

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	MARIANO VIDAL CORTÉS
Código de Plan	583
Nombre de la Asignatura	TECNOLOGÍA POSTCOSECHA
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	28957

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

Sin modificaciones en el programa de teoría. Las prácticas de laboratorio y seminarios se han adaptado a la no presencialidad. La visita a una Central Hortofrutícola se ha cancelado y se ha sustituido por la resolución de un caso práctico. El trabajo tutelado ha aumentado de 0,5 ECTS a 1 ECTS.

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

- Sesiones teóricas:

Hasta el tema 4: lecciones magistrales participativas

A partir del tema 4 las lecciones se disponen de forma sincrónica en el ADD y se acompañan los contenidos con los vídeos disponibles en la Universidad de Davis http://postharvest.ucdavis.edu/Library/Video_Library/

- Sesiones prácticas en laboratorio donde los alumnos se familiarizarán con los parámetros que determinan la calidad de los productos vegetales frescos

Las prácticas 3,4 y 5 se llevaron a cabo de forma no presencial. Para ello el profesor responsable facilitó a los alumnos los resultados obtenidos en años anteriores.

- Seminarios donde se profundizará en algunos de los aspectos más relevantes de la tecnología post-cosecha. Los seminarios se disponen de forma sincrónica en el ADD y se acompañan los contenidos con los vídeos disponibles en la Universidad de Davis http://postharvest.ucdavis.edu/Library/Video_Library/

-Caso práctico: el estudiante previa revisión de los recursos proporcionados por el profesor en el ADD propondrá una tecnología de conservación adaptada a un determinado producto hortofrutícola asignado individualmente por el profesor. El alumno deberá establecer los índices de madurez en la cosecha, los criterios de selección y clasificación, la temperatura de conservación, las condiciones de atmósfera

protectora y el tipo de envases. Asimismo deberá proponer el procedimiento y las características químicas, físicas u organolépticas a evaluar que nos permitan valorar la idoneidad de la tecnología aplicada.

- Trabajo tutelado o académicamente dirigido: los conocimientos adquiridos en la asignatura se integrarán con la realización de un trabajo en el cual los alumnos deberán comentar un artículo científico sobre nuevas tecnologías de conservación, descontaminación o control de alteraciones patológicas.

Tanto para el trabajo tutelado como para el caso práctico los alumnos disponen de horario de tutoría libre para consultar las dudas que puedan surgir durante su resolución.

Todos los materiales y recursos utilizados en la docencia estarán disponibles en el Anillo Digital Docente que la Universidad de Zaragoza pone a disposición de alumnos y profesores (<http://add.unizar.es>).

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 de cada una

1. Evaluación continua

Actividades de evaluación:

1) Preguntas de autoevaluación:

Todos los temas o contenidos teóricos de la asignatura se acompañarán de 3-10 preguntas de autoevaluación que deberán ser respondidas y enviadas al profesor antes de la finalización del periodo de docencia.

La calificación será de 0 a 10 y se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación. La calificación media obtenida supondrá el 40 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

2) Presentación de informes de prácticas y seminarios

Cada estudiante deberá presentar un informe donde se resuma la metodología seguida, los resultados obtenidos y la resolución de diversas preguntas propuestas por el profesor al finalizar las prácticas y seminarios. Los informes se entregarán en el ADD una semana después de la realización de la actividad. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 30 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

3) Resolución de caso práctico:

El estudiante deberá presentar de forma escrita la resolución del caso práctico propuesto antes de la finalización del periodo de docencia.

La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 10 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

4) Presentación escrita y oral de un trabajo tutelado:

El alumno deberá preparar y defender el trabajo recogiendo los aspectos clave tratados en un artículo científico sobre nuevas tecnologías de conservación, descontaminación o control de alteraciones patológicas en productos hortofrutícolas. La presentación del artículo se realizará por GoogleMeet coincidiendo con las tres últimas sesiones de la asignatura.

La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

En la **prueba global** se realizarán las mismas pruebas de evaluación. En este caso se deberán recibir la totalidad de los informes y preguntas así como realizar la presentación del trabajo tutelado antes del final del semestre. En el caso del trabajo tutelado la fecha de presentación y defensa coincidirá con la fijada por el centro en el calendario de exámenes.

Todas las pruebas de evaluación de tipo escrito se realizarán a través del curso de Moodle, en el ADD, en el caso de pruebas de evaluación de tipo oral, estas se llevarán a cabo por videoconferencia realizada a través de Google Meet.

– Criterios y observaciones

Criterios de evaluación:

1) Preguntas de autoevaluación:

En las respuestas a las preguntas de autoevaluación planteadas se valorará la corrección y la capacidad de síntesis en su contestación.

La calificación será de 0 a 10 y se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación.

2) Presentación de informes de prácticas, seminarios y visitas

En la evaluación de los informes de prácticas se valorará el planteamiento seguido para la resolución de la práctica, la claridad en la resolución de las preguntas planteadas y en la interpretación de los resultados. También se valorará la calidad del informe presentado en lo que respecta a orden, claridad, calidad de las fuentes bibliográficas consultadas. Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 en cada uno de los informes presentados para superar esta parte de la evaluación. En la evaluación de los informes de los seminarios se valorará la calidad del informe presentado en lo que respecta al orden, claridad, planteamiento y acierto en la resolución del problema/s presentados. Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 en cada uno de los informes presentados para superar esta parte de la evaluación.

3) Resolución de caso práctico:

En la resolución del caso práctico se valorará el trabajo escrito presentado en lo que respecta a sus aspectos formales de presentación (orden, claridad, correcta utilización de fuentes bibliográficas), la adecuación al producto del sistema de conservación y de los métodos de análisis seleccionados.

Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación.

4) Presentación escrita y oral de un trabajo tutelado:

En la evaluación del trabajo tutelado se valorará:

- El trabajo presentado en lo que respecta a sus aspectos formales de presentación (orden, claridad, adecuada presentación de los resultados (gráficas, tablas) (35 %) y creativos (elementos visuales que acompañan a la presentación) (15 %). Asimismo se valorará la comunicación verbal en cuanto a seguridad, ritmo de exposición y vocabulario (25 %) y la defensa (respuestas adecuadas demostrando su conocimiento del tema presentado) (25 %).

Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación.

En la **prueba global** se aplicarán los mismos criterios de evaluación que en la evaluación continua (estos criterios de evaluación de la prueba global serán de aplicación tanto en primera como en segunda convocatoria).