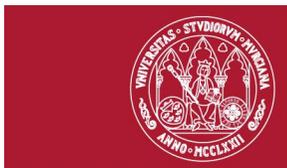


**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	GESTIÓN DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<b>Código</b>	5496	<b>Curso</b>	PRIMERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Primer Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Toda la docencia teórica y práctica ya ha sido impartida.	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para	El examen final de la convocatoria de febrero ya se realizó y evaluó. El examen final de la convocatoria de julio se hará



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

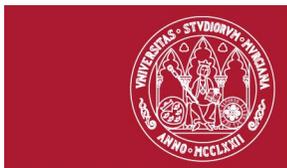
	<p>mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 20</p>	<p>en la modalidad online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 15</p>
	<p>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Ponderación: 30</p>	<p>Informes escritos, trabajos, proyectos serán enviados por los alumnos al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados) o alternativamente se harán pruebas tipo portafolio de evaluación online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 35</p>
	<p>Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Ponderación: 30</p>	<p>Los trabajos serán enviados por los alumnos al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados). Las posibles cuestiones serán contestadas por el profesor por teléfono o alternativamente por video-conferencia a través de la aplicación COLLABORATE del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 30</p>
	<p>Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de</p>	<p>La observación del trabajo de actividades faltantes del estudiante y las posibles cuestiones serán contestadas por el profesor teléfono o</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

plazos, participación en foros.  
Ponderación: 20

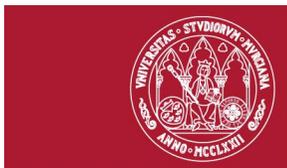
alternativamente por video-conferencia utilizando la  
aplicación COLLABORATE del Aula Virtual  
<https://aulavirtual.um.es/portal>  
Ponderación: 20



Máster: Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Asignatura:	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	Código	5497	Curso	Primero
Periodo (Anual o Cuatrimestral)	1 C	Créditos ECTS	3		

Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19 (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	Sistemas de evaluación asignatura GD	Sistemas de evaluación alternativo (SEA)
No procede, ya impartido en el 1º cuatrimestre.	<p>El SE descrito en la GD de la asignatura se basa en 2 instrumentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Informes escritos, trabajos y proyectos:</b> trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Hasta el <b>70%</b> de la calificación final.</li> <li>• <b>Presentación pública de trabajos:</b> exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Hasta el <b>30%</b> de la calificación final.</li> </ul>	<p>El SEA mantiene los criterios de la GD con los 2 instrumentos en ella reseñados. Todos los alumnos excepto 1 han superado la asignatura en el 1º cuatrimestre. El estudiante que queda por superar la asignatura mantiene la calificación obtenida de <b>presentación pública de trabajo</b> sobre 3 puntos, y solo tiene que realizar la <b>exposición del informe escrito a través del aula virtual</b> (videoconferencias y chat), siguiendo los criterios de evaluación pre-establecidos para completar su valoración de este instrumento que supone hasta 7 puntos de la calificación final.</p>



**Máster: Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria**

<b>Asignatura:</b>	<b>Técnicas Avanzadas de Análisis de Alimentos</b>	<b>Código</b>	5498	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1er Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

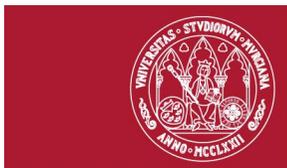
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplica	Se han realizado informes escritos, <b>trabajos</b> y proyectos durante la impartición de la asignatura (ya están puntuados).	Al ser asignatura del 1er cuatrimestre, las actividades mandadas a los alumnos ya están puntuadas y solo faltaría la evaluación alternativa



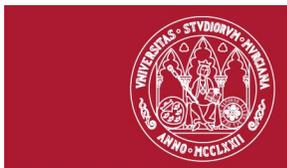
UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Pruebas escritas (exámenes):** pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Los criterios de Valoración son:

- Claridad exposición
- Exactitud en las respuestas
- Expresión correcta en lengua castellana
- Utilización correcta del lenguaje propio de la asignatura.

Ponderación: 60%

del examen. Para ello se utilizará la herramienta “Exámenes” del Aula Virtual para realizar el **mismo tipo de examen** que en la modalidad presencial, es decir, un examen de preguntas con respuestas cortas para que los alumnos muestren los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. El **porcentaje** de la nota seguirá siendo el 60% y se deberá obtener una puntuación mínima de 5 (sobre 10) para computar el resto de actividades. Los **criterios de valoración** seguirán siendo los mismos que aparecen en la Guía Docente.



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria</b>	<b>Código</b>	5499	<b>Curso</b>	
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Primer Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b>	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	Informes escritos: 45% Ejecución de tareas prácticas: 25% Presentación pública de trabajos: 20% Observación del trabajo del estudiante: 10%	NO procede. No hay ningún estudiante con derecho a examen.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

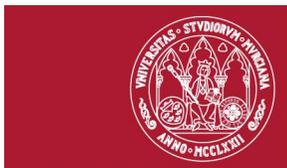
<b>Asignatura:</b>	<b>Equipos y Tecnologías Alimentarias</b>	<b>Código</b>	5500	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
SE1. Prácticas. Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis	Ponderación 2. Los alumnos realizarán dos sesiones prácticas, que a continuación se detallan:	Ponderación 2. Las tareas prácticas se publican en el AV, sección TAREAS, con fecha de entrega y materiales adjuntos

<p>de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<p>Práctica 1. Identificación y clasificación de los equipos de la Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria.</p> <p>Practica 2. Concentración de alimento</p> <p>La realización de las clases prácticas se valorará mediante la realización de un informe de las prácticas 1 y 2 se valorará en la prueba escrita tipo test que se realiza en la asignatura.</p>	<p>empleados durante las sesiones virtuales. Cada tarea lleva además un breve cuestionario a completar sobre aquellos puntos que se han abordado en las sesiones prácticas. La calificación final de los mismos es de 2 puntos.</p>
<p>SE2. Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos</p>	<p>Ponderación 6.</p> <p>Los alumnos realizarán un examen escrito tipo test en el que se plantearán cuestiones fundamentales relativas al diseño de equipos, instalaciones, así como de la tecnología desarrollada durante las sesiones teóricas, prácticas y la visita realizada.</p>	<p>Ponderación 6.</p> <p>El examen presencial se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, para ello, la prueba escrita consistirá en preguntas tipo test sobre los temas teóricos y prácticos y la visita realizada.</p> <p>A través del AV se anunciará hora de inicio y de finalización, ajustando los tiempos del examen.</p> <p>Del mismo modo, se indicará el número de</p>

		preguntas tipo test.
SE3. Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente	<p>Ponderación 2.</p> <p>Los alumnos realizarán por grupos (4-5 alumnos máximo) un informe escrito de los equipos e instalaciones necesarias para la obtención de un producto derivado de la industria alimentaria o de la visita a una industria alimentaria. Dicho trabajo recogerá tanto el diagrama de flujo del producto, así como las especificaciones técnicas y recomendaciones de los diferentes equipos/instalaciones abordadas, la extensión máxima será de 5 páginas.</p> <p>En el caso de no realizar la visita se procederá a la exposición del trabajo.</p>	<p>Ponderación 2.</p> <p>Las actividades prácticas grupales y/o individuales se entregarán por tareas atendiendo a los criterios establecidos previamente y publicados en el Aula Virtual.</p> <p>Las posibles entrevistas con los estudiantes se llevarán a cabo por medio del Aula Virtual.</p>



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>DISEÑO Y ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS</b>	<b>Código</b>	5501	<b>Curso</b>	PRIMERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	PRIMERO	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

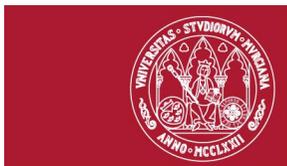
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Sin docencia en este periodo.		



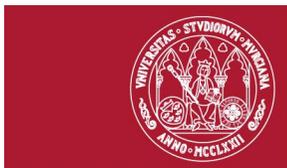
UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p>Ponderación 3</p> <p>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.</p> <p>Ponderación 1,5</p> <p>Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p> <p>Ponderación 4,5</p> <p>Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber</p>	<p>Pruebas escritas :Se harán exámenes finales de junio y julio en la modalidad online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a></p> <p>Ponderación 2,5</p> <p>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente, ya realizados.</p> <p>Ponderación 1,5</p> <p>Evaluación de la presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos durante el desarrollo de un producto en planta piloto mediante la realización de un documento en formato powerpoint que ya fue presentado en el primer cuatrimestre cuando se cursó la asignatura.</p> <p>Ponderación 5.</p> <p>Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que</p>
--	---



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	hacer en las diferentes materias. Ponderación 1	muestran el saber hacer en las diferentes materias. Actividad desarrollada y ya evaluada Ponderación 1
--	--	--



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>AVANCES EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD</b>	<b>Código</b>	5502	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1 CUATRIMESTRE	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

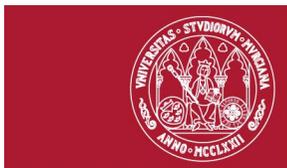
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Se ha impartido en el primer cuatrimestre.	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. El examen será escrito de preguntas	No procede (no hay alumnos para evaluar).



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

cortas de duración máxima 1 h (50%).

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Informe de la resolución de problemas planteados en las clases teóricas. Presentación de los informes problemas en tiempo y forma (20%).

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Realización de actividades prácticas. Presentación de resultados e informe (20%).

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros. Se tendrá en cuenta la asistencia a prácticas (10%).



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>COMPUESTOS BIOACTIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES</b>	<b>Código</b>	5503	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

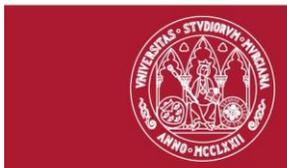
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	Examen final, informes de prácticas y seminarios, realización de tareas de laboratorio y observación del trabajo del alumno	NO PROCEDE (todos los alumnos la superaron en primera convocatoria)

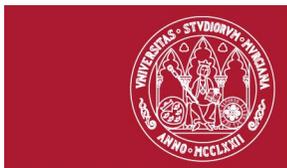


UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA</b>	<b>Código</b>	5504	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral	<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>			
	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. (30%) <b>Criterios de evaluación:</b> examen escrito que permita evaluar el conocimiento de los conceptos básicos de la asignatura y su comprensión, además de conocer la capacidad de análisis y razonamiento del alumno	El examen presencial será realizado a través de una prueba tipo test a través del aula virtual por medio de una amplia batería de preguntas. Ponderación 30% Se indicará el tiempo disponible para el alumno y las instrucciones necesarias y las adaptaciones necesarias para atender a aquellos estudiantes con necesidades especiales de acuerdo a los informes enviados por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado.			
	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente (30%)	Ya evaluado			
	Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. (30%)	Ya evaluado			
	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc (10%)	Ya evaluado			



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>FUENTES DE INFORMACIÓN Y TRABAJOS CIENTÍFICOS</b>	<b>Código</b>	<b>5505</b>	<b>Curso</b>	<b>1º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	<b>1º CUATRIMESTRE</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>3</b>		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

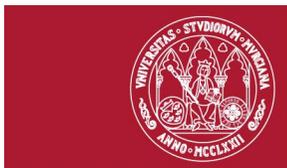
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede porque es una asignatura de 1º cuatrimestre	<b>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente:</b> Se valorará la	<b>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente:</b> Se valorará la capacidad de gestionar la



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

capacidad de gestionar la información y el conocimiento, la claridad expositiva en la presentación del trabajo, la capacidad crítica y autocrítica, la capacidad de análisis y síntesis, la expresión correcta en lengua castellana y la capacidad de trabajo en grupo (ponderación 30%)

**Prueba oral:** Presentación de un trabajo final teórico-práctico. Los estudiantes tienen que presentar un trabajo científico redactado en inglés que pueden exponer en castellano o en inglés. El trabajo se realizará de forma autónoma e individual, dirigido por los profesores de la asignatura. Tras proporcionar el material y datos científicos el alumno se encarga de hacer una búsqueda actualizada sobre el tema de trabajo y elaborar un documento científico a modo de artículo, siguiendo las normas de publicación de una de las revistas científicas utilizadas en las áreas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de Nutrición. Se valorarán los siguientes aspectos: la capacidad de gestionar la información y el conocimiento, la claridad expositiva durante la presentación del trabajo, la capacidad de

información y el conocimiento, la claridad expositiva en la presentación del trabajo, la capacidad crítica y autocrítica, la capacidad de análisis y síntesis, la expresión correcta en lengua castellana y la capacidad de trabajo en grupo (ponderación 30%).

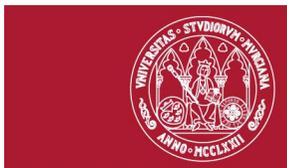
**Prueba oral:** Presentación de un trabajo final teórico-práctico. Los estudiantes tienen que presentar un trabajo científico redactado en inglés que pueden exponer en castellano o en inglés. El trabajo se realizará de forma autónoma e individual, dirigido por los profesores de la asignatura. Tras proporcionar el material y datos científicos el alumno se encarga de hacer una búsqueda actualizada sobre el tema de trabajo y elaborar un documento científico a modo de artículo, siguiendo las normas de publicación de una de las revistas científicas utilizadas en las áreas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de Nutrición. Se valorarán los siguientes aspectos: la capacidad de gestionar la información y el conocimiento, la claridad expositiva durante la presentación del trabajo, la capacidad de análisis y síntesis, la expresión en lengua inglesa y la capacidad para trabajar de forma individual (ponderación 70%).

El examen se realizará por videoconferencia a través del Aula virtual y se hará un llamamiento para que el acto



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

análisis y síntesis, la expresión en lengua inglesa y la capacidad para trabajar de forma individual (ponderación 70%).	sea público y puedan conectarse los alumnos que no superaron la asignatura en la convocatoria de febrero.
---	---



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>Microbiología Predictiva</b>	<b>Código</b>	5506	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2º cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Las prácticas de laboratorio se impartieron de manera presencial, sin embargo las sesiones teóricas y prácticas con ordenador se realizaron mediante la herramienta de	Informe prácticas de laboratorio (20%) Dossier ejercicios prácticos modelización predictiva (80%)	Los sistemas de evaluación alternativos van a ser semejantes. Informe prácticas de laboratorio (20%) que se entregará mediante la herramienta Tareas del Aula Virtual

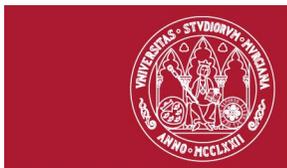


UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Videoconferencia de la herramienta Aula Virtual.

Se adaptó el dossier de ejercicios siendo más sencillos por la dificultad que puede suponer la falta de un seguimiento presencial del alumno por parte de los profesores.

Dossier ejercicios prácticos ADAPTADO de modelización predictiva (80%), que se entregará mediante la herramienta Tareas del Aula Virtual. Los ejercicios son más sencillos por la dificultad que pueda suponer la falta de un seguimiento presencial del alumno.



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>APLICACIÓN DE COMPUESTOS ANTIMICROBIANOS Y ANTIOXIDANTES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>Código</b>	5507	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2 CUATRIMESTRE	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

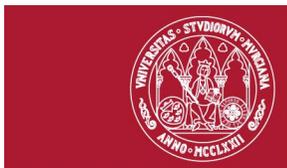
<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Ya se ha impartido la asignatura.	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los	No procede (el alumnado ya ha sido evaluado y ha superado la asignatura).



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Se realizará el examen con preguntas cortas al finalizar la asignatura (50%).

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Participación y Realización de actividades prácticas. Presentación de trabajo y/o exposición de seminarios (50%)



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	NUEVAS TECNOLOGÍAS DE ENVASADO DE ALIMENTOS	<b>Código</b>	5508	<b>Curso</b>	PRIMERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

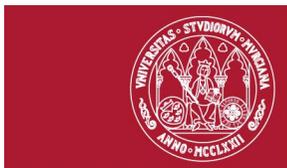
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	<b>Pruebas escritas (exámenes):</b> pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos	<b>Pruebas on line (exámenes):</b> pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, realizadas por los/as alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos, a través de



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 5.

**Informes escritos, trabajos y proyectos:** trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Ponderación: 2.5.

**Ejecución de tareas prácticas:** actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 2.5.

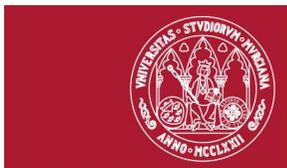
la herramienta de exámenes on line del Aula virtual, en las fechas que la Universidad de Murcia establezca. Ponderación: 5.

**Informes escritos, trabajos y proyectos:** trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Ponderación: 2.5. Estos informes fueron realizados por los/as alumnos/as con anterioridad al estado de alarma. En cualquier caso, los/as alumnos/as los envían a los profesores a través del Aula virtual.

**Ejecución de tareas prácticas:** actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 2.5. Las tareas prácticas fueron realizadas en su totalidad por los/as alumnos/as de la asignatura durante el calendario de docencia presencial, que fue anterior al estado de alarma.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	TECNOLOGÍAS EMERGENTES	<b>Código</b>	5509	<b>Curso</b>	PRIMERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Segundo cuatrimestre 2019-20	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

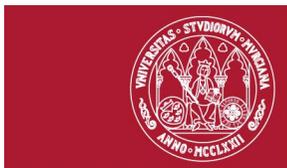
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Toda la docencia teórica y práctica ya ha sido impartida.	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y	El examen final de la convocatoria de junio se realizó el pasado 11 de marzo. El examen final de la convocatoria de julio se hará



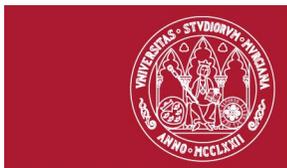
UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	prácticos adquiridos. Ponderación: 30	en la modalidad online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 20
	Informes escritos, trabajos, proyectos, portafolios realizados individual o grupalmente. Ponderación: 30	Informes escritos, trabajos, proyectos serán enviados por los alumnos al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados) o alternativamente se harán pruebas tipo portafolio de evaluación online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 30
	Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Ponderación: 20	Los trabajos y proyectos serán enviados por los alumnos al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados). Las cuestiones serán contestadas por el profesor por teléfono o alternativamente por video-conferencia aplicación COLLABORATE del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 25
	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología	Las prácticas ya han sido impartidas y las tareas practicas realizadas por los alumnos evaluadas. Ponderación:25



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 20	
--	--	--

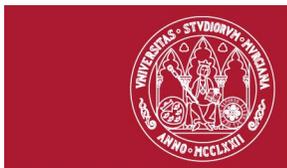


UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

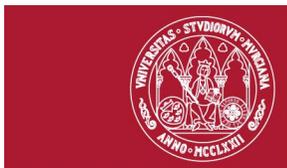
<b>Asignatura:</b>	BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES	<b>Código</b>	5510	<b>Curso</b>	PRIMERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplica	<p>Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 20%</p> <p>Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. Ponderación: 35%.</p> <p>Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Ponderación: 30%.</p> <p>Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 15%.</p>	<p>La asignatura se ha impartido ya, de modo presencial y previamente al inicio del estado de alarma. Respecto a la evaluación, la ponderación y tipo de evaluación que se realizarán son los mismos que aparecen en la Guía Docente (exposición oral), pero empleando la herramienta <b>Videoconferencia</b> del aula Virtual como <b>presentación pública de trabajos</b>. El resto de actividades incluidas en la evaluación ya han sido presentadas a través de tareas en la fecha correspondiente y serán valoradas del mismo modo al indicado en la guía docente.</p>



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	<b>Bioestadística y Epidemiología en salud</b>	<b>Código</b>	5511	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Segundo Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

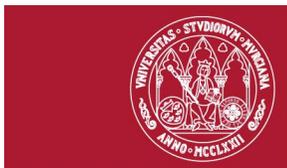
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b>	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede.	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos: 50% Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente: 30%	No procede. No hay ningún estudiante con derecho a examen.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante:  
registros de participación, de realización de actividades,  
cumplimiento de plazos, participación en foros: 20%



**Máster: Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria**

<b>Asignatura:</b>	<b>Prácticas externas</b>	<b>Código</b>	5513	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	segundo Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b>	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<p>Para el desarrollo de las prácticas se plantean varias posibilidades según se establece en la "Guía de actuación para las asignaturas prácticas externas" facilitada por la UMU:</p> <p>1.- En el caso de que el alumnado NO tiene todos los créditos matriculados necesarios</p>	<p>-Informe de prácticas: al término de las Prácticas el alumno entregará a su tutor académico un resumen breve de las actividades desarrolladas a lo largo del Prácticum donde describa las competencias adquiridas. Extensión máxima 1 cara (página) de un folio. (20%)</p> <p>-Informe del tutor de prácticas basado en la asistencia y</p>	<p>La asignatura no ha finalizado y está en proceso. Hay alumnos que ya han hecho prácticas extracurriculares y se les solicitará la convalidación, en esos casos se solicitará un informe al tutor basado en la asistencia y grado de participación en las funciones y tareas encomendadas durante la realización de las prácticas (80%) y un Informe al alumno donde resuma las actividades desarrolladas a lo</p>



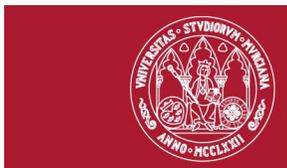
UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>para finalizar en el curso académico actual su título de máster. Su situación es más flexible ya que podrían cursar sus prácticas en el curso posterior 2020-21.</p> <p>2.- En el caso de que el Alumnado Sí tiene todos los créditos matriculados necesarios para finalizar en el curso académico actual su título de máster podrá:</p> <p>a).- Convalidar las prácticas extracurriculares, ya hechas durante el presente curso académico, por la asignatura de prácticas externas, previo informe de la Comisión de reconocimiento del Centro.</p> <p>b).- Establecer el reconocimiento de prácticas realizadas, en el caso de que las prácticas se encuentren ya empezadas, (en cuyo caso, el porcentaje mínimo de créditos cursados para considerar un nivel suficiente de formación y, por tanto, para que el reconocimiento sea factible, se fijará en el 50%), o bien tras el periodo de confinamiento, se pudieran retomar (fin de plazo hasta agosto).</p> <p>c) Si el alumnado NO ha alcanzado el porcentaje mínimo de créditos, la finalización de las prácticas solo será posible con un resumen breve de las actividades desarrolladas a lo largo del Prácticum. En su caso, se seguirán las directrices establecidas por las diferentes Conferencias de decanos y decanas en esta materia. Cuando no existan, cada centro fijará su</p>	<p>grado de participación en las funciones y tareas encomendadas durante la realización de las prácticas. (80%).</p>	<p>largo del Prácticum (20%). Hay otros alumnos que han realizado el 50% de las prácticas externas y en ese caso se solicitará el reconocimiento de las prácticas y se solicitará un informe al tutor (80%) y un Informe al alumno (20%) según se describe anteriormente. Finalmente, el resto de los alumnos que no han realizado las prácticas se planteará hacer las prácticas virtuales entablando un acuerdo entre la empresa/alumno/tutor académico y diseñando un Plan complementario de formación apropiado en cada caso. De igual forma, se solicitará un informe al tutor (80%) y un Informe al alumno (20%) según se describe anteriormente.</p>
--	--	---



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

propio plan complementario de formación en relación con cada uno de sus títulos.		
--	--	--



**Máster: Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria**

<b>Asignatura:</b>	<b>Prácticas investigación</b>	<b>Código</b>	5514	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	segundo Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

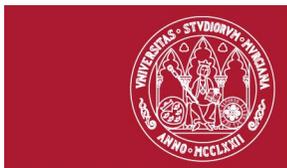
<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b>	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<p>Para el desarrollo de las prácticas se plantean varias posibilidades:</p> <p>1.- En el caso de que el alumnado NO tiene todos los créditos matriculados necesarios para finalizar en el curso académico actual su título de máster. Su situación es más flexible</p>	<p>-Informe de prácticas: al término de las Prácticas el alumno entregará a su tutor académico un resumen breve de las actividades desarrolladas a lo largo del Prácticum donde describa las competencias adquiridas. Extensión máxima 1 cara (página) de un folio. (20%)</p> <p>-Informe del tutor de prácticas basado en la asistencia y</p>	<p>La asignatura no ha finalizado y está en proceso. Hay alumnos que ya han finalizado las prácticas, en esos casos se solicitará un informe al tutor basado en la asistencia y grado de participación en las funciones y tareas encomendadas durante la realización de las prácticas (80%) y un Informe al alumno donde resuma las actividades desarrolladas a lo largo del Prácticum (20%).</p>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>ya que podrían cursar sus prácticas en el curso posterior 2020-21.</p> <p>2.- En el caso de que el Alumnado Sí tiene todos los créditos matriculados necesarios para finalizar en el curso académico actual su título de máster podrá:</p> <p>a).- Convalidar las actividades de investigación que ha realizado en el laboratorio durante el presente curso académico por la asignatura de prácticas investigación.</p> <p>b).- Si el alumnado NO ha realizado actividades de investigación, la finalización de las prácticas será posible con un plan complementario de formación en el que se contemple la evaluación de las actividades.</p>	<p>grado de participación en las funciones y tareas encomendadas durante la realización de las prácticas. (80%).</p>	<p>Hay otros alumnos que han realizado actividades de investigación en el laboratorio durante el curso y se solicitará la convalidación; en este caso se solicitará un informe al tutor (80%) y un Informe al alumno (20%) según se describe anteriormente.</p> <p>Finalmente, el resto de los alumnos que no han realizado las prácticas se planteará hacer las prácticas virtuales estableciendo un acuerdo entre alumno/tutor académico y diseñando un Plan complementario de formación apropiado en cada caso. De igual forma, se solicitará un informe al tutor (80%) y un Informe al alumno (20%) según se describe anteriormente.</p>
--	--	--



**Máster: Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria**

<b>Asignatura:</b>	<b>Trabajo fin de máster</b>	<b>Código</b>	5515	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	segundo Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	12		

**Sistemas evaluación del título**

Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia

Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente

Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente

Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc

Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b>	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<p>Para el desarrollo del TFM se plantean varias posibilidades:</p> <p>1.- En el caso de que el alumno tenga todos los datos recogidos, puede procesar los resultados y elaborar la memoria del TFM.</p>	<p>-Informes escritos, trabajos y proyectos: Memoria TFM (50%).</p> <p>-Presentación pública de trabajos, exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee</p>	<p>-Informes escritos: sin cambios (50%)</p> <p>-Presentación pública de trabajos: sin cambios (40%)</p> <p>-Procedimientos de observación del trabajo: sin cambios (10%)</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

<p>2.- En el caso de que el alumno tenga recogido parcialmente los datos, podría modificar los objetivos iniciales y adaptar la memoria del TFM en función de esos resultados y otros resultados preliminares.</p> <p>3.- En el caso de que el alumno no tenga ningún dato recogido se debería plantear un Trabajo de revisión.</p>	<p>sobre el mismo: Defensa TFM (40%)</p> <p>-Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros (10%)</p>	<p>Siguiendo las indicaciones del documento "SEA UMU", el TFM se evaluará mediante Videoconferencia por el tribunal propuesto y publicado en la web. La fecha de presentación y defensa se propone retrasar una semana respecto a las fechas previstas según recomendaciones de rectorado.</p>
---	--	--