

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

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

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

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
José Ángel Agejas Esteban	j.agejas@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

Primer parte: cuestiones de deontología general

Tema 1. Ser profesionales

Tema 2. Principios de la ética social: la mirada con los otros

Tema 3. Conciencia y libertad.

Segunda parte: el código deontológico del sector

Tema 4. Los principios globales de la Gastronomía: Saludable. Sostenible. Solidaria. Sabrosa

Tema 5. Estudio y pautas deontológicas por sectores:

5.1. Grupo 1: Productores (agricultura, ganadería y pesca)

5.2. Grupo 2: Periodismo y comunicación

5.3. Grupo 3: Industria

5.4. Grupo 4: Distribución

5.5. Grupo 5: Comercio

5.6. Grupo 6: Restauradores

5.7. Grupo 7: Clientes

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 O EN LA PLATAFORMA CANVAS:

- lección expositiva: exposición de los principales conceptos relacionados con la asignatura.
- discusión y clases prácticas: aprendizaje basado en proyectos para aplicar contenidos teóricos.
- aprendizaje invertido para dinamizar las actividades presenciales.

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...).

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
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 su 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 explitará 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 skateholders 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

Se exigirá la asistencia al 90% de las clases y haber entregado el 80% 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. En cualquiera de los sistemas de evaluación (continua, con dispensa académica o convocatoria extraordinaria) se requiere una nota mínima de 5 en el examen para sumar el resto de los porcentajes en la nota media final.

SISTEMA DE EVALUACIÓN CON PRIMERA MATRÍCULA:

- Examen teórico fin de cuatrimestre: 55%
- Casos prácticos: 20%
- Reseñas de lecturas: 10%
- Dinámica documentos colaborativos: 15%

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA:

- Examen teórico fin de cuatrimestre: 65%
- Casos prácticos y dinámicas en la plataforma CANVAS: 30%
- Reseñas de lecturas: 5%

Los 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:

- Examen teórico fin de cuatrimestre: 65%
- Casos prácticos y dinámicas en la plataforma CANVAS: 30%
- Reseñas de lecturas: 5%

Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan.

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, Y 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. EN EL CASO DE QUE LAS RECOMENDACIONES SANITARIAS NOS OBLIGUEN A VOLVER A UN ESCENARIO DONDE LA DOCENCIA HAYA QUE IMPARTIRLA EXCLUSIVAMENTE EN REMOTO SE MANTIENEN TANTO LOS MODOS COMO LOS PORCENTAJES DE LA EVALUACIÓN DESCRITOS, ADAPTÁNDOSE A LA MODALIDAD ONLINE.

LAS CONDUCTAS QUE DEFRAUDEN EL SISTEMA DE COMPROBACIÓN DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO, TALES COMO PLAGIO DE TRABAJOS O COPIA EN EXÁMENES SON CONSIDERADAS FALTAS GRAVES SEGÚN EL ARTÍCULO 7 DE LA NORMATIVA DE CONVIVENCIA DE LA UFV Y SERÁN APLICADAS LAS SANCIONES OPORTUNAS COMO RECOGE EL ARTÍCULO 9 DEL MISMO DOCUMENTO.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

DOBRE, C.E.- ÁLVAREZ ALFEIRÁN, L.J. (COORDS.) Sobre la mesa. Un diálogo entre gastronomía y filosofía. I.F. Press: Roma 2020.

WENDELL, B. El arte de cuidar la casa común. Nuevo Inicio: Granada 2019.

E.F. SCHUMACHER, Lo pequeño es hermoso. Akal: Madrid 2011.

MARÍN, H. Teoría de la cordura. Pre-textos: Valencia 2010.

SCRUTON, R. Bebo, luego existo. Rialp: Madrid 2018.

Complementaria

DÍAZ-MÁS, P. El pan que como. Anagrama: Barcelona 2020.

WENDELL, B. El fuego del fin del mundo. Errata Naturae: Madrid 2020.

WENDELL, B. ¿Para qué sirve la gente?. Nuevo Inicio: Granada 2018.

RUPNIK, M.I. El arte de la vida. Fundación Maior: Madrid 2013.

MORRIS, W. La era del sucedáneo. Pepitas de calabaza editorial: Logroño 2016.

HARRIS, M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial: Madrid 1999.