

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 de estudios	568
Nombre de la Asignatura	Tecnología de los Alimentos II
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30825

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

No ha habido ningún cambio en el programa.

2. Adaptaciones en la metodología docente (Clases *online*, vídeos grabados, etc.)

Las **clases de teoría y seminarios** presenciales se han grabado y los vídeos de cada clase y seminario, que se han seguido de forma sincrónica, están disponibles para los estudiantes en la asignatura de Tecnología de los Alimentos II en Moodle.

En el caso de las **prácticas**, las prácticas 2, 3, 4, 5 y 6 también se llevan a cabo de forma virtual. La práctica 1 se llevó a celebrar presencialmente. La número 2 correspondiente a la pasteurización y esterilización se han transformado en varios vídeos que se han desarrollado específicamente para sustituir la práctica incluyendo una autoevaluación para comprobar el grado de asimilación de los conceptos básicos que se pretendían transmitir con el desarrollo de la práctica.

La práctica 3 correspondiente a la congelación de un producto se ha sustituido por una práctica online impartida para cada grupo de prácticas en la que se han simulado todas las actividades que se hacían en la planta piloto y se han realizado los ejercicios planteados. Además de hacer la clase online, se ha hecho un vídeo con toda la práctica para que esté disponible por el alumnado así como una autoevaluación de la práctica.

La práctica 4 correspondía a un tiempo (3 h por grupo de prácticas – unos 13-14 estudiantes) que se ofrecía a los estudiantes para trabajar en aspectos técnicos de los equipos de la planta piloto que utilizarían en el trabajo de integración. Dicha sesión, se sustituyó por una sesión *online* de 1h y 30 minutos por cada subgrupo de prácticas (que corresponde al grupo del trabajo de integración – unos 6-7 estudiantes) a modo de tutoría para revisar la parte tecnológica del trabajo de integración y explicar aspectos técnicos (incluyendo vídeos) de los equipos que utilizarían en su trabajo de integración.

La práctica 5 correspondiente a unas prácticas de demostración en el laboratorio de Operaciones Básicas sobre liofilización y evaporación se han sustituido por una práctica *online* similar a la práctica 3, creando además un vídeo con toda la práctica para que esté disponible por el alumnado. Se está trabajando en realizar también una autoevaluación de la práctica.

La práctica 6 corresponde a la presentación y defensa del trabajo de integración. La presentación del trabajo presencial se sustituye por un *vídeo* realizado por los alumnos que entregarán junto con el Power Point en fecha y hora establecido. La defensa se realizará cada

grupo de trabajo de integración por *videoconferencia* y tendrá una duración de 1h 30 minutos. Para la defensa del trabajo en la sesión de videoconferencia, la forma de proceder será:

1. Al inicio de la sesión, 5 minutos para la presentación de la actividad por parte de la coordinación del trabajo de integración que este año corresponde a la asignatura Higiene Alimentaria Aplicada.
2. Tras esta presentación, cada asignatura dispondrá de 25 minutos para evaluar al grupo consistiendo en:
 - 2.1. 5 minutos de valoraciones por parte del profesor de la correspondiente asignatura del TI.
 - 2.2. 5 minutos en el que cada estudiante deberá responder por escrito una pregunta que el profesor/a les habrá enviado vía Moodle.
 - 2.3. Transcurrido ese tiempo, el profesor/a preguntará estudiante por estudiante las preguntas planteadas por escrito en caso de que no estén claramente contestadas. De no responder adecuadamente lo podrá hacer otro estudiante. Tiempo máximo 15 min.

Además, las **tutorías 1, 2 y 3 específicas y programadas del trabajo de integración** se realizan por videoconferencia.

Finalmente, para atender las consultas sobre la asignatura, las **tutorías** se realizan tanto por consultas por e-mail, videoconferencias, vídeo-tutoriales, y se ha creado un foro en Moodle.

3. Adaptaciones en la evaluación.

A continuación se indican las adaptaciones realizadas con respecto a las pruebas inicialmente planteadas. Todas ellas forman parte de la evaluación global:

1. **Prueba escrita de conocimientos teóricos.** Se realizará a través de las herramientas de evaluación de Moodle incluyendo 20 preguntas de tipo test y 2 preguntas cortas. Se mantiene el valor del resultado de la prueba que supondrá el **50%** de la calificación de la asignatura.

Tiempo estimado de la prueba: 1h 30 minutos, repartidos en: 60 minutos el test y 30 minutos las preguntas cortas. Se realizará primero el test y posteriormente las preguntas cortas con un descanso entre ambas pruebas de 15 minutos.

2. **Prueba escrita de resolución de supuestos prácticos.** Se realizará a través de las herramientas de evaluación de Moodle consistente en 2 problemas y/o preguntas cortas según pautas y formatos descritos en las clases teóricas, seminarios y prácticas, y de 10 preguntas tipo test de las prácticas. El resultado supondrá el **30% (MODIFICACIÓN CON RESPECTO A GUÍA ORIGINAL que suponía un 20%)** de la calificación final del estudiante en la asignatura; un **15%** corresponderá a las preguntas relativas a la teoría, seminarios y prácticas, y el otro **15%** a las prácticas.

Tiempo estimado de la prueba: 1h, repartidos en: 30 minutos para los problemas y 30 minutos para las preguntas test de prácticas. Se realizará primero los problemas y posteriormente las preguntas test de prácticas con un descanso entre ambas pruebas de 15 minutos.

NOTA: se propone que esta prueba 2 de supuestos prácticos, tanto la parte de problemas como el test de prácticas como una prueba eliminatoria previa a realizar en el mes de mayo. Quien no se presente o no supere esta evaluación en la prueba eliminatoria, podrá hacerlo en

la convocatoria global de junio. Se da a los estudiantes la opción de presentarse a una o a las dos partes de la prueba.

3. Examen práctico. Suponía el 10% de la calificación de la asignatura. Se realizaba presencialmente en la sala de procesado de la planta piloto. Esta prueba **SE ELIMINA (0%)** y se sustituye con preguntas tipo test y cortas relativas a las prácticas que amplían a las planteadas en la prueba 2 de resolución de supuestos prácticos. Es por ello que la valoración de la prueba 2 se incrementa en un 10% repartido entre la resolución de problemas que incluyen aspectos de las prácticas y las preguntas tipo test.

4. Presentación y defensa de un trabajo de integración (20%). Se mantiene la evaluación de la misma forma que se describe en la guía docente. Es decir:

- 15% que se desglosa en:

a) 5% correspondiente a la nota grupal obtenida en la tutoría tercera del trabajo de integración;

b) 5% correspondiente a la nota individual de una pregunta que se hará en el examen de teoría (prueba 1) sobre el trabajo de integración;

c) 5% corresponde a la nota individual que se obtendrá de la respuesta a la pregunta escrita planteada de forma individual a cada uno de los miembros del grupo del trabajo de integración.

- 5% restante corresponde a la valoración total del trabajo incluyendo la presentación.

Tiempo estimado de la prueba: como se ha indicado, será de 1 h y 30 minutos para la presentación y defensa del trabajo. Para la pregunta del trabajo de integración que se hará el día del examen global, se dará un tiempo de 10 minutos y se realizará tras la resolución de las preguntas cortas de la prueba 1.

A modo de **ejemplo de horario de ejecución del examen global** de la convocatoria de junio, se propone el siguiente horario intentando evitar horas de máximo uso de la red universitaria:

Prueba escrita de conocimientos teóricos	8:30 – 9:30. 20 PREGUNTAS TIPO TEST (1 hora)
	9:45 – 10:15: 2 PREGUNTAS CORTAS (30 minutos)
Prueba Trabajo Integración	10:30 – 10:45: PREGUNTA TRABAJO INTEGRACIÓN (15 minutos)
Prueba escrita de resolución de supuestos prácticos	11:00 – 11:30: 2 PROBLEMAS (30 minutos)
	11:45 – 12:15: 10 PREGUNTAS TIPO TEST DE PRÁCTICAS (30 minutos)