

ADENDA A LAS GUÍAS DOCENTES¹
CURSO ACADÉMICO 2019-2020

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PROGRAMA	
1.1 Máster Universitario en: Agricultura y Ganadería Ecológicas	CÓDIGO MEC: 4316035
1.2 Módulo/Asignatura (incluidas las asignaturas de Prácticas): Módulo II. Bases técnicas de la Agricultura, Ganadería y Agroindustria Asignatura 13: Agroindustria en Producción Ecológica	
1.3 Responsable del Módulo/Asignatura/: Francisco de Asís Ruiz Morales	

2. CAMBIOS INCORPORADOS EN LA PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA²:

2.1 Cambios en los CONTENIDOS docentes (se han reducido, sintetizado, cambio de unos contenidos por otros, ...)
El principal cambio desarrollado fue la anulación de una visita técnica a una quesería y ganadería ecológica de caprino en Aracena (Huelva). Ese contenido se cambió por una presentación detallada de todo el proceso de elaboración de quesos y productos lácteos ecológicos, así como enlaces a documentación más detallada de cada proceso tecnológico. Además, se organizó una sesión virtual optativa por videoconferencia, el martes día 7 de abril a las 19:00 horas sobre catas sensoriales de productos lácteos con una duración de 2 horas vía el programa informático Zoom.

¹ El presente documento debe recoger de manera sintética y ordenada los **cambios** producidos en este Módulo/Asignatura que afectan al contenido inicial de su guía docente del curso 2019-2020, de acuerdo con las instrucciones dictadas por la Universidad Internacional de Andalucía en cumplimiento de las medidas excepcionales adoptadas por las autoridades nacionales y autonómicas a causa de la pandemia del COVID-19.

² Únicamente deben recogerse los cambios producidos en cada apartado señalado. Debe tenerse presente que los objetivos, competencias y resultados de aprendizaje no pueden verse alterados.



2.2 Cambios en ACTIVIDADES FORMATIVAS, METODOLOGÍAS DOCENTES Y RECURSOS a utilizar

La docencia de la profesora Dra. Isabel Revilla se realizó a través de una presentación amplia de la parte de calidad de productos ganaderos ecológicos, disponible en la plataforma de enseñanza virtual, con un foro abierto durante el periodo del día 28 de marzo y hasta el día 5 de abril, y se pidió una serie de tareas que los estudiantes debieron entregar a través de la plataforma de enseñanza virtual.

Se cambió una visita técnica dirigida por el docente Dr. Francisco de Asís Ruiz por una sesión a distancia y por horas de trabajo autónomo del estudiante. Igualmente se abrió un foro de discusión sobre esta parte.

Se realizó una actividad complementaria optativa para hablar de análisis sensorial de productos agroalimentarios, desarrollada mediante videoconferencia.

ACTIVIDADES FORMATIVAS (Incluir todas las líneas que sean necesarias)

ACTIVIDAD FORMATIVA	TIPO DE ENSEÑANZA (presencial/ a distancia)	DEDICACIÓN (horas de trabajo autónomo del estudiante)	DEDICACIÓN (horas de trabajo del estudiante con apoyo del profesor)
Clase Dra. Isabel Revilla	VIRTUAL	4	1
Clase Dr. Francisco de Asís Ruiz Morales	VIRTUAL	8	2
Práctica Análisis sensorial	VIRTUAL	-	2

LAS METODOLOGÍAS DOCENTES ESPECÍFICAS Y LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS UTILIZADOS PARA EL DESARROLLO DE ESTA ASIGNATURA

METODOLOGÍA DOCENTE	RECURSOS
Clases virtuales	Aplicación ZOOM Plataforma de aula virtual de la UNIA
Clases virtuales	Foros de debate en el entorno virtual



OTROS CAMBIOS:

2.3 Cambios incorporados en la PLANIFICACIÓN TEMPORAL

Sólo se modificó el horario para realizar una sesión optativa sobre análisis sensorial de productos lácteos, que tuvo lugar el 7 de abril de 2020 a las 19:00 horas, fuera del horario oficial de la asignatura. Esta sesión se desarrolló por videoconferencia, mediante la herramienta ZOOM, con una alta participación del alumnado.

3. CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN

3.1 Cambios en metodología y recursos de evaluación

No ha habido cambios en la metodología y recursos de evaluación

3.2 Cambios en criterios de evaluación (porcentajes para cada tipo de prueba,...)

	Estrategias/metodologías de evaluación (detallar las recogidas en el apartado 3.1)	Porcentaje de valoración sobre el total
	INCORPORAR TANTAS FILAS COMO SEAN NECESARIAS	

V.º B.º COORDINADOR/A:

FECHA: 22 de abril de 2020




INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS ADENDAS A LAS GUÍAS DOCENTES DE LAS ASIGNATURAS

1. El coordinador/a de cada módulo/asignatura (incluyendo los Trabajos Fin de Máster y Prácticas Curriculares), consensuará con el equipo docente las modificaciones a incluir en la adenda, siempre en consonancia con el acuerdo del Consejo de Gobierno de 20 de abril de 2020 de la Universidad Internacional de Andalucía, por el que se dictan medidas para la adaptación de los programas de postgrado oficiales coordinados por esta Universidad a la situación excepcional provocada por el COVID-19. En el caso de que algún apartado no presente cambios respecto a la guía docente original, simplemente se indicará “no hay modificaciones respecto a la guía docente original”.
2. Estos coordinadores de asignatura serán los responsables de elaborar las adendas de cada asignatura y una vez cumplimentadas las remitirán a la Dirección del Máster y al Presidente de la Comisión de Garantía de Calidad (en el caso de que ambos cargos no recaigan en la misma persona).
3. La Comisión de Garantía de Calidad del Máster será la responsable de coordinar el proceso, recabando las adendas de los coordinadores y enviando la propuesta, una vez aprobada por la Comisión de Garantía de Calidad (que levantará acta de la reunión telemática celebrada), a la Comisión de Postgrado, para su visto bueno. Las adendas cumplimentadas deberán ser enviadas al Vicerrectorado de Postgrado (postgrado@unia.es) antes del 25 de abril de 2020.
4. Una vez informadas las adendas favorablemente por la Comisión de postgrado se elevarán al Consejo de Gobierno de la UNIA, que celebrará una sesión antes de la finalización del mes de abril, quien las aprobará en última instancia.
5. Una vez aprobadas, las adendas deben ser publicitadas, junto a las guías docentes originales y darles la difusión oportuna tanto en los espacios virtuales del Máster como en la web oficial de los mismos cara, en última instancia, a garantizar la transparencia de la información a los estudiantes.

