23-24

MÁSTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACIÓN ANTROPOLÓGICA Y SUS APLICACIONES

GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL

CÓDIGO 30002148

UNED

23-24

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL

CÓDIGO 30002148

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN
REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA ASIGNATURA
EQUIPO DOCENTE
HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE
COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
CONTENIDOS
METODOLOGÍA
SISTEMA DE EVALUACIÓN
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA
IGUALDAD DE GÉNERO

Nombre de la asignatura	ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL
Código	30002148
Curso académico	2023/2024
Título en que se imparte	MÁSTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACIÓN ANTROPOLÓGICA Y SUS APLICACIONES
Tipo	CONTENIDOS
Nº ETCS	4
Horas	100.0
Periodo	SEMESTRE 1
Idiomas en que se imparte	CASTELLANO

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

La asignatura "Alimentación, cultura y desarrollo: sistemas agroalimentarios y desarrollo territorial" es una asignatura optativa (4 créditos ECTS). Se oferta en el primer semestre del "Máster Universitario en investigación antropológica y sus aplicaciones" y forma parte del "Itinerario II: Campos de aplicación del conocimiento antropológico".

Esta asignatura pretende formar al alumnado para que sea capaz de comprender el funcionamiento actual de los sistemas agroalimentarios, de realizar diagnósticos de recursos alimentarios locales, así como de promover dinámicas de desarrollo territorial sustentadas en equilibrios socio-ecosistémicos, en la coordinación entre diferentes actores y en el establecimiento de acciones colectivas. Se abordan, por tanto, cuestiones relacionadas con la alimentación, los sistemas agroalimentarios locales, las producciones de calidad, las transiciones agroecológicas, el desarrollo territorial y, de manera, transversal, con el empleo y los mercados de trabajo, el medio ambiente, el paisaje, los nuevos movimientos sociales, las desigualdades sociales, etc.

Los contenidos tratados en esta asignatura conectan con algunos temas de enorme vigencia y actualidad: la necesidad de garantizar el acceso a una alimentación suficiente, saludable y de calidad a una población mundial creciente; de hacer frente a los impactos ecológico, sociales, económicos y culturales de un sistema agroalimentario global y cada vez más industrializado; así como de dar respuesta a las demandas de los consumidores -pero también de otros actores sociales- que demandan más y mejor información acerca de los procesos de producción, transformación, transporte y consumo de los alimentos y, y que reivindican su capacidad de elección y decisión en este ámbito.

Los temas tratados y la orientación aplicada y práctica de la asignatura permiten completar la formación del alumnado de este Máster, así como proporcionar a las/los estudiantes herramientas relevantes de intervención profesional, sobre todo en el campo del desarrollo territorial, las políticas agroalimentarias, la promoción del empleo, la dinamización del patrimonio cultural y la gestión ambiental.

Por sus contenidos y metodología, guarda relación con diversas asignaturas del Máster, tanto con aquellas que tienen un carácter obligatorio: "Construcción y análisis etnográficos del objeto de estudio. Seminario de investigación", "Enfoques intensivo sobre el proceso metodológico en antropología"; como con asignaturas optativas del Itinerario I: "Paisajes Culturales: apropiaciones de la ciudad", "Los pueblos indígenas de América Latina:

continuidad y cambio cultural" y, especialmente, del Itinerario II: "Antropología del Turismo: fundamentos teóricos y líneas de trabajo", "Patrimonio Cultural: representaciones y apropiaciones", etc.

REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA ASIGNATURA

Para el seguimiento correcto de esta asignatura es necesario dominar la metodología para la investigación en Antropología Social y Cultural, y es aconsejable poseer nociones básicas de las técnicas de "Investigación-Acción Participativa". Si no se tuvieran, se facilitará a los estudiantes diversos textos de apoyo sobre este enfoque de investigación. También se recomienda tener conocimientos de inglés a nivel de lectura que permitan la comprensión de materiales escritos.

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	CARMEN MARIA LOZANO CABEDO (Coordinador de asignatura)
Correo Electrónico	clozano@poli.uned.es
Teléfono	91398-9552
Facultad	FAC.CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIOLOGÍA
Departamento	SOCIOLOGÍA II (ESTRUCTURA SOCIAL)

Nombre y Apellidos	Mª MARTA MORENO GONZALEZ
Correo Electrónico	mmoreno@poli.uned.es
Teléfono	91398-8276
Facultad	FAC.CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIOLOGÍA
Departamento	SOCIOLOGÍA II (ESTRUCTURA SOCIAL)

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

Los/las estudiantes podrán hacer consultas a la profesora de la asignatura, tanto a través del curso virtual como del correo electrónico de la asignatura y del teléfono de su despacho.

Horarios de atención de consultas telefónicas y personales de Carmen Lozano-Cabedo:

martes y miércoles de 10 a 14 horas

Teléfono de contacto y dirección de correo electrónico y correo postal para consultas escritas:

- Teléfono: 91 398 95 52 (Fax del departamento: 91 398 81 24)
- Correo electrónico: clozano@poli.uned.es
- Dirección postal: Carmen Lozano-Cabedo. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, c/ Obispo Trejo, s/n. Madrid, 28040 (Madrid).
- Visitas: en la misma dirección (en horario de guardia o previa cita) despacho 3.14

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE

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

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.

COMPETENCIAS GENERALES

CG01 - Conseguir una gestión autónoma y autorregulada del trabajo, lo cual implica competencias de gestión y planificación cognitivas superiores y de gestión de la calidad y de la innovación a un nivel avanzado dentro del ámbito de la investigación en antropología social.

CG02 - Utilizar eficazmente las tecnologías de la información y la comunicación en la recogida, elaboración y transmisión de conocimiento necesarias para la iniciación y profundización de la investigación en antropología, según el ámbito temático elegido por el alumno.

CG03 - Defender argumentos y justificar con claridad y precisión, de forma apropiada al contexto y valorando las aportaciones de otras personas, a fin de que le sirva también para el desarrollo de su propia investigación en antropología social.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE02 - Relacionar de manera sistemática conceptos y orientaciones teóricas de la antropología y aplicarlos a contextos etnográficos específicos.

CE03 - Analizar críticamente procesos de discriminación sociocultural y construcción de la desigualdad de género, clase, grupo étnico, lugar y edad, que experimentan las sociedades contemporáneas.

CE05 - Saber diseñar y aplicar con rigor y profundidad en una investigación etnográfica instrumentos cualitativos y cuantitativos de observación y análisis de los comportamientos y las relaciones sociales y culturales.

CE06 - Aplicar con la soltura necesaria tanto los conocimientos adquiridos como la propia metodología etnográfica, a problemas nuevos, dentro del ámbito de la antropología.

CE07 - Aplicar los saberes etnográficos antropológicos para contribuir a dotar de equidad las relaciones interculturales y las formas de conocimiento que se establecen en situaciones de cambio social y cultural inducido.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

En esta asignatura, el alumnado adquirirá las nociones básicas para comprender el funcionamiento actual de los sistemas alimentarios. Las/los estudiantes serán capaces de realizar diagnósticos de recursos alimentarios locales, así como de formular líneas de acción para promover procesos de activación de estos recursos mediante la promoción de formas de coordinación entre los diferentes actores del sector agroalimentario de un territorio y el establecimiento de acciones colectivas.
De manera específica:
- Conocerán la diversidad de factores que conforman y determinan la alimentación como hecho socio-cultural.
- Comprenderán el funcionamiento del sistema agroalimentario global, y conocerán los impactos que este sistema industrializado de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos está generando.
- Adquirirán nociones básicas acerca de los nuevos actores y de las numerosas acciones políticas y cívicas que han emergido en los últimos años y que han propiciado un proceso de reestructuración del marco de gobernanza del sistema alimentario.
- Conocerán diferentes enfoques e iniciativas que se están desarrollando, en la actualidad, para promover sistemas alimentarios más saludables y sotenibles.
- Tendrán capacidad para realizar labores de identificación y diagnóstico de dinámicas territoriales basadas en la activación de recursos alimentarios locales.
- Podrán evaluar los obstáculos a las que se enfrentan este tipo de experiencias y las sinergias que pueden derivar de las mismas (equilibrio socio-ecosistémico y resiliencia, generación de valor añadido, dinamización de los mercados de trabajo, empoderamiento, generación de redes de actores, valorización de saberes y prácticas locales, etc.).
- Tendrán capacidad para formular líneas de acción para la activación de estos recursos en base a la aplicación de estrategias de coordinación de los diferentes actores del territorio y el establecimiento de acciones colectivas.

CONTENIDOS

1. Alimentación y cultura

2. El sistema agroalimentario: características, impactos y contradicciones

3. Nuevos marcos de gobernanza del sistema alimentario

4. Estrategias de desarrollo territorial en base a recursos alimentarios

5. Transiciones agroecológicas: múltiples escalas, niveles y desafíos

6. Identificación, diagnóstico y activación de recursos alimentarios territorializados

METODOLOGÍA

La asignatura se desarrollará conforme a la metodología de enseñanza a distancia y semipresencial propia de la UNED. Esta metodología se caracteriza por el empleo conjunto de medios impresos y audiovisuales (multimedias, programas de radio), la utilización de Cursos Virtuales, así como la atención tutorial personal y virtual y la posible realización de videoconferencias.

Actividades formativas:

- Lectura del material bibliográfico obligatorio y complementario de la asignatura (65% de los ECTS).
- Lectura de la guía de estudio y visionado del multimedia de presentación de la asignatura, que se encuentran disponible en el correspondiente Curso Virtual (plataforma aLF).
- Lectura y preparación de los textos obligatorios de cada uno de los temas que componen esta asignatura. Estos materiales obligatorios irán acompañados de otros materiales complementarios.
- Interacción con el Equipo Docente y con el alumnado (5% de los ECTS).
- El Equipo Docente se encargará de atender las consultas sustantivas sobre el contenido de la asignatura a través de los foros creados a tal efecto en el Curso Virtual, a través del teléfono o del correo electrónico, así como de corregir y evaluar los dos Trabajos Obligatorios que tiene que presentar el/la estudiante para superar la asignatura.
- Se anima a los/las estudiantes a la participación en los temas de discusión propuestos en los foros. El Equipo Docente iniciará, en el Curso Virtual, debates sobre cuestiones de actualidad relacionadas con la alimentación y los sistemas agroalimentarios. Las discusiones serán moderadas por la profesora de la asignatura, dependiendo del volumen de estudiantes que deseen participar en la actividad.
- Evaluación (30% de los ECTS).
- Realización del comentario de texto de dos lecturas obligatorias del temario.
- Resolución de un caso práctico.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

TIPO DE PRUEBA PRESENCIAL

Tipo de examen: No hay prueba presencial

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA PRESENCIAL Y/O LOS TRABAJOS

Requiere Presencialidad: No

Descripción

En esta materia, las/los estudiantes serán evaluados mediante la realización de **dos Trabajos Obligatorios.**

Criterios de evaluación

Trabajo 1. Comentario de texto de dos lecturas obligatorias

El Trabajo 1 consiste en la realización de un comentario de texto de dos de las lecturas obligatorias que componen el temario (el/la estudiante puede elegir los textos que quiere comentar).

Cada uno de los comentarios tendrá una extensión entre cuatro y ocho caras de folio, Arial 12, interlineado 1,5.

En el Curso Virtual tienen a su disposición una Guía para la elaboración de un comentario de texto, así como otros materiales complementarios que les pueden resultar útiles.

El Trabajo 1 se puntuará entre 0 y 5, y supondrá la mitad de la nota final (50%).

Fechas para la entrega del Trabajo 1. Las fechas exactas se concretarán a principio de curso una vez se haya establecido el calendario de pruebas presenciales para dicho curso. Se ofrecen unas fechas orientativas.

Convocatoria de febrero: los comentarios de texto se entregarán después de las vacaciones de navidad (alrededor del día 8 de enero).

Convocatoria de septiembre: los comentarios de texto se entregarán la primera semana de septiembre (alrededor del día 4 de septiembre).

Trabajo 2. Resolución de un caso práctico

Como hemos mencionado, el Trabajo 2 consiste en la resolución de un caso práctico. En el curso virtual se pondrá a disposición de los/las estudiantes, en la fecha y hora señaladas más abajo, un texto o multimedia en el que se describirá un caso práctico relacionado con una experiencia concreta de localización de un sistema agroalimentario y/o de activación de los recursos específicos de un territorio. El/la estudiante tendrá que responder a las preguntas/indicaciones establecidas por el Equipo Docente en relación con el caso específico, para lo cual tendrán que aplicar las herramientas teóricas y metodológicas aprendidas en la asignatura.

La extensión máxima del Trabajo 2 será diez caras de folio, Arial 12, interlineado 1,5.

En el Curso Virtual tienen a su disposición materiales complementarios que les pueden resultar de utilidad para resolver el caso práctico (manuales en los que se describen diferentes herramientas participativas, así como textos y multimedias en los que se describen actuaciones antes casos similares a los propuestos en el Trabajo 2).

Para la realización del Trabajo 2 se podrá consultar todo el material –básico y complementario- de la asignatura aunque, para superarlo de manera satisfactoria, se recomienda que, previamente, dominen tanto los conceptos teóricos como las herramientas de investigación y dinamización que constituyen el corpus de la asignatura.

El Trabajo 2 se puntuará entre 0 y 5, y supondrá la mitad de la nota final (50%).

Fechas para la realización del Trabajo 2: El enlace para descargar y entregar el trabajo estará activo durante dos días, lo que permite al alumnado tener una cierta flexibilidad temporal para poder realizar el Trabajo 2 dentro de ese intervalo

horario. Las fechas exactas se concretarán a principio de curso una vez se haya establecido el calendario de pruebas presenciales para dicho curso, aunque se ofrecen unas fechas orientativas:

- Convocatoria de febrero: el caso práctico se activará el viernes de la semana intermedia de exámenes a las 09:00 horas y se cerrará al día siguiente, sábado, a las 23:55 horas.

- Convocatoria de septiembre: el caso práctico se activará el viernes de la semana de exámenes a las 09:00 horas y se cerrará al día siguiente, sábado, a las 23:55 horas.

Ponderación de la prueba presencial y/o los trabajos en la nota final	La nota obtenida en cada uno de los Trabajos Obligatorios supone el 50% de la calificacion final.
Fecha aproximada de entrega	
Comentarios y observaciones	

La recepción de las instrucciones para la realización de los Trabajos Obligatorios, así como la entrega de los mismos por parte del alumnado se realizará a través de la plataforma aLF, en la sección "Entrega de trabajos".

El formato de entrega preferente es el *doc*. o *pdf.*, por ser los que pueden abrir la mayor parte de los usuarios.

PRUEBAS DE EVALUACIÓN CONTINUA (PEC)

¿Hay PEC?	No
Descripción	
Criterios de evaluación	
Ponderación de la PEC en la nota final	
Fecha aproximada de entrega	
Comentarios y observaciones	

OTRAS ACTIVIDADES EVALUABLES

¿Hay otra/s actividad/es evaluable/s?	No
Descripción	
Criterios de evaluación	
Ponderación en la nota final	
Fecha aproximada de entrega	
Comentarios y observaciones	

¿CÓMO SE OBTIENE LA NOTA FINAL?

La calificación final se obtiene sumando la nota obtenida en cada uno de los Trabajos Obligatorios (Trabajo 1 + Trabajo 2). Para superar la asignatura deberá obtener un mínimo de 2,5 puntos en cada uno de los Trabajos Obligatorios.

El alumnado puede: 1) entregar ambos trabajos en la convocatoria ordinaria de febrero; 2) entregar ambos trabajos en la convocatoria extraordinaria de septiembre; 3) entregar un trabajo en una de las convocatorias.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Tema 1. Alimentación y cultura

- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología, 11*, 95-111.
https://revistas.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643

Tema 2. El sistema agroalimentario

- Delgado, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica, 10*, 32-61.
http://revistaeconomiacritica.org/sites/default/files/revistas/n10/3.pdf

- Sanz Cañada, J. (1997). *El sistema Agroalimentario Español. Estrategias competitivas frente a un modelo de demanda en un contexto de mercados imperfectos*. En C. Gómez Benito y J.J. González (Coords.), Agricultura y Sociedad en el cambio de siglo (pp. 143-179). Madrid: McGraw Hill.
http://digital.csic.es/handle/10261/11957

Tema 3. Nuevas pautas de consumo de alimentos

- Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología (RIS), 40*, 159-182.
http://revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/view/193

Tema 4. El territorio como eje de desarrollo

- Unidad didáctica elaborada por el Equipo Docente.

- Esparcia, J. y Noguera, J. (1999). *Reflexiones en torno al territorio y el desarrollo rural*. En E. Ramos (Ed.), El Desarrollo rural en la Agenda 2000 (pp. 1-34). Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Tema 5. Estrategias de desarrollo territorial en base a recursos alimentarios

- Unidad didáctica elaborada por el Equipo Docente.

- Soler Montiel, M., y Calle Collado, A. (2010). *Rearticulando desde la alimentación: canales cortos de comercialización en Andalucía*. En VV. AA. Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza. Serie PH Cuadernos del IAPH, nº 27 (pp. 258-283). Sevilla, Consejería de Cultura, IAPH.
http://institucional.us.es/compromiso/libreconf/docs/canales.pdf

Tema 6. Identificación, diagnóstico y activación de recursos alimentarios localizados

- Boucher F. (2011). *Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios localizados* (pp. 9-44). México: IICA.
http://repiica.iica.int/docs/b2107e/b2107e.pdf
- Pomeón, T. y Fraire, A. (2011). *SIAL: un Enfoque para el desarrollo Territorial* (pp. 49-70). México: IICA.
https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/6065/BVE3251000009997e.pdf?sequence=1

Tema 7. Coordinación territorial y acciones colectivas

- Unidad didáctica elaborada por el Equipo Docente
- Ramos Chávez, H. (2012). *Acción colectiva y producción agroalimentaria: el caso de la producción de nopal en áreas periurbanas de la Ciudad de México*. En Boucher, F. Espinoza, A.; Pensado, M. (Coords.), Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina: alternativas para el desarrollo territorial (pp. 163-188). México: Miguel Ángel Porrúa.

Mientras se elabora el manual de la asignatura, TODA LA DOCUMENTACIÓN PARA EL ESTUDIO ESTARÁ DISPONIBLE GRATUITAMENTE EN FORMATO PDF EN EL CURSO VIRTUAL. Allí encontrarán los materiales que corresponden a cada uno de los temas de la asignatura, así como otros materiales complementarios: orientaciones didácticas, glosario, preguntas frecuentes, programas de radio y otros materiales multimedia, etc.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ISBN(13):9788418105333
Título:EL MALESTAR CON LA ALIMENTACIÓNnull
Autor/es:
Editorial:: TREA

Boucher, F.; Espinoza, A.; Del Roble, M. (2012), *Sistemas agroalimentarios localizados en América Latina: alternativas para el desarrollo territorial*. México: Miguel Ángel Porrúa.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005*), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Gómez Benito, C. y Díaz Méndez, C. (2008), *Alimentación, consumo y salud*. Barcelona: Obra Social Fundación "La Caixa".
http://obrasocial.lacaixa.es/StaticFiles/StaticFiles/c13fef33006d5210VgnVCM200000128cf10aRCRD/es/vol24_es.pdf

Lozano, C. (2012), *El sabor de la Naturaleza. Agricultura ecológica en Parques Naturales andaluces*. Sevilla: Fundación Blas Infante.

RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

La asignatura se desarrollará conforme a la metodología de enseñanza a distancia, sirviéndose a tal fin de las plataformas y experiencias de la UNED. Mediante la herramienta aLF, el alumnado podrá acceder a los materiales obligatorios y complementarios de la asignatura, realizar consultas al Equipo Docente, enriquecer sus conocimientos con las dudas planteadas por sus compañeros y con los materiales complementarios disponibles, así como intercambiar impresiones, documentos, etc.
El Curso Virtual de esta asignatura dispone de diferentes herramientas a las que puede acceder a través de la información disponible en la pantalla principal del curso virtual o pinchando en los iconos que aparecen en la parte superior de la misma.
- MATERIALES DE LA ASIGNATURA. En la pantalla principal tendrán acceso a los diferentes materiales (obligatorios y complementarios) de la asignatura, organizados por temas. También podrán acceder a los mismos a través del icono "DOCUMENTOS".
- GUÍA DE LA ASIGNATURA. Pinchando en el icono "GUÍA DE ESTUDIO" podrán acceder a la Guía completa de la Asignatura.
- TABLÓN DE NOTICIAS. Esta herramienta tiene una gran importancia para la preparación de la asignatura ya que, a través de la misma, el Equipo Docente puede enviar avisos urgentes o noticias relativas al contenido de la asignatura y a la evaluación de la misma (recordatorios de fechas de entregas de trabajos, etc). Cuando haya una noticia nueva recibirán un correo electrónico en su cuenta de correo de la UNED y les aparecerá una indicación luminosa en forma de hoja al lado del nombre de la asignatura en la sección "Mi portal". Para consultar dicha noticia pueden pinchar en esa indicación luminosa o en el icono específico disponible en la pantalla principal del curso virtual de la asignatura.
- FOROS DE DEBATE. Esta sección es un espacio de diálogo e interacción entre el Equipo Docente y los/las estudiantes. En esta sección habrá un espacio para realizar consultas sobre cuestiones de organización de la asignatura (FORO DE CONSULTAS GENERALES SOBRE LA ASIGNATURA). Se habilitarán también foros específicos para cada uno de los temas en los que se resolverán cuestiones relativas a los contenidos de las diferentes unidades didácticas (FORO TEMA 1, FORO TEMA 2, etc.). Se destinará un espacio específico, no arbitrado por el Equipo Docente, a la comunicación entre el alumnado (FORO DE ESTUDIANTES).

IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no se hayan sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.