



INFORME RESUMEN DE LA ADAPTACIÓN A DOCENCIA VIRTUAL DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

Coordinadora: Mariemma I. Yagüe del Valle

En las distintas asignaturas que se desarrollan durante el segundo semestre en el Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera, se han realizado tareas de coordinación continuadas entre el profesorado de la asignatura, con el objetivo de acordar los procedimientos y acciones a desarrollar para la adaptación de la docencia de presencial a virtual.

Se ha revisado el conjunto de materiales docentes disponibles en el campus virtual de la asignatura, para verificar que es adecuado para el seguimiento de la docencia no presencial. Este material incluye contenidos teóricos, diapositivas, etc. y se ha complementado con explicaciones en audio y/o en video, o con la herramienta Seminario virtual B, apoyados además en tutorías virtuales asíncronas o síncronas a través del campus virtual o mail.

Se mantienen las sesiones docentes en el horario habitual, simplemente pasan a ser virtuales.

Veamos por asignatura cuáles son los mecanismos complementarios síncronos y asíncronos utilizados:

Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración:

Durante las sesiones de clase va a estar habilitado siempre un Chat para que participe el alumnado, planteando dudas o cuestiones vinculadas a la materia. Durante la clase de teoría se hará uso de la herramienta de Seminario virtual B para explicar e introducir el temario correspondiente para la semana.

El miércoles en clase práctica, los primeros 15 ó 30 minutos de la sesión se dedicarán a explicar la actividad que se va a desarrollar en ese momento a través del Seminario Virtual B, que podrá consistir en la entrega de una tarea, realización de una prueba tipo test...

El jueves la clase se dividirá en dos partes. Una parte para que el alumno consulte los apuntes, repase lo que se ha visto durante la semana y plantee las dudas que le hayan surgido a través del Chat. En la segunda parte se resolverán las dudas, así como se procederá a realizar la corrección, en su caso, de la práctica del miércoles.

Siguiendo lo establecido en la guía docente, al igual que en las clases presenciales, el alumno tendrá que realizar un trabajo previo individual de estudio fuera del horario de las sesiones virtuales.

Análisis de Datos (Estadística):

Se ha habilitado tareas en el campus virtual para la entrega de los casos prácticos propuestos en el cronograma que se ha publicado en el campus virtual. Se abre un foro de atención y dudas dos veces por semana, en el que los estudiantes plantean sus preguntas y dudas y que la profesora atiende en tiempo real. Además, se atienden dudas de forma asíncrona a lo largo de la semana a través de los mecanismos del campus virtual.



Fundamentos del Análisis Económico:

Se irán subiendo vídeos caseros para reforzar las partes que necesiten refuerzos, ya sean de la web o vídeos caseros con enlace a un canal de youtube de la profesora. Se utiliza el chat del campus virtual para realizar tutorías virtuales en las horas de tutoría y de clases.

Bioquímica de los alimentos

El material de las clases teóricas se subirá a CV en un formato de presentación con audio con la explicación completa tal y como se impartiría en clase presencial. Adicionalmente se pondrá en CV un resumen por escrito del tema por si existe alguna incompatibilidad con el formato de vídeo. Se proporcionarán enlaces a recursos docentes online, con información suficiente para poder ampliar el tema o resolver dudas. Se mantiene la carga de trabajo, en cada sesión semanal de explicación teórica se proponía a los estudiantes una tarea sencilla a realizar para ser entregada a través de CV, relativa a los contenidos teóricos que se impartían y este sistema va a seguir adelante, sin incluir tareas adicionales.

Las sesiones prácticas, al ser inevitablemente presenciales, quedan pospuestas hasta que las circunstancias se normalicen. Esta decisión se mantendrá hasta el próximo 30 de marzo, condicionada a que se restablezca entonces la normalidad. En el caso de que la docencia siga siendo no presencial durante más tiempo, considerarían la posibilidad de hacer vídeos demostrativos a los estudiantes de algunas de las prácticas que así lo permitiesen.

Antropología de la Alimentación:

Para los días de los grupos grandes, el alumnado tiene dispuesto en el campus virtual una selección de documentos de trabajo en formato PDF correspondientes al Bloque temático. En horario de grupos reducidos, el alumnado procederá a la visualización online del material audiovisual enlazado para la teoría y, una semana después, procederá, a través del campus virtual, a la realización de la prueba de conocimiento tipo test correspondiente.

Para animar al alumnado a realizar este trabajo de forma escalonada y disciplinada, se va a realizar una serie de pruebas online dentro del horario de clases presenciales a través del campus virtual y que formarán parte de la evaluación del alumnado. Serán pruebas de conocimiento tipo ensayo y/o tipo test con un tiempo definido para su realización y que contendrán preguntas sobre los materiales dispuestos.