

<b>GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA</b>	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA								
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA</b>	PROCESOS DE CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA								
<b>PROFESOR/ES/AS</b>	IVÁN MARTÍNEZ MARTÍN								
<b>CÓDIGO</b>	108726								
<b>CURSO</b>	3º								
<b>ECTS</b>	3.00								
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>									
Indique brevemente las metodologías utilizadas									
<p><b>Clases teóricas:</b> se impartirán de forma no presencial combinando clase síncronas, utilizando blackboard y/o Google Meet y asíncronas, mediante presentaciones de Powerpoint con audio.</p> <p><b>Clases prácticas:</b> se llevarán a cabo mediante supuestos prácticos y supuestos de problemas. Los alumnos dispondrán de un guion de trabajo pautado con entregas regulares. Estas clases se complementarán con seminarios asíncronos donde se incluirá la utilización de videos y otro material audiovisual.</p> <p>Las clases se completarán con <b>tutorías</b> asíncronas todos los días de la semana a través de un Foro de dudas creado en Studium y tutorías síncronas una vez a la semana utilizando Blackboard y chat.</p>									
<b>EVALUACIÓN</b>									
Indique brevemente el sistema de evaluación									
<p><b><i>Criterios de evaluación</i></b></p> <p>Conocer los sistemas y procesos productivos desarrollados en la industria agroalimentaria de origen animal.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente.</p> <p>Planificar y diseñar un proceso productivo para un producto láctico y cárnico.</p> <p><b><i>Instrumentos de Evaluación</i></b></p> <p>Los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación serán los siguientes:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Instrumento</th> <th>Ponderación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Evaluación síncrona a través de la plataforma Studium</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Entregas de guiones de supuestos prácticos y problemas</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo continuo (participación en debates y cuestiones planteada por el chat)</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b><i>Recomendaciones para la Evaluación</i></b></p> <p>Contactar con el profesor en caso de tener algún problema para el seguimiento de la asignatura. Acudir a tutorías todos los días ya que las dudas de los compañeros pueden ayudar al estudio.</p> <p><b><i>Recomendaciones para la Recuperación</i></b></p> <p>Aquellos alumnos que no superen la asignatura con los criterios establecidos deberán rehacer las entregas o pruebas objetivas que no tuvieran superadas.</p>		Instrumento	Ponderación	Evaluación síncrona a través de la plataforma Studium	50%	Entregas de guiones de supuestos prácticos y problemas	40%	Trabajo continuo (participación en debates y cuestiones planteada por el chat)	10%
Instrumento	Ponderación								
Evaluación síncrona a través de la plataforma Studium	50%								
Entregas de guiones de supuestos prácticos y problemas	40%								
Trabajo continuo (participación en debates y cuestiones planteada por el chat)	10%								

ADENDA A LA FICHA GUÍA DOCENTE

<b>GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA</b>	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA</b>	ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS
<b>PROFESOR/ES/AS</b>	M <sup>a</sup> Yolanda Gutiérrez Fernández, Isabel Revilla Martín y M <sup>a</sup> Nieves Rodríguez Cousiño
<b>CÓDIGO</b>	108728
<b>CURSO</b>	3º
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>	
Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<p><b>La docencia correspondiente al bloque de análisis físico-químico ha sido impartida en las semanas previas al estado de alarma.</b></p> <p><b>Durante el período de cuarentena que afectó a los bloques de análisis sensorial (en parte) y al bloque de análisis microbiológico (en su totalidad) las metodologías utilizadas han sido:</b></p> <p><b>Vídeoconferencia (google meet, blackboard collaborate)</b></p> <p><b>Trabajos sobre supuestos prácticos</b></p>	
<b>EVALUACIÓN</b>	
Indique brevemente el sistema de evaluación	
<p><b>Evaluación de los trabajos entregados a través de la plataforma Studium</b></p> <p><b>Prueba de evaluación “Cuestionario” en Studium</b></p>	