



## Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Coordinador/a	D. Mariano Vidal Cortés
Código de Plan	
Nombre de la Asignatura	Producción de monogástricos
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	28925

### 1. Adaptaciones en el programa (revisión y adaptación de los contenidos de la asignatura):

No hay cambios.

### 2. Adaptaciones en la metodología docente (clases online, videos grabados...)

Para el correcto desarrollo de la asignatura, se vienen (y se continuarán) empleando metodologías asíncronas.

Las herramientas utilizadas son el ADD, WhatsApp y correo electrónico. En algún caso se ha dispuesto un enlace a una clase grabada en vídeo.

En general, el contenido de los temas ha sido adaptado a la metodología online añadiendo mayor extensión en los comentarios por diapositiva. Los alumnos contactan con el profesor libremente para resolver sus dudas vía WhatsApp y correo electrónico.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

– Tipo: Continua Sí  No

En caso de evaluación continua, indicar las pruebas de evaluación para esta y para la prueba global

– Pruebas y ponderación

Una vez constatado que todos los alumnos matriculados en la asignatura cuentan con medios tecnológicos para realizar pruebas *online*, la evaluación se realizará de forma asíncrona, mediante una serie de ejercicios escritos sobre los temas de la materia y ejercicios de casos a resolver, en los cuales el alumno podrá disponer de los apuntes correspondientes. El desarrollo de estos ejercicios supondrá un 25 % de la nota de la asignatura.

– Pruebas y ponderación de cada una

## A. EVALUACIÓN CONTINUA

Durante el curso ordinario los alumnos realizaron una serie de prácticas y presentaciones que serán valoradas en un 3% de la nota final

Durante el periodo de clases no presenciales los alumnos recibieron y recibirán una serie de cuestionarios de forma asíncrona sobre el contenido de los temas, que serán valorados con un 25% de la nota final.

Además, la evaluación incluirá de forma síncrona, dos **exámenes parciales eliminatorios vía ADD** (máximo 90 minutos) con un valor del 36% de la nota final cada uno. El alumnado dispondrá de apuntes para su realización y consistirá en preguntas largas en las que se exigirá al alumno razonar sus respuestas y también algunas preguntas de tipo “Respuesta corta”/”Numérica” (en que el alumnado escribe una palabra o frase corta, o un número). El examen se llevará a cabo en el mes de. La identificación de los estudiantes para el examen se realizará gracias al acceso a las plataformas virtuales mediante NIP y contraseña, puesto que se trata una información de uso personal e intransferible, y que identifica *de facto* a los estudiantes. No obstante, se podrá solicitar al alumnado visualizar (vía Skype) el entorno donde va a realizar el examen, para garantizar que se realiza en las condiciones adecuadas (sin grabar imágenes de dicho entorno).

En resumen, la valoración de la nota será:

Contenido	Valoración
Prácticas	3%
Cuestionarios	25%
1 <sup>er</sup> Examen parcial	36%
2 <sup>o</sup> Examen Parcial	36%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Las calificaciones obtenidas por los estudiantes mediante el sistema de evaluación continua se publicarán con antelación a la prueba global para que puedan presentarse a la misma tanto si han suspendido como si desean subir nota, prevaleciendo en este último caso la mejor de las obtenidas.

Posteriormente existe la posibilidad de recibir una llamada para hacer una defensa oral de su trabajo.

## B. PRUEBA GLOBAL

El procedimiento será idéntico al indicado para el examen parcial eliminatorio. La fecha y hora de la realización del examen final están fijados por el Centro.

*Criterios adicionales:*

El uso inadecuado y fraudulento de las claves de identificación del ADD acarreará las correspondientes consecuencias legales. Otras conductas sospechosas también podrán tener consecuencias directas relativas a la no superación de la prueba y de la asignatura.