

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA GRADO EN INGENIERÍA DE MATERIALES DOBLE TITULACIÓN GR. EN ING.DE MATERIALES/ GR. EN ING. MECÁNICA GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL
PROFESOR/ES/AS	FERNANDO DE LA CRUZ MORETÓN (primer cuatrimestre) FRANCISCO ZAPATERO SÁNCHEZ (segundo cuatrimestre)
CÓDIGO	106503 106903 106903 108703
CURSO	PRIMERO
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
Adaptación de la asignatura a la docencia online: • Inclusión en Studium de material audiovisual de elaboración propia sobre los contenidos de teoría de la asignatura. • Inclusión en Studium de ejercicios prácticos realizados con detalle de cada paso del procedimiento a seguir, indicaciones para su cálculo, e interpretación del resultado obtenido. • Realización de videoconferencias con BlackBoard para la explicación de los contenidos, y la resolución de dudas planteadas sobre los supuestos prácticos. Las videoconferencias se graban y se suben a Studium, para que todos los alumnos, asistentes o no, puedan visualizarlas. • Creación de un foro de Dudas en Studium.	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
La calificación del segundo cuatrimestre se basa en las calificaciones obtenidas a lo largo del mismo. • Primera prueba: Práctica de Análisis de Inversiones: 40%. Para presentarse será necesario presentar los ejercicios propuestos de análisis de inversiones. • Segunda prueba: prueba de teoría (cuestionario) y/o práctica con la hoja de Cálculo Excel (20%). • Tercera prueba: Práctica de Análisis de Balances y Cuenta de Resultados (40%). Será necesario presentar los ejercicios propuestos de Balance y Cuenta de Resultados. La calificación de este cuatrimestre será la suma ponderada de cada una de las pruebas realizadas. Para la segunda convocatoria del segundo cuatrimestre, se realizará una prueba teórica y práctica de todo el cuatrimestre. La calificación del primer y segundo cuatrimestre determinará la calificación final de la asignatura. Se exige tener aprobados los dos cuatrimestres.	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Grado en Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	BIOLOGÍA
PROFESOR/ES/AS	M ^a Nieves Rodríguez Cousiño y M ^a del Carmen López Cuesta
CÓDIGO	108708
CURSO	1º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
• Sesión magistral <i>online</i> a través de la plataforma <i>Stodium</i> (herramienta <i>blackboard</i>). • Los alumnos dispondrán en <i>Stodium</i> en formato pdf de las presentaciones visuales y de la redacción escrita de las explicaciones del profesor de cada tema. • Los alumnos dispondrán en <i>Stodium</i> de enlaces a vídeos que les sirvan de complemento para la mejor comprensión de los temas. • Las prácticas de laboratorio se sustituirán por actividades alternativas relacionadas que se plantearán en los horarios establecidos en la guía académica. Los alumnos, bajo la guía del profesor, deberán realizarlas y rellenar un informe. • Seminario sobre artículos científicos de divulgación. El alumno presentará un informe y una exposición oral virtual. • Tutorías, a través de la plataforma <i>Stodium</i>, en la aplicación “foro de dudas”. El alumno podrá exponer sus dudas y comentarios a los cuales responderá el profesor.	
EVALUACIÓN	
Consideraciones generales La mitad de la asignatura se ha desarrollado de forma presencial, incluido el 50% de las prácticas de laboratorio, por lo que se dispone de evaluaciones de estas y otras actividades realizadas. Sólo faltó por realizar la prueba escrita eliminatoria de esta primera mitad de la asignatura.	
Criterios e instrumentos de evaluación Se realizarán pruebas de evaluación <i>online</i> síncronas que consistirán en cuestionarios de tipo test y preguntas cortas. Se planteará una de ellas para la evaluación de la primera parte, que será eliminatoria, y otra para la evaluación de la segunda parte. Supondrán en total un 50 % de la nota final. Si el alumno supera una de las partes en la primera convocatoria, se le guardará la nota para la segunda. Se seguirán realizando cuestionarios <i>online</i> asíncronos, que suman un total del 10% de la nota. Los informes de prácticas, contribuirán al 15% de la nota. Los dos seminarios escritos y su defensa oral y otros trabajos supondrán un 20% de la nota. La asistencia y participación durante el periodo de docencia presencial y no presencial, se valorará con un máximo del 5% de la nota.	
Recomendaciones	
Asistencia y participación en las clases y pruebas online síncronas propuestas Participación en las actividades 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 de Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Expresión Gráfica
PROFESOR/ES/AS	Juan Ortiz Marco/Manuel Pablo Rubio Cavero/Pedro Hernández Ramos/Rubén Rodríguez Rodrigo/ Roberto Rodríguez Rodrigo
CÓDIGO	108704
CURSO	Primero
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
Esta asignatura es anual y consta de 2 partes diferenciadas: Dibujo instrumental (67 %) y C.A.D.(33) Uso de la plataforma Studium: • Libros, manuales y apuntes. • Clases en forma de vídeos creados por el profesor. • Conexiones semanales (Google Meet) • Otros cursos en vídeo complementarios elegidos por el profesor y que se encuentran en la red. • Ejercicios prácticos guiados y para resolver. Tutorías Se hacen por correo electrónico y en los foros creados al efecto en Studium. Se llevan a cabo reuniones virtuales conjuntas mediante la aplicación Google Meet.	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
La docencia del primer semestre está evaluada condicionada a la parte de C.A.D. La evaluación es continua durante el semestre, se evalúan: • Ejercicios prácticos de las clases que se tienen que entregar en Studium en una fecha determinada. (Solo puntuará cuando se obtenga nota ≥ 5). 10% • Cuestionarios tipo test o respuesta corta, a través de Studium, en fecha determinada y periodo de tiempo limitado. 25% • Entrega online de un trabajo propuesto por el profesor, que deben cumplir unos determinados requisitos y en una fecha determinada. 10% Prueba online a través de Studium de ejercicios prácticos como los del semestre. Para hacer la media, es necesario obtener al menos el 35% de la nota. 55% La nota de la asignatura será la media ponderada de las 2 partes, siempre que en cada una de ellas se obtenga el 35 % de la nota. En segunda convocatoria: Las partes superadas en la 1ª convocatoria se guardarán para la segunda. Prueba online a través de Studium de ejercicios prácticos como los del semestre y de las 2 partes. Para hacer la media, es necesario obtener al menos el 35% de la nota. 100% La nota de la asignatura será la media ponderada de las 2 partes, siempre que en cada una de ellas se obtenga el 35 % de la nota.	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Ingeniería Mecánica Ingeniería de Materiales Ingeniería Agroalimentaria Doble Titulación en Ingeniería de Materiales y en Ingeniería Mecánica
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Física II
PROFESOR/ES/AS	Óscar Zurrón Cifuentes Francisco Ordad Oviedo José Luis Prieto Calderón
CÓDIGO	108706
CURSO	1º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
1. Sesiones síncronas on-line a través de la herramienta Blackboard Collaborate que se desarrollan en el horario asignado para las clases presenciales: X (18-19h) y J (18-20h). 2. Material didáctico teórico y práctico de cada uno de los temas accesible a través de STUDIUM. 3. Foro abierto en STUDIUM para resolver dudas y otras cuestiones de tipo general. 4. Tutorías on-line a través de correo electrónico y mediante un chat en STUDIUM que permanece abierto de L-X (19-20h).	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
1. Evaluación continua: 60% de la nota final, distribuida del modo siguiente. a. Prácticas de laboratorio realizadas: 5% b. Cuestionarios de evaluación de cada tema (media de calificaciones obtenidas): 15% c. Entrega de tareas (media de calificaciones obtenidas): 30% d. Examen parcial temas 1-4: 10% 2. Examen final: 40% de la nota final. El examen se realizará a través de STUDIUM y constará de dos partes: (a) un test sobre cuestiones teóricas, y (b) una parte práctica en la que los alumnos deberán subir a la plataforma su respuesta razonada a las cuestiones que se planteen.	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	Ingeniería Agroalimentaria
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Matemáticas II
PROFESOR/ES/AS	Justo Hernán Ospino Zúñiga
CÓDIGO	108705
CURSO	1º
METODOLOGÍAS DOCENTES Indique brevemente las metodologías utilizadas	
La metodología a seguir será la siguiente: Se expondrán brevemente los fundamentos teóricos necesarios para entender las técnicas matemáticas que se han de emplear posteriormente en la resolución de problemas. Utilizando pizarras virtuales. La resolución de problemas reales exigirá la utilización de software matemático específico (Mathematica). Todo el material didáctico necesario se pondrá a disposición de los alumnos a través de la página web de la asignatura.	
EVALUACIÓN Indique brevemente el sistema de evaluación	
En la evaluación de las competencias adquiridas, se evaluará el resultado de pruebas de carácter teórico-práctico, así como los trabajos entregados. El peso sobre la calificación global de cada uno de los instrumentos de evaluación será: Examen de conocimientos generales.....50%. Trabajos prácticos (2 Parciales).....40% Trabajos entregados al final de cada tema.....10%. Realización del Examen de conocimientos será oral usando las herramientas de videoconferencia.	

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GIMEC, GIMAT, DOBLE GRADO GIMAT-GIMEC, GIAA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	QUÍMICA
PROFESOR/ES/AS	Auxiliadora GARCIA MARTÍN
CÓDIGO	106507 (GIMEC) 106907 (GIMAT y DG) 108707 (GIAA)
CURSO	1º
METODOLOGÍAS DOCENTES	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
Material docente subido a la plataforma Studium Tutorías a través de Studium y correo electrónico	
EVALUACIÓN	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
Entrega de un trabajo sobre temas y conceptos concretos de la materia tratada en clase y de otros que, aún no vistos durante el curso, estén relacionados con la materia publicada en STUDIUM. Para la preparación del trabajo podrán utilizar, además, textos de Química y páginas web científicas. En los trabajos enviados telemáticamente por los alumnos, se analizarán los aspectos: -<i>Forma</i>: presentación, redacción, composición, orden lógico, etc... -<i>Fondo</i>: nivel del contenido científico y comprensión de la materia. Posibles plagios. Se calificarán dentro de un rango que no podrá superar el notable dado el tipo de examen llevado a cabo en estas especiales circunstancias tanto académicas como sociales.	