

ADENDA A LA GUÍA DOCENTE

Como consecuencia del estado de emergencia sanitaria provocado por el COVID-19 y siguiendo las indicaciones del documento "ORIENTACIONES PARA LA RECOGIDA DE INFORMACION Y REGISTRO DOCUMENTAL DE LAS ADAPTACIONES DE LA DOCENCIA Y PLANES DE CONTINGENCIA DERIVADAS DE LA PANDEMIA DE COVID-19 " de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA-AAC) se requiere la adaptación de las guías docentes a la modalidad no presencial, de las asignaturas del segundo cuatrimestre y anuales del curso 2019-2020

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety

Código: 102294

Plan de Estudios: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso: 4º

Carácter: Optativa

Duración: 2º Cuatrimestre

Créditos ECTS: 3

Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

COORDINADOR DE LA ASIGNATURA

Nombre: María Nieves Núñez Sánchez / Inmaculada Rodríguez Delgado

Área: Producción Animal / Bromatología y Nutrición

Departamento: Producción Animal / Bromatología y Tecnología de los Alimentos

E-mail: pa2nusan@uco.es / v62rodem@uco.es

Teléfono: 957218746 / 957212656

Ubicación del despacho: Edificio Producción Animal / Dpt. Bromatología y Tecnología de los Alimentos

ADAPTACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

NO PROCEDE

ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE, INCLUYENDO ACTIVIDADES FORMATIVAS Y HERRAMIENTAS PARA EL DESARROLLO DE LA DOCENCIA NO PRESENCIAL

Aclaraciones generales sobre la metodología docente:

ADENDA A LA GUÍA DOCENTE

Actividades modalidad no presencial	
Grupo Grande	1. Clases virtuales usando Skype y Chat de Moodle en el horario oficial.
Grupo Mediano	1. Sesiones virtuales a través de Skype y Chat de moodle, cubriendo el total de horas programadas por estudiante. Sesiones de resolución de problemas y discusión de trabajo científico, utilizando software y material específicos.
Grupo Pequeño	-
Tutorías	Acceso permanente, vía correo electrónico y Moodle.

ADAPTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN

La adaptación de los métodos de evaluación que figuren en la adenda deberá coincidir con lo publicado en la página web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura.

Método de Evaluación	Herramienta de Moodle	Porcentaje
Examen-Prueba objetiva	Cuestionario con preguntas tipo opción múltiple y de respuesta corta	45
Resolución de problemas prácticos	Tarea	40
Discusión de trabajo científico	Tarea	15
Total (100%)		100 %

Aclaraciones generales sobre los métodos de evaluación:

Corresponderá la calificación de “No presentado” al estudiante que no haya tomado parte en un número de actividades evaluables cuyas ponderaciones sobre la calificación final sumen más del 50 % (Art. 80.4 del Reglamento de Régimen Académico de los Estudios de Grado).

Para el estudiante que haya participado en actividades de evaluación distintas al examen final cuya ponderación acumulada sobre la calificación final supere el 50 % y no haya concurrido al examen final de la asignatura, el profesor hará constar “No presentado” en la publicación provisional de las calificaciones.

Si durante el proceso de revisión, el estudiante no manifestara su desacuerdo con esa calificación, se consolidará en la calificación definitiva de la asignatura. En caso contrario, deberá comunicarlo al profesor y la calificación final sería la suma ponderada de las puntuaciones alcanzadas en todos los métodos de evaluación a los que haya concurrido según los criterios establecidos en esta adenda.

ADENDA A LA GUÍA DOCENTE**RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS**

Las indicadas desde el Vicerrectorado de Universidad Digital y Planificación Estratégica (<https://www.gestion.uco.es/continuidad/>).

INFORMACIÓN ADICIONAL

NO PROCEDE

ADAPTACIÓN BIBLIOGRAFÍA. NUEVOS RECURSOS EN LÍNEA RECOMENDADOS

NO PROCEDE

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta adenda a la Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran