

GRADO/S EN LOS QUE SE IMPARTE LA ASIGNATURA	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	QUÍMICA ENOLÓGICA
PROFESOR/ES/AS	JUAN A. GÓMEZ BÁREZ/M ^a YOLANDA GUTIÉRREZ FERNÁNDEZ
CÓDIGO	105856
CURSO	4º CURSO (PLAN A EXTINGUIR)
METODOLOGÍAS DOCENTES Indique brevemente las metodologías utilizadas	
<ul style="list-style-type: none"> Sesión magistral y Seminarios: El temario teórico se ha desarrollado en forma de clases presenciales, hasta la fecha de confinamiento establecida como consecuencia de la COVID-19, utilizando pizarra y recursos informáticos. Posteriormente, se ha proporcionado a los estudiantes el material docente necesario para continuar con el seguimiento de la asignatura a través de presentaciones Power Point en la plataforma virtual Studium. Se han proporcionado a los alumnos los guiones de las prácticas que deberían haber realizado en el laboratorio a través de la Plataforma Studium. Estos guiones incluyen: fundamentos, objetivos y procedimientos a aplicar en cada caso. Entrega de trabajos, sobre temas previamente seleccionados, fundamentalmente descriptivos que no se trataron en las clases magistrales o bien sobre temas de actualidad relacionados con la asignatura. Para ello se deberá recabar información tanto en la bibliografía recomendada como en fuentes científicas especializadas. Tutorías a través de correo electrónico, teléfono, foro Studium, dedicadas a la resolución de las dificultades personales en el aprendizaje. 	
EVALUACIÓN Indique brevemente el sistema de evaluación	
La evaluación será continua y consistirá en: <ul style="list-style-type: none"> Valoración de la asistencia a clases teóricas, aprovechamiento y participación en las mismas. Supondrá un 40% de la nota global. Valoración de los trabajos entregados, en los que se evaluarán la adquisición de competencias de la asignatura. Los trabajos realizados por el alumno supondrán un 60% de la nota global 	