

INFORME DEL ESTUDIANTE ASESOR



ASIGNATURA: FISIOLÓGÍA HUMANA

Hemos avanzado hasta el tema 2.2. (Secreciones digestivas). A veces realizamos concursos de preguntas por grupos, que consisten en hacer 5 preguntas de verdadero o falso (cada grupo) y proponerlas a los compañeros. Esto equivale a un 10% en la nota final, pero sólo se le asignará al grupo que más puntos tenga, por tanto merece la pena ir a clase ese día. (Subiré un informe urgente cuando se vaya a realizar uno).

Por otro lado, hemos realizado dos seminarios, los cuales serán puntuables y contarán en la nota final. El primero, lo realizamos el jueves 17 de marzo y consistió en realizar una exposición, por grupos, sobre temas relacionados con las alteraciones de los sentidos. En el segundo, realizado el jueves 14 de abril, trabajamos el programa televisivo “Superalimentos”, con el que aplicamos el método científico a la fisiología humana, y nos familiarizamos tanto a buscar artículos científicos como a conocer su estructura. De ambos seminarios, entregamos el trabajo mediante el sistema de tareas.

También hemos realizado las tres primeras prácticas. El protocolo de éstas se encuentra en los anuncios de la asignatura. Al final del cuatrimestre se debe entregar el informe con las cinco prácticas juntas. La próxima práctica, será este jueves (28 de abril) en la pista de rugby (al lado de los vestuarios).

ASIGNATURA: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

En esta asignatura tenemos que tomar nuestros apuntes en clase. Puesto que no está en mis obligaciones, no los colgaré en este informe. Hemos avanzado con el temario hasta el tema 3.

Con respecto a las prácticas audiovisuales, recomiendo la visualización de los vídeos propuestos y hacer una crítica de éstos (se pueden encontrar en el apartado “contenidos” de la página de la asignatura. El próximo miércoles 27 de abril entregaremos la crítica del vídeo “Soberanía y comercio justo (9:46)”. Además, en la nota final de la asignatura se reflejará la realización de un trabajo grupal (el tema nos lo dio el profesor a cada uno y los grupos se hicieron por orden de lista) que consiste en un trabajo redactado (15-20

págs.) y una exposición que se realizarán los viernes días 6, 13 y 20. Éste último está por confirmar, puede que se cambie al viernes siguiente por motivo de la fiesta de San Isidro.

ASIGNATURA: NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Hemos avanzado hasta el tema 3, éste incluido. El día 12 de abril realizamos un primer parcial en el que se englobaban los temas 1 y 2. El próximo, de los temas 3 y 4, será el martes 10 de abril (confirmaré hora y aula más adelante). Hemos tenido 3 seminarios; la información de dos de ellos se encuentra en los anuncios de la asignatura, y el tercero trató sobre “Control de podredumbres en post-cosecha de frutas” dirigido por el Dr. Benito Orihuel de la empresa Citrosol S.A.

Tenemos una tarea pendiente y es entrar en la página web “Elika” y en formación online, ver los cuatro cursos y realizar las autoevaluaciones.

ASIGNATURA: MATERIAS PRIMAS VEGETALES

Hemos acabado el temario. En el material de la asignatura hay un archivo titulado “Planificación MPVg 2015-2016” donde viene todo detallado. Los días 26 y 27 de abril exponemos los trabajos de herbáceos y los días 24 y 25 de mayo, los de leñosos.

ASIGNATURA: TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

Hemos avanzado con el temario hasta la unidad 6. No hay que estudiarse sólo los apuntes colgados en la página web. Eso son esquemas que hay que complementar con el libro “Fundamentos de toxicología” de Casarett, Louis J. disponible en biblioteca.

ASIGNATURA: NUTRICIÓN HUMANA

Hemos avanzado hasta el tema 3.1. Dicho tema no será materia de examen puesto que son datos estadísticos, sin embargo, será utilizado en la práctica 4 para comparar la comida rápida con una comida normal. La explicación de las prácticas y todo el material está colgado en la página web de la asignatura.

FECHA: ABRIL

ESTUDIANTE ASESOR: Miriam Rabasco Coll