



Ética Profesional

Yersson Bladimir Barragan Rodriguez
Unidad uno Actividad tres.
Ingenieria en seguridad y salud en el
trabajo

Actividad a desarrollar

- 1. Identifique las posibles conductas nocivas que se pueden presentar alrededor del campo de la gastronomía como actividad laboral.
- 2. De las conductas que identificó seleccione la de su preferencia y realice con ella un análisis que le permita formular implicaciones éticas.
- 3. Realice una presentación en la cual exponga las implicaciones que logró observar.
- 4. Compártalas con sus compañeros de clase en el blog.



Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.

- *Rivalidades con los compañeros*

Esto se puede presentar por intereses personales, ya que estas personas pueden buscar mejorar sus condiciones laborales, con ascenso o aumentos de salarios o muchos de ellos por buscar un reconocimiento laboral.



Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.



- **Violencia Fisica**

Se puede presentar por gestos amenazantes, intimidatorios, de corte sexual, etc.

Ataques físicos leves como zarandear, empujar, etc.

Violencia contra la propiedad, es decir, ocasionar daños o desperfectos a las pertenencias de otro trabajador, a su puesto de trabajo, etc.

Ataques físicos graves, agresiones sin contención, maltrato físico, agresiones sexuales, etc.

Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.

- **Violencia verbal**



Esta se puede presentar por Lenguaje hostil u ofensivo como insultos, gritos, descalificaciones, insinuaciones o proposiciones de corte sexual, etc.

Amenazas verbales públicas o privadas; directas, telefónicas o escritas.

Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.

- **Manipulación malintencionada con sus compañeros.**

Forzar u obligar al trabajador a realizar trabajos peligrosos o especialmente nocivos para la salud. Es decir, asignarle tareas que ponen en peligro su integridad física o su salud, o bien impedir que adopte las medidas de seguridad necesarias para realizar el trabajo.



Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.

- **Entorpecimiento Laboral**

Se puede presentar cuando se obstaculiza el desarrollo de la tarea.

Cuando hacer que sea más gravoso el cumplimiento de la labor de su compañero.

Retardar el cumplimiento de la labor o las metas.



Conductas nocivas en la actividad de Gastronomía laboral.

- **Manifestaciones hostiles encubiertas.**

Rehusar la comunicación con otro trabajador, no dirigiéndole la palabra o ignorándolo, tratándolo como si no existiera (aunque esta actitud es libre de tomarse fuera del entorno laboral, en el lugar de trabajo debe mantenerse comunicación suficiente para permitir un correcto desarrollo de la actividad de la organización).



Análisis de las implicaciones éticas

- **Rivalidades con los compañeros**



Aplicado desde la teoría del deber de Imanuel Kant, estar personas que laboran con rivalidad hacia sus compañeros, desarrollan sus trabajos siempre pensando en estímulos externos que le ayudan para cumplir intereses personales, no lo hacen de forma autónoma llevados por su propia razón donde realizan las actividades de forma correcta sin esperar nada a cambio o sin ser impuestas, ya que su convicción es hacer las cosas siempre bien.

Si se trabaja desde el imperativo categórico desde esta teoría esto no se presentaría en el trabajo.