

Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	GRADUADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL
Coordinador/a	MARIANO VIDAL CORTÉS
Código de Plan	583
Nombre de la Asignatura	INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	28940

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

PROGRAMA DE TEORÍA:

No va a impartirse el tema relacionado con el estado no estacionario, que no se considera prioritario, debido a que el dimensionamiento de equipos se realiza para el estado estacionario.

El resto de los temas se van a impartir de forma completa, salvo el 7. Cinética microbiana, que dependerá de lo que se haya avanzado hasta finalizar el periodo de docencia del segundo semestre, hasta el 29/05/2020.

SESIONES PRÁCTICAS:

Se realizan las actividades previstas con la excepción de las correspondientes al tema 7. Cinética microbiana.

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

Clases online de teoría y problemas por videoconferencia (Meet Google) en las horas de clase (síncronas).

Adaptación de materiales didácticos con notas explicativas, depositados en el ADD.

Elaboración de tutoriales de aplicaciones informáticas, depositados en el ADD.

Tutorías grupales asíncronas por videoconferencia (Meet Google) de dudas sobre problemas/tareas programadas y entregadas a través del ADD.

Tutorías individuales asíncronas por correo electrónico de dudas sobre el programa de teoría y sesiones prácticas.

Búsqueda de tutoriales por internet.

Se suspende la actividad presencial que contemplaba la visita técnica a una industria agroalimentaria. Se tenía previsto evaluar esta actividad mediante una pregunta en el examen tipo test de teoría. Esa pregunta será sustituida por alguna relacionada con alguno de los procesos de la industria agroalimentaria estudiados a través de las Mejores Técnicas Disponibles (MTD) en el Tema 1.

3. Adaptaciones en la evaluación:

– Tipo: Continua Sí No

– Pruebas y ponderación de cada una

Tarea 1. Balances de materia. Ya realizada y evaluada.

Tarea 2. Balances de energía. Ya realizada y evaluada.

Tarea 3. Cinética enzimática. En curso.

La calificación promedio de las tres Tareas tendrá una ponderación en la evaluación global del 50%.

Prueba online (ADD) de teoría que consistirá en preguntas tipo test (respuesta simple). Ponderación en la evaluación global del 20%.

Prueba online (ADD) práctica que consistirá en la resolución de 3 problemas (según pautas y formatos seguidos en las sesiones de problemas). Ponderación en la evaluación global del 30%.

– Criterios y observaciones

La calificación de la asignatura (CF) se obtendrá mediante la ponderación de las notas de las tareas y las pruebas online: $CF = 0,5 \text{tareas} + 0,5 \text{online}$

Para superar la asignatura satisfactoriamente será necesario obtener una calificación mayor de 4 sobre 10 tanto en la evaluación online como en las tareas. En el caso de que no se cumplan los requisitos del apartado anterior, la calificación final se obtendrá de la manera siguiente:

Si $CF > 4$ (obtenida mediante la ecuación anterior), la calificación final será: Suspenso (4,0)

Si $CF < 4$, la calificación final será: Suspenso (CF)

En la prueba online de teoría tipo test, se penalizarán las respuestas incorrectas. En esta prueba no se permitirá la consulta de apuntes de teoría ni libros de texto.

En la prueba online de problemas se permitirá la consulta de apuntes de teoría y libros de texto.