MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

# PLANO DE ENSINO

## IDENTIFICAÇÃO

| | |
|---|---|
| **Componente Curricular** | 16400058 - ÉTICA, SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE - T1 |
| **Período** | 2020/2 |
| **Unidade** | DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO |
| **Distribuição de créditos** | T (2) P (0) E (0) D (0) |
| **Total de créditos** | 2 |
| **Distribuição de horas** | T (30) P (0) E (0) D (0) |
| **Total de horas** | 30 |

## DOCENTES

| Nome | Carga Horária (horas-aula) | | | | | | Vínculo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | T | P | E | D | EX | Total | |
| TATIANE KUKA VALENTE GANDRA | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | Professor responsável pela turma |
| FELIPE FEHLBERG HERRMANN | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | Professor Regente |

## OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

| Colegiado | Código - Nome do Curso | Grau | Nivel |
|---|---|---|---|
| Colegiado do Curso de Gastronomia | 5580 - Gastronomia | Tecnológico | GRADUAÇÃO |

## INFORMAÇÕES DO PLANO

**Objetivo**

Objetivo Geral:
Proporcionar que o aluno seja capaz de tomar um posicionamento correto, frente ao problemas profissionais, tendo uma postura condizente com os princípios éticos que regem a profissão e levando em consideração o meio ambiente e o desenvolvimento sustentável.

Objetivos Específicos:
- Desenvolver os conhecimentos sobre ética, cidadania, valores morais, cultura organizacional e responsabilidade social.
- Estudar a legislação aplicada ao empregador, ao trabalhador e ao consumidor.
- Desenvolver a reflexão e o debate sobre temas de ética.
- Desenvolver nível de excelência na busca da responsabilidade social e dos princípios do desenvolvimento sustentável.
- Estudar a dinâmica dos ecossistemas, as relações que se estabelecem internamente e no entorno.
- Discutir sobre as transformações promovidas pelo desenvolvimento científico e tecnológico, e o impacto da atuação do homem sobre o meio ambiente.
- Promover a reflexão sobre a atuação profissional e sustentabilidade do meio ambiente.

**Ementa**

Noções fundamentais de Ética. Campos de atuação do profissional de Gastronomia. Trabalho profissional e ético. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão. Legislação do consumidor. Dinâmica dos ecossistemas. Transformações promovidas pelo desenvolvimento científico e tecnológico, e o impacto da atuação do homem sobre o meio ambiente. Atuação profissional e sustentabilidade do meio ambiente.

**Programa**

1. Introdução a Ética Profissional
1.1. Ética Geral:
1.1.1 Conceito
1.1.2 Objetos
1.1.3 O homem como ser ético
1.2. Moral:
1.2.1 Moralidade subjetiva
1.2.2 Moralidade objetiva
1.3. Deontologia e Diceologia
1.3.1 Conceito
1.4. Ética Profissional
1.4. 1 - Conceito
1.4. 2 - Legislação
2. Trabalho profissional e Ético
2.1. Trabalhos: implantações éticas
2.2. Profissão:
2.2.1 - Características de uma atividade profissional
2.2.2 - Ajustamento e êxito na profissão
2.2.3 - Responsabilidade profissional
2.3. Deveres essenciais do profissional:

# PLANO DE ENSINO

**Programa**

2.3. 1 - O segredo profissional
2.3. 2 - Deveres do profissional para com:
a) os clientes,
b) os companheiros e outros profissionais,
c) os superiores e subalternos,
d) o próprio.
2.3.3 Preservação da dignidade profissional
3. Campos de atuação e especialização do Gastrônomo - Estratégia de ação.
4. Deformações profissionais
5. O profissional gastrônomo frente ao meio ambiente e o desenvolvimento sustentável:
5.1. A produção de alimentos e o meio ambiente;
5.2. Meio ambiente, certificação ambiental e estratégia mercadológica;
5.3. Conceitos e legislação referente à Responsabilidade Social;
5.4. A Responsabilidade Social Empresarial (RSE);
6. Fundamentos éticos e morais do comportamento humano:
6.1. Panorama das relações humanas na sociedade.
6.2. Ética como prescrição de conduta.
6.3. Ciência e ideologia.
6.4. Ética nas organizações.
6.5. Ética e globalização.
6.6. A questão ética nos negócios empresariais.
6.7. Desafio ético na atualidade.

**Metodologia**

As atividades síncronas serão realizadas às segundas-feiras, das 10h às 10h50min via WEBCONF e assíncronas no ambiente do e-aula da disciplina.
A disciplina será ministrada através de aulas teóricas expositivas/interativas utilizando o ambiente de aprendizagem AVA – e-aula WEBCONF como plataforma de aprendizagem e ambiente de construção de conhecimento coletivo. Alunos, professores utilizarão web conferências e chats para trocarem opiniões e dúvidas sobre os conteúdos ministrados.
A cada semana está previsto um encontro síncrono, que acontecerá às segundas-feiras, às 10h, com encerramento previsto para 10h50min. Para complementação da carga horária, semanalmente tarefas serão atribuídas aos alunos, como leitura de artigos, legislações, conteúdos contemporâneos, vídeos, atividades interativas e avaliações pelo e-aula a serem realizadas individualmente, ou em grupos pré-formados pelos próprios alunos.
As atividades a serem executadas corresponderão 2,4 horas-aula semanais (sendo uma síncrona e o restante assíncronas), totalizando 36 horas-aula (ou 30 horas relógio) em 15 semanas.
A presença será computada através da execução das atividades propostas.

OBSERVAÇÃO: ADVERTÊNCIA LEGAL
Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel. As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel. Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.

**Critérios e métodos de avaliação**

Avaliações:
Para fins avaliativos os conteúdos serão divididos entre os professores da disciplina (Parte 1, Parte 2 e Parte 3).
Parte 1:
A parte 1 (P1) terá valor 10 com peso 3,5, sendo a nota obtida pela avaliação 1 (AV1)

Parte 2:
A parte 2 (P2) terá valor 10 com peso 3,5, sendo está obtida pelo somatório das atividades interativas semanais de frequência (AI) mais a avalição 2 (AV2). Cada atividade interativa semamais de frequência (AI) terá valor 1,0 e a avaliação 2 (AV2) terá valor 5,0
Em cada semana será proposta uma atividade interativa ou avaliação no e-aula, que também corresponderão à frequência da disciplina. Todas as atividades interativas e a avaliação 2 (AV2) ficarão abertas pelo período de 5 dias no e-aula, para que o acadêmico envie suas respostas.
Parte 3:
A parte 3 (P3) terá valor 10 com peso 3,0, sendo está obtida através da elaboração do trabalho final (TF) sobre Desenvolvimento Profissional para ser apresentado na última semana.

A nota final da disciplina calculada pela soma das notas obtidas será:
(AV1 x 0,35) + [(AI + AV2) x 0,35 ]+ (TF x 0,3) = 10

Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas disciplina. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer o exame. Considerando que a disciplina será ofertada de forma remota, esta frequência será avaliada através da

# PLANO DE ENSINO

**Critérios e métodos de avaliação**

participação/realização das atividades propostas no ambiente e-aula da disciplina, não sendo obrigatório a presença online nos horários estipulados para as atividades síncronas. Os alunos que não realizarem as atividades interativas/avaliações no período estipulado no e-aula só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de uma justificativa ao Colegiado e/ou professor.

**Bibliografia básica**

ARISTÓTELES, Ética – Anicômaco; Coleção: Os pensadores; Editora Abril Cultural; São Paulo; 1973;

ARRUDA, M. C. C. et al. Fundamentos de Ética Empresarial e Econômica. São Paulo: Atlas, 2001

ASHELEY, P. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2002.

AZEVEDO, A. Brasil: a Terra e o Homem. São Paulo:Companhia Editora Nacional, 2001

BUENO M. O. Direito Coletivo do Trabalho

BURSZTYN, M. A Difícil Sustentabilidade. Rio de janeiro: Garamond, 2001

BRASIL, Constituição Federal promulgada em 5 de outubro de 1988. 18 ed. São Paulo: Saraiva,1998.

DRUCKER, P. Terceiro setor: exercícios de auto-avaliação para empresas. São Paulo: Futura, 2001.

FAZZIO JÚNIOR, W. Manual de direito comercial. São Paulo: Atlas, 2007

FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. C. P. Z. Bioética e Saúde Pública; São Camilo; Edições Loyola

GRAYSON, D.; HODGES, Compromisso social e gestão empresarial. São Paulo: Publifolha, 2002.

KANT, M.; Fundamentação da Metafísica dos Costumes; Editora Lisboa; Edição 70; 1990

LIMA FILHO, A. A. Ética no novo milênio: busca do sentido da vida. São Paulo: Ltr, 2004

MARCOS, B. Ética e Profissionais de Saúde; Livraria e Editora Santos

MARTINS, F. Curso de direito comercial. Rio de Janeiro: Forense, 2007;

MASCARO NASCIMENTO, A - Iniciação ao Direito do Trabalho

MASCARO NASCIMENTO, A. Direito sindical

MELO NETO, F. Gestão da responsabilidade social corporativa: o caso brasileiro. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001

MORAIS FILHO, E. Introdução ao Direito do Trabalho

PEGORARO, O. A. Ética e Bioética, da Subsistência à existência; Editora Vozes; Petrópolis, 2002.

**Bibliografia complementar**

REIS, M. ISO 14000 Gerenciamento ambiental: um novo desafio para a sua competitividade – Rio de Janeiro: Qualitymark. 1995

RUSSOMANO. M. V. Curso de Direito do Trabalho

SÁ, A. L. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 2001.24

SUSSEKIND, A; MARANHÃO, D.; VIANA , S. Instituições do Direito do Trabalho

VALLS, A. O que é ética. São Paulo: Brasiliense, 1989

VAZQUEZ, J. S. Ética; 3a edição; Civilização Brasileira

RUSSOMANO, V. M. Princípios Gerais de Direito Sindical

**Outras informações**

Referências com acesso online:

- ANDRADE, L; CARVALHO, N. BARBOSA, N. S. Desafios do mercado de trabalho para os gastrônomos e a regulamentação profissional. In: Congresso Brasileiro de Gastronomia, Ciência e Cultura Alimentar, 2017.
- ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD BRASIL. Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food. Glenn Makuta: São Paulo, 2018. 128p
- CORTELLA, M. S.; FILHO C. B. Ética e vergonha na cara. Editora: papirus 7 mares, 2014. 112p.
- PUNTEL, L.; MARINHO K. B. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet . Turismo em Análise. v. 26, n.3, 2015. DOI: http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v26i3p668-694