

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Curso 2019-2020

(Fecha de aprobación de la adenda: 24/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		Ingeniería Química			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
OPTATIVO	OPTATIVA	3º/4º	6º/8º	6	Optativa

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://sl.ugr.es/deisiav>

Las tutorías se están llevando a cabo por correo electrónico y por videoconferencia (Google Meet).

ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

No ha habido modificaciones en el **temario teórico**.

En cuanto al **temario práctico**, sólo reseñar que ha sido necesario sustituir las prácticas de campo (visitas a industrias alimentarias) por el visionado y análisis de videos disponibles en internet referentes a procesos productivos empleados por industrias alimentarias incluidas en el programa teórico.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

(Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)

- **CLASES DE TEORÍA:** Para sustituir las clases presenciales se ha recurrido a la grabación de las clases y su posterior puesta a disposición de los alumnos a través de la plataforma PRADO (docencia asincrónica). Se están realizando clases por videoconferencia (Google Meet) para aclaración de dudas. Las transparencias usadas en dichas clases se encuentran a disposición de los alumnos en la Plataforma Prado. Se han elaborado "Guías para el trabajo autónomo".
- **SEMINARIOS Y CLASES PRÁCTICAS:** Cada semana se realizan reuniones con los alumnos (en el Google Meet) en las que se presentan las actividades a realizar, se contestan a dudas y se acompañan los progresos en los trabajos realizados por los mismos.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

- **Examen fin de curso**

Descripción: Se trata de un examen con preguntas objetivas (tipo test) y que se realizará de forma telemática usando la Plataforma Prado. Los temas objeto de este examen son los Temas 1, 2, 4, 5 y 6 indicados en esta Guía. La fecha prevista para el examen es el 08 de junio.

Criterios de evaluación: Para aprobar esta prueba los alumnos tendrán que alcanzar una calificación mínima de 50% de aciertos en esta prueba.

Porcentaje sobre calificación final: 30% (3 puntos)

- **Trabajo en grupo**

Descripción: Realización de un trabajo en equipo sobre un producto alimentario, contemplando los siguientes aspectos: estudio de mercado; estudio de materias primas; estudio del producto; y estudio del proceso de fabricación. Los alumnos entregarán un documento escrito que incluye tanto los aspectos teóricos anteriormente indicados como la planificación de su ejecución por parte de los diferentes componentes del grupo (Diagrama de Gantt). Asimismo, los alumnos deberán realizar una presentación oral del trabajo realizado usando el Google Meet y atender a una sección de preguntas (Google Meet) del profesor.

Criterios de evaluación: Para aprobar esta actividad los alumnos tendrán que alcanzar una calificación mínima de 50% de aprovechamiento. Se valorará el uso de fuentes bibliográficas de calidad contrastada, el formato del documento escrito, así como calidad de la presentación oral realizada.

Porcentaje sobre calificación final: 50% (5 puntos)

- **Actividades individuales**

Descripción: Realización de actividades propuestas por el profesor, tales como: visionado y análisis de videos de procesos industriales incluidos en el temario teórico, lectura y análisis de textos científicos, etc.. Los alumnos deberán elaborar un informe individual sobre dichas actividades, cuya intención es relacionar los contenidos teóricos con la práctica. La entrega de dichos trabajos se realizará mediante PRADO el día 27 de mayo.

Criterios de evaluación: Se evaluará el grado de alcance de objetivos planteados para cada actividad.

Porcentaje sobre calificación final: 20 % (2 puntos)

Convocatoria Extraordinaria

La evaluación extraordinaria constará de una única prueba oral por videoconferencia (Google Meet) que supondrá el 100% de la calificación. Dicha prueba constará de preguntas cortas de desarrollo. Sin embargo, para los alumnos que lo soliciten, dicho examen supondrá el 70% de la calificación, correspondiendo el 30% restante a la evaluación de prácticas (se conservarán las calificaciones obtenidas en la evaluación continua).

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

- **Examen**

Descripción: Se realizará en el mismo día del examen final de las convocatorias ordinaria o extraordinaria, según corresponda, e incluirá una prueba escrita (preguntas objetivas) y una prueba oral (preguntas de desarrollo). El examen escrito será del tipo test, y se realizará por Prado. El examen oral constará de preguntas de desarrollo, y se llevará a cabo mediante videoconferencia (Google Meet).

Criterios de evaluación: para superar este examen será necesario tener un conocimiento general de los temas tratados en esta asignatura, que se pondrá de manifiesto tanto en las preguntas objetivas como en el examen oral.

Porcentaje sobre calificación final: La calificación de ambos exámenes es de 50% del total de la asignatura.

RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Alternativas a la bibliografía fundamental y complementaria recogidas en la Guía Docente)



RECURSOS:

Bibliografía disponible en versión electrónica en la página de la biblioteca de la UGR:

- Rodríguez Gonzalez, Paloma. (2013). Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios (UF0698). Málaga: IC Editorial.
- Rajah, Kanes K., Dijkstra, Albert J. (2014). Fats in food technology. John Wiley & Sons, Inc.
- Mortimore, Sara, Wallace, Carol, (2015). HACCP: a food industry briefing. Wiley Blackwell.
- Baker, Christopher G. J. (2013). Handbook of Food Factory Design. Springer.
- Bailey, A. (2001). Aceites y grasas industriales: obra indispensable a químicos e ingenieros interesados en la producción y fabricación de aceites y grasas. Editorial Reverté.
- Ana Casp Vanaclocha, Ana. Diseño de industrias agroalimentarias. Editorial: Mundi-Prensa
- González Sotolongo, Ana M. (2009). Sacrificio y deshuese de cerdos experiencias en el Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia (IIIA). e-libro, Corp. Ciudad de La Habana: Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia.
- Andújar, Gustavo. (2009). El curado de la carne y la elaboración tradicional de piezas curadas ahumadas. Ciudad de La Habana: Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia.
- Andújar, Gustavo., Pérez, Dany, Venegas, Octavio (2009). Química y bioquímica de la carne y los productos cárnicos. Ciudad de La Habana: Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia.

ENLACES:

- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB): www.fiab.es
- Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Sector Alimentación: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- MERCASA: Guía práctica del Porcino: http://www.mercadosmunicipales.es/Productos/Porcino/index_porcino.html
- MERCASA: Guía práctica del Vacuno: http://www.mercadosmunicipales.es/Productos/Vacuno/index_vacuno.html

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

