

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	DEONTOLOGÍA
Módulo:	"Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad"
Departamento:	Derecho Público
Año académico:	2012-2013
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	2º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	A1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		30%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura PABLO DUARTE HERNÁNDEZ

2.2. Profesores	
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	
Centro:	FACULTAD DE DERECHO
Departamento:	DERECHO PÚBLICO
Área:	FILOSOFÍA DEL DERECHO
Categoría:	SUSTITUTO
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

La formación universitaria está, irremediablemente, enfocada a la formación en el ámbito teórico y práctico de futuros profesionales, cuya actividad se desempeñará en y para la sociedad. Esta dimensión social de cualquier profesión nos lleva a la certeza de que la formación de los universitarios no se puede quedar solo en el estándar de una buena praxis profesional (ser un buen técnico), sino que, además, hay una exigencia ética que convierte al técnico en buen profesional que actúa conforme a lo que debe ser su profesión no solo en sí, sino hacia los demás, hacia la sociedad.

En este contexto, este curso de Deontología pretende promover la reflexión sobre la necesidad de una ética profesional y de una dinámica de autorregulación responsable, como claves para la renovación de las relaciones profesionales, sociales y humanas, valga la redundancia (el buen profesional, la profesionalidad, como fuente de confianza para el usuario, para la sociedad).

Concretándolo en la realidad de este Grado en Nutrición Humana y Dietética, nos cuestionaremos desde la reflexión ética cuáles deben ser y qué sentido tienen las normas, los criterios y los deberes que definirían el ejercicio correcto y responsable de las profesiones relacionadas con este campo profesional.

Finalmente, asumiremos el reto crear y aportar nuevos contenidos, nuevos puntos de vista, al poco trabajado campo de la ética profesional de la Nutrición y la Dietética por medio de la elaboración de un código deontológico propio y la reflexión sobre temas clave de bioética relacionados con esta área de conocimiento.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Esta asignatura aporta a un currículum eminentemente “científico” una dimensión reflexiva sobre una la propia esencia de la naturaleza del ser humano, destinatario directo del fruto de toda actividad profesional subsiguiente a la graduación. Por otro lado, el aprovechamiento de esta asignatura y la adquisición de los conocimientos y competencias incluidos en ella nos parece que dará sentido a todo el resto de su actividad como alumnos en todas las áreas de conocimiento, pues lo aterrizar en el ser humano estudiante, futuro profesional y prestador de un servicio a otros seres humanos.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

La asignatura está enfocada hacia una dinámica de reflexión y discernimiento acerca de preguntas que, en último término, tratan de dar un sentido y una dimensión amplia y profunda a la responsabilidad que supone formarse en este ámbito del saber y la responsabilidad social y personal de un comportamiento ético cívico responsable



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

socialmente, tanto durante la etapa de formación como durante la etapa de ejercicio profesional.

Se hace conveniente una actitud previa abierta, crítica y reflexiva.

Además de la aceptación de la necesidad de una actitud responsable hacia toda la actividad discente.

Y, por tanto, el reconocimiento de la necesidad de una autorregulación responsable como clave para el éxito personal, social y profesional.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES:

- a. Capacidad de análisis y síntesis
- b. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento
- c. Expresión oral y escrita correctas.
- d. Capacidad crítica.
- e. Trabajo en equipo.
- f. Competencia digital básica.
- g. Conocimientos generales sobre el área de la ética aplicada.
- h. Capacidad de aprender, renovar y actualizar los conocimientos adquiridos.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- a. La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.
- b. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

De conocimiento

- Conocimiento básico de los principales planteamientos teóricos respecto a la ética de la responsabilidad, la ética profesional, bioética, la deontología y los colegios profesionales.
- Dominio (conocimiento y uso preciso) de la terminología ética en general y de la referida a la asignatura en particular.
- Conocimiento de la metodología propia de la ética aplicada en el análisis y solución de problemas.
- Dinámica reflexiva sobre los principales problemas teóricos y prácticos que han surgido en el estudio de los contenidos y su aplicación a la realidad personal, social y profesional del alumnado.

Actitudinales

- Tomar como criterio para la formulación de principios y normas la reflexión ética autónoma y responsable.
- Ser un estudiante/profesional responsable personal y socialmente, competente,

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

con actitud constante de superación.

- Manifestar respeto y valoración hacia la dignidad de toda persona, sea compañero de trabajo o futuro paciente.
- Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
- Tener capacidad crítica y autocrítica.
- Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones de manera autónoma y responsable.

Procedimentales.

- Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
- Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
- Dominio de las bases de la metodología de análisis con relación a la materia.
- Ser capaz de analizar éticamente cualquier situación, identificando los problemas, las variables implicadas y reflexionando sobre las posibles decisiones, así como posibles problemas que pudieran derivarse de ellas.
- Desarrollo de destrezas de trabajo en equipo, tanto en los debates que se den en las actividades del aula, como durante las sesiones prácticas y de desarrollo

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

1. Introducción. Nociones generales: La ética y la moral humanas. Libertad. Autonomía. Responsabilidad personal y social. Dimensión social de la profesión.
2. Corrientes fundamentales del pensamiento moral. Las éticas de la responsabilidad.
3. Tipos de responsabilidad. La responsabilidad profesional. El concepto de responsabilidad profesional. La responsabilidad profesional del nutricionista y dietista.
4. Principios de la ética profesional. La conciencia profesional. Ejercicio profesional y problemas éticos.
5. Deontología. Deontología profesional. Concepto y funciones.
6. Los códigos profesionales del nutricionista y dietista. Derechos y deberes del nutricionista y dietista. Relaciones del nutricionista y dietista con el cliente y paciente. El ejercicio ilegal de la profesión. El intrusismo.
7. Bioética. Definición y principios. Principales temas de la reflexión bioética.
8. Casos prácticos sobre problemas éticos en el ejercicio profesional.

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

LAS CLASES PRESENCIALES DESTINADAS A ENSEÑANZAS BÁSICAS:

Serán impartidas por el profesor de la asignatura y estarán destinadas a desarrollar los puntos y enseñanzas básicos del programa.

En las sesiones de clase destinadas a las Enseñanzas Básicas se empleará el método de la clase magistral.

LAS CLASES PRESENCIALES DESTINADAS A PRÁCTICAS Y DESARROLLO:

El método docente empleado para la impartición de la Clases Prácticas de la asignatura es el de Trabajos en Grupo. Consistente en la activa preparación y desarrollo por parte de los alumnos de los Contenidos Básicos expuestos por el profesor de la asignatura en las clases teóricas, para su posterior participación en las Clases Prácticas que se impartirán en las semanas finales.

Además, se realizará en pequeños grupos un trabajo de campo en el ámbito profesional de la Nutrición y Dietética, cuyo objetivo es comprobar la presencia de los elementos analizados en clase en el mundo real.

De este trabajo se dará cumplida cuenta por escrito y oralmente.

Como colofón a las prácticas cada pequeño grupo elaborará un código deontológico.



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

RECURSOS: Se proporcionará material de trabajo al alumnado para la reflexión. Además, EN LAS ENSEÑANZAS PRÁCTICAS Y DE DESARROLLO, se trabajará en el aula de informática en varias sesiones.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

7. EVALUACIÓN

La valoración del aprovechamiento de este curso de Deontología se realizará por medio de los instrumentos siguientes:

1. El examen teórico-práctico final. (55% de la nota final)
2. La valoración de las actividades de desarrollo y reflexión que se realizarán en clase o en el Aula Virtual. (15% de la nota final)
3. La realización y exposición de un trabajo grupal de investigación. (20% de la nota final)
4. El nivel de participación en todas las actividades dentro del ámbito de la Enseñanzas básicas y de las Enseñanzas prácticas y de desarrollo. (10% de la nota final)

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

8.1 GENERAL

Cortina, A, (1996) *Ética*. Akal.

Jonas, Hans (1997). *Técnica, medicina y ética: sobre la práctica del principio de responsabilidad*, Ediciones Paidós Ibérica.

Jonas, Hans (1995). *El principio de responsabilidad: ensayo de una ética para la civilización tecnológica*, Editorial Herder.

MacIntyre, A (1994) *Historia de la ética*. Paidós.

Kant, I. *Fundamentación de la metafísica de las costumbres*.

Ortiz, José María: *Ética en las profesiones*, en *Veinte claves para la nueva era*, Rialp Madrid 1992,

Prieto Álvarez, Tomás, *La dignidad de la persona*, Thomson / Civitas (Aranzadi), Cizur (Navarra) 2005

Rodríguez-Arana Muñoz, Jaime, *Principios de ética pública. ¿Corrupción o servicio?* Montecorvo, Madrid 1993.

Sadaba, J, (2004) *Ética contada con sencillez*. Maeva.



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Savater, F. (2008) *Ética como amor propio*. Ariel.

Weber, M, *Ética protestante y el espíritu del capitalismo*.