

Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	SUSANA LORÁN
Código de Plan de estudios	568
Nombre de la Asignatura	BIOQUÍMICA
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30807

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

No se ha modificado el contenido de las clases teóricas

Se ha visto afectado el contenido de las clases prácticas puesto que no se ha podido impartir una de las sesiones inicialmente programadas (2 h) al no poderse adaptar su contenido a la docencia on line.

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

Se han sustituido las clases presenciales por presentaciones en powerpoint con audio incorporado. Estas presentaciones se han introducido en el anillo digital docente.

Se han sustituido los seminarios presenciales por sesiones de tutoría a través de Moodle.

3. Adaptaciones en la evaluación:

Prueba de evaluación parcial y final. A realizar con los mismos criterios que se describen en la guía docente de la asignatura pero modificando la metodología de realización que será telemática, a través de Moodle mediante cuestionarios con respuestas de tipo múltiple, de 1 h estimada de duración para las pruebas parciales y de 1,5 h para el examen final.

Evaluación de las prácticas (contenido de las prácticas 1, 2, 3 y 4). Se llevará a cabo a través de Moodle mediante un cuestionario con respuestas de tipo múltiple (10 preguntas con 5 respuestas) con una duración estimada de unos 20 minutos. Se convocará coincidiendo con la prueba global y adicionalmente tras finalizar la docencia práctica según la programación docente del curso actual.

Evaluación de la capacidad de manejo de la bioinformática con la presentación de trabajos tutelados. Se ha realizado mediante envío por correo electrónico al profesor responsable del correspondiente informe.