



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	Cocinado Industrial y Restauración Colectiva
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30826

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

Se han mantenido los contenidos de la docencia teórica de la asignatura en su totalidad.

Se han mantenido los contenidos de la docencia práctica adaptándolos a la modalidad no presencial, realizándose todas las actividades previstas, excepto 1 de las visitas; es decir, cada alumno ha realizado una visita en vez de las dos previstas.

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

Desde el estado de alarma, las clases teóricas, un seminario y la práctica de laboratorio nº 4 de uno de los grupos, se han impartido mediante docencia on line, según horarios programados en la página web de la titulación y utilizando como apoyo la sala de webconferencia Blackboard Collaborate.

3. Adaptaciones en la evaluación:

Evaluación continua

1) Evaluación de la docencia teórica (50 % de la calificación de la asignatura).

Parciales I y II. Como no se pudo realizar el primer parcial, se hará junto con el segundo parcial, en una prueba que constará de dos partes (I y II) y que se realizará mediante cuestionarios de respuesta múltiple (4 respuestas), con selección aleatoria y tiempo de respuesta limitado (30"/pregunta) en las fechas previstas por el centro para la realización del segundo parcial y con una duración estimada de 1,5 h. Los alumnos pueden presentarse a una de las pruebas o a las dos.

2) Evaluación de la docencia práctica (30 % de la calificación de la asignatura).

La docencia práctica se valora mediante cuadernos de prácticas y las respuestas a las correspondientes preguntas en los propios protocolos de las prácticas, enviadas al profesor por mail.

3) Evaluación de los seminarios (20 % de la calificación de la asignatura).

El uso correcto del castellano, la claridad explicativa y la coherencia en el razonamiento se han evaluado solicitando a los alumnos un resumen de cada uno de los seminarios realizados en los que también se solicita una opinión personal razonada.

Evaluación global se realizará en la fecha prevista mediante la plataforma Moodle, de la misma manera que lo que se ha indicado para las pruebas de evaluación continua.

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