

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>DEONTOLOGÍA</b>
<b>Módulo:</b>	"Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad"
<b>Departamento:</b>	<b>DERECHO PÚBLICO</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2014/15</b>
<b>Semestre:</b>	<b>PRIMER SEMESTRE</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>2</b>
<b>Carácter:</b>	<b>OBLIGATORIA</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>ESPAÑOL</b>

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

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

### 2. EQUIPO DOCENTE

#### 2.1. Responsable de la asignatura: MANUEL JESÚS LÓPEZ BARONI

<b>2.2. Profesores</b>	
<b>Nombre:</b>	MANUEL JESÚS LÓPEZ BARONI
<b>Centro:</b>	<b>FACULTAD DE DERECHO</b>
<b>Departamento:</b>	<b>DERECHO PÚBLICO</b>
<b>Área:</b>	<b>FILOSOFÍA DEL DERECHO</b>
<b>Categoría:</b>	<b>PROFESOR ASOCIADO</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>MARTES Y JUEVES, de 6 a 7,30</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>EDIF. 14; PLANTA 4; DESP. 19</b>
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:mjlopbar1@upo.es">mjlopbar1@upo.es</a>
<b>Teléfono:</b>	<b>954 34 89 61</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

<b>Nombre:</b>	<b>FERNANDO MARTÍNEZ CABEZUDO</b>
<b>Centro:</b>	<b>FACULTAD DE DERECHO</b>
<b>Departamento:</b>	<b>DERECHO PÚBLICO</b>
<b>Área:</b>	<b>FILOSOFÍA DEL DERECHO</b>
<b>Categoría:</b>	<b>PROFESOR ASOCIADO</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:fmarcab@upo.es">fmarcab@upo.es</a>
<b>Teléfono:</b>	
<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	



## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	

--

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

### 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.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

Esta asignatura aporta a un currículum eminentemente “científico” una dimensión reflexiva sobre 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.

#### 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, 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 2014-2015

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

### 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

H Conocimiento básico de los principales planteamientos teóricos respecto a la ética de la responsabilidad, la ética profesional, bioética, la deontología y los colegios profesionales.

H Dominio (conocimiento y uso preciso) de la terminología ética en general y de la referida a la asignatura en particular.

H Conocimiento de la metodología propia de la ética aplicada en el análisis y solución de problemas.

H 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

H Tomar como criterio para la formulación de principios y normas la reflexión ética



## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

autónoma y responsable.

H Ser un estudiante/profesional responsable personal y socialmente, competente, con actitud constante de superación.

H Manifestar respeto y valoración hacia la dignidad de toda persona, sea compañero de trabajo o futuro paciente.

H Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.

H Tener capacidad crítica y autocrítica.

H Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones de manera autónoma y responsable.

Procedimentales.

H Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.

H Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.

H Dominio de las bases de la metodología de análisis con relación a la materia.

H 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.

H 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 2014-2015

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Los contenidos son las siguientes:

- 1º) La Bioética
- 2º) Los Derechos Humanos
- 3º) Valores
- 4º) Ética y moral
- 5º) La profesión de nutricionista
- 6º) Multiculturalismo y nutrición
- 7º) Ética e investigación científica

### 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:

Cada alumno deberá elaborar individualmente un trabajo sobre un tema relacionado con la materia. Las instrucciones se impartirán en clase y se colgarán en la página web de la asignatura.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

## GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

### 7. EVALUACIÓN

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

1. El examen teórico final: 70% de la nota final.
2. La parte práctica: 30% de la nota final. Para que se sume la nota práctica es necesario aprobar con un cinco sobre diez el examen teórico.

La estructura de la recuperación es exactamente igual, de forma que el alumno podrá optar al 100% de la calificación.

### 8. BIBLIOGRAFÍA 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.
- Savater, F. (2008) *Ética como amor propio*. Ariel.
- Weber, M, *Ética protestante y el espíritu 11 del capitalismo*.