

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
Asignatura:	Deontología Profesional		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	3
Curso:	4	Código:	1471
Periodo docente:	Octavo semestre		
Materia:	Ética		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	75		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Isolino Pazos Villas	i.pazos@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura Ética y Deontología profesional formará al alumno en conocimientos y herramientas conceptuales para entender los mecanismos de su actuación personal y profesional frente a sí mismo y los demás en el ámbito de las decisiones éticas. Aprenderá sus mecanismos de asignación de valor y por tanto, a entender realmente qué constituye una vida orientada hacia la auténtica felicidad y el bien desde un punto de vista personal y social. La enseñanza de la asignatura se llevará a cabo desde una doble perspectiva: tanto una asimilación profundamente conceptual como con una aplicación práctica de los contenidos, por lo que el alumno estará preparado de una manera sólida para dirigir de manera práctica, real y detallada su vida moral desde un punto de vista personal y profesional. El resultado de la enseñanza final comportará un dominio por parte del alumno de situaciones éticas, un autodomínio moral de sí mismo y una capacidad de autodirigir su vida y la del entorno

desde un punto de vista del ejercicio de LA ACCION EMPRESARIAL. El proceso educativo de la asignatura enfrentará al alumno a la reflexión del sentido de su vida y de su propia misión personal. El contenido de la acción formativa será EMINENTEMENTE PRACTICA, convirtiendo las enseñanzas adquiridas en herramientas, esquemas, maneras y formas de vivir, de actuar y de tomar decisiones en la práctica diaria de su vida personal y profesional.

OBJETIVO

El objetivo de la asignatura es que el alumno conozca y aprehenda los conocimientos técnicos básicos para llevar a cabo decisiones éticas reales tanto en su vida personal como en la vida profesional.

El alumno identificará la cocina, la gastronomía como profesión mediante la cual hacer el bien y desarrollar el sector en España bajo un punto de vista ético. El alumno interiorizará y adquirirá los conocimientos y habilidades necesarios para promover nuevos paradigmas de servicio aplicados a conceptos y modelos de negocio prácticos y reales.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Haber cursado y seguido con aprovechamiento las asignaturas de Comunicación; Habilidades y competencias de liderazgo, Antropología Fundamental y Ética.

CONTENIDOS

El desarrollo de la acción docente tendrá 5 bloques diferenciados:

- 1) Área de fundamentación antropológica. Concepción antropológica de la persona y de la sociedad. Se revisará con el alumno distintas concepciones del hombre y de la sociedad desde el punto de vista de la economía. El objetivo es que el alumno entienda el sentido profundo del ser-en-el mundo del hombre y la relación entre el ser y el tener.
- 2) Área de Teoría del Conocimiento. Se trabajará el concepto de realidad y el distintos tipos de realidad (qué es y qué existe) para elucidar el sujeto y el objeto de la acción moral. El alumno conocerá en esta fase la esencia de lo que llamamos conocimiento de uno mismo y el mecanismo del fenómeno moral.
- 2) Axiología de los valores. El alumno conocerá el status de los valores, debatiéndose su realidad a través de distintas teorías y experimentando los valores. Aprenderá la manera de conocer los valores, la jerarquía de los mismos (aprenderá a aplicarla) y sus distintos tipos. Estudiará la libertad de acción frente a los valores y las reglas prácticas para la elección moral.
- 3) Ética aplicada en el ámbito de la gastronomía. El alumno será capaz de llevar a cabo un análisis APLICABLE de la trazabilidad axiológica de un negocio de gastronomía y deberá de ser capaz de construir un modelo diferencial del servicio en la práctica real. El alumno conocerá desde una óptica de aplicación práctica la trazabilidad axiológica de la actividad culinaria:
 - a) Axiología desde el punto de vista del producto.
 - b) Axiología desde el punto de vista de actividad del cocinero.
 - c) Axiología desde el punto de vista de la actividad práctica de un negocio de gastronomía.
 - d) Axiología sectorial y deontología profesional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Desarrollo de la acción docente desde la realidad personal del alumno desde la máxima "sino no me sientes, es

inútil que me entiendas". Traslación de los contenidos conceptuales desde la realidad de los alumnos y buscando la conexión de todos los contenidos desde la óptica de la experiencia de los alumnos. No se expondrán los desarrollos que no puedan ser aprehendidos por los alumnos desde un enfoque de impacto/cambio personal o profesional. La metodología consistirá en traslación de contenidos expositivos, exposiciones de trabajos en grupo en clase, tutorías individuales, trabajos individuales y, la construcción de un ejemplo de axiología empresarial aplicada con la realización de un proyecto de negocio basado en los contenidos vistos en clase.

ACTIVIDADES PRESENCIALES

1) Clases expositivas: Se presentarán los temas, con los contenidos a tratar y las lecturas y actividades obligatorias, así como los ejercicios de evaluación para que el alumno pueda planificar su aprendizaje.

Las clases expositivas se llevarán a cabo con materiales de Power Point que serán entregados a los alumnos después de las clases y con diversos soportes en video/audio.

2) Tutorías: Tutorías Individuales: En ellas se analizarán los progresos/dificultades del alumno tanto en los trabajos individuales, trabajo en grupo o su nivel de asistencia e integración en clase. Igualmente, se analizará la contribución individual y el nivel de compromiso, esfuerzo y dedicación de cada miembro del grupo.

3) Evaluación: El alumno será evaluado en contenidos y también en las competencias fijadas en la guía académica mediante la realización de un trabajo individual de la "misión de mi vida" y un trabajo de deontología aplicada a los negocios gastronómicos.

TRABAJO AUTÓNOMO.

1) Estudio teórico y reflexión de los contenidos explicados en clase, material aportado por el profesor, y lecturas obligatorias.

2) Preparación de un caso práctico individual o grupal consistente en la creación de un nuevo concepto real de gastronomía axiológica (creación de un modelo de negocio)

3) Trabajos individuales "Misión de mi Vida" Preparación del trabajo individual según la investigación y objetivos marcados por el profesor.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Clases expositivas, debates y casos prácticos 30h	Estudio de la asignatura 45h

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

Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución

Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Competencias específicas

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

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

Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios

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

El alumno realizará el ejercicio de Misión de "mi vida" y expondrá de manera explícita su cartografía moral para el futuro.

Demuestra haber interiorizado hábitos y normas de funcionamiento moral explícitas para la toma de decisiones y solución de problemas de índole personal y profesional mediante la expresión de opiniones fundadas en clase y en los trabajos en grupo

Resuelve y se enfrenta a situaciones éticas en su ámbito personal y profesional con autonomía, libertad de criterio y pensando en el bien común; contrastándose a través de los trabajos en equipo

Demostrará mediante el ejemplo las virtudes del sacrificio, la perfección culinaria, el esfuerzo, la disciplina y el respeto a los demás. Debe de aplicar la norma explícita del servicio: el otro siempre está antes que yo. El alumno llevará a cabo un trabajo de desarrollo de negocio grupal o individual en el que deberá demostrar la posibilidad de

aplicar los conocimientos adquiridos en la realidad.

El alumno pondrá en práctica y exhibirá en la practica las habilidades en cuanto a catalogar y jerarquizar de los valores y virtudes y la aplicación en la vida real y profesional. En la misión de su vida, el alumno explotará su propio diseño moral y objetivos vitales por escrito.

El alumno será capaz de implantar un código deontológico real y práctico en su negocio y/o en su entorno profesional.

El alumno habrá interiorizado y podrá expresar y rebatir de manera crítica las distintas visiones del hombre y las normas para hacer el bien.

El alumno fundamentará y podrá llevar a cabo una exposición real del fundamento de la ética en contraposición al relativismo y al sociologismo. Y deberá de llevar a cabo conductas que muestren su opción de vida en pro de valores objetivamente importantes.

El alumno conocerá y tendrá herramientas para una práctica ética con sus empleados, proveedores y el conjunto de los stakeholders con los que su actividad esté relacionada.

El alumno dará y exhibirá con su cocina y su trato a los demás el trasfondo de sentido de sí mismo y de su profesión

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Sistema de evaluación continua, que exigirá la asistencia al 90% de las clases y haber entregado el 100% de los ejercicios, estudios de casos y trabajos propuestos en fecha definida. Normalmente, la evaluación intentará analizar los puntos de mejora del alumno, por lo que se tendrán en cuenta, además de los aspectos de valoración objetiva, elementos cualitativos como participación en clase, la calidad de las intervenciones en las presentaciones de trabajo en equipo o análisis de casos prácticos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN CON PRIMERA MATRÍCULA:

Pruebas Escritas de redacción y/o tipo test: 65%

Trabajo individual o grupal "negocio gastronómico axiológico": 25%

Asistencia a clase más del 80% y participación en actividades y discusión de casos: 10%

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA:

40% trabajo "negocio gastronómico axiológico".

60% Prueba escrita de redacción y/o tipo test.

En alumnos con segunda o sucesiva matrícula, podrán acogerse a cualquiera de los dos sistemas anteriores, siempre y cuando se lo comuniquen al profesor al inicio del cuatrimestre.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

40% trabajo "negocio gastronómico axiológico".

60% Prueba escrita de redacción y/o tipo test.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

1) Propedeutica para la fundamentación antropología de la dirección axiológica de empresas gastronómicas.

2) Reiner. bueno y Malo. Ed. Encuentro 2002