

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso 2019-2020

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

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Tecnología Alimentaria	1º	2º	6	Obligatoria

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Lunes, miércoles y viernes de 18-19 h

Foro en la plataforma Prado

ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

En el temario teórico la docencia no presencial se va a centrar en los aspectos fundamentales de la asignatura: Balances de materia sin reacción química en unidades y en sistemas en estado estacionario, balances de materia con reacción química en unidades y sistemas en estado estacionario y balances de energía en estado estacionario. Este temario por su propia naturaleza necesita una gran carga de actividad docente en pizarra y por ello en las nuevas circunstancias no presenciales el esfuerzo se va a dirigir completamente a estos temas centrales mediante la elaboración de numerosos videos donde se desarrollan los problemas que acompañan a la teoría. Los temas complementarios (del 5 al 9) que son breves introducciones a materias que luego se ven más profundamente en las asignaturas de los cursos siguientes y atendiendo a la flexibilidad que se recomienda para este semestre no se van a contemplar en este curso.

Las prácticas de ordenador serán las mismas que había previstas aunque se ha realizado una sustancial mejora en los guiones de prácticas para adaptarlos a la docencia no presencial.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

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

- Grabación de videos con las explicaciones de teoría, problemas y práctica. Preparación de videos de materiales complementarios necesarios para alumnos que necesiten aprender PowerPoint y Excel.
- Tutorías telemáticas
- Prácticas de ordenador con los ordenadores de los alumnos desde sus casas. Modificación de los guiones de prácticas para que sean más autoexplicativos, indicando con más detalle informaciones y pasos a seguir en las prácticas. Elaboración de videos demostrativos. Preparación de materiales docentes complementarios para ayudar a la resolución de las prácticas.



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

- **Cuestionarios a través de Prado para conceptos teóricos**
Se realizarán pruebas de respuestas alternativas con la herramienta específica para ello de la plataforma Prado
Se evaluará teniendo en cuenta que si n es el número de respuestas alternativas de cada pregunta, se resta una respuesta correcta por cada $n-1$ respuestas erróneas.
Representará el 15% de la calificación final.
- **Resolución de problemas que resolverán en casa en un tiempo limitado**
Los problemas serán personalizados a cada alumno aunque similares para todos. Por cada tema del temario se pedirá un problema (o dos si es necesario), y se harán periódicamente a modo de evaluación continua. Los problemas los ejecutarán en casa de forma escrita, usando calculadora y con los apuntes disponibles incluso. En el tiempo limitado deberán primero enviar al profesor el resultado numérico obtenido y luego posteriormente mandarán sus problemas manuscritos escaneados o fotografiados a la plataforma Prado.
Se evaluará no solo que el resultado numérico final sea correcto sino principalmente que el proceso complejo de la resolución de éstos problemas esté bien planteado
El conjunto de todos los problemas representará el 55% de la calificación final
- **Informe de prácticas**
Con los resultados de las 5 prácticas se elaborará un informe que incluya fundamentación teórica, resultados, análisis de los resultados. Se valorará que los resultados sean correctos, el análisis y conclusiones adecuados, así como una buena presentación formal del informe.
Representará el 25% de la calificación final.
- **Participación activa**
Visionado de un video sobre el diseño de los alimentos en la industria y comentario del video. Acceso a la plataforma.
Se valorará principalmente la actitud
Representará el 5% de la calificación final.

Convocatoria Extraordinaria

- **Cuestionarios a través de Prado para conceptos teóricos**
Se realizarán pruebas de respuestas alternativas con la herramienta específica para ello de la plataforma Prado
Se evaluará teniendo en cuenta que si n es el número de respuestas alternativas de cada pregunta, se resta una respuesta correcta por cada $n-1$ respuestas erróneas.
Representará el 15% de la calificación final.
- **Resolución de problemas que resolverán en casa en un tiempo limitado**
Los problemas serán personalizados a cada alumno aunque similares para todos. Por cada tema del temario se pedirá un problema (o dos si es necesario), y se harán durante el periodo de la convocatoria extraordinaria en fecha concertada con los alumnos, preferentemente coincidiendo con la fecha y horas previstas en el POD para el examen extraordinario. Los problemas los ejecutarán en casa de forma escrita, usando calculadora y con los apuntes disponibles incluso. En el tiempo limitado deberán primero enviar al profesor el resultado numérico obtenido y luego posteriormente mandarán sus problemas manuscritos escaneados o fotografiados a la plataforma Prado.
Se evaluará no solo que el resultado numérico final sea correcto sino principalmente que el proceso complejo de la resolución de éstos problemas esté bien planteado
El conjunto de todos los problemas representará el 55% de la calificación final
- **Informe de prácticas**
Con los resultados de las 5 prácticas se elaborará un informe que incluya fundamentación teórica, resultados, análisis de los resultados. Se valorará que los resultados sean correctos, el análisis y conclusiones adecuados, así como una buena presentación formal del informe.
Representará el 30% de la calificación final.



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)

Igual que la evaluación ordinaria que incluirá cuestionarios teóricos, resolución de problemas e informe de prácticas. La diferencia se encuentra en no se contempla el ítem de participación y el informe de prácticas representará el 30% de la calificación final

RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

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

RECURSOS:

- Materiales docentes complementarios consistentes en videos sobre el uso de PowerPoint y Excel que elaborará el profesor
- Videos sobre balances de materia disponibles en internet sobre balances de materia, funcionamiento de maquinaria industrial y reportajes sobre la industria de los alimentos.

ENLACES:

- Dentro del temario teórico se ofrecen numerosos enlaces a lugares de interés para la asignatura.

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

Se remarca, aún más en las circunstancias excepcionales del segundo semestre, que el objetivo fundamental de la asignatura tal como se indicó en la guía docente es: "...determinar el grado de competencias alcanzadas previstas para esta materia especialmente en sus aspectos relacionados con los balances de materia y de energía de las principales operaciones industriales de procesado de los alimentos."

