

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	36395
<b>Nom</b>	Consells reguladors en la Comunitat Valenciana
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	4.5
<b>Curs acadèmic</b>	2024 - 2025

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	35 - Consells reguladors en la Comunitat Valenciana	Optativa

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
BALLESTER MASIA, FRANCISCO	45 - Dret Administratiu i Processal
SALDAÑA VILLOLDO, BENJAMIN	70 - Dret Mercantil 'Manuel Broseta Pont'

**RESUM**

Estudi de la naturalesa jurídica i funcionament dels Consells Reguladors. Significat de la figura dins de la propietat industrial. Els consells reguladors en particular de la Comunitat Valenciana, característiques, especialitats, tipus de producte, referència als seus estatuts i règim de funcionament.

**CONEIXEMENTS PREVIS****Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació**

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.



## Altres tipus de requisits

### 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.  
?  
?  
?
- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.  
?  
?  
?
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.  
?  
?  
?

Conèixer, diferenciar i valorar els productes de la Comunitat Valenciana.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Les DO i les IGP dins de la propietat industrial.

Figures afins en el marc de la propietat industrial, abast i funcionalitat jurídica. Marc regulador. Les DO i les IGP dins del context més ampli de la propietat industrial. Distinció de figures afins. Les DO i les IGP: concepte i funcionalitat jurídica.

### 2. Marc regulatori estatal y autonòmic DO i IGP.

Marc regulatori estatal y autonòmic. Protecció jurídica de la creació gastronòmica: el secret empresarial i la competència deslleial. Protecció d'espais gastronòmics.



### 3. Les DO en particular a la Comunitat Valenciana.

C.R.D.O.P. Aceite de la CV, Arroz de Valencia, Alcachofa de Benicarló, Kaki Ribera del Xúquer, Uva de Mesa Embolsada Vinalopó, Chufa de Valencia, y Nísperos de Callosa d'en Sarrià; C.R.D.O. Alicante, Utiel-Requena y Valencia; C.R.D.E. Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante y Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

### 4. Les IGP en particular a la Comunitat Valenciana.

C.R.I.G.P. Cítricos Valencianos, Cerezas de la Montaña de Alicante, Jijona y Turrón de Alicante y Embutido de Requena.

## VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques en aula	30,00	100
Classes de teoria	15,00	100
Estudi i treball autònom	67,50	0
<b>TOTAL</b>	<b>112,50</b>	

## METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques lliçó magistral amb participació directa de l'alumnat. Estudi i comentari sobre materials propis de l'assignatura tals com Reglaments DO, exemples etiquetats identificatius, etc. Incorporació a l'Aula Virtual de Materials docents, textos legals, i anotacions per al seguiment de les classes. Puntualment pot sol·licitar-se als alumnes/as la preparació prèvia a les classes de determinats materials per al seu posterior comentari participatiu i crític durant les sessions o l'elaboració escrita de comentaris/anàlisis sobre la matèria.

## AVALUACIÓ

Part corresponent al Departament de Dret Mercantil: Prova escrita (examen) basada en els resultats de l'aprenentatge (70%). Avaluació contínua de la labor de l'estudiant, incloent assistència activa a les sessions, participació, elaboració de comentaris o supòsits que puguin formular-se (30%). Cal aprovar (5/10) la prova escrita perquè es faça mitjana amb l'avaluació contínua.

## REFERÈNCIES



### Bàsiques

- BROSETA PONT, M. y MARTÍNEZ SANZ F., Manual de Derecho Mercantil, Vol. 1, Madrid, Tecnos, 2019.
- BERCOVITZ RODRÍGUEZ-CANO, A., Nociones introductorias sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en Estudios sobre propiedad industrial: homenaje a M. Curell Suñol. Colección de trabajos sobre propiedad industrial en homenaje a Marcelino Curell Suñol, 2000, pp. 85-96.
- GÓMEZ LOZANO, M<sup>a</sup>., Algunas observaciones sobre el vigente régimen jurídico de las indicaciones geográficas, Revista de Derecho Mercantil, nº 233, 1999, pp. 1163-1190.

ESBORRANY