



Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]			0.2	5	S	N
Tutorías individuales [PRESENCIAL]			0.8	20	S	N
Trabajo de campo [PRESENCIAL]			3.42	85.5	S	N
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]			7.54	188.5	S	N
Prueba final [PRESENCIAL]			0.04	1	S	N
<b>Total:</b>			<b>12</b>	<b>300</b>		
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 4.46</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 111.5</b>			
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 7.54</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 188.5</b>			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

### Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

#### Evaluación continua:

La calificación global constará de la suma de las puntuaciones derivadas por las siguientes evaluaciones:

- La evaluación del tutor del trabajo que valorará:
- La memoria escrita presentada por el alumno.
- El trabajo realizado por el alumno durante su realización
- El interés e iniciativa mostrado por el alumno en la realización del trabajo.
- La evaluación por parte de una comisión formada por tres miembros, de los que al menos 2 serán profesores de las áreas de Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología, que valorará:
  - La formación académica del alumno
  - La calidad y el rigor científico del trabajo.
  - La capacidad de transmitir información oral y escrita y la claridad de la exposición.
  - La capacidad de debate y defensa argumental.

#### Evaluación no continua:

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

## 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

### No asignables a temas

Horas	Suma horas
-------	------------

## 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
No se ha introducido ningún elemento bibliográfico						