



FORMULARIO PARA LA ADAPTACIÓN DE LA GUÍA DOCENTE DE UNA ASIGNATURA

Nombre de la Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	SUSANA LORÁN AYALA
Código de Plan	568
Nombre de la Asignatura	ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30815

1. Adaptaciones en el programa (revisión y adaptación de los contenidos de la asignatura):

Todos los contenidos correspondientes a los temas 6 a 11 (13 horas) así como los 5 seminarios (5 horas) se han impartido *online*.

Las prácticas de laboratorio 3, 4 y 5 (12 horas) se han impartido *online*. En estas sesiones se ha controlado la asistencia de los alumnos.

Por todo ello, no se ha modificado el contenido de la asignatura.

2. Adaptaciones en la metodología docente (clases *online*, videos grabados,...)

Las clases, seminarios y prácticas de laboratorio se han impartido online mediante la plataforma Blackboard habilitada por el centro y han sido síncronas.

En las clases y seminarios se han utilizado los ficheros power point que se usan habitualmente en la asignatura y que han sido expuestos por los profesores.

En las prácticas se han usado videos de plataformas públicas sobre demostraciones de laboratorio. Se han visualizado vídeos de demostraciones de laboratorio de todos los parámetros que se determinaban en las prácticas presenciales y se han elaborado e interpretado resultados con los datos analíticos proporcionados por la profesora. Estas clases se han impartido en dos grupos, uno constituido por los grupos 1 y 2 y otro por los grupos 3, 4 y 5.

Las tutorías del proyecto de integración se han realizado por videoconferencia.

3. Adaptaciones en la evaluación:

La prueba escrita de la docencia teórica (60% de la nota final) se realizará online mediante la plataforma Moodle. Esta prueba constará de unas 30-40 preguntas de tipo test y de unas 10-15 preguntas de respuesta corta y tendrá una duración de entre 1,5 y 2 horas. El estudiante podrá moverse por las diferentes preguntas sin restricción de orden o secuenciación.

El porcentaje de la nota de la presentación escrita y oral del proyecto de integración (20% de la nota final) se mantiene. La presentación oral se realizará por videoconferencia mediante la plataforma Google meet de manera síncrona.

El peso de la docencia práctica (20% de la nota final) se mantiene. El alumno deberá presentar el informe escrito de una práctica de las realizadas en el laboratorio.

En todas las pruebas a realizar se mantienen los criterios de evaluación descritos en la guía docente de la asignatura.

Si es posible, las pruebas a realizar serían en las fechas programadas por el Centro.