

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA
FISIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA
 DE LA POSRECOLECCIÓN

Curso 2019-2020

(Fecha de aprobación de la adenda: 27/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Complementos de formación	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	3º	2º	6	Optativa

ATENCIÓN TUTORIAL	
HORARIO (Según lo establecido en el POD)	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)
Profesor Luis Recalde Manrique: Lunes, miércoles y viernes de 09:30 a 11:30 (2º cuatrimestre)	Se están atendiendo las tutorías a través de correo electrónico y de la plataforma SWAD y de ser necesario se utilizará sesiones sincrónicas en Google Meet.
ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO (Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)	
El temario de prácticas de laboratorio, se ha sustituido por la elaboración por los alumnos de guías de recomendaciones sobre la conservación de distintos productos vegetales empleando la bibliografía adecuada a cada caso.	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE (Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)	
<ul style="list-style-type: none"> • Presentaciones que incluyen explicaciones. • Guías de estudio con contenidos extendidos. • Ciclo de conferencias sobre Plantas transgénicas que descargan de Youtube. • Resolución de dudas de ser necesarias de la materia teórica mediante sesiones sincrónicas a través de Google Meet. • Sustitución de las enseñanzas prácticas de laboratorio por elaboración de guías sobre conservación de productos vegetales. 	
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	



- **Prácticas**

Los alumnos no pudieron realizar las prácticas de laboratorio antes de decretarse el estado de alarma, estas han sido sustituidas por la elaboración por los alumnos de guías de recomendaciones sobre la conservación de distintos productos vegetales empleando la bibliografía adecuada a cada caso.

Porcentaje sobre la calificación final: 20 %

- **Teoría**

La evaluación continua, siguiendo las recomendaciones de la Universidad, pasará a tener más importancia en estas circunstancias excepcionales. Se llevarán a cabo actividades periódicas de evaluación que pasarán a constituir el 70 % de la calificación. La plataforma a través de la cual se realizarán será SWAD. El 10 % restante se valorará a partir de actividades adicionales.

El examen final lo realizarán solo aquellos alumnos que no superen la evaluación continua y se llevará a cabo mediante cuestionario en Prado, el examen abarcará toda la materia del curso y su valor será un 70 % de la calificación final.

Para aprobar la asignatura es necesario obtener en cada parte al menos el 50% de la calificación máxima

Convocatoria Extraordinaria

- **Prácticas**

Examen mediante cuestionario en Prado. Porcentaje sobre la calificación final: 20 %

- **Teoría**

Examen mediante cuestionario en Prado (70%) más una actividad complementaria (10%).

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)

Para los alumnos que tengan concedida la evaluación final única, se llevará a cabo un examen final de prácticas que supondrá un 20 % de la calificación y otro de teoría que supondrá el 80 % restante. Ambos tendrán lugar a través de Prado mediante cuestionario.

RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

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

Como complemento a la bibliografía fundamental, se les recomienda consultar la siguiente bibliografía:

- https://granatensis.ugr.es/discovery/fulldisplay?docid=alma991008237749704990&context=L&vid=34CBUA_UGR:VU1&lang=es. Versión en línea del libro recomendado en la bibliografía básica de la asignatura "Fundamentos de Fisiología Vegetal", de Azón-Bieto y Talón".
- https://granatensis.ugr.es/discovery/fulldisplay?docid=alma991014243846904990&context=L&vid=34CBUA_UGR:VU1&lang=es. Versión en línea del libro "Fundamentos básicos de Fisiología Vegetal y Animal", de Martínez de Paz".

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

