



FORMULARIO PARA LA ADAPTACIÓN DE LA GUÍA DOCENTE DE UNA ASIGNATURA

Nombre de la Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CALIDAD, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	M ^a LOURDES SÁNCHEZ PANIAGUA
Código de Plan (si se desconoce, déjese en blanco)	566
Nombre de la Asignatura	AVANCES Y CONTROL DE CALIDAD DE LA CARNE Y EL PESCADO
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	63016

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

Las sesiones prácticas no se pueden realizar en el laboratorio por lo que se han desarrollado en formato no presencial.

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

Las clases se han desarrollado de forma no presencial por webconferencia.

3. Adaptaciones en la evaluación:

Tal como recoge la guía docente de la asignatura, el 40% de la nota final correspondía a un examen teórico de los contenidos. Debido a las dificultades de poder realizar un examen presencial adecuado se propone asignar este 40% al trabajo que tiene que desarrollar cada alumno de forma individual con su exposición no presencial y defensa del mismo ante el resto de alumnos y el profesor responsable. Este trabajo correspondía al 50% de la nota final y con esta modificación representaría el 90% de la nota final de la asignatura.