

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Resolución de Conflictos y Mediación		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Gastronomía	
FACULTAD:	Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Optativa
ECTS:	6		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano		
PROFESORADO:	Dra. Alba H. Hernández Santana		
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:	DE	CORREO	alba.hernandez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. El conflicto 1.1 Introducción al estudio del conflicto 1.2 Cooperación, competencia y conflicto 1.3 Comunicación y conflicto 1.4 La dinámica del conflicto 1.5 Territorios del conflicto 1.6 Estructura del conflicto 1.7 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
	Elaboración de trabajos en grupo	26

Actividades autónomas	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 (consúltase 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=1lDjSDSHoSg&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>

