



## FORMULARIO PARA LA ADAPTACIÓN DE LA GUÍA DOCENTE DE UNA ASIGNATURA

Nombre de la Titulación	Grado en Veterinaria
Coordinador/a	Cristina Acín Tresaco
Código de Plan	451
Nombre de la Asignatura	Tecnología alimentaria
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	28439

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

El contenido del programa no se ha modificado.

- **Clases magistrales:** En el momento de la implantación del estado de alarma ya se habían impartido todas las clases magistrales programadas.

- **Seminarios:** En el momento de la implantación del estado de alarma ya se habían impartido todos los seminarios programados salvo uno (que tenía que impartir Oscar Cirugeda de la empresa Kersia. Dicho seminario tuvo que ser cancelado.

- **Actividades Prácticas:** La suspensión de las actividades docentes presenciales sólo ha afectado al Bloque Practicum. En el momento de la implantación del estado de alarma, 4 grupos ya habían realizado la actividad por lo que ha sido necesario realizar modificaciones para el resto de los 8 grupos.

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

Para la realización del *Practicum* para los 8 grupos de forma no presencial se han realizado las siguientes adaptaciones metodológicas:

- Las actividades presenciales del *Practicum* se han sustituido por 5 seminarios (aprox. 6 horas/alumno) acerca de los procesos de fabricación de los principales productos lácteos y cárnicos. Para la impartición de estos seminarios (mediante la plataforma Web Conference Course Sites Blackboard Collaborate) se utilizarán vídeos de fabricación industrial de diferentes productos. Estos vídeos, junto con otros seleccionados por los profesores, se pondrán a disposición de los alumnos (en Moodle) que dispondrán de las direcciones de los repositorios externos o de páginas web de empresas donde se encuentran.

- La elaboración de un trabajo en grupo se ha sustituido por un trabajo individual del que los estudiantes deberán presentar un informe. Se ha preparado un repositorio (disponible en Moodle) con los recursos necesarios para la realización de dicho trabajo: bibliografía, vídeos,



catálogos, enlaces a webs de empresas fabricantes de ingredientes, equipamiento y de la planta piloto, legislación, datos etc. Este trabajo estará tutorizado por los 4 profesores que participan en el Prácticum.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

#### **-Bloque Tecnología Alimentaria (80% de la nota final):**

Para la evaluación de los contenidos teóricos se mantiene el examen tipo cuestionario tipo test de opción múltiple con el mismo número de preguntas. Se mantienen todos los criterios de evaluación salvo que no se restará 0.25 puntos por respuesta incorrecta.

Para la evaluación de los seminarios y actividades prácticas se mantiene el examen consistente en dos preguntas abiertas relacionadas con las actividades realizadas.

El examen se realizará online a través de la herramienta Moodle en 4 franjas horarias cada una de las cuales corresponderá a la evaluación de una parte de la asignatura: (I) Aspectos Generales de la Tecnología de Alimentos, (II) Tecnología de la carne, pescado y huevos, (III) Tecnología de la leche y (IV) prácticas y seminarios. Los alumnos serán informados con antelación del tiempo disponible y de la franja horaria en la que se realizará cada una de las partes para que puedan realizar el examen de aquellas partes que tienen pendientes.

El examen se realizará el día y en la franja horaria establecida por el centro (3 de junio en horario de mañana) y la duración de cada una de las partes será la siguiente:

- Aspectos Generales de la Tecnología de Alimentos (40preguntas): 60 minutos.
- Tecnología de la carne, pescado y huevos (20preguntas): 30 minutos.
- Tecnología de la leche (15 preguntas): 23 minutos
- Problemas (2 preguntas): 20 minutos

#### **-Bloque Practicum (20 % de la nota final):**

- Los 4 grupos que pudieron asistir presencialmente al Practicum realizarán una presentación de manera remota (mediante la plataforma Web Conference Course Sites Blackboard Collaborate) de las actividades realizadas y responderán a las preguntas de los profesores
- El resto de los alumnos serán evaluados a través del trabajo individual que tendrán que elaborar.

En el examen, sea tipo test u otra modalidad, se permitirá que el/la estudiante pueda moverse por las diferentes preguntas sin restricción de orden o secuenciación.