

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 4026/15

Res. 919/15

ACTA N° 15, de fecha 22 de julio de 2015.

VISTO: El Programa del Curso Técnico Terciario en Gastronomía en Modalidad Binacional Relaciones Humanas, elevado por el Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: I) que se informa que el citado Programa fue elaborado en forma conjunta con la Inspección de Derecho y Ciencias Sociales;

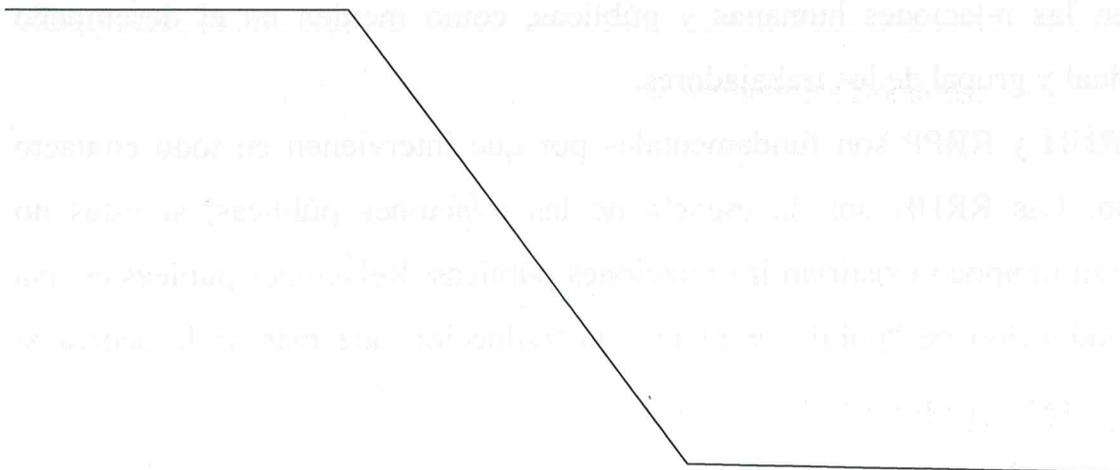
II) que se convocó a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente (fs. 18 y 19), sin que se designara referente ni se enviara informe;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima necesario aprobar el mismo;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar el Programa del Curso Técnico Terciario en Gastronomía en Modalidad Binacional Relaciones Humanas - Plan 2015 que a continuación se detalla:



		PROGRAMA			
		Código	Descripción en SIPE		
		en SIPE			
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía		
MODALIDAD		-----	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		1er	Primer		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		697	Relaciones Humanas y Públicas para Turismo		
ASIGNATURA		37401	Relaciones Humanas		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN			Con derecho a exoneración		
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 32	Horas semanales: 2	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 4026/15	Res. Nº 919/15	Acta Nº 15	Fecha 22/07/15

FUNDAMENTACIÓN

La materia apunta a la comprensión de los componentes psico-sociales que integran las relaciones humanas y públicas, como inciden en el desempeño individual y grupal de los trabajadores.

Las RRHH y RRPP son fundamentales por que intervienen en todo contacto humano. Las RRHH son la esencia de las relaciones públicas, si estas no existieran tampoco existirían las relaciones públicas. Relaciones públicas es una mala traducción de “public relations”, la traducción que más se le acerca al

verdadero concepto, es la de relaciones con los públicos.

Todas las personas pertenecen a diferentes públicos, la identificación del “otro” ante el que estamos es fundamental para poder comunicar y planificar en forma adecuada.

Las Relaciones Humanas enfatizan el conocimiento de la interacción en el grupo social y cuando estas interacciones ocurren en el ámbito de una organización productiva se conoce con el nombre de Relaciones Públicas.

También aportan elementos a los estudiantes, que contribuyen a la comprensión de la realidad social en la que está inmersa la comunidad en la que actúan.

La asignatura apunta a comprender la importancia de las interacciones y comportamientos de los humanos, para ello en un comienzo es necesario definir y diferenciar, Individuo, Persona y Personalidad.

Podemos resumir diciendo que el ser humano es el resultado de una triada donde se unen: un sustrato biológico físico (individuo), una dotación de conciencia (persona) y unas cualidades o características propias e identificativas (personalidad).

Las relaciones humanas enfatizan la etapa preventiva para manejar situaciones que conducirían a un conflicto que solo perjudicaría a todas las partes involucradas. Los aprendizajes adquiridos en la asignatura permiten aportar elementos vitales para el desarrollo de competencias específicas vinculadas a la profesión, tales como negociar y mediar, en donde comunicación y reconocimiento de las diferencias del otro son pilares fundamentales de las relaciones humanas.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Comprender el estudio de las Relaciones Humanas y Públicas.

- Reconocer posibles problemas sociales desde la visión de la disciplina.
- Comunicar e intercambiar conocimientos- interactuar.
- Actuar con iniciativa y cooperación frente a problemas.
- Generar estrategias para la resolución de problemas.
- Appreciar la diferencia de enfoques y posicionamientos ante la misma situación.
- Generar pensamientos crítico- reflexivos, partiendo de la reflexión de sus propias ideas.
- Organización del escenario social a través de conceptos.
- Participación en el debate y actitud de diálogo.
- Resignificar y comprender a partir de un recorrido histórico personal al por qué de la elección vocacional.

CONTENIDOS

1. Relaciones Humanas y Relaciones Públicas:

- Conceptualización.
- Campos de Acción.
- Aportes teóricos de la psicología y de la sociología.
- El factor humano en la vida de las relaciones.
- Las Relaciones Públicas como herramientas de la comunicación.
- Definición de Persona, Individuo y Personalidad.

2. Comunicación

- Concepto y tipos de comunicación.
- Comunicación Institucional y Organizacional.
- Aspectos psicológicos y sociales de la comunicación.
- Comunicación Asertiva.
- Distorsiones Cognitivas.

3. Grupos

- Características y definición de Grupo, roles.
- Ansiedades básicas, resistencia al cambio, miedo a la pérdida y miedo al ataque.
- Momentos del trabajo grupal, Pretarea, Tarea y Proyecto.

4. Comportamiento Humano

- Comportamiento y conducta humana.
- Estímulos y Motivaciones que actúan en el comportamiento.
- Síndrome de Burnout- Desgaste ocupacional, síntomas y causas.

5. Ética Gastronómica

- Principios éticos
- Misión, Visión y Valores.
- Demarcación de la competencia laboral.
- Perfil del personal que trabaja en la cocina.
- Relaciones entre los profesionales gastronómicos y con los clientes.

PROPUESTA METODOLÓGICA

Clases: se desarrollaran clases teóricas y prácticas utilizando como herramientas los dispositivos de taller, dinámicas en subgrupo generando instancias de debate e intercambio. Se expondrán los conceptos mencionados en el programa utilizando situaciones prácticas y cotidianas a modo de ejemplos. Evaluaciones orales y escritas. Así mismo cabe destacar que la instancia de taller, como dispositivo didáctico facilita la internalización de las unidades de un programa de estudio.

El taller en su carácter integrador y globalizante constituye una pedagogía de la pregunta que se contrapone a la pedagogía de la respuesta.

Hacia el final del curso se propone realizar un recorrido histórico vivencial por escrito de aquellas experiencias, vivencias, recuerdos que llevan a la elección de la vocación gastronómica. Podrán compartirlo de modo oral aquellos estudiantes que así lo deseen, dicha actividad no lleva calificación, se utiliza la misma a modo de cierre.

RECURSOS DIDÁCTICOS

- Proponer y analizar situaciones vivenciales de actualidad vinculadas al área de su especialidad eso tiene la ventaja de poner en evidencia situaciones de la vida real, de forma tal que objetivicen el marco teórico.
- Mesas redondas en donde se promueve el debate a partir de un tema puntual a tratar.
- Recursos audiovisuales.
- Presentación de clases por parte de alumnos utilizando como medio el Proyector.

EVALUACIÓN

La Evaluación consiste en el reconocimiento de todo el proceso formativo transitado por el estudiante, teniendo en cuenta asistencias, participaciones orales, inquietud por la materia, prueba parcial, trabajos realizados en grupo e instancias de taller.

Deben destacarse que la resolución de casos prácticos en donde la participación del estudiante se hace necesaria con argumentaciones teóricas, o posiciones crítico-reflexivas suelen ser modelos más confiables de evaluación.

BIBLIOGRAFÍA

Stephen Robbins. - Comportamiento Organizacional. Editorial PEARSON, Decimotercera Edición.

Jorge Barceló. - Sociología Clínica, Documentos de Sociología e Historia Social



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

del Uruguay. Editorial Alternativa.

Pichón Riviere, Enrique. - El proceso Grupal (1982) – Editorial Nueva Visión.

Ocampo Rodríguez, Noel. – Método de Comunicación Asertiva. – Editorial Primera.

<https://realizacionpersonal.wordpress.com/2012/02/01/distorsiones-cognitivas/>

Fundación de Cultura Universitaria. Manual de Conciliación y Mediación.

<http://codigodeeticadelagastronomia.blogspot.com/>

<http://alimentacion-sana.org/informaciones/Chef/etica.htm>

Weil, Pascale. La comunicación Global: Comunicación Institucional y de Gestión. Editorial Paidós. 1992.

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, a la Página Web, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Cumplido, archívese.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero

Mtro. Téc. César GONZÁLEZ SALDIVIA

Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/as