

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

Fecha de actualización: 21/04/2020

CENTRO: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS

TITULACIÓN: 0516 GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DEPARTAMENTO: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA: 501262 INDUSTRIAS DE FERMENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

PERSONA QUE ELABORA EL PLAN DOCENTE: Francisco Pérez Nevado

CORREO ELECTRÓNICO: fpen@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 expositivas en directo
CLASES VIRTUALES ASÍNCRONAS	<ul> <li>Lectura de documentos</li> <li>Creación de vídeos cortos subidos al campus virtual</li> <li>Generación de pdf explicativos con cuestionarios</li> </ul>

TRABAJOS AUTÓNOMOS	Sí

TUTORÍAS	
TUTORÍAS VIRTUALES SÍNCRONAS	Sí
TUTORÍAS VIRTUALES ASÍNCRONAS	Sí

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

Los sistemas de evaluación se adaptan a las nuevas metodologías y actividades docentes realizadas como se describe a continuación:

En el nuevo sistema de evaluación para esta asignatura, la calificación final de la asignatura en la modalidad de evaluación continua se repartirá entre:

1. Asistencia, aprovechamiento y participación en actividades presenciales, clases teóricas y prácticas, que se desglosará en:

20%

- Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas:
- Asistencia, aprovechamiento y participación en prácticas:
5,0%

2. Evaluación continua de actividades no presenciales. Desglose: 40%

- Evaluación continuada de los contenidos teóricos mediante tareas, resolución de cuestionarios,
   etc.:
- Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos (Informe de prácticas): 10%
- Examen de prácticas, realizado de forma virtual: 10%

## **Examen final**

40,0%

El examen se realizará preferiblemente de forma presencial; en el caso de que no se pueda desarrollar de ese modo, se llevará a cabo utilizando herramientas online que permitan dar confianza en su desarrollo.

Tanto el examen de prácticas, como el examen final de contenidos, constarán de preguntas de tipo test (con 4 opciones y una sola correcta; las contestadas de forma errónea se penalizarán como ½ de una respuesta correcta), y otros tipos de preguntas que permitan determinar el grado de conocimiento del alumno: preguntas cortas, verdadero/falso, relacionar conceptos, interpretar figuras, problemas prácticos, etc.

Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar una calificación mínima de cinco puntos en el examen de contenidos teóricos (examen final), en el examen práctico y en el informe de prácticas.

En el caso de la Evaluación Global, el alumno tendrá que superar una prueba global correspondiente a los temas teóricos del temario, a los seminarios y a las actividades propuestas a lo largo del curso. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en cada una de las partes: contenidos teóricos (cuya puntuación será el 50% de la nota final), contenidos de prácticas (cuya puntuación será el 25% de la nota final), así como en las actividades desarrolladas durante el curso (25% de la nota final). Dicha prueba podrá ser presencial o de forma online. En cualquier caso, tendrá siempre una parte práctica que se desarrollará bien en laboratorio y planta piloto, o bien utilizando las herramientas necesarias que permitan demostrar la adquisición de las habilidades prácticas.

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%

Francisco Pérez Nevado