

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	AGRICULTURA Y PRODUCCION ECOLOGICA
PROFESOR/ES/AS	Francisco Javier Bragado González
CÓDIGO	105857
CURSO	4º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<p>El desarrollo de la actividad docente durante el periodo de confinamiento se realizará del siguiente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividades teóricas: a través de los temas en Power Point. - Actividades personalizadas: tareas semanales para realizar un seguimiento del estudiante, así como tutorías virtuales (e-mail, foros colectivos o por videollamada de Meet). - Actividades prácticas: se ha sustituido las actividades prácticas propuestas en la planificación docente por la realización de supuestos prácticos individuales y entrega semanal. 	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
<p>Los criterios de evaluación y las ponderaciones que se van a aplicar para la calificación final de la asignatura serán las expuestas a continuación.</p> <p><u>Actividades de evaluación continua:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tareas de evaluación continua de los ejercicios y supuestos realizados por los alumnos desde el inicio del confinamiento 3 puntos. - Asistencia a las clases virtuales y participación 1punto. <p><u>Prueba de evaluación final:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prueba de evaluación por Google Meet sobre los contenidos teóricos y de supuestos prácticos: 6 puntos (Imprescindible un mínimo del 35 % de esta prueba para superar la asignatura) <p>Estos criterios se aplicarán del mismo modo en la primera y en la segunda convocatoria.</p>	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	ANÁLISIS Y CONTROL DE VINOS
PROFESOR/ES/AS	JUAN A. GÓMEZ BÁREZ/M ^a YOLANDA GUTIÉRREZ FERNÁNDEZ
CÓDIGO	105853
CURSO	4º CURSO (PLAN A EXTINGUIR)
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Sesión magistral y Seminarios: El temario teórico se ha desarrollado en forma de clase presenciales y seminarios, con anterioridad a la fecha de confinamiento establecida como consecuencia de la COVID-19, utilizando pizarra y recursos informáticos. • Se han proporcionado a los alumnos los guiones de las prácticas que deberían haber realizado en el laboratorio a través de la Plataforma Studium. Estos guiones incluyen: fundamentos, objetivos y procedimientos a aplicar en cada caso. • Entrega de trabajos, sobre temas previamente seleccionados, fundamentalmente descriptivos que no se trataron en las clases magistrales o bien sobre temas de actualidad relacionados con la asignatura. Para ello se deberá recabar información tanto en la bibliografía recomendada como en fuentes científicas especializadas. • Tutorías a través de correo electrónico, teléfono, foro Studium, dedicadas a la resolución de las dificultades personales en el aprendizaje. 	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
<p>La evaluación será continua y consistirá en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la asistencia a clases teóricas, aprovechamiento y participación en las mismas. Supondrá un 40% de la nota global. • Valoración de los trabajos entregados, en los que se evaluarán la adquisición de competencias de la asignatura. Los trabajos realizados por el alumno supondrán un 60% de la nota global 	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Bioquímica y Microbiología Enológicas
PROFESOR/ES/AS	M ^a Nieves Rodríguez Cousiño
CÓDIGO	105851
CURSO	4º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<p>Durante el período de cuarentena las metodologías utilizadas han sido:</p> <p>Videoconferencia a través de Google meet para impartición de contenidos teóricos y para tutorías.</p> <p>Trabajos relacionados con las prácticas de laboratorio, basados en la única práctica presencial realizada y aportando datos extra que el alumno debe interpretar.</p> <p>Seminario correspondiente a un tema del programa de la asignatura impartido por el alumno mediante videoconferencia.</p>	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
<p>Evaluación de los informes de prácticas entregados a través de la plataforma Studium (20%)</p> <p>Evaluación del seminario (contenido y exposición on line): 20%</p> <p>Evaluación de la participación (10%)</p> <p>Examen tipo test mediante la herramienta cuestionario de Studium y parte oral mediante videoconferencia.</p>	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Grado en Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA
PROFESOR/ES/AS	M ^a del Carmen López Cuesta
CÓDIGO	105855
CURSO	4 ^º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
<ul style="list-style-type: none"> • Sesión magistral <i>online</i> a través de la plataforma <i>Studium</i> (herramienta <i>blackboard</i>). • Los alumnos dispondrán de las presentaciones visuales y del texto de las explicaciones del profesor de cada tema. • Los alumnos dispondrán en <i>Studium</i> de enlaces a vídeos que les sirvan de complemento para la mejor comprensión de los temas. • Las prácticas de laboratorio fueron realizadas de forma presencial. Han tenido que presentar dos informes. • Trabajos y seminarios. El alumno tendrá que presentar tres informes y realizar dos exposiciones orales mediante videoconferencias. • Tutorías, a través de la plataforma <i>Studium</i>. En la aplicación “foro de dudas” el alumno podrá exponer sus dudas y comentarios que serán atendidos por el profesor. También tutorías con asistencia de todos los alumnos mediante videoconferencias. 	
EVALUACIÓN	
Consideraciones generales	
Las prácticas de laboratorio de esta asignatura se realizaron en su totalidad de forma presencial, por lo que la adquisición de las habilidades correspondientes ya se ha evaluado.	
Criterios e instrumentos de evaluación	
Se realizará la evaluación <i>online</i> de forma síncrona, la cual consistirá en cuestionarios de tipo test y preguntas cortas, en el aula virtual de <i>Studium</i> . La valoración total supondrá un 40% de la nota final. Los informes de los trabajos y seminario supondrá un 30% de la nota. Los informes de prácticas de laboratorio así como las habilidades y actitud en las mismas, un 20%. La participación en las clases, presenciales y no presenciales, contribuirá en un 10% de la nota final.	
Recomendaciones	
Asistencia y participación en las clases presenciales y no presenciales. Entrega de trabajos e informes. Preparación de las exposiciones y del debate planteado. Participación en las actividades presenciales y pruebas online asíncronas propuestas Consulta y participación en los foros de dudas y tutorías online	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	CONSTRUCCIONES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS
PROFESOR/ES/AS	J. IÑAKI GÓMEZ DOMÍNGUEZ
CÓDIGO	105805
CURSO	2º curso Plan a extinguir
METODOLOGÍAS DOCENTES Indique brevemente las metodologías utilizadas	
LA ASIGNATURA NO TIENE DOCENCIA PRESENCIAL ESTE CURSO (PLAN A EXTINGUIR)	
EVALUACIÓN Indique brevemente el sistema de evaluación	
SE REALIZARÁ EXAMEN PRÁCTICO QUE CONSTARÁ DE 5 EJERCICIOS POR VIDEOCONFERENCIA EN LA FECHA PROGRAMADA	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	GESTIÓN DE CALIDAD
PROFESOR/ES/AS	AURELIO JOSÉ HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ
CÓDIGO	105838
CURSO	4º Plan a extinguir
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
Sesiones síncronas en el horario de la asignatura utilizando la herramienta blacboard de STUDIUM y seminarios y tutorías utilizando la misma herramienta.	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
La evaluación de la asignatura se realizará de la forma siguiente:	
Evaluación continua con un peso del 40 %. Se tendrá en cuenta:	
<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a clase • Participación activa en las sesiones (presenciales y/o síncronas) • Entrega en plazo y con la calidad suficiente de los trabajos solicitados 	
Examen escrito (presencial u "on line") con un peso del 60 %.	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo test • Preguntas cortas • Problema/s 	
El examen se realizará el viernes 5 de junio de 9:00 a 11:30 horas.	
Si se realizase "on line":	
<ul style="list-style-type: none"> • Se enviará el examen a los alumnos vía STUDIUM en formato pdf a las 8:50 horas. • Los alumnos lo imprimirán, cumplimentarán y enviarán al profesor en un tiempo máximo de 2 horas y 15 minutos. 	

ADENDA A LA FICHA GUÍA DOCENTE

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERIA ALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I
PROFESOR/ES/AS	CARLOS FERNANDEZ VASALLO / IVAN MARTINEZ MARTIN
CÓDIGO	105827
CURSO	3º Plan a extinguir
METODOLOGÍAS DOCENTES Indique brevemente las metodologías utilizadas	
ASIGNATURA SIN DOCENCIA	
EVALUACIÓN Indique brevemente el sistema de evaluación	
CUESTIONARIO STUDIUM	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	INVERNADEROS Y CULTIVOS HORTOFRUTICOLAS
PROFESOR/ES/AS	Francisco Javier Bragado González
CÓDIGO	108854
CURSO	4º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
No hay alumnos matriculados	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
No hay alumnos matriculados	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	OFICINA TÉCNICA
PROFESOR/ES/AS	ISIDRO TOMÁS FERNÁNDEZ
CÓDIGO	105839
CURSO	4º CURSO (PLAN A EXTINGUIR)
METODOLOGÍAS DOCENTES Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<ul style="list-style-type: none">• Se ha proporcionado a los alumnos, a través de la plataforma virtual Studium, el material docente necesario para la adquisición de las competencias a adquirir con esta materia.• Tutorías para resolución de problemas y dudas de los estudiantes a través de correo electrónico.	
EVALUACIÓN Indique brevemente el sistema de evaluación	
La evaluación será continua y consistirá en: Valoración de cuatro trabajos entregados por los estudiantes sobre los contenidos docentes publicados en STUDIUM.	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	QUÍMICA ENOLÓGICA
PROFESOR/ES/AS	JUAN A. GÓMEZ BÁREZ/M ^a YOLANDA GUTIÉRREZ FERNÁNDEZ
CÓDIGO	105856
CURSO	4º CURSO (PLAN A EXTINGUIR)
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<ul style="list-style-type: none"> • Sesión magistral y Seminarios: El temario teórico se ha desarrollado en forma de clases presenciales, hasta la fecha de confinamiento establecida como consecuencia de la COVID-19, utilizando pizarra y recursos informáticos. Posteriormente, se ha proporcionado a los estudiantes el material docente necesario para continuar con el seguimiento de la asignatura a través de presentaciones Power Point en la plataforma virtual Studium. • Se han proporcionado a los alumnos los guiones de las prácticas que deberían haber realizado en el laboratorio a través de la Plataforma Studium. Estos guiones incluyen: fundamentos, objetivos y procedimientos a aplicar en cada caso. • Entrega de trabajos, sobre temas previamente seleccionados, fundamentalmente descriptivos que no se trataron en las clases magistrales o bien sobre temas de actualidad relacionados con la asignatura. Para ello se deberá recabar información tanto en la bibliografía recomendada como en fuentes científicas especializadas. • Tutorías a través de correo electrónico, teléfono, foro Studium, dedicadas a la resolución de las dificultades personales en el aprendizaje. 	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
<p>La evaluación será continua y consistirá en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la asistencia a clases teóricas, aprovechamiento y participación en las mismas. Supondrá un 40% de la nota global. • Valoración de los trabajos entregados, en los que se evaluarán la adquisición de competencias de la asignatura. Los trabajos realizados por el alumno supondrán un 60% de la nota global 	