



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Matemáticas</b>	<b>Código</b>	1697	<b>Curso</b>	Primero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral (primer cuatrimestre)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	SE1 (80%) SE2 (20%) SE1 Examen global de la asignatura.	SEA1(80%) SEA2(20%)



Los alumnos que no hayan superado la asignatura por evaluación continua o bien que no deseen acogerse a esta modalidad, podrán presentarse a un examen global de la asignatura que se realizará en cada una de las convocatorias existentes. Dicho examen será de carácter individual, escrito, a realizar con la ayuda del programa informático utilizado, versará sobre toda la materia, tendrá una duración máxima de tres horas y media y consistirá en responder a una serie de preguntas de carácter eminentemente práctico. Este examen se puntuará de 0 a 10. La aplicación del factor de modulación de 0.8 se realizará siguiendo el método más ventajoso para el estudiante (ver apartado de observaciones de la GD)

SE2 Entrega de ejercicios propuestos.

En cada una de las fechas que se indiquen cada alumno entregará resueltos los ejercicios propuestos de forma individual o en grupo. Las prácticas se evaluarán mediante entrevista personal con el profesor

Se aplicarán los mismos criterios de valoración, pasando el SE1 a un procedimiento de evaluación *online* (SEA1) como se detalla a continuación:

SEA1 Examen global de la asignatura de forma *online* que se desarrollará en los siguientes términos:

- 1) Convocar a los alumnos con 15 días de antelación a la realización del examen indicándoles que para la realización del mismo deben disponer del software de prácticas gratuito de la asignatura. En caso de que algún estudiante no lo quiera instalar, podrán usar el escritorio virtual de la UMU.
- 2) El día del examen se realiza una comunicación *online* con los estudiantes que se presenten y se les facilita el examen. Se les explica que tienen que tener conectada la cámara en todo momento, con objeto de llevar a cabo la vigilancia y que disponen de 3 horas de tiempo para la realización del examen.
- 3) Transcurrido ese tiempo, como en el caso de la convocatoria presencial, mandarán el archivo correspondiente a la realización del examen con la herramienta informática y se les pedirá que manden escaneado o fotografiado las hojas manuscritas por el estudiante. Con estos dos datos (o solo el archivo informático, si el alumno/a estima que toda la información está contenida en el) se procederá a la evaluación en los términos de la GD. Estos archivos se subirán en el campo "Tareas" dentro del Aula Virtual.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

y tendrán una puntuación de 0 a 10. La aplicación del factor de modulación de 0.2 se realizará siguiendo el método más ventajoso para el estudiante (ver apartado de observaciones).

4) El examen se puntuará de 0 a 10. La aplicación del factor de modulación de 0.8 se realizará siguiendo el método más ventajoso para el estudiante (ver apartado de observaciones de la GD)



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Química I</b>	<b>Código</b>	1698	<b>Curso</b>	2019/2020
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral C1	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	Como es una asignatura del primer cuatrimestre, donde se ha cubierto de forma presencial todas las actividades teóricas, prácticas, de seminarios y tutorías grupales e individuales. La



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Las pruebas escritas relacionadas con el dominio de la teoría y problemas relacionados con la asignatura serán:

1º) Al menos dos pruebas escritas de evaluación a lo largo del desarrollo de la disciplina. Se podrá eliminar materia de cada parcial siempre que se supere el 6.

2º) Un examen final. Sólo harán el examen final los que no hayan superado los parciales con una nota de 6. Para compensar la nota de los dos parciales en el examen final como mínimo debe tener un 4 en cada parcial.

Todas las pruebas escritas se plantearán como cuestiones tipo test de respuesta múltiple y/o cuestiones de respuesta escrita breve, y también mediante la resolución de problemas tipo tales como los que se habrán planteado en las correspondientes clases de problemas y/o boletines entregados a los alumnos para su resolución durante el periodo de impartición de la asignatura. (70%)

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

En el caso de las prácticas de laboratorio se valorará la presencialidad, actitud, habilidades, interés e iniciativa de los alumnos, así como la memoria final que de forma cooperativa presentará cada grupo de dos o tres alumnos. (20%)

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas

actividad práctica y seminarios ya está evaluada y sigue manteniéndose para la convocatoria de Junio y Julio. Por lo tanto, la parte que queda por evaluar a los alumnos no presentados o que no superaron la asignatura en la convocatoria de Febrero, es la prueba escrita relacionada con el dominio de la materia.

Para ello, en ambas convocatorias, el examen presencial se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, para ello se utilizará una amplia batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas. Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas y la ponderación de dicho examen.

Se realizarán dos exámenes, uno de cada parcial, y no será necesario alcanzar una nota mínima de 4 en cada parcial para compensar la nota.

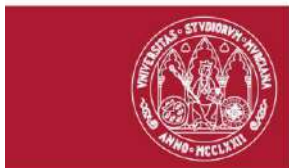
La nota final será la suma del 70% de la nota del examen y los tres puntos restantes hasta 10 están asignados por la evaluación de las prácticas y los seminarios y presenciabilidad de los alumnos a lo largo de la docencia impartida en primer cuatrimestre.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Se valora la asistencia a seminarios y la realización de problemas de seminarios (10%)



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Biología</b>	<b>Código</b>	1699	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplicable	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos	Examen final: se usarán las herramientas disponibles en el Aula Virtual. Se preparará una amplia batería de preguntas tipo test, de respuesta corta y/o problemas alternando su orden y el de las respuestas. Se indicará con antelación el tiempo del que



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

dispone el alumnado para responder cada pregunta. Se tomarán en cuenta los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado para adaptar el examen a las necesidades de aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales.

Se incluirán preguntas relativas a las prácticas realizadas para evaluar los resultados del aprendizaje de esta parte de la asignatura.

La ponderación será 90% la nota del examen y 10% la nota de los informes de prácticas.





**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ESTADÍSTICA</b>	<b>Código:</b>	<b>1700</b>	<b>Curso:</b>	<b>1º</b>
<b>Periodo (anual o cuatrimestral):</b>	<b>CUATRIMESTRAL (1er)</b>	<b>Créditos ECTS:</b>	<b>6</b>		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
<b>SE1.</b> Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
<b>SE2.</b> Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
<b>SE3.</b> Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
<b>SE4.</b> Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
<b>SE5.</b> Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
<b>SE6.</b> Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
<b>SE7.</b> Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplicable (cuatrimestre 1)	SE1 (85%) SE2 (15%)	<b>SE8 (100%)=SE1+SE2:</b> Se realizará una prueba escrita online utilizando las distintas herramientas disponibles en el Aula Virtual (exámenes, tareas u otras similares) en la cual se va a utilizar un software estadístico y se van a interpretar los



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

		<p>resultados obtenidos. Los resultados de la prueba (imágenes, documentos, audios, etc.) se subirán al Aula Virtual utilizando las herramientas disponibles para ello. Las características serán análogas, en la medida de lo posible, a las del examen realizado presencialmente. Se podrán habilitar, en su caso, procedimientos de aleatorización de preguntas que aseguren la adecuada evaluación (individual) de cada estudiante.</p>
--	--	---



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Microbiología</b>	<b>Código</b>	1701	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	<b>Cuatrimstral (1º)</b>	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura corresponde al 1º cuatrimestre. En consecuencia, los contenidos teóricos y las sesiones de prácticas ya han sido impartidos.	Examen final: pruebas objetivas, de razonamiento y desarrollo o tipo test, realizadas por los alumnos sobre los contenidos teóricos para mostrar los conocimientos adquiridos (75%)	Examen final teórico-práctico: se usarán las herramientas disponibles en el Aula Virtual. Se prepararán preguntas de desarrollo, razonamiento y respuestas cortas; así como una amplia batería de preguntas tipo test, de respuesta corta. Se



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>Asistencia y participación en prácticas. Informes de prácticas y examen final (15%).</p> <p>Asistencia a tutorías. Trabajos y actividades de evaluación formativa. Exposición de seminarios y actividades relacionadas con la incidencia económico-social de los microorganismos (10%).</p>	<p>indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado para responder cada pregunta. Se intentará atender los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado</p> <p>La calificación tendrá en cuenta los criterios señalados en el apartado contiguo.</p>
--	--	--



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO</b>	<b>Código</b>	1702	<b>Curso</b>	1
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL 2º C	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

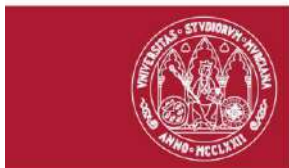
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

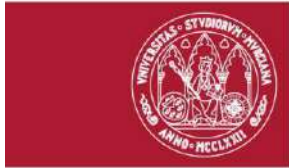
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.



<p><b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)</p>	<p><b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b></p>	<p><b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b></p>
<p><b>LECCIÓN MAGISTRAL VIRTUAL:</b></p> <p><b>ANATOMÍA:</b> Las clases teóricas de Anatomía finalizaron el día 11 de marzo.</p> <p><b>FISIOLOGÍA:</b> Se continuará con la docencia en modo virtual en los horarios y días previstos para tal fin, mediante videoconferencia.</p>	<p><b>EXAMEN FINAL:</b> pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p><b>CRITERIOS DE VALORACIÓN:</b> Se evaluará el dominio de la materia. Durante el cuatrimestre se podrán realizar respectivos exámenes parciales de Anatomía y Fisiología, eliminatorios de materia durante el curso 2019-20.</p> <p>El examen final constará de un examen de Anatomía y un examen de Fisiología, siendo necesario obtener, como mínimo, el 50% de la nota máxima posible en cada uno de ellos.</p> <p>Las preguntas serán de tipo test, con 4 respuestas posibles por cada pregunta. Cada respuesta errónea, restará 1/4 de una bien. Las respuestas en blanco no restarán.</p> <p><b>PONDERACIÓN:</b> 65%.</p>	<p>El <b>EXAMEN FINAL</b> presencial se sustituirá por uno llevado a cabo mediante la <b>herramienta Exámenes del Aula Virtual</b>, para ello se utilizará una amplia batería de preguntas pudiendo alternarse el orden de las mismas y de las respuestas.</p> <p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado, así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas, así como la ponderación de dicho examen.</p> <p><b>ANATOMÍA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Examen parcial teórico/práctico programado para el día 30 de abril</b> (Ya se ha publicado el llamamiento a los estudiantes).</li> <li><b>El examen será de tipo test usando la herramienta Exámenes del Aula Virtual.</b></li> <li>-En dicho examen, se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos de la parte de Anatomía.</li> <li>- El estudiante deberá contestar correctamente el 50% de las preguntas de cada bloque para superar la materia.</li> </ul>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

-Cada cuatro preguntas mal contestadas, restará una pregunta bien contestada.

-En caso de no superar el examen parcial, los estudiantes podrán presentarse a las convocatorias de Junio y Julio, en las que la evaluación se realizará igualmente, mediante examen tipo test, usando la herramienta Exámenes del Aula Virtual, y los mismos criterios de evaluación del examen parcial.

-Los alumnos con necesidades especiales dispondrán de más tiempo para la realización del examen, y se adecuará en base al informe emitido por el servicio de apoyo a la diversidad y voluntariado.

- En todos los exámenes, se anunciará mediante Llamamiento y Anuncio en el Aula Virtual, la hora del inicio y la duración de los mismos.

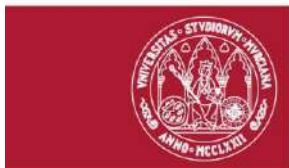
#### **FISIOLOGÍA:**

Se podrán realizar durante el cuatrimestre exámenes de evaluación continua eliminatorios de materia. Para eliminar materia, en esta modalidad, será necesario obtener un 55% o más de las respuestas correctas (tras restar 0,25 puntos por cada pregunta incorrecta, si se trata de una prueba tipo test). Esta modalidad de evaluación continua será válida solamente para la Convocatoria de Junio. En el caso de que estos exámenes de evaluación continua no sean superados, el alumno podrá realizar igualmente el examen correspondiente a toda la materia en la Convocatoria de Junio/ Julio.

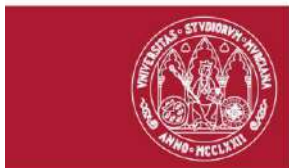


		<b>PONDERACIÓN:</b> 65%.
<p><b>PRÁCTICAS</b></p> <p><b>ANATOMÍA:</b> la práctica 1 de Anatomía se realizó los días 9, 10 y 11 de marzo. La práctica 2, prevista para los días 16, 17 y 18 de marzo, se realizó de manera online (se publicaron fotografías del material a analizar con identificación de las estructuras importantes para el estudiante. El estudiante a trabajado el material y el profesor de prácticas ha estado disponible, a través del Aula Virtual, para la resolución de las posibles dudas).</p> <p><b>FISIOLOGÍA:</b> La ejecución de tareas prácticas del curso tendrá lugar online mediante diferentes herramientas y programas de simulación, en los días y horas previstos para su realización.</p>	<p>Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para <b>evaluar los resultados de aprendizaje, previstos en las actividades prácticas de la materia.</b></p> <p>Se evaluará la presentación de las actividades realizadas (cuadernos de prácticas y/o cuestionarios), así como la actitud durante el desarrollo de las sesiones prácticas.</p> <p>La calificación de prácticas solo se sumará a la calificación final cuando en cada examen se haya obtenido al menos el 50% de la puntuación máxima.</p> <p>.</p> <p><b>PONDERACIÓN</b> 20%.</p>	<p><b>ANATOMÍA:</b> La evaluación de las prácticas 1 y 2 de Anatomía tendrá lugar el día 20 de abril, mediante cuestionario de tipo test, utilizando la aplicación SOCRATIVE (Proyecto de Innovación Docente de la Universidad de Murcia, “Uso de Socrative como herramienta didáctica interactiva para un aprendizaje significativo y colaborativo de la Anatomía Humana”). Los estudiantes trabajarán en grupo de manera online. Un representante de cada grupo se conectará con los profesores de la materia, vía online, mediante la aplicación ZOOM.</p> <p><b>FISIOLOGÍA:</b> La evaluación de los contenidos prácticos se realizará en las correspondiente convocatoria, mediante una prueba tipo test realizada a través de la Herramienta Exámenes del AULA VIRTUAL. Para ello se utilizará una amplia batería de preguntas pudiendo alternarse el orden de las mismas y de las respuestas.</p> <p><b>CRITERIO DE VALORACIÓN:</b> prueba objetiva de evaluación virtual con preguntas multirespuesta en el que se podrá alternar el orden de las mismas y de las respuestas. Para superar el examen será necesario obtener un 55% o más de las respuestas correctas (tras restar 0,25 puntos por cada pregunta incorrecta si se trata de una prueba tipo test).</p> <p>El examen práctico superado solamente será válido hasta la convocatoria de Julio y no para convocatorias posteriores.</p>





		<p>La calificación de prácticas solo se sumará a la calificación final cuando en cada examen final (Anatomía y Fisiología) se haya obtenido al menos el 50% de la puntuación máxima.</p> <p><b>PONDERACIÓN:</b> 20%</p>
<p><b>SEMINARIOS</b></p> <p><b>ANATOMÍA:</b> Los seminarios de Anatomía se realizaron con anterioridad al período COVID-19</p> <p><b>FISIOLOGÍA:</b> <b>Seminarios Fisiología.</b> Las tutorías relacionadas con la elaboración de los Seminarios de Fisiología se realizarán mediante mensajes del AV, consultas a través del FORO y sesiones de Videoconferencia si son necesarias</p>	<p><b>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa:</b> exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Se evaluará la presentación de las actividades realizadas (cuadernos y/o cuestionarios), así como la actitud durante el desarrollo de las sesiones de seminario.</p> <p><b><u>En los trabajos elaborados y presentados por el estudiante,</u></b> se valorarán los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Claridad y rigor científico en la presentación escrita y oral del trabajo.</li> <li>- Presentación y exposición.</li> <li>- Capacidad de estructuración, análisis y</li> </ul>	<p><b>SEMINARIOS:</b></p> <p><b>ANATOMÍA:</b> Los seminarios de Anatomía fueron evaluados con anterioridad al periodo del COVID-19</p> <p><b>FISIOLOGÍA:</b> Los alumnos elaborarán un trabajo en grupos sobre los temas de Fisiología propuestos, siguiendo las normas proporcionadas para su elaboración. La presentación de dichos trabajos se realizará mediante Videoconferencia a través del AV. La nota total correspondiente a este trabajo (7,5%) se distribuirá entre la memoria (40% Evaluada por el profesor) que se enviará mediante TAREAS del AV y la exposición-discusión (evaluada por los compañeros-20%, el grupo que expone-20% y por el profesor-20%).</p> <p><b><u>En los trabajos elaborados y presentados por el estudiante,</u></b> se valorarán los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Claridad y rigor científico en la presentación escrita y</li> </ul>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>síntesis.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Originalidad y creatividad.</li><li>- Consulta e incorporación de bibliografía.</li></ul> <p>La calificación de este apartado solo se sumará a la calificación final cuando en cada examen se haya obtenido al menos el 50% de la puntuación máxima.</p> <p><b>PONDERACIÓN: 15%</b></p>	<p>oral del trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Presentación y exposición.</li><li>- Capacidad de estructuración, análisis y síntesis.</li><li>- Originalidad y creatividad.</li><li>- Consulta e incorporación de bibliografía.</li></ul> <p>La calificación de este apartado solo se sumará a la calificación final cuando en cada examen se haya obtenido al menos el 50% de la puntuación máxima.</p> <p><b>PONDERACIÓN: 15%</b></p>
<p><b>La nota correspondiente a la superación de los bloques completos (Examen teóricos, prácticos y Seminarios) de Anatomía o Fisiología será válida para sucesivas convocatorias, hasta un máximo en la Convocatoria de Enero 2021.</b></p>		



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Química II</b>	<b>Código</b>	1703	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<b>Actividades de clase expositiva:</b> Exposición interactiva mediante videoconferencia de las clases teóricas con apoyo de material gráfico. Junto a la exposición	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas de de respuesta corta, de ejecución de problemas y cuestiones realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	La evaluación de la asignatura se realiza de manera continua a lo largo del curso mediante 2 pruebas parciales que permiten superar la parte teórica de la misma.



<p>de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones y se aclaran dudas. Aportación de recursos escritos que complementan la información facilitada en las clases online. Grabaciones de los aspectos mas relevantes e importantes que facilitan el acceso a la información a los estudiantes. Tutorías grabadas que permiten profundizar y aclarar dudas sobre las competencias mínimas a adquirir por os estudiantes</p> <p><b>Practicas de laboratorio</b> Actividades de clases prácticas mediante Aula Virtual: Seminarios por Videoconferencia sobre prácticas laboratorio, aportación de imágenes y vídeos sobre la ejecución practica de la experimentación. Análisis de simulaciones, etc.</p>	<p>(70%). Practicas de laboratorio (20%). Asistencia y participación activa en seminarios y actividades (10%)</p> <p><b>Criterios evaluación:</b> Durante el curso se realizarán pruebas parciales sobre el grado de conocimiento del temario impartido Tendrán carácter eliminatorio si se superan. Para aprobar la asignatura por curso, se debe alcanzar al menos un cuatro en cada uno de los exámenes parciales. Quienes no superen por curso la parte teórica de la asignatura o no alcancen la calificación mínima en algún parcial, podrán recuperarlo en un examen final. Si tras las recuperaciones de la parte teórica de la asignatura, se obtiene una calificación inferior a 4, la nota final de la asignatura será el mínimo (nota promedio, 4). Para superar globalmente la asignatura, los estudiantes deberán alcanzar tanto en los exámenes escritos como en las prácticas de laboratorio al menos el 50 % de la puntuación establecida para cada uno de ellos. En el caso de las prácticas de laboratorio se valorará la asistencia, actitud, habilidades, interés e iniciativa de los alumnos, así como la resolución de un ensayo práctico y la memoria final que de forma cooperativa presentará cada grupo de dos o tres estudiantes (20%).</p>	<p>Los estudiantes que alcancen una media de 4 entre los 2 exámenes parciales podrán incorporar esa calificación (70%) a la obtenida en practicas de laboratorio (20%) y asistencia y participación (10%) para obtener la calificación final. Caso de que la calificación final sea &lt; 4 o que la media de los 2 exámenes parciales no alcance el 4 deberán realizar el examen escrito final de la parte teórica. Para superar la asignatura será necesario alcanzar una nota mínima de 5, sumando las calificaciones obtenidas en la prueba escrita teórica, la de practicas de laboratorio y la de participación y seguimiento ponderadas como se establece en la Guía Docente</p> <p><b>Los exámenes de la parte teórica (2º parcial y finales) se llevarán a cabo por medio del Aula Virtual, para ello se utilizará una batería de preguntas de respuesta múltiple, alternando el orden de las mismas y de las respuestas. Los exámenes constaran de preguntas sobre formulación y nomenclatura, resolución de problemas y cuestiones sobre composición e compuestos orgánicos y síntesis y reactividad de compuestos similares a los que se han ido estudiando durante el curso.</b> Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el número aproximado de preguntas y el tipo de las</p>
--	---	--



Asimismo se valorará la participación y asistencia a clase y seminarios teórico-prácticos a impartir (10%). Las pruebas escritas relacionadas con el dominio de la teoría, formulación y nomenclatura y problemas relacionados con la asignatura se plantearán como cuestiones tipo test de respuesta múltiple y/o cuestiones de respuesta escrita breve, y también mediante la resolución de problemas tipo, similares a los que se habrán planteado en las correspondientes clases de problemas y/o boletines entregados a los alumno para su resolución durante el periodo de impartición de la asignatura. También constarán de una parte específica dedicada a formular y nombrar compuestos orgánicos de acuerdo a los criterios IUPAC .

**Para superar la asignatura, en todo caso, será necesario y obligatorio realizar las prácticas de laboratorio.**

mismas y la ponderación de cada uno de los distintos tipos de exámenes en la calificación final

**La valoración de prácticas (20% calificación final)** se realizará teniendo en cuenta la participación activa en foros y la entrega de las actividades solicitadas en los plazos previstos La calificación de las prácticas para el grupo que las terminó será la descrita en la GD de la signatura. Para los dos grupos que no han podido realizar las prácticas de forma presencial. La calificación final será la suma de la asistencia y participación activa en un seminario teórico-práctico sobre las prácticas realizado en el Aula Virtual; así como la resolución de cuatro supuestos prácticos relacionados con el boletín de prácticas a realizar mediante el Aula Virtual. Se controlará la participación en los supuestos prácticos.

**La valoración del seguimiento, participación y aprovechamiento de los estudiantes** se realizara a través de los controles presenciales ya realizados, la participación activa en foros, videoconferencias y actividades convocadas en Aula Virtual (10%)

**En el caso de no superar por curso la asignatura. Las calificaciones correspondientes a practicas de laboratorio y seguimiento y participación se mantendrán durante las convocatorias de junio y julio y se sumaran a la obtenida en el examen final escrito**



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ANÁLISIS QUÍMICO</b>	<b>Código</b>	1704	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL (2C)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Lección magistral: Clases por videoconferencia o chat a través Aula Virtual.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	Examen final: Realización de pruebas escritas mixtas de teoría y ejercicios a través de la herramienta



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p>Criterios de valoración: Se realizará una evaluación después de alcanzar, aproximadamente, la mitad de los contenidos del programa. La superación de la evaluación permitirá eliminar la materia. Al final del curso se realizará una segunda evaluación y, en su caso, una recuperación de la primera evaluación. Las evaluaciones se compondrán de cuestiones teóricas cortas, preguntas de desarrollo y problemas numéricos en las que el alumno deberá demostrar su conocimiento de los conceptos y su capacidad para aplicarlos a las situaciones concretas que se le planteen.</p> <p>Ponderación: 65%</p>	<p>“Exámenes” del Aula Virtual, en las diferentes modalidades que la herramienta permite.</p> <p>En caso de producirse alguna incidencia individual debidamente justificada se recurrirá como alternativa a una prueba oral, a través de la herramienta “Videoconferencia” del Aula Virtual u otra aplicación equivalente.</p> <p>Ponderación: 65%</p>
<p>Seminarios: Resolución de ejercicios y problemas en clase por videoconferencia o Chat a través del Aula Virtual. También se llevará a</p>	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo,</p>	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: Informes escritos sobre resolución de</p>





UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

cabo la Resolución y entrega de ejercicios de forma individual, a través de la herramienta “Tareas” del Aula Virtual.

Tutorías:

Tutorías en grupo a través de la herramienta “Videoconferencia” y/o “Chat” del Aula Virtual. Se expondrán videos que ayuden al alumno a asentar conocimientos de contenidos ya explicados en lección magistral.

Actividades prácticas de laboratorio: Explicación a través de videoconferencia y Chat. Exposición de vídeos de demostración de metodologías prácticas de trabajo

así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Criterios de evaluación: En

los **Seminarios y Tutorías** se realizará una evaluación continua de las competencias básicas, generales y específicas mediante ejercicios prácticos y problemas. Todos los alumnos deberán entregar un portafolio con los materiales propuestos individualmente o en grupo que será evaluado con un 10% de la calificación. La asistencia, participación activa en los seminarios y tutorías y los resultados de una prueba escrita de control se valorará con un 90%.

Ponderación: 15%

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de

casos prácticos propuestos, con independencia de que se realicen individual o grupalmente.

Las entregas durante el período de contingencia ser harán obligatoriamente a través del Aula Virtual.

En la sesión de tutoría, que queda por impartir, se propondrá una prueba mediante Quizziz del mismo modo que se propuso para las tutorías presenciales.

Ponderación: 15%



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

práctico en el laboratorio. Propuesta de supuestos prácticos específicos para la resolución y envío de forma individual a través de la herramienta "Tareas" del Aula Virtual.

Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Criterios de valoración: En las **Prácticas**, el trabajo del estudiante en el laboratorio, su interés, aptitud y el cuaderno de laboratorio, será valorado continuamente por parte del profesor y constituirá un 10% de la nota final. La memoria, informe o trabajo final también será un 90% de la nota. Tanto la presentación de la memoria o trabajo final, como la realización de todas las prácticas serán actividades obligatorias para la superación del módulo. En la segunda convocatoria la evaluación se realizará mediante un examen escrito. Ponderación: 20%

Informes de prácticas: correspondientes a las sesiones virtuales de prácticas de laboratorio. Las entregas se llevarán a cabo a través de la herramienta "Tareas" del Aula Virtual en los periodos temporales establecidos por el profesorado.

Ponderación: 20%



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Producción de Materias Primas</b>	<b>Código</b>	<b>1705</b>	<b>Curso</b>	<b>1º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	<b>2º cuatrimestre</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>6</b>		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

<p><b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)</p> <p><b>Clases teóricas</b> se están desarrollando por videoconferencia, apoyada sobre una presentación en formato Powerpoint. Quedan por impartir los temas 28-32.</p>	<p><b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b></p> <p><b>Examen teórico final</b> (65% de la nota): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p><b>Examen práctico:</b> (15% de la nota): asistencia y realización de actividades relacionadas.</p>	<p><b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b></p> <p><b>Examen teórico final</b> (65% de la nota): Una sola prueba objetiva, de tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos realizado a través del <b>Aula Virtual</b>.</p> <p><b>Examen práctico:</b> (15% de la nota): asistencia y realización de tareas relacionadas, presenciales y <i>on line</i> (antes y después del COVID-19)</p>
---	---	---



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p><b>Clases prácticas:</b> Quedan por impartir las prácticas 6-12 que se venían desarrollando en la GDV en dos sesiones prácticas. <b>Metodología alternativa:</b> Se van a realizar a través de videoconferencia incluyendo videos explicativos y preguntas de autoayuda.</p> <p><b>Trabajos tutorizados:</b> Se están realizando mediante <b>tutorías electrónicas</b> a través del Aula Virtual por pares de alumnos.</p>	<p><b>Trabajos tutorizados</b> (20% de la nota): Realización y exposición de un trabajo sobre un tema de la asignatura. Se valorarán los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p> <p><b>La nota final</b> será el resultado de la suma de las calificaciones obtenidas, según su ponderación, en el examen escrito (prueba eliminatoria y examen final), las prácticas y el trabajo tutorizado, con la necesidad de superar cada uno de estos apartados con una nota mínima de 5.</p>	<p><b>Trabajos tutorizados</b> (20% de la nota): de un trabajo sobre un tema de la asignatura. Se valorarán los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Totalmente realizado tras el COVID-19 mediante <b>tutorías electrónicas</b> a través del Aula Virtual.</p> <p><b>La calificación final</b> será el resultado de la suma de las calificaciones obtenidas, según su ponderación, en el examen escrito, las prácticas y el trabajo tutorizado, con la necesidad de superar cada uno de estos apartados con una nota mínima de 5.</p>
---	---	--



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Fundamentos de Ingeniería Química</b>	<b>Código</b>	1706	<b>Curso</b>	1º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral (2º cuatrimestre)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Presentaciones de las clases, boletines de problemas y ejercicios de autoevaluación previamente subidos al aula virtual.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y	La evaluación se desarrollará de forma similar a la inicialmente prevista, con la salvedad de que las pruebas se realizarán de forma virtual.



<p>Para cada clase se aporta por escrito lo que el profesor diría de forma oral. También hay conexión por videoconferencia a la hora de cada clase.</p> <p>Se aportan por el aula virtual todos los problemas resueltos que figuran en los boletines entregados. Algunos de esos problemas los estudiantes los deben entregar resueltos y se les comenta de forma individual la corrección.</p> <p>Si se considera necesario se realizarán sesiones de videoconferencia como apoyo a la resolución de problemas.</p>	<p>prácticos adquiridos:</p> <p>A lo largo del curso se realizarán diversos controles de seguimiento, correspondientes a los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Balances de materia</li><li>- Balances de energía</li><li>- Cinética química</li></ul> <p>Los controles serán eliminatorios, de forma que si se obtiene una calificación igual o superior a 5 puntos (sobre 10) el estudiante no deberá examinarse de la materia superada, en las convocatorias de junio y julio.</p> <p>Se realizará un control final de la asignatura en la convocatoria de junio en el que todos los alumnos se deberán examinar del contenido correspondiente a "Reactores Químicos", así como de aquellos contenidos que no hayan sido superados con antelación en los controles previos.</p> <p>Si no se supera la asignatura en la convocatoria de junio, en la convocatoria de julio el alumno deberá examinarse de los contenidos no superados con antelación.</p> <p>La ponderación en la calificación final de la asignatura será 50% para el Bloque I, y 50% para el Bloque II.</p>	<p>Para que los alumnos no pierdan oportunidades respecto al planteamiento inicial, se llevarán a cabo controles eliminatorios de los contenidos correspondientes a balances de energía y cinética química (el control correspondiente a balances de materia ya se había realizado) y se oferta la posibilidad de realizar otro sobre la parte de reactores.</p> <p>En la parte de cinética y reactores (impartida íntegramente en el confinamiento) los alumnos entregarán problemas resueltos por ellos que supondrán una valoración del 30% sobre la calificación final de estas dos partes.</p> <p>En las convocatorias de junio y julio, el alumno sólo deberá examinarse de los contenidos no superados con anterioridad.</p> <p>Los controles se realizarán a través de la herramienta "Tareas" existente en el aula virtual. En la fecha consensuada con el alumnado, se incluirá una tarea en el aula virtual con un tiempo limitado para su realización. Durante este tiempo el alumno realizará la prueba, escaneará la misma, y la presentará en la plataforma.</p> <p>En las convocatorias de junio y julio, las pruebas se realizarán de la misma forma que la indicada anteriormente. Se plantearán tareas de los diferentes contenidos de la asignatura (a diferentes horas), y cada alumno realizará aquellas tareas que no haya superado con antelación.</p>
--	---	--



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	<p>Examen práctico: prueba objetiva de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.</p>	<p>La evaluación de este apartado se realizará siguiendo la misma metodología que en el apartado anterior, incluyendo contenidos que permitan la evaluación de las actividades prácticas de la materia.</p>
--	---	---



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	Bioquímica I	<b>Código</b>	1707	<b>Curso</b>	Segundo
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestre 1	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	<b>Evaluación de los contenidos teóricos</b> Se realizará una prueba escrita para evaluar la adquisición de competencias	El examen presencial se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, para ello se utilizará una amplia batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas.





	<p>correspondiente a todo el programa teórico de la asignatura.</p> <p><b>Criterios de valoración:</b></p> <p>Precisión en las respuestas.</p> <p><b>Ponderación:</b> 80%</p>	<p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas y la ponderación de dicho examen</p>
	<p><b>Evaluación de prácticas y seminarios</b></p> <p>La evaluación de las competencias correspondientes a las sesiones de prácticas y seminarios se realizará mediante una prueba escrita.</p> <p><b>Criterios de valoración:</b></p> <p>Precisión en las respuestas.</p> <p>La asistencia, aprovechamiento y participación activa en las sesiones de</p>	<p>Todos los alumnos han sido evaluados.</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	prácticas y seminarios es obligatoria para aprobar la asignatura.	
--	---	--



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Bioquímica II</b>	<b>Código</b>	1708	<b>Curso</b>	Segundo
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Las actividades prácticas y los seminarios se habían completado al inicio del período COVID. En este período queda por impartir la docencia correspondiente a los Temas 9 a 15. En cuanto a la impartición de esta docencia teórica, periódicamente se les va proporcionando a los alumnos la presentación del tema correspondiente junto con una explicación, por escrito, muy detallada de todo lo descrito en cada	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Se realizarán pruebas escritas en base a preguntas de elección múltiple (tipo test) y/o preguntas de desarrollo. Es obligatorio presentar un breve informe individual de prácticas con las actividades que se indican en el guión correspondiente.  Se llevarán a cabo las siguientes pruebas escritas:	- Examen parcial tipo test con preguntas aleatorias a través de la plataforma Aula Virtual correspondiente a los temas de teoría 1 a 8. Esta parte de la asignatura quedará eliminada con nota igual o superior a 5, y solamente será válida para la convocatoria de Junio.  - Examen final de Junio tipo test con preguntas aleatorias a través de la plataforma Aula Virtual. Este examen incluirá el Primer Parcial (para aquellos alumnos que no lo han eliminado anteriormente), el Segundo Parcial (de los temas 9 a 15) para todos los alumnos), y el Examen de Seminarios para todos los



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

figura. De esta manera los estudiantes no han de dedicar tiempo a visualizar los vídeos y tomar apuntes, puesto que estos apuntes se los ha proporcionado el profesor. Además se evitan muchos errores. Las dudas se resuelven diariamente en Foros creados para cada tema en el Aula Virtual.

Primer Parcial. Correspondiente a los temas de teoría 1 a 8. Esta parte de la asignatura quedará eliminada con nota igual o superior a 5, y solamente será válida para la convocatoria de Junio.

Examen Final de Junio: que incluirá el Primer Parcial (para aquellos alumnos que no lo han eliminado), el Segundo Parcial (de los temas 9 a 15; para todos los alumnos), y el Examen de Prácticas y Seminarios (para todos los alumnos). En el resto de convocatorias se realizará un único examen de toda la materia teórica y práctica, con la ponderación que se indica.

Ponderación: Temas 1-8: 40%; Temas 9-15: 40%; Prácticas y Seminarios: 20%.

alumnos. En el resto de convocatorias se realizará un único examen de toda la materia teórica y/o práctica, con la ponderación que se indica a continuación.

Ponderación del examen: Temas 1-8: 40%; Temas 9-15: 40%; Seminarios: 10%.

Será obligatorio presentar un breve informe de prácticas con las actividades que se indican en el guión correspondiente, que supondrá el 10% de la nota final que falta.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Química de los Alimentos</b>	<b>Código</b>	1709	<b>Curso</b>	2º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral (1º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	<b>Evaluación de la disciplina:</b> Durante el curso se realizarán dos pruebas parciales sobre el grado de conocimiento del temario impartido, con carácter eliminatorio si se supera.	<b>La evaluación de la asignatura en la convocatoria de julio, se realiza bien por examen escrito o mediante la elaboración de un trabajo propuesto por los profesores.</b>



Para superar la asignatura los alumnos deberán tener al menos un cuatro en cada una de ellas. Los alumnos que no superen algún parcial podrán recuperarlos en un examen final

Para superar globalmente la asignatura, los estudiantes deberán alcanzar tanto en los exámenes escritos como en las practicas de laboratorio, al menos el 50 % de la puntuación establecida para cada uno de ellos. A estas puntuaciones se les aplicará el factor de ponderación correspondiente, a la hora de establecer la calificación final.

Si tras las recuperaciones de la parte teórica de la asignatura, se obtiene una calificación inferior a 4, la nota final de la asignatura será el mínimo (nota promedio, 4).

**Para superar la asignatura, en todo caso, será necesario y obligatorio realizar las prácticas de laboratorio.**

**El examen escrito de la parte teórica** se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, para ello se utilizará una batería de preguntas de respuesta múltiple, alternando el orden de las mismas y de las respuestas.

Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado.

Del mismo modo, se indicará el número aproximado de preguntas y el tipo de las mismas y la ponderación de cada uno de los distintos tipos de exámenes en la calificación final

**Para superar globalmente la asignatura, los estudiantes deberán alcanzar la calificación de 5**, sumando las calificaciones de la parte teórica, prácticas y asistencias y participación aplicándoles sus correspondientes factores de ponderación (70% teoría, 20% practicas y 10% asistencia y participación).

**Las calificaciones correspondientes a prácticas de laboratorio y seguimiento y participación obtenidas en la evaluación de febrero se mantienen en la convocatoria de julio y se sumaran con la ponderación anteriormente citada a la obtenida en el examen final escrito o a la correspondiente al trabajo propuesto y calificado por los profesores**



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Bromatología Descriptiva</b>	<b>Código</b>	1710	<b>Curso</b>	2º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1 cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Asignatura impartida en primer cuatrimestre.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	Solo procede SEA de examen final. La ponderación de la prueba se mantiene en el 70% de la nota final. Se realizará a través del Aula Virtual y constará de



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. El examen será escrito de 10 preguntas cortas. Una de las preguntas corresponderá a diapositivas de pescado y marisco para su identificación (70%).

un examen oral por videoconferencia (15 minutos máximo), y grabación de cada alumno individualmente, por parte de al menos 2 profesores de la asignatura.

Se indicará con antelación del tiempo del que dispone el alumnado. También se tendrá en cuenta las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio ADYV.





**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>Código</b>	1711	<b>Curso</b>	2
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1C	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede	Examen final teórico-práctico	Prueba a través del aula virtual (videoconferencia y chat), siguiendo los criterios de evaluación pre-establecidos.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

		Ponderación: 80% de la nota final (la mitad de las preguntas corresponderán a casos prácticos).
	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa.	No procede (ya aplicado en 1C) (20%)



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	<b>Código</b>	1712	<b>Curso</b>	SEGUNDO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Segundo Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Lecciones magistrales. Se impartirán por videoconferencia, por medio de la aplicación COLLABORATE de la web		



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

<p>Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Alternativamente, de acuerdo con los alumnos, se subirán los contenidos teóricos al Aula Virtual y se hará un foro para dudas.</p>		
<p>Seminarios. Se impartirán por videoconferencia, por medio de la aplicación COLLABORATE de la web Aula Virtual. Alternativamente, de acuerdo con los alumnos, se subirán los contenidos de seminarios al Aula Virtual y se hará un foro para dudas</p>		
<p>Prácticas de laboratorio. Se impartirán por videoconferencia, facilitando videos especializados y otro material audio audiovisual relacionado con las prácticas, por medio de la aplicación COLLABORATE de la web Aula Virtual. Alternativamente mediante el Aula Virtual se les enviará a los alumnos un protocolo de prácticas muy detallado</p>		



y se les encargarán trabajos en la herramienta TAREAS.		
Visitas Técnicas en laboratorio externo. Se impartirán por videoconferencia, facilitando videos especializados y otro material audiovisual relacionado con las visitas técnicas, por medio de la aplicación COLLABORATE o alternativa de la web Aula Virtual.		
Trabajo práctico: Se tutorizará a los alumnos por teléfono, correo electrónico, mensajes por el Aula Virtual y si fuese necesario se sustituirán las entrevistas presenciales para aclarar dudas por videoconferencias, por medio de la aplicación COLLABORATE.		
Tutorías. Se realizarán `por teléfono, por email y por videoconferencia por medio de la aplicación COLLABORATE de la web Aula Virtual		



	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 7</p>	<p>Se harán exámenes finales de junio y julio en la modalidad online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 6</p>
	<p>Seminario: El alumno responderá a una serie de cuestiones que los profesores de cada uno de los seminarios, formularán durante el desarrollo o al final del mismo y que entregará al finalizar la actividad. Ponderación:0,5</p> <p>Trabajos y/o otras actividades formativas. El profesorado de la asignatura realizará actividades de diferentes características en el desarrollo de las clases teóricas, o a modo de tareas en el Aula Virtual. Ponderación: 0,5</p>	<p>Los seminarios se valorarán mediante un trabajo escrito que los alumnos enviarán al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados) o alternatively se harán pruebas de evaluación online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 1</p> <p>Al finalizar las clases teóricas, por videoconferencia, los alumnos deberán cumplimentar un portfolio mediante la aplicación COLLABORATE del Aula Virtual. Ponderación 1</p>
	<p>Durante el desarrollo de las clases prácticas, el alumno tendrá que cumplimentar un portfolio que le será</p>	<p>Durante el desarrollo de las clases prácticas, por videoconferencia utilizando la aplicación COLLABORATE del Aula Virtual, el alumno tendrá</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

facilitado por el profesor sobre cuestiones relacionadas con los conocimientos que el alumno deberá adquirir en la sesión práctica.

Ponderación: 2

que cumplimentar un porfolio que le será facilitado por el profesor sobre cuestiones relacionadas con los conocimientos impartidos en la sesión práctica y que será evaluado por medio de la aplicación EXÁMENES. También por evaluación de los trabajos prácticos encargados a través de la aplicación TAREAS del Aula Virtual.

Ponderación: 2



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	BROMATOLOGÍA APLICADA	<b>Código</b>	1713	<b>Curso</b>	2019/2020
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2 Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.





<p><b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)</p>	<p><b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b></p>	<p><b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b></p>
<p>La asignatura tiene pendiente de impartir <b>clases teóricas</b>. En lo que se refiere a las clases teóricas los materiales docentes correspondientes a las clases faltantes se subirán al aula virtual antes de impartir la clase correspondiente. Además, se han subido en el aula virtual videos, enlaces web con contenidos relacionados con cada tema. En el caso de que continúe el estado de alarma actual por Covid-19, el día programado para impartir una clase concreta, dicha clase se impartirá en el horario habitual a través de videoconferencia.</p> <p>En lo que se refiere a las</p>	<p><b>SE1. EXAMEN CONTENIDO TEORICO</b></p> <p><b>Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Computa: 70%</b></p> <p><b>Criterios de evaluación: Prueba de tipo conceptual a desarrollar por escrito (tipo test y desarrollo) por el alumno sobre un serie de cuestiones claves de cada uno de los temas tratados en la asignatura</b></p> <p>Se realiza un examen parcial al finalizar el <b>bloque I del temario</b>, abarcando todos los contenidos de dicho bloque. El examen parcial consta de 15 preguntas tipo test y dos preguntas de desarrollo. Las preguntas tipo test constituyen el 60% mientras que las preguntas de desarrollo el 40% de la nota final del examen. Para hacer la media entre las dos partes hay que sacar un mínimo de 4 sobre 10 en cada una de ellas.</p> <p>Aquellos estudiantes que aprueben el examen parcial</p>	<p><b>SEA1. EXAMEN CONTENIDO TEORICO</b></p> <p>El examen <b>FINAL DE LA CONVOCATORIA DE JUNIO</b> se llevará a cabo por medio del Aula Virtual (herramienta exámenes), para ello se utilizará una amplia batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas. Total preguntas <b>TIPO TEST</b>: 30 (Bloque II), y de 45 (Bloque I + Bloque II)</p> <p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas y la ponderación de dicho examen.</p>



<p><b>clases prácticas</b> los profesores han subido los materiales docentes de dichas prácticas. En el aula virtual se ha facilitado los protocolos, y un boletín de problemas que deben resolver los alumnos y entregar. La recepción de trabajos pendientes, la calificación de los, mismos, así como la resolución de dudas y la revisión de calificaciones se hará a través del aula virtual.</p>	<p>se examinan solo del bloque II en el examen final de la convocatoria de junio. El número de preguntas tipo test es proporcional a los temas pendientes de examinar y se incluirán dos preguntas de desarrollo. La nota del examen parcial es un 23% de la nota final de la asignatura. Aquellos alumnos que no superen el examen parcial, se examinan de todo el temario en el examen final de la convocatoria de junio.</p> <p>El EXAMEN FINAL de junio son 30 preguntas tipo test y 2 de desarrollo. Las preguntas tipo test constituyen el 60% mientras que las preguntas de desarrollo el 40% de la nota final del examen. Aquellos alumnos que no superen el examen de junio se examinan de todo el temario en el examen final de la convocatoria de julio y enero (no se guardan notas de los parciales en las convocatorias de julio y enero).</p>	<p>*Los alumnos que hayan superado el primer parcial (examen ya realizado en Marzo), se examinan solo del bloque II. Examen computa: 47% nota final. Número de preguntas tipo test: 30</p> <p>*Los alumnos que No hayan superado el primer parcial (examen ya realizado en Marzo) o que no se presentaron, se examinan del bloque I y del Bloque II. Examen computa: 70% nota final. Número de preguntas tipo test: 45.</p> <p><b>Se considera aprobada la asignatura (teoría, practicas, seminarios) con un mínimo de 5 sobre 10 entre todas las partes.</b></p>
	<p><b>SE2. PRÁCTICAS.</b> Informes escritos, independencia de que se realicen individual o grupalmente. Informe de prácticas +examen de prácticas computan: 17% Criterios de evaluación: La evaluación se hará valorando las actividades practicas desarrolladas a lo</p>	<p><b>SEA2. PRÁCTICAS.</b> Las actividades prácticas grupales y/o individuales se entregarán por tareas atendiendo a los criterios establecidos previamente en el guión de prácticas del Aula Virtual. EL INFORME DE PRACTICAS COMPUTA: 17%</p>



	<p>largo del cuatrimestre</p> <p>Las actividades prácticas y la adquisición de los conocimientos y habilidades de las mismas tienen un peso de un 15% en la evaluación final y es OBLIGATORIA la asistencia. Aquellos alumnos que hayan asistido a todas las prácticas y hayan presentado la memoria de las prácticas podrán realizar un examen práctico. El examen práctico cuenta un 15% en la nota final de la asignatura y se realiza en el AULA. La fecha y hora del examen de prácticas es fijada por los profesores de acuerdo a las fechas más convenientes para los alumnos. Se realiza una vez terminadas las prácticas. El examen de prácticas se recuperará en las convocatorias extraordinarias (julio y febrero) y no en la convocatoria de junio.</p> <p>Las prácticas se guardan durante 1 curso académico. Computa 15%</p> <p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Computa 2%</p>	
--	--	--



	<p><b>SE3. SEMINARIOS.</b> Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p> <p>La realización de los seminarios cuenta con un 13% en la calificación final del alumno, 6.5 % el seminario de APPCC (presentación de trabajo en grupo en aula virtual) y un 6.5 % el de análisis de un alimento funcional (presentación de trabajo en grupo en aula virtual). Para poder completar la parte correspondiente de evaluación de los seminarios es OBLIGATORIO que los alumnos presenten una memoria breve de la actividad realizada de forma grupal o individual. Los seminarios no son recuperables y únicamente se podrán presentar en la fecha designada por los profesores.</p> <p>La asistencia y entrega de los trabajos de los seminarios es obligatoria, y NO se podrá aprobar la asignatura en el caso de que el alumno no haya entregado todos los trabajos.</p> <p>Los seminarios se guardan durante 1 curso académico.</p> <p>Seminarios computan: 13%</p>	<p><b>SEA2. SEMINARIOS.</b></p> <p>Para valorar el seguimiento y aprovechamiento de los estudiantes de la realización de las actividades prácticas individuales y/o grupales será necesario la entrega de las actividades en los plazos indicados en cada tarea solicitada.</p> <p>La realización de los seminarios cuenta con un 13% en la calificación final del alumno, 6.5 % el seminario de APPCC (presentación de trabajo en grupo en aula virtual) y un 6.5 % el de análisis de un alimento funcional (presentación de trabajo en grupo en aula virtual). Para poder completar la parte correspondiente de evaluación de los seminarios es OBLIGATORIO que los alumnos presenten una memoria breve de la actividad realizada de forma grupal o individual.</p> <p>Seminarios computan: 13%</p>
--	--	---



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Bioquímica de los Alimentos</b>	<b>Código</b>	1714	<b>Curso</b>	Segundo
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<p>Al inicio del período COVID no se había podido completar todas las actividades de prácticas y seminarios. En cuanto a los seminarios no hay una alternativa factible de tipo no presencial, por lo que no se van a realizar este curso y se excluirán de la calificación de la asignatura. Con respecto a las prácticas de laboratorio, que sólo habían sido realizadas por un grupo de los tres existentes, se les va a proporcionar a los alumnos una presentación de</p>	<p>Se realizarán pruebas escritas en base a preguntas de elección múltiple (tipo test) y/o preguntas de desarrollo. Se llevarán a cabo las siguientes pruebas escritas: Primer Parcial. Correspondiente a los temas de teoría 1 a 7. Esta parte de la asignatura quedará eliminada con nota igual o superior a 5, y solamente será válida para la convocatoria de Junio. Examen Final de Junio: que incluirá el Primer Parcial (para aquellos alumnos que no lo han eliminado), el Segundo Parcial (de</p>	<p>- Examen parcial tipo test con preguntas aleatorias a través de la plataforma Aula Virtual, correspondiente a los temas de teoría 1 a 7. Esta parte de la asignatura quedará eliminada con nota igual o superior a 5, y solamente será válida para la convocatoria de Junio.  - Examen final de Junio tipo test con preguntas aleatorias a través de la plataforma Aula Virtual. Este examen incluirá el Primer Parcial (para aquellos alumnos que no lo hayan eliminado anteriormente), y el Segundo Parcial (de los temas 8 a 14) para todos los alumnos. En el resto de convocatorias se</p>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

ordenador con una descripción gráfica de la práctica correspondiente, incluyendo todos los detalles de tipo experimental. Como estos alumnos sí han realizado ya las prácticas de Bioquímica II, conocen bien el laboratorio y el material y equipo utilizado, y pueden seguir perfectamente estas descripciones.

En este período quedaba por impartir la docencia correspondiente a la segunda parte de la asignatura (Temas 8 a 14). La docencia se está realizando de modo virtual. Para ello el profesor ha realizado unos videos con la grabación íntegra de las clases presenciales. El objetivo de estos videos es que los alumnos obtengan la misma información y explicación que obtendrían si asistieran a la clase presencial, con la ventaja adicional de que pueden visionarlos las veces

los temas 8 a 14; para todos los alumnos), y el Examen de Prácticas y Seminarios (para todos los alumnos). En el resto de convocatorias se realizará un único examen de toda la materia teórica y práctica, con la ponderación que se indica. Ponderación: Temas 1-7: 40%; Temas 8-14: 40%, Prácticas y Seminarios: 20%.

realizará un único examen de toda la materia teórica y/o práctica, con la ponderación que se indica a continuación.

Ponderación del examen: Temas 1-7: 45%; Temas 8-14: 45%.

Será obligatorio presentar un breve informe de prácticas con las actividades que se indican en el guión correspondiente, que supondrá el 10% de la nota final que falta.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

necesarias para asimilar las explicaciones. El profesor se encuentra a disposición de los alumnos a través del Aula Virtual para resolver cualquier tipo de duda. Estos vídeos se suben al repositorio de videos del Aula Virtual de la asignatura de forma que coincidan con lo que tendrían que haber sido las clases presenciales.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Higiene Alimentaria</b>	<b>Código</b>	1715	<b>Curso</b>	2º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Anual	<b>Créditos ECTS</b>	9		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura se imparte mediante Videoconferencias a través del Aula Virtual, que se graban para que los alumnos que no	Examen parcial y final: pruebas tipo test y desarrollo realizadas por los alumnos sobre los contenidos teórico-prácticos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (60%)	Examen final teórico-práctico: se usarán las herramientas disponibles en el Aula Virtual. Se preparará una amplia batería de preguntas tipo test, de respuesta corta alternando su orden y el de las respuestas. Se indicará con antelación el tiempo del





UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>puedan conectarse en ese momento las puedan visualizar. Las clases teóricas se imparten según la ordenación docente aprobada. Las prácticas se completaron antes del confinamiento.</p>	<p>Informes de prácticas y seminarios: correspondientes a la ejecución de tareas en el laboratorio y desarrollo de preguntas sobre los seminarios (10%)</p> <p>Trabajo final de la asignatura sobre un microorganismo causante de brotes de toxiinfecciones alimentarias (20%).</p> <p>Portfolio evaluación continua sobre temas desarrollados en clase (10%).</p>	<p>que dispone el alumnado para responder cada pregunta. Se tomarán en cuenta los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado para adaptar el examen a las necesidades de aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales (50%).</p> <p>Trabajo final de la asignatura (30%)</p> <p>Portfolio evaluación continua. Se están realizando preguntas tipo test cada cuatro temas (10%).</p> <p>Informes de prácticas y seminarios (10%)</p>
--	--	---



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Operaciones Básicas</b>	<b>Código</b>	1716	<b>Curso</b>	2º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Anual	<b>Créditos ECTS</b>	9		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La metodología teórica correspondiente a la última parte de la asignatura (transporte de cantidad de movimiento) consistirá durante este periodo de alarma en:	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	Ya se ha realizado un examen parcial de forma presencial, y estaba prevista la realización de un segundo control con materia impartida de forma presencial. Para que los alumnos no pierdan oportunidades respecto a la situación inicial se propondrá a los alumnos la realización de este segundo control



<p>1.- Videoapuntes: se subirán a la herramienta “Recursos” del Aula Virtual documentos PowerPoint con audios explicativos de cada una de las diapositivas. Cada uno de los documentos PowerPoint que se subirá a la plataforma virtual corresponderá a una clase presencial de aula programada.</p> <p>Una parte de los videoapuntes contendrá la resolución de problemas relacionados con los conceptos teóricos de la materia. Además, las dudas que surjan serán atendidas a través de la herramienta “Mensajes Privados” del Aula Virtual.</p> <p>2.- Resolución y presentación de un problema por parte de los alumnos que se deberá hacer en un plazo de tiempo determinado de forma individual. El problema será entregado a través de la herramienta “Tareas” del Aula Virtual.</p>		<p>de forma virtual, en la fecha que ellos indiquen, mediante el uso de la herramienta “Tareas”. El día y a la hora convenida, se abrirá el acceso en la herramienta “Tareas” a un documento con las tareas a realizar durante un tiempo determinado. Durante el tiempo establecido los alumnos deberán realizar dichas tareas, escanearlas y subirlas a la aplicación para su evaluación.</p> <p>El bloque de la asignatura dedicado a “Transporte de cantidad de movimiento” se ha impartido en su mayor parte de forma no presencial. Parte de la evaluación de este bloque se realizará mediante la presentación de un problema resuelto por los alumnos, y mediante la realización de un examen de forma no presencial empleando la herramienta “Tareas”, tal y como se ha indicado con anterioridad. Este examen se realizará el día previsto para la convocatoria de junio.</p> <p>En la convocatoria de junio el examen se realizará de forma no presencial a través de la herramienta “Tareas”, y el alumno tendrá que realizar las tareas correspondientes al bloque de “Transporte de cantidad de movimiento”, así como las tareas correspondientes a los bloques de la asignatura no superados con antelación. Para cada bloque de materia se establecerá una tarea a realizar durante un tiempo determinado.</p> <p>En la convocatoria de julio se realizará un examen de forma no presencial empleando la herramienta “Tareas”, y los alumnos deberán realizar las tareas correspondientes a los bloques de</p>
--	--	---



		<p>la asignatura no superados con antelación. Para cada bloque de la materia se establecerá una tarea a realizar en un tiempo establecido.</p> <p>Ponderación: 80%</p>
	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p>	<p>Durante el curso ya se han realizado las actividades necesarias para establecer la calificación de este apartado, correspondientes a los bloques I y III de la asignatura. La calificación de este apartado correspondiente al bloque "Transporte de cantidad de movimiento" se realizará atendiendo a los problemas resueltos por los alumnos y entregados a través del aula virtual para su corrección.</p> <p>Ponderación: 10%</p>
	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<p>Ante la imposibilidad de realizar las prácticas de laboratorio de forma presencial, se facilitará a los alumnos los datos que habrían tenido que obtener experimentalmente en tres prácticas. Los alumnos, individualmente, deberán realizar los cálculos correspondientes y presentar los informes de dichas prácticas a través del aula virtual para su evaluación.</p> <p>Los alumnos disponen de los boletines de prácticas, y el profesorado aportará las aclaraciones que considere necesarias para facilitar la elaboración de los informes. Igualmente se responderá a las cuestiones que los alumnos puedan plantear a través del aula virtual o por correo electrónico.</p> <p>Ponderación: 10%</p>



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA</b>	<b>Código</b>	<b>1717</b>	<b>Curso</b>	<b>3º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL	<b>Créditos ECTS</b>	4,5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura es de primer cuatrimestre. No hay docencia en el segundo cuatrimestre	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (65%).	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (65%).



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo (20%)  
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias (15%)

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo (20%)  
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias (15%)



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria	<b>Código</b>	1718	<b>Curso</b>	3º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2º Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	4,5		

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<p>Durante el periodo de confinamiento hasta las vacaciones de Semana Santa se ha continuado con la docencia dentro de <b>horario previsto en la programación docente</b>, realizando <b>videoconferencia con el apoyo de chats y tutorías</b>, tanto clases teórica al grupo completo, como en el G1 de prácticas y seminario.</p> <p>Durante el PC2.0 se va a seguir con la misma dinámica metodológica, <b>videoconferencia con chats y tutorías</b>. Durante las sesiones se realizarán controles de seguimiento a modo de <b>evaluación continua</b>.</p>	<p>Los Sistema de Evaluación (SE) descritos en la GD se resumen en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SE1.- EXAMEN FINAL.</b> Preguntas sobre los temas teóricos y prácticos. <b>60%</b>.</li> <li>• <b>SE3.-</b> Informes de prácticas. <b>10%</b></li> <li>• <b>SE4.-</b> Seminario y trabajo realizado en clase:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ PORTFOLIO Pre-requisitos y APPCC). <b>20%</b></li> <li>○ Seminario: <b>10%</b></li> </ul> </li> </ul>	<p>El SEA para el Plan de Contingencia 2.0 mantendrá los criterios de la Guía Docente dado que los estudiantes ya tienen las calificaciones del <b>40%</b> (Informe de prácticas y seminarios, <b>SE3 y SE4</b>). Siguiendo las indicaciones de la CRUE se incrementa el valor de el <b>SE3.-</b> Informes de prácticas a <b>20%</b> con el fin de atenuar el valor del examen final (<b>SE1</b>) que se reduce a un <b>40%</b> de la nota final. Para facilitar le evaluación, se hará de manera continua con controles de seguimiento de las sesiones teóricas restantes hasta finales de curso con un porcentaje en la nota final del <b>10%</b>. En el caso de no poder realizarlo se volverá al <b>50%</b> de la nota final basada en el examen final.</p> <p>De modo resumido los Sistema de Evaluación (SE) en este PC2.0 quedan de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SE1.- EXAMEN FINAL.</b> Preguntas sobre los temas teóricos y prácticos. <b>40%</b>.</li> <li>• <b>SE3.-</b> Informes de prácticas. <b>20%</b></li> <li>• <b>SE4.-</b> Seminario y trabajo realizado en clase:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ PORTFOLIO Pre-requisitos y APPCC). <b>20%</b></li> <li>○ Seminario: <b>10%</b></li> </ul> </li> </ul>



## UNIVERSIDAD DE MURCIA

- **Evaluación continua. 10%** (**Nota:** caso de no poder realizarse pruebas de evaluación continua, el EXAMEN FINAL tendrá un peso del **50%**).

El **medio de evaluación** será el Aula Virtual (AV).

La **herramienta de evaluación** será dentro de las disponibles en el AV usando la **prueba tipo test de evaluación de conocimiento (SE1)** con **examen individualizado y aleatorizado** (cada alumno recibirá el examen individual) con tiempo limitado para su respuesta.

El **modelo de examen y la valoración** será convocada en el **llamamiento oficial. A modo orientativo** el examen constará de unas **40-50 preguntas tipo test. El tiempo será proporcionado y automático, dando tiempo para su repaso.**

**Criterios de valoración de los exámenes:** de las respuestas posibles (n) en cada pregunta tipo test, solo será verdadera 1 de las respuestas presentadas, y restará 1 pregunta bien por cada n-1 mal contestadas. Las no contestadas no restarán.

**Criterios de evaluación** de cada parte del examen final:

- **Para superar** la asignatura debe obtenerse como **mínimo un 5.**
- **Para poder hacer media para la nota final y hacer media de los sistemas de evaluación (SE3, SE4) en los porcentajes indicados, en el EXAMEN FINAL (SE1) se debe alcanzar como mínimo un 3.**

<b>Sistemas evaluación del título</b>	
<b>SE1</b>	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
<b>SE3</b>	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.





UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

**SE4**

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Nutrición Humana</b>	<b>Código</b>	1739	<b>Curso</b>	3º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1 cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	6		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Asignatura impartida durante el primer cuatrimestre.	Prueba teórica final: El examen será escrito de 10 preguntas cortas. Duración: 2 horas. Para proceder al cálculo de la calificación final	Para los alumnos que no se presentaron o no superaron el examen en la convocatoria de enero, realizaremos un examen oral por videoconferencia



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>de la asignatura, teniendo en cuenta los trabajos realizados y las prácticas, es necesario obtener como mínimo 5,00 en la prueba escrita. Ponderación: 70%.</p> <p>Cuestionario de Prácticas: Se realizará el último día de prácticas. Constará de preguntas cortas y su duración será de 15 min. Ponderación: 10%.</p> <p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: Trabajos en grupo/individual realizados por los alumnos. 5 puntos/seminario hasta un máximo de 2 seminarios. Ponderación: 10%.</p> <p>Informes de prácticas: 1. Asistencia a prácticas obligatoria. 5 puntos. 2. Portafolios o Informe de prácticas: Se entregará el último día de prácticas. Máxima extensión 1 cara de 1 folio. 5 puntos. Ponderación: 10%</p>	<p>(15 minutos máximo), y grabación de cada alumno individualmente, por parte de al menos 2 profesores de la asignatura.</p> <p>La ponderación de la prueba teórica se mantiene en el 70% de la nota final.</p> <p>Se tendrá en cuenta las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado.</p> <p>Los apartados de seminarios y prácticas (30%) fueron valorados a todos los estudiantes en la convocatoria de enero, por lo que se aplicará la nota obtenida en aquél momento.</p>
--	--	--



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Dietética</b>	<b>Código</b>	1720	<b>Curso</b>	3º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2 cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	4,5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
-Metodología teórica: los temas correspondientes se impartirán en el horario establecido según el	-Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	-Examen final: en aras de fomentar la evaluación continua se realizará un proceso consistente en 3 cuestionarios eliminatorios. Se realizará a través del



<p>calendario académico (martes y miércoles de 11:30-12:30 h). Se indicará cada semana qué tema o temas se van a abordar. La clase se impartirá por videoconferencia, y chat. La profesora responsable estará a disposición de los alumnos en el aula virtual durante las horas de clase asignadas y en cualquier momento mediante mensajes privados se atenderán dudas, o cualquier aspecto que sea necesario hablar o comentar.</p> <p>-Metodología práctica: las prácticas correspondientes se impartirán en el horario establecido según el calendario académico. Se adaptarán para impartirlas en formato online mediante videoconferencia, chat,... y se facilitará a los alumnos los ejercicios y documentación necesaria para la realización de las mismas.</p>	<p>conocimientos teóricos y prácticos adquiridos El examen será escrito de 10 preguntas cortas (70%).</p> <p>-Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia (10%).</p> <p>-Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo (10%).</p> <p>-Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias (10%).</p>	<p>Aula Virtual Para los alumnos que no superen la evaluación continua, realizaremos un exam oral por videoconferencia (15 minutos máximo), y grabación de cada alumno individualmente, por parte de al menos 2 profesores de la asignatura.</p> <p>La ponderación de las pruebas teóricas se mantiene en el 70% de la nota final.</p> <p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado. También se tendrá en cuenta las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio ADYV.</p> <p>-Seminarios y actividades de evaluación continua: (10%).</p> <p>-Prácticas: se tendrá en cuenta la asistencia, participación y la realización de ejercicios e informes (20%). A través de la herramienta Tareas los alumnos deberán entregar un informe de los resultados de las prácticas.</p>
---	--	---



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

-Seminarios: a los que lo soliciten, les asignaremos un tema para que lo revisen y envíen una presentación breve a través del foro.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b>	<b>Código</b>	1721	<b>Curso</b>	3º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRE 1º)	<b>Créditos ECTS</b>	4,5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura se impartió en el primer cuatrimestre	<b>Examen final: preguntas cortas realizadas por los/las estudiantes sobre los contenidos teórico-prácticos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (60%)</b>	<b>Examen final oral de preguntas cortas, por videoconferencia a través del Aula Virtual / 60%</b>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p><b>Práctica 1. ¿Cómo abordar el análisis de un texto científico? 20%</b></p> <p><b>Práctica 2. Visita a la Feria de Artesanía. 10%</b></p> <p><b>Práctica 3. Visita a una explotación ecológica. 10%</b></p>	
		<p><b>Práctica 1:</b> Se mantiene / 20%</p> <p><b>Práctica 2:</b> Se modifica por la lectura del pdf “Rompiendo tabúes” que tienen colgado en <i>Recursos</i> de la asignatura y la realización de un análisis del mismo siguiendo las directrices de la práctica 2, colgada en <i>Tareas</i>. 10 %</p> <p><b>Práctica 3:</b> Se modifica por la lectura del pdf “Diseño cultural” que tienen colgado en <i>Recursos</i> de la asignatura y la realización de un análisis del mismo siguiendo las directrices de la práctica 2, colgada en <i>Tareas</i>. 10%</p>





**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Gestión de la Empresa Alimentaria</b>	<b>Código</b>	1722	<b>Curso</b>	3 <sup>º</sup>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1 Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplicable ya que es una asignatura del primer cuatrimestre.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	Examen final: se realizará con la herramienta “Exámenes” dentro del Aula Virtual. El examen final constará de 10 preguntas cortas (cada una un punto).



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. El examen final constará de 10 preguntas cortas (cada una un punto). Peso dentro de la nota final: 60%</p>	<p>Peso dentro de la nota final: 60%</p>
	<p>Examen práctico: prueba objetiva de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia. Examen intermedio con respuestas cortas realizado el pasado 20 de noviembre de 2019. Peso dentro de la nota final: 10%</p>	<p>Se tendrá en cuenta la nota obtenida por el alumno en el examen intermedio con respuestas cortas realizado el pasado 20 de noviembre de 2019. Peso dentro de la nota final: 10%</p>
	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias</p>	<p>Se tendrá en cuenta la nota obtenida correspondiente a la asistencia, realización de los casos prácticos y participación en las clases prácticas durante el cuatrimestre. Peso dentro de la nota final: 30%</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Asistencia, realización de los casos prácticos y participación en las clases prácticas. Peso dentro de la nota final: 30%
--



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Normalización y legislación alimentaria</b>	<b>Código</b>	1723	<b>Curso</b>	Tercero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		Primer cuatrimestre

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	Examen final (70%) Examen práctico (30%)	Examen final en convocatorias oficiales de junio/julio en modo online



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Los exámenes de prácticas ya se realizaron al final de cada módulo práctico



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA) Dpto. Biología Vegetal; Equipo docente: Ana M<sup>a</sup> Ortuño Tomás, J. Antonio del Río Conesa, Josefa Hernández Ruiz

<b>Asignatura:</b>	<b>Fisiología y Tratamiento Poscosecha</b>	<b>Código</b>	<b>1724</b>	<b>Curso</b>	<b>3º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	<b>Cuatrimetral (2º Cuatrimestre)</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>3</b>		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Teoría: Videoconferencias.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.  Criterios de Valoración: Teórico-Práctico.	Prueba escrita de tipo test, de respuesta corta y/o problemas, utilizando la herramienta de Exámenes del Aula Virtual.  Ponderación: 70%



<p>Seminarios/Tutorías: Tarea Aula Virtual.</p>	<p>Ponderación: 70%</p> <p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p> <p>Criterios de Valoración: Asistencia. Presentación de trabajo: contenido, información, coherencia y claridad expositiva.</p> <p>Ponderación: 10%</p>	<p>Presentación de Trabajos/Respuestas a cuestiones planteadas por Tarea Aula Virtual.</p> <p>Ponderación: 10%</p>
<p>Prácticas: Se mantendrán los grupos y los horarios que aparecen en el calendario académico 2019-20. Los alumnos dispondrán con antelación de las presentaciones que se explicarán por Videoconferencia.</p>	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p> <p>Criterios de Valoración: Obligatoria. Presentación cuaderno de resultados.</p> <p>Ponderación: 20%</p>	<p>Actividades prácticas siguiendo la metodología básica/protocolos enviados con anterioridad a la clase por Videoconferencia. Se evaluará atendiendo al conocimiento adquirido a través de las respuestas que den los alumnos en el chat, a las cuestiones planteadas por el profesor, durante las Videoconferencias, y a la memoria de resultados obtenidos presentada por Tarea Aula Virtual.</p> <p>Ponderación: 20%</p>



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I	<b>Código</b>	1725	<b>Curso</b>	TERCERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstre (1º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	Se harán exámenes finales de junio y julio en la modalidad online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a>





	conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 7	Ponderación: 6
	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo. Ponderación: 1	Los seminarios se valorarán mediante un trabajo escrito que los alumnos enviarán al profesor correspondiente por medio del Aula Virtual (sección de mensajes privados). Ponderación: 2
	Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Durante el desarrollo de las clases prácticas, el alumno tendrá que cumplimentar un portfolio que le será facilitado por el profesor sobre cuestiones relacionadas con los	La asistencia a prácticas es obligatoria y las prácticas ya han sido impartidas en el primer cuatrimestre del curso 2019-20 y evaluadas según la guía de la asignatura. Ponderación: 2



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	conocimientos que el alumno deberá adquirir en la sesión práctica. Ponderación: 2	
--	--	--



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II</b>	<b>Código</b>	1726	<b>Curso</b>	<b>TERCERO</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
---	---	---



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>Docencia presencial durante 7 semanas y después docencia on line, principalmente por medio de videoconferencia. Asimismo para docencia práctica se ha utilizado, además de Videoconferencia, el Foro, Chat y Tareas y para el seminario la herramienta Tareas.</p>	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p>	<p>Examen mixto modalidad on line mediante el uso de la herramienta Exámenes del aula virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a>. Ponderación 60%.</p> <p>Informes de prácticas realizados por los alumnos al finalizar cada una de las mismas y que se entregarán a través de la plataforma virtual SAKAI. Ponderación 25%.</p> <p>Evaluación del seminario mediante la herramienta Tareas. Ponderación 15%</p>
	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias</p>	



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 1</b>	<b>Código</b>	1727	<b>Curso</b>	TERCERO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	SEGUNDO	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Lección magistral: Se impartirán por videoconferencia, por medio de la		



<p>aplicación COLLABORATE de la web Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Además se aportarán presentaciones: Power point, apuntes detallados, vídeos.</p>		
<p>Seminarios. Se impartirán por videoconferencia, por medio de la aplicación COLLABORATE de la web Aula Virtual y chat.</p>		
<p>Prácticas de laboratorio. Se facilitarán videos especializados y dossiers explicativos.</p>		
<p>Visita Técnica a empresa de distribución. Se facilitarán etiquetas de productos y el alumno realizará un trabajo grupal con las indicaciones del profesor</p>		
	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 8</p> <p>Observaciones: Para aprobar la asignatura sere necesario obtener 5 o mns puntos de los 10 puntos correspondientes a la mexima</p>	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 7</p> <p>Observaciones: Para aprobar la asignatura será necesario obtener 5 o más puntos de los 10 puntos correspondientes a la máxima calificación del examen.</p>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	calificació del examen. Ser necesario aprobar el examen para sumar el resto de actividades evaluables en la asignatura.	Será necesario aprobar el examen para sumar el resto de actividades evaluables en la asignatura.
	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa:</p> <p>Seminario: El alumno responderá a un porfolio relacionado con los contenidos del seminario. Ponderación: 1</p> <p>Trabajos y actividades formativas: Distinto tipo de actividades propuestas por el profesor en el desarrollo de los contenidos teóricos de la asignatura. Ponderación 1</p>	<p>Seminarios: El alumno elaborará un plano de una industria cárnica atendiendo a las indicaciones dadas por el profesor. Ponderación: 2</p> <p>Trabajos y actividades formativas: Propuestas por el profesor en el desarrollo de los contenidos teóricos de la asignatura. Ponderación: 1</p>



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	Industrias Alimentarias II	<b>Código</b>	1728	<b>Curso</b>	Tercero
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
<b>Lección magistral.</b> Están puestos, en el Aula virtual, a disposición de los/as alumnos/as, todos los temas de la asignatura, habiéndolos enriquecido en explicaciones escritas para	<b>Examen final:</b> pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos adquiridos. Ponderación: 7.	<b>Examen final:</b> pruebas objetivas de desarrollo, de respuesta corta, realizadas por los/as alumnos/as, para mostrar los conocimientos teóricos adquiridos, a través de la herramienta





UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

facilitar su estudio. En los temas hay enlaces a videos técnicos, para facilitar la comprensión de los mismos y que la docencia teórica tenga un enfoque aplicado.

**Seminarios.** Los/as alumnos/as elaboran el trabajo y lo envían al profesor.

**Prácticas.** El guión de prácticas se complementa con los resultados de las mismas, incluyendo discusión de éstos y conclusiones.

**Tutorías.** Los profesores de la asignatura atienden las dudas y cuestiones que plantean los alumnos/as, mediante mensajes del Aula virtual. Las cuestiones de carácter general dan lugar a anuncios del Aula virtual.

**Examen práctico:** prueba objetiva para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia. Ponderación: 2.

**Seminarios,** trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo. Ponderación: 1.

de exámenes on line del Aula virtual, en las fechas que la Universidad de Murcia establezca. Ponderación: 7.

**Examen práctico:** pruebas objetivas de desarrollo, de respuesta corta, realizadas por los/as alumnos/as, para mostrar los conocimientos en las actividades prácticas de la materia, a través de la herramienta de exámenes on line del Aula virtual, en las fechas que la Universidad de Murcia establezca. Ponderación: 2.

**Seminarios,** trabajos y actividades de evaluación formativa: elaboración del trabajo y envío al profesor. Ponderación: 1.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura: Salud Pública</b>		<b>Código</b>	1729	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1º cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplicable	Examen tipo test de contenidos teórico-prácticos con 40 preguntas de respuesta múltiple con cinco opciones de respuesta	<b>Ponderación del 80%.</b> El examen presencial se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, El examen constará igualmente de



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>posibles y una única cierta. Hay que responder correctamente 20 preguntas para superar esta prueba. (80%)</p>	<p>preguntas tipo test. Para ello se utilizará una amplia batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas. 80%</p> <p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado, así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado.</p> <p>Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas y la ponderación de dicho examen.</p>
	<p>Seminarios: Asistencia a prácticas y realización de los contenidos establecidos (20%)</p>	<p>Evaluación de este apartado finalizada en enero</p>



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	Gestión de la Contaminación en la Industria Alimentaria	<b>Código</b>	1730	<b>Curso</b>	4ª
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral (1º C)	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		

**Sistemas evaluación del título**

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.

Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.

Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No aplicable al ser la asignatura del 1º cuatrimestre. Aunque sí se realizarán tutorías electrónicas	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los	El examen se llevará a cabo a través de las herramientas disponibles en el Aula Virtual. Serán preguntas cortas o de tipo test a realizar en un



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

individuales con los alumnos a través del Aula Virtual para resolución de dudas.	conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 70%	tiempo limitado. La realización del examen será supervisada por el profesor mediante la herramienta videoconferencia del Aula Virtual. Se mantiene la ponderación del 70%
	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Ponderación: 20%	Al ser la asignatura del Primer Cuatrimestre, los seminarios ya están hechos y evaluados. Se mantiene la calificación alcanzada con la misma ponderación. Si algún alumno, por causas excepcionales y justificadas, tiene pendiente la entrega de alguno de los trabajos, se creará una Tarea en el Aula Virtual.
	Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 10%	Al ser la asignatura del Primer Cuatrimestre, las prácticas ya están hechas y evaluadas. Se mantiene la calificación alcanzada con la misma ponderación.



Grado en Ciencia y tecnología de los Alimentos

**Marketing y comportamiento del consumidor de alimentos.**

Código de asignatura: 1731

Cuatrimstral 4,5 créditos ECTS

<b>Sistemas de evaluación del título (memoria de ANECA)</b>	<b>Sistemas de evaluación de la asignatura (guía docente)</b>	<b>Sistemas alternativos propuestos</b>
<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos..</p>	<p>Ponderación del 70%. Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.</p> <p>Será necesario superar el 50% del examen final para poder sumar el resto de calificaciones correspondientes a los instrumentos de evaluación restantes</p>	<p>Ponderación del 70%. El examen final se llevará a cabo por medio del Aula Virtual. Los alumnos deben demostrar los conocimientos teóricos y prácticos que han adquirido a lo largo de los 8 temas de la asignatura.</p> <p>Será necesario superar el 50% del examen final para poder sumar el resto de calificaciones correspondientes a los instrumentos de evaluación restantes (evaluación continua)</p> <p>Examen FINAL del aula virtual constará de dos partes: un tipo test y una parte de cuestiones teórico-prácticas.</p> <p><u>1) Parte test:</u> * 15 a 20 preguntas de "opción múltiple" utilizando la herramienta "Exámenes" del AV. Cada pregunta dispone de 4 posibles respuestas, y una única respuesta cierta por pregunta. Las preguntas en blanco no penalizan, las preguntas erróneas son penalizadas en la siguiente proporción, una pregunta mal resta un tercio de una pregunta correcta. * Se utilizará una batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas en cada examen. El acceso a las preguntas será lineal (sin opción de volver hacia atrás).</p> <p>Valor de la parte test, en la calificación final: 3 puntos. En caso de invalidar una pregunta test, la calificación se repartirá entre el resto de preguntas.</p>

**Facultad de Veterinaria**



		<p><u>2) Cuestiones teórico-prácticas:</u>  * Varias preguntas de respuesta corta utilizando la herramienta “Exámenes” del AV. Estas preguntas irán referidas al caso práctico que se pondrá a disposición de los alumnos a través del Aula virtual.</p> <p>Valor de la parte teórico-práctica, en la calificación final: 4 puntos. En caso de invalidar una pregunta, la calificación se repartirá entre el resto de preguntas.</p> <p>Para poder superar el examen no se podrá obtener en ninguno de los dos apartados una calificación inferior al 40% de la asignada para cada parte.</p>
<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<p>Ponderación del 20%.  Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<p>Ponderación del 20%.  Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p> <p><b>CASOS PRÁCTICOS</b> entregados presencialmente de acuerdo con lo planificado en el cronograma de la asignatura.</p> <p>Los casos se resolvieron por parte del profesor para que el alumno pudiera hacer un seguimiento adecuado de su aprendizaje</p> <p>La puntuación de cada <b>CASO</b> será proporcional al nº de casos realizados y a la ponderación del 20% asignada a este apartado</p>
<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p>	<p>Ponderación del 10%  Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las</p>	<p>Ponderación del 10%  Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas</p>

### Facultad de Veterinaria



	<p>posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p>	<p>razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p> <p><b>ACTIVIDADES PRÁCTICAS</b></p> <p>entregadas presencialmente de acuerdo con lo planificado en el cronograma de la asignatura.</p> <p>Las actividades se resolvieron por parte del profesor para que el alumno pudiera hacer un seguimiento adecuado de su aprendizaje</p> <p>La puntuación de cada <b>ACTIVIDAD</b> será proporcional al nº de actividades a realizar y a la ponderación del 10% asignada a este apartado</p>
--	---	--

**Facultad de Veterinaria**





UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III</b>	<b>Código</b>	1732	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL (1º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.



<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Sin docencia en el periodo	<p>La evaluación será continuada, siendo obligatoria la asistencia a las sesiones prácticas y evaluable la asistencia a seminarios. Asimismo, se valorará la asistencia a clases teóricas. Se realizará un cuestionario final de preguntas sobre los temas teóricos y prácticos (80% de la valoración final de la asignatura) y se tendrá en cuenta la puntuación obtenida en los trabajos dirigidos prácticos y seminarios y la asistencia (20%).</p> <p>El examen final consistirá en una prueba escrita con 10 preguntas, a desarrollar durante dos horas, incluyendo al menos una sobre el desarrollo de las prácticas. Se aprobará con una puntuación de 5 y será necesario superar esta prueba para superar la asignatura.</p>	<p>El examen final se llevará a cabo por medio del Aula Virtual, se realizará un examen tipo test y para ello se utilizará una amplia batería de preguntas alternando el orden de las mismas y de las respuestas entre los exámenes que les pueden corresponder a los alumnos.</p> <p>Se indicará con antelación el tiempo del que dispone el alumnado así como las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado. Del mismo modo, se indicará el tipo de preguntas tipo test y el número aproximado de las mismas.</p> <p>La ponderación de dicho examen se mantiene en el 80% de la valoración final de la asignatura, y se tendrá en cuenta la puntuación ya obtenida en los</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

trabajos dirigidos prácticos y seminarios y la asistencia (20%).



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV</b>	<b>Código</b>	1733	<b>Curso</b>	4
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	1C	<b>Créditos ECTS</b>	4.5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede	Examen final teórico (70%)	Prueba equivalente a través del aula virtual (videoconferencias y chat), siguiendo los criterios de evaluación pre-establecidos. En la aplicación CREAR EXAMEN, se optará por un modelo



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

		<p>mixto de preguntas largas y breves exactamente con los mismos criterios que establece la GD. A través del AV se anunciará hora de inicio y de finalización, ajustando los tiempos del examen.</p> <p>Ponderación: 7 puntos (4 preguntas cortas y 3 preguntas largas) sobre un total de 10. (70% de la nota final)</p>
	Examen práctico (15%)	No procede (ya aplicado en 1C) (15% de la nota final)
	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa (15%)	No procede (ya aplicado en 1C) (15% de la nota final)



**Grado:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

<b>Asignatura:</b>	<b>PRACTICUM</b>	<b>Código</b>	1734	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	12		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura Practicum se realiza durante el segundo cuatrimestre, comenzando el día 23 de marzo del curso 19/20. La incorporación de los alumnos a las empresas por lo que se proponen las siguientes posibilidades:	El alumno realizará <b>prácticas diariamente</b> con una <u>duración de 6 horas durante 9 semanas</u> , lo que supone unas <b>255 horas de trabajo práctico (presencialidad 100%)</b> , quedando 45 horas para estudio y preparación de las actividades a realizar, así	<b>Se adoptan las siguientes medidas para la evaluación del Practicum:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La defensa ante el tribunal evaluador del trabajo (mediante póster) podrá ser presencial o no</li> </ul>



- **Reconocimiento del Practicum** si han realizado prácticas extracurriculares (al menos 150 h, que corresponde al 50% aproximadamente de las horas a realizar en la empresa por los alumnos matriculados en Practicum. La nota que se le asignará será la media del expediente académico (que supondrá el 60% de la calificación final) .
- **Realizar el Practicum presencialmente durante los meses de junio, julio o agosto.** siempre que sea autorizado por el Gobierno y la Universidad de Murcia, y previo acuerdo con la empresa. Las prácticas deberían tener una duración al menos de 150 h y según las posibilidades de realización, los alumnos podrían presentarse a la convocatoria de junio, o julio/septiembre (esta última se atrasa a la primera semana de septiembre para el Practicum).
- **Acordar con la empresa la realización de un trabajo adicional "a distancia".** El trabajo a realizar por el alumno debe ser equivalente a unas 150 horas. Será indispensable la implicación del tutor académico para acordar un plan de formación junto al tutor de la empresa y fijar un tema encaminado a alcanzar los objetivos del Practicum que se establecen en la guía de la asignatura.

como para elaboración de la **memoria** que será presentada públicamente ante una comisión.

Una vez concluido su período práctico en la Empresa asignada, el alumno deberá realizar un informe donde se expondrá de forma clara y adecuada las características de la empresa, así como el planteamiento y descripción de las actividades realizadas en la misma. El tutor externo, responsable del alumno en la empresa, emitirá a su vez un informe sobre la estancia del alumno que será entregado al profesor tutor que tiene asignado el alumno. Con los informes del alumno y el remitido por el tutor externo, el profesor tutor emitirá un informe de valoración que representará el **60%** de la nota final del Practicum. Posteriormente, el alumno deberá confeccionar un póster que se presentará en una sesión de Tribunal, constituido al efecto, en la fecha y lugar previsto. El póster será valorado por el Tribunal, que emitirá una calificación que constituirá el **40%** de la nota final de la asignatura.

<https://www.um.es/documents/14554/52530/Normativa+Practicum+CyTA+aprobada+JF.pdf/0b9642dc-fdf7-4af3-acfb-4ea46a780636>

presencial, según el grado de confinamiento en las convocatorias de junio y julio/septiembre. En el caso de que la defensa sea no presencial se realizará mediante **Videokonferencia** utilizando las herramientas disponibles en el Aula Virtual.

- **Con los informes del alumno y el remitido por el tutor externo, el profesor tutor emitirá un informe de valoración que representará el 60% de la nota final (o en el caso del reconocimiento por realización de prácticas externas, la media del expediente académico); y el 40% a la exposición y defensa del trabajo realizado por el alumno, ante el Tribunal evaluador, mediante la confección de póster.**
- **Se modifican las fechas para la convocatoria de julio, que pasará a la primera semana de septiembre.**



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

- **Realizar las prácticas de manera presencial durante el curso 20/21**, ofreciendo la posibilidad a los alumnos, y previo acuerdo con la empresa, de que se lleven a cabo en el primer cuatrimestre y así titular en febrero 2021.





**Grado:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

<b>Asignatura:</b>	<b>TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)</b>	<b>Código</b>	1735	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimetral (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	6		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
---	---	---



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Para los TFG experimentales que a la fecha del estado de alarma no habían comenzado o estaba en curso la parte experimental, se recomienda su reconversión a otro tipo, incluido en la guía docente de la asignatura (revisiones sistemáticas, meta-análisis) que no requiera trabajo presencial del estudiante en dependencias de la Universidad y/o empresas.

Presentación oral (parte en inglés) ante un tribunal compuesto por tres profesores, de un trabajo original.

Realizada la presentación y defensa del TFG, el estudiante será calificado por el tribunal al tener aprobadas las restantes asignaturas del plan de estudios.

La evaluación del Tribunal atenderá, al menos, a la calidad científica y técnica del trabajo presentado, a su originalidad (en cuanto a la autoría) y a la claridad expositiva y argumentativa. En concreto el Tribunal deliberará sobre la calificación global del TFG teniendo en cuenta:

- El informe del tutor o tutora (20%).
- El contenido y forma del trabajo presentado (50% de la calificación).
- La exposición y defensa del mismo (30 % de la calificación).

La calificación del Tribunal se calculará a partir de la media aritmética de las calificaciones asignadas al trabajo por cada uno de los miembros del tribunal.

Para la elaboración del informe, el tutor/ra dispone de un modelo que puede utilizar como guía.

Para la evaluación de la memoria escrita y la defensa oral del TFG, el tribunal dispone de una rúbrica con los diferentes aspectos a evaluar, que puede utilizar como guía.

<https://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2019-20/trabajo>

**Se adoptan las siguientes medidas para la evaluación de los TFG:**

- **La defensa ante el tribunal evaluador podrá ser presencial o no presencial, según el grado de confinamiento en las convocatorias de junio y julio/septiembre. En el caso de que la defensa sea no presencial se realizará mediante Videoconferencia utilizando las herramientas disponibles en el Aula Virtual**
- **Se cambian las fechas para la convocatoria de julio, según la tabla expuesta a continuación**

**No se modifican las ponderaciones, manteniéndose según se especifica en la guía docente.**



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Nuevo calendario de presentación y defensa de TFG del Grado Ciencia y Tecnología de Alimentos

<b>Convocatoria</b>	<b>Fecha inicio presentación TFG</b>	<b>Fecha fin presentación TFG</b>	<b>Fecha fin validación TFG por parte de Tutor</b>	<b>Examen TFG</b>
<b>Febrero 2020</b>	23/01/2020	03/02/2020	04/02/2020	11-14/02/2020
<b>Junio 2020</b>	18/06/2020	24/06/2019	27/06/2020	3-7/07/2020
<b>Julio 2020</b>	17/07/2020	<b>1/09/2020</b>	<b>3/09/2020</b>	<b>8-11/09/2020</b>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Asignatura: BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (4º Curso).**

Código de asignatura: 1736

Cuatrimestral 3 créditos ECTS

<b>Sistemas de evaluación del título (memoria de ANECA)</b>	<b>Sistemas de evaluación de la asignatura (guía docente)</b>	<b>Sistemas alternativos propuestos</b>
SE1 Pruebas, prácticas, laboratorios, ejercicios y problemas de proceso. Actividades deportivas. Seminarios y/o actividades de evaluación formativa	El examen de prácticas consistirá en la presentación de un portafolios o carpeta donde se valorarán:  Presentación de las actividades realizadas en clase  Inclusión y valoración de todas las actividades  Corrección en su realización  Claridad expositiva  Estructuración y sistematización  Originalidad y creatividad  Capacidad crítica y autocrítica  Capacidad de análisis y síntesis	Ya se han realizado por lo que no hay que hacer ninguna acción alternativa.



	Asistencia a las sesiones de prácticas.  30% de la nota final.	
SE2 Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	El examen final constará de 18 preguntas tipo test donde se valorarán los siguientes criterios:  Dominio de la materia  Precisión en las respuestas  Estructuración de ideas  Planificación y organización del tiempo.  Este examen final sólo se realizará por aquellos alumnos que no hayan superado las prácticas y los seminarios. El 40% restante de la nota se obtiene a través de preguntas que se entregan a final de cada clase magistral y que deben ser respondidas por los alumnos en el aula.	<b>Todos los alumnos han superado las prácticas y seminarios y han realizado las preguntas propuestas al final de cada clase magistral, por lo que no es necesaria la realización de examen teórico escrito final.</b>
SE3 Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente		
SE4 Presentación pública de trabajos: Exposición de los procedimientos necesarios para la realización de un trabajo y de los resultados obtenidos, así como	Para evaluar el seminario se tendrá en cuenta:  Presentación del trabajo	



respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo	Inclusión de todos los puntos acordados Dominio y precisión para su formulación Coherencia entre los elementos Capacidad de análisis y síntesis Asistencia a las sesiones. 30% de la nota final.	
SE8 Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas y otros, planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia		
SE9 Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, participación en clase, asistencia, etc.		
SE10 Preparación, presentación, defensa y exposición del Trabajo Fin de Grado. SE11 Valoración de la memoria de las Prácticas Externas (tutores internos y externos).		



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Pimentón y Otras especias. Composición y calidad</b>	<b>Código</b>	1737	<b>Curso</b>	2019/2020
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral C1	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
		La asignatura es optativa de primer cuatrimestre y todos los alumnos matriculados superaron la misma en la convocatoria





UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

de Febrero. Por lo tanto, no tenemos ningún alumno para los exámenes de Junio y Julio.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	VIDA COMERCIAL DE LOS ALIMENTOS Y SUS ELABORADOS	<b>Código</b>	1738	<b>Curso</b>	CUARTO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2º Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
CLASES MAGISTRALES. Las mismas fueron finalizadas antes del Estado de Alarma	No puntúan	No puntúan



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. 50%</p>	<p>Se harán exámenes finales de junio y julio en la modalidad online mediante la aplicación Exámenes del Aula Virtual y Tareas. El examen seguirá con la misma estructura: Una parte tipo test y dos ejercicios prácticos. 40%</p>
<p>Examen parcial eliminatorio. El mismo se realizó de forma online durante el período de Alarma utilizando la herramienta de exámenes y la entrega de la parte práctica por Tareas. Se utilizó la aplicación Collaborate para posibles dudas durante el mismo.</p>		
<p>El seminario planteado está basado en un Aprendizaje Basado en Proyectos que se fue desarrollando a lo largo de las primeras 7 semanas del segundo cuatrimestre. Los alumnos expusieron el mismo antes de finalizar las clases y tienen pendiente la entrega de un informe.</p>	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo. 30 %</p>	<p>No afectado 40%</p>



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>La mitad del alumnado tiene las prácticas completadas y la otra mitad las tiene pendientes. Se les propondrá una actividad online.</p>	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. 20%</p>	<p>Los alumnos que no pudieron realizar la práctica se les propondrá un trabajo de interpretación de resultados relacionado con el trabajo que iban a realizar en el laboratorio. El mismo deberá subirse a la aplicación Tareas. 20%</p>
---	---	---



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Restauración Colectiva</b>	<b>Código</b>	1739	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2 cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	4,5		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede. Asignatura impartida antes del estado de alarma.	Prueba teórica final (aquellos alumnos que asisten a clase diariamente no deberá realizarla): El examen será escrito de	Como la docencia finalizó antes del estado de alarma, se publicó la nota de la asignatura. Los alumnos que quieran subir nota, nos enviarán mensaje a los



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

preguntas cortas. Duración: 2 horas. Para proceder al cálculo de la calificación final de la asignatura, teniendo en cuenta los trabajos realizados y las prácticas, es necesario obtener como mínimo 5,00 en la prueba escrita. Ponderación: 60%.

Examen práctico: Cuestionario de manipulador. Ponderación: 10%.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: Trabajos en grupo/individual realizados por los alumnos 10 puntos/seminario hasta un máximo de 2 seminarios. Ponderación: 20%.

Informes de prácticas: 1. Asistencia a prácticas obligatoria. 5 puntos. 2. Portafolios o Informe de prácticas: Se entregará el último día de prácticas. Máxima extensión 1 cara de 1 folio. 5 puntos. Ponderación: 10%

profesores con la finalidad de hacerles un examen el día que la Facultad asigne a nuestra asignatura.

Se realizará a través del Aula Virtual y constará de un examen oral por videoconferencia (15 minutos máximo), y grabación de cada alumno individualmente, por parte de al menos 2 profesores de la asignatura.

También se tendrá en cuenta las adaptaciones necesarias en aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales atendiendo a los informes remitidos por el Servicio ADYV.

Los porcentajes de valoración de cada uno de los apartados se mantienen.



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD TOXICOLÓGICA D ELOS ALIMENTOS</b>	<b>Código</b>	<b>1740</b>	<b>Curso</b>	<b>4º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La parte teórica estaba ya finalizada, salvo un tema en el que los alumnos trabajaron de forma no presencial al igual que hicieron en clase con otros temas.	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (60%)	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos (40%)



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

También quedaba pendiente una actividad práctica y una sesión de seminario, que fueron realizados mediante la petición de resolución de un problema.  
Se hace refuerzo de las actividades en las que el estudiante debía de participar y/o presentar informes, con objeto de que esta parte pueda tener un mayor peso en la evaluación final de la asignatura.

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo (40%)

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo (60%)





**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Hábitos alimentarios en la Región de Murcia</b>	<b>Código</b>	1741	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestral	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
La asignatura pertenece al primer cuatrimestre y ya ha sido impartida y evaluada.	Pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. (80%).	Todos los alumnos han aprobado la asignatura y no es necesario realizar sistemas alternativos de evaluación.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

Trabajo de campo etnográfico de la asignatura sobre uno de los temas referentes al temario (exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo). (20%).



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA</b>	<b>Código</b>	<b>1742</b>	<b>Curso</b>	<b>4º</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	<b>1º CUATRIMESTRE</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>3</b>		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
No procede porque la docencia es de 1º cuatrimestre. Es una asignatura optativa	<b>Examen final escrito:</b> El examen será tipo test. Se evaluará el dominio de la materia y precisión en las respuestas. Constituye el 60% de la	<b>Examen final escrito:</b> El examen será tipo test. Se evaluará el dominio de la materia y precisión en las respuestas. Constituye el 60% de la calificación de la asignatura. Es



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

calificación de la asignatura. Es necesario aprobarlo para que se tengan en cuenta las calificaciones de prácticas (nota mínima 3 sobre 6). La prueba escrita es el 60% de la calificación global.

**Seminarios:** Presentación de trabajo en grupo. Se valorará la inclusión de todos los puntos acordados, el dominio y precisión para su formulación, coherencia entre los elementos, la capacidad de análisis y síntesis, y la incorporación de bibliografía. El informe en grupo es el 20% de la calificación global.

**Informes de prácticas:** Presentación individual de los resultados obtenidos tras realizar las prácticas relacionadas con el análisis funcional de alimentos. El informe se presentará a modo de poster. El informe individual es el 20% de la calificación global.

necesario aprobarlo para que se tengan en cuenta las calificaciones de prácticas (nota mínima 3 sobre 6). La prueba escrita es el 60% de la calificación global. El examen tipo test se realizará con la herramienta de exámenes del aula virtual, como se lleva haciendo en la asignatura ya varios años.

**Seminarios:** Presentación de trabajo en grupo. Se valorará la inclusión de todos los puntos acordados, el dominio y precisión para su formulación, coherencia entre los elementos, la capacidad de análisis y síntesis, y la incorporación de bibliografía. El informe en grupo es el 20% de la calificación global.

**Informes de prácticas:** Presentación individual de los resultados obtenidos tras realizar las prácticas relacionadas con el análisis funcional de alimentos. El informe se presentará a modo de poster. El informe individual es el 20% de la calificación global.

Las calificaciones del informe en grupo (seminario) y del informe individual (informe de prácticas) son las evaluadas en la convocatoria de febrero.



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ELABORADOS</b>	<b>Código</b>	1743	<b>Curso</b>	<b>CUARTO</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
Sin docencia en el periodo COVID. La clase del 18 de marzo se impartió el 13	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados	Realización de dos informes (uno de prácticas y otro de seminario) una vez visualizado el material audiovisual y



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>de marzo y con ello finalizaba la docencia de la asignatura.</p>	<p>obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.</p>	<p><a href="#">bibliográfico correspondiente, colgado en Recursos de la plataforma virtual Sakai. Ponderación 25%.</a></p> <p><a href="#">Realización y presentación, por videoconferencia, del trabajo final de la asignatura que consistirá en la elaboración y desarrollo del proceso completo de creación/fabricación de un alimento innovador (tiempo exposición 15-20 minutos). La evaluación tendrá lugar atendiendo a los criterios recogidos en la guía docente de la asignatura. Ponderación 75%.</a></p>
	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias</p>	



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Dirección Estratégica y Creación de Empresas</b>	<b>Código</b>	1744	<b>Curso</b>	4 <sup>º</sup>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	2 Cuatrimestre	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
---	---	---





<p>No aplicable ya que las clases presenciales ya habían finalizado en el momento de la suspensión de la actividad docente.</p>	<p>El alumno puede optar por una de las siguientes tres opciones (antes del 14 de febrero de 2020):</p> <p><b>OPCIÓN A:</b> -Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo.</p> <p>El trabajo Plan Estratégico) se debe entregar antes del 18 de mayo por medio del Aula Virtual en "Mensajes Privados". Peso dentro de la nota final: 70%</p> <p>-Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<p>El alumno puede optar por las tres opciones que han sido descritas anteriormente.</p> <p>En aquellas opciones en las que se tenga en cuenta la nota de prácticas, es la obtenida en las clases prácticas presenciales (opciones A y B).</p> <p>En la opción en la que se realiza un Plan Estratégico (Opción A), éste se deberá entregar al igual que estaba previsto a través del Aula Virtual como un "Mensaje Privado" en el mismo plazo (hasta el 18 de Mayo).</p> <p>En las tres opciones, el único cambio consiste en que el examen final se celebrará en Aula Virtual mediante la herramienta "Exámenes" y deberá ser presentado por cada alumno el día señalado en el llamamiento. El examen será teórico-práctico. Incluirá 1 o 2 preguntas teóricas y de 3 a 4 teórico-prácticas. En estas últimas se pedirá al alumno aplicar a un caso práctico lo aprendido en la asignatura.</p>
---	--	---



	<p>Se evalúan los casos prácticos realizados en las clases prácticas, la asistencia y participación durante las clases prácticas. Peso dentro de la nota final: 30%</p> <p><b>OPCIÓN B</b></p> <p>-Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos</p> <p>El examen final será teórico-práctico. Incluirá 1 o 2 preguntas teóricas y de 3 a 4 teórico-prácticas. En estas últimas se pedirá al alumno aplicar a un caso práctico lo aprendido en la asignatura. El alumno deberá obtener un mínimo de 2.5 puntos para que se le sume la nota que tenga en el resto de apartados de la evaluación. Peso dentro de la nota final: 70%</p> <p>- Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de</p>	
--	--	--



	<p>Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Se evalúan los casos prácticos realizados en las clases prácticas, la asistencia y participación durante las clases prácticas. Peso dentro de la nota final: 30%</p> <p>OPCIÓN C</p> <p>-Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos</p> <p>El examen final será teórico-práctico. Incluirá 1 o 2 preguntas teóricas y de 3 a 4 teórico-prácticas. En estas últimas se pedirá al alumno aplicar a un caso práctico lo aprendido en la asignatura. El alumno deberá obtener un mínimo de 2.5 puntos para que se le sume la nota que tenga en el resto de apartados de la evaluación. Peso dentro de la nota final: 100%</p>	
--	--	--



**Máster:** Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria

<b>Asignatura:</b>	AVANCES EN PROCESOS TECNOLÓGICOS DE CONTROL MICROBIANO	<b>Código</b>	1745	<b>Curso</b>	CUARTO
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimestre (2º)	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, etc. realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas, etc. planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios, etc. con independencia de que se realicen individual o grupalmente
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio para mostrar el saber hacer en la disciplina correspondiente
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, etc
Autoevaluación: informes, cuestionarios, entrevistas, etc. para la valoración del estudiante de su propio trabajo

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
---	---	---



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

<p>No procede. Toda la docencia teórica y práctica ya ha sido impartida.</p>	<p>Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. Ponderación: 6</p>	<p>A1.- Examen parcial online ya convocado como evaluación continua con fecha 23 de abril de 2020. Este examen será de tipo test y se hará mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a> Ponderación: 5 A2.- Examen final en junio y julio Ponderación: 6 <b>Sistema de evaluación alternativo para las convocatorias de junio y julio:</b> aquellos alumnos cuya evaluación de A1, B y C den como resultado una nota de 5 o superior tendrán la materia superada y no tendrán que realizar el examen final de junio o julio A2. Si no puedes realizarse de forma presencial, los exámenes de junio y julio se realizarán en modo online mediante la aplicación EXÁMENES del Aula Virtual <a href="https://aulavirtual.um.es/portal">https://aulavirtual.um.es/portal</a></p>
	<p>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo. Ponderación: 2</p>	<p>B.- Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa. Evaluación continua online. Ponderación: 3 (con ex.parcial), 2 (con ex.final)</p>



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**

	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. Ponderación: 2</p>	<p>C.-Informes de prácticas. Evaluación continua online. Ponderación:2</p>
--	--	--



UNIVERSIDAD DE  
**MURCIA**



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>Biología Alimentaria</b>	<b>Código</b>	1746	<b>Curso</b>	4º
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	Cuatrimstral (º)	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.





<p><b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)</p>	<p><b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b></p>	<p><b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b></p>
<p><b>Teoría:</b> Cuando se suspendieron las clases solamente quedaba una por impartir. EL contenido era similar a una conferencia en You Tube que yo mismo impartí en la Universidad de La Rioja y que fue grabada. Les he dejado el link a esa conferencia en al aula virtual.</p> <p><b>Seminarios:</b> Todos habían sido impartidos.</p> <p><b>Prácticas:</b> Estaban previstas tres sesiones de prácticas (2 de laboratorio y una en al microaula). Se impartieron antes de la suspensión una práctica de laboratorio y otra de microaula. La última práctica no se pudo realizar pero a cambio se le dejó en el aula virtual información suficiente. Además el fundamento de la práctica fue explicado en el aula.</p>	<p>Los métodos e instrumentos previstos son: <b>Seminarios, trabajos y actividades de evaluación</b> formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo</p> <p>La <b>exposición de trabajos</b> se valorará teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad de análisis y síntesis.</li> <li>• La claridad expositiva.</li> <li>• La utilización adecuada de las TICs</li> </ul> <p>Se realizarán prácticas de laboratorio y de microaula. Las competencias adquiridas mediante el trabajo desarrollado en el laboratorio serán controladas mediante evaluación continua y a través de los informes elaborados por los alumnos</p>	<p>El sistema de evaluación de la asignatura no se ve afectado por la situación actual.</p> <p>Desde el principio de la asignatura se le dijo a los alumnos que deberían presentar un <b>trabajo</b> relacionado con los <b>seminarios</b> impartidos y un <b>blog de divulgación científica</b> de la Ciencia y la Tecnología de los alimentos. Se le ha solicitado un <b>informe de la última práctica</b>.</p> <p>Como conocen los alumnos desde principios del mes de marzo en el Aula virtual tienen abiertas las tareas hasta el 15 de mayo.</p> <p>La calificación final de cada alumno se realizará en base a esos tres informes.</p>



**Grado:** Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA)

<b>Asignatura:</b>	<b>TECNOLOGÍA CULINARIA</b>	<b>Código</b>	1747	<b>Curso</b>	<b>CUARTO</b>
<b>Periodo (Anual o Cuatrimestral)</b>	CUATRIMESTRAL (1º)	<b>Créditos ECTS</b>	3		

<b>Sistemas evaluación del título</b>
Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias
Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Valoración del Trabajo Fin de Grado por parte del tutor.

<b>Metodología teórica y práctica alternativa periodo COVID-19</b> (Donde sea aplicable, asignaturas anuales y de 2º Cuatrimestre)	<b>Sistemas de evaluación asignatura GD</b>	<b>Sistemas de evaluación alternativo (SEA)</b>
---	---	---



UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Sin docencia en este periodo

Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.

Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias

Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.

Examen tipo test on line mediante el uso de la herramienta Exámenes con randomización de las respuestas. Ponderación 70%.

Evaluación del seminario mediante la realización de un documento en formato powerpoint que ya fue presentado en el primer cuatrimestre cuando se cursó la asignatura. Ponderación 30%.