

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II

Curso 2019-2020

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

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Tecnología de los Alimentos	Industrias Alimentarias	3º	2º	6	Obligatoria

ATENCIÓN TUTORIAL	
HORARIO (Según lo establecido en el POD)	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)
Mario Jesús Muñoz Batista http://sl.ugr.es/mariomunoz José Antonio Vellido Pérez http://sl.ugr.es/javellido	Videoconferencias Foros de Prado Correo electrónico
ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO (Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE (Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)	
<ul style="list-style-type: none">• AF1. Clases teóricas: En ellas se presentarán los conceptos principales de la asignatura, haciendo uso de desarrollos por videoconferencias y presentaciones de diapositivas.• AF1, AF2. Clases de problemas: Los conceptos presentados en las clases teóricas se aplicarán en clases de problemas por videoconferencias en las cuales se resolverán ejemplos numéricos que servirán para afianzar los conceptos expuestos en las clases teóricas.• AF2. Prácticas de laboratorio. Se explicará el manejo de las técnicas y equipos de laboratorio por videoconferencia, se utilizarán videos para describir los procesos estudiados y se le suministrarán los datos para realizar los cálculos necesarios.	
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	



Forma de **evaluación ordinaria** para los alumnos que cursen la asignatura.

Herramienta de Evaluación	Peso en calificación final
SE1. Examen teoría/problemas. Constará de cuestiones teóricas y resolución de problemas sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 para superar la asignatura por evaluación continua.	50%
SE2. Evaluación de prácticas. Elaboración de informes de las prácticas.	15%
SE3. Elaboración de un trabajo sobre un proceso de la industria alimentaria relacionado con los temas 1 al 4.	30%
SE4. Participación en clases.	5%

Convocatoria Extraordinaria

La **convocatoria extraordinaria** se aplicará exclusivamente a los alumnos que no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (independientemente del tipo de evaluación al que se acogieran en dicha convocatoria, evaluación continua o evaluación única final). Los alumnos que en la convocatoria ordinaria optaran por la evaluación continua mantendrán por defecto la calificación obtenida en las actividades asociadas a las prácticas en dicha convocatoria ordinaria (Elaboración de informes de laboratorio). Opcionalmente estos alumnos podrán solicitar una nueva evaluación de las prácticas que se realizará mediante un cuestionario teórico conjuntamente con la convocatoria extraordinaria. Los estudiantes que en la convocatoria ordinaria optaran por la evaluación única final, la evaluación de prácticas obligatoriamente se realizará mediante el cuestionario citado.

Herramienta de Evaluación	Peso en calificación final
SE1. Examen teoría/problemas. Constará de cuestiones teóricas y resolución de problemas sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 para superar la asignatura por evaluación continua.	80%
SE2. Evaluación de prácticas. Calificación obtenida en la convocatoria ordinaria o cuestionario de prácticas. En este segundo caso será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la asignatura.	20%

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

Para acogerse a la **evaluación única final** y según lo dispuesto en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, los estudiantes interesados deberán solicitarlo al Director del Departamento de Ingeniería Química, dentro de los plazos establecidos en dicha normativa, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Herramienta de Evaluación	Peso en calificación final
SE1. Examen teoría/problemas. Constará de cuestiones teóricas y resolución de problemas sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la asignatura.	80%
SE2. Evaluación de prácticas. Examen de prácticas que constará de cuestiones teóricas y resolución de problemas. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 en esta prueba para superar la asignatura.	20%



RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

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

RECURSOS:

- Libros técnicos en formato electrónico.
- Videos de las actividades prácticas desarrolladas por videoconferencia y otros videos complementarios de canales de información académicos y profesionales.
- Presentaciones de las clases de teoría y problemas en formato electrónico.
- Cuestionarios teóricos por tema.
- Manual de usuario en formato electrónico de equipos de prácticas de laboratorio.

ENLACES:

- Berk Z. Food Process Engineering and Technology. Ed. Academic Press, 2009. Disponible en formato electrónico en la biblioteca de la UGR: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123736604>
- Brennan J.G. y cols. Food Processsing Handbook. Ed. Wiley, 2006. Disponible en formato electrónico en la biblioteca de la UGR: <http://site.ebrary.com/lib/univgranada/Doc?id=10509846>
- Enlaces a videos, videoconferencias y resto de material en formato electrónico disponibles en PRADO.

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

