

Seminario sobre implicaciones éticas relacionadas con la producción y consumo de derivados cárnicos

Seminar on ethical implications related to the production and consumption of meat products

Mateo, J.; Caro, I.

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

Correo electrónico: jmato@unileon.es (Mateo, J.)

Introducción

Valorar las implicaciones éticas de una determinada acción implica saber discernir entre lo conveniente y lo no conveniente (Savater, 1991), lo cual está condicionado por el sistema social de valores y códigos morales donde individuos e instituciones estamos inmersos. Este sistema cambia en el tiempo siendo por tanto susceptible de mejora. La reflexión sobre ética es una competencia a adquirir por los estudiantes universitarios, que sin embargo parece descuidada, pensándose que la ética se instalará en los estudiantes al adquirir los conocimientos científico-técnicos (Esteban y Buxarrais, 2004). La ética debe primar en la construcción de los sistemas alimentarios (FAO, 2001) y los veterinarios, como agentes del sistema, tienen competencias en esa construcción. El presente trabajo describe un seminario que aborda cuestiones éticas relacionadas con la producción y consumo de derivados cárnicos dentro de la asignatura de Tecnología de los Alimentos.

Método didáctico

El seminario tiene lugar al final de un bloque de prácticas de elaboración de derivados cárnicos en planta piloto, de 16 horas de duración, en grupos de unos 25 estudiantes. Las últimas 4 horas se dedican a valorar la calidad de los derivados cárnicos elaborados (2 horas) y la reflexión ética sobre los derivados cárnicos en general (2 horas). El método de utilizado es debate dirigido o discusión guiada defendiendo posiciones, tesis o roles contrapuestos, utilizando el aprendizaje cooperativo mediante el trabajo en grupo (Fernández March, 2005).

Al inicio del bloque se establecen 3 grupos de 6-7 estudiantes y a cada grupo se le asigna una cuestión de reflexión ética, se le divide en dos y se pide a cada subgrupo la defensa de una respuesta/postura positiva o negativa. Ejemplos: i) ¿Aprender sobre tecnología de la carne cambiará la responsabilidad de los futuros profesionales del sector cárnico? Muy de acuerdo – en desacuerdo; ii) ¿Las innovaciones en la industria cárnica disminuyen la calidad de los derivados cárnicos? Normalmente si - no; iii) ¿Debería haber un comité evaluador de la idoneidad ética de las innovaciones tecnológicas del sector cárnico? Conveniente – no conveniente. Además se proporciona a los estudiantes indicaciones básicas sobre el procedimiento de debate y que cada subgrupo lleve al seminario dos argumentos que sustenten su postura y una justificación de cada argumento (200 palabras).

En la sesión presencial el profesor habla de “sistemas alimentarios”, enmarcando la producción de derivados cárnicos dentro del sistema y señalando valores o consideraciones éticas pertinentes. Posteriormente se inicia el debate. La evaluación se realiza en dos partes: i) los estudiantes

juzgan la habilidad de sus compañeros en la defensa de argumentos y contraargumentos; ii) el profesor valorará en el texto con la argumentación y justificación lo siguiente: pertinencia y fuerza de los argumentos, lógica de la justificación y soporte de la justificación con opiniones de grupos o instituciones sociales, evidencias científicas o estudios de caso.

Consideraciones adicionales

Este seminario tiene solo un curso de vida y requiere de rodaje y autoevaluación para mejorarse. Como aspectos susceptibles de mejora se destaca la optimización de la dinámica de la clase, la acumulación de bibliografía de apoyo, el desarrollo de herramientas para garantizar la adquisición de competencias en ética, la coordinación con otros docentes que realicen actividades de contenido ético.

Referencias

Estéban, R, Buxarrais RF (2004). El aprendizaje ético en la formación universitaria: más allá de la casualidad. *Teoría Educativa*, 16: 91-108.

FAO (2001). Estudio FAO: Cuestiones éticas en los sectores de la alimentación y agricultura. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación.

Fernández March A. (2005). Nuevas metodologías docentes. Madrid: Talleres de Formación del profesorado para la Convergencia Europea impartidos en la Universidad Politécnica de Madrid.

Sabater F (1993). La Ética para Amador. 15ª edición. Barcelona: Editorial Ariel. S.A.

Palabras clave: Ética; Tecnología de alimentos; Sistemas alimentarios; Innovación; Industria cárnica.

Historial de publicación

Recibido: 23/03/2017

Revisado: 06/04/2017

Aceptado: 16/04/2017