

## Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Coordinador/a	Nieves Latorre Sierra
Código de Plan	546
Nombre de la Asignatura	Sistemas y procesos agroalimentarios
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	60569

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

Ninguna

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

Con el objetivo de poder realizar la docencia en remoto se han desarrollado las siguientes metodologías docentes:

Los temas de teoría se imparten en el horario habitual fijado por el Centro vía videoconferencia por Google Meet, mediante las presentaciones PowerPoint de los temas con las explicaciones del profesor.

Estas sesiones también sirven para realizar la contextualización de las prácticas con la parte de teoría correspondiente y hacer una explicación de la práctica a realizar. Las prácticas se realizan de forma asíncrona con la resolución de todas las dudas presentadas por el alumnado. La plataforma utilizada para enviar los temas, y mandar y entregar todas las tareas es principalmente Moodle.

Las visitas técnicas han sido sustituidas por diferentes vídeos de empresas que acercan al alumnado a una visión más real de los contenidos teóricos y prácticos realizados a lo largo del curso.

Además, el correo electrónico y Google Meet se utilizan como método para atender las dudas.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

– Tipo: Continua Sí  No

En caso de evaluación continua, indicar las pruebas de evaluación para esta y para la prueba global

– Pruebas y ponderación de cada una

La prueba global estará compuesta por las siguientes actividades:

Actividad 1 (50% de la nota final): **Examen teoría**. Este examen incluirá preguntas de carácter teórico-práctico (cuestiones cortas) así como problemas representativos de la materia global que ha sido tratada a lo largo del curso. El examen se realizará el día y hora fijado para el mismo en el calendario de la Escuela Politécnica Superior. En caso de no poder ser realizado presencialmente, se llevará a cabo con las herramientas disponibles en la plataforma ADD.

Actividad 2 (50% de la nota final): **Elaboración y defensa oral** del diseño de la industria láctea desarrollado en las sesiones prácticas. La memoria, la presentación y los archivos elaborados para realizar el diseño se enviarán al profesor por correo electrónico como muy tarde el día y hora fijado para el examen de la asignatura en el calendario de la Escuela Politécnica Superior. El documento será defendido personalmente por cada alumno, en caso de que no sea posible presencialmente, mediante una sesión de videoconferencia por Google Meet. Existe la posibilidad de realizar la evaluación de esta parte de la asignatura antes de la fecha de la prueba global de la evaluación. Esta opción es recomendada por el profesorado de la asignatura.

#### – Criterios y observaciones

Se mantendrán los criterios fijados en el apartado “Criterios de evaluación” del punto 3.1 de la Guía Docente.

Además se valorará en la redacción y exposición de los trabajos:

- Expresión correcta y fluida de los conceptos adquiridos
- Grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, el procedimiento desarrollado, la claridad de la exposición y el dominio de la materia demostrado durante su defensa.