

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA VI

FECHA DE ELABORACIÓN: Diciembre del 2001

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. de Lourdes Morales Caballero

CLAVE: NUA-490

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA:

VI. APLICACIONES ETICAS

1. Obligatoriedad moral ?
2. Voluntad y libertad
3. Obligación, deber y responsabilidad
4. Felicidad
5. Ecología y bioética
6. Sexualidad
7. Profesiografía y ética profesional

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALITICO

Tiempo: 7 hrs. (acumuladas: 45 hrs.)

Avance: 100 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Analizar el acto voluntario.
2. Comprender la diferencia que hay entre libertad de querer y libertad de actuar.
3. Discernir sobre la obligación y la obligatoriedad.
4. Comprender los elementos esenciales de la felicidad.

5. Definir claramente la sexualidad en sentido extensional y biológico.
6. Distinguir entre: inclinación y aptitud profesional.
7. Explicar los Códigos Éticos de diferentes profesionistas.

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Diferenciar entre hechos y actos

Desarrollo de actitudes:

1. Responsabilidad ante la toma de decisiones.

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:

1. Trabajo en equipo.
2. Lecturas
3. Debate
4. Ejercicios

ACTIVIDADES EN CLASE:

1. Exposición oral por parte del maestro.
2. Puesta en común de lecturas y ejercicios
3. Debate.

ACTIVIDADES EXTRA CLASE:

1. Debate sobre: si los seres humanos somos o no libres; la felicidad; sexualidad.
2. Consultar los diferentes códigos de ética de los profesionistas.

ACTIVIDADES PRACTICAS:

EVALUACIÓN:

1. Ejercicios
2. Elaboración y desarrollo de los debates
3. Elaboración de un Código de Ética (por definir en cada grupo)

BIBLIOGRAFÍA:

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía básica.