



FORMULARIO PARA LA ADAPTACIÓN DE LA GUÍA DOCENTE DE UNA ASIGNATURA

Nombre de la Titulación	MÁSTER EN CALIDAD, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	M ^e LOURDES SÁNCHEZ PANIAGUA
Código de Plan)	566
Nombre de la Asignatura	AVANCES EN LA TECNOLOGÍA Y EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	63017

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

Todas las clases teóricas de la asignatura se han impartido *online*, salvo la primera sesión que se realizó de forma presencial.

Respecto a las clases prácticas, se han sustituido por seminarios impartidos *online*, en los que se han dado instrucciones sobre la parte de análisis sensorial de diferentes productos lácteos, para que los estudiantes lo realizaran en su domicilio y elaborasen un informe con los resultados. Sin embargo, no se ha podido sustituir la parte de análisis textural de los productos, ni la práctica de la elaboración de helado y efecto de las formulaciones en su calidad, que supone aproximadamente un 45% de las prácticas. En caso de que sea posible, esta parte se recuperará antes de la finalización del curso.

La presentación oral del trabajo práctico realizado en grupo se ha llevado a cabo *online*.

Todos los estudiantes han asistido a todas las actividades realizadas on-line.

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

Las sesiones teóricas y prácticas, así como la presentación de los trabajos prácticos por los estudiantes, se han realizado *online* por webconferencia.

3. Adaptaciones en la evaluación:

La evaluación se mantiene como estaba prevista: un 50% corresponde al trabajo práctico oral y un 50% al informe individual sobre los resultados del análisis sensorial de las prácticas, no pudiendo evaluar la participación de los estudiantes en las sesiones prácticas de laboratorio como estaba previsto en la guía docente.