

# ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

## PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Curso 2019-2020

(Fecha de aprobación de la adenda: 24/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética-CTA			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos/ Doble grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Producción de Materias Primas	2º	2º	6	Troncal

### ATENCIÓN TUTORIAL

#### HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

Tutorías Profesora Fernández González:

Lunes 9.00-11.00

Viernes 10.00-11.00

Tutorías Profesora Cervera Mata:

Martes 9.00-11.00

Tutorías Profesor Sierra Aragón

Lunes 10.00-12.00

Martes 10.00-12.00

Miércoles 10.00-12.00

#### HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

- Foros de Prado.
- Mensajes de Prado.
- Correo electrónico. email profesores:  
[mvirginiafernandez@ugr.es](mailto:mvirginiafernandez@ugr.es), [anacervera@ugr.es](mailto:anacervera@ugr.es),  
[msierra@ugr.es](mailto:msierra@ugr.es)
- Tutorías individuales y colectivas por google meet
- Whatsapp con el estudiantado y su delegada de clase.

### ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

El temario teórico no ha sufrido modificaciones. Se complementará con clases asíncronas grabadas por los profesores y clases síncronas por google meet (cuando sea posible), y proyecciones de vídeos y envío de otros documentos docentes. Afortunadamente, la mayoría de clases prácticas se realizaron antes del confinamiento (en las que no es necesaria su adaptación) a excepción de una práctica de visita a un invernadero (agricultura intensiva), para la cual se enviará un vídeo sobre el que el alumno tendrá que emitir un informe.

### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

(Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)



- Uso de la plataforma Prado para dejar el material docente (temas de teoría, trabajos propuestos,...)
- Clases asíncronas grabadas con vídeos disponibles en Plataforma Prado.
- Tutorías online (personalizadas o grupales) utilizando la plataforma Google.meet y Prado

### 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)

#### Convocatoria Ordinaria

**Para la adaptación no presencial, se dará más peso a la evaluación continua considerando los trabajos realizados autónomamente por los alumnos**

- **Examen en PRADO**

*Descripción:* Prueba de tipo test/cuestionario sobre contenidos del temario teórico (ver guía docente).

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

*Porcentaje sobre calificación final: 50%*

- **Informe de seminarios y prácticas**

*Descripción:* Elaboración de un informe individual sobre el contenido del seminario

*Criterios de evaluación:* Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

*Porcentaje sobre calificación final: 20%*

- **Actividades y trabajos dirigidos**

*Descripción:* Elaboración de trabajos autónomos por parte del estudiante sobre los contenidos de la parte teórica de la guía docente (ver guía docente).

*Criterios de evaluación:* Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

*Porcentaje sobre calificación final: 25%*

- **Asistencia a clases teóricas durante el periodo de docencia presencial**

*Porcentaje sobre calificación final: 5%*

#### Convocatoria Extraordinaria

**Igualmente se dará más peso a la evaluación continua considerando los trabajos realizados autónomamente por los alumnos**

- **Examen en PRADO**

*Descripción:* Prueba de tipo test/cuestionario sobre contenidos del temario teórico (ver guía docente).

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

*Porcentaje sobre calificación final: 50%*

- **Informe de seminarios y prácticas**

*Descripción:* Elaboración de un informe individual sobre el contenido del seminario

*Criterios de evaluación:* Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

*Porcentaje sobre calificación final: 20%*

- **Actividades y trabajos dirigidos**

*Descripción:* Elaboración de trabajos autónomos por parte del estudiante sobre los contenidos de la parte teórica de la guía docente (ver guía docente).

*Criterios de evaluación:* Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

*Porcentaje sobre calificación final: 25%*

- **Asistencia a clases teóricas durante el periodo de docencia presencial**

*Porcentaje sobre calificación final: 5%*



### 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)

- **Examen de PRADO**

*Descripción:* Prueba de tipo test/cuestionario sobre contenidos del temario teórico (ver guía docente).

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

*Porcentaje sobre calificación final:* **80%**

- **Informe de seminarios**

*Descripción:* Elaboración de un informe individual sobre el contenido del seminario realizado en el periodo de docencia no presencial

*Criterios de evaluación:* Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

*Porcentaje sobre calificación final:* **20%**

### RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Alternativas a la bibliografía fundamental y complementaria recogidas en la Guía Docente)

#### ENLACES A LIBROS:

- Química agrícola. El suelo y los elementos químicos esenciales para la vida vegetal.  
[https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/qmbd75/alma991014244571004990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/qmbd75/alma991014244571004990)
- Cultivos herbáceos extensivos: cereales.  
[https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/qmbd75/alma991014243226804990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/qmbd75/alma991014243226804990)
- Invernaderos de plástico: tecnología y manejo.  
[https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/qmbd75/alma991014241965504990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/qmbd75/alma991014241965504990)
- Producción controlada de hortalizas en agricultura intensiva  
[https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/qmbd75/alma991014243638904990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/qmbd75/alma991014243638904990)

#### ENLACES A BASES DE DATOS:

- [https://apps.webofknowledge.com/UA\\_GeneralSearch\\_input.do](https://apps.webofknowledge.com/UA_GeneralSearch_input.do)
- <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>
- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

### INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

