



DATOS IDENTIFICATIVOS

2020\_21

Asignatura

0107025 - Tecnología De La Carne Y Del Pescado (G. Ciencia Y Tecn. De Los Alimentos)

Código

0107025

Introducción

Siguiendo las Recomendaciones del Ministerio de Universidades a la comunidad universitaria para adaptar el curso universitario 2020/2021 a una "presencialidad adaptada", de 10 de junio de 2020 y los "Criterios generales para la adaptación de la docencia durante el curso académico 2020-21 a las exigencias sanitarias" (fecha 22 de Junio de 2020), el profesor responsable de la asignatura deberá marcar y/o añadir la siguiente información teniendo en cuenta una posible situación de confinamiento en caso de rebrote de la enfermedad. Pueden marcarse varias opciones dentro de cada bloque.

A. DOCENCIA VIRTUAL

Adaptación a la docencia virtual:

Ante la posibilidad que en el curso 2020/2021 se produzca un escenario de condiciones sanitarias adversas, y no fuese posible realizar la docencia presencial, en esta asignatura, se realizarán las siguientes adaptaciones en la metodología docente:

- Se impartirán clases teóricas y/o prácticas a través de las aplicaciones disponibles (AVIP, Meet, Teams, etc.).
- Se pondrá a disposición del alumnado materiales complementarios (lecturas, audiovisuales, etc.).
- Se realizarán tareas (estudio de casos, proyectos, ejercicios, etc.) a través de las aplicaciones disponibles (Moodle, etc.)
- Otra/s (indique cuál):

B. TUTORÍA Y ORIENTACIÓN A LOS ESTUDIANTES

Ante la posibilidad que en el curso 2020/21 se produzca un escenario de condiciones sanitarias adversas, y no fuese posible realizar tutoría presencial en horario de 6 horas semanales, en esta asignatura, se realizarán las siguientes adaptaciones a través de herramientas de comunicación:

- La tutoría grupal se realizará a través de foro en el curso de Moodle.
- Las tutorías individuales se realizarán por videoconferencia.
- Las tutorías individuales se realizarán través de correo electrónico.
- Otra/s (indique cuál):

C. SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Adaptación de los sistemas de evaluación de esta asignatura:

Ante la posibilidad que en el curso 2020/2021 se produzca un escenario de riesgo de salud y no se pudiera realizar la evaluación presencial, en esta asignatura se realizarán las siguientes adaptaciones en el sistema de evaluación:

- Se modifica el peso en calificación de la prueba final en favor de pruebas de evaluación continua. Especificar los pesos de ponderación:
- Se prevé la presentación de trabajos individuales o grupales
- Se realizarán cuestionarios online
- Se contempla el uso de webcams o la utilización de herramientas de control del entorno (proctoring) para la evaluación
- Otra/s (indique cuál):