

MASTER EN NUEVOS ALIMENTOS-695

CURSO ACADÉMICO 2020-2021

ADENDAS A LAS GUÍAS DOCENTES, POR LA SITUACIÓN DE PANDEMIA COVID-19.

MEDIDAS A ADOPTAR DE DOCENCIA EN RÉGIMEN DE SEMI PRESENCIALIDAD MANTENIDAS DURANTE EL CURSO 20-21. LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN SON PRESENCIALES SALVO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN ESTAS ADENDAS O EN EL HORARIO DE LA TITULACIÓN.

LAS ADENDAS FUERON APROBADAS POR DELEGACIÓN DE JUNTA DE FACULTAD, EN LAS COMISIONES DE POSGRADO DE LOS DÍAS 22 DE JULIO Y 19 DE NOVIEMBRE DE 2020, PARA PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE RESPECTIVAMENTE.

LA PLANIFICACIÓN HORARIA SERÁ PUBLICADA EN LA PÁGINA WEB DE LA TITULACIÓN Y SERÁ OBJETO DE POSIBLES CAMBIOS SI LA SITUACIÓN SANITARIA LO REQUIRIERA

PRIMER SEMESTRE

CONSIDERACIONES GENERALES PARA TODAS LAS ASIGNATURAS

Se plantea la impartición del 45% de horas docentes de forma presencial en aula, y un 55% de horas docentes de forma presencial a distancia mediante la utilización de la plataforma Microsoft Teams, primando en presencial las prácticas de laboratorio, las prácticas de aula o las tutorías frente a las clases magistrales, todo ello evitando en la mayor medida posible la necesidad de impartir docencia de forma asíncrona.

En la planificación habitual de las **prácticas de laboratorio** de las asignaturas obligatorias ya se contemplaba la división de los estudiantes en dos grupos de prácticas, lo que se encuentra en consonancia con la capacidad registrada en los laboratorios donde se impartirán de forma presencial en aula dichas prácticas (16 estudiantes). Sin embargo, existen prácticas cuya idiosincrasia hace imposible su impartición en esas condiciones; así, para aquellas prácticas que precisen de la utilización de equipos de cromatografía se plantea una nueva subdivisión de grupos más reducidos, mientras que prácticas donde se utilicen equipos de planta piloto se impartirán de forma presencial a distancia por Teams o una plataforma similar.

Respecto a las asignaturas optativas, se contempla la división de los estudiantes en dos grupos en aquellas asignaturas que habitualmente presentan un nº de matriculados superior a 15. Para evitar la impartición de docencia de forma asíncrona se retrasa el comienzo de las prácticas de laboratorio una hora. En ningún caso la finalización del horario de prácticas se prolongará más allá de las 19:30 h.

En cualquier caso, la planificación docente se ha realizado de tal manera que el estudiante sólo tenga que acudir al Campus de Cantoblanco en jornada de mañana o de tarde, habilitando 2 horas libres entre la impartición de actividades formativas presenciales en la Facultad de Ciencias y en la plataforma Microsoft Teams. En el caso de que la ordenación docente no permita esas 2 horas de margen, las clases magistrales se impartirán de forma asíncrona.

OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Código 32971	
Actividades formativas	Clases magistrales: 57 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 3 h presenciales Clases prácticas en aula: 4 h presenciales Prácticas de laboratorio: 16 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 2 h presenciales Evaluación intermedia: 2 h presenciales Evaluación: 4 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 35% se impartirá de forma presencial en aula y el 65% restante de forma presencial a distancia.
Clases prácticas en aula	El 100% se realizará de manera presencial en el aula
Prácticas de laboratorio	Duración actual/sesión: 4 horas/sesión, 4 sesiones Duración presencial en esta modalidad/sesión: 1 sesión presencial 4 horas/sesión 1 sesión presencial 2 horas/sesión 1 sesión presencial a distancia 4 horas/sesión 1 sesión presencial 4 horas/sesión El 71% se impartirá de forma presencial en el aula y el 29% de forma presencial a distancia.
Evaluaciones intermedias	Se plantea la realización de un examen intermedio 100% presencial en el aula.
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

INGREDIENTES BIOACTIVOS I (32973)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 22 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2 h presenciales Clases prácticas: 9 h presenciales Prácticas de laboratorio: 4 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 3 h presenciales Evaluación: 4 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 25% se impartirá de forma presencial en aula y el 75% restante de forma presencial a distancia.
Clases prácticas en aula	El 67% se impartirá de forma presencial en aula y el 33% restante de forma presencial a distancia.
Prácticas de laboratorio	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Prácticas de campo	Se impartirá de forma 100% presencial a distancia, sustituyéndolas por vídeos explicativos.
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Evaluaciones intermedias	El 100% se realizará de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

EVALUACIÓN DE LA FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES BIOACTIVOS (32975)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 17 h presenciales Clases prácticas: 2 h presenciales

	Prácticas de laboratorio: 7 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación: 3 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 33% se impartirá de forma presencial en el aula y el 65% restante de forma presencial a distancia.
Clases prácticas en aula	Se realizará el nº inicialmente previsto de forma presencial.
Prácticas de laboratorio	El 86% se impartirá de forma presencial en el aula y el 14% de forma presencial a distancia.
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

NUEVAS TENDENCIAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (32976)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 24 h presenciales Clases prácticas: 1 h presencial Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación intermedia: 1 h presencia Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	Se impartirá en su totalidad de forma presencial mediante la utilización de un sistema mixto. El 50% se impartirá de forma presencial en el aula y el 50% restante de forma presencial a distancia, excepto una hora que se impartirá de forma asíncrona para permitir el desplazamiento de los estudiantes.
Clases prácticas en aula	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Evaluaciones intermedias	El 100% se realizará de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA AVANZADA 32977	
Actividades formativas	Clases magistrales: 17 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 1 h presencial Clases prácticas: 1 h presencial Prácticas de laboratorio: 8 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 50% se impartirá de forma presencial en el aula y el 50% restante de forma presencial a distancia, excepto una hora que se impartirá de forma asíncrona para permitir el desplazamiento de los estudiantes.
Clases prácticas en aula	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Prácticas de laboratorio	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

INNOVACIÓN EN QUÍMICA CULINARIA (32978)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 14 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2h presenciales Clases prácticas: 1 h presencial Prácticas de laboratorio: 8 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 47% se impartirá de forma presencial en el aula y el 53% restante de forma presencial a distancia, excepto una hora que se impartirá de forma asíncrona para permitir el desplazamiento de los estudiantes.
Clases prácticas en aula	Se realizará el nº inicialmente previsto de forma presencial.
Prácticas de laboratorio	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

ÚLTIMOS AVANCES EN TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS (32979)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 30 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2h presenciales Clases prácticas: 1 h presencial Clases con medios informáticos: 3 h presenciales Prácticas de laboratorio: 4 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 2 h presenciales Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 31% se impartirá de forma presencial en el aula y el 69% restante de forma presencial a distancia, excepto una hora que se impartirá de forma asíncrona para permitir el desplazamiento de los estudiantes.
Clases prácticas en aula	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Clases con medios informáticos	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Prácticas de laboratorio	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

NUTRIGENÓMICA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA (32980)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 34 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2h presenciales Clases con medios informáticos: 8 h presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	Se impartirá en su totalidad de forma presencial mediante la utilización de un sistema mixto. El 40% se impartirá de forma presencial en el aula y el 60% restante de forma presencial a distancia.
Clases con medios informáticos	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia

Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

ALERGENICIDAD Y TOXICIDAD DE ALIMENTOS (32981)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 24 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2h presenciales Clases prácticas: 2 h presencial Prácticas de laboratorio: 8 horas presenciales Tutorías individuales o grupos reducidos: 1 h presencial Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 27% se impartirá de forma presencial en el aula y el 73% restante de forma presencial a distancia.
Clases prácticas en aula	Se impartirán las 6 horas previstas en los horarios: 2 de forma presencial y 4 de forma presencial a distancia por incompatibilidad con otras actividades presenciales.
Prácticas de laboratorio	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Tutorías	El 100% se impartirá de forma presencial en aula
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (32982)	
Actividades formativas	Clases magistrales: 23 h presenciales Seminarios de investigación o de temas específicos: 2h presenciales Clases prácticas: 10 h presencial Tutorías individuales o grupos reducidos: 10 h presencial Evaluación: 2 h presenciales
Clases Magistrales/Seminarios	El 33% se impartirá de forma presencial en el aula y el 67% restante de forma presencial a distancia.
Clases prácticas en aula	El 100% se impartirá de forma presencial a distancia
Tutorías	El 40% se impartirá de forma presencial en el aula y el 60% restante de forma presencial a distancia.
Evaluaciones intermedias	No contempladas en la GD.
Sistemas de evaluación	No se modifican los criterios indicados en la guía docente

SEGUNDO SEMESTRE

DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS (32972)	
Clases Magistrales Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial a distancia mediante Teams

Clases prácticas en aula Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial a distancia mediante Teams
Prácticas de laboratorio Presencialidad en laboratorio: 66% Presencialidad a distancia: 33%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial: <ul style="list-style-type: none"> - 2 sesiones de 4 h: presencial en laboratorio - 1 sesión de 4 h: presencial a distancia
Tutorías Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial a distancia mediante Teams
Sistemas de evaluación	Los criterios y porcentajes de evaluación son los descritos en la guía docente. Examen final de las convocatorias ordinaria y extraordinaria se realizarán de forma presencial en aula.

INGREDIENTES BIOACTIVOS II (32974)	
Clases Magistrales Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial a distancia mediante Teams
Clases prácticas en aula Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial a distancia mediante Teams
Prácticas de laboratorio Presencialidad en laboratorio: 100% No presencial: 0%	Se impartirá en su totalidad de forma presencial en el laboratorio <ul style="list-style-type: none"> - 2 sesiones de 4 h
Prácticas de campo Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se sustituirá la visita prevista por una sesión presencial a distancia para visionar y discutir vídeos explicativos, que permita la adquisición de las competencias asociadas
Sistemas de evaluación	Los criterios y porcentajes de evaluación son los descritos en la guía docente. Examen final de las convocatorias ordinaria y extraordinaria se realizarán de forma presencial en aula.
Evaluaciones intermedias	Examen intermedio, presencial a distancia (síncrono on-line).

TRABAJO FIN DE MÁSTER (32983)	
Tutorías Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se impartirá en su totalidad de forma presencia a distancia mediante Teams
Trabajo experimental Presencialidad en aula: 100% Presencialidad a distancia: 0%	Se realizará en su totalidad de forma presencial en el laboratorio asignado
Desarrollo de la memoria Presencialidad en aula: 0% Presencialidad a distancia: 100%	Se realizará en su totalidad presencial a distancia
Defensa del TFM Presencialidad en aula: 100% No presencial: 0%	Se realizará en su totalidad de forma presencial en la sala de defensa
Sistemas de evaluación	Los criterios y porcentajes de evaluación son los descritos en la guía docente.