

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Ética
-------------	-------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	3
--------	---

Código:	1461
---------	------

Periodo docente:	Quinto semestre
------------------	-----------------

Materia:	Ética
----------	-------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Pablo López Chaves	pablo.lopez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de ética tiene por finalidad informar al alumno del sector gastronómico de aquellos aspectos que determinan un comportamiento ético del ejercicio personal y profesional, contribuyendo a la adquisición los valores necesarios para llevar a cabo dicho ejercicio.

Entendiendo que la moral se refiere a las costumbres y hábitos del ser humano a partir de los cuales se encauzan sus acciones y su manera de estar en el mundo, la ética se concibe como la moral pensada, como la reflexión sobre la moral. Puede definirse así la ética como la ciencia que se ocupa de los actos humanos en tanto que morales, es decir, en tanto que susceptibles de ser valorados independientemente de su utilidad o de su eficacia.

Así entendida, la asignatura tiene un doble componente, que se refleja además en los contenidos de la

asignatura y en los recursos e instrumentos pedagógicos que se utilizan:

1. El primer componente es su carácter experiencial. Es misión del profesor convencer al alumno acerca de que la asignatura no es un mero añadido externo, algo simplemente teórico que se estudia y se olvida, sino que es algo que tiene que ver con él mismo como persona y como futuro profesional. Algo que tendrá que tener en cuenta y utilizará a largo de ese proyecto que es su vida.

2. El segundo componente es su carácter académico. Aunque es experiencial, la asignatura contiene unos conocimientos teóricos necesarios, contenidos que van desde la precisión de los conceptos clave al recorrido por cómo a lo largo de la historia los grandes autores han afrontado estas cuestiones y las respuestas que han proporcionado.

Esta asignatura ofrece al alumno del grado una selección conceptual y una panorámica histórica sobre las raíces y fundamentos del pensamiento ético y el juicio moral, reflexionando además sobre las aproximaciones que desde diversas escuelas se han hecho a la relación entre normas, bienes y valores que marcan el existir humano y que a la postre interpelan y deben guiar el quehacer cotidiano de nuestra profesión.

Concebida como un primer desmenuzamiento y coordinada con la asignatura de Deontología profesional que se imparte en cuarto curso, este programa se apoyará en el estudio de casos concretos cuyo objeto será despertar en el alumno la pregunta sobre el valor moral y las implicaciones éticas de su vida y su trabajo, descubrir y ahondar más en sus diversos aspectos proveyéndole de herramientas conceptuales y hábitos esenciales para ejercitar su pensamiento y juicio e incitándole finalmente a no quedarse en la mera reflexión teórica, sino a avanzar en el proceso de discernimiento y decisión sobre el código que habrá de orientar sus tareas y elecciones como profesional de la hostelería y la restauración en un mundo complejo y desafiante.

OBJETIVO

La asignatura de Ética persigue el objetivo de que los alumnos conozcan y reflexionen sobre la dimensión social de la persona, sobre el sentido y el significado de la sociedad, sobre la realidad de la sociedad actual, y sobre la relevancia del trabajo del sector gastronómico como elemento/actor que estructura en parte la sociedad global. Básicamente, este análisis se realiza desde la perspectiva de la dimensión moral de la realidad social y profesional.

Los fines específicos de la asignatura son:

Que el alumno aprehenda intelectualmente los soportes axiológicos técnicos que posibilitan un esquema personal y profesional para las decisiones éticas.

2) El alumno incorpore a su vida personal una herramienta vivida, experimentada e interiorizada que le permita tomar decisiones éticas prácticas y aplicables a la realidad.

3) El alumno conocerá y tendrá práctica en su auto-conocimiento axiológico y podrá llevar una auto-gestión integral de su vida moral. Para ello, llevará a cabo el trabajo personal "la misión de mi vida".

4) El alumno conocerá los mecanismos de asignación y construcción de valor que concurren en el mecanismo de la alimentación entendida de manera integral (personal, cultural, social)

5) El alumno conocerá, interiorizará y aprehenderá un modelo axiológico de dirección de empresas gastronómicas desde un punto de vista del ser y no del tener. Aprehenderá e interiorizará la necesidad y responsabilidad de la acción social y empresarial desde la gastronomía con el fin de construir una sociedad más justa, solidaria y que permita el desarrollo integral y digno de las personas desde un nuevo concepto de la riqueza y del consumo de recursos. El alumno llevará a cabo un trabajo/investigación de aplicación práctica en el ámbito del desperdicio alimentario, el hambre o la nutrición

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Además de una capacidad universitaria por parte del alumno de lectura, análisis y comprensión, se suponen ya conocimientos fundamentales de antropología, la base de la ética.

Buen nivel de lengua castellana, pulcra expresión oral y escrita.

Nivel intermedio de inglés leído.

Conocimiento intermedio (nivel de Bachillerato) de Historia occidental.

Nociones básicas de antropología y filosofía.

Nociones de manejo de herramientas de enseñanza virtual (plataforma Canvas fundamentalmente).

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura y Taller ¿para qué estudio yo esta asignatura?
2. Qué es la ética y su raíz antropológica
3. La experiencia moral como punto de partida
4. La persona humana como sujeto moral
5. ¿Con qué fines actuar? Realización de la persona y sentido de la acción
6. Algunas claves para el desarrollo personal:
 - Prudencia
 - Justicia
 - Fortaleza
 - Templanza
 - Humildad
 - Magnanimidad
7. Responsabilidad y autonomía (acerca de la felicidad y el amor)
8. Algunos principios para el discernimiento moral.
9. Ética, moral y nuestra vocación profesional.
10. Sesión final: recapitulación y revisión. Hacia una deontología profesional

ACTIVIDADES FORMATIVAS

En esta asignatura adoptaremos la base metodológica de clases invertidas a la que añadimos el desarrollo de una experiencia de Aprendizaje Basado en Problemas:

-Espacio individual (trabajo autónomo en casa):

oPreparación de las sesiones grupales: mediante la previa puesta a disposición de aquellos materiales clave (vídeos cortos del profesor, fragmentos de documentales y películas, artículos y capítulos de libros, podcasts) para abordar cada una de las sesiones.

oPreparación individual de trabajos grupales: investigación, selección y elaboración de materiales y exposiciones

oPreparación del examen final

oTutorías individuales con el profesor

-Espacio grupal (de dos tipos):

oTrabajos en grupo fuera del momento de clase

oDinámicas de trabajo grupal en clase: discusión de textos, debates sobre aspectos concretos del temario, repaso y comentario de puntos difíciles del contenido (ronda de expertos), exposiciones y dinámicas de roles.

oTutorías grupales con el profesor

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Dinámicas grupales en clase 42h Lecciones aclaratorias en clase 8h	Estudio de materiales y preparación personal de las sesiones grupales 60h

Presentaciones grupales 8h
Examen 2h

Trabajo personal de investigación 20h
Sesiones de trabajo grupal fuera de horario de clases
10h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano

Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector

Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Plantea preguntas y muestra interés por el sentido de las acciones y la integración entre lo gastronómico y lo humanístico.

Reconoce tanto en las discusiones como en los ejercicios por escrito la necesidad de que el profesional de la gastronomía aplique principios morales durante sus acciones personales y profesionales.

Responde creativamente a las cuestiones en los comentarios, ejercicios y exposiciones, utilizando de manera ordenada el vocabulario y los contenidos vistos en clase.

Muestra compromiso con los temas planteados intentando siempre que los debates sean organizados y resulten fructíferos.

Integra a todos los participantes en la búsqueda de una solución o conclusión alcanzada en común.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Las actividades susceptibles de evaluación incluidas en cada uno de los siguientes apartados serán expuestas con antelación al alumnado a través de la plataforma Canvas, siendo precisadas convenientemente en las sesiones de clase.

IMPORTANTE: Las actividades susceptibles de evaluación se han diseñado para poder ser adaptadas a un entorno de docencia virtual en función de los escenarios y medidas que dicten las autoridades en materia sanitaria. Por consiguiente, el sistema de evaluación aquí reflejado está asimismo confeccionado para admitir dichos supuestos, no cambiando sus apartados y porcentajes correspondientes.

Las pruebas escritas finales se celebrarán presencialmente, siempre que las autoridades sanitarias lo permitan, de acuerdo con las indicaciones de las autoridades académicas de la Universidad Francisco de Vitoria.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionadas conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

CONVOCATORIA ORDINARIA

ATENCIÓN: En esta convocatoria será necesario obtener al menos un 5 en cada uno de los apartados de la evaluación.

Pruebas escritas: 55%

Evaluación continua

-Trabajos individuales y grupales: 35% (Proyecto Transversal: 15%)

-Asistencia Y participación activa en clase: 10%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

IMPORTANTE: El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, la asistencia y la participación en clase. Igualmente y de un modo muy especial, el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.

Examen final: 55%

Evaluación continua

-Trabajos individuales y grupales: 35% (Proyecto Transversal: 15%)

-Asistencia Y participación activa en clase: 10%

PARA SUPERAR LA ASIGNATURA EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA SE CONSERVARÁ LA NOTA OBTENIDA EN LA EVALUACIÓN CONTINUA, SIENDO NECESARIO PRESENTARSE AL EXAMEN Y APROBARLO.

DISPENSA ESPECIAL

Aquellos alumnos que por razones justificadas y excepcionales, previa solicitud en plazo, acreditación y autorización por parte de la Dirección académica, no puedan seguir el desarrollo habitual del curso, tendrán derecho a ser evaluados conforme al siguiente esquema:

Examen final: 60%
Trabajo individual específico: 40%

IMPORTANTE: los alumnos en segunda o sucesivas matrículas deben contactar con el profesor no más tarde de la segunda semana del cuatrimestre para solicitar acogerse a este sistema.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

-Agejas, J. A. et alii: La tarea de ser mejor. Curso de ética [online en pdf]. UFV. 2007, disponible online en Unebook

-Demian, Th.: La prudencia. Gaudete. 2012.

-Lozano, V.: Razón y realidad en el pensamiento occidental. UFV. 2019.

-MacIntyre, A.: Historia de la ética. Paidós. 2006. Versión de 1991 disponible online en <http://biblio3.url.edu.gt/Libros/2016/Etica/HisAlsad.pdf> (acceso 5.9.2020).

-Rey, C. / Ardon, P.: Dirección por Misiones. Deusto. 2008.

Rodríguez Jiménez, G.: Ética, ¿para qué? [online en pdf]. Madrid, Pearson, 2011, disponible en Elibro.net a través de la Biblioteca Digital de la UFV.

Complementaria

-Aristóteles: Ética a Nicómaco. Gredos.

-Kant, I.: Fundamentación de la metafísica de las costumbres. Alianza.

-Nietzsche, F.: La genealogía de la moral. Alianza.

-Weber, M.: La política como profesión. Biblioteca Nueva.