

### **Formulario para la adaptación de la guía docente de una asignatura**

Nombre de la titulación	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Coordinador/a	Susana Lorán Ayala
Código del Plan	568
Nombre de la asignatura	Tecnología de la carne y del pescado
Código de la asignatura	30831

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

Ninguna

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

Ninguna

3. Adaptaciones en la evaluación:

En el caso de los alumnos que no aprueben la asignatura por el sistema de evaluación que figura en la guía se les ofrecerá la posibilidad de realizar un examen oral completo de la asignatura en formato no presencial y de forma individualizada. El examen consistirá en 6 preguntas de extensión aproximada de 5 minutos: 4 correspondientes a la parte de Tecnología de la carne y derivados y 2 de la parte de Tecnología del pescado y derivados. La plataforma a utilizar será Google Meet. La duración estimada de la prueba será de 30 minutos por alumno.