

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
Vicente Lozano Díaz	v.lozano@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:

-Alcanzar por parte del alumno un dominio del vocabulario ético.

-Estudiar los principales aspectos y contenidos de la ética

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

Tema 1: Introducción: La moralidad como dimensión de la existencia humana

- 1.1. La moralidad como dimensión interna
- 1.2. Moral como estructura y moral como contenido

Tema 2: La base antropológica de la ética

- 2.1. Las cualidades del ser humano:
 - 2.1.1. Afectividad
 - 2.1.2. Inteligencia
 - 2.1.3. Libertad
- 2.2. La dimensión personal:
 - 2.2.1. Relación del yo con el mundo
 - 2.2.2. Relación del yo con el otro
 - 2.2.3. Relación del yo con la trascendencia

Tema 3: Moral, ética y deontología

- 3.1. La moral como costumbres y hábitos a partir de los cuales se encauzan las acciones humanas
- 3.2. La ética como reflexión sobre la moral
- 3.3. La deontología como ética aplicada al ámbito profesional

Tema 4: Libertad, bien y felicidad

- 4.1. Determinismo y condicionamiento
- 4.2. Libertad absoluta y libertad parcial
- 4.3. El bien y lo bueno más allá de cualquier circularidad
- 4.4. La felicidad como tendencia y no como estado

Tema 5: Especificidad del valor moral

- 5.1.Heteronomía
- 5.2.Universalidad
- 5.3.Absolutez
- 5.4.Obligatoriedad

Tema 6: Las virtudes

- 6.1.La prudencia
- 6.2.La justicia
- 6.3.El amor propio
- 6.4.La humildad
- 6.5.La fortaleza
- 6.6.El humor
- 6.7.El autodomínio
- 6.8.El amor a la sabiduría

Tema 7: Moral, derecho y política

- 7.1.Lo privado o interno frente a lo público o externo
- 7.2.La voluntad o intención frente a la acción o los hechos
- 7.3.Lo asimétrico frente a lo simétrico
- 7.4.La obligación por convicción frente a lo obligación por coerción
- 7.5.Lo inmediato frente a lo mediato
- 7.6.Lo interrogativo frente a lo positivo

Tema 8: Legalidad y desobediencia moral

- 8.1.Grecia clásica y pensamiento cristiano
- 8.2.Immanuel Kant
- 8.3.Carl Schmitt
- 8.4.Max Weber
- 8.5.John Rawls y Peter Singer
- 8.6.Emmanuel Lévinas

Tema 9: Sistemas éticos fundamentales

- 9.1. Aristóteles y la ética del justo medio
- 9.2. El desconcierto helenístico: Escepticismo, Epicureísmo, Estoicismo y Cinismo
- 9.3. La ética cristiana
- 9.4. La ética moderna del pacto social: Hobbes y Rousseau
- 9.5. Kant: La ética del deber
- 9.6. El utilitarismo de John Stuart Mill
- 9.7. Nietzsche: el perspectivismo moral
- 9.8. Habermas: conciencia moral y acción comunicativa
- 9.9. La neuroética
- 9.10. La ética postmoderna

ACTIVIDADES FORMATIVAS

-Clases expositivas. El profesor expondrá sinópticamente los temas mediante lecciones magistrales.

-Clases participativas: Después de la exposición magistral de cada tema el profesor y los alumnos lo comentarán y analizarán en grupo. Habiendo a veces diversos documentos que deberán comentarse por parte del alumno en el aula o en el aula virtual.

-Conferencia-Actividad presencial de apoyo en soporte informático: Proyección-exposición-debate de dos contenidos en soporte audiovisual a elegir en función de los análisis e intervenciones de los alumnos durante la exposición del temario.

-Presentación de trabajo: Durante el periodo de la asignatura, los alumnos deberán elaborar un trabajo de manera individual o en grupo con un máximo de extensión de 6 caras de folio y que consistirá en una reflexión sobre un tema (libro, objeto, persona, película, etc) relacionándolo con la gastronomía y con el temario de la asignatura. El plazo máximo para entregar el trabajo es el último día de clase según el calendario docente. Si se entrega antes de las últimas clases y el profesor lo considera, el trabajo podrá exponerse en clase ante los demás compañeros.

-Tutoría personalizada: Tutorías individuales y de grupo.

-Evaluación final: el alumno deberá demostrar la comprensión de lo aprendido a lo largo del cuatrimestre mediante ejercicios teóricos y teórico-prácticos realizados en el aula, así como un ejercicio final, que muestren si ha alcanzado los objetivos y competencias planteados en la asignatura.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
-Clases expositivas. 32h -Conferencia: Proyección-exposición-debate de 2 contenidos expuestos en soporte audiovisual. 8h -Seminarios y ejercicios teórico-prácticos en el aula o en el aula virtual sobre textos, casos y temas concretos en los que el alumno deberá demostrar la comprensión de lo aprendido a lo largo del semestre. 20h	-Elaboración trabajo individual o grupal. 20h -Estudio teórico. 35h -Actividades complementarias: Análisis y síntesis de libros, comentario guiado de textos, análisis, etc. 25h -Trabajo complementario en la red. 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

SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA

-Prueba objetiva de contenidos, comentario de texto: 60%

-Trabajo individual o en grupo y su exposición en el aula: 20%

-Sistema de evaluación continua: Técnica de observación y seguimiento: 20% (1. Asistencia y participación activa en clase y en el aula virtual: 10% 2. Aprovechamiento de las tutorías personales y en grupo: 10%)

-La asistencia a las clases expositivas es obligatoria en un 80% y condición indispensable para la evaluación continua.

-Finalmente, se exige que los ejercicios, estudios de casos y trabajos propuestos sean entregados en la fecha fijada por el profesor.

-Los criterios de la evaluación continua se aplicarán en la convocatoria ordinaria, según calendario académico, que se puede consultar en la web, mientras que en la convocatoria extraordinaria, según calendario académico, que se puede consultar en la web, habrá una prueba objetiva de contenidos. Los alumnos que no sean de primera matrícula, los del plan Erasmus o con algún tipo de dispensa deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte la materia al inicio del cuatrimestre.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Agejas, J. A. et alii: La tarea de ser mejor. Curso de ética. UFV. 2007.

Cobo Suero, J. M.: Ética profesional en ciencias humanas y sociales. Huerga & Fierro editores. 2001.

Lozano, V.: Historia de la filosofía. EDICEP. 2008.

MacIntyre, A.: Historia de la ética. Paidós. 2006.

Complementaria

Aristóteles: Ética a Nicómaco. Gredos.

Evers, K.: Neuroética. Cuando la materia se despierta. Katz.

Gómez, C. (ed.): Doce textos fundamentales de la ética del siglo XX. Alianza.

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

Pieper, J.: Las virtudes fundamentales. Rialp.

Rawls, J.: Teoría de la justicia. FCE.

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