

## Formulario para la adaptación de la Guía Docente de una Asignatura

Nombre de la Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Coordinador/a	SUSANA LORÁN AYALA
Código de Plan (si se desconoce, déjese en blanco)	568
Nombre de la Asignatura	PRÁCTICAS EXTERNAS
Código de la Asignatura (este código aparece en la guía docente)	30841

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

El programa a desarrollar en la asignatura de Prácticas Externas se mantiene con respecto a la Guía docente original, para los alumnos de **4º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, ya que la parte presencial de esta asignatura se llevará a cabo los meses de verano del año 2020, en las empresas seleccionadas.

En el caso de que el alumno no pueda realizar las prácticas externas de forma presencial, debido a la crisis sanitaria, los contenidos de la misma se desarrollarán utilizando herramientas telemáticas, y serán propuestos por el profesor tutor, según se especifica en el punto nº2 de esta Adenda.

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

En el caso de que el alumno no pueda realizar las prácticas externas de forma presencial, debido a la crisis sanitaria, el profesor tutor diseñará un estudio de casos, que permitirá al alumno la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a situaciones y problemas reales de la profesión del tecnólogo de alimentos. La temática de los casos a desarrollar se corresponderá con la actividad profesional de la empresa que el alumno seleccionó en origen para la realización de las prácticas externas. Así, se propone con esta Adenda el desarrollo de 4 actividades propuestas por el profesor tutor que planteen temas complejos, relacionados con la temática de la actividad profesional de la empresa seleccionada, y que permitan evaluar en el estudiante:

- La contextualización de la actividad profesional en el marco de las competencias de la profesión del tecnólogo de alimentos.
- La capacidad de creación y defensa de soluciones a problemas específicos como profesional tecnólogo de alimentos, en el ámbito de la actividad profesional de la empresa seleccionada en origen.
- Los conocimientos adquiridos en la temática seleccionada.

- La capacidad de adaptación a las nuevas situaciones que se le presenten.
- La capacidad de elaborar una memoria de actividades en la que se describan adecuadamente los objetivos alcanzados y las actividades realizadas.

Las 4 actividades propuestas serán parte de la memoria que el alumno deberá presentar al tutor de la práctica. La memoria debe tener una extensión mínima de 12 páginas (3 por actividad) y máxima de 20 páginas (5 por actividad).

Las tutorías se realizarán virtualmente, a través de los canales previamente establecidos entre el profesor y el alumno.

### **3. Adaptaciones en la evaluación:**

En el caso de que la presencialidad requerida en la asignatura no se pueda llevar a cabo por la crisis sanitaria, la evaluación se realizará mediante la corrección de los resultados de los trabajos mencionados en el capítulo de metodología docente. La memoria realizada con las 4 actividades propuestas será enviada por correo electrónico a los profesores tutores de cada alumno, para que sea evaluada en función de criterios objetivos. El tutor de la práctica rellenará un "Cuestionario de Evaluación" facilitado por UNIVERSA, para las 4 actividades por evaluar. El cuestionario incluirá un apartado de "valoración de la práctica", en términos de calificación numérica en escala de 0 a 10, que supondrá el 25% de la calificación global del estudiante en la asignatura. La suma de la nota generada por las 4 actividades supondrá el 100% de la calificación de la asignatura, y se expresará sobre 10 puntos. La calificación del alumno deberá ser  $\geq$  que 5 para aprobar la asignatura. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje.