

## 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 Ayala
Código de Plan	568
Nombre de la Asignatura	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30823

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

No se han producido al ser del primer cuatrimestre.

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

No se han producido al ser del primer cuatrimestre.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

El examen global consistirá en una prueba virtual síncrona realizada a través de la plataforma Moodle con nivel básico de identificación y tiempo límite de realización de hora y media. Se celebrará en la fecha programada por el Centro y será similar a la de la primera convocatoria.

A través de la plataforma Google Meet se visualizará a los alumnos durante la realización del examen. En la plataforma Moodle estará el examen que constará de 15 preguntas de respuesta corta correspondientes a los tres bloques en los que se estructura la asignatura. Todas las preguntas tendrán el mismo valor y se les asignará una nota sobre una escala de 0 a 10. Esta prueba supondrá el 75% de la calificación final.

Se permitirá que los estudiantes puedan moverse por las diferentes preguntas sin restricción de orden o secuenciación.

El 25% restante provendrá de la calificación obtenida en el informe de los casos prácticos.

Para aquellos alumnos que no hayan entregado el citado informe, el examen supondrá el 100% de su calificación.