



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	Higiene Alimentaria Aplicada
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30828

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. En concreto solo se ha modificado el contenido de la sesión "Visita a establecimiento alimentario", que ha sido sustituido por el seminario sobre "Aspectos prácticos de la implantación de los PGH en la industria alimentaria", de 3 h de duración, e impartido por profesores asociados que ejercen su actividad en el sector. El seminario se ha programado para el próximo 13 de mayo, a las 16,30 h.

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

Se ha implementado un modelo de formación a distancia basado en:

- Clases teóricas: sesiones on-line de exposición sincrónica, utilizando como apoyo la sala de webconferencia *Blackboard Collaborate* y *Moodle* para depositar el material docente con antelación.
- Clases prácticas: sesiones on-line de exposición sincrónica, utilizando como apoyo la sala de webconferencia *Blackboard Collaborate* y *Moodle* para depositar el material docente con antelación.
- Sesiones grupales de tutorías, utilizando como apoyo la sala de webconferencia *Blackboard Collaborate* y/o *Google Meet*
- Debate on-line de trabajos.
- Presentación de trabajos mediante la elaboración de vídeos grabados por los estudiantes y debate posterior de su contenido a través de la plataforma *Google Meet*.

3. Adaptaciones en la evaluación:

1. EVALUACION CONTINUA

Consistirá en las siguientes actividades:

1. Evaluación de la materia correspondiente al bloque II (Higiene en la producción, distribución y comercialización aplicada a los sectores alimentarios) del programa de clases magistrales. Valor: 40% de la calificación final de la asignatura. Las actividades de evaluación consistirán en:
 - a) Cuestionario de 5 minutos al final de cada tema (5% de la calificación de esta parte), mediante *Moodle*.
 - b) Una prueba escrita (Prueba escrita II), con 8-10 preguntas tipo ensayo que evalúen la comprensión y la capacidad de reflexión, de argumentación y de relación entre conceptos de la asignatura. El estudiante realizará el examen a mano y lo colgará como tarea en *Moodle* mediante una foto o escaneado del documento. Esta prueba tendrá una duración de 1,5 h. La calificación obtenida en esta prueba supondrá el 95% de la calificación de esta parte).
2. Trabajo tutelado coordinado (30% de la calificación global de la asignatura). La presentación del trabajo, realizado en grupo, se llevará a cabo mediante un *PowerPoint* con audio/vídeo de 20-25 minutos de duración, que los estudiantes enviarán previamente. El día de la presentación, las profesoras enviarán, a través de la herramienta de cuestionarios de *Moodle*, 2 preguntas a cada estudiante del grupo, que dispondrá de 20 minutos para enviar las respuestas; previamente las profesoras comentarán sus observaciones sobre el trabajo a través de la plataforma Google Meet. La calificación del trabajo de integración es la media de la nota grupal obtenida en la elaboración y presentación del trabajo, y de la nota individual obtenida en la resolución de las preguntas planteadas:
 - Calificación grupal: valoración del trabajo desarrollado a lo largo de las prácticas y las tutorías y de la presentación
 - Calificación individual: valoración de las respuestas a las preguntas individuales el día de la presentación

Los estudiantes que no hayan realizado la defensa del trabajo de integración y tengan pendiente la superación de esta prueba, podrán evaluarse de las preguntas individuales sobre el trabajo de integración en el día programado por el centro para la realización de la Prueba escrita II. El examen consistirá de una prueba con 2 preguntas tipo ensayo sobre el trabajo desarrollado. El estudiante realizará el examen a mano y lo colgará como tarea en *Moodle* mediante una foto o escaneado del documento. Esta prueba tendrá una duración de 30 minutos.

Criterios de evaluación y nivel de exigencia

Todos los estudiantes pueden presentarse a la prueba de contenidos teóricos del bloque II (cuestionarios de 5 minutos y prueba escrita II), aunque no hayan superado la prueba escrita I.

En caso de no superar esta prueba de la evaluación continua, quedarán exentas de repetirse en las convocatorias oficiales restantes del curso académico las pruebas previamente superadas.

2. PRUEBA GLOBAL

Estudiantes que no hayan superado la evaluación continua de la asignatura:

Constará de 3 pruebas:

Prueba sobre el Bloque I de la asignatura: 30% de la calificación final. Prueba a realizar a través de la herramienta de cuestionario de *Moodle*, consistente en la resolución de preguntas cortas (de 10 a 15 cuestiones) y con un tiempo de respuesta limitado y estimado en 40 minutos, junto con una prueba a realizar a través de la herramienta "Tareas de Moodle" consistente en el desarrollo de una cuestión que permitirá evaluar el grado de comprensión de la asignatura mediante un supuesto que trate de demostrar la adquisición de los resultados de aprendizaje propuestos, con un tiempo estimado de realización de 20 minutos. Esta última se realizará a mano y se colgará como tarea en *Moodle* mediante una foto o escaneado del documento. La harán quienes no hayan superado dicha prueba en la evaluación continua.

Prueba escrita sobre el Bloque II de la asignatura: 40% de la calificación final. Prueba con 8-10 preguntas tipo ensayo que evalúen la comprensión y la capacidad de reflexión, de argumentación y de relación entre conceptos de la asignatura. El estudiante realizará el examen a mano y lo colgará como tarea en *Moodle* mediante una foto o escaneado del documento. La harán quienes no hayan superado dicha prueba en la evaluación continua. Esta prueba tendrá una duración de 1,5 h.

Preguntas individuales sobre el trabajo de integración: calificación a ponderar con la calificación grupal obtenida en la presentación del trabajo. Prueba con 2 preguntas tipo ensayo sobre el trabajo desarrollado. El estudiante realizará el examen a mano y lo colgará como tarea en *Moodle* mediante una foto o escaneado del documento. La prueba la harán quienes no hayan superado dicha prueba en la evaluación continua. Esta prueba tendrá una duración de 30 minutos.

Estudiantes no presenciales, que no hayan asistido a las prácticas y no hayan realizado el trabajo tutelado en grupo:

- Elaboración de un trabajo monográfico autónomo: 30% de la calificación final. Presentación a través de la plataforma *Google Meet* (25 minutos de exposición) y sobre el cual el estudiante deberá responder a las preguntas que le formule el profesorado de la asignatura (10-15 minutos de preguntas).

En los exámenes, se permitirá que el/la estudiante pueda moverse por las diferentes preguntas sin restricción de orden o secuenciación.

Las pruebas de evaluación se harán por grupos reducidos de alumnos, utilizando como apoyo la plataforma *Google Meet* para su visualización.

Criterios de evaluación y nivel de exigencia

El valor de las pruebas sobre la nota final y los criterios de evaluación no se modifican.