



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Materia	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS		
Módulo	Tecnologías Específicas (Industrias Agrarias y Alimentarias)		
Titulación	Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias		
Plan	450	Código	42242
Periodo de impartición	Segundo Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Manuel Gómez Pallarés, Jose Ignacio Gallegos, Angela Bravo		
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 de teoría y prácticas de aula se mantienen. En el periodo de confinamiento se desarrollan a través de plataformas como webex

El taller en grupo se mantiene con apoyo a las actividades de los alumnos mediante videollamadas con webex o hangout

Las prácticas de campo se sustituyen por actividades de búsquedas y visionado de videos didácticos por parte de los alumnos. Estos videos se pondrán en común entre los alumnos

e. Plan de trabajo

No cambia

f. Evaluación

El sistema de evaluación se mantiene: "Pruebas escritas a lo largo de la asignatura (al menos 4). Los resultados de estas pruebas constituirán el 80% de la nota. Estas pruebas requieren una nota media de 6 para



liberar la parte teórica mediante evaluación continua. El restante 20% corresponderá a un trabajo práctico sobre la elaboración de algún producto.

Las pruebas escritas que no se habían realizado antes del confinamiento se realizarán mediante cuestionarios a través de la plataforma Moodle. Estas pruebas consistirán en 10 preguntas con 10 minutos para responder (con posibilidad de consultar apuntes y materiales de interés). Si algún alumno tiene problemas para realizar estas pruebas se optará por realizar la prueba por mail o de manera oral (videollamada, preferiblemente, o llamada telefónica)

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Asistencia a clases teóricas o prácticas de aula	45	Estudio de aspectos teóricos y pruebas de evaluación	60
Asistencia a actividades prácticas (planta piloto y viajes)	6	Realización de trabajos prácticos	39
Total presencial	51	Total no presencial	99

7. Sistema y características de la evaluación

No cambia



INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Convocatoria ordinaria:<ul style="list-style-type: none">○ ...• Convocatoria extraordinaria: Garantizando que quien no haya participado en la Evaluación Continua puede superar la asignatura.<ul style="list-style-type: none">○ ...

8. Consideraciones finales

