

# INFORME DEL ESTUDIANTE ASESOR



## ASIGNATURA: Análisis Sensorial

### Metodología de evolución:

1. La evaluación se realiza a través del seguimiento diario del estudiante y su participación en el diseño y resolución de supuestos prácticos. Estos puntos representan un 20 % de la nota final.
2. La evaluación de las PRÁCTICAS (20 % de la nota final), cuya asistencia es muy recomendable, se realiza a través de: - Asistencia a prácticas. - Diseño y preparación de supuestos prácticos, realización de prácticas y estudio estadístico e interpretación de resultados.
3. Examen teórico-práctico final (60 % de la nota final). El examen consistirá en la resolución de 10 supuestos prácticos (de un listado de 11) sobre la aplicación del análisis sensorial en la industria agroalimentaria.
4. Para poder promediar es imprescindible obtener una nota superior a 4,0 en cada uno de los apartados anteriores.

**No se entregan informes de practicas pero se mandaran tareas de aplicaciones de Catas**

**No se realizaran seminarios**

**En las prácticas de la asignatura es necesario leer con detenimiento las prácticas, y si se sufre cualquier alergia abstenerse probar cualquier alimento que pueda ocasionar problemas.**

**NO HAY PARCIALES**

## ASIGNATURA: Conservación

### Metodología de evaluación

El seguimiento diario especificado en el punto 1 será realizado mediante el uso del sistema Educlick, mediante el cual y a través de los mandos a distancia que poseerán los estudiantes desde el inicio del curso, personales e intransferibles, responderán a las distintas preguntas sobre conceptos teóricos y problemas realizadas para evaluar la comprensión de cada jornada docente. Al final de cada clase se obtendrá una nota, y la media de todas las jornadas docentes conformará el 20% del total de la nota. El examen de prácticas constará de un test verdadero o falso, con las cuestiones más relevantes de cada práctica pudiendo sustituirse con la entrega del dossier de prácticas. Junto con la asistencia y la realización de los seminarios en las prácticas de aula tendrá un valor del 20% de la nota final. El examen de teoría constará de un examen tipo test de 4 respuestas, además de una serie de preguntas cortas y problemas. Las preguntas cortas y problemas se realizarán en base de los contenidos expuestos en clase con un valor del 60 % sobre el total de la nota final. Para la superación de la asignatura, será necesario la superación del

exámen final.

**Trabajos:** se elegirá temas de los temas de la asignatura, se realizara un trabajo intensivo de uno o mas artículos relacionados.

**Prácticas:** se realizaran en grupos de 3-4 personas y se entregara un informe por grupo es necesario llevar bata.

**NO HAY PARCIALES**

Se realizaran exámenes diarios mediante educlik ( este mide asisgtencia y puntuación de exámenes diarios)

## **ASIGNATURA: Tecnología de carnes y pescados**

### **Metodología de evaluación**

La nota final de la asignatura comprenderá la valoración conjunta de todo el semestre, con el siguiente reparto: 60% teórica y 40% practica. La parte teórica (60%) se valorará con la media de los exámenes parciales o examen final, y la parte práctica (40%) con la ponderación entre informe de practicas (20%) , resolución de cuestiones (10%) y la presentación de trabajos (10%), según el sistema y criterio de evaluación de la materia.

Para aplicar los porcentajes anteriores, al menos hay que sacar una nota igual o superior a 4 en los exámenes parciales o en el examen final.

**Trabajos:** se harán grupos de dos-tres personas y se elegirá uno de los temas propuestos

- ∞ Normas de calidad de los productos cárnicos.
- ∞ Escándalos sanitarios relacionados con la carne y pescado.
- ∞ Normas correctas de higiene
- ∞ Acuicultura
- ∞ Productos tradicionales
- ∞ Profesionales del sector cárnico

Prácticas: se realizarán grupos de tres y se elaborará un informe por grupo se debe llevar bata días de practicas :

26 /02/16 12:30-14:30 LABORATORIO (EDIF. LOS LIMONEROS) PROPIEDADES TECNOLOGICAS DE CARNES Y PESCADOS

03/03/2016 12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

11/03/2016 12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

25/03/2016 12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

20/05/2016 12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Las practicas subrayadas las fechas son aproximadas aun no son decisivas

## **ASIGNATURA: Tecnología de frutas y hortalizas**

### **Metodología de evaluación**

Los alumnos que cursen la asignatura podrán superar la asignatura mediante la evaluación continua o una evaluación final. Además se evaluarán las prácticas (asistencia e informes) y en su caso los trabajos propuestos de las unidades didácticas 3 y 4 y expuestos como seminarios .

Evaluación continua

La nota final estará compuesta por un 60% por la parte teórica y un 20% de la parte práctica 10% cuestiones de clases y 10% trabajos propuestos y presentados en forma de seminarios. Para aprobar la asignatura, el alumno deberá superar con una calificación de aprobado (5 puntos) cada una de la partes de la asignatura. En su caso el alumno no aprobará la asignatura.

La nota de cada parte estará compuesta por:

- En la parte teórica (60%) el/la alumno/a tendrá opción de realizar un examen parcial de cada una de las unidades didácticas o parte de ellas, que le permitirá eliminar materia si la nota media de todos los parciales supera la calificación de 6 puntos. En el caso de no alcanzar esta calificación el alumno podrá optar por un examen final.

Las pruebas de conocimientos teóricos de cada una de las unidades didácticas consistirán en de preguntas de respuesta corta o preguntas de tipo test.

Evaluación final. Para aprobar la asignatura, el alumno deberá superar con una calificación de aprobado (5 puntos) cada una de la partes de la asignatura. En su caso el alumno no aprobará la asignatura.

El examen final constará de 5 a 10 preguntas cortas referente a los contenidos teóricos. Para los alumnos que no tengan realizadas y entregados los informes de las prácticas y seminarios, estos se evaluarán con la realización de uno o dos casos prácticos en el examen final.

**Los trabajos: se realizarán en grupo de dos se elegirá una fruta u hortaliza y se abarcarán diferentes puntos de ellas.**

**Contenidos:**

#### **1- Situación actual del cultivo**

- Áreas de producción (nacional e internacional)
- Exportaciones e importaciones
- Interés social del cultivo
- Interés alimentario
- Canales de comercialización

#### **2- Variedades de interés para su consumo en fresco**

#### **3- Fisiología y maduración**

#### **4- Fisiopatías y podredumbres comunes**

#### **5- Normas de comercialización**

#### **6- Índices de madurez**

7- Sistemas de recolección empleados

8- Técnicas de manipulación

10- Técnicas de conservación

11- Envasado Transporte

12- Perspectivas de futuro: producción, investigación

13- Otros a incluir etc...

**Las practicas: se realizaran en grupos de 5 y se presentara un informe por grupo**

**Se realizaran exámenes parciales periódicos:**

**1º Parcial: 23/02/16 temas 1 y 2.1**

**En esta asignatura se valorará la asistencia positivamente**

## **ASIGNATURA: Materias Primas animales**

### **Metodología de evolución**

Examen: 60% de la nota final.

Informes de prácticas, asistencia y participación en las sesiones de prácticas: 20% de la nota final

Informes de tareas, asistencia y participación a seminarios: 20% de la nota final

IMPORTANTE: En el examen es necesario obtener una nota igual o superior a 4 sobre 10 para hacer el promedio con el resto de tareas y actividades evaluables.

1)-Evaluación del examen.

El examen consistirá en una combinación de preguntas objetivas (preguntas cortas, test con respuestas múltiples, test verdadero/falso, etc.) y preguntas de desarrollo (temas a desarrollar, problemas o supuestos prácticos).

2) Evaluación de prácticas, trabajos e informes.

Las prácticas se evaluarán mediante los informes de cada una de las prácticas realizadas. No podrá presentarse informe de una práctica si no se ha asistido a la misma. Tanto en prácticas como en los trabajos se evaluará:

- Los conocimientos adquiridos.
- La capacidad de razonamiento.
- La expresión escrita

**Trabajos: a lo largo de la asignatura se mandaran y explicaran**

**Practicas: informes de practicas por grupo (aun no especificado)**

**Exámenes parciales por bloques de la asignatura**

## **ASIGNATURA: Higiene**

### **Metodología de evaluación**

La superación de la asignatura requiere, por parte del alumno, haber demostrado un dominio suficiente tanto de los contenidos teóricos como prácticos de la misma.

Los contenidos teóricos se evaluarán mediante exámenes tipo Test con preguntas de respuesta múltiple, que se podrán complementar con preguntas de respuesta abierta y/o problemas, cuya contribución a la calificación final del examen será establecida en la correspondiente convocatoria.

Las ACTIVIDADES PRÁCTICAS TIENEN CARÁCTER OBLIGATORIO y su calificación será el resultado de la suma de dos componentes:

- 4 puntos máx. (sobre 10): observación directa del estudiante en el aula, laboratorio o aula de informática junto con la elaboración de los correspondientes guiones a partir del trabajo desarrollado a lo largo de las sesiones prácticas.

- 6 puntos máx. (sobre 10): examen específico de prácticas (tipo Test con preguntas de respuesta múltiple).

La Nota Final de la asignatura resultará de aplicar los siguientes porcentajes:

70%: Nota de Teoría + 20%: Nota de Prácticas + 10%: Trabajos en Grupo/Seminarios/Charlas/Tutorías

Es requisito imprescindible para superar la asignatura que el/la alumno/a obtenga una calificación igual o superior a "4" tanto en la Teoría como en las Prácticas

**Trabajos: se realizarán trabajos en grupo de 3 a 5 personas se realizarán tutorías monitorizadas de los trabajos se realizará mediante power point y se evaluará tanto presentación, como expresión y contenido.**

**Prácticas: aun sin especificar**

**Tareas: Se realizarán dos tareas de dos videos de uno de ellos se pedirá un resumen y de otro de ellos un poster enfocado a adolescentes.**

**FECHA: Febrero**

**ESTUDIANTE ASESOR: Nereida Díaz Rodríguez**