

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Grado en Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	BIOLOGÍA
PROFESOR/ES/AS	M ^a Nieves Rodríguez Cousiño y M ^a del Carmen López Cuesta
CÓDIGO	108708
CURSO	1º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
<ul style="list-style-type: none"> • Sesión magistral <i>online</i> a través de la plataforma <i>Stodium</i> (herramienta <i>blackboard</i>). • Los alumnos dispondrán en <i>Stodium</i> en formato pdf de las presentaciones visuales y de la redacción escrita de las explicaciones del profesor de cada tema. • Los alumnos dispondrán en <i>Stodium</i> de enlaces a vídeos que les sirvan de complemento para la mejor comprensión de los temas. • Las prácticas de laboratorio se sustituirán por actividades alternativas relacionadas que se plantearán en los horarios establecidos en la guía académica. Los alumnos, bajo la guía del profesor, deberán realizarlas y rellenar un informe. • Seminario sobre artículos científicos de divulgación. El alumno presentará un informe y una exposición oral virtual. • Tutorías, a través de la plataforma <i>Stodium</i>, en la aplicación “foro de dudas”. El alumno podrá exponer sus dudas y comentarios a los cuales responderá el profesor. 	
EVALUACIÓN	
<p>Consideraciones generales</p> <p>La mitad de la asignatura se ha desarrollado de forma presencial, incluido el 50% de las prácticas de laboratorio, por lo que se dispone de evaluaciones de estas y otras actividades realizadas. Sólo faltó por realizar la prueba escrita eliminatoria de esta primera mitad de la asignatura.</p>	
<p>Criterios e instrumentos de evaluación</p> <p>Se realizarán pruebas de evaluación <i>online</i> síncronas que consistirán en cuestionarios de tipo test y preguntas cortas. Se planteará una de ellas para la evaluación de la primera parte, que será eliminatoria, y otra para la evaluación de la segunda parte. Supondrán en total un 50 % de la nota final. Si el alumno supera una de las partes en la primera convocatoria, se le guardará la nota para la segunda.</p> <p>Se seguirán realizando cuestionarios <i>online</i> asíncronos, que suman un total del 10% de la nota.</p> <p>Los informes de prácticas, contribuirán al 15% de la nota.</p> <p>Los dos seminarios escritos y su defensa oral y otros trabajos supondrán un 20% de la nota.</p> <p>La asistencia y participación durante el periodo de docencia presencial y no presencial, se valorará con un máximo del 5% de la nota.</p>	
Recomendaciones	
<p>Asistencia y participación en las clases y pruebas online síncronas propuestas</p> <p>Participación en las actividades y pruebas online asíncronas propuestas</p> <p>Consulta y participación en los foros de dudas y tutorías online</p>	