

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía
-------------	-------------

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

Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales
-------------------	------------------------------------

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
Isolino Pazos Villas	i.pazos@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.

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:

- 1) 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. Aprenderá 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.

CONTENIDOS

- 1) Teoría del conocimiento y antropología. Introducción al ser esencial del hombre y los mecanismos vitales del mismo. El bien, la felicidad y el fin último del hombre. En este bloque el alumno analizará el secreto de porqué desea lo que desea y los mecanismos subyacentes que soportan todo tipo de preferencias (existenciales, íntimas, afectivas, emocionales, sentimentales o morales. Análisis de las áreas existenciales del hombre y la relación entre ellas.
- 2) Fundamentación de la existencia de los valores y su realidad ontológica. Tipología de valores. Características de las distintas tipologías de los valores con las personas. Mecanismos de asignación de valor y relación de los valores con el sujeto valorante. Diferenciación entre sujeto y persona.
- 3) Jerarquías de valor y tablas de valor. Aprendizaje de jerarquías y elección moral mediante colisiones de valor.
- 4) La creación de valores desde la razón. Visión activa de la persona como creador de valores, postulación de fines y creación de realidad desde la creación axiológica.

- 5) Desarrollo de liderazgo y proyectos empresariales desde la ciencia axiológica aplicada a la cocina. La cocina como agente moral socializador de empleados y stake-holders y generación de nuevos modelos de consumo y de desarrollo de personas para la mejora de la sociedad y el mundo.
- 6) Axiología aplicada a la vida personal. El alumno construye su cartografía y el plan axiológico de su vida.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

-
Las actividades formativas estarán estructuradas en los siguientes ejes:

1) Clases teóricas: las clases teóricas serán clases eminentemente prácticas. Es decir, la teoría dada en clase tiene como único objetivo la aplicación de las teorías en la práctica moral personal y la práctica moral empresarial. Entendemos la formación como adquisición de conocimientos que fundamenten habilidades para la actuación moral real. No existe conocimiento ético o moral posible si no comporta la capacidad de la aplicación en la realidad.

2) Las clases teóricas buscarán la participación criteriosa y técnica de los alumnos. Se llevarán a cabo controles de conocimiento en clase con el fin de obligar a los alumnos a llevar a cabo las lecturas y conseguir así un nivel homogéneo de conocimientos y participación.

3) Debates: Cada semana se llevarán a cabo debates y casos prácticos sobre las lecturas que se han propuesto como ejes conceptuales del aprendizaje. Se llevarán a cabo ejemplos prácticos en clase de modelos de liderazgo axiológico: método del caso y "rol play"

5) Misión de mi vida. El alumno acabará el curso llevando a cabo una aplicación del modelo axiológico visto en clase dirigido a su propia dirección moral mediante una cartografía axiológica actual y una propuesta axiológica prospectiva.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
-Clases expositivas. 50h Debates en clase, discusión de casos prácticos y realización de role play. 10h	-Elaboración trabajo individual misión de mi vida 8h Lecturas, preparación de ejemplos prácticos en clase, lectura de casos y estudio para exámenes. 82h

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

La evaluación de las competencias a adquirir se evaluará con el siguiente método:

Sistema de Evaluación para alumnos de PRIMERA MATRÍCULA: Evaluación presencial:

1) La asistencia y participación serán valoradas con un 10% de la evaluación. Para la evaluación de ambas, será necesario acreditar una asistencia mínima a las clases de un 80%

- 2) La evaluación por trabajos y evaluaciones escritas (exámenes parciales) en clase será de un 30%, entre los que se encuentra la redacción de la "misión de mi vida"
- 3) El examen final será un examen escrito y tendrá un 60% de peso en la evaluación.
- 4) La evaluación total será la ponderación aritmética de los trabajos y exámenes arriba mencionados.
- 4) Adicionalmente, se ofrecerá a los alumnos un seminario voluntario de la aplicación axiológica práctica de las doctrinas del evangelio al ámbito de la gastronomía. Este seminario significará un 10% adicional de la nota del alumno.

EVALUACIÓN PARA ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA.

Los alumnos de evaluación con dispensa académica tendrán la misma evaluación que los alumnos de primera matrícula, sustituyendo la misión de mi vida por un examen escrito de una lectura acordada con el profesor e incorporado el 10% de asistencia a clase al porcentaje aplicado a exámenes parciales. Los pesos de valoración para su evaluación serán:

- 1) Exámenes parciales: 40% (sin misión de la vida)
- 2) Examen: 60%

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRICULA: Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

- 1Fronzizi: Introducción a los problemas fundamentales del hombre. FCE 1977
- 2Reiner. bueno y Malo. Encuentro 1985
- 3P.Kreeft. Relativismo. ¿Relativo o Absoluto?Editorial Francisco de Vitoria 2009
- 4El gran principio del Management. M. Leboeuf. Grijalbo 1987
- 5El ejecutivo al minuto. J. Jonson. Grijalbo 1986
- 6P. Cardona. Las claves del Talento. Empresa Activa 2002
- 7C. Rey y P. CArdona: Dirección por Misiones. Deusto 2008
- 8Fromm. ¿Tener o Ser? Fondo Cultura Económica 1980
- 9Apuntes de clase. Propedeutica para la fundamentación de una dirección axiológica gastronómica

Complementaria

- 1La biblia. BAC. Madrid 2011
- 2Marx. El capital. FCE 1985
3. Juan Cruz Cruz. Teoría Elemental de la Gastronomía. Universidad de Navarra 2002