



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Materia	MT17: CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Módulo	ME: TECNOLOGÍA ESPECÍFICA (INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS)		
Titulación	Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias		
Plan	450	Código	42223
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	2º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	MERCEDES SÁNCHEZ BÁSCONES (Coordinadora de la asignatura) MARÍA MERCEDES TABOADA CASTRO		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	mercedes.sanchez@uva.es mariamercedes.taboada@uva.es		
Departamento	Ciencias Agroforestales		

1. Modificaciones sobre el temario desde el 13.03.2020

No plantea ninguna modificación de los contenidos para garantizar la adquisición de todas las competencias.

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

Bloque 1: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. TRAZABILIDAD

- **Tutorías:** se realizarán virtualmente a través del sistema de videoconferencia WEbex. Se proyecta la realización de una tutoría virtual cada semana (en horario fijado para esta asignatura en la clase presencial) hasta la finalización del curso académico.
- **Trabajo fin de curso:** se presentará individualmente por videoconferencia utilizando el sistema webex.
- **Foro:** se utilizará el foro en la Plataforma Virtual para que los estudiantes pueden interactuar entre sí y con el profesor, planteando dudas y soluciones
- **Avisos en Moodle:** se utilizará este recurso para orientar y planificar tareas semanales.

Bloque 2: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS

- **Tutorías:** se realizará alguna tutoría grupal mediante videoconferencia (Webex), si bien, los alumnos tendrán la opción de consultar dudas o plantear inquietudes de forma individualizada a través del correo electrónico o por videoconferencia si fuera el caso.
- **Avisos en Moodle:** se utilizará este recurso para orientar y planificar tareas semanales.
- **Foro:** se habilitará un foro de dudas en el campus virtual.



3 Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

Se utilizará el **Campus Virtual UVa** como repositorio de documentos, para proponer y entregar tareas e incluso para evaluarlas. Este recurso servirá como vía para llevar a cabo la exposición de la parte teórica de la asignatura.

Bloque 1: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. TRAZABILIDAD

Esta parte de la asignatura se desarrolla por Proyectos, de forma que cada estudiante va realizando el proyecto por partes. Para cada una de las partes se realiza semanalmente una clase expositiva mediante un video explicativo acompañado de una presentación ppt, junto con el desarrollo de un ejemplo práctico, finalmente el estudiante realiza el trabajo corto de clase aplicado al proyecto que tiene diseñado al inicio de la asignatura. Estos trabajos se entregan corregidos a la semana siguiente y configurarán una vez completado y el trabajo fin de curso.

- **Clases expositivas:** los contenidos no impartidos presencialmente se hacen de manera virtual a través de la plataforma docente Moodle en el que se graban videos explicativos de las presentaciones en power point, utilizando la plataforma Kaltura o bien directamente grabando sobre la presentación ppt mediante el Office 365.
- **Trabajos cortos de clase:** las entregas se realizan de manera virtual bien a través del correo electrónico o a través del Campus virtual mediante carpetas de tareas.
- **Trabajo fin de curso:** la entrega se realizará de manera virtual
- **Resolución de cuestionarios y ejercicios prácticos:** para el resto de competencias, que no se adquieran mediante los trabajos cortos de clase y el trabajo final, se planificará la realización de tareas (resolución de cuestiones y ejercicios prácticos) a través del campus virtual.

Bloque 2: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS

- **Clases expositivas:** Exposición de contenidos teóricos imprescindibles de cada tema apoyándose en videos de PowerPoint y en videoconferencias durante las cuales los alumnos tendrán opción de opinar o aclarar dudas. Se aportarán textos de refuerzo (presentaciones en PowerPoint, pdf, etc).
- **Prácticas de aula (Seminarios):** se explicarán de forma similar a lo indicado anteriormente. Se propondrán ejemplos prácticos y cuestionarios.
- **Trabajos cortos de clase:** Se creará una Carpeta de Tareas en Moodle para que los alumnos puedan efectuar las entregas de sus actividades.

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

Bloque 1: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. TRAZABILIDAD

ACTIVIDADES VIRTUALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas y prácticas virtuales	9	Elaboración de trabajos cortos	8
Tutorías virtuales	6	Resolución de cuestiones y ejercicios prácticos	8
Tutoría presentación trabajo fin de curso	1	Elaboración del trabajo fin de curso	8
		Estudio y trabajo autónomo individual	10
Total presencial	16	Total no presencial	34

**Bloque 2: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS**

ACTIVIDADES VIRTUALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas online	9	Estudio y trabajo autónomo individual	20
Clases Prácticas de Aula online	7	Resolución de cuestiones, ejercicios prácticos y elaboración de trabajos cortos	15
Total presencial	16	Total no presencial	35

4 Sistema y características de la evaluación**Evaluación continua para ambos bloques****Bloque 1: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. TRAZABILIDAD**

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)
Evaluación de trabajos cortos de clase	15%	
Evaluación del trabajo fin de curso escrito	15%	
Defensa individual del TFC por videoconferencia	5%	
Evaluación de tareas (cuestiones y ejercicios prácticos)	15%	

Bloque 2: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS

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)
Evaluación de trabajos cortos de clase	20%	
Evaluación de cuestionarios	15%	Cuestionario evaluable en Moodle. Aleatorización de preguntas y tiempo de respuesta ajustado.
Evaluación de Informes de Prácticas de Laboratorio.	15%	10% Informe; 5% Actitud en Laboratorio (Prácticas presenciales)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Para superar la asignatura se requerirá una **calificación ≥ 5 sobre 10** considerando la media aritmética de todos los apartados evaluables. La calificación mínima de cada uno de los bloques para poder hacer nota media será de 1,5 sobre 5 puntos.
 - Las actividades no presentadas computaran con un 0
- **Convocatoria extraordinaria:**



- Los criterios y ponderación de las calificaciones son los mismos que para la convocatoria ordinaria.
- Las calificaciones obtenidas en todas las actividades, realizadas de manera presencial y no presencial, se conservarán para la convocatoria extraordinaria, si la calificación del bloque es igual o superior a 2,5 sobre 10.

Para aquellos estudiantes que no hayan participado en la evaluación continua se les realizará una prueba de evaluación final síncrona. Para esta prueba se exigirá la conexión de los estudiantes por videoconferencia y la acreditación de su identidad a través de la cámara.

5. Consideraciones finales

La asignatura tiene dos bloques bien diferenciados que requieren metodologías docentes diferentes; estas metodologías ayudan a adquirir no solamente las competencias específicas de la asignatura sino también la totalidad de las competencias transversales. Cada bloque está impartido por una profesora, si bien la coordinación es total entre ambas.

