

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
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:

- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

No aplica.

### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO4. Aproximarse a las principales técnicas utilizadas en la resolución de conflictos y mediación para la práctica diaria del ejercicio de la profesión del dietista-nutricionista.
- CO5. Identificar, describir y relacionar las estructuras y procesos involucrados en la configuración y desarrollo de funciones psicológicas.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación de comportamiento alimentario.

## 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
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos en grupo	26
	Trabajo en campus virtual	4
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	8

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	2 actividades teórico-prácticas individuales	30%
	1 trabajo grupal de carácter teórico-práctico	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	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:

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

#### 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.

- 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)
- Sanchez, M. (2023) *Del cerebro hostil al cerebro inteligente: neurociencia, conflicto y mediación*. Editorial Reus.
- Moore, C. (2019) *El proceso de mediación: métodos prácticos para la resolución de conflictos*. Granica B. A..

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- *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](http://www.transformative-mediation.com)

#### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

Videos académicos a utilizar en el proceso docente:

- 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>