

DOCUMENTO DE ADAPTACIÓN A LA GUÍA DOCENTE 2020/21

En este Documento de Adaptación se concreta cómo se ha adaptado la docencia de esta asignatura para el escenario de nueva emergencia sanitaria.

Cuatrimestre 1

Asignatura: Microbiología de los Alimentos

Código: 651022

Titulación: Biología Sanitaria

1. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE: ACTIVIDADES FORMATIVAS

¿Ha realizado modificaciones/adaptaciones en este apartado? SI NO

Indique el porcentaje/horas en que se ha virtualizado su asignatura:

	Nº Horas Total	Presencial	Virtual
Teoría	29 T + 9 S		29 T + 9 S
Prácticas/laboratorio	18 h /grupo	15 h/grupo	3 h/grupo

Observaciones: (puede indicar los recursos utilizados en la virtualización: clases on line, tutorías, grabaciones, laboratorios virtuales, etc)

Prácticas: Cada grupo (hasta 30 alumnos) se divide en dos subgrupos para mantener la distancia de seguridad recomendada por las autoridades sanitarias.

2. EVALUACIÓN: PROCEDIMIENTOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

¿Ha realizado modificaciones/adaptaciones en este apartado? SI NO

Indique el porcentaje/horas en que se ha virtualizado la evaluación de su asignatura:

	Nº Pruebas Total	Presencial	Virtual
Pruebas de Evaluación Continua			
Exámen Final/Extraordinario			

Observaciones: (puede especificar las modificaciones/adaptaciones)

No se han realizado modificaciones ni en cuanto al número de pruebas ni en cuanto a los criterios de evaluación y calificación. Los exámenes serán presenciales, guardando la distancia de seguridad y garantizando las medidas higiénico-sanitarias establecidas por las autoridades sanitarias.

3. OBSERVACIONES QUE SE DESEA HACER CONSTAR

Cualquier cambio u observación puede reflejarse a continuación.

Se quiere hacer constar que todas las medidas tomadas vienen motivadas por el estado actual de la pandemia y que decaerán en el momento que las autoridades sanitarias y académicas así lo indiquen, volviendo a la enseñanza presencial.