



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES II		
Materia	CEREALES Y DERIVADOS		
Módulo	Optativo		
Titulación	Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos		
Plan	370	Código	51349
Periodo de impartición	Segundo Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativa
Nivel/Ciclo		Curso	1º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Manuel Gómez Pallarés		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	pallares@iaf.uva.es 979108495		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

4. Contenidos y/o bloques temáticos (SOLO SI HAY MODIFICACIÓN POR EL ESTADO DE ALARMA)

Bloque
único:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

c. Contenidos

No hay cambios

d. Métodos docentes

Las clases teóricas y prácticas de aula se mantienen a través de la plataforma webex
Las prácticas en planta piloto se sustituyen por la búsqueda y visionado de videos didácticos similares a las actividades que se iban a realizar en las prácticas, con una puesta en común de los mismos. También se realizará una búsqueda y visionado de videos para sustituir la práctica de campo
El taller de desarrollo de nuevos productos se mantiene.

e. Plan de trabajo

No cambia

f. Evaluación

La evaluación se realizará como estaba prevista, eliminando la prueba escrita y basándola en la evaluación de trabajos y actitud de los alumnos

j. Temporalización



CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

No cambia

5. Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

Ver apartado 4.d

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura desde el 13.03.2020

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Asistencia a clases teóricas o prácticas de aula	20	Estudio individual	35
Explicación y apoyo a actividades prácticas	1	Realización de trabajos prácticos	19
Total presencial	21	Total no presencial	54

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Trabajo bibliográfico	40%	
Trabajo de desarrollo de producto	40%	
Trabajos varios	20%	
Total	100	



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
 - ...
- Convocatoria extraordinaria: **Garantizando que quien no haya participado en la Evaluación Continua puede superar la asignatura.**
 - ...

8. Consideraciones finales

