



Valoración de la asignatura "Psicología de comportamiento alimentario" Dos años trabajando con créditos ECTs

Mercè Martinez Torres

Departament de Psicología Bàsica. Facultat de Psicología. UB Passeig de la Vall d'Hebron, 171. Barcelona (08035) Correo electrónico: mercemartinez@ub.edu

Objetivos:

- Presentar los ajustes realizados en la planificación y ejecución de la asignatura "Psicología del Comportamiento Alimentario" en créditos ECTs, como parte del proyecto piloto de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Farmacia, UB).
- Valorar los aspectos positivos y negativos de la experiencia. Indicadores de horas de trabajo del alumno y horas de trabajo del profesor; ratio horas profesor/alumno.

Metodología docente

- Resistencias a la innovación por parte del profesor y el alumno: las inercias
- Recursos necesarios para facilitar la implementación de los nuevos planes de estudio.

Planificación (plan docente): Coordinación objetivos asignatura, metodología, evaluación.

Objetivos asignatura

Conocimientos:

- Conocimientos: Dossier electrónico, lecturas recomendadas
- Clases magistrales, seminarios, prácticas
- Seguimiento a través tutorías
- Evaluación continuada: valoración del grado de comprensión, corrección de errores conceptuales, valoración del cambio conceptual en las evaluaciones corregidas.

Conocimientos:

Evaluación continuada (actividad no presencial): 4 evaluaciones / 1 por cada bloque temático. Preguntas abiertas, requieren: selección del material, razonamiento, correcta expresión escrita. Se valora: grado de comprensión, adecuación de la respuesta, nivel de profundización, presentación.

Evaluación

Prueba objetiva (50 preguntas cerradas)

Habilidades, competencias:

alimenticios

- Redactar una comunicación científica, a partir de un experimento tutorizado
- Presentar el diseño de un nuevo producto alimentario para su lanzamiento al mercado
- Defender oralmente una opinión justificada, frente a otras opiniones, usando un estilo comunicativo asertivo
- Comprender y valorar críticamente un texto

Relaciones entre psicología y alimentación

Procesos psicológicos básicos implicados en el

comportamiento alimentario y la selección de alimentos

Comunicación aplicada al ámbito laboral, psicología del

consumidor, técnicas básicas de marketing de productos

Desarrollo normal y patologías de la alimentación

Aprender a trabajar en equipo y su importancia en el contexto laboral

Adquirir el compromiso de una tarea continuada y activa

Habilidades, competencias:

- Diseño experimento, revisión objetivos, realización, seguimiento análisis de datos y redacción.
- Seguimiento diseño de un nuevo producto alimentario, consejos para la presentación
- Clases prácticas, seminarios, ejercicios de role-playing en situaciones simuladas, como por ejemplo una entrevista. Ofrecer un modelo de comunicación asertiva, de crítica constructiva y razonada.
- Ejercicios de *role-playing*, seguimiento del trabajo en equipo de los trabajos prácticos 1 y 2.

Habilidades, competencias:

- Presentación de un trabajo empírico, en forma de comunicación científica, en equipo. Se valoran tanto el contenido, como los aspectos formales
- Presentación oral del diseño de un nuevo producto alimentario para su lanzamiento al mercado. Trabajo de grupo. Se valoran tanto los aspectos técnicos, como la creatividad, como la habilidad comunicativa en la presentación. Lo puntúa el profesor y los alumnos.

Actitudes, valores y normas:

(lecturas, evaluación continuada, prácticas...) antes y/o después de las actividades presenciales

Adquirir el compromiso de participar activamente en los equipos de trabajo y en el grupo clase.

Actitudes, valores y normas:

Ser modelo de compromiso, dar seguimiento y animar en las tareas, recordar los compromisos, responder las tutorías con rapidez.

Mediar en trabajo en equipo, poner de manifiesto los puntos fuertes y débiles de cada grupo. Crear un clima fluido de interacción comunicativa, favorecer la participación.

Actitudes, valores y normas:

- Control de asistencia y participación seminarios y prácticas
- Tutorías y avisos
- Regularidad y puntualidad en la evaluación continuada
- Control participación en los equipos de trabajo

Indicadores horas trabajo profesor / alumnos (curso 2006-2007). Evaluación continuada¹

	Presénciales	Preparación clases	Lecturas	Evaluación Prep. Correc.	Tutorías	Total
Profesor	45	50	50	60 50 ²	60 ²	345
Alumno ³	45	_	25	40 35	5	150

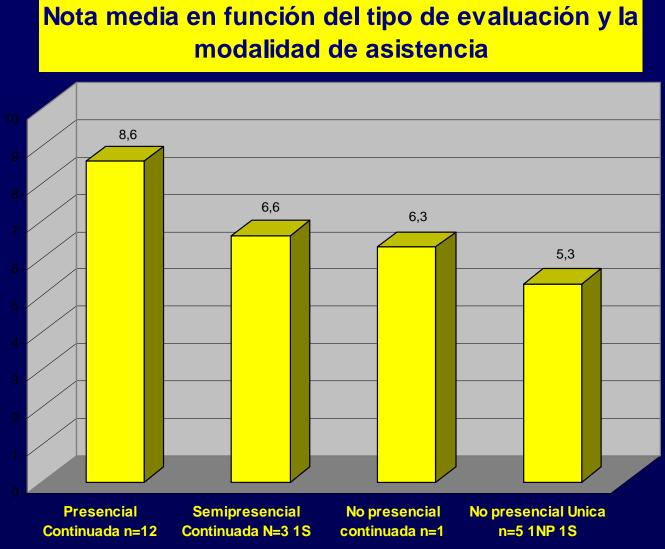


Etiquetatge

- ¹ Para los alumnos con evaluación única (5) añadir 5 horas tutoría + 20 preparación examen + 7 corrección examen y trabajo: Total 32 horas. Por tanto horas profesor 315 + 32 = 347. Imposible calcular horas trabajo / alumno
- ² Una media de 5 horas por alumno x 16 alumnos que realizaron evaluación continuada.
- ³ Valoración media

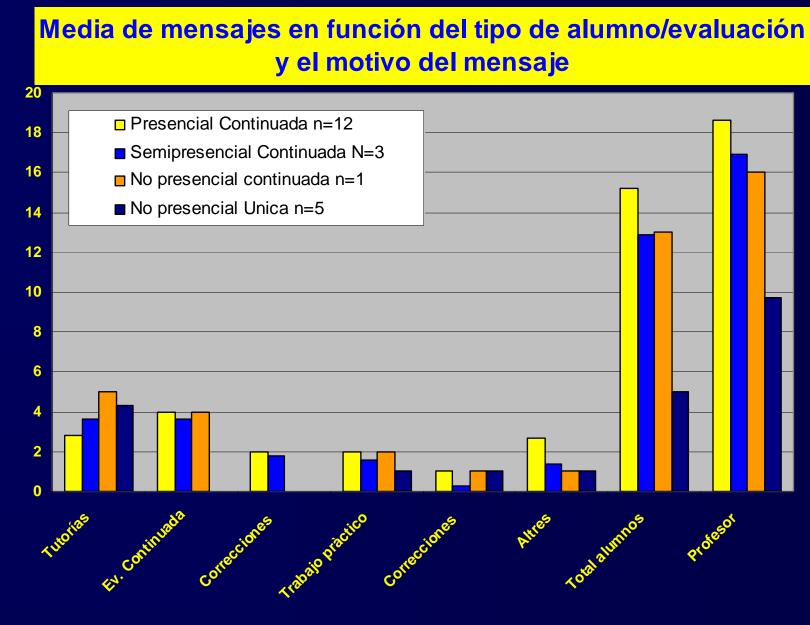
Rendimiento en función del tipo de evaluación y asistencia; Seguimiento vía correo electrónico





■ El rendimiento medio de los alumnos es mejor si la opción escogida es la evaluación continuada, especialmente si su asistencia es regular. Con este tipo de alumnos se puede garantizar que han conseguido hasta cierto punto objetivos de contenidos, competencias y actitudes.

Con los alumnos semipresénciales o no presénciales no se han conseguido los objetivos de actitudes y los de competencias sólo parcialmente.



Comentarios

Resistencias:

- modificar el estilo de enseñanza-aprendizaje
- alumno: adoptar un rol activo, preparar las actividades con anticipación

Negativo:

- exceso de horas de dedicación, tanto profesor como alumnos
- imposible este tipo de trabajo con grupos de más de 25 alumnos
- los alumnos no presénciales-evaluación única, aunque objetivamente representan menos trabajo para el profesor, no pueden alcanzar los objetivos de la asignatura.

Positivo:

- se valora positivamente seminarios y prácticas
- se valora positivamente adquisición de competencias comunicativas y laborales
- incremento compromiso alumnos presénciales
- buen clima de trabajo en el grupo-clase





Propuestas:

- formación profesorado
- información al alumnado, sobre las implicaciones de los nuevos planes de estudios y su papel en el aprendizaje.
- normativas claras sobre el mínimo grado de presencialidad.
- ajustes ratio profesor / alumno
- adecuación de la valoración de horas de dedicación del profesor, especialmente, durante el período de cambio.
- mejoras en las plataformas docentes vía Web mejora de los recursos de soporte al profesorado

EL COSTE NO ES igual a 0

El incremento en recursos humanos es imprescindible para la implementación de los nuevos planes docentes.



