

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

Codi	36365
Nom	Aspectes legals de l'activitat gastronòmica
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	8 - Dret	Formació Bàsica

Coordinació

Nom	Departament
BALLESTER MASIA, FRANCISCO	45 - Dret Administratiu i Processal

RESUM

Aspectes legals de la gastronomia és una assignatura obligatòria de 6 ECTS que s'impartix en el primer curs del Grau en CIÈNCIES GASTRONÒMIQUES. Oferix a l'estudiant una aproximació al Dret alimentari aplicable al nostre país, tenint en compte la legislació europea. S'analitzen les principals tècniques jurídiques de protecció del consumidor, i les que són aplicables en tot la cadena alimentària, així com les concernents a l'empresa gastronòmica. Esta assignatura oferix a l'estudiant els coneixements necessaris per a manejar, aplicar i interpretar la legislació alimentària. S'estudia, en definitiva, el marc internacional, penal, administratiu, mercantil i laboral que afecta l'exercici de l'activitat gastronòmica. Els coneixements i habilitats a desenrotllar pels alumnes en esta assignatura resulten essencials per a qualsevol titulat en ciències gastronòmiques"



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

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Saber transmetre la informació entre la gerència i els professionals responsables de l'àrea jurídica.
- Interpretar la normativa que afecta a la indústria agroalimentària i de la restauració.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

- Capacitat per a interpretar textos legals i jurisprudencials.
- Coneixement del marc internacional i estatal de la legislació alimentària.
- Coneixement de com es du a terme la protecció administratiu i penal de la legislació alimentària.
- Coneixement de la legislació bàsica relativa a higiene, informació alimentària i condicions generals de materials, personal i establiment.
- Coneixement de la legislació alimentària en el sector de la restauració.
- Coneixement de l'estructura jurídica de l'empresa de restauració i instruments contractuals."

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Els orígens de la legislació i normalització alimentària.

1. Antecedents de la legislació alimentària. 2. El moviment codificador internacional. 3. El comerç internacional d'aliments i els estàndards internacionals comuns.



2. Bases constitucionals i competències per a l'ordenació alimentària

1. Dret constitucional de protecció a la salut. 2.- Normes comunitàries i normes internes. 3. Les competències de la UE. 4. La distribució de competències entre l'estat i les CCAA. 5. Les competències de les entitats locals.

3. El Dret Alimentari. Codi Alimentari Espanyol.

1. Concepte de Dret Alimentari. 2. Codi Alimentari espanyol. Gènesi i desenrotllament. Estructura. 3. Normes de la normalització alimentària. 4. Reglamentacions tècnics sanitàries. Normes de Qualitat. Normes UNE i ISO. Altres disposicions.

4. Regulacions jurdic administratives del sector alimentari.

Els efectes de la Directiva 2006/123/CE del Parlament Europeu i del Consell Europeu, de 12 de desembre de 2006, relativa als servicis en el mercat interior, en la legislació interna. 2. Normes d'etiquetatge dels productes alimentaris. 3. Normes relatives als additius alimentaris. 4. Normes relatives a la manipulació d'aliments."

5. Seguretat alimentària.

1. El Registre Sanitari d'Aliments. 2. El procediment sancionador administratiu. Il·licitud administrativa. 3. El procediment punitiu. Els delictes alimentaris en el Codi Penal. Les seues penes."

6. L'empresa alimentaria.

1. L'empresari en l'activitat gastronòmica. 2. Dret de la competència (significat, fonts, règim jurídic) . 3. Defensa de la competència. 4. Competència deslleial. 5. Dret de la publicitat. 6. Els signes distintius. 7. Marca, nom comercial (concepte, composició, classes) , naixement del dret, transmissió, nul·litat i caducitat. 8. Accions i normes processals en defensa dels signes distintius. 9. Denominacions d'origen."

7. Dret laboral.

1. El contracte de treball. 2. Distint contractes de treball. 3. L'extinció del contracte de treball. 4. Procediment davant de la jurisdicció laboral.

**VOLUM DE TREBALL**

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	60,00	100
Elaboració de treballs en grup	25,00	0
Estudi i treball autònom	30,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	20,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenrotllament de l'assignatura s'estructura de la manera següent:

- Sessions Teòriques: S'impartiran classes magistrals, amb participació dels alumnes.
 - Sessions Pràctiques i realització d'un treball i exposició del mateix, que consistirà en l'anàlisi jurídica d'algun dels temes relatius a la regulació alimentària o a l'activitat gastronòmica, establits en les UT.
- 1r La realització de la investigació té caràcter obligatori i un pes en la nota final del curs del 30%. És necessari per a aprovar l'assignatura, aprovar la part de teoria i la part del treball d'investigació.
- 2n El tema si és proposat pels alumnes, ha de ser acceptat pel professor, si és proposat pel professor, els alumnes se cenyiran al tema proposat. Els temes tindran relació amb les UT de la Guia Docent.
- 3r Els treballs han de ser descriptius i comprensius per a la seua exposició en classe a la resta d'alumnes.
- 4t El treball es presentarà en power point (versió 2003), i no podrà ocupar més de 10 diapositives, llevat que per causes excepcionals s'accepte pel professor una extensió major.
- 5t Quan es treballa amb normes jurídiques i/o resolucions judicials, caldrà resumir-les i explicar-les, no servirà la mera reproducció del text.
- 6t Quan es treballa amb imatges estes caldrà introduir-les en power point.
- 7m És recomanable utilitzar fons de colors per a ressaltar els textos.
- 8u L'exposició de la investigació tindrà una duració màxima de 15 minuts. Tots el membres del grup hauran d'intervindre en l'exposició. El treball una vegada exposat serà publicat en l'aula virtual, en recursos i serà material per a la preparació de l'examen teòric.
- 9é No es podrà exposar cap treball sense que prèviament haja sigut validat pel professor, a este efecte el treball haurà de ser enviat per correu electrònic al professor abans de quatre dies de la data d'exposició.(Este és un requisit indispensable). L'horari d'enviament serà de 8 a 17 hores.



10é El treball no es podrà realitzar de manera unipersonal. Els grups no podran ser superiors a 4 alumnes.

11é Els alumnes per mitjà de correu electrònic remetran la composició del grup d'investigació i el tema proposat. Si és acceptat pel professor, en tutoria presencial, a la que assistiran tots els integrants del grup proposaran un esquema de desenrotllament del tema triat, que el professor ha de validar i a partir de llavors hauran de realitzar l'activitats tendents a la seua exposició. Durant el desenrotllament de la investigació s'hauran de tindre, almenys 3 tutories presencials amb el professor i realitzar consultes per mitjà de correu electrònic.

En segona convocatòria el treball serà el proposat pel professor, sense la fase d'exposició.

- Tutories: Els alumnes acudirán a elles en grups reduïts, i seran d'una hora. Serviran per a orientar els alumnes, determinar el funcionament del curs i resoldre dubtes concrets sobre els treballs. Es realitzaran tutories on line.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà de la manera següent:

- Un examen final únic: 70 % de la nota global.
- Treball i presentació: 30 % de la nota global.

Serà necessari aprovar ambdós parts per a superar l'assignatura.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Referencia b1:
SANTAMARÍA PASTOR, J.A. Principios de Derecho Administrativo.
2 vol. Madrid. Iustel. (2ª edición).
Referencia b2:
COSCULLELA MUNTANER, L. Manual de Derecho Administrativo.
Madrid. Civitas (25ª edición).
Referencia b3:
RODÍGUEZ FONT M. Régimen jurídico de la seguridad alimentaria.
De la policía administrativa a la gestión de riesgos. Madrid. Marcial
Pons. 2007.
Referencia b4:
DELEUZE ISASI, P. Legislación alimentaria. Código alimentario
español. Madrid. Tecnos. 2007. (7ª edición).



ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Contingut

Es mantenen tots els continguts inicialment inclosos en la guia docent

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a les/els alumnes, canviant la metodologia de les activitats respecte a la guia docent convencional per a adoptar el model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament

- **Ensenyament teòric:** Si la presencialitat habitual no és viable, es durà a terme mitjançant sessions síncrones (videoconferències). Si la presencialitat poguera ser només parcial, els alumnes es distribuïran en grups, de manera que un grup serà a l'aula de la Facultat mentre que l'altre es connectarà online, alternant la seua assistència per setmanes. En tot cas, se seguirà l'horari (data i hora) aprovat per la CAT i publicat en la web.
- **Tutories i consultes:** Es realitzaran totes on line, mitjançant Bb Colaborate Sessions (BBC)
- **Realització treballs investigació:** Es realitzarà d'acord amb la guia docent. Grups de 4 alumn@s i durant 3 tutories fixades pel professor a través de Bb Colaborate Sessions (BBC).
- **Pràctiques d'informàtica:** Es realitzaran on line.

Si es produïra un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realitzar-se online.

4. Avaluació

Si l'evolució de la pandèmia actual ho permet, serà presencial i en els termes que indica la guia docent. Només en cas que això no siga possible, es farà un examen oral mitjançant videoconferència.

El pes relatiu en l'avaluació de la teoria, les pràctiques i activitats d'avaluació contínua es manté com s'indica en la guia docent.

5. Bibliografia

No es modifica