

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Coaching		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
FACULTAD :	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Optativa
ECTS:	6		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Segundo		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	QUE	SE	Castellano
PROFESORADO:	Alba H. Hernández Santana		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	alba.hernandez@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Introducción al Coaching. <ul style="list-style-type: none"> 1.1 inicios del Coaching como metodología moderna 1.2. Influencia de otras disciplinas y metodologías 1.3. Diferencia entre Coaching y otras disciplinas 1.4 Modelos y ámbitos del coaching

- Tema 2. Filosofía del proceso de coaching.
 - 2.1. Para qué empezar un proceso de Coaching
 - 2.2. Aprendizaje y coaching
 - 2.3 La relación coach – coachee.
 - 2.4 Requisitos básicos del cliente

- Tema 3. El proceso de coaching.
 - 3.1 Entrevista inicial y acuerdo
 - 3.2 Creación de contexto
 - 3.3 Definición de objetivos y valores
 - 3.4 Toma de conciencia del presente y transformación
 - 3.5 Definición de acciones
 - 3.6 Cierre

- Tema 4. Herramientas del coach.
 - 4.1 La pregunta
 - 4.2 La reinterpretación o redefinición
 - 4.3 El silencio
 - 4.4 Herramientas de PNL
 - 4.5 Competencias del coach
 - 4.6 Habilidades del coach

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto



grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE35 - Entender y gestionar el entorno económico de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico y macroeconómico para obtener una mejora en la competitividad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje

- Aceptar la gestión del cambio como algo inapelable dentro de entornos inestables y variables en que se desenvuelven las organizaciones.
- Describir los fundamentos de la planificación y la dirección estratégica en las organizaciones.
- Comprender la filosofía y alcance del proceso de coaching.
- Identificar las diferencias que existen entre el coaching y otros modelos de desarrollo.
- Analizar y comprender el proceso de coaching.
- Definir el rol del director de RRHH en el siglo XXI.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo
- Estudio y Análisis de Casos
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje Basado en Problemas
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- Trabajo Autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	22
	Clases de prácticas (laboratorio/informática)	6
	Clases de problemas/casos prácticos	9
	Seminarios y talleres	9
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	27
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	20
	Resolución de problemas/casos prácticos	6
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	3

El primer día de clase, se proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Prueba parcial	30 %
	Elaboración de trabajos	20 %
Evaluación final	Examen final teórico-práctico final	50 %

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Stiscia, S. (2017). *Coaching*. Material didáctico propio de la institución.
- Whitmore, J. (2011). *Coaching, el método para mejorar el rendimiento de las personas*. Barcelona: Paidós

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Covey, S. R. (1990). *Los 7 hábitos de la gente altamente efectiva*. Barcelona: Paidós,
- Goleman, D. (2013) *Focus*. Barcelona: Kairós.
- Molins, J. (2010). *Coaching y Salud: Pacientes y médicos: una nueva actitud*. Barcelona: Plataforma
- Ruíz, M. (2011). *Los cuatro acuerdos*. Madrid: Urano.
- Sousa, Isabel y Gómez, David, (2020) *Neurociencia aplicada al Coaching*. Ed Amazon

WEBS DE REFERENCIA:

--

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

--