

| | |
|---|---|
| GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA | Grado en Ingeniería Mecánica, Grado en Ingeniería Agroalimentaria |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | Fundamentos de Automática |
| PROFESOR/ES/AS | José Escuadra Burrieza |
| CÓDIGO | 106515, 108715 |
| CURSO | 2° |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | |
| Indique brevemente las metodologías utilizadas | |
| <p>La metodología es igual a la seguida en la docencia presencial, pero cambiando las clases presenciales por clases online, a través de la plataforma Studium, usando blackboard. Eso incluye las clases prácticas, para lo que los alumnos deberán tener instalado en su ordenador los programas a utilizar, o bien se podrán conectar a un Aula de Informática de la EPSZ en la que esté instalado ese programa.</p> | |
| EVALUACIÓN | |
| Indique brevemente el sistema de evaluación | |
| <p>La asignatura tiene 3 partes, una parte teórica, una parte de prácticas de Laboratorio y una parte de prácticas en Aula de Informática.</p> <p>Para la superación de la parte práctica se deberá asistir a todas las prácticas y entregar un informe de las mismas en el caso de las prácticas de Laboratorio (ya entregado) y las prácticas que se realicen cada día en las de Aula de Informática. En el caso de no poder asistir a alguna de estas últimas, se deberá recuperar otro día de acuerdo con el profesor. La ponderación de esta parte será del 50% y no se podrá recuperar para la segunda convocatoria, aunque si algún alumno no ha realizado alguna práctica suelta si podrá recuperarla entre la primera y la segunda convocatoria, también poniéndose de acuerdo con el profesor en la fecha de la recuperación.</p> <p>Para la superación de la parte teórica habrá dos exámenes, en las fechas fijadas en Junta de Escuela, pero a realizar vía Studium. La ponderación en la nota será de un 50%. Se avisa a los alumnos de que estos exámenes serán grabados, y que se realizarán por preguntas, es decir no se dispondrá del tiempo total para hacer todas las preguntas, sino que cada pregunta será un examen con su propio tiempo, y que si algún alumno tiene un problema con la conexión que le impide realizar una pregunta concreta, se le realizará un examen oral posteriormente con una pregunta similar.</p> <p>La nota mínima para hacer media entre teoría y práctica será de 3.5 sobre 10.</p> <p>En la evaluación original estaba previsto realizar tres exámenes parciales eliminatorios (con una nota superior o igual a 5), que ahora no se van a realizar, y para compensarlo, si algún alumno tiene un 5 o más en alguno de los parciales de la primera o segunda convocatoria, pero no tiene la asignatura aprobada en segunda convocatoria, se le realizará un examen oral de la parte que no tenga superada.</p> | |

ADENDA A LA FICHA GUÍA DOCENTE

| | |
|---|---|
| GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA | INGENIERÍA AGROALIMENTARIA |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | BASES Y TECNOLOGÍA D ELA PRODUCCÓN ANIMAL |
| PROFESOR/ES/AS | JOSÉ EMILIO YANES GARCÍA |
| CÓDIGO | 108717 |
| CURSO | 2º |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | |
| Indique brevemente las metodologías utilizadas | |
| <p>Para clases y tutorías, se utiliza la videoconferencia como herramienta integrada en el Campus Virtual Studium. Para las clases, se hace programación previa; para tutorías, el estudiante debe realizar una petición previa por correo-e al profesor.</p> | |
| EVALUACIÓN | |
| Indique brevemente el sistema de evaluación | |
| <p>Se realiza una prueba de evaluación oral individualizada a través de videoconferencia con grabación de la misma.</p> <p>En consonancia con el tipo de evaluación continuada y sumativa, el alumno deberá entregar un trabajo sobre un supuesto práctico previamente establecido.</p> | |

| | |
|---|---|
| GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA | GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA (Plan 2017) (287) |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | ELECTROTECNIA |
| PROFESOR/ES/AS | JOSÉ SIMÓN FUENTES CASTAÑO |
| CÓDIGO | 108714 |
| CURSO | 2º |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | |
| Indique brevemente las metodologías utilizadas | |
| <p>Clases magistrales participativas, explicación de conceptos online.</p> <p>Clases prácticas, resolución de problemas, online.</p> <p>Las clase online se realizan por videoconferencia utilizando (Meet), entrega de documentación, ejercicios y recogida de material por correo electrónico, así como la resolución de dudas tutorías etc..</p> | |
| EVALUACIÓN | |
| Indique brevemente el sistema de evaluación | |
| <p>Valoración de las pruebas:</p> <p>40 % entrega de trabajos y ejercicios propuestos por el profesor.</p> <p>10 % seguimiento de la asignatura online, interés, participación....</p> <p>50% examen final</p> <p>El examen final, si es posible dado que es un grupo reducido y siempre cumpliendo las medidas de seguridad al máximo, presencial.</p> <p>Si no existe la posibilidad anterior se realizaría de forma online</p> | |
| | |

| | |
|---|-------------------------------------|
| GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA | GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | TECNOLOGIA DE LA PRODUCCION VEGETAL |
| PROFESOR/ES/AS | Francisco Javier Bragado González |
| CÓDIGO | 108716 |
| CURSO | 2º |
| 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 han sustituido las actividades prácticas propuestas en la planificación docente por la realización de supuestos prácticos individuales y recogida 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 5 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: 4 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 | Ingeniería Agroalimentaria |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | Topografía |
| PROFESOR/ES/AS | José Francisco Charfolé de Juan |
| CÓDIGO | 108718 |
| CURSO | 2º |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | |
| <p>Dada la naturaleza práctica e instrumental de la asignatura, es prácticamente inviable abordar una gran cantidad de contenidos de la misma de modo no presencial, de modo que se han readaptado para ajustarlos a la nueva situación de docencia virtual. Como resultado de estas modificaciones también se han variado las metodologías utilizadas y los métodos y criterios de evaluación.</p> <p>Metodología empleadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clases teórico-prácticas síncronas on-line, con explicaciones teóricas adaptadas a los ejercicios prácticos que se solicitarán posteriormente y desarrollo detallado de los mismos. Se está usando para ello preferentemente la herramienta Blackboard con un resultado satisfactorio. El alumno puede intervenir en el momento que lo considere oportuno. Las explicaciones están apoyadas con distintas herramientas de diseño gráfico así como con powerpoint y páginas web de organismos oficiales relacionadas con la materia. Los horarios de las clases se consensuan con los estudiantes. Esta actividad además queda grabada, dando de este modo la posibilidad al alumno de repasarla o de visualizarla de modo asíncrono en el caso de que no haya podido asistir. • Tutorías on-line, se mantienen tutorías tanto individuales como en conjunto, a petición de los alumnos. Al terminar las clases síncronas dedicamos un espacio de tiempo a la resolución de cualquier duda. Se sigue utilizando la herramienta anteriormente citada, así como el correo electrónico y un grupo de wasap creado por los alumnos, en el que han añadido al docente y que se está revelando como una herramienta muy ágil tanto para resolver cierto tipo de dudas puntuales, como para tratar distintas cuestiones organizativas. • Diseño de ejercicios prácticos, se aprende haciendo, por lo que los considero de suma utilidad para un aprendizaje práctico y profesional, intentando suplir otras carencias instrumentales. Se utiliza el entorno Moodle para las entregas y realización del feedback correspondiente a cada tarea, dando la posibilidad al estudiante de solventar los errores encontrados. | |
| EVALUACIÓN | |
| <p>Considero la evaluación continua como el principal método para superar la materia con los siguientes criterios, animando a los alumnos a que opten por ella de modo preferente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las actividades síncronas, con un peso del 10%. • Entrega de los ejercicios prácticos propuestos: 2 ejercicios prácticos para superar la primera mitad de la asignatura 1 ejercicio para la segunda; en este caso se hará una oferta al alumno con distintas posibilidades que, en función del grado de dificultad elegido, condicionará la calificación final. Para su realización se proporcionará al alumno datos de campo reales, supliendo así la toma de datos presencial que no es posible realizar en estas condiciones. <p>Ambas tareas, además de ser prácticas, están muy relacionadas con el ejercicio profesional para el que habilita la materia estudiada.</p> <p>En el caso de que algún alumno renuncie a este tipo de evaluación se convocará en segunda convocatoria para la realización de una prueba síncrona on-line para completar una parte teórica tipo test y otra práctica con la entrega de un ejercicio en tiempo real con la herramienta que se considere más apropiada para ello.</p> | |