



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Materia	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS		
Módulo	Tecnologías Específicas (Industrias Agrarias y Alimentarias)		
Titulación	PROGRAMA DE ESTUDIOS CONJUNTO: GRADO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS Y GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	613	Código	42242
Periodo de impartición	Segundo Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Manuel Gómez Pallarés, Jose Ignacio Gallegos, Angela Bravo		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:pallares@iaf.uva.es">pallares@iaf.uva.es</a> 979108495		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

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

Bloque único:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### c. Contenidos

No hay cambios

##### d. Métodos docentes

Las clases de teoría y prácticas de aula se mantienen. En el periodo de confinamiento se desarrollan a través de plataformas como webex

El taller en grupo se mantiene con apoyo a las actividades de los alumnos mediante videollamadas con webex o hangout

Las prácticas de campo se sustituyen por actividades de búsquedas y visionado de videos didácticos por parte de los alumnos. Estos videos se pondrán en común entre los alumnos

##### e. Plan de trabajo

No cambia

##### f. Evaluación



El sistema de evaluación se mantiene: "Pruebas escritas a lo largo de la asignatura (al menos 4). Los resultados de estas pruebas constituirán el 80% de la nota. Estas pruebas requieren una nota media de 6 para liberar la parte teórica mediante evaluación continua. El restante 20% corresponderá a un trabajo práctico sobre la elaboración de algún producto.

Las pruebas escritas que no se habían realizado antes del confinamiento se realizarán mediante cuestionarios a través de la plataforma Moodle. Estas pruebas consistirán en 10 preguntas con 10 minutos para responder (con posibilidad de consultar apuntes y materiales de interés). Si algún alumno tiene problemas para realizar estas pruebas se optará por realizar la prueba por mail o de manera oral (videollamada, preferiblemente, o llamada telefónica)

#### j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

*No cambia*

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

Ver apartado 4.d

#### 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Asistencia a clases teóricas o prácticas de aula	45	Estudio de aspectos teóricos y pruebas de evaluación	60
Asistencia a actividades prácticas (planta piloto y viajes)	6	Realización de trabajos prácticos	39
Total presencial	51	Total no presencial	99

#### 7. Sistema y características de la evaluación

No cambia



INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>• Convocatoria ordinaria:<ul style="list-style-type: none"><li>○ ...</li></ul></li><li>• Convocatoria extraordinaria: <b>Garantizando que quien no haya participado en la Evaluación Continua puede superar la asignatura.</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ ...</li></ul></li></ul>

## 8. Consideraciones finales

