

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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:	2017/18
Semestre:	PRIMER SEMESTRE
Créditos totales:	4,5
Curso:	2
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 2017-2018

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura: MANUEL JESÚS LÓPEZ BARONI

2.2. Profesores	
Nombre:	MANUEL JESÚS LÓPEZ BARONI
Centro:	FACULTAD DE DERECHO
Departamento:	DERECHO PÚBLICO
Área:	FILOSOFÍA DEL DERECHO
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO
Horario de tutorías:	POR DETERMINAR
Número de despacho:	EDIF. 14; PLANTA 4; DESP. 19
E-mail:	mjlopbar1@upo.es
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Nombre:	FERNANDO MARTÍNEZ CABEZUDO
Centro:	FACULTAD DE DERECHO
Departamento:	DERECHO PÚBLICO
Área:	FILOSOFÍA DEL DERECHO
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO
Horario de tutorías:	POR DETERMINAR
Número de despacho:	Edificio 45; Planta 01, Despacho 71
E-mail:	fmarcab@upo.es
Teléfono:	
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	



GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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

--

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 2017-2018

4. COMPETENCIAS

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

4.1 Competencias generales que se desarrollan en la asignatura

- CG1. Capacidad de análisis y síntesis
- CG2. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento
- CG3. Expresión oral y escrita correcta.
- CG4. Capacidad crítica.
- CG5. Trabajo en equipo.
- CG6. Competencia digital básica.
- CG7. Conocimientos generales sobre el área de la ética aplicada.
- CG8 Capacidad de aprender, renovar y actualizar los conocimientos adquiridos.

4.2. Competencias específicas de la asignatura

- CE1. Conocimiento básico de los principales planteamientos teóricos respecto a la ética
- CE2. la responsabilidad, la ética profesional, bioética, la deontología y los colegios profesionales.
- CE.3 Dominio (conocimiento y uso preciso) de la terminología ética en general y de la referida a la asignatura en particular.
- CE4 Conocimiento de la metodología propia de la ética aplicada en el análisis y solución de problemas.
- CE5. 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.

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Los contenidos son las siguientes:

- 1º) Principios de 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 los profesores 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 2017-2018

7. EVALUACIÓN

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 del capitalismo*.