

		anteriores a RD 822/2021)					
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	
Total:			12	300			
Créditos totales de trabajo presencial: 4.46			Horas totales de trabajo presencial: 111.5				
Créditos totales de trabajo autónomo: 7.54			Horas totales de trabajo autónomo: 188.5				

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						