

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	4º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Prof. Cristina Samaniego Sánchez. PARTE I Prof. Rosa María Blanca Herrera. PARTE II 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Despachos nº 311 y 329 Correo electrónico: csama@ugr.es , rblanca@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Los propios del acceso al Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En particular esta asignatura requiere haber cursado previamente todas las materias correspondientes a los módulos: Formación Básica Común, Seguridad Alimentaria y la asignatura de Normalización y Legislación					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/>!)



Calidad. La calidad en la industria alimentaria. Sistemas de gestión de calidad. Implantación y evaluación de sistemas de calidad. Normas ISO. Calidad Total. Calidad de los alimentos. Evaluación. Normas ISO. Otros estándares de calidad. Certificación de productos alimenticios. Requisitos y procedimientos. Política medioambiental. Sistemas de gestión medioambiental. Norma UNE EN-ISO 14001. Reglamento EMAS. Seguridad laboral en industrias alimentarias. Sistema de gestión de prevención de riesgos laborales OSHAS

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS BÁSICAS, TRANSVERSALES Y GENERALES

- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CT.1 - Conocer y dominar una lengua extranjera.
- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.
- CT.3 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.
- CG.06 - Capacidad de compromiso ético.
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG.08 - Razonamiento crítico
- CG.09 - Motivación por la calidad.
- CG.10 - Capacidad de organización y planificación.
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información.
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales.
- CG.05 - Toma de decisiones.
- CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CG.02 - Resolución de problemas.
- CG.03 - Trabajo en equipo.
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG.14 - Diseño y gestión de proyectos.



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE.9 - Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias.
- CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CE.16 - Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Utilizar el lenguaje especializado y los conceptos de calidad de forma apropiada, en los diversos ámbitos del sector alimentario.
- Identificar los principios de la filosofía de la calidad total a partir de la política de calidad y las pautas de actuación de una organización alimentaria.
- Conocer y diferenciar los distintos sistemas de gestión de la calidad en la empresa alimentaria
- Saber cuándo y cómo se pueden integrar los diferentes sistemas: Concepto de Calidad Total.
- Aplicar adecuadamente las técnicas de gestión y evaluación de la calidad destinada a la mejora de la seguridad y calidad alimentarias.
- Conocer los mecanismos existentes para regular y proteger la calidad de los productos alimenticios

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

PARTE I (Prof. C. Samaniego)

- Tema 1.- Concepto de Calidad. La Calidad en la Industria Alimentaria. Principios de la Gestión de la Calidad. Sistemas de Gestión de la Calidad. Elementos de un Sistema de Gestión. Principales modelos de gestión de la calidad.
- Tema 2.- Norma UNE EN-ISO 9001:2015 de gestión de la calidad. Características generales de la Norma. Directrices para la Aplicación de la Norma UNE EN-ISO 9001:2015. Requisitos de la Norma UNE EN-ISO 9001:2015.
- Tema 3.- Documentación de un sistema de gestión de la calidad. Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Instrucciones técnicas. Registros.
- Tema 4.- Sistemas de Gestión de la Calidad Total. Modelo Edwards Deming (Japón). Modelo Malcolm Baldrige (EEUU). Modelo EFQM (Europa), Modelo Iberoamericano.
- Tema 5.- Certificación del Sistema de Calidad. Requisitos y procedimientos.
- Tema 6.- Concepto de Calidad en los alimentos. Criterios de Calidad. Evaluación de la calidad de los alimentos.
- Tema 7.- Denominaciones de calidad de productos agrícolas y alimenticios. Objetivos. Denominaciones de calidad en la Unión Europea. Requisitos. Procedimiento de solicitud e inscripción en registro. Estructuras de control.



- Tema 8.- Protocolos específicos de calidad (I):UNE 155.000. GLOBALGAP. Productos ecológicos.
- Tema 9.- Protocolos específicos de calidad (II): BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). ISO 22.000.

PARTE II (Prof. R.M. Blanca).

- Tema 10.- Marcas de calidad. Ley de marcas. Marcas colectivas y Marcas de garantía. Concepto. Procedimiento de solicitud e inscripción en registro.
- Tema 11.- Principios Básicos de la Calidad de los Laboratorios. Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración. Norma UNE ENISO/CEI 17025:2005). Buenas Prácticas de Laboratorio. Acreditación de los laboratorios. Situación de los laboratorios agroalimentarios españoles
- Tema 12.- La Gestión Medioambiental (I). Concepto. Objetivos. Antecedentes. La familia de Normas ISO 14000. Requerimientos del estándar ISO 14001. Requisitos generales. Planificación medioambiental.
- Tema 13.- La Gestión Medioambiental (II). Implantación y funcionamiento del estándar ISO 14001. I. Política medioambiental. II. Acciones medioambientales: planificación e implantación. III. Comprobación y acciones correctoras. IV. Validación del sistema. Producción Integrada.
- Tema 14.- La Gestión Medioambiental (III). Auditoría de un sistema de gestión medioambiental. Desarrollo de la auditoría. Certificación ISO 14001. Integración con un sistema de calidad ISO 9000.
- Tema 15.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (I). Riesgos laborales: definición, clasificación y localización. Daño laboral: definición y clasificación. Marco normativo básico. Legislación aplicable a las industrias alimentarias.
- Tema 16.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (II) Factores de riesgo (FR). Definición y clasificación. I. FR ligados a la seguridad, II. FR ligados al ambiente. III. FR ligados al proceso y al comportamiento social IV. FR ligados a la gestión preventiva.
- Tema 17.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (III) Organización del trabajo preventivo. I. Identificación de riesgos. II. Evaluación de riesgos. III. Elección de medidas preventivas. IV. Implantación de medidas. V. Sistema de seguimiento. Medidas específicas de prevención. Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales OSHAS. Directrices de la OIT

TEMARIO PRÁCTICO:

Los trabajos a elegir serán propuestos por el profesor responsable de la asignatura y varían cada año en función a la publicación y/o actualización de nuevas normas o temas relacionados con la calidad. El sistema que proponemos pretende ser una combinación en la que se aproveche las ventajas del trabajo individual y el trabajo en grupos pequeños, intentando obviar los problemas de las dos metodologías. La propuesta consiste en formar equipos de entre 5-7 alumnos, por tanto, se constituirían entre 8 a 10 equipos (no pueden ser menos dado el número de alumnos totales por grupo y más creemos no sería viable y eficaz). Cada equipo, elige uno de los temas propuestos por el profesor (expuestos en clase) y se distribuirán las tareas individualizadas; es decir, cada miembro desarrollará un trabajo individual que una vez terminado deberán saber anexionar a la totalidad, dar una forma global con sentido y organización coherente y defender en conjunto (trabajo cooperativo). La realización del trabajo práctico será requisito indispensable para superar la asignatura. En dicho trabajo se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y disposición en plataforma PRADO.



INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

• Abril Sánchez, C.E. y Enríquez Palomino, A. (2006). Manual para la integración de sistemas de gestión: calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Fundación CONFEMETAL., Madrid • AENOR. (2010). Gestión de la calidad. 4ª edición AENOR, Madrid. • Block, M.R. y Marash I.R. (2004). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundación Confemetal, Madrid. • Bolton, A. (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza. • Compañón Beltrán, R., Ríos Castro, A. (2002). Garantía de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. Ed. Síntesis S.A., Madrid. • Phillips, A.W. (2010). Cómo gestionar con éxito una auditoría interna conforme a ISO 9001:2008. AENOR, Madrid. • Rubio Romero, J.C. (2002). Gestión de la prevención de riesgos laborales: OHSAS 18001 - directrices OIT para su integración con calidad y medioambiente. Ediciones Díaz de Santos, Madrid. • ISO 9000: 2015. Sistemas de Gestión de la Calidad. Fundamentos y Vocabulario. • ISO 9001: 2015. Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos • ISO 22000: 2005. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

• BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

• Fernández de Pinedo, C. (2001). Manuales de Buenas Prácticas Ambientales. Cocina. Departamento de Medio Ambiente, Gobierno de Navarra. • Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2003). Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales. Guía de elaboración. Madrid. • Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (1998). Evaluación de riesgos laborales. 2ª Ed. Madrid. • ISO. Gestión medioambiental e ISO 14000. (1999). AENOR, Madrid. • Lamprecht, J.L. (1997). Directrices para la implantación de un sistema de gestión medioambiental. AENOR, Madrid. • Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (1999). Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Madrid. • Moltó, J.I. (1998). Prevención de Riesgos Laborales en la Empresa. AENOR, Madrid. • Romero Pastor, J. (2006). Sistema de gestión integrada: calidad, prevención y medio ambiente. Editorial Visión Libros. • Ruiz Frutos, C. (2007). Salud laboral: conceptos y técnicas para la prevención de riesgos laborales. Elsevier España S.A. Madrid. • Vandeville, P. y Gambier, C. (1998). La Auditoría de la Calidad. Metodología y Técnicas. AENOR, Madrid. • “Modelo Europeo de Excelencia”. López Cubini, Rafael, Ministerio de Educación Cultura y Deporte, 2001. • Introducción a la gestión de la calidad total. Ed. Delta Publicaciones, 2007. Miranda González, Francisco • Clarificando el concepto de certificación: El caso español. Francisco Javier Miranda González. Universidad de Extremadura. • Reglamento general de certificación de sistemas de gestión y de sus



marcas de conformidad. AENOR

ENLACES RECOMENDADOS

Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.

Generales:

<http://www.iso.org/iso/home.htm>

<http://www.aec.es>

<http://www.infocalidad.net>

<http://www.alimenta-accion.com/2013/08/calidad-alimentaria-i-concepto.html>

<http://www.alimenta-accion.com/2013/08/calidad-alimentaria-ii-metodos-de.html>

<http://www.mapya.es>

Certificación:

<http://www.aenor.es>

http://www.bureauveritas.es/wps/wcm/connect/bv_es/Local

http://www.es.sgs.com/es/home_es_v2

<http://www.aenor.es/aenor/certificacion/sectores/alimentacion.asp>

http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_brc.asp

http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_ifs.asp

http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_globalgap.asp

Acreditación:

<http://www.enac.es>

<http://www.european-accreditation.org/content/home/home.htm>

Calidad y Seguridad de los Alimentos: -

http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/presentacion/default.aspx

<http://www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm>

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_es

<http://www.aesan.msc.es/>

<http://www.efsa.europa.eu/>

<http://www.magrama.gob.es/es/>

<http://www.clarkemodet.es/preguntas-frecuentes/Denominaciones-de-origen/Queprocedimiento-sedebe-seguir-para-presentar-la-solicitud-de-registro-de-unadenominacion-de-origen-o-una-indicaciongeografica-protegida>

<http://www.wipo.int/lisbon/es/index.html>

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidadagroalimentaria/calidaddiferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/>

Gestión medioambiental:

http://www.mma.es/portal/secciones/calidad_contaminacion/

Prevención de riesgos laborales:

- <http://www.mtas.es/insht/index.htm>

Legislación:



- Boletín Oficial de la Junta de Andalucía
- Boletín Oficial del Estado
- Diario Oficial de la Unión Europea

Otras Webs de Interés:

- Confederación de Industrias Agro-Alimentarias de la Unión Europea
- CIAA
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas – FIAB
- Portal de Tecnologías y Mercados del Sector Alimentario

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Aprendizaje basado en la interpretación de casos prácticos (normas)
- Presentación de trabajos en grupo por los alumnos y posterior evaluación.
- Trabajos realizados por los alumnos.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

La evaluación ordinaria se realizará a partir de los exámenes escritos (ensayo y/o test) en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas, las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría así como por la asistencia a clase, en los porcentajes que se detallan a continuación: exámenes escritos 70%, trabajos y exposiciones 20%, y asistencia a clase 10%.

Para poder seguir la evaluación continua, y en su extensión, la posibilidad de aplicación en la calificación final el porcentaje por asistencia, es necesario que la misma sea mayor al 75%. En el caso de los exámenes escritos (parcial y final) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4,5 (sobre 10). La realización de la parte práctica de la asignatura con el trabajo-exposición, así como la superación del examen correspondiente teórico será requisito indispensable para superar la asignatura. Para el trabajo-exposición se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo.

Para la evaluación extraordinaria no se guardan las calificaciones de los exámenes escritos de la evaluación ordinaria, y el valor del único examen escrito será del 70%. El resto de porcentajes quedan igual a la evaluación ordinaria.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA “NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA”

- Se realizará un **examen escrito** (ensayo y/o test) con preguntas de teoría, con un valor porcentual sobre la calificación final del **70%**.



- **Elaboración de trabajo autónomo** por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 30%.

Se considera obligatoria la realización del trabajo autónomo.

Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

Presenciales exclusivamente con cita previa

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases presenciales y clases síncronas en streaming desde el aula con Google Meet.
- Clases de prácticas presenciales en el aula y clases prácticas síncronas en streaming desde el aula con Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizarán dos exámenes parciales eliminatorios presenciales o no presenciales por PRADO (la eliminación de cada parcial, es independiente. 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 presencial). Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **70%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura.



- **Actividades y trabajos dirigidos.**

Descripción: Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados por el alumnado relacionados con la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

Porcentaje sobre calificación final: 20%

- **Asistencia a clase y/o informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en streaming en Google Meet.**

Descripción: Contabilización de asistencias presenciales y respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase en streaming

Criterios de evaluación: La asistencia presencial en el aula y el grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.

Porcentaje sobre calificación final: 10%.

Convocatoria Extraordinaria

- **Igual que en Convocatoria Ordinaria**, si bien se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

Evaluación Única Final

Los alumnos, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

- **Examen teórico.** Será el mismo que el examen teórico ordinario final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los alumnos de evaluación continua que no hayan aprobado ningún control, con un valor porcentual sobre la calificación final del **70%**.

- **Actividades y trabajos dirigidos.**

Descripción: Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

Porcentaje sobre calificación final: 30%.



Se considera de obligada realización el ítem de calificación 2.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases síncronas en Google Meet.
- Clases de prácticas/exposición de trabajos síncronas en Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

1. Exámenes de PRADO.

Descripción: Pruebas cortas de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía docente, con limitación de tiempo para realizar el cuestionario, pregunta por pregunta, que se realizarán a lo largo del periodo docente de la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario. Se hará promedio entre las calificaciones de todas las pruebas cortas, contabilizándose como calificación 0 (“cero”), las pruebas cortas no realizadas.

Porcentaje sobre calificación final: Todas las pruebas cortas cuentan un máximo del **60%**.

• Informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en streaming en Google Meet.

Descripción: Respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase.

Criterios de evaluación: El grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.

Porcentaje sobre calificación final: **10%**.

• Actividades y trabajos dirigidos.

Descripción: Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados por el alumnado relacionados con la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido,



bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

Porcentaje sobre calificación final: 30%

Convocatoria Extraordinaria

- **Igual que en Convocatoria Ordinaria**, si bien se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

Evaluación Única Final

- **Examen de PRADO.**
Descripción: Prueba de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía, con limitación de tiempo para la respuesta, pregunta por pregunta.
Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.
Porcentaje sobre calificación final: 70%.
- **Actividades y trabajos dirigidos.**
Descripción: Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 30%.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

