



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	Análisis Químico Enológico		
Materia	Química Enológica		
Módulo	Módulo de Enología		
Titulación	Grado en Ingeniería de las industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología (I-ENOFOOD)		
Plan	Plan 613	Código	42038
Periodo de impartición	Cuarto semestre	Tipo/Carácter	OB: Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Segundo
Créditos ECTS	9		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor responsable	María del Álamo Sanza		
Otro/s profesor/es	Ana María Martínez Gil		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:maria.alamo.sanza@uva.es">maria.alamo.sanza@uva.es</a> 979 10 83 55		

### 1. Modificaciones sobre el temario (SOLO SI HAY MODIFICACIÓN POR EL ESTADO DE ALARMA)

**NO HAY MODIFICACIÓN POR EL ESTADO DE ALARMA**

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

#### Teoría:

- Entrega de la explicación de cada Tema, presentación de power point, como apoyo a la documentación entregada a principio de curso.
  - o Se facilita al principio de la semana
- Vídeo del tema en power point con imagen y sonido de las explicaciones del profesor
- Blackboard Collaborate en Moodle para las clases con los alumnos
- Realización de tareas de cada Tema a entregar la semana siguiente en la plataforma Moodle.
  - o Se explica y plantea al comienzo de cada semana y se recoge a la semana siguiente.
  - o La tarea solucionada se facilita a la semana siguiente.
- Realización de problemas directamente relacionados con cada Tema a entregar la semana siguiente en la plataforma Moodle.
  - o Los estudiantes ya disponían de la colección de problemas, facilitada a comienzo de curso. Se explican y plantean los problemas al comienzo de cada semana y se recogen la semana siguiente.
  - o Los problemas resueltos se facilitan el primer día de la semana siguiente en Moodle.

#### Práctica:

- Visualización de vídeos con la realización de las prácticas previstas en las sesiones presenciales de prácticas en el laboratorio.
  - o Se facilitan en la plataforma Moodle, mediante Kaltura, diferentes vídeos relacionados con el tema de la semana.
- Simulación de la realización de casos prácticos de laboratorio (Tarea).



- Los estudiantes ya disponían del cuaderno de laboratorio con la descripción de los protocolos de prácticas, facilitado a comienzo de curso.
- Se explican los aspectos más importantes de manejo para la práctica.
- Se facilitan a los estudiantes los datos obtenidos en el laboratorio al realizar la práctica correspondiente.
- Los estudiantes deben rellenar una ficha con el tratamiento de los datos y la discusión de los resultados obtenidos, a entregar la semana siguiente dentro de la Tarea solicitada en Moodle.
- Las fichas resueltas se facilitan la semana siguiente en Moodle.

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

#### Seguimiento de las actividades

- Todas las tareas y actividades se plantean y solicitan cada semana en la plataforma Moodle.
- Todas las tareas y actividades se evalúan, comentan y califican a cada estudiante en Moodle.
- Tutorías:
  - Se mantiene activo un foro general para cuestiones generales de la asignatura
  - Cada semana se mantiene activo un foro dedicado a las cuestiones propias de las actividades de esa semana.
  - Se mantiene comunicación habitual con los estudiantes mediante el correo electrónico institucional.

#### Recursos necesarios

- Ordenador/Tablet/Teléfono
- Conexión a internet
- Campus Virtual de la asignatura

#### Herramientas de comunicación

- Foro de dudas en el Campus Virtual, general y semanal
- Correos electrónico
- Teléfono personal si fuera necesario

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

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Estudio individual y seguimiento de las actividades online	54
Trabajo preparación de tareas	54
Preparación y realización de Test	27
<b>Total no presencial</b>	<b>135</b>



## 5. Sistema y características de la evaluación

La evaluación será no presencial y constará de distintas actividades y pruebas que aseguren el seguimiento y adquisición de las competencias previstas en la asignatura. Todas las pruebas y entregas se realizan en Moodle. Las pruebas serán cuestionarios realizados en Moodle, con un tiempo limitado para su ejecución y preparados gracias a la elaboración de un banco de preguntas muy amplio que asegura que cada estudiante realice un cuestionario distinto.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
<b>EVALUACION CONTINUA</b>		
Temas 1 a 4. Realización del Test 1 (realizado presencialmente la semana 4)	10 %	Realización y peso en la nota final modificado para sustituir al examen final.
Temas 5 a 9. Realización del Test 2 (cuestionario realizado en Moodle en la semana 9)	20 %	Realización según lo programado y publicado en el cronograma. Peso en la nota final modificado para sustituir al examen final.
Temas 10 a 13. Realización del Test 3 (cuestionario realizado en Moodle en la semana 12)	20 %	Realización según lo programado y publicado en el cronograma. Peso en la nota final modificado para sustituir al examen final.
Tema 14 y 15. Realización del Test 4 (cuestionario realizado en Moodle en la semana 14)	20 %	Realización según lo programado y publicado en el cronograma. Peso en la nota final modificado para sustituir al examen final.
Actividades y tareas entregadas (entrega de problemas 11.25%, entrega de simulación de prácticas 15% y memoria de las prácticas realizadas presencialmente 3.75%)	30 %	Peso correspondiente a las actividades, tareas, y memoria de las prácticas realizadas presencialmente. Peso en la nota final según lo publicado en la guía docente inicial.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
  - Evaluación continua de acuerdo con lo descrito en la tabla anterior
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Realización de 4 cuestionarios con aspectos teóricos y prácticos para suspensos en convocatoria ordinaria y quienes no hayan participado en la evaluación continua.

## 8. Consideraciones finales