



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	Destilados		
Materia	Herramientas específicas		
Módulo	Optativo		
Titulación	Grado en Enología		
Plan	444	Código	42066
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativa
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	4º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Encarnación Fernández Fernández Carlos Martín Lobera		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:carlos.martin.lobera@uva.es">carlos.martin.lobera@uva.es</a>		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

### 1. Modificaciones sobre el temario desde el 13.03.2020

- No se han realizado modificaciones sobre el temario inicial planteado en la guía y el proyecto docente de esta asignatura durante el curso 2019-2020, por lo que se podrá impartir íntegramente, cumpliendo la planificación inicial.

### 2 Tutorías y métodos de comunicación para la tutela con los estudiantes desde el 13.03.2020

- Las tutorías y métodos de comunicación para la tutela de los estudiantes durante el período comprendido desde el 13 de marzo de 2020 hasta el final del curso, se realizará en formato no presencial mediante las siguientes herramientas:
  - o Plataforma de webinars online y offline : anymeeting
  - o Correo electrónico corporativo: [carlos.martin.lobera@uva.es](mailto:carlos.martin.lobera@uva.es)
  - o Plataforma Moodle uva

### 3 Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

- El método docente aplicado será la realización de webinars utilizando la plataforma de comunicación anymeeting, una plataforma de videoconferencia online y offline que nos permite
  - o Impartición de clases magistrales para la continuación de la docencia en formato no presencial: dando la posibilidad a los alumnos a formar parte de las clases online, interactuando con su propio micrófono, chat o escritura en pantalla mediante touchpadboard. La plataforma también permite la visualización de las clases en modo offline, es decir visualizar la grabación a cualquier hora del día una vez finalizada (24hx7días).



- Medios audiovisuales a través de videos multimedia, gráficos, o fotos que los alumnos pueden visualizar en pantalla en modo online u offline.
  - Exposiciones orales multimedia mediante presentación a través de la plataforma anymeeting.
  - Todas las sesiones serán grabadas como evidencia de evaluación de la participación activa del alumno.
- Quedan suprimidas las prácticas presenciales en bodega experimental, y se sustituyen por explicación práctica mediante plataforma anymeeting (cabe resaltar que ya se realizaron 2 prácticas de destilación durante el período cuatrimestral anterior al 13 de marzo del 2020)

#### 4 Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO (Tipo de actividades realizadas y evaluables)	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES (se recomienda que ninguna parte evaluable supere el 40% en el 2º cuatrimestre)
Examen teórico (Cuestionario online)	40%	Cuestionario online Moodle uva, a través de preguntas cortas y/o tipo test (10/06/2020). Cuando se acceda a la Plataforma se tendrá un tiempo limitado de 60 minutos para responder, así como se realizará seguimiento y soporte docente durante el cuestionario online del alumno/a mediante plataforma anymeeting.
Trabajo individual proceso comparativo entre Destilación con alambique vs. alquitara	20%	Incluirá una tabla comparativa en formato Excel (fecha tope de entrega (21-05-2020)). Explicar: 1. Introducción con las diferencias estructurales y metodológicas de la destilación de ambos equipos. 2. Tabla comparativa de la experiencia realizada en clase presencial. 3. Conclusiones de ambos métodos. (extensión mínima 7 a máximo 10 caras Word o pdf) Times New Roman 12, interlineado sencillo).
Trabajo y exposición grupal DAFO Destilado	30%	Presentación oral mediante plataforma anymeeting, (21-05-2020) y entrega del trabajo en formato powerpoint o pdf. (10 min-15min exposición)
Participación activa durante las clases	10%	Se valora el interés del alumno/a a través de una buena disposición en las clases, tanto para preguntar dudas como a responder las preguntas efectuadas por el profesor, así como una actitud positiva y colaboradora durante el desarrollo de las mismas.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria: Evaluación continua**
  - Se mantiene la fecha de examen ordinario, cambiando a formato online mediante cuestionario Moodle uva. Las fechas de entregas de trabajos ordinarios se mantienen según el cronograma planteado a principio de curso.
- **Convocatoria extraordinaria: Garantizando que quien no haya participado en la Evaluación**



**Continua puede superar la asignatura.**

- Se mantiene la fecha de examen extraordinaria mediante cuestionario online Moodle uva, debiendo entregar como fecha tope a la de dicho examen online extraordinario, todas las actividades individuales y grupales planteadas durante el curso.

Se deberá obtener al menos una nota igual o superior a 4 de puntuación sobre 10, en el cuestionario teórico , así como en el trabajo práctico para poder hacer media, la asignatura será superada si la nota media sumando todas las partes evaluables, iguala o supera un 5 de puntuación sobre 10.

## 5. Consideraciones finales

