

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 Microbiológico de los Alimentos
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30817

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

Los contenidos de la asignatura no se han modificado

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

Docencia Teórica: desde el inicio del estado de emergencia se imparte *on line*.

Docencia Práctica: ha sido realizada tal y como se establece en la guía docente a 4 de los 5 grupos programados. Falta la realización de las prácticas del Grupo 5 (20 h) debido al inicio del periodo de emergencia por lo que se pospone a la fecha que determine el centro.

Por este motivo, al Grupo 5, los profesores coordinadores les ha facilitado los resultados esperados sobre el análisis microbiológico del alimento adjudicado, con el fin de poder elaborar el informe microbiológico del Proyecto de integración.

Seminarios: se realizan *on line* en las fechas previstas: para ello, se enviará a los alumnos con antelación varios casos prácticos que serán resueltos en las fechas y horario programados para ello.

Tutorías se realizan mediante correo electrónico y video conferencia

3. Adaptaciones en la evaluación:

Prueba escrita de evaluación final consistente en 20 preguntas de verdadero y falso (tipo test) para evaluar la docencia teórica y 10 preguntas de respuesta breve para evaluar los conocimientos prácticos del análisis microbiológico. Se exigirá una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 en cada una de las dos partes indicadas de la prueba escrita final. La calificación será de 0 a 10 puntos y esta nota supondrá el 65 % de la calificación final.

Todas las preguntas tendrán el mismo valor. Las respuestas a las preguntas tipo test incorrectas restarán la mitad de su valor de la pregunta.

Se realizará a través de la herramienta Moodle. Se propondrá un tiempo de 60 minutos y se permitirá que el/la estudiante pueda moverse por las diferentes preguntas sin restricción de orden o secuenciación.

Evaluación del informe presentado y defendido sobre el análisis microbiológico de una determinada materia prima o su correspondiente producto transformado; se realizará en las fechas programadas por el centro y por subgrupos de 3/4 estudiantes. La presentación y defensa del informe se realizará *on line* (Google Meet). La calificación será de 0 a 10 puntos y esta nota supondrá el 35 % de la calificación final.

Será necesario obtener una calificación mínima de 5 sobre 10. Se tendrá en cuenta el proyecto elaborado, los parámetros microbianos investigados, las técnicas empleadas, la corrección en los resultados obtenidos, y especialmente la interpretación de los mismos y las conclusiones. En relación a su presentación, se valorará sobre todo la claridad, el rigor científico, la capacidad de síntesis y la relevancia de los contenidos.

Dicha presentación no excederá de 20 minutos por subgrupo de prácticas, y todos los integrantes participarán en la misma.

De acuerdo a las premisas establecidas, la **calificación global** se obtendrá calculando la media ponderada de las puntuaciones obtenidas en las dos pruebas. Para los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 5 en el informe microbiológico del Proyecto de Integración, la misma se mantendrá en sucesivas convocatorias.