

ADENDA A LA GUÍA DOCENTE

Nombre de la titulación:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Coordinador/a:	Lorán Ayala, Susana
Código de Plan:	568
Nombre de la asignatura:	Innovación en la industria alimentaria
Código de la asignatura	30840

1. Adaptaciones en el programa (revisión y adaptación de los contenidos de la asignatura): Debe señalarse, al menos, si el programa ha sufrido cambios y los temas que han sido impartidos on-line

Todo el material docente de la asignatura está disponible en ADD-Moodle. Las comunicaciones con el alumnado se realizan mediante foro de avisos de ADD-Moodle, así como por correo electrónico.

A: Docencia teórica (35 horas)

Bloque 1 (10 horas): Introducción a la innovación en la industria alimentaria. Estrategias de diseño de alimentos funcionales. Evaluación científica de alimentos y componentes con propiedades funcionales y saludables. Marco legal de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. Nuevas tendencias globales en alimentación y bebidas.

El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.

Temas impartidos online por conferencia web (20%): Nuevas tendencias globales en alimentación y bebidas.

Bloque 2 (6 horas): Innovación en alimentos enriquecidos. Complementos alimenticios. Nuevos alimentos. Nanoalimentos. Dietéticos (alimentos adaptados a grupos de población con necesidades especiales).

El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.

Temas impartidos online por ADD-Moodle (66,6%): Dietéticos. Complementos alimenticios. Nanoalimentos.

Bloque 3 (4 horas): Conceptos y fases de un proyecto de innovación. Etapas en el desarrollo de nuevos productos, búsqueda de soluciones, vigilancia o inteligencia tecnológica.

El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.

Este bloque se impartió 100% de forma presencial.

Bloque 4 (4,5 horas): Innovaciones en instrumentación en línea y control de procesos en la industria alimentaria.

El programa de este bloque de teoría se ha revisado para incluir nuevos contenidos: Industria alimentaria 4.0 y Ejemplos de habilitadores tecnológicos.

Temas impartidos online por conferencia web (55,6%): Innovación en control de procesos. Ejemplos de habilitadores tecnológicos.

Bloque 5 (4,5 horas): Estrategias de optimización de variables de proceso en la industria alimentaria. Nuevas estrategias de cogeneración y aprovechamiento energético en la industria alimentaria

El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.

Este bloque se impartió 100% online por conferencia web.

Bloque 6 (3 horas): Mejores técnicas disponibles en la industria alimentaria. Aspectos medioambientales en innovación en la industria alimentaria. Huella de carbono y huella hídrica en la industria alimentaria
El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.
Este bloque se impartió 100% online por ADD-Moodle.

Bloque 7 (3 horas): Métodos y estrategias de desarrollo y comercialización de nuevos productos en la empresa alimentaria. Estrategia de marketing y test de mercado.
El programa de este bloque de teoría no ha sufrido cambios de contenido.
Este bloque se impartió 100% online por conferencia web.

B: Docencia práctica (15 horas)

Asociado a Bloque 1 - Aula informática (2 horas): Manejo de fuentes de información, páginas web sobre innovación, alimentos funcionales y declaraciones nutricionales y saludables.
Esta sesión se impartió 100% de forma presencial.

Asociado a Bloque 2 - Laboratorio (2 horas): Evaluación de compuestos bioactivos en alimentos.
No se pudo realizar en laboratorio, aunque el protocolo de la práctica se publicó en ADD-Moodle.

Asociado a Bloque 3 - Aula (2 horas): Exposición del trabajo de innovación.
Esta sesión se impartió 100% online por conferencia web.

Asociado a Bloque 4 - Aula (1,5 horas): Exposición del informe sobre dos habilitadores tecnológicos 4.0.
Esta sesión se impartió 100% online por conferencia web.

Asociado a Bloque 5 - Aula (1,5 horas): Exposición del trabajo sobre (A) simulación de procesos, o (B) sistema de cogeneración y/o aprovechamiento energético en una industria alimentaria.
Esta sesión se impartió 100% online por conferencia web.

Seminarios de Innovación (6 horas): Seminarios y conferencias impartidos por profesores, investigadores y profesionales procedentes de empresas o instituciones sobre éxitos y fracasos en el desarrollo de nuevos productos y sobre la situación tecnológica del sector.

Se programaron dos seminarios que se impartieron 100% online:

- Innovación en Chocolates Lacasa y concurso “Crealdeas” para estudiantes universitarios. Impartido por Asunción Martín (Chocolates Lacasa) mediante Google Meet.
- Insectos y alimentación. Impartido por Ana de Diego (PCTAD) y Eva Gavín (Insectopia) mediante conferencia web.

El tercer seminario no se pudo realizar (2 horas), por lo que se ofrecieron a los estudiantes dos actividades complementarias voluntarias:

- Seminario Grupo Jorge, impartido online por Eduardo Sánchez (Rivasam Intercontinental S.A.)
- Webinar Industria 4.0: Diagnóstico y casos de uso, impartido online y organizado por ITAINNOVA

2. Adaptaciones en la metodología docente. Debe señalarse, al menos, la forma en la que se han impartido los temas que han sido impartidos on-line

Como se indica para cada caso en el apartado anterior, los contenidos teóricos y prácticos que han sido impartidos online han utilizado los siguientes sistemas:

- conferencia web de Blackboard Collaborate
- ADD-Moodle de la Universidad de Zaragoza

- Google Meet

3. Adaptaciones en la evaluación: Deben señalarse, al menos, los porcentajes de las diferentes pruebas de evaluación, tareas o trabajos entregados, pruebas globales u otras, y el método usado para la evaluación online.

Para aquellos estudiantes que asistan al menos al 80% de las sesiones convocadas (clases teóricas, prácticas y seminarios de innovación), se realiza un sistema de evaluación continua, cuyas pruebas se detallan en la siguiente tabla:

Bloques de docencia	Pruebas (s) de evaluación	Puntos
Bloque 1 32% de la nota final	Autocontrol de contenidos teóricos. El cuestionario se publica online en ADD-Moodle y la respuesta se recibe por correo electrónico.	22
	Ejercicio web de búsqueda de información. El cuestionario se publica online en ADD-Moodle y la respuesta se recibe por correo electrónico.	10
Bloque 2 20% de la nota final	Ejercicios de contenidos teórico-prácticos. Consisten en ejercicios de clase, y en cuestionarios que se publican online en ADD-Moodle cuya respuesta se recibe por correo electrónico	20
Bloque 3 12% de la nota final	Preparación de un PowerPoint sobre un producto innovador. Exposición online del informe por conferencia web.	12
Bloque 4 12% de la nota final	Realización de un informe sobre dos habilitadores tecnológicos 4.0, que se entrega por correo electrónico (75% nota). Exposición online del informe por conferencia web (25% nota).	12
Bloque 5 12% de la nota final	Realización de un trabajo sobre (A) simulación de procesos, o (B) sistema de cogeneración y/o aprovechamiento energético en una industria alimentaria, que se entrega por correo electrónico. Exposición online del trabajo por conferencia web.	12
Bloque 6 6% de la nota final	Informe de aspectos ambientales de Innovación en la Industria Alimentaria. Se realiza online mediante tarea de ADD-Moodle.	6
Bloque 7 6% de la nota final	Ejercicio de test de producto. Se realiza online mediante tarea de ADD-Moodle.	6
TOTAL	En todas las pruebas de evaluación se fija la fecha límite de entrega de tareas para la evaluación continua	100

Para los alumnos que no superen la evaluación continua, se realizará una prueba online de evaluación global. En consonancia con las medidas recomendadas en la Guía de adaptación a la docencia no presencial y evaluación online, la prueba final de evaluación global se realizará mediante exámenes orales individuales, usando las herramientas de videoconferencia disponibles en las plataformas de la Universidad de Zaragoza.

Fecha prevista: 4 de junio de 2020, en horario de 9 a 11 h. La prueba consistirá en 10 ó 15 preguntas correspondientes a los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, con una duración estimada de 90 minutos.