



Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL
Coordinador/a	MARIANO VIDAL CORTÉS
Código de Plan (583
Nombre de la Asignatura	FUNDAMENTOS DE LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	28938

1. Adaptaciones en el programa (revisión y adaptación de los contenidos de la asignatura):

Sin modificaciones en el programa de teoría ni de prácticas. Las prácticas presenciales se han adaptado a la no presencialidad

2. Adaptaciones en la metodología docente (clases *online*, videos grabados...)

- Sesiones teóricas:

Lecciones magistrales donde se establecerán los principios básicos que permitan a los alumnos conocer las características físicas, químicas, bioquímicas y microbiológicas de las materias primas y de los alimentos elaborados así como los procesos generales de obtención, preparación, conservación y/o transformación de los alimentos y los métodos de análisis de los parámetros que determinan la calidad de dichos alimentos.

Las lecciones se disponen de forma asíncrona en el ADD.

- Sesiones prácticas en laboratorio y Planta Piloto donde los alumnos se familiarizarán con los métodos de análisis de los alimentos, con sus parámetros de calidad y con los equipos utilizados para su conservación y elaboración

Las prácticas se llevarán a cabo de forma no presencial. Para ello el profesor responsable facilitará a los alumnos los resultados obtenidos en años anteriores acompañados de material gráfico.

- Seminarios de resolución de problemas, que nos permitirán profundizar en diversos aspectos de la conservación de los alimentos: cálculo, ajuste y optimización de tratamiento térmicos y cálculo de necesidades de refrigeración y congelación

Los seminarios se llevarán a cabo de forma no presencial. El profesor de forma asíncrona tutelaré la correcta resolución de los problemas planteados.

- Trabajo tutelado o académicamente dirigido: los conocimientos y habilidades adquiridas en la asignatura se integrarán con la realización de un trabajo en el cual los alumnos describirán el método/métodos

utilizados para la conservación de un determinado alimento, su formulación y los requisitos legales a los que está sujeto.

El profesor de forma asíncrona tutelaré la correcta elaboración del trabajo.

Todos los materiales y recursos utilizados en la docencia estarán disponibles en el Anillo Digital Docente que la Universidad de Zaragoza pone a disposición de alumnos y profesores (<http://add.unizar.es>).

3. Adaptaciones en la evaluación:

– Tipo: Continua Sí No

– Pruebas y ponderación de cada una

1. Evaluación continua

Actividades de evaluación:

1) Preguntas de autoevaluación:

Todos los temas o contenidos teóricos de la asignatura se acompañarán de 3-10 preguntas de autoevaluación que deberán ser respondidas y enviadas al profesor antes de la finalización del periodo de docencia.

La calificación será de 0 a 10 y se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación. La calificación media obtenida supondrá el 50 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

2) Presentación de informes de prácticas y seminarios

Cada estudiante deberá presentar un informe donde se resuma la metodología seguida, los resultados obtenidos y la resolución de diversas preguntas propuestas por el profesor al finalizar las prácticas y seminarios. Los informes se entregarán al profesor antes de la finalización del periodo de docencia. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 30 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

3) Presentación escrita y oral de un trabajo tutelado:

El alumno deberá preparar el trabajo recogiendo los aspectos clave. Los informes se entregarán al profesor antes de la finalización del periodo de docencia.

La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20 % de la calificación final del estudiante en la asignatura.

En la **prueba global** se realizarán las mismas pruebas de evaluación. En este caso se deberán recibir la totalidad de los informes y preguntas así como realizar la presentación del trabajo tutelado antes del final del semestre.

Todas las pruebas de evaluación de tipo escrito se realizarán a través del curso de Moodle, en el ADD, en el caso de pruebas de evaluación de tipo oral, estas se llevarán a cabo por videoconferencia realizada a través de Google Meet.

– Criterios y observaciones

Criterios de evaluación:

1) Preguntas de autoevaluación:

En las respuestas a las preguntas de autoevaluación planteadas se valorará la corrección y la capacidad de síntesis y análisis en su contestación.

La calificación será de 0 a 10 y se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación.

2) Presentación de informes de prácticas y seminarios

En la evaluación de los informes de prácticas se valorará la claridad en la resolución de las preguntas planteadas y en la interpretación de los resultados. También se valorará la calidad del informe presentado en lo que respecta a orden, claridad, calidad de las fuentes bibliográficas consultadas. Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 en cada uno de los informes presentados para superar esta parte de la evaluación.

En la evaluación de los informes de los seminarios se valorará la calidad del informe presentado en lo que respecta al orden, claridad, planteamiento y acierto en la resolución del problema/s presentados. Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 en cada uno de los informes presentados para superar esta parte de la evaluación.

3) Presentación escrita y oral de un trabajo tutelado:

En la memoria presentada se valorará:

- Aspectos formales de presentación (orden, claridad, correcta utilización de fuentes bibliográficas, adecuada presentación de los datos (gráficas, tablas): 50%
- Concreción y acierto en la determinación de los factores de alteración y métodos de control de estas alteraciones, en la selección de la legislación a aplicar así como en los parámetros a analizar y en los métodos de análisis seleccionados: 50%

Se deberá obtener una calificación de 5 sobre 10 para superar esta parte de la evaluación.

En la **prueba global** se aplicarán los mismos criterios de evaluación que en la evaluación continua (estos criterios de evaluación de la prueba global serán de aplicación tanto en primera como en segunda convocatoria).