

Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	MASTER UNIVERSITARIO EN CALIDAD, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	M ^a Lourdes Sánchez Paniagua
Código de Plan	566
Nombre de la Asignatura	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	63025

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

El programa de la asignatura de nueva impartición ha sido modificado con respecto a lo que aparecía en la guía. Las clases magistrales han sido de dos horas aproximadamente cada una y el temario es el que aparece abajo. Los 4 primeros temas se impartieron de forma presencial en la facultad de veterinaria en 4 sesiones y los dos últimos temas se impartieron en 3 sesiones "on line" usando el programa Google Meet.

T1: Aroma y sabor desde una perspectiva biológica

T2: Aroma y sabor desde una perspectiva química

T3: Odorantes de microorganismos y setas

T4: Aromas de plantas, frutas, flores y especias

T5: Aspectos cognitivos y psicofísicos de la percepción de olores y sabores

T6: Jerarquización de odorantes en sistemas complejos

Las prácticas fueron adaptadas debido a que solo pudieron ser impartidas de forma presencial 2 de los 6 días previstos. Se comenzó simultáneamente con la práctica 0: "Determinación de valores umbral absolutos y de grupo de dos odorantes por olfatometría" y la práctica 1: "Identificación de los odorantes claves de un producto alimentario". La práctica 0 se terminó con un seminario vía Google Meet para poner en común todos los datos y hacer los cálculos correspondientes.

El resto de prácticas propuestas en la guía y el "seminario presentación de trabajo"s se sustituyó por dos seminarios de 2 horas de duración cada uno, vía Google-Meet: "Cálculo de valores umbral mediante la norma ASTM E-679-04" y "Estudio crítico de las estrategias usadas en la Química Analítica del Aroma"

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

La metodología docente utilizada durante el período COVID19 para las clases magistrales, prácticas y seminario es de clases on-line por videoconferencia a través del programa Google Meet.

Se han atendido todas las dudas de los alumnos vía correo electrónico y tutorías individuales con Google Meet.

3. Adaptaciones en la evaluación:

La evaluación ha sido adaptada teniendo en cuenta las indicaciones de la Universidad de Zaragoza. Las actividades de evaluación continua han sido priorizadas.

- 60% Evaluación de los resultados del aprendizaje mediante cuestionarios con preguntas clave y ejercicios tipo sobre las sesiones teóricas:

Unidad	Preguntas totales	Mínimo de preguntas a contestar	Mínimo para acceder a máxima calificación	Preguntas de contestación obligatoria
1. Tema 1	13	6	10	8 y 9
2. Tema 2	23	11	17	5, 7, 14, 21
3. Tema 5	18	12	15	1, 3, 5, 11
4. Tema 6	8	6	8	1, 2 y 4

Las preguntas se considerarán aprobadas cuando la contestación esté bien argumentada y sea consistente con los conceptos desarrollados en las sesiones. Si la argumentación falla o hay inconsistencia, se indicará y se deberá proporcionar una contestación alternativa en plazo.

- 25% Evaluación de los resultados del aprendizaje mediante el trabajo realizado en el laboratorio, los resultados obtenidos y la discusión de los mismos:
 - o Trabajo individual sobre las diferencias composicionales de los 3 extractos realizados en las prácticas
 - o Ejercicio práctico de cálculo de umbrales de grupo
- 15% Evaluación de los resultados del aprendizaje mediante la elaboración de un trabajo individual que sea una discusión crítica de un trabajo de investigación, relacionándolo con las sesiones teóricas, prácticas y seminarios.