

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE CADA UNA DE LAS MATERIAS IMPARTIDAS EN EL MÁSTER UNIVERSITARIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS. CURSO 2017-2018

MÓDULO 1: Caracterización de las materias primas

- Caracterización de las materias grasas (3 ECTS)
- Caracterización de los sustratos fermentables (1,5 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos teóricos	Dominio de los contenidos teóricos de la asignatura	Examen teórico único del Módulo 1 con un número de preguntas proporcional al nº de créditos de cada materia	100%
Actividades	Entrega de la actividad. Interpretación de casos.	Entrega/presentación de las actividades	0% 0 Actividad

MÓDULO 2: Agentes y procesos de transformación

- Agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa (4 ECTS)
- Agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos (6 ECTS). 3 Actividades

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos teóricos	Dominio de los contenidos teóricos de la asignatura	Examen teórico único del Módulo 2 con un número de preguntas proporcional al nº de créditos de cada materia	80%
Actividades	Entrega de la actividad. Interpretación de casos.	Entrega/presentación de las actividades	20% (3 Actividades)

MÓDULO 3: Tecnología de los procesos de elaboración

- Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas (4 ECTS)
- Tecnología de vegetales fermentados (1,5 ECTS)
- Tecnología de bebidas fermentadas y zumos (5 ECTS)
- Utilización de subproductos de los procesos productivos (2 ECTS)
- Nuevos enfoques de la gestión de calidad y seguridad alimentaria (1,5 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos teóricos	Dominio de los contenidos teóricos de la asignatura	Examen teórico único del Módulo 3 con un número de preguntas proporcional al nº de créditos de cada materia	100%
Actividades	Entrega de la actividad. Interpretación de casos.	Entrega/presentación de las actividades	0% 0 Actividad

MÓDULO 4: Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines

- Análisis químico (6,5 ECTS)
- Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines (1,5 ECTS)
- Análisis sensorial (1,5 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos teóricos	Dominio de los contenidos teóricos de la asignatura	Examen teórico único del Módulo 4 con un número de preguntas proporcional al nº de créditos de cada materia	90%
Actividades	Entrega de la actividad. Interpretación de casos.	Entrega/presentación de las actividades	10% (2 Actividades)

MÓDULO 5: Nutrición de grasas, bebidas fermentadas y productos afines

- Metabolismo avanzado en grasas, bebidas fermentadas y zumos (1,5 ECTS)
- Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos (4,5 ECTS).
- Aceites, bebidas fermentadas en la dietoterapia (1 ECTS)
- Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea (1 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos teóricos	Dominio de los contenidos teóricos de la asignatura	Examen teórico único del Módulo 5 con un número de preguntas proporcional al nº de créditos de cada materia	80%
Actividades	Entrega de la actividad. Interpretación de casos.	Entrega/presentación de las actividades	20% 4 Actividades

MÓDULO 6: Prácticas de los módulos anteriores (14 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos prácticos	Dominio de los contenidos prácticos de la asignatura	Informes de prácticas	100%

MÓDULO 7: Formación técnica / investigadora en aceites, bebidas fermentadas y productos afines

- Trabajo experimental de iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines (OPTATIVA 12 ECTS)
- Formación técnica en empresas del sector (OPTATIVA 12 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos prácticos	Dominio de los contenidos teórico-prácticos del curso de Formación de Competencias de la información	Entrega de actividad de un caso práctico de búsquedas bibliográficas	10%
Contenidos prácticos	Valoración del tutor externo de las capacidades técnicas y	Trabajo en el laboratorio	70%

	de aprendizaje, de la administración de tareas, habilidades de comunicación, sentido de la responsabilidad, creatividad e iniciativa, implicación personal, motivación, receptividad a las críticas, puntualidad, relaciones con su entorno laboral y capacidad de trabajo en equipo.		
Contenidos prácticos	Valoración del tutor interno	Tutorías e informes de prácticas inicial e intermedio	10%
Contenidos prácticos	Valoración del tutor interno	Informe final de prácticas	20%

- Proyecto Fin de Máster (OBLIGATORIA 18 ECTS)

Aspecto	Criterio	Instrumento	Peso
Contenidos prácticos	Evaluación por un tribunal de los siguientes aspectos: estructura de la memoria, resultados experimentales, discusión de los resultados, otros apartados	Entrega de la memoria del proyecto	50%
Contenidos prácticos	Evaluación por un tribunal de los siguientes aspectos: presentación y estructura del trabajo experimental, exposición del trabajo, y defensa del mismo	Exposición oral y defensa del trabajo experimental recogido en la memoria	50%