



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	PROPIEDADES FISICAS DE LOS ALIMENTOS		
Materia	ANALISIS DE ALIMENTOS		
Módulo	OPTATIVO		
Titulación	INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Plan	450	Código	42270
Periodo de impartición	SEGUNDO CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	4º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	FELICIDAD RONDA BALBÁS ANTONIO JOSE VELA CORONA		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:fronda@iaf.uva.es">fronda@iaf.uva.es</a> <a href="mailto:antoniojose.vela@uva.es">antoniojose.vela@uva.es</a>		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

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

No ha habido ninguna modificación sobre el temario. La asignatura se desarrolla fundamentalmente en el Laboratorio en sesiones de 4 horas. Ya se habían desarrollado todas las sesiones en el momento de la declaración de alarma salvo una. Sólo faltaba una visita al Laboratorio de control de calidad de harinas (Laboratorio acreditado CETECE) prevista para el día 27 de Marzo.

En su sustitución se han proporcionado unos videos creados por los fabricantes de varios de los equipos que estaba previsto ver durante la visita. También se le han facilitado manuales de uso y de interpretación de los resultados de dichos equipos para suplir esta sesión.

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

Se han realizado por correo electrónico

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

Este punto ha quedado respondido en la sección 1.

#### 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)
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE MEDIDA DE GRANULOMETRIA	11%	
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE	11%	



MEDIDA DE DENSIDAD		
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE MEDIDA DE DIFUSIVIDAD TÉRMICA	11%	
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE MEDIDA DE TEXTURA	11%	
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE MEDIDA DE REOLOGIA	22%	
MEMORIA DE LA PRÁCTICA DE MEDIDA DE COLOR	22%	
CUESTIONARIO SOBRE LA VISITA A LA FÁBRICA DE TRAPA	6%	
CUESTIONARIO SOBRE LOS METODOS DE MEDIDA DE CALIDAD DE HARINAS: REOLOGIA EMPIRICA	6%	

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:** Se aplicará lo detallado en la Tabla anterior
- **Convocatoria extraordinaria:** Se les dará la opción de corregir los errores cometidos para poder superar la asignatura con los mismos criterios descritos en la Tabla anterior

#### 5. Consideraciones finales