unos 100 usuarios concurrentes (en un intervalo de 10 segundos) y a más de 500 usuarios en un intervalo medio de 5 minutos.

El número de usuarios, cursos, actividades y recursos no están limitados más que por la memoria y disco de que disponga el servidor, no imponiendo límite artificial alguno la herramienta en sí (en realidad sí existen límites, pero son del orden de miles de millones de usuarios, cursos o actividades).

Las características técnicas de dicho servidor son:

- Servidor HP DL360G7 E5645
- Procesadores Intel® Xeon® E5645 (2.40GHz/6-core/12MB/80W, DDR3-1333, HT Turbo 1/1/1/1/2/3) Processor
- 12 GBytes de RAM 2Rx8 PC3-10600R-9 Kit.
- Almacenamiento
  - 2 Discos HP 300 GB 6G SAS 15K 2.5in DP ENT HDD
  - Volumen LUN NAS 1,2TB
- Fuentes de alimentación redundantes.
- Tarjeta de red Fibre Channel 4 Gbps.
- Sistema Operativo Ubuntu Server 18.04.1 LTS
- Servidor Web Apache 2.4.x
- Motor de base de datos PostgreSQL 10.5
- PHP 7.2

Dicho servidor está conectado directamente a la red académica del País Vasco (I2BASK) por medio de un enlace redundante de 2 Gbps, que a su vez está conectada a la red académica estatal (RedIris) por medio de un enlace de 10 Gbps.

Además, todo el sistema está alojado en un centro de datos que cuenta con modernos sistemas de respaldo de suministro eléctrico (con sistemas de tipo UPS y un generador eléctrico de gasóleo de respaldo) así como sistemas de refrigeración de última generación. El centro de datos ha sido dimensionado para albergar un número de servidores mayor que el actualmente instalado, lo que redundará en un mayor margen de seguridad si cabe.

### **A.9. Otras herramientas externas**

Como puede verse, Moodle es una herramienta flexible y con un abanico de posibilidades muy amplio que nos permitirá cubrir con comodidad la mayoría de las necesidades que se nos puedan plantear en el proceso de enseñanza aprendizaje.

Entre las herramientas externas existentes se puede destacar el Aula Virtual. Esta necesidad está cubierta en Mondragon Unibertsitatea por Adobe Connect, que es un sistema de comunicación síncrono, web, seguro y flexible que permite realizar conferencias web escalables e interactivas. En otras palabras, es un entorno de videoconferencia que ofrece voz e imagen al profesorado y alumnado para permitir una interacción síncrona y complementar el proceso de enseñanza-aprendizaje online. Este sistema incorpora funcionalidades como la posibilidad de compartir archivos, diapositivas y pantalla, señalar o dibujar sobre la misma, vídeo y audio integrado, mensajería instantánea (Chat) o la posibilidad de controlar remotamente la pantalla de un usuario.

#### **Funcionalidades del Aula:**

- Salas de reuniones personales siempre disponibles.
- Uso compartido de archivos, aplicaciones y del escritorio.
- Uso compartido de aplicaciones y del escritorio (con control remoto).
- Gestión de asistentes.
- Control de las llamadas en las conferencias de audio.
- Visualización de documentos.
- Reunión instantánea.
- Emisión de audio por Internet.
- Gestión de reuniones y configuración y diseño de las salas de reuniones.
- Grabación de reuniones.
- Informes de reuniones.
- Moderación de preguntas y respuestas a través del permiso para encender o apagar los micrófonos de cada uno de los asistentes.
- Varios presentadores.
- Conferencias de vídeo multipunto.
- Roles para los participantes.
- Encuestas.
- Modo de preparación del presentador (cambios que no muestras a la gente).
- Pizarras y herramientas para anotaciones.

Otros tipos de actividad estándar de Moodle que no han sido citados en la lista anterior (los wikis y los blogs) ofrecen una funcionalidad que se considera insuficiente en el ámbito del presente grado. Es por ello que se utilizarán plataformas de blogs y wikis externas a Moodle que proporcionan una funcionalidad adecuada al tipo de uso que se les dará. En la actualidad Mondragon Unibertsitatea cuenta con sendas plataformas de blogs multiusuario (basada en Wordpress-MU) y wikis multiwiki (basada en Mindtouch Dekiwiki).

#### **A.10. Equipo humano de soporte**

Mondragon Unibertsitatea dispone de un equipo de soporte que incluye 4 personas dedicadas a operar el entorno de aprendizaje virtual Moodle, todas ellas a tiempo completo. Las cuatro se dedican además a dar soporte al usuario final en todas aquellas incidencias que se presenten en el uso de la herramienta.

El servicio se presta en la actualidad de 7:30 a 18:30 horas, de lunes a viernes, durante el calendario laboral de la universidad, si bien se está estudiando extender tanto el horario como el calendario para dar un servicio más amplio. Por otra parte, se prevé la necesidad de adecuar la franja horaria de atención al alumnado que, debido a su ubicación, pueda tener una franja horaria de trabajo distinta a la de la zona europea.

#### **A.12. CAU (Centro de Atención al Usuario)**

El CAU se ha concebido para ofrecer ayuda y solucionar problemas en la zona ONLINE. Presta servicio de lunes a viernes en horario de 8:30h a 18:00 h., en el teléfono y correo electrónico siguientes: tfno. 943253333; y correo electrónico: elz-cau.huhezi@mondragon.edu

## **B. Servicios personales del estudiante**

Además del entorno virtual de aprendizaje Moodle, el alumno contará con los siguientes servicios personales gracias a la suscripción a la plataforma Google Apps (versión Educación), que la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y la Facultad de Ciencias Gastronómicas tienen:

- Correo personal en Google Mail con identidad corporativa de la Facultad.
- Agenda personal/compartida en Google Calendar asociada a su cuenta de Google Mail, que podrá compartir con sus compañeros de clase y profesores para llevar a cabo una planificación conjunta con todos ellos.
- Trabajo colaborativo a través de Google Docs, Drive, que permite compartir documentos entre los usuarios de los servicios de Google, así como su edición simultánea y colaborativa, con trazabilidad de los cambios (lo que puede ser especialmente interesante para medir la participación de cada uno de los alumnos en la elaboración del documento final).

Además, estos servicios están integrados con los servicios de la plataforma Google Apps con la herramienta Moodle, de forma que el usuario dispone de un único usuario y contraseña para acceder de forma transparente a todos los servicios indistintamente y facilitar aún más si cabe el uso integrado de las diferentes herramientas.

## **C. Secretaría Virtual.**

Este servicio llamado Secretaría Virtual Universitaria comenzó a implantarse en el curso 2003/2004 y cubre los aspectos de información de todo el Colectivo Universitario

Es accesible desde cualquier PC con conexión a Internet ya que está desarrollado para su utilización con un navegador en lenguaje HTML y se accede a través de la página web de la Facultad:  
<http://idazkaritza.mondragon.edu/inicio.html>

Está dirigido a todo el colectivo universitario y consta de los siguientes servicios:

### **Servicios Generales**

Dirigido a todo el colectivo universitario. En este apartado englobamos los siguientes servicios:

- Información general universitaria.
- Buzón de sugerencias: Esta utilidad permite realizar comentarios y/o sugerencias a propósito del servicio de Secretaría Virtual.

### **Servicios a los Alumnos**

Se trata de servicios a los que sólo acceden los estudiantes:

- Actualización de datos personales: los alumnos realizan la actualización de aquellos datos susceptibles de ser modificados durante un curso académico (ej. dirección personal, correo electrónico, etc.).
- Consulta de la Matrícula: información relativa a créditos matriculados, número de convocatorias...
- Consulta de calificaciones de las materias: permite acceder tanto a las calificaciones/evaluaciones de cada actividad formativa de una materia como a la nota final de cada materia.
- Inscripción: permite realizar la inscripción de un alumno en un curso determinado.
- Matrícula: permite realizar la matrícula de todos aquellos alumnos inscritos previamente y que han sido admitidos por la universidad, tras la verificación del cumplimiento de todos los requisitos académicos exigidos.

- Solicitud de convalidaciones: el alumno puede realizar la solicitud de convalidaciones de materias.
- Anulación de convocatoria: el alumno puede solicitar la anulación de una convocatoria.
- Adelanto de convocatorias: el alumno puede solicitar el adelanto de convocatorias.
- Reclamación de calificaciones: el alumno puede solicitar la reclamación de una calificación publicada.
- Calendarios (escolar, académico...): el alumno puede consultar el calendario escolar...
- Consulta e impresión de expedientes: Este servicio permite realizar la consulta e impresión del expediente académico de un alumno.

### Servicios al Profesorado

Se trata de servicios a los que sólo acceden los profesores docentes:

- Consulta de datos de matrícula de los alumnos: el profesor puede obtener información relativa a: créditos matriculados, número de convocatorias, calificaciones obtenidas...
- Publicación de calificaciones: cada profesor titular de una materia introduce las calificaciones de cada actividad de la materia y la calificación final de una materia. Esta información es publicada inmediatamente y accesible para los alumnos.
- Gestión de reclamaciones: cada profesor puede gestionar las reclamaciones de los alumnos referidas a evaluaciones de las materias. El profesor puede consultar, denegar o aceptar dichas reclamaciones con la consiguiente revisión de nota.

### D. Infraestructura básica del alumno

Dado que la titulación se desarrollará completamente online a través de herramientas basadas en tecnologías web, el alumno deberá disponer de al menos la siguiente infraestructura tecnológica básica:

- Ordenador personal, bien de tipo sobremesa o portátil, con sistema operativo que soporte el protocolo TCP/IP y posea un navegador web.
- Las características mínimas de dicho ordenador son:
  - CPU de 1'5 GHz o superior.
  - 512 MB de memoria RAM o superior.
  - 40 GB de disco duro o superior.
  - Tarjeta gráfica de 1024x768 pixeles de resolución con 65536 colores o superior.
- En el caso de los sistemas operativos de Microsoft, se recomienda Windows XP o posterior, en el caso de los sistemas operativos de la Apple se recomienda Mac OSX 10 o posterior y en el caso de los sistemas operativos Linux cualquier distribución reciente será suficiente.
- Paquete ofimático (MS Office, OpenOffice.org o equivalentes) así como una aplicación de lectura de ficheros en formato PDF.
- Conexión a Internet.

La adquisición de dicha infraestructura básica correrá por cuenta del alumno.

### E. Infraestructura básica del profesor

Cada profesor dispone de la siguiente infraestructura tecnológica básica:

- Ordenador personal, bien de tipo sobremesa o portátil, con sistema operativo que soporte el protocolo TCP/IP y posea un navegador web.
- Programas ofimáticos que permitan la generación de material académico.
- Programas anti-intrusión y antivirus que garanticen la seguridad del contenido del dispositivo asignado y la red de la universidad.
- Conexión a Internet.

## **MECANISMOS UTILIZADOS PARA GARANTIZAR LA REVISIÓN Y EL MANTENIMIENTO DE LOS RECURSOS Y SERVICIOS DISPONIBLES**

Ambas facultades cuentan con un sistema de garantía interna de calidad (SGIC). Su ámbito de aplicación se extiende a todas las titulaciones oficiales. Este sistema se ha elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA.

El sistema de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación se diseñó en el curso 2007-2008 y fue valorado positivamente por ANECA en septiembre de 2008. En el curso académico 2013-2014, se certificó su implantación y en el curso 2018-2019 obtuvo la Acreditación Institucional.

El sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas se diseñó en el curso 2012 y fue certificado por Unibasq en el curso 2017-2018. En el curso 2020-2021 ha obtenido la acreditación institucional.

La información relativa a los SGIC de ambas facultades y en concreto de los procesos, procedimientos y mecanismos para garantizar la revisión y el mantenimiento de los recursos y servicios disponibles puede encontrarse en:

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación:  
<https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:

<https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

## 8.- RESULTADOS PREVISTOS.

### 8.1 Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación.

Ambas facultades cuentan con sistemas de garantía interna de calidad (SGIC). Su ámbito de aplicación se extiende a todas las titulaciones oficiales. Estos sistemas se han elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA.

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación: <https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas: <https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

En estos sistemas, la garantía de la calidad de los programas formativos es fundamental y contempla la planificación de la oferta formativa, la evaluación y la revisión de su desarrollo, así como la toma de decisiones para la mejora de la formación.

En este sistema la garantía de la calidad de los programas formativos es fundamental y se contempla la planificación de la oferta formativa, la evaluación y la revisión de su desarrollo, así como la toma de decisiones para la mejora de la formación.

Proceso M2.1. Seguimiento y análisis de resultados que tiene como objetivo asegurar la eficacia de los procesos e impulsar la mejora continua. Entre los resultados analizados se hallan “los resultados del aprendizaje y los de desarrollo de la enseñanza”.

Proceso O2.3. Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza, que tiene como objetivo acompañar al estudiante durante el desarrollo del programa formativo para el logro de la titulación académica. En este proceso se gestionan los siguientes indicadores:

- Tasa de eficiencia, entendida como la relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.
- Tasa de graduación entendida como el porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto dentro del plan de estudios (d) o en un año académico más, según su cohorte de entrada en la titulación (d+ 1).
- Tasa de abandono entendida como la relación porcentual del número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico, ni en el anterior.
- Tasa de rendimiento.
- Dedicación horas tutoría/ estudiante.
- Número de ECTS reconocidos.
- Número de ECTS presentados.
- Número de ECTS superados.
- Número de ECTS superados.
- Tasa de evaluación.
- Ratio estudiante /tutor.

Todos los indicadores se gestionan a través de la aplicación informática utilizada para gestión del Sistema de Garantía Interna de Calidad. Se calculan a su vez, todos los indicadores para alumnos con dedicación parcial y alumnos con dedicación total.

A continuación, se presentan los datos obtenidos los últimos cuatro años de los Másteres online ofrecidos por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación que se han tomado como referencia para realizar las estimaciones de este Máster:

Resultados de Aprendizaje				
	2013-14	2014-15	2015-16 <sup>(*)</sup>	2016-17
<b>Máster Universitario en Educación en Contextos Multiculturales</b>				
<i>Tasa de rendimiento</i>	73,63	62,41	62,45	67,14
<i>Tasa de abandono</i>	15,38	42,85	20,00	55,56
<i>Tasa de graduación</i>	30,76	21,42	0,00	50,00
<i>Tasa de eficiencia</i>	99,31	100,00	0,00	91,46
<b>Máster Universitario en Desarrollo de Proyectos de Innovación-Didáctico Metodológica en Instituciones Educativas</b>				
<i>Tasa de rendimiento</i>	69,71	72,62	69,84	81,90
<i>Tasa de abandono</i>	6,67	7,14	12,50	4,34
<i>Tasa de graduación</i>	20,00	35,71	25,00	52,63
<i>Tasa de eficiencia</i>	81,63	76,04	97,16	79,68

Por lo tanto, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje obtenidos en los últimos años en la titulación, se prevé, que los próximos cursos los resultados que se obtengan sean los siguientes:

- Tasa de graduación: 60%
- Tasa de abandono: 10%
- Tasa de eficiencia: 90%
- Tasa de rendimiento: 70%

## 8.2. Procedimiento general de la universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes.

Ambas facultades cuentan con sistemas de garantía interna de calidad (SGIC). Su ámbito de aplicación se extiende a todas las titulaciones oficiales. Estos sistemas se han elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA.

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación: <https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:  
<https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

En estos sistemas, la garantía de la calidad de los programas formativos es fundamental y contempla la planificación de la oferta formativa, la evaluación y la revisión de su desarrollo, así como la toma de decisiones para la mejora de la formación.

Entre los procesos existentes sobre estas actividades destacan:

Proceso Seguimiento y análisis de resultados que tiene como objetivo asegurar la eficacia de los procesos e impulsar la mejora continua. Entre los resultados analizados se encuentran “los resultados del aprendizaje y los de desarrollo de la enseñanza”.

Proceso Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza que tienen como objetivo acompañar al estudiante durante el desarrollo del programa formativo para el logro de la titulación académica. En este proceso se gestionan los siguientes indicadores:

- Tasa de eficiencia.
- Tasa de éxito.
- Tasa de abandono.
- Ratio estudiante /tutor.
- Dedicación horas tutoría/ estudiante.

## 9.- SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD.

Ambas facultades cuentan con sistemas de garantía interna de calidad (SGIC). Su ámbito de aplicación se extiende a todas las titulaciones oficiales. Estos sistemas se han elaborado siguiendo las directrices del programa AUDIT de ANECA.

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación:  
<https://www.mondragon.edu/es/facultad-humanidades-ciencias-educacion/calidad-prevencion-riesgos-laborales-medio-ambiente>

Información sobre el sistema de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas:  
<https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/calidad>

En estos sistemas, la garantía de la calidad de los programas formativos es fundamental y contempla la planificación de la oferta formativa, la evaluación y la revisión de su desarrollo, así como la toma de decisiones para la mejora de la formación.

El SGIC está documentado en un manual, que recoge la política y los objetivos generales de calidad de la facultad. Recoge también una serie de procesos definidos en el sistema de calidad, relativos a las titulaciones (diseño, planificación y desarrollo, revisión y mejora); al alumno (información, orientación e inserción laboral); al personal (personal docente-investigador y personal de administración y servicios); y a la gestión de los recursos materiales, didácticos y servicios.

Todos estos procesos conforman el mapa correspondiente al SGIC y se alimentan de procesos de apoyo, procesos estratégicos y procesos de mejora, lo que garantiza la mejora continua del sistema. Para gestionar el sistema, la facultad dispone, además, de la herramienta informática KUDE, a través de la cual se gestiona la información relativa al sistema (fichas de los procesos, evidencias e indicadores), el análisis de los resultados y la rendición de cuentas (a través de los informes de seguimiento y de acreditación).

### 9.1. Responsables del sistema de garantía de la calidad del plan de estudios.

En materia de calidad la Universidad ha establecido la siguiente estructura organizativa:

- Comité de Calidad de Mondragon Unibertsitatea.
- Comité de Calidad de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.
- Comité de Calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas.

En los Manual del SGIC de cada facultad, se establece la composición y funciones de estos Comités de Calidad y cuyo objetivo principal será el de realizar el seguimiento adecuado para el desarrollo de todo el sistema.

Además, en todos los procesos que forman parte del SGIC, se incluye un apartado con las responsabilidades, mecanismos de participación y de rendición de cuentas de los grupos de interés de los mismos.

### 9.2. Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

En la Tabla 9.2 se muestran los procedimientos empleados para evaluar y mejorar la calidad de la enseñanza del plan de estudios, así como del profesorado que imparte la docencia de esa titulación.

En relación con la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza podemos enumerar los siguientes procesos:

- Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos.
- Definición de perfiles y admisión de estudiantes.
- Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza
- Gestión de la movilidad del estudiante.
- Gestión de la orientación profesional.
- Gestión de las prácticas externas.
- Gestión de las prácticas extracurriculares.
- Gestión de la publicación de la información.
- Gestión de incidencias, reclamaciones y sugerencias.
- Medición de la satisfacción
- Medición y análisis de resultados
- Gestión y desarrollo de los RRHH: que aglutina la evaluación de la actividad docente del personal docente, según los requisitos establecidos por el programa DOCENTIA de la ANECA implantado en el curso 2007/2008.

Por medio de los diferentes procedimientos el responsable de la titulación recaba la información necesaria para su análisis y el posterior establecimiento de acciones de mejora.

### 9.3 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

Existen dos procedimientos específicos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

Procedimiento para garantizar la calidad de las prácticas externas: el objetivo de este proceso es potenciar y completar la formación de los estudiantes a través de prácticas externas en diferentes organizaciones, cuya actividad esté directamente relacionada con la Titulación y sea acorde con el perfil de egreso.

Procedimiento para garantizar la calidad de los programas de movilidad: El objetivo de este proceso es impulsar y gestionar el intercambio de estudiantes en un ámbito internacional, con el objetivo de completar la formación del estudiante de una forma integral.

#### **9.4. Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción de la formación recibida.**

El Servicio de Empleo del Gobierno Vasco-LANBIDE realiza anualmente a todos los titulados unas encuestas de inserción laboral de las que se obtiene la siguiente información:

- Duración media por titulación y sexo.
- Inserción laboral y empleo:
  - ● Tasa de ocupación.
  - ● Tasa de paro.
  - ● Actividad laboral.
  - ● Duración de la búsqueda del primer empleo.
  - ● Canales de acceso al primer empleo.
  - ● Empleo encajado.
  - ● Nivel profesional desempeñado en la organización.
  - ● Tipo y tamaño de empresa en la que se emplea.
  - ● Tipo de contrato y nivel retributivo medio.
  - ● Movilidad geográfica.
- Valoración de la Universidad:
  - ● Valoración media del profesorado.
  - ● Satisfacción de la formación recibida, su utilidad en el trabajo.
  - ● Valoración de los servicios de la Universidad.
  - ● Valoración de las competencias obtenidas y su utilidad en el puesto de trabajo.

Podemos aseverar que la información recibida es de gran utilidad a la hora de analizar la inserción laboral de los egresados y que este documento es utilizado como indicador más en varios procesos del SGIC como, por ejemplo, en el Proceso de Gestión de la orientación profesional.

#### **9.5. Procedimientos para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados y de atención a las sugerencias o reclamaciones.**

Los grupos de interés de ambas facultades se encuentran identificados en el Manual del SGIC y a fin de medir su grado de satisfacción y canalizar sus reclamaciones y sugerencias contamos con los siguientes procedimientos:

- Gestión de incidencias, reclamaciones y sugerencias.
- Medición de la satisfacción.
- Seguimiento y análisis de resultados.

En estos procedimientos se gestionan los siguientes indicadores:

**Tabla 9.2. Indicadores de los procesos de mejora.**

Proceso	Indicador	Fórmula de obtención indicador	Origen y responsable de obtención	Mediciones
M1.1- GESTIÓN DE INCIDENCIAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS	Número de reclamaciones	Nº Reclamaciones	Resp. Calidad	Anual
	Número de propuestas de mejora	Nº Propuestas de Mejora	Resp. Calidad	Anual
M2.1.- MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN	Grado de satisfacción de estudiantes	Nota media de la valoración de las encuestas	Director de Titulación	Semestral
	Grado de satisfacción de empleadores	Nota media de la valoración de las encuestas	Resp. Calidad	Anual
	Grado de satisfacción de trabajadores	Nota media de valoración de cuestionarios	Resp. Calidad	Bianual
M.3.1.- MEDICIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	Cumplimiento de indicadores	Nº indicadores que han alcanzado los valores previstos/Total de indicadores	Resp. Calidad	Anual

Tal como se observa en la anterior tabla (9.2), contamos con las siguientes herramientas para poder cuantificar el grado de satisfacción:

Análisis de la satisfacción de los estudiantes:

Encuestas de satisfacción de cada materia: al término de cada materia los alumnos cumplimentan unas encuestas para valorar la materia impartida según el nivel de: organización, metodología, valoración del profesor, etc.

Análisis de satisfacción del personal académico:

- Reuniones con el profesorado: a partir de las encuestas de valoración del profesorado que se realizan semestralmente por los alumnos, los profesores mantienen una reunión con el director de la titulación y con el responsable del departamento para el análisis de esas valoraciones.
- Reuniones de curso: cada semestre se realizan reuniones periódicas de coordinación con el grupo de profesores del curso.

Análisis de satisfacción del personal académico, de administración y servicios: con carácter bienal se realiza una encuesta de satisfacción de todo el personal.

Análisis de satisfacción de los empleadores: Las empresas u organizaciones en los que los alumnos realizan sus prácticas cumplimentan una encuesta en la que evalúan el proyecto o la práctica realizada, además de dar una valoración cualitativa del alumno.

### 9.6. Criterios específicos en el caso de extinción del título.

En el Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos, se establecen cuáles son los criterios o indicadores por los que el Consejo de Dirección puede decidir la eventual o definitiva suspensión del título, que son:

- No obtener un informe de acreditación positivo.
- Nº alumnos matriculados inferior al 60% de las plazas ofertadas durante tres cursos académicos consecutivos.
- Tasa de abandono superior al 50% durante dos cursos académicos.
- Cuando el título sufra modificaciones de modo que se produzca un cambio apreciable en su naturaleza y objetivos.

En la misma propuesta deben incluirse los criterios que garanticen el desarrollo adecuado y efectivo de las enseñanzas que hubieran iniciado sus estudiantes hasta su finalización y que contemplarán:

- No admitir matrículas de nuevo ingreso en la titulación.
- Suspensión gradual de la docencia.
- Impartición de acciones tutoriales y de orientación específicas a los estudiantes repetidores.
- Derecho a evaluación hasta consumir las convocatorias reguladas en la normativa académica de la Facultad. En este caso y atendiendo a las circunstancias que concurran, se arbitrarán mecanismos de enseñanza-aprendizaje más flexibles (atención tutorial, individual o en grupo...) que garanticen dicha continuidad.

## 10.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN.

FECHA	NUEVA TITULACIÓN
Enero 2022 Curso académico 2021/2022	MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE GASTRONOMÍA

## 11.- MEMORIA ECONÓMICA: INGRESOS, GASTOS E INVERSIONES ASOCIADOS A LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA OFICIAL (sólo en el caso de la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea).

No procede.

## 12.- IGUALDAD DE OPORTUNIDADES DE MUJERES Y HOMBRES.

La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación es parte del proyecto PLOTINA desde el año 2016. PLOTINA es un proyecto europeo que está dentro del programa Horizon 2020 y es un proyecto que inició su andadura en febrero del 2016 y finalizará en el 2020. Se creó un consorcio para poder llevar a cabo el proyecto y la Facultad participa en el consorcio, implementando su propio plan y haciendo el seguimiento de los planes del resto de universidades que participan en el consorcio. El objetivo último de PLOTINA es crear instrumentos y buenas prácticas en el ámbito universitario para lograr la igualdad entre hombres y mujeres y principalmente impulsar a la mujer investigadora en su recorrido profesional. Muy alineada con los objetivos del Área de Investigación Europea (ERA) sobre igualdad de género, PLOTINA contribuirá a aumentar el número de mujeres investigadoras, promover sus carreras e integrar la dimensión de género en el diseño, evaluación e implementación de la investigación, para mejorar su calidad y relevancia, fomentar la excelencia y el valor social de las innovaciones.

El plan de igualdad que se implementará durante cuatro años (2016-2020) contempla cinco áreas de intervención.

Área 1: Órganos y cargos de responsabilidad. Se recogen trece acciones cuyo objetivo principal es impactar en los órganos, estructuras y en general en los sistemas que actualmente tiene la universidad.

Área 2: Procesos de selección y evaluación de las personas. Se recogen cuatro acciones cuyo objetivo principal es impactar en los procesos de selección y evaluación de las personas, para evitar cualquier tipo de discriminación y lograr la igualdad entre hombres y mujeres.

Área 3: Conciliación de la vida familiar y profesional. Se recogen cinco acciones cuyo objetivo principal es conciliar la vida familiar y profesional y ayudar así a equiparar a los hombres y mujeres en esta tarea.

Área 4: Investigadores e investigación. Se recogen tres acciones cuyo objetivo principal es equiparar a los hombres y mujeres en el ámbito de la investigación, teniendo en cuenta las necesidades de ambos sexos en el campo de la investigación.

Área 5: El sexo y el género en los planes de estudio. Se recogen dos acciones cuyo objetivo principal es introducir en los planes de estudio de la universidad la dimensión del sexo y del género.

Para llevar a cabo todas estas actividades, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación cuenta con un Equipo de Igualdad permanente formado por 5 personas. Así mismo, una persona de este equipo participa en la Comisión de Igualdad de Mondragon Unibertsitatea, formada por representantes de todas las Facultades y Escuelas de la universidad. Es este equipo quien lleva a cabo el seguimiento y coordinación de PLOTINA.

La Universidad cuenta con un Servicio de Igualdad (<https://www.mondragon.edu/es/servicio-igualdad>) abierto a plantilla y alumnado. Es, por lo tanto, evidente el interés y apoyo de la universidad en la consecución de la igualdad real entre mujeres y hombres.

### **13.– ADECUACIÓN A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN DE LA CAV.**

Se ha incluido en el punto 2 de esta memoria el interés académico científico y profesional de la titulación.

### **14.– ADECUACIÓN A LOS PRINCIPIOS DEL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR.**

Se ha incluido en el punto 2 de esta memoria la adecuación a los principios del Espacio Europeo de Educación Superior.

### **15.– ADECUACIÓN A LOS VECTORES PARA EL AVANCE DE LA OFERTA PRESENTE Y FUTURA DEL SISTEMA UNIVERSITARIO VASCO.**

En base al artículo 4 del Decreto 274/2017 de implantación y supresión de las enseñanzas universitarias oficiales conducentes a la obtención de los títulos de Grado, Máster y Doctorado, la oferta de enseñanzas universitarias se categorizará atendiendo a los vectores de: formación en base a métodos y metodologías innovadoras, internacionalización y relación con empresas, instituciones y otras entidades.

El título que se presenta en esta memoria tendrá un nivel medio en el vector de la formación en base a métodos y metodologías innovadoras, ya que tal como se detalla en el punto 5 de esta memoria, y en base al proyecto educativo MENDEBERRI la utilización de las distintas metodologías activas en la docencia será un eje central de este Máster.

En cuanto al vector de la relación con empresas, instituciones y otras entidades, tendrá también un nivel medio en las relaciones universidad-empresa, ya que este máster tiene como objetivo mantener un contacto continuo con la realidad de las organizaciones, entidades y empresas a través sobre todo de las prácticas y el trabajo fin de máster.

En cuanto al vector de internacionalización se partirá de un nivel básico con el objetivo de ir desarrollándose en los próximos cursos.

### **16.– INCORPORACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO EN LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA PROPUESTA: ADMISIÓN Y ORIENTACIÓN DE ESTUDIANTES, PROFESORADO, PLANIFICACIÓN...**

La perspectiva de género se encuentra incluida en diferentes ámbitos de la configuración y gestión del máster como:

#### Información publicada:

Diseño de catálogos y documentos divulgativos del máster, así como en la página web se utiliza lenguaje inclusivo y libre de imágenes con estereotipos de género.

#### Admisión de alumnado:

Los criterios de selección de alumnado son libres de estereotipos de género.

Se analizará el número de solicitudes y se comparará con el número de admisiones para evitar discriminaciones.

A igualdad de condiciones entre dos personas candidatas, se elegirá a aquella persona que garantice la paridad en el grupo de alumnos/as.

Personal docente e investigador y personal de administración y servicios:

Se mantiene la perspectiva de género tanto en la configuración del personal docente adscrito a este grado como del personal de administración y servicios.

<b>ÁMBITO</b>	<b>%H</b>	<b>%M</b>
Personal Docente e Investigador del Máster	35%	65%
Personal de Administración y Servicios	20%	80%
Total Personal ambas facultades	24%	76%

## **17.- OFERTA DE ASIGNATURAS Y CRÉDITOS EN EUSKERA.**

Al inicio de cada curso académico se determinará el idioma de impartición de cada materia, siendo las lenguas vehiculares euskera, español e inglés. En el caso del euskera, en función de la demanda, se garantizará el uso la misma en el máximo número de ECTS que puedan impartirse en este idioma.