

Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Coordinador/a	Susana Lorán
Código de Plan de estudios	568
Nombre de la Asignatura	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30818

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

El programa de la asignatura no se ha visto modificado con respecto al establecido para el curso 2019-2020. La docencia no se ha interrumpido pasando de presencial a virtual desde el día 16 de marzo de 2020. Por ello se mantienen los 11 temas cuya descripción figura en la guía de la asignatura.

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

Tanto las clases magistrales, como los seminarios y las prácticas, se están impartiendo de forma virtual utilizando la plataforma Web Conference Course Sites de Blackboard Collaborate. Todo el material docente (diapositivas explicativas, vídeos de funcionamiento de equipos, problemas resueltos,..) que se comparte durante las sesiones está a disposición de los alumnos en la plataforma Moodle.

Para trabajar participativamente de forma virtual en los seminarios se ha preparado material docente adicional: Hojas Excel para resolver los casos planteados y que los alumnos puedan preparar los seminarios previamente a la sesión y solucionarios explicativos para que puedan analizar a posteriori cómo se han resuelto los casos planteados.

Las prácticas constan de cinco sesiones de dos horas cada una. Dos sesiones se impartieron de forma presencial con anterioridad al 13 de marzo. Las otras tres sesiones restantes se están impartiendo virtualmente. Dos de ellas mediante “simuladores de procesos”. La tercera sesión de prácticas se ha transformado para convertirla en la resolución de un problema práctico.

3. Adaptaciones en la evaluación:

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación:☒

- Un **trabajo** en el que los alumnos deberán **contestar razonadamente una serie de preguntas planteadas** sobre los conocimientos adquiridos en las **prácticas y seminarios**. Para ello podrán utilizar todo el material preparado para la impartición virtual de estas sesiones. Se establecerá una fecha para la entrega del trabajo entre los 14 y 21 días posteriores a la finalización de las sesiones.
Esta actividad supondrá el **15 %** de la calificación final de la asignatura.
La entrega del trabajo se realizará a través del recurso “Tarea” de Moodle.

- Un **examen** global que consistirá en una **prueba virtual síncrona** realizado a través de Moodle con nivel básico de identificación y tiempo límite de realización. **Constará de dos partes diferenciadas:**
 - **Una parte de preguntas cortas y/o tipo test de elección múltiple temporalizadas y aleatorizadas.** Con esta prueba se evaluarán los conocimientos sobre los fundamentos teórico-prácticos de la asignatura. Tendrá una duración de 1 h y supondrá el **50 %** de la calificación del examen. Para esta parte del examen se utilizará el recurso “Cuestionario” de Moodle.
 - **Otra parte consistente en la resolución de dos problemas** cuyos enunciados tendrán datos aleatorizados. La duración de la prueba será de 2 h (1 h para cada problema) y supondrá el **50 %** de la calificación del examen. La entrega de los problemas se realizará a través del recurso “Tarea” de Moodle.

La **aportación del examen a la calificación final** de la asignatura será el **85 % para aquellos alumnos que hayan presentado el trabajo o del 100 % para aquellos alumnos que no lo hayan presentado**. El examen supondrá el 100 % de la calificación final en el caso de que la contabilización del trabajo origine una reducción en la calificación final de la asignatura.

Criterios de evaluación y nivel de exigencia

Cada actividad de evaluación se calificará de 0 a 10. Para superar la asignatura y demostrar que se han alcanzado los resultados de aprendizaje previstos, el alumno deberá obtener una calificación final igual o superior a 5.0.

Cuando no se haya superado la asignatura, pero se haya alcanzado una calificación en el trabajo superior a 5.0, esta calificación se guardará para la segunda convocatoria.

En la calificación del trabajo se valorará: el uso correcto del castellano, la capacidad de síntesis, la claridad expositiva, la coherencia en el razonamiento, la adecuación de la respuesta a lo que se pregunta y el grado de conocimiento del tema tratado.

En las preguntas tipo test se valorarán las respuestas correctas, sin penalización por responder incorrectamente.

Los criterios de valoración en la resolución de problemas de cálculo serán: la búsqueda de propiedades físicas y químicas en tablas, diagramas, ábacos y figuras, el manejo de cambio de unidades, el planteamiento del problema, la resolución de las ecuaciones planteadas y la exactitud en el cálculo.