

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Resolución de Conflictos y Mediación		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Ciencias Gastronómicas	
FACULTAD :	Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Optativa
ECTS:	6		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Primero		
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. El conflicto<ul style="list-style-type: none">1.1 Introducción al estudio del conflicto1.2 Cooperación, competencia y conflicto1.3 Comunicación y conflicto1.4 La dinámica del conflicto1.5 Territorios del conflicto1.6 Estructura del conflicto1.7 Tipos y ámbitos del conflicto. ● Tema 2. Procesos de resolución-transformación del conflicto

- 2.1 Los procesos resolutivos
- 2.2 La negociación.
- 2.3 La mediación: características y ventajas.

- Tema 3. El proceso de mediación
 - 3.1 Principios de la mediación
 - 3.2 Etapas del proceso
 - 3.3 Técnicas de mediación
 - 3.4 El Insight en mediación
 - 3.5 Manejo de la ira en mediación

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 de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer y dominar las técnicas más adecuadas en la resolución/transformación de conflictos/disputas en el ámbito profesional.
- Conocer las herramientas y estrategias de mediación que se pueden dar en una empresa gastronómica.

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
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo/Trabajo en grupos
- 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 expositivas	20
	Clases prácticas	12
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	10
	Tutorías (individual / en grupo)	8
	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30

Actividades autónomas	Elaboración de trabajos en grupo	26
	Trabajo en campus virtual	4
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	8

El primer día de clase, la profesora 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:

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.

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Prueba parcial teórico-práctica	25%
	1 trabajo grupal práctico	20%
	Interés y participación del alumno	5%
Evaluación final	Prueba final teórico-práctica	50%

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 un Examen teórico-práctico 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:

Hernández, A. (2022) *Resolución de conflictos y Mediación*. Material didáctico propio de la institución.

Moore, C. (2019) *El proceso de mediación: métodos prácticos para la resolución de conflictos*. Granica B. A.

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.

- Butts G, Th. (2007): Manejando la Ira en mediación: conceptos y estrategias. *Portularia* Vol. VII, núm. 1-2, pp 17-38 Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=161017323002>
- Coleman, P, Deutsch, M. Marcus, E. (2014) *The Handbook of Conflict Resolution: Theory and Practice, 3rd Edition*. New York: Jossey-Bass. (Capítulos 1, 7, 12 y 34)
- Folger, J y Barush, B. (2014): Transformative mediation: A self-assessment. *International Journal of Conflict engagement and resolution*. 20. Recuperado de: http://scholarlycommons.law.hofstra.edu/faculty_scholarship/442

WEBS DE REFERENCIA:

- *Revista de Mediación ADR, Análisis y Resolución de Conflictos* <https://revistademediacion.com>
- Asociación de mediadores de Madrid: Acceso a su publicación digital periódica <http://www.ammediadores.es/nueva/revista-de-mediacion>
- *Instituto de Mediación Transformativa* www.transformative-mediation.com

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

Videos académicos a utilizar en el proceso docente:

- Mediación escolar: <https://www.youtube.com/watch?v=1IDjSDSHoSg&t=765s>
- Mediación Proceso simulado completo: <https://www.youtube.com/watch?v=A8-vtQl4rKs>
- Mediación en Ámbito Sanitario: <https://www.youtube.com/watch?v=OAtFXoV3Tpk&t=550s>