

**Por favor, no convertir a PDF y enviar en formato Word**

**A) Datos básicos de la asignatura**

Grado/s:	Química
Asignatura:	Bioquímica de Alimentos
Curso:	3º
Código/s:	757509301
Cuatrimestre:	2º

**B) Datos básicos del coordinador/a de la asignatura**

Nombre coordinador/a:	Javier Vigara Fernández
Departamento:	Química "Porf. J. Carlos Vílchez Martín"
Correo:	vigara@uhu.es
Teléfono:	959219949

**MODIFICACIONES DE LA GUÍA DOCENTE PARA LA VIRTUALIZACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Estas modificaciones suponen un plan de contingencia debido a la suspensión de la *actividad educativa presencial* con motivo del COVID-19, y estarán en vigor mientras no se pueda impartir docencia y/o evaluar de forma presencial. Los dos apartados de las Guías Docentes que se han de modificar son los siguientes:

**1.- METODOLOGÍA DOCENTE**

Copiar los datos originales de la Guía Docente en la "Tabla original".  
Especificar en la "Tabla modificada", la metodología docente virtual que se está empleando. Si la asignatura no imparte docencia en alguna de las modalidades poner "no procede". En el caso de que parte de la docencia se tenga que anular porque no se pueda virtualizar de ningún modo poner "se anula".

**Tabla original**

Grupo grande: <ul style="list-style-type: none"><li>• Clases presenciales relativas a los contenidos teóricos y prácticas (problemas) de la asignatura, utilizando recursos didácticos tales como transparencias, presentaciones informatizadas y videos.</li><li>• Seminarios y conferencias sobre temas específicos de los contenidos propios de la asignatura, presentación de material de video y multimedia para ilustrar temas del programa teórico.</li><li>• Visitas a centros, instituciones, empresas u otros lugares de interés docente.</li><li>• Resolución de dudas.</li><li>• Empleo de páginas Web como apoyo a la docencia de la materia.</li></ul>
Grupo reducido:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminarios y conferencias sobre temas específicos de los contenidos propios de la asignatura, presentación de material de video y multimedia para ilustrar temas del programa teórico.</li> <li>• Realización de presentaciones por los estudiantes de aspectos relativos al temario de la asignatura.</li> <li>• Actividades transversales. Discusión de artículos científicos. Cualquier actividad dirigida que ayude a la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas.</li> <li>• Resolución de dudas.</li> <li>• Empleo de páginas Web como apoyo a la docencia de la materia.</li> </ul>
<p><b>Prácticas de laboratorio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas de laboratorio con grupos reducidos manejo de técnicas experimentales, discusión de resultados, obtención de conclusiones, presentación de una memoria final.</li> <li>• Resolución de dudas.</li> <li>• Empleo de páginas Web como apoyo a la docencia de la materia.</li> </ul>
<p><b>Prácticas de campo: No procede</b></p>

### Tabla modificada

<p><b>Grupo grande:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clases presenciales o/y virtuales relativas a los contenidos teóricos y prácticas de la asignatura, utilizando recursos didácticos tales como presentaciones informatizadas y videos, y otros que suministra la plataforma Moodle</li> <li>• Resolución de dudas, vía correo electrónico.</li> <li>• Empleo de páginas Web como apoyo a la docencia de la materia.</li> </ul>
<p><b>Grupo reducido:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cualquier actividad presencial o/y virtual dirigida (AAD) que ayude a la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas relacionados con la asignatura, utilizando los recursos informáticos suministrados por la plataforma Moodle, en las actividades virtuales.</li> <li>• Resolución de dudas, vía correo electrónico.</li> <li>• Empleo de páginas Web como apoyo a la docencia de la materia.</li> </ul>
<p><b>Prácticas de laboratorio: (No procede On-line, pues ya se han realizado presencialmente)</b></p>
<p><b>Prácticas de campo: No procede</b></p>

## 2.- EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA. PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA (FEBRERO/JUNIO).

### 2.1.- EVALUACIÓN CONTINUA:

Copiar el texto original de la Guía Docente en la casilla "Texto original".

Especificar, en el "texto modificado": el número y tipo de pruebas de la evaluación continua, los criterios de evaluación de cada prueba, si es necesario o no sacar una nota mínima en cada prueba (y cuál) y la ponderación de cada prueba en la evaluación. Recordad que ninguna de las pruebas podrá suponer por sí misma más del 70% de la calificación final de la asignatura. Todas las pruebas de evaluación deben ser virtuales.

<p><b>Texto original:</b> La calificación final de la asignatura se obtendrá con los siguientes apartados.</p>
--

- 1) La nota del examen supondrá el 70% de la calificación final de la asignatura.
- 2) La calificación obtenida en la realización del trabajo práctico de laboratorio y en la evaluación del informe de resultados supondrá el 10 % de la calificación de la asignatura. Se evaluará la asistencia a las prácticas, la actitud y aptitud del alumno en el laboratorio y el informe de la práctica.
- 3) La calificación obtenida por la realización de las actividades académicas dirigidas, así como la asistencia a clase, se realizará por evaluación continua y supondrá el 20 % de la calificación de la asignatura.,

**Texto modificado:**

La calificación final de la asignatura se obtendrá con los siguientes apartados.

- 1) La nota del examen final (tipo test) on-line, supondrá el 40% de la calificación final de la asignatura. No se requiere nota mínima para poder aprobar la asignatura.
- 2) La calificación obtenida en la realización del trabajo práctico de laboratorio y en la evaluación del informe de resultados supondrá el 30 % de la calificación de la asignatura. Se evaluará la asistencia a las prácticas (prácticas realizadas antes del confinamiento), la actitud y aptitud del alumno en el laboratorio y el informe de la práctica.
- 3) La calificación obtenida por la realización de las actividades académicas dirigidas, supondrá el 30 % de la calificación de la asignatura.
- 4) Todas las pruebas de evaluación serán virtuales y a través de la plataforma Moodle. En el caso de que el estudiante no pueda realizar la evaluación continua en modalidad online, este podrá solicitar, según normativa vigente, la evaluación presencial. Su fecha de realización estará sujeta a lo que dictaminen las autoridades sanitarias en cuanto a reanudación de las actividades académicas presenciales.

## 2.2.- EVALUACIÓN FINAL:

Copiar el texto original de la Guía Docente en la casilla "Texto original".

Especificar, en el "texto modificado": el número y tipo de pruebas de la evaluación única final, los criterios de evaluación de cada prueba, si es necesario o no sacar una nota mínima en cada prueba (y cuál) y la ponderación de cada prueba en la evaluación. Todas las pruebas de evaluación deben ser virtuales.

**Texto original:**

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, lo comunicará al responsable de la asignatura a través de correo electrónico o según se indique en la normativa vigente. Esto implicará la renuncia

expresa al sistema de evaluación continua, sin posibilidad de que el estudiante pueda cambiar de sistema.

La calificación final de la asignatura se obtendrá con los siguientes apartados.

- 1) La nota del examen final de junio supondrá el 70% de la calificación final de la asignatura.
- 2) La calificación obtenida en la realización del trabajo práctico de laboratorio y en la evaluación del informe de resultados supondrá el 10 % de la calificación de la asignatura. Se evaluará la asistencia a las prácticas, la actitud y aptitud del alumno en el laboratorio y el informe de la práctica. Su realización será obligatoria para poder aprobar la asignatura. En el caso de no realización de las prácticas se deberá realizar también un examen tipo test del contenido de las mismas, y la nota supondrá el 10% de la calificación total.
- 3) Se realizará también un examen tipo de los contenidos de los seminarios indicados por el profesor, y la nota supondrá el 20% de la calificación final.

**Texto modificado:**

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, lo comunicará al responsable de la asignatura a través de correo electrónico o según se indique en la normativa vigente. Esto implicará la renuncia expresa al sistema de evaluación continua, La calificación final de la asignatura se obtendrá con los siguientes apartados.

- 1) La nota del examen final de junio supondrá el 90 % de la calificación final de la asignatura. Se puntuará sobre 10 y se requiere una nota mínima de un 5 (sobre 10) para poder aprobar la asignatura.
- 2) La calificación obtenida en la realización del trabajo práctico de laboratorio y en la evaluación del informe de resultados supondrá el 10 % de la calificación de la asignatura. En el caso de no realización de las prácticas se deberá realizar también un examen tipo test del contenido de las mismas, y la nota supondrá el 10% de la calificación total.
- 3) Todas las pruebas de evaluación serán virtuales y a través de la plataforma Moodle. En el caso de que el estudiante no pueda realizar la evaluación única final en modalidad online, este podrá solicitar, según normativa vigente, la evaluación única final presencial. Su fecha de realización estará sujeta a lo que dictaminen las autoridades sanitarias en cuanto a reanudación de las actividades académicas presenciales.