

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

Codi	36395
Nom	Consells reguladors en la Comunitat Valenciana
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

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

Matèries

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

Coordinació

Nom	Departament
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

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants puguem 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.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

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 autonómic DO i IGP.

Marc regulatori estatal y autonómic. 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
TOTAL	112,50	

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

ADDENDA COVID-19

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

Volum de treball i planificació temporal de la docència

La guia docent preveia 7'5 h de classe corresponents al Departament de Dret Mercantil de teoria a l'aula. En cas de resultar necessari i davant una eventual impossibilitat d'assistència presencial es manté la càrrega docent i les sessions programades dins de l'horari previst, les quals es realitzarien per videoconferència síncrona (Plataforma Blackboard – Aula virtual). Les sessions s'adaptarien amb el corresponent material accessible des de l'Aula Virtual.

Metodologia docent

Pujada a l'aula virtual dels materials per a les classes teòriques (diapositives i anotacions).

Videoconferències BBC per al desenvolupament de les sessions de teoria restants. Utilització del correu electrònic i si escau de l'Aula Virtual per a atendre els dubtes. Comentaris i casos pràctics a lliurar mitjançant opció de “Tasca” de l'aula virtual. Possibilitat d'exposició, debat i revisió dels casos pràctics, comentaris etc., a través de videoconferència en la plataforma Blackboard d'Aula Virtual.

Possibilitat d'utilització de l'eina qüestionaris de l'aula virtual. Sistema de tutories. Es manté el programa de tutories virtuals (atenció en 48 hores laborables per correu electrònic). Per a les tutories presencials s'utilitzarà Microsoft Team o BBC.

Avaluació

Manteniment de les notes resultants de l'avaluació contínua obtingudes abans de l'entrada en vigor de l'estat d'alarma a les quals s'addicionarà les diferents activitats proposades. Augment del pes de l'avaluació contínua (60%) passant l'examen final al (40%). La prova d'avaluació final es basarà en un examen amb preguntes de desenvolupament a través de l'opció tasca o qüestionari de l'Aula Virtual. Si una persona no disposa dels mitjans per a establir aquesta connexió i accedir a l'aula virtual, haurà de contactar amb el professorat per correu electrònic en el moment de publicació d'aquest annex a la guia



docent.

