



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS		
Materia	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Módulo	OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Plan	450	Código	42271
Periodo de impartición	2º CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OPTATIVA
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	4º
Créditos ECTS	3 ECTS		
Lengua en que se imparte	CASTELLANO		
Profesor/es responsable/s	Coordinador: Manuel Gómez Pallarés Laura Gutiérrez Bartolomé		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	laura.gutierrez.bartolome@uva.es		
Departamento	INGENIERÍA AGRÍCOLA Y FORESTAL		

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

##### Bloque II TECNOLOGÍA EN PRODUCTOS LÁCTEOS

:

Carga de trabajo en créditos ECTS: 

##### c. Contenidos

TEMA 3. Procesos de la industria láctea. Tratamientos térmicos. Desnatado. Homogeneización.

TEMA 4. Nata y mantequilla

TEMA 5. Leches fermentadas

TEMA 6. Queso. Introducción a la elaboración de quesos. Tecnología. Microbiología. Bioquímica. Características sensoriales y nutricionales.

TEMA 7. Quesos fundidos y Helados

TEMA 8. Leches líquidas y de consumo. Leches concentradas y en polvo.

TEMA 9. Lactosuero



#### d. Métodos docentes

La metodología se adapta a esta situación excepcional utilizando los recursos del campus virtual que permiten al alumno el seguimiento de las clases.

Utilización del campus virtual y Kaltura para la entrega de documentación teórica de los temas.

Utilización del campus virtual para mantener el contacto con los alumnos.

Realización de test a través de herramientas virtuales como Kahoot.

Corrección de los test y aclaración de dudas.

Realización de trabajos guiados

#### e. Plan de trabajo

1. Conocimientos teóricos mediante la grabación de videos en las presentaciones
2. Realización de test con herramientas informáticas para comprobar la adquisición de los conceptos teóricos
3. Trabajos guiados

#### f. Evaluación

Se hará evaluación continua analizando el interés, participación y seguimiento de las clases del alumno

Corrección de trabajos individuales

Test final

#### j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

*Añada tantos bloques temáticos como considere.*

#### 5. Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

La metodología se adapta a la nueva situación, de forma que los alumnos puedan seguir el desarrollo de las clases de forma no presencial. Para ello utilizaremos:

El campus virtual para compartir la documentación y mantener el contacto con los alumnos

Utilización de kaltura para compartir videos explicativos con la documentación de cada tema

Cuestionarios online (kahoot) semanales con limitación de tiempo

Realización de trabajos para reforzar los conocimientos teóricos

Sesiones de corrección de cuestionarios con aclaraciones

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



ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Visualización y lectura de documentación	14	Estudio y trabajo autónomo individual	14
Realización de trabajos	4	Realización de cuestionarios	7
		Corrección de cuestionarios y resolución dudas	7
Total presencial	18	Total no presencial	28

## 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Cuestionarios semanales	40%	
Trabajos	20%	
Respuesta e interés a las tareas planteadas	10%	
Cuestionario final	30%	

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

## 8. Consideraciones finales