

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36395
Nombre	Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	35 - Consejos reguladores en la Comunitat Valenciana	Optativa

Coordinación

Nombre	Departamento
BALLESTER MASIA, FRANCISCO	45 - Derecho Administrativo y Procesal
SALDAÑA VILLOLDO, BENJAMIN	70 - Derecho Mercantil 'Manuel Broseta Pont'

RESUMEN

Estudio de la naturaleza jurídica y funcionamiento de los Consejos Reguladores. Significado de la figura dentro de la propiedad industrial. Los consejos reguladores en particular de la Comunidad Valenciana, características, especialidades, tipos de producto, referencia a sus estatutos y régimen de funcionamiento.

CONOCIMIENTOS PREVIOS**Relación con otras asignaturas de la misma titulación**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.



Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer, diferenciar y valorar los productos de la Comunidad Valenciana.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Las DO y las IGP dentro de la propiedad industrial

Figuras afines dentro de la propiedad industrial, alcance y funcionalidad jurídica. Marco regulatorio. Las DO y las IGP dentro del contexto más amplio de la propiedad industrial. Distinción de figuras afines. Las DO y las IPG: concepto y funcionalidad jurídica.

2. Marco regulatorio estatal y autonómico DO y IGP.

Marco regulatorio estatal y autonómico. Protección jurídica de la creación gastronómica: el secreto empresarial y la competencia desleal. Protección de espacios gastronómicos.

3. Las DO en particular en la Comunidad 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. Las IGP en particular en la Comunidad Valenciana.

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

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas en aula	30,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Estudio y trabajo autónomo	67,50	0
TOTAL	112,50	

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas lección magistral con participación directa del alumnado. Estudio y comentario sobre materiales propios de la asignatura tales como Reglamentos DO, ejemplos etiquetados identificativos, etc. Incorporación al Aula Virtual de Materiales docentes, textos legales, y apuntes para el seguimiento de las clases. Puntualmente puede solicitarse a los alumnos/as la preparación previa a las clases de determinados materiales para su posterior comentario participativo y crítico durante las sesiones o la elaboración escrita de comentarios/análisis sobre la materia.

EVALUACIÓN

Parte correspondiente al Departamento de Derecho Mercantil: Prueba escrita (examen) basada en los resultados del aprendizaje (70%). Evaluación continua de la labor del estudiante, incluyendo asistencia activa a las sesiones, participación, elaboración de comentarios o supuestos que puedan formularse (30%). Es necesario aprobar (5/10) la prueba escrita para que se haga media con la evaluación continua.

REFERENCIAS

Básicas

- 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^a., Algunas observaciones sobre el vigente régimen jurídico de las indicaciones geográficas, Revista de Derecho Mercantil, nº 233, 1999, pp. 1163-1190.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

La guía docente preveía 7'5 h de clase correspondientes al Departamento de Derecho Mercantil de teoría en el aula. En caso de resultar necesario y ante una eventual imposibilidad de asistencia presencial se mantiene la carga docente y las sesiones programadas dentro del horario previsto, las cuales se realizarían por videoconferencia síncrona (Plataforma Blackboard – Aula virtual). Las sesiones se adaptarían con el correspondiente material accesible desde el Aula Virtual.

Metodología docente

Subida al aula virtual de los materiales para las clases teóricas (diapositivas y apuntes).

Videoconferencias BBC para el desarrollo de las sesiones de teoría restantes. Utilización del correo electrónico y en su caso del Aula Virtual para atender las dudas. Comentarios y casos prácticos a entregar mediante opción de “Tarea” del aula virtual. Posibilidad de exposición, debate y revisión de los casos prácticos, comentarios etc., a través de videoconferencia en la plataforma Blackboard de Aula Virtual. Posibilidad de utilización de la herramienta cuestionarios del aula virtual. Sistema de tutorías. Se mantiene el programa de tutorías virtuales (atención en 48 horas laborables por correo electrónico). Para las tutorías presenciales se utilizará Microsoft Team o BBC.

Evaluación

Mantenimiento de las notas resultantes de la evaluación continua obtenidas antes de la entrada en vigor del estado de alarma a las que se adicionará las distintas actividades propuestas. Aumento del peso de la evaluación continua (40%) pasando el examen final al (60%). La prueba de evaluación final se basará en un examen con preguntas de desarrollo a través de la opción tarea o cuestionario del Aula Virtual. Si una persona no dispone de los medios para establecer esta conexión y acceder al aula virtual, deberá contactar con el profesorado por correo electrónico en el momento de publicación de este anexo a la guía docente.