



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

Fecha de actualización: 22/04/2020

**CENTRO: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS**

**TITULACIÓN: 0516 GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**DEPARTAMENTO: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS**

**ASIGNATURA: 501250 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**PERSONA QUE ELABORA EL PLAN DOCENTE: Ana Isabel Andrés Nieto**

**CORREO ELECTRÓNICO: aiandres@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:

<b>METODOLOGÍAS DOCENTES NO PRESENCIALES</b>	
<b>CLASES VIRTUALES SÍNCRONAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Clases expositivas en directo</li></ul>
<b>CLASES VIRTUALES ASÍNCRONAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Lectura de documentos</li><li>● Clases en vídeo diferido con power point y subidas a youtube o vimeo</li><li>● Generación de pdf explicativos con cuestionarios</li><li>● Ejercicios resueltos y explicación de la resolución</li></ul>

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><b>Atendiendo a las directrices y sugerencias de la Universidad de Extremadura y considerando el número de clases teóricas y prácticas impartidas hasta el inicio del estado de alarma por COVID-19, en la asignatura de Tecnología de los Alimentos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se procede a realizar las siguientes modificaciones de los criterios y métodos de evaluación de dicha asignatura:</b></p> <p><b>Primero:</b> se elimina la realización de un examen final de la materia en la convocatoria de Junio, dado que con las actividades prácticas presenciales previamente realizadas y evaluadas mediante asistencia, así como con las clases virtuales no presenciales realizadas, la entrega de documentos y los cuestionarios y tareas realizadas (que se detallan más adelante), se llevará a cabo únicamente una evaluación continua, pudiendo de esta forma, evaluar perfectamente si el alumno ha alcanzado las competencias de dicha asignatura.</p> <p><b>Segundo:</b> el sistema de evaluación continua a aplicar será el siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas y prácticas durante el periodo presencial del cuatrimestre (hasta el 13 de marzo de 2020) (30%).</b> Desglose: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. <b>Clases prácticas (25%).</b> Asistencia, aprovechamiento, entrega y calificación de informes de clases prácticas impartidas durante el periodo presencial.</li> <li>1.2. <b>Clases teóricas (5%).</b> Se evaluará la asistencia a clase, acreditada mediante hoja de firmas de asistencia recogida durante el periodo presencial.</li> </ol> </li> <li>2. <b>Evaluación continua de actividades relacionadas con la clase virtual asíncrona</b></li> </ol>

(Visualización de vídeos, lectura de documentos, resolución de cuestionarios, tareas, etc.) (60%).

Desglose:

**2.1. Clases teóricas (40%).** Desde el Estado de Alarma, las clases se han desarrollado de forma virtual mediante sesiones virtuales, subida al campus virtual de documentos explicativos, vídeos explicativos, generación de cuestionarios, ejercicios resueltos y explicación de la resolución, entre otros.

Para llevar a cabo este tipo de evaluación, los alumnos realizarán cuestionarios de AVUEX y entrega de tareas. Se informará a los alumnos con el debido tiempo de todos aquellos cuestionarios y tareas que computarán en la evaluación de este apartado. Dichos cuestionarios y tareas podrán abarcar contenidos teóricos impartidos de forma tanto presencial como virtual.

**2.2. Clases prácticas (20%).** En este apartado se evaluarán únicamente las prácticas desarrolladas de forma virtual que consistirán en la subida AVUEX de contenidos del tipo: documentos explicativos, ejercicios explicados y resueltos, visualización de vídeos, clases virtuales mediante videoconferencia. Será evaluada mediante la resolución de cuestionarios de AVUEX y entrega de tareas. Se informará a los alumnos con el debido tiempo de todos aquellos cuestionarios y tareas que computarán en la evaluación de este apartado.

**3. Evaluación continua de actividades presenciales de forma virtual o síncronas (10%).** Se evaluarán la asistencia y aprovechamiento (mediante cuestionarios en AVUEX) en las clases teóricas virtuales llevadas a cabo mediante herramientas síncronas como Teams, Zoom, Kahoot o similares.

La puntuación mínima exigida para superar la asignatura se obtendrá, una vez aplicados los coeficientes de proporcionalidad de cada una de las partes anteriores sobre una puntuación máxima de 10 puntos. La nota mínima necesaria para aprobar será de 5 puntos, siendo la nota mínima necesaria de los apartados 1 y 2 de 4 puntos (el apartado 3 no tiene nota mínima).

Los alumnos que no hayan superado la asignatura el mediante la evaluación continua anteriormente descrita, podrán optar a la realización de la prueba final en el periodo ordinario de exámenes de la convocatoria de Julio, en el caso de que exista la posibilidad, de forma presencial, según los criterios descritos en la ficha 12a de la asignatura.

Estos criterios de evaluación son igualmente válidos en contenido y porcentajes a los de la asignatura de Tecnología de los Alimentos que se imparte en inglés en la Escuela de Ingenierías Agrarias (código 501250-1).

Tipo de actividad	Porcentaje
Actividades relacionadas con la clase virtual síncrona: (Resolución de cuestionarios, asistencia, etc.)	10%

Actividades relacionadas con la clase virtual asíncrona: (Visualización de videos, lectura de documentos, resolución de cuestionarios, etc.)	<b>60%</b>
Actividades de evaluación desarrolladas en la formación presencial previa	<b>30%</b>
Prueba final	<b>00%</b>

*Ana Isabel Andrés Nieto*