

MEDIOS MATERIALES

FACULTAD DE DERECHO, EMPRESA Y GOBIERNO

MEDIOS MATERIALES ESPECÍFICOS DE LA FACULTAD DE DERECHO, EMPRESA Y GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

Además de los medios materiales descritos para cada titulación pertenecientes a la Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno, se gestionan directamente los siguientes recursos:

CENTRO DE SIMULACIÓN EMPRESARIAL (CSE) Y SIMULADORES

El área de Empresas de la Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno abre su Centro de Simulación Empresarial (CSE) en septiembre 2017, previa experiencia de un año en el uso de gamificación y simuladores de negocios, como prueba piloto con sus alumnos.

El objetivo de este Centro es ofrecer a los alumnos y los profesionales un entorno de formación práctico e innovador que se apoya en la tecnología y en la gamificación. Sus principales recursos formativos son, entre otros:

Simuladores de Estrategia. Se trata de aplicaciones informáticas que reproducen las situaciones de una empresa en sus diferentes áreas, financiera, comercial, marketing, de RRHH, etc. Analizando la información presentada por el simulador los alumnos deben tomar decisiones estratégicas que, una vez introducidas en la aplicación, impactan en los resultados de la compañía y generan nuevas situaciones a gestionar.

Aplicaciones de Gestión Empresarial. Las empresas se apoyan en diferentes soluciones tecnológicas para su gestión. Desde programas básicos de contabilidad hasta potentes ERP que cubren todas las áreas y constituyen un recurso básico para las decisiones de la Dirección General. A través de acuerdos con empresas como SAGE, Microsoft, Companygame, Certiuni, entre otras, el centro dispone de versiones de las principales aplicaciones utilizadas en las empresas en la actualidad. Estas aplicaciones están enfocadas a la formación y contienen diferentes supuestos e informaciones que deben extraer e interpretar los alumnos. Por medio de varios modelos de curso los alumnos podrán obtener certificaciones oficiales de consultor.

Laboratorios (Labs) de Innovación y Gestión de Proyectos. En la actualidad la gestión de proyectos va siempre ligada a la Innovación. Existen diferentes metodologías como el Lean Management y los sistemas Agile que conviven con otras más tradicionales como el PMP. A través de la colaboración con Consultoras externas y compañías dedicadas a la Innovación, el Centro de Simulación Empresarial ofrece asesoramiento a los alumnos para el desarrollo de sus proyectos, así como, talleres y certificaciones en las

diferentes metodologías.

Serious Game. Traducido literalmente como “juego serio” esta modalidad formativa combina los simuladores mencionados anteriormente con interacciones reales con profesionales de la empresa o actores que representan diferentes roles. A través de un guion predefinido los participantes se van encontrando en situaciones similares a las de un entorno profesional y deben tomar decisiones de manera continua a la vez que demuestran competencias relacionales y de gestión de conflictos.

Concurso Nacional de Gestión Estratégica Empresarial. A través del uso de un simulador de negocios, las universidades y profesores que participan pueden adoptarlo para sus alumnos como una actividad formativa complementaria al programa de formación reglado.

Con el uso de simuladores de estrategia empresarial, se facilita la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en el aula, en un entorno sin riesgos. Sin duda, es el puente entre la teoría y la práctica empresarial. Los alumnos son futuros directivos en fase de formación, y requieren actividades en las que entrenan las habilidades que su futuro profesional les requiere.

El Concurso Nacional de Dirección Estratégica Empresarial, persigue que sus participantes enriquezcan y desarrollen su espíritu empresarial y practiquen las habilidades necesarias para la dirección de empresas. Con este concurso los alumnos vivirán una experiencia “Business Game” que les permitirá ampliar sus conocimientos y aprender a competir éticamente. Este Concurso está abierto a todas las universidades nacionales que lo deseen.

Tanto los simuladores de Estrategia como las Aplicaciones de Gestión Empresarial se imparten a los alumnos, como casos prácticos a realizar por ellos, asociados a asignaturas de los grados correspondientes a la Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno (FDEG).

LABORATORIO DE CRIMINALÍSTICA

Con la finalidad de dotar a los estudiantes de los conocimientos básicos y recursos científicos que les permita desarrollar las técnicas modernas de criminalística / policía científica, para obtener las pruebas científicas útiles para la averiguación y reconstrucción de hechos delictivos, así como la identificación de las personas intervinientes en los mismos, contamos con un aula 12 metros de largo por 6 metros de ancho aproximadamente.

Está diseñado para un grupo de 25 alumnos divididos en grupos de trabajo de 5 alumnos, número adecuado de personas para trabajar una inspección ocular en una escena del

crimen, así como su posterior plasmación y tratamiento de los indicios recogidos en el Laboratorio.

Con tales requisitos se ha establecido que el área de trabajo de los alumnos se dispondrá en el aula en forma de U, con una mesa corrida que abarque nueve metros de largo por seis del fondo. En dicha mesa se agrupan cinco grupos de trabajo de cinco alumnos cada uno, en áreas separadas las cuales disponen de todo el material necesario para su trabajo: ordenador, estativo fotográfico para fotografías macro, y zona de mesa para trabajo y tratamiento de indicios criminalísticos (tratamiento de reveladores mecánicos, químicos, etc.) De esta forma los alumnos no tienen que deambular por el laboratorio con los indicios buscando un ordenador libre, o un estativo libre o tipo de revelador, con el riesgo de que se puedan caer y derramar reveladores e indicios, además de barullo y desorden que se genera.

En el centro del laboratorio se han dispuesto dos mesas grandes (que deben tener suministro de electricidad) cuyo tamaño óptimo sería de unos 2,5 metros por 1,5 metros, que sirven de área de apoyo para cualquier tipo de manipulación o trabajo y para la ubicación de equipos de análisis criminalístico: microscopios de comparación balístico, urna de cianacrilato, bañera de fina partícula, etc.

Por último, se dispone de una pizarra tipo Villeda para el profesor y ordenador.

Además, cuenta con un área sin mobiliario entre la zona de mesas y la pizarra con el objetivo de que sirva para la realización de una escena de crimen en un entorno controlado y que los alumnos aprendan el manejo de la fotografía con iluminación artificial propia de entornos intervenidos, que, por otra parte, es la que se presenta en la realidad criminalística en mayor número de ocasiones. Así mismo, cuenta con armarios que están colgados en la pared en cada zona de trabajo de los alumnos para que se pueda almacenar o colocar el material fungible de revelado de indicios, como polvos reveladores, pinceles y demás, evitando así su posible vertido accidental y mejorando el área de trabajo sobre la mesa.

Se complementa con cinco ordenadores sobremesa, para el volcado de imágenes, confección de informes y planos, así como una impresora conectada en red a dichos ordenadores y que sea en color, a ser posible que imprima documentos tamaño DIN A-3.

En cuanto al material técnico para la asignatura Policía Científica y para el Laboratorio:

- Kit recolección serología
- Kit recolección saliva
- Testigos métricos pequeños
- Lupas de mano
- Tampón huella dactilar

- Lupa trípode
- Lupa de apoyo
- Pincel fibra de vidrio 7"
- Lynn Peavy red powder
- Lynn Peavy black powder
- Lynn Peavy white powder
- Bluestar pequeño
- Cámara canon ED5 10 s
- Cámara canon ED5 3000
- Pantallas
- Teclados
- Ratones
- Vulcano latent print "silver"
- Silche fluorescente
- Hi Fi vulcano gold
- Sirche polvo magnético
- Sirche white powder
- Sirche black powder
- Brochas
- bailarinas
- pincel magnetico
- Bluestar
- SPR black
- SPR white
- sudan negro
- ninhydrina
- violeta
- testigos métricos grandes
- pinzas

INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE ARTES CULINARIAS LE CORDON BLEU DE MADRID

Esta escuela es un proyecto conjunto entre la UFV y la red internacional de Escuelas Le Cordon Bleu. Está localizada en la planta baja del edificio del Colegio Mayor Universitario. Comenzó su funcionamiento en enero de 2011, impartiendo los Diplomas en Cocina y Pastelería. En el año 2012 se lanzó el Diploma en Cocina española y las series de cursos cortos. Actualmente cuenta con 900 alumnos en total.

Su equipamiento es el siguiente:

AULAS DE DEMOSTRACIÓN CULINARIA Tres aulas modulables en capacidad desde 48 a 100 alumnos mediante paneles, cada una equipada con:

- Plancha eléctrica para calentar
- Dos fuegos de gas
- Mesa principal de mármol con grifo, sumidero y mesa fría con dos cámaras
- Abatidor (air-o-chill)
- Horno de vapor con aire (air-o-steam)
- Horno de vapor convencional
- Mesa fría adicional con dos cámaras
- Salamandra
- Máquina de hielo
- Lavamanos
- Sistema audiovisual con dos pantallas, cámara de televisión y zoom
- Sala "office" con instalación de lavado, sumideros, estanterías, armarios y equipos auxiliares según necesidad: estanterías, horno microondas, amasadora, heladora...

DOS AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: COCINA Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Ocho planchas eléctricas para calentar (para dos puestos)
- 16 fuegos de gas (dos por puesto)
- 16 hornos eléctricos convencionales (uno por puesto)
- Mesa fría corrida con una cámara por puesto
- Abatidor (air-o-chill)
- Dos hornos de vapor con aire (air-o-steam)
- Mesa fría adicional
- Dos salamandras
- Máquina de hielo
- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño
- Salas "office" de limpieza y almacenamiento de material

AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: PASTERERÍA Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesa fría central con dieciséis cámaras de refrigeración
- 16 placas de inducción
- 16 amasadoras
- Fermentadora
- Dos hornos microondas profesionales
- Horno de convección (air-o-convect) grande
- Horno de convección (air-o-convect) mediano
- Abatidor (air-o-chill)
- Sala "office" 1 con congelador vertical, mesa fría adicional, armarios y dos laminadoras
- Sala "office" 2 de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño

AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: POLIVALENTE Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesa fría central con dieciséis cámaras de refrigeración
- Ocho fuegos de gas - Un horno de vapor (air-o-steam)
- Dos hornos convencionales de vapor
- Abatidor (air-o-chill)
- Sala "office" de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño
- Mesas auxiliares

AULAS DE SOPORTE: PRODUCCIÓN Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesas de despique y preparación
- Cuatro fuegos de gas
- Marmita
- Dos congeladores verticales autónomos
- Cámara de lácteos, carnes y pescados
- Cámara de verduras
- Cámara congeladora
- Cámara de prácticas
- Almacén seco
- Un horno de vapor (air-o-steam)
- Abatidor (air-o-chill)
- Máquina de hielo
- Zona de limpieza con tren de lavado
- Sala "office" de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos

- Despacho de producción

Laboratorios Docentes de Prácticas

La Universidad dispone de unos espacios docentes equipados para asumir la parte práctica de todas las materias.

Se trata de cinco laboratorios a disposición de los alumnos de las titulaciones que se imparten en la Facultad de Ciencias Biosanitarias. Dos de ellos, de 82.61 m² y 87.85 m² son muy versátiles, ya que pueden funcionar como un único espacio de 170.46 m², o bien como dos laboratorios independientes separados por mamparas móviles, lo que permite distribuir a los alumnos en las prácticas que así lo exijan. Los tres laboratorios restantes, tienen unas medidas de 67.67, 62.25 y 60.21 m². Las dimensiones de los laboratorios docentes, unido al hecho de que cada alumno dispone de su propio material de trabajo, permite un desarrollo personalizado y cómodo de las prácticas. Los laboratorios disponen del instrumental y los equipos suficientes para que los alumnos puedan cubrir con éxito los objetivos de las prácticas de laboratorio. Además, los laboratorios disponen de una organización de primeros auxilios adecuada al número de alumnos y riesgo existente, según el Real Decreto 486/97 sobre lugares de trabajo.

Relación de material inventariable en los laboratorios docentes:

Estufas para cultivo, Estufa de secado, pH metros, Balanzas y balanza de precisión, Congeladores de – 20, -70 y –150 °C, Autoclaves, Cabinas de flujo laminar vertical, Termociclador (PCR), Transiluminador UV, Sistema ELISA (con ordenador e impresora), Cámara digital, Espectrofotómetros Vis-UV, Centrífugas mini Spin, Centrífuga refrigerada para eppendorf, Centrífuga refrigerada, Electroporador, Baños de agua con y sin agitación, Cubetas y fuentes para electroforesis vertical y horizontal, Sistema de transferencia, Bloques térmicos para tubos y eppendorf, Selladora de bolsas, Microondas, Agitadores magnéticos con y sin calor, Vórtex, Neveras-congelador, Agitador orbital, Agitador rotativo, Transiluminador de luz blanca, Microscopios ópticos e invertido, Lupas, Secageles, Cámara digital, Sistema concentrador, Incubadores, Mecheros Bunsen, Máquina fabricadora de hielo, Agitadores horizontales, Micropipetas, Pipeteadores automáticos.

Laboratorio de Investigación Clínica

Espacio destinado al desarrollo de las distintas líneas de investigación enmarcadas en Biotecnología Clínica.

Relación de material inventariable laboratorio de investigación clínica:

- Incubador CO₂

- Cabina de flujo laminar vertical
- Microscopio de fluorescencia
- Centrífuga de mesa
- Centrífuga con adaptadores para tubos
- Agitador rotatorio para tubos
- Nevera-congelador
- Baño de agua sin agitación
- Cámara digital
- Sistema milli Q y sistema Elix 5 con depósito para agua purificada
- Vórtex
- Speed-Vac
- Electroporador
- Micropipetas
- Pipeteadores automáticos

Laboratorio de Investigación en Biotecnología Microbiana

Espacio destinado al desarrollo de proyectos de investigación del grupo de Biotecnología Microbiana. Actualmente se lleva a cabo el aislamiento y manipulación de levaduras a partir de muestras de mostos y vinos de diferentes Denominaciones de Origen para realizar análisis genéticos y moleculares de distintas cepas de levaduras y la búsqueda de marcadores moleculares específicos de las mismas.

Relación de material inventariable laboratorio de investigación en Biotecnología Microbiana:

- Lavavajillas
- Incubador orbital
- Vortex
- Centrífuga de mesa
- Nevera-congelador

- Termociclador (PCR)
- Estufa de incubación
- Mecheros Bunsen
- Cubetas y fuentes para electroforesis horizontal
- Sistema de transferencia
- Bloques térmicos para eppendorf
- Horno de hibridación
- Bead Beater
- Micropipetas
- Pipeteadores automáticos
- Robot de cocina de uso para investigación

Además, la UFV dispone de estabulario de investigación experimental con animales, salas de prácticas de enfermería y fisioterapia y laboratorios e instalaciones experimentales específicos de la carrera de Medicina.

Los medios materiales y servicios (espacios, instalaciones,...) de la Universidad Francisco de Vitoria reúnen las condiciones necesarias para ser utilizables y practicables por todas las personas, en condiciones de seguridad y comodidad y de la forma más autónoma y natural posible, tal y como establecen los principios de accesibilidad universal y diseño para todos que inspiran la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

