



ADENDA AL PLAN DOCENTE ADAPTADO A LA DOCENCIA NO PRESENCIAL DURANTE EL DECRETO DE ESTADO DE ALARMA POR EL COVID-19

Fecha de actualización: 16/04/2020

CENTRO: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS

TITULACIÓN: 0514 MÁSTER U. EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

DEPARTAMENTO: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA: 400585 CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

PERSONA QUE ELABORA EL PLAN DOCENTE: Alejandro Hernández León

CORREO ELECTRÓNICO: ahernandez@unex.es

Ante la situación generada por la declaración gubernamental del estado de alarma por COVID-19 mediante Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, se establece la nueva metodología de enseñanza y sistema de evaluación que a continuación se detalla:

METODOLOGÍAS DOCENTES NO PRESENCIALES	
CLASES VIRTUALES SÍNCRONAS	
CLASES VIRTUALES ASÍNCRONAS	<ul style="list-style-type: none">● Lectura de documentos● Creación de vídeos cortos subidos al campus virtual● Generación de pdf explicativos con cuestionarios● Virtualización de las prácticas mediante vídeos explicativos

TRABAJOS AUTÓNOMOS	Sí
--------------------	----

TUTORÍAS	
TUTORÍAS VIRTUALES SÍNCRONAS	Sí
TUTORÍAS VIRTUALES ASÍNCRONAS	Sí

SISTEMA DE EVALUACIÓN
<p>Los sistemas de evaluación se adaptan a las nuevas metodologías y actividades docentes realizadas como se describe a continuación:</p> <p>La calificación final de la asignatura en la modalidad de evaluación continua se repartirá entre:</p> <p>1. 30%: Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas y prácticas. Desglose:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (10%) Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas que tuvieron lugar durante el periodo presencial, correspondientes a 7 sesiones (10%). - (10%) Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas que tienen lugar durante el periodo de clases virtuales, correspondientes a 7 sesiones (10%). Esta calificación será el resultado del seguimiento de las grabaciones subidas al aula virtual de las clases teóricas, y del aprovechamiento de las mismas mediante los cuestionarios de autoevaluación. - (10%) Asistencia, aprovechamiento y participación en las sesiones prácticas. El 75% de las mismas fueron completadas en el periodo presencial. Se completará el 25% restante de las sesiones mediante la virtualización de estas sesiones restantes, debiendo los alumnos consultar el material preparado y realizar las actividades de autoevaluación en el campus virtual. <p>2. 40%: Actividades no presenciales evaluadas mediante examen final. Tanto si se realiza presencialmente como no presencial, cuestión que será comunicada con suficiente antelación e instrucciones necesarias para llevarlo a cabo al alumnado, consistirá en un cuestionario entre 30 y 80 preguntas de diversa naturaleza (test de 4 opciones con una única verdadera, emparejamiento, verdadero-falso, etc.) donde las respuestas erróneas restaran el 50% del valor de una respuesta acertada. El tiempo de realización de la prueba podrá variar entre 40 y 90 minutos.</p> <p>Con ello se evaluará el grado de adquisición de los conocimientos teóricos y capacidad para</p>

relacionarlos y aplicarlos.

3. 30%: Realización de trabajos tutorizados: Seminario en grupo sobre SGSA. Desglose:

- (10%): Trabajo desarrollado durante las actividades de seguimiento del seminario, tanto en el periodo de clases presenciales como durante la etapa no presencial, mediante la participación y trabajo demostrado con las tareas del campus virtual.

- (10%) Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos. Se valorará la calidad del documento, el formato, el grado de integración de los conocimientos teóricos al procesado de alimentos seleccionado. (Necesario la subida del trabajo monográfico a la tarea del campus virtual).

- (10%). Capacidad para comunicar, divulgar, y defender el desarrollo, los resultados y las conclusiones del trabajo. Se requiere elaborar una presentación del seminario (no superior a 15 minutos por grupo). Se valorará el método para presentarlo y discutirlo con herramientas síncronas como "Teams", "Zoom" o similares. En caso de no ser posible, los alumnos grabaran una vídeo presentación donde se responderán a las preguntas preformuladas por el profesor.

Tipo de actividad	Porcentaje
Actividades relacionadas con la clase virtual síncrona: (Resolución de cuestionarios, asistencia, etc.)	00%
Actividades relacionadas con la clase virtual asíncrona: (Visualización de videos, lectura de documentos, resolución de cuestionarios, etc.)	40%
Actividades de evaluación desarrolladas en la formación presencial previa	20%
Prueba final	40%

Alejandro Hernández León