

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	Higiene Alimentaria General
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30822

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

No se realiza ninguna adaptación al ser una asignatura cursada en el primer cuatrimestre del curso 19-20.

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

No se realiza ninguna adaptación al ser una asignatura cursada en el primer cuatrimestre del curso 19-20.

3. Adaptaciones en la evaluación:

El proceso de evaluación descrito en la guía docente de la asignatura se mantiene, salvo su presencialidad puesto que se hará de forma virtual.

Examen escrito global (on line). Valor: 75% de la calificación final

El examen que se realizará constará de dos partes

- Prueba a realizar a través de la herramienta de cuestionario de Moodle, consistente en la resolución de preguntas cortas (de 15 a 20 cuestiones) y con un tiempo estimado de realización de 45-60 minutos. La calificación obtenida supondrá el 50% de la nota del examen escrito global.
- Prueba a realizar a través de la herramienta "Tareas de Moodle" consistente en el desarrollo de dos cuestiones que permitirán evaluar el grado de comprensión de la asignatura mediante supuestos que traten de demostrar la adquisición de los resultados de aprendizaje propuestos (tiempo estimado, 45-60 minutos). La calificación obtenida supondrá el 50% de la nota del examen escrito global.

De acuerdo a las indicaciones recibidas, únicamente en el caso en el que existiera algún problema o fallo técnico con el sistema informático en la franja horaria en la que se desarrolla el examen escrito, como una caída del sistema, podrían enviarse las respuestas por correo electrónico a las profesoras (sloran@unizar.es; herremar@unizar.es) en un tiempo razonable, fijado teniendo en cuenta los fallos que se produjeran. Además, el mismo mail debería dirigirse a la dirección exámenes@unizar.es, siguiendo el procedimiento establecido por el Vicerrectorado de Tecnologías de la Información y la Comunicación, e indicando la identificación del o la estudiante,



la asignatura y, en su caso, grupo y el profesorado responsable.

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

Examen de conocimientos prácticos (on line). Valor: 25% de la calificación final

- Aquellos alumnos que, por causas justificadas, no hayan realizado las prácticas de laboratorio, tendrán que realizar esta prueba mediante el desarrollo de una tarea relacionada con las prácticas de la asignatura. La fecha y hora de entrega, será acordada previamente con las profesoras coordinadoras de la asignatura y se efectuará mediante la herramienta de "Tareas de Moodle".

Tipo de preguntas: Consistirá en cuestiones concretas que demuestren la adquisición de los conocimientos prácticos de la asignatura.

- Número de preguntas: 3-4

- Duración estimada: Fecha de entrega a acordar con las profesoras coordinadoras de la asignatura.

- El trabajo escrito individual se enviará por mail a las profesoras coordinadoras de la asignatura, siendo la fecha límite la correspondiente al día de celebración de la prueba global de la asignatura.

Evaluación mediante examen oral: Los estudiantes que lo deseen pueden optar por la modalidad de evaluación mediante examen oral. Este examen se convocará en un plazo próximo a la fecha señalada por el Centro oficialmente. Tanto la fecha como la hora deben ser acordadas previamente, al menos 10 días antes de la fecha oficial comunicada por el Centro, con las profesoras coordinadoras de la asignatura.

Número de preguntas: 5

Duración estimada: 1 hora

Se realizará mediante la plataforma Google Meet

Calificaciones del examen final global y del examen práctico y Calificación final de la asignatura: El valor de las pruebas sobre la nota final y los criterios de evaluación no se modifican.