# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

| | |
|---|---|
| Titulación: | Grado en Gastronomía |
| Rama de Conocimiento: | Ciencias Sociales y Jurídicas |
| 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 |
|---|---|
| José Ángel Agejas Esteban | j.agejas@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 especficos de la asignatura son:

Introducir al alumno en el conocimiento básico de la Ética general y reconocer los ámbitos de la vida ordinaria en la que se desentraña la vida moral.

Se pretende que dicho conocimiento le ayude a razonar ante situaciones concretas de su vida, para afrontar sus decisiones conforme a la naturaleza del hombre que le es propia.

Que el alumno identifique las corrientes de pensamiento moral y aprenda a descifrarlas, criticarlas y considerarles justamente.

Que el alumno reconoza y analice los distintos ámbitos y dimensiones de su actuar moral.

## 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

TEMA 1. LA EXPERIENCIA MORAL.
TEMA 2. LA VOCACIÓN PERSONAL Y PROFESIONAL.
TEMA 3. PONERSE EN ACCIÓN.
TEMA 4. SER ÉTICO: ORIGINALIDAD Y CREATIVIDAD.
TEMA 5. EL CONOCIMIENTO MORAL: EXPERIMENTAR LA PRUDENCIA.
TEMA 6. PERSONAS EN COMUNIDAD: VIVIR LA JUSTICIA.
TEMA 7. SUPERAR LA VULNERABILIDAD: EL SENTIDO DE LA FORTALEZA.
TEMA 8. AFRONTAR LA DEBILIDAD: CONFIAR EN MIS POSIBILIDADES.
TEMA 9. SÍNTESIS PERSONAL Y PROYECCIÓN PROFESIONAL.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

La metodología está basada en actividades presenciales obligatorias por parte del docente, en las que se explicarán los aspectos teóricos y de aplicación, combinadas con el trabajo autónomo (tanto individual como en grupo) por parte del alumno sobre diversos contenidos previamente establecidos y con tutorías personalizadas.
ACTIVIDADES PRESENCIALES:
- lección expositiva: exposición de los principales conceptos relacionados con la asignatura.
- discusión y clases prácticas: aprendizaje basado en problemas para aplicar contenidos teóricos.
- viajes formativos que ilustren aspectos del temario y provoquen experiencias significativas al respecto

TRABAJO AUTÓNOMO:
- Individual: estudio individual del temario; resolución de casos prácticos; comentarios de textos.
- En grupo: para fomentar el aprendizaje colaborativo y cooperativo, la cohesión entre alumnos y profesor, y la responsabilidad compartida en relación a los resultados del equipo, las habilidades de planificación, liderazgo e investigación (mesas redondas, exposiciones por equipos, debates...).

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

| ACTIVIDAD PRESENCIAL | TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL |
|---|---|
| 60 horas | 90 horas |

| | |
|---|---|
| Dinámicas grupales en clase 42h<br>Lecciones aclaratorias en clase 8h<br>Presentaciones grupales 8h<br>Examen 2h | Estudio de materiales y preparación personal de las sesiones grupales 60h<br>Trabajo personal de investigación 20h<br>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

Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus stakeholders, siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad

## 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 las 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

El sistema de evaluación de la asignatura trata de armonizar el conjunto de actividades teórico-prácticas conducentes a la consecución de los objetivos, formación de las competencias y asimilación de los contenidos propios. La nota final de la asignatura estará compuesta por la suma de los porcentajes particulares que se detallan a continuación, teniendo en cuenta que es necesario para que se dé el sumatorio final de las distintas notas, que el examen teórico sea aprobado con una nota mínima de 5 (cinco).
EVALUACIÓN CONTINUA:

- Evaluación de adquisición de conocimientos (50% de la nota final): Examen teórico.

- Evaluación de las habilidades prácticas (40% de la nota final): Resolución de casos prácticos (en el Aula Virtual) (20%)Exposición por equipos (20%)
- Evaluación de la actitud (10% de la nota final): Asistencia y participación en clase.Resolución de los casos prácticos planteados en clase por grupos.

IMPORTANTE: La media del examen teórico deberá estar aprobada con una calificación igual o superior a 5 para que se puedan computar el resto y totalidad de las calificaciones.

EVALUACIÓN NO CONTINUA:
En aquellos casos en los que no cumplan las condiciones anteriores, se aplicarán los mismos criterios que para la evaluación extraordinaria, esto es:

- El alumno deberá solicitar previamente una tutoría con el profesor para preparar dicha evaluación que constará de dos partes: un 50% el examen teórico y un 50% de los trabajos escritos y casos prácticos que se indiquen en dicha tutoría.
- Para acceder al examen teórico, el alumno deberá presentar en el mismo acto los trabajos encargados. Para sumar ambas calificaciones es requisito indispensable que la nota del examen teórico sea igual o superior a 5.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA:
El alumno que vaya a convocatoria extraordinaria deberá solicitar previamente una tutoría con el profesor para preparar dicha evaluación que constará de dos partes: un 50% el examen teórico y un 50% de los trabajos escritos y casos prácticos que se indiquen en dicha tutoría.
Para acceder al examen teórico, el alumno deberá presentar en el mismo acto los trabajos encargados. Para sumar ambas calificaciones es requisito indispensable que la nota del examen teórico sea igual o superior a 5. Las fechas de dicha convocatoria vendrán determinadas oficialmente por el calendario del Curso Escolar.

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

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica


José Ángel Agejas Esteban. El arte de aprender la libertad: cuso de ética / Madrid :Universidad Francisco de Vitoria; Spiritus Media,2003.

Agejas, José Ángel. La tarea de ser mejor: curso de ética / Madrid :Universidad Francisco de Vitoria,2007.


### Complementaria


Aristóteles ; introducción, traducción y notas de José Luis Calvo Martínez. Ética a Nicómaco / Madrid :Alianza,2001.

Jean Anthelme Brillat-Savarin ; traducción del conde de Rodalquilar. Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental / Valladolid :Maxtor,2010.

Valeria Campos Salvaterra. Pensar/comer :una aproximación filosófica a la alimentación / Primera edición digital, 2023. Barcelona :Herder Editorial,2023.

Isidro Catela, José Ángel Agejas. Series en serio: claves éticas de la ficción audiovisual / Madrid :Digital Reasons,2020.

Cruz Cruz, Juan. Teoría elemental de la gastronomía / Navarra :Eunsa,2002.

Maria Nicolau. ¡Quemo! [Recurso electrónico]Memorias de una cocinera / Barcelona :Ediciones Península,2024.

CICERÓN, Marco Tulio (66-43 a. C) Sobre los deberes / 1ª ed., 5ª reimp. Madrid :Tecnos,2013.

Pieper, Josef (1904-1997) Las virtudes fundamentales / 12ª ed. Madrid :Rialp,2020.