

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA
AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA

Curso 2019-2020
(Fecha de aprobación de la adenda por Junta de Dirección: 27/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DOBLE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	Ampliación Bromatología	2º	2º	6.0	Troncal

ATENCIÓN TUTORIAL	
HORARIO (Según lo establecido en el POD)	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)
Prof. Rosa M ^a Blanca Herrera Prof. Rafael Giménez Martínez	<ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico (rblanca@ugr.es, rafaelg@ugr.es)• Plataforma PRADO. - De forma virtual, sin horario definido. http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1920.pdf
ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO (Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)	
<ul style="list-style-type: none">• No procede	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE (Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)	
1. DOCENCIA TEÓRICA - Se seguirá el temario y el horario establecido en el POD del curso 2019-20. <u>PRIMER PARCIAL:</u> * En el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en el doble Grado en Nutrición y Ciencia y Tecnología de los alimentos, comienzo de clases presenciales según GUÍA DOCENTE oficial. Clases no presenciales a través de PRADO en horas y días según organización docente. Utilización de presentaciones en powerpoint puntuales según día y hora y facilitadas en dicha plataforma. Utilización de campo virtual para cualquier aclaración de la docencia impartida y presentación de actividades	

Firma (1): MIGUEL MARISCAL ARCAS
En calidad de: Secretario/a de Departamento



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Página 1



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>
Código seguro de verificación (CSV): 1D8B20952D66DF70F7B403A74A77D0CB

27/04/2020
Pág. 1 de 5

relacionadas con la docencia impartida.

SEGUNDO PARCIAL:

* Clase on-line en el horario habitual establecido en la organización docente para esta asignatura por medio de la aplicación Google Meet, que permite la interacción con los estudiantes de modo que se puedan aclarar cuantas dudas y preguntas puedan surgir en el desarrollo de los temas.

* FORO de debate (uno por tema), donde el estudiantado, podrá presentar todas aquellas dudas, temas de debate, etc. que crea conveniente, de una manera anillada y abierto 24 horas durante el tiempo que dure el tema.

* Las clases se grabarán con Google Meet, y quedarán a disposición los estudiantes para su visualización durante tiempo indefinido, pero NO la presentación de powerpoint usada para las mismas.

2.-DOCENCIA PRÁCTICA.

- La mitad del grupo, ya realizó su turno de Prácticas de forma presencial y realizaron el correspondiente examen de evaluación teórica y cuentan con una evaluación completada.

- El otro grupo, ya ha realizado de una forma on-line dicha actividad siguiendo la siguiente metodología docente:

* Se les proporcionó previamente vía PRADO, CUADERNO DE PRACTICAS, PRESENTACIÓN docente de explicación de la actividad. CUADERNO VIRTUAL de seguimiento de la actividad, donde se incluyó un enlace a VIDEOS explicativos de la misma según PIDocente de grupo del Departamento de Nutrición y Bromatología y una batería de ACTIVIDADES por cada una de las sesiones prácticas a realizar.

* Cuatro clases virtuales de Google-meet de explicación de las prácticas sobre videos correspondientes explicado con el profesor, seguido de la explicación teórica.

* Clase virtual sobre dudas y sobre actividades suplementarias solicitadas por el alumno

* Examen virtual sobre 2 ejercicios prácticos y tres preguntas teóricas, con tiempo controlado (15 minutos) y vigilado por cámara por parte del profesor.

Todos han superado las competencias prácticas planteadas y cuentan con una calificación final.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

ADAPTACIÓN PORCENTAJES DE EVALUACIÓN FINAL:

- Los **conocimientos prácticos**, se mantienen en un **15%**

-La **asistencia presencial** (en la parte proporcional de la docencia presencial que ocurrió hasta el aislamiento) y/o el seguimiento de las actividades on-line se evaluarán con un 5%

- **Trabajos autónomos: 10-%**

* Un 10 % por el ya existente trabajo autónomo sobre un tema del temario de la asignatura y se



realizaran mediante exposición oral en equipos o individual, así mismo como los presentados de manera virtual

- **Conocimientos teóricos: 70 %**, se evaluarán, mediante:

- **Se realizarán dos parciales (uno por cada profesor).**

Para el método de evaluación se empleará como herramienta telemática cuestionarios en PRADO. Se combinarán preguntas test de opción múltiple, verdadero y falso, preguntas cortas y de emparejamiento, un total de 40-60 preguntas con respuesta inmediata y con retroalimentación diferida, se permitirá saber al estudiante la puntuación obtenida al finalizar la prueba por todos. Se configurará el examen para que las preguntas se respondan secuencialmente sin posibilidad de volver atrás. En todo momento sabrá el estudiante la puntuación por defecto de la pregunta. Se controlará la temporalización del cuestionario y se establecerá un tiempo límite para realización del examen. Tras la publicación de las calificaciones, se dará un periodo de tiempo suficiente para la revisión de exámenes y notas mediante entrevista on-line personal o correo electrónico en su defecto. Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, se realizará de forma oral personal por medio de Google Meet.

Por último y al igual que se hacía de forma tradicional, se realizará un examen de recuperación FINAL a los que no hayan superado alguna de las partes o ambas por la metodología anterior.

Convocatoria Ordinaria

- **Evaluación de los contenidos teóricos (70%)**: Si el alumno ha eliminado los dos parciales no tendrá que realizar el examen final; si solo ha eliminado uno de ellos, el no superado lo realizará en el examen final y un final.

En el caso de los exámenes de conocimientos teóricos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas, cuando se comparta profesorado en la asignatura.

- **Trabajo autónomo y asistencia (15 %)**.

Parte de estos trabajos fueron realizados y defendidos antes de la incidencia del COVID-19. Aquellos que por la incidencia del COVID-19 no fueron realizados podrán desarrollarse y exponerse en las clases que se tengan en el horario habitual mediante la herramienta Google Meet

La calificación de cada uno de estos trabajos autónomos, será de un **10 %**.

Asistencia: Presencial en el periodo correspondiente y la participación y seguimiento de las actividades planteadas en la parte de la asignatura virtual, se valorará con un máximo del **5%** a la nota final.

- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**

Será obligatoria la superación de los conocimientos prácticos, mediante la asistencia a las clases



virtuales por Google-meet y la realización de una prueba escrita (en la forma y manera expuesta en el apartado de evaluación) que avale sus conocimientos del temario práctico. Así mismo, es obligatorio la elaboración y entrega de las actividades teóricos-prácticos planteadas a tal fin, para su corrección y consideración. La nota de prácticas supone un **15 %** de la calificación final obtenida.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos. Además, el trabajo autónomo será obligatorio.

Convocatoria Extraordinaria

- En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de asistencia, trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

- Según indicaciones del Decanato de la Facultad de Farmacia y siguiendo instrucciones del Plan de Contingencia de la UGR: Se le indicará al alumnado implicado, se incorpore a la enseñanza y evaluación virtual. No obstante, si algún estudiante opta por la evaluación única final, la evaluación se desarrollará como se detalla:
- **Evaluación de los contenidos teóricos (70%):**
Se llevará a cabo empleando las herramientas telemáticas anteriormente descritas.
- **Evaluación de los contenidos y habilidades prácticas de la asignatura (30%):**
Se llevará a cabo empleando las herramientas telemáticas anteriormente descritas.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos.

RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (Alternativas a la bibliografía fundamental y complementaria recogidas en la Guía Docente)

RECURSOS:

- Guía Docente original: Recursos bibliográficos on line
https://farmacia.ugr.es/cont_nobanners.php?sec=0&pag=19
- Página web del departamento de Nutrición y Bromatología: Enlaces de interés
<https://www.ugr.es/~nutricion/enlaces.php>
- Biblioteca de la UGR
<https://biblioteca.ugr.es/>

ENLACES:

Organismos Oficiales

http://europa.eu.int/index_es.htm. Página Oficial de la Unión Europea (en español) donde se puede encontrar desde datos estadísticos a campañas alimentarias y de seguridad. Así como el servidor de legislación (Eurolex).



<http://mapya.es/>. Página Oficial del Mº de Agricultura pesca y Alimentación. Gran cantidad de información incluida toda la normativa, características, etc. D los productos con Denominación de calidad.
<http://www.ine.es>. Página del Instituto Nacional de Estadística. En el apartado de enlaces aparecen casi todos los organismos oficiales regionales nacionales e internacionales.
<http://www.consumo-inc.es/home/home.htm>. Instituto Nacional del Consumo. Con guías y manuales de Consumo y gran información de Seguridad Alimentaria.
<http://www.seguridadalimentaria.org>
<http://www.fao.org>. Página Oficial de la FAO con bastante información en español. Incluye amplios informes y monografías del Codees Alimentario Mundis.
<http://www.fns.usda.gov/fns/>. Página oficial de Nutrición de la USDA americana.

Organismos Profesionales

<http://www.cytali.org/tiki/tiki-index.php>. Página que incluye la línea de distribución sobre Alimentación del CSIC. Aparece información muy interesante sobre la Licenciatura y alumnos pueden colgar (con clave) y obtener material audiovisual muy adecuado. Puede ser utilizada como página Wiki (¿) por la asignatura.
<http://agrovia.com/>. Página del mundo agrario financiada por el BBV. Información Oficial muy interesante del sector agroalimentario. SE PUEDE CONSEGUIR UN LISTADO MUY DETALLADO DE LAS PRINCIPALES INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS CLASIFICADAS POR SECTORES DE PRODUCCIÓN
<http://www.us.es/acta/>. Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía. En el apartado de enlaces, aparece un listado muy interesante de industrias y asociaciones alimentarias.

Paginas Empresariales

<http://www.institutohuevo.com/scripts/index.asp>. Instituto del huevo
<http://geocities.com/paris/9282/cerveza.html>. Mundo cervecero.
<http://elvino.com>. El mundo del vino.
<http://www.molineriaypanaderia.com/>.
<http://www.mercasa.es/>. Asociación de Mercados mayoristas.

Industrias Alimentarias

Aparte de las que se pueden conseguir en agrovia.com y en los enlaces de las distintas páginas, destacar:

- <http://www.pulevasalud.com/index.jhtml>. Página de Puleva.

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

