



Facultad de **Veterinaria**

Universidad Complutense

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PRIMER CURSO

Adendas a las fichas docentes de asignatura

CURSO 2019-2020

Adendas aprobadas por el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en su reunión del día 14 de mayo de 2020 y por la Junta de Facultad de Veterinaria en su reunión del día 18 de mayo.

José Antonio Ruiz Santa Quiteria
Secretario Académico





Índice de contenidos

Adendas a las fichas de asignaturas

Microbiología	01
Biología.....	03
Matemáticas	06
Física.....	09
Bioquímica.....	17
Fisiología	20
Fundamentos de Bromatología.....	23
Producción de Materias Primas	28
Fundamentos de Química y Análisis Químico.....	35





ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	MICROBIOLOGÍA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	FARMACIA
DPTO. RESPONSABLE	MICROBIOLOGÍA y PARASITOLOGÍA
CURSO	PRIMERO

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6,0		60	
TEORÍA	3,7		37	
PRÁCTICAS	1,5		15	
SEMINARIOS	0,6		6	
EXÁMENES	0,2		2	

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	70% Examen Presencial	Sólo afectada convocatoria extraordinaria. Presencial /online
Prácticas	20% Examen Presencial	Sólo afectada convocatoria extraordinaria. Presencial /online
Seminarios	10% Formato Presencial	Realizados y Evaluados en convocatoria ordinaria.
Otros aspectos evaluables		
Calificación final		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada por Consejo de Departamento de Microbiología y Parasitología (Facultad de Farmacia) en sesión del 30 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	BIOLOGÍA
PRESENCIALIDAD (%)	40 %
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	FISIOLOGÍA. SECCIÓN DEPARTAMENTAL VETERINARIA.
CURSO	PRIMERO

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6		6	
TEORÍA	3		30	
PRÁCTICAS	1.6		16	
SEMINARIOS	1.4		14	
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
La adquisición de conocimientos básicos de Biología y de los grupos de interés bromatológico, estudiándose las características generales, así como la sistemática de los géneros y especies de mayor interés.	SI	
Conocer las bases biológicas de los procesos fisiológicos. Identificar y diferenciar las biomoléculas fundamentales en la estructura y metabolismo de los organismos vivos y conocer sus propiedades y funciones.	SI	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras Ciencias.	SI	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la ciencia y tecnología de los alimentos.	SI	
CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.	SI	
CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.	SI	
CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.	SI	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	SI	
CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.	SI	
CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.	SI	
	SI	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-B17. Definir la biología y demostrar sus conocimientos de sistemática. Plantear por qué se considera a la célula la unidad básica de la vida y conocer las características generales de las células procariotas y eucariotas.	SI	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-B18. Definir el término energía; conocer las reacciones metabólicas y transformaciones de energía.	SI	
CE-B19. Distinguir entre células haploides y diploides, y definir cromosomas homólogos.	SI	
CE-B20. Clasificar y enumerar los tres Dominios y los seis Reinos de organismos; describir la estructura de un Virus y compararla con una célula de vida libre; exponer las características de los organismos del Reino Protocista; describir las características distintivas del Reino Fungi.	SI	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	55% Examen Presencial	Sólo afectada convocatoria extraordinaria. Presencial /online
Prácticas	20% Examen Presencial	Aprobado en convocatoria ordinaria
Seminarios	20% Exposición y asistencia Presencial	Aprobado en convocatoria ordinaria
Otros aspectos evaluables	5% Exámenes test	Aprobado en convocatoria ordinaria
Calificación final		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Comisión Permanente del Consejo de Departamento de Fisiología (Facultad de Medicina. Sección Departamental de Veterinaria) en sesión virtual del 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	MATEMÁTICAS
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	PRODUCCIÓN ANIMAL
CURSO	1º (SEMESTRE 1)

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL				
TEORÍA				
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS				
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría y Seminarios	Se realizará un examen final escrito que consistirá en resolver 4 o 5 cuestiones teórico-prácticas relacionadas con el programa. Se valorará el planteamiento, la explicación de los distintos pasos del desarrollo, la solución y la interpretación de los resultados. La prueba se superará cuando se alcance un mínimo de 5 puntos sobre 10.	SÓLO PARA LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA. Si en la convocatoria extraordinaria, los alumnos pendientes no pudieran hacer el examen final escrito de forma presencial, se realizaría un examen online similar al que hubieran realizado presencialmente. Para ello, dispondrán en Moodle de varias cuestiones teórico-prácticas que tendrán que resolver de forma manuscrita en papel y, tras fotografiar dichas respuestas, deberán subirlas a Moodle, todo ello en un tiempo limitado.
Otros aspectos evaluables	Se valorará también, con un máximo de 0,5 puntos, la participación del alumno mediante la entrega de ejercicios.	No ha habido que realizar ninguna adaptación, dado que ya fueron evaluados por ser la asignatura del primer semestre.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Calificación final	Será la suma de la nota obtenida en el examen final y de la nota obtenida mediante la entrega de ejercicios, siempre y cuando se haya aprobado el examen final.	Se mantienen los mismos criterios de la ficha original.
--------------------	---	---

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Producción Animal (Facultad de Veterinaria) en sesión del 24 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	FÍSICA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	S.D. FARMACIA GALÉNICA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
CURSO	PRIMERO (Semestre 1º)

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL				
TEORÍA				
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS				
TRABAJO DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	Los conocimientos teóricos se evaluarán mediante dos exámenes parciales escritos y eliminatorios de materia: consistirán en pruebas con 4 a 6 cuestiones teórico-prácticas relacionadas con el programa. El alumno deberá demostrar comprensión de conceptos teóricos y capacidad para aplicarlos a cuestiones prácticas. Se valorará, además del planteamiento, la explicación de los distintos pasos del desarrollo, la coherencia de las unidades y los resultados de las operaciones.	SÓLO PARA LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA. Si en la convocatoria extraordinaria, los alumnos pendientes no pudieran hacer el examen final escrito de forma presencial, se realizaría un examen online similar al que hubieran realizado presencialmente. Para ello, dispondrán en Moodle de varias cuestiones teórico-prácticas que tendrán que resolver de forma manuscrita en papel y, tras fotografiar dichas respuestas, deberán subirlas a Moodle, todo ello en un tiempo limitado.
Prácticas	Las prácticas de laboratorio se evaluarán por la asistencia y el trabajo realizado en las mismas.	No ha habido que realizar ninguna adaptación dado que la asignatura es del semestre 1º y ya fueron evaluados.
Seminarios	Evaluación de trabajos entregados.	No ha habido que realizar ninguna adaptación dado que la asignatura es del semestre 1º y ya fueron evaluados.
Otros aspectos evaluables	Asistencia a clase y actitud en las distintas actividades formativas.	No ha habido que realizar ninguna adaptación dado que la asignatura es del semestre 1º y ya fueron evaluados.
Calificación final	La calificación mínima exigida para aprobar será de 5 puntos sobre 10, tanto en los exámenes parciales como en el laboratorio. La calificación global será suma de: 70% de nota media de exámenes parciales, 20% de nota de laboratorio y 10% de nota de seminarios y otros aspectos evaluables	Se mantienen los mismos criterios de la ficha original.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Facultad de Farmacia. Sección Departamental de la Facultad de Veterinaria) de 20 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	Ciencias Químicas / Farmacia
DPTO. RESPONSABLE	Química Inorgánica - Química Orgánica - Química Analítica - Química en Ciencias Farmacéuticas
CURSO	1º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	12	3,5	155	45
TEORÍA	6	1,5	95	24
PRÁCTICAS	3	1,35	30	13,5
SEMINARIOS	3	0,65	30	7,5
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Proporcionar los conocimientos básicos en Química que aporten al estudiante las herramientas para una mejor comprensión de las materias específicas del Grado.	Parcialmente (70%)	30%
Fomentar en el alumno el interés por el aprendizaje de la Química e instruirle en el papel que esta desempeña en la naturaleza y en la sociedad actual, y en concreto dentro del ámbito alimentario.	Parcialmente (70%)	30%
Adquirir unos conocimientos teóricos y prácticos de química analítica clásica e instrumental suficientes que permitan al estudiante su aplicación en los aspectos analíticos relacionados con la tecnología de los alimentos.	Parcialmente (70%)	30%

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
--	------------------------------------	--



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Parcialmente (70%)	30%
CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.	Parcialmente (70%)	30%

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.	Parcialmente (70%)	30%

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-Q1. Aplicar el lenguaje químico a la designación y formulación de compuestos orgánicos e inorgánicos. Ajustar reacciones químicas y realizar cálculos estequiométricos.	Parcialmente (95%)	5%
CE-Q2. Aplicar a las reacciones químicas los conceptos relativos a composición de la materia y los principios termodinámicos y cinéticos básicos.	Si	
CE-Q3. Utilizar los conceptos de equilibrio químico con especial énfasis en los equilibrios en disolución.	Si	
CE-Q4. Describir los principales tipos de compuestos orgánicos y sus grupos funcionales.	Si	
CE-Q5. Formular la estructura y estereoquímica de las moléculas orgánicas.	Si	
CE-Q6. Describir la reactividad fundamental de las principales familias de compuestos orgánicos.	Si	
CE-Q7. Aplicar los conocimientos teóricos a la resolución de problemas.	Si	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-Q8. Demostrar los conocimientos básicos de química analítica tanto teóricos como prácticos que permitan su aplicación al análisis de alimentos.	Parcialmente (40%)	60%
CE-Q9. Aplicar los conceptos adquiridos en el estudio de los equilibrios iónicos en disolución a la resolución de problemas analíticos cuantitativos mediante técnicas volumétricas y gravimétricas.	Parcialmente (60%)	40%
CE-Q10. Describir y aplicar las metodologías y la problemática asociadas a la toma y al tratamiento de la muestra.	Si	
CE-Q11. Demostrar conocimientos y comprensión de los fundamentos básicos de las principales técnicas instrumentales, de las técnicas cromatográficas y sus aplicaciones.	No	100%
CE-Q12. Aplicar en el laboratorio tanto los métodos clásicos cuantitativos como las principales técnicas instrumentales y de separación para la resolución de problemas analíticos concretos.	No	100%

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Tema 12: Fundamentos del análisis volumétrico. Volumetrías: ácido-base, complexometrías, precipitación y oxidación-reducción. Introducción. Requisitos de las reacciones volumétricas. Disoluciones patrón. Curvas de valoración. Indicadores. Aplicaciones analíticas en el campo de los alimentos.	Utilización del campus para poner: - Exposiciones - Explicaciones más detalladas de cada uno de los subtemas (Tema 12-4: valoraciones precipitación; Tema 12-5: valoraciones redox). - Resolución detalladas de los problemas. - Videos explicativos. Tutorías con Google Meet. Evaluación utilizando correos electrónicos personalizados del trabajo personal a través de ejercicios recogidos y corregidos.
Tema 13: Gravimetrías Propiedades de los precipitados y reactivos precipitantes. Tipos de gravimetrías. Factor gravimétrico. Aplicaciones.	Utilización del campus para poner: - Exposiciones - Explicaciones más detalladas del tema - Resolución detalladas de los problemas. Tutorías con Google Meet.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Tema 14: <i>Concepto e interés de las técnicas instrumentales</i> Química analítica instrumental. Clasificación de las técnicas instrumentales. Radiación electromagnética. Métodos ópticos espectroscópicos y no espectroscópicos.	- Flipped classroom de los conceptos más generales (clase asincrónica) con resolución de dudas usando Collaborate - Presentación, apuntes y video de youtube disponibles en el campus virtual de la parte de los métodos ópticos (clase asincrónica), con la realización de una sesión en Google Meet para aclarar dudas.
Tema 15: <i>Espectrometría de absorción atómica</i> Bases teóricas. Componentes de los equipos instrumentales. Interferencias. Proyección analítica.	- Clase explicativa en Google Meet (clase sincrónica) - Presentación en power point y videos de youtube sobre el tema en campus virtual para asentar conceptos explicados. - Realización de ejercicios en clase sincrónica en Google Meet - Entrega (tarea de campus virtual) y resolución de seminario (Google Meet)
Tema 16: <i>Espectrometría de absorción molecular en el ultravioleta-visible</i> Aspectos teóricos de los procesos de absorción molecular. Componentes de los equipos instrumentales. Proyección analítica.	- Presentación en power point, apuntes y videos de youtube disponibles en el campus virtual (clase asincrónica), con la realización de una sesión en Google Meet para aclarar dudas. - Realización de ejercicios tipo en clase sincrónica en Google Meet - Entrega (tarea de campus virtual) y resolución de seminario (Google Meet)
Tema 17: <i>Espectrometría de luminiscencia</i> Aspectos teóricos de los procesos luminiscentes. Espectrofluorimetría. Aplicaciones analíticas.	- Presentación en power point, apuntes y videos de youtube disponibles en el campus virtual (clase asincrónica), con la realización de una sesión en Google Meet para aclarar dudas. - Realización de Seminario (clase sincrónica) con Google Meet
Tema 18: <i>Técnicas cromatográficas</i> Clasificación. Teoría de la columna. Eficacia y poder de resolución. Cromatografía de gases. Aspectos específicos y componentes de los equipos. Cromatografía de líquidos. Componentes básicos de los equipos instrumentales. Modalidades. Separaciones isocráticas y en gradiente. Aplicaciones.	- Presentación en power point, apuntes y videos de youtube disponibles en el campus virtual. - Clases explicativas de teoría en Google Meet (clases sincrónicas) - Realización de ejercicios tipo en clases sincrónicas en Google Meet - Entrega (tarea de campus virtual) y resolución de seminarios (Google Meet)
Tema 19: <i>Métodos electroanalíticos</i> Potenciometría. Principios generales. Electroodos selectivos de iones. Proyección analítica.	- Presentación en power point, apuntes y videos de youtube disponibles en el campus virtual (clase asincrónica), con la realización de una sesión en Google Meet para aclarar dudas.
Práctica 1: <i>Valoración ácido-base. Determinación de la acidez de un vinagre</i>	- Presentación en power point, guion, cuestiones y videos de youtube disponibles en el campus virtual. - Clases explicativas de teoría en Google Meet (clases sincrónicas) - Entrega de informes



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Práctica 2: Valoración complexométrica. Determinación de calcio y magnesio en agua de red	- Presentación en power point, guion, cuestiones y videos de youtube disponibles en el campus virtual. - Clases explicativas de teoría en Google Meet (clases sincrónicas) - Entrega de informes
Práctica 3: Espectrofotometría de absorción UV-Visible	- Guion y videos sobre la práctica disponible en el campus virtual. - Clase explicativa de la práctica en Google Meet (clases sincrónicas) y explicación del informe a realizar. - Entrega de informes al profesor
Práctica 4: Fluorimetría. Determinación cuantitativa de riboflavina. Amortiguación de la fluorescencia de la riboflavina por la cafeína	- Guion y video sobre la práctica disponibles en el campus virtual. - Clase explicativa de la práctica en Google Meet (clases sincrónicas) y explicación del informe a realizar. - Entrega de informes al profesor

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	60%	60% (el % realizado en remoto dependerá de la posibilidad de hacer el examen presencialmente o no)
Prácticas	25%	25%(12% en remoto)
Seminarios	15%	15% (3,75% en remoto)
Otros aspectos evaluables		
Calificación final	100%	100% (15,75% +%examen en remoto)

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Química Inorgánica - Química Orgánica - Química Analítica (Facultad de Ciencias Químicas) y Química en Ciencias Farmacéuticas (Facultad de Farmacia) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	BIOQUÍMICA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	DEPARTAMENTO DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. SECCIÓN DEPARTAMENTAL DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VETERINARIA
CURSO	1º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	1,72	60	21
TEORÍA	4,2	1,6	42	80
PRÁCTICAS	1,5	15		
SEMINARIOS	0,3	0,12	3	6
TRABAJOS DIRIGIDOS	0			

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Introducir los conceptos fundamentales de estructura y función de macromoléculas, biología molecular y metabolismo de las biomoléculas. Conocer las bases moleculares de del flujo desde la información genética hasta las proteínas y su regulación. Familiarizar al alumno con el trabajo de laboratorio, no sólo desde el punto de vista del manejo de técnicas útiles de aplicación genérica en el campo de las ciencias, sino también del planteamiento de un problema para su abordaje experimental y posterior análisis crítico de los resultados.	Parcialmente 60%	Las prácticas se recuperarán en un período adicional el curso que viene



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T4	Sí	Sí
CG-T6	Si	Sí

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T7	Si	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-BQ1 y CE-BQ2	60 %	Parcialmente 40 % mediante presentaciones con material complementario en el campus virtual y actividades de control
CE-BQ3	50%	50%

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Teoría	Lecciones magistrales, sistema de tutorías y cuestionarios de autoevaluación
Prácticas	La parte de prácticas se incorporará como un grupo aparte y adicional en los grupos de prácticas del curso siguiente



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Seminarios 4 y 5	Presentación online de seminarios y subida al campus de presentación y material complementario Evaluación de seminarios por entrega de cuestionario
------------------	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	75%	90% Presencial / remoto
Prácticas	15%	---
Seminarios	10 %	10% Presencial / remoto
Otros aspectos evaluables		
Calificación final		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS
Bibliografía recomendada en ficha original para completar la docencia online

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Bioquímica y Biología Molecular (Facultad de Ciencias Químicas. Sección Departamental en Veterinaria) de 29 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	FISIOLOGÍA HUMANA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	FISIOLOGÍA
CURSO	1º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	2,7	60	27
TEORÍA	4,6	1,7	46	17
PRÁCTICAS	1	1	10	10
SEMINARIOS	0,4	0	4	0
TRABAJO DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo de la asignatura es ayudar al alumno a adquirir los conceptos fundamentales del funcionamiento normal del cuerpo humano y al aprendizaje de algunas metodologías que permiten monitorizar variables fisiológicas en el humano.	50%	45%

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	SI	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

--	--	--

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	SI	
CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.	50%	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-FLG1. Describir el funcionamiento del cuerpo humano.	50%	45%
CE-FLG2. Distinguir la relación entre los distintos aparatos que componen el cuerpo humano en las funciones de ingestión de alimentos, digestión, absorción de macronutrientes, distribución y síntesis de nuevas moléculas y eliminación de productos de desecho, así como los sistemas implicados en la regulación de estas funciones	50%	45%
CE-FLG3. Ser capaz de utilizar del conocimiento del cuerpo humano para interpretar la interrelación organismo-alimento en todos sus aspectos.	50%	45%

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
SISTEMA RESPIRATORIO, RENAL, NERVIOSO, ENDOCRINO y REPRODUCTOR	Campus Virtual y Tutorías en Meet
Prácticas	Campus Virtual y Tutorías en Meet



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	70%	90% Examen presencial u online
Prácticas	10%	0%
Seminarios	10%	0%
Otros aspectos evaluables	10%	10% participación en clase hasta la fecha
Calificación final	100%	100%

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Comisión Permanente del Consejo de Departamento de Fisiología (Facultad de Medicina. Sección Departamental en Veterinaria) en sesión virtual del 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	FARMACIA
DPTO. RESPONSABLE	NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
CURSO	PRIMERO

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6			
TEORÍA	3.5 + 0.5	50% (2)	40	32
PRÁCTICAS	1.5	1.5	15	12
SEMINARIOS	0.5	0.5	5	9
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Conocer el alimento en sus distintos aspectos	50	50
Distinguir entre componentes nutritivos y no nutritivos	50	50
Comprender su funcionalidad y sus características físicas, químicas y sensoriales	50	50
Adquirir conocimientos básicos sobre la calidad de los alimentos y factores que la modifican	50	50
Estudiar los aditivos, sus tipos y aplicaciones en la industria alimentaria.	0	50
Conocer los métodos analíticos más empleados para determinar la composición de un alimento	100	0
Entender el marco legal que regula los alimentos	50	50

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1	50	50



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T2	50	50
CG-T3	50	50
CG-T4	50	50
CG-T6	50	50
CG-T10	50	50
CG-T11	50	50

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5	50	50
CG-T7	0	100
CG-T8	50	50
CG-T9	0	100

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-CA1	50	50
CE-CA4	0	100 Las habilidades propias del laboratorio podrán adquirirlas en las prácticas de las tres asignaturas que aborda nuestro departamento: - CyA de alimentos de origen animal - CyA de alimentos de origen vegetal - CyA de aguas de consumo y bebidas



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-HSA3	0	100
CE-HSA9	50	50
CE-NS1	50	50
CE-NS3	50	50
CE-NS9	50	50

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
TEMA 12. SUSTANCIAS BIOACTIVAS	3 LECCIONES MAGISTRALES ASÍNCRONAS (3 VÍDEOS) 1 SEMINARIO ASÍNCRONA (1 VÍDEO) + HERRAMIENTA TALLER EN CAMPUS VIRTUAL 1 LECCIÓN SÍNCRONA + TUTORÍA (GOOGLE MEET) 2 DOCUMENTOS PDF DE LAS DIAPOSITIVAS USADAS EN VÍDEOS 2 TUTORÍAS (CHAT) TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 13. COMPUESTOS INDESEABLES	2 LECCIONES MAGISTRALES ASÍNCRONAS (2 VÍDEOS) 1 TUTORÍA (GOOGLE MEET) 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSITIVAS USADAS EN VÍDEOS ENLACE (URL) SOBRE ALARMA LISTERIA (MICROMOOC TWITTER) 1 EJERCICIO DE EVALUACIÓN (KAHOOT) TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 14. ADITIVOS	1 LECCIÓN MAGISTRAL ASÍNCRONA (1 VÍDEO) 1 LECCIÓN MAGISTRAL SÍNCRONA + TUTORÍA (GOOGLE MEET) 1 SEMINARIO ASÍNCRONA CON LA HERRAMIENTA TAREA DEL CAMPUS VIRTUAL 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSITIVAS USADAS EN VÍDEOS 1 IMAGEN INTERACTIVA (GENIALLY) 1 BRAINSTORMING (MENTIMETER) 1 FORO DE DEBATE (CAMPUS) TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 15. ETIQUETADO	1 LECCIÓN MAGISTRAL ASÍNCRONA (1 VÍDEO) 1 AUTOEVALUACIÓN (PLAYPOSIT) 1 LECCIÓN MAGISTRAL SÍNCRONA + TUTORÍA (GOOGLE MEET) 1 SEMINARIO ASÍNCRONA CON LA HERRAMIENTA CONSULTA CUESTIONARIO DEL CAMPUS VIRTUAL



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	ENLACE (URL) WEB EUFIC (VÍDEOS COMPLEMENTARIOS) 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSTIVAS USADAS EN VÍDEOS TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 16. PROPIEDADES FUNCIONALES	1 LECCIÓN MAGISTRAL ASÍNCRONA (1 VÍDEO) 1 AUTOEVALUACIÓN (PLAYPOSIT) 1 CASO PRÁCTICO ASÍNCRONA CON LA HERRAMIENTA CONSULTA DEL CAMPUS VIRTUAL 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSTIVAS USADAS EN VÍDEOS TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 17. ALTERACIONES DE ALIMENTOS	2 LECCIONES MAGISTRALES ASÍNCRONA (2 VÍDEOS) 2 AUTOEVALUACIONES (PLAYPOSIT) 1 LECCIÓN MAGISTRAL SÍNCRONA + TUTORÍA (GOOGLE MEET) 1 CASO PRÁCTICO ASÍNCRONA CON LA HERRAMIENTA TAREA DEL CAMPUS VIRTUAL 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSTIVAS USADAS EN VÍDEOS TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
TEMA 18. CONSERVACIÓN	2 LECCIONES MAGISTRALES ASÍNCRONA (2 VÍDEOS) 2 AUTOEVALUACIONES (PLAYPOSIT) 1 LECCIÓN MAGISTRAL SÍNCRONA + TUTORÍA (GOOGLE MEET) 1 EJERCICIO DE EVALUACIÓN KAHOOT 1 DOCUMENTO PDF DE LAS DIAPOSTIVAS USADAS EN VÍDEOS TUTORÍAS INDIVIDUALES (MAIL)
PROGRAMA PRÁCTICAS Composición centesimal de los alimentos: - Determinación de humedad, cenizas, extracto etéreo, proteínas, hidratos de carbono disponibles y fibra alimentaria - Cálculo del valor calórico	LECCIONES MAGISTRALES ASÍNCRONAS (VIDEOS) RESOLUCIÓN DE CASOS PRÁCTICOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	75 (examen presencial)	70 (examen presencial o remoto)
Prácticas	15 (aptitud y actitud laboratorio + examen)	10 (Evaluación de casos prácticos)
Seminarios	10 (participación y presentación de trabajos)	15 (participación y presentación de trabajos)



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Otros aspectos evaluables		5 (evaluaciones Kahoot, Socrative, etc.)
Calificación final	100	100

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Comisión Permanente del Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia) en sesión virtual del 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	FACULTAD DE VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	PRODUCCIÓN ANIMAL/QUÍMICA EN CC FARMACÉUTICAS
CURSO	1º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6			
TEORÍA	3,2	1,6 (50%)	40	20
PRÁCTICAS	1,7	0		0
SEMINARIOS	0,8	0		0
TRABAJOS DIRIGIDOS	-	-	-	-

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo general es que el alumno adquiera los conocimientos fundamentales de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal	50%	50%

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1: Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.	Parcialmente (50%)	Si
CG-T4: Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Parcialmente (50%)	Si



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T11 : Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria	Parcialmente (50%)	Si
--	--------------------	----

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5: Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)
CG-T7 : Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)
CG-T9: Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-PMP1: Dominar los principios y técnicas actuales de la producción de materias primas	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)
CE-PMP2: Describir los sistemas de producción de las materias primas y conocer su terminología básica.	Parcialmente (50%)	Si
CE-PM3: Comprender los recursos y técnicas dirigidas a optimizar la producción de materias primas.	Parcialmente (50%)	Si



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-PM4: Evaluar riesgos sanitarios y medioambientales derivados de la producción de materias primas	Parcialmente (50%)	Si
CE-PM5: Analizar, sintetizar y resolver problemas que afecten a la producción de materias primas.	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)
CE-PM6: Desarrollar técnicas apropiadas para optimizar la producción de materias primas.	Parcialmente (55%)	Si
CE-PM7: Aplicar los conocimientos adquiridos para evitar riesgos sanitarios y medioambientales derivados de la producción de materias primas.	Parcialmente (55%)	Parcialmente al quedar incompleta la formación práctica de Producción Vegetal (40%)

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
PROGRAMA TEÓRICO DE PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL	Presentaciones en el Campus Virtual. Lecciones magistrales asincrónicas mediante videos explicativos. Tutorías por correo electrónico para resolución de dudas
Prácticas de Producción Vegetal	Videos tutoriales sobre técnicas analíticas de parámetros edáficos, pero no es posible completar esta formación en remoto. Posibilidad de realizar grupo voluntario para recuperación de contenidos en el periodo que se permita

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	Se realizará una prueba escrita para evaluar la asimilación de contenidos teóricos y prácticos. El resultado de esta prueba repercutirá en un 70 % en la nota de la asignatura.	En Producción Animal se realizará una batería de preguntas tipo test que repercutirá en el 80% de la calificación de esta parte. En Producción Vegetal se realizará una prueba para evaluar la asimilación de contenidos teóricos que repercutirá en el 100% de la calificación de esta parte. Estas pruebas se realizarán de forma presencial si las condiciones lo permiten. En caso contrario se buscará la forma de hacer la prueba on-line
Prácticas	Clases prácticas que se evaluarán mediante asistencia a las mismas y presentación de un informe. Esta	En la parte de Producción Animal se incluirán preguntas tipo test en el examen final que repercutirán en un 10% de la nota final de este



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	nota repercutirá con un 10% en la nota final del alumno.	bloque. En la parte de Producción Vegetal no se evaluarán ya que no se han podido impartir a todos los alumnos.
Seminarios	No evaluables	En Producción Animal se incluirán preguntas tipo test en el examen final que repercutirán en un 10% de la nota final de este bloque. No evaluable en Producción Vegetal.
Otros aspectos evaluables	El 20 % será el resultado de la evaluación continuada del alumnado mediante diferentes medios, entre los que cabe destacar: Asistencia a las sesiones presenciales (clases magistrales y seminarios).	No adaptable
Calificación final	50% la calificación de Producción Animal y 50% la calificación de Producción Vegetal. Es obligatorio obtener una calificación mínima de 5/10 en ambos bloques para superar la asignatura	50% la calificación de Producción Animal y 50% la calificación de Producción Vegetal. Es obligatorio obtener una calificación mínima de 5/10 en ambos bloques para superar la asignatura

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Producción Animal

Food and Agriculture Organization (FAO): <http://www.fao.org>

Eurostat: <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/eurostat/home/>

Unión Europea: http://europa.eu/index_es.htm

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: <http://www.magrama.gob.es>

Council for Agricultural Science and Technology(CAST): <http://www.cast-science.org>

World health organization: <http://www.who.org>

Producción Vegetal

Food and Agriculture Organization (FAO): <http://www.fao.org>

Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR): <http://www.cgiar.org/>

American Society of Agronomy: <http://www.agronomy.org/asa.html>



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

US Environmental Protection Agency: <https://www.epa.gov/>

Agencia Europea de Medioambiente: <http://www.eea.europa.eu/themes>

Comisión Europea- Medioambiente-Suelo: <http://ec.europa.eu/environment/soil/index.htm>

Mº de Medio Ambiente y Medio Marino y Medio Rural: <http://www.marm.es/>

Salinidad en la Agricultura: <http://www.agrosal.ivia.es/>

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Producción Animal (Facultad de Veterinaria) en sesión del 24 de abril de 2020

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Química en CC Farmacéuticas (Facultad de Farmacia) en sesión del 4 de mayo de 2020



Facultad de **Veterinaria**

Universidad Complutense
