

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

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

<b>CARGA ECTS</b>	<b>PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO</b>
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