



Asignatura	Tecnología de los alimentos		
Materia	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
Módulo	Módulo de Tecnología Específica		
Titulación	GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Plan	450	Código	42243
Periodo de impartición	SEGUNDO CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	TERCERO
Créditos ECTS	9		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	Carlos A. Blanco Fuentes y Pedro A. Caballero Calvo		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Carlos A. Blanco Fuentes cblanco@iaf.uva.es Pedro A. Caballero Calvo, pacaball@iaf.uva.es		
Departamento	INGENIERIA AGRÍCOLA Y FORESTAL		

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

Bloque X: "Nombre del Bloque"

Carga de trabajo en créditos ECTS:

c. Contenidos

d. Métodos docentes

e. Plan de trabajo

f. Evaluación

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

Clases virtuales teóricas y prácticas de aula :

- Para cada tema de teoría los alumnos dispondrán de una presentación de Powerpoint que resume los principales contenidos detalladas de todos los conceptos abordados, incluyendo tablas, diagramas e figuras e imágenes.
- Documentos y textos complementarios a las presentaciones de los temas, que completan la información de los temas del programa de la asignatura
- Presentaciones "on line" de los temas recogidos en el temario con resolución problemas, detalles y explicaciones de cada uno de los conceptos más importantes.
- Otros materiales complementarios, como videos o presentaciones Powerpoint grabadas, en las que se expliquen diferentes procedimientos de cálculo.

Actividad práctica de campo en forma virtual.

- Presentaciones en formato audiovisual de procesos tecnológicos desarrollados en una amplia variedad de industrias alimentarias con los comentarios y observaciones correspondientes.

Seminarios (Webinar)

- Participación en Webinar sobre tecnologías emergentes para la conservación de alimentos u otros temas novedosos en donde intervienen expertos de la industria o de la investigación alimentaria.

Tutorías virtuales

- Se hará uso de tutorías virtuales a través del campus virtual, correo electrónico o cualquier otro sistema disponible.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES*	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	10	Estudio y trabajo autónomo individual	54
Clases prácticas de aula (A)	11	Estudio y trabajo autónomo grupal	12
Laboratorios (L)			
Prácticas de campo	10		
Seminarios (S)	7		
Tutorías grupales (TG)	4		
Evaluación	2		
Total presencial	44	Total no presencial	66



***OBSERVACIONES:** Debe considerarse que por ajuste de calendario se adelantó materia en forma presencial durante los meses de febrero y marzo, por una parte al impartir 5 h a la semana durante las 5 primeras semanas del cuatrimestre y por otra al recuperar las horas que se perderían durante la tercera semana de abril, planificadas con anterioridad para que los alumnos realizaran una práctica integrada. Todo esto se encuentra reflejado en el calendario académico oficial para esta asignatura.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Exámenes virtuales que incluyan los contenidos expuestos en las clases teóricas	25 %	
Cuestionarios y actividades que incluyan los contenidos expuestos en las clases de problemas (prácticas de aula) y seminarios "on line".	23 %	
Informes de los trabajos bibliográficos encargados a los alumnos.	15 %	
Informes y trabajos sobre actividades audiovisuales.	15 %	
Participaciones en webinar, seminarios, etc.	15 %	
Otras actividades realizadas en las prácticas de aula que han generado "entregas"	7 %	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria: Para el cálculo de la nota final se valorarán las actividades realizadas a lo largo asignatura y reflejadas en la tabla anterior.
- ...
- Convocatoria extraordinaria: Se aplican los mismos criterios de la Convocatoria ordinaria, garantizando que quien no haya participado en la Evaluación Continua puede superar la asignatura.

8. Consideraciones finales