

**Ciclo de Talleres:
Compartiendo experiencias de innovación docente.**

EVALUACIÓN FORMATIVA

Dra. M^a Ángeles Ruiz González

Departamento de Química Inorgánica, Orgánica y Bioquímica

Ciudad Real, 16 julio 2020

Antes de trabajar un tema en clase (*Just In Time Teaching*)

VISIONADO DE VIDEOS DOCENTES DE ELABORACIÓN PROPIA EN



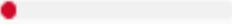
Cuestiones integradas en el video que el alumno debe responder

Los alumnos pueden ir “hacia atrás” en el vídeo libremente y tantas veces como quieran pero se puede evitar que puedan ir hacia adelante

Antes de trabajar un tema en clase

En la evaluación (*Trabajo*) considero el visionado de los vídeos, así como la calificación obtenida en las cuestiones integradas evaluables.

Su valor es $\approx 10\%$

| | | | | |
|--------|---|---------|------------|---------------|
| |  | 0/100 | Never | Not turned in |
| |  | 0/100 | April 10th | Not turned in |
| |  | 67/100 | May 11th | On time |
| rm... |  | 67/100 | May 17th | On time |
| |  | 83/100 | April 15th | On time |
| ia ... |  | 100/100 | April 15th | On time |

Trabajando un tema en clase

- JUEGOS DE PREGUNTAS A TRAVÉS DE TURNING-POINT, VEVOX, SOCRATIVE, KAHOOT...



UTILIZANDO EL MÓVIL COMO *CLICKER*.

- RESOLUCIÓN DE CASOS Y RETOS EN GRUPO (*Peer Instruction*)

En la evaluación (*Valoración de la participación con aprovechamiento en clase*) considero la participación activa en los juegos de preguntas pero no los errores o aciertos. Estos indican al alumno en qué contenidos debe reforzar su estudio.

Se incluye en la evaluación con una asistencia igual o superior al 65-70%.

Su valor es $\approx 10\%$

PARTICIPACIÓN ACTIVA EN EL *BLOG* DE LA ASIGNATURA



BLOG DE QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS PROD. AGROALIMENTARIOS INICIO

12 OCTUBRE, 2018
HIDRATOS DE CARBONO
2 COMENTARIOS
EDITAR

Nuevas texturas alimentarias mediante el uso de polisacáridos

Hola de nuevo

Cómo sabéis, en los últimos años se está viviendo una “revolución” a nivel culinario, en parte gracias a la aplicación de conocimientos de Bioquímica y en concreto a la utilización de determinados polisacáridos, para la obtención de nuevas texturas. Os propongo que busquéis información respecto a ello y nos la contéis aquí.

Para ayudaros un poco, os dejo un link del gran chef Ferrán Adriá en el que comercializa algunos de estos productos.

[Texturas de Ferrán Adriá](#)



Es interesante la aparición de nuevas texturas en la alimentación utilizadas en la alta cocina, y que poco a poco se van acercando a un público más diverso. Además del desarrollo que van adquiriendo estas técnicas con el transcurso de los años.

★ Me gusta

En la evaluación (*Trabajo*) considero el número de aportaciones realizadas, como nuevas entradas o como respuestas a otra entradas, y la calidad de las mismas. Puede sustituir al trabajo teórico.

Su valor es $\approx 5\%$