

Adenda a la Guía Docente

Curso 2019-2020

Como consecuencia del estado de emergencia sanitaria provocado por el COVID-19 y siguiendo la Instrucción, aprobada en Consejo de Gobierno de la Universidad de Huelva de 17 de abril de 2020, se hace necesario adaptar los procedimientos de evaluación, a la modalidad **no presencial**, de las asignaturas del segundo cuatrimestre y anuales del curso 2019-2020

Grado en Ingeniería Química Industrial

Datos de la Asignatura

Nombre: Ingeniería de los Alimentos

Código: 606210308

Curso: 4º

Cuatrimestre: 2º

Guía docente de la asignatura

<http://www.uhu.es/etsi/informacion-academica/informacion-comun-todos-los-titulos/guias-docentes/guias-docentes-2019-2020/>

Adaptación del temario a la docencia *online*

De acuerdo a la guía docente, en esta asignatura el alumno deberá adquirir una visión global y concienciación de la importancia y oportunidades de las competencias en el diseño de plantas industriales para el tratamiento de alimentos. La materia se compone de cuatro bloques o unidades temáticas (INTRODUCCIÓN, INGENIERÍA DE ALIMENTOS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, y SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA), cuyo desarrollo en modalidad online se adecúa al cronograma de la asignatura, lo que permite establecer que NO PROCEDE introducir NINGUNA modificación en el temario.

Adecuación de las actividades formativas y metodologías docentes

De acuerdo a lo dispuesto en la guía docente, la modalidad presencial se caracteriza por su desarrollo mediante los siguientes procedimientos:

- Sesiones académicas teóricas semanales de 1.5 horas al día, lunes y martes, en aula estándar, apoyadas en diversos medios audiovisuales y en el material docente previamente facilitado.
- Prácticas de campo, consistentes en la realización de tres visitas conjuntas a diferentes instalaciones industriales cuya actividad principal se enmarca en el ámbito temático y los contenidos de la asignatura.

El desarrollo de la asignatura en modalidad completamente telemática se ha planteado sustituyendo los procedimientos anteriores por las siguientes líneas de actuación:

- En sustitución de la docencia en aula estándar:
 - Sesiones académicas teóricas semanales (formato presentación o pregrabadas) de 1.5 horas al día, manteniendo el horario presencial (lunes y martes). En estas sesiones, se expone el contenido análogo al presentado habitualmente durante las sesiones académicas presenciales. Asimismo, el material para su seguimiento se encuentra disponible con suficiente antelación en la plataforma Moodle, siendo posible su visualización en todo momento.
 - Realización de actividades online (cuestionarios en modalidad síncrona y entrega de tareas individuales en modalidad asíncrona a través de la plataforma Moodle) para el seguimiento de la adquisición de conocimientos y la evaluación continua del grado de comprensión de los conceptos expuestos en el material aportado online.
- En lugar de las prácticas de campo: realización de un trabajo/proyecto final por grupos, centrado en alguna temática concreta de la producción alimentaria a nivel industrial. Este trabajo será preferentemente una producción multimedia en modalidad asíncrona, entregada por vía telemática a través de la plataforma Moodle.

Adaptación de los sistemas de evaluación (evaluación continua)

Sistema	%	Sistema	%	Sistema	%
<input type="checkbox"/> Examen oral por video-audio conferencia	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Presentación/Defensa oral por videoconferencia	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Prueba objetiva (tipo test)	30
<input type="checkbox"/> Prueba escrita de respuesta abierta	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Exámenes o pruebas <i>offline</i>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Documentos/Trabajos propios (individuales o en grupo)	10
<input checked="" type="checkbox"/> Producciones multimedia (individuales o en grupo)	50	<input type="checkbox"/> Producciones colaborativas online	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Debate	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Evaluación por pares	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Autoevaluación	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Participación	10

De acuerdo a la guía docente, en modalidad presencial se establece la siguiente metodología de evaluación continua:

- Examen final sobre los contenidos teóricos y prácticos, que corresponde a un 40% de la nota final.
- Defensa de trabajos e informes escritos, que supone un 40% de la nota final.
- Seguimiento individual del estudiante (actividades académicamente dirigidas, asistencia a sesiones teóricas y a prácticas de campo, distribuidas en contribuciones del 5%, 5% y 10%, respectivamente), que constituye el 20 % de la nota final.

En modalidad completamente telemática, la metodología anterior se ha sustituido por los siguientes procedimientos de evaluación:

- Seguimiento de la asistencia (participación) en modo síncrono -10%-, y realización de varias pruebas objetivas (tipo test) durante cada bloque de la asignatura, así como al finalizar cada uno de ellos (cuestionarios en modalidad síncrona) -30%-. Contribuye en su totalidad al 40% de la nota final, y sustituye parcialmente en el modelo presencial tanto al denominado "seguimiento individual del estudiante" como a la "defensa de trabajos e informes escritos".
- Realización y entrega de documentos propios (individuales o en grupo) en formato de tareas individuales en modalidad asíncrona, constituyendo el 10% de la nota final. Sustituye, en combinación con el punto anterior, a lo dispuesto en el modelo presencial como "seguimiento individual del estudiante" y a la "defensa de trabajos e informes escritos".
- Realización y entrega de una producción multimedia en formato de tarea de archivo multimedia en modalidad asíncrona (sustituye al examen final, junto con las prácticas de campo). Supone el 50% de la calificación final.

Adaptación de los sistemas de evaluación (evaluación única final)

Sistema	%	Sistema	%	Sistema	%
<input type="checkbox"/> Examen oral por video-audio conferencia	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Presentación/Defensa oral por videoconferencia	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Prueba objetiva (tipo test)	50
<input type="checkbox"/> Prueba escrita de respuesta abierta	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Exámenes o pruebas <i>offline</i>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Documentos/Trabajos propios (individuales o en grupo)	<input type="text"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Producciones multimedia (individuales o en grupo)	50	<input type="checkbox"/> Producciones colaborativas online	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Debate	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Evaluación por pares	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Autoevaluación	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Participación	<input type="text"/>

En correspondencia con la guía docente, en modalidad presencial, la metodología de “evaluación única final” se realiza mediante un examen final (prueba escrita) sobre todos los contenidos de la asignatura, en el que se evalúan todas las competencias, representando así el 100% de la calificación final.

En modalidad completamente telemática, dicha metodología se ha sustituido por la realización de una prueba objetiva (tipo test) en formato cuestionario, en modalidad síncrona, sobre los contenidos teóricos de la asignatura, complementado por la realización y entrega de una producción multimedia en formato de tarea de archivo multimedia, en modalidad asíncrona, sobre aspectos teórico-prácticos de la producción alimentaria a nivel industrial. La contribución de cada uno a la calificación final es del 50%.