

## 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	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30836

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

De las clases teóricas de la asignatura, se han impartido 12,5 h de forma presencial y 7,5 h *online*.

Del total de clases prácticas 5,5 h se han impartido de forma presencial y 1,5 h *online*. El resto de las prácticas que quedan sin impartir (7 h) son de elaboración de productos en planta piloto y control de calidad de materias primas y producto final, por lo tanto no se pueden sustituir por docencia *online*. Si fuera posible, se impartirían a final de curso.

Del total de casos prácticos, se ha impartido una sesión de forma presencial (2 h) y el resto de las sesiones (7 h) *online*.

Los seminarios (2 h) para la presentación oral de trabajos prácticos se han realizado *online*.

Las visitas programadas a una industria láctea y una fábrica de queso (5 h) no se han podido realizar y, obviamente, no se pueden sustituir por ninguna actividad similar *online*.

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

Para la impartición *online* de las clases teóricas, los casos prácticos y un seminario para dirigir la realización de un análisis sensorial práctico (en el domicilio de lo/as estudiantes) se ha utilizado la plataforma Blackboard habilitada por el centro.

La presentación del trabajo práctico oral se ha llevado a cabo mediante la plataforma Blackboard en la que los/las estudiantes cargan la presentación en formato PowerPoint o similar, y la van explicando entre las personas que configuran el grupo. Al final de la presentación, tanto los compañero/as de la clase como las profesoras plantean una serie de preguntas sobre la exposición.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

La prueba escrita prevista al final del Bloque I se ha sustituido por ejercicios prácticos planteados a los estudiantes al final de cada tema y que han entregado por escrito. La evaluación de los contenidos del Bloque II, III y IV se ha llevado a cabo como estaba previsto en la guía docente mediante la entrega de ejercicios prácticos. La calificación de todas estas pruebas escritas supondrá el 60% de la calificación final del estudiante, como estaba previsto.

El trabajo práctico oral realizado en grupo supondrá el 20% de la calificación final, como figuraba en la guía docente.

El informe de las clases prácticas está previsto en la guía que represente el 15% de la calificación total, pero dado que el 5% correspondiente al informe de las visitas no se puede calificar al no haberse realizado, se acumulará al del informe de las prácticas que se han

llevado a cabo, que supondrá por tanto el 20%.

La prueba global consistirá en la entrega de los mismos ejercicios y trabajos que se solicitan en la evaluación continua, modificada como se ha expuesto en esta adenda.