

**Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)**

Asignatura	PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
Materia			
Módulo	Modulo específico: Tecnología agraria, alimentaria y forestal		
Titulación	Master Universitario de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas		
Plan	56617	Código	52082
Periodo de impartición	anual	Curso	1º
Nivel/Ciclo	Master Universitario		
Créditos ECTS	7		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Agustín León Alonso-Cortés		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	aleon@iaf.uva.es		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

4. Contenidos y/o bloques temáticos**Bloque 3: Industrias alimentarias. Seguridad alimentaria****c. Contenidos**

Procesos de elaboración de alimentos. Seguridad alimentaria en la Industria alimentaria

d. Métodos docentes

Clases teóricas, aprendizaje autónomo individual.

e. Plan de trabajo

15 horas de estudio de teoría mediante tutorías.

f. Evaluación

Evaluación continua a través de dossier de actividades.

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,5	Desde el 13 de abril al 22 de mayo de 2020



5. Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

Se preparará documentación en formato power point de los temas con apoyo de documentos de texto, enlaces a web y algún audio sobre los contenidos más importantes de dichos temas.

Toda la documentación se colgará en el Campus Virtual de la asignatura.

Semanalmente se propondrán actividades sobre los objetivos de los temas a tratar, dichas actividades serán individuales.

La comunicación con los alumnos será semanalmente a través del Campus Virtual.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Visualización de videos	2		
Presentación de trabajos	5	Redacción de actividades y trabajos	22
Clases y Tutorías	8		
Total presencial	15	Total no presencial	22

7. Sistema y características de la evaluación

No hay cambios respecto a lo propuesto en la guía docente de principio de curso

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Redacción y presentación de trabajos	40%	
Presentación de actividades	60%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Nota fina= 40% nota presentación trabajos + 60% presentación de actividades
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Deberá presentar todas las actividades de la asignatura y examinarse el día del examen de toda la asignatura...

8. Consideraciones finales