



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36365

Nombre: Aspectos legales de la actividad gastronómica

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Derecho	FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN

RESUMEN

Aspectos legales de la gastronomía es una asignatura obligatoria de 6 ECTS que se imparte en el primer curso del Grado en CIENCIAS GASTRONÓMICAS. Ofrece al estudiante una aproximación al Derecho alimentario aplicable en nuestro país, teniendo en cuenta la legislación europea. Se analizan las principales técnicas jurídicas de protección del consumidor, y las que son aplicables en toda la cadena alimentaria, así como las concernientes a la empresa gastronómica. Esta asignatura ofrece al estudiante los conocimientos necesarios para manejar, aplicar e interpretar la legislación alimentaria. Se estudia, en definitiva, el marco internacional, penal, administrativo, mercantil y laboral que afecta al desarrollo de la actividad gastronómica. Los conocimientos y habilidades a desarrollar por los alumnos en esta asignatura resultan esenciales para cualquier titulado en ciencias gastronómicas .

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 / RESULTADOS DE APRENDIZAJE



-

Interpretar la normativa que afecta a la industria agroalimentaria y de la restauración.

Saber transmitir la información entre la gerencia y los profesionales responsables del área jurídica.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Los orígenes de la legislación y normalización alimentaria.

1. Antecedentes de la legislación alimentaria. 2. El movimiento codificador internacional. 3. El comercio internacional de alimentos y los estándares internacionales comunes.

2. Bases constitucionales y competencias para la ordenación alimentaria.

1. Derecho constitucional de protección a la salud. 2.- Normas comunitarias y normas internas. 3. Las competencias de la UE. 4. La distribución de competencias entre el estado y las CCAA. 5. Las competencias de las entidades locales.

3. El Derecho Alimentario. Código Alimentario Español.

1. Concepto de Derecho Alimentario. 2. Código Alimentario español. Génesis y desarrollo. Estructura. 3. Normas de la normalización alimentaria. 4. Reglamentaciones técnicas sanitarias. Normas de Calidad. Normas UNE y ISO. Otras disposiciones.

4. Regulaciones jurídico administrativas del sector alimentario.

1. Los efectos de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, en la legislación interna. 2. Normas de etiquetado de los productos alimentarios. 3. Normas relativas a los aditivos alimentarios. 4. Normas relativas a la manipulación de alimentos.



5. Seguridad alimentaria.

1. El Registro Sanitario de Alimentos. 2. El procedimiento sancionador administrativo. Ilícitud administrativa. 3. El procedimiento punitivo. Los delitos alimentarios en el Código penal. Sus penas.

6. La empresa alimentaria.

1. El empresario en la actividad gastronómica. 2. Derecho de la competencia (significado, fuentes, régimen jurídico). 3. Defensa de la competencia. 4. Competencia desleal. 5. Derecho de la publicidad. 6. Los signos distintivos. 7. Marca, nombre comercial (concepto, composición, clases), nacimiento del derecho, transmisión, nulidad y caducidad. 8. Acciones y normas procesales en defensa de los signos distintivos. 9. Denominaciones de origen.

7. Derecho laboral

1. El contrato de trabajo. 2. Distintos contratos de trabajo. 3. La extinción del contrato de trabajo. 4. Procedimiento ante la jurisdicción laboral.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	60,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	25,00
Estudio y trabajo autónomo	35,00
Preparación de clases	10,00



Preparación de actividades de evaluación	20,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura de la siguiente manera:

- Sesiones Teóricas: Se impartirán clases magistrales, con participación de los alumnos.

- Sesiones Prácticas y Realización de un trabajo y exposición del mismo, que consistirá en el análisis jurídico de alguno de los temas relativos a la regulación alimentaria o a la actividad gastronómica, establecidos en las UT.

1º La realización de la investigación tiene carácter obligatorio y un peso en la nota final del curso del 30%. Es necesario para aprobar la asignatura, aprobar la parte de teoría y la parte del trabajo de investigación.

2º El tema si es propuesto por los alumnos/as, ha de ser aceptado por el profesor, si es propuesto por el profesor, los alumnos se ceñirán al tema propuesto. Los temas tendrán relación con las UT de la Guía Docente.

3º Los trabajos han de ser descriptivos y comprensivos para su exposición en clase al resto de alumnos.

4º El trabajo se presentará en power point (versión 2003), y no podrá ocupar más de 10 diapositivas, salvo que por causas excepcionales se acepte por el profesor una extensión mayor.

5º Cuando se trabaje con normas jurídicas y/o resoluciones judiciales, habrá que resumirlas y explicarlas, no servirá la mera reproducción del texto.

6º Cuando se trabaje con imágenes estas habrá que introducirlas en power point.

7º Es recomendable utilizar fondos de colores para resaltar los textos.

8º La exposición de la investigación tendrá una duración máxima de 15 minutos. Todos los miembros del grupo deberán intervenir en la exposición. El trabajo una vez expuesto será publicado en el aula virtual, en recursos y será material para la preparación del examen teórico.

9º No se podrá exponer ningún trabajo sin que previamente haya sido validado por el profesor, a tal efecto el trabajo deberá ser enviado por correo electrónico al profesor antes de cuatro días de la fecha de exposición. (Este es un requisito indispensable) El horario de envío será de 8 a 17 horas.

10º El trabajo no se podrá realizar de manera unipersonal. Los grupos no podrán ser superiores a 4 alumnos.



11º Los alumnos/as mediante correo electrónico remitirán la composición del grupo de investigación y el tema propuesto. Si es aceptado por el profesor, en tutoría presencial, a la que asistirán todos los integrantes del grupo propondrán un esquema de desarrollo del tema escogido, que el profesor debe validar y a partir de entonces deberán realizar las actividades tendentes a su exposición. Durante el desarrollo de la investigación se deberán tener, al menos 3 tutorías presenciales con el profesor y realizar consultas mediante correo electrónico.

En segunda convocatoria el trabajo será el propuesto por el profesor, sin la fase de exposición.

- Tutorías: Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos, y serán de una hora. Servirán para orientar a los alumnos, determinar el funcionamiento del curso y resolver dudas concretas sobre los trabajos. Se realizarán tutorías on line.

EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura se realizará de la siguiente forma:

- Un examen final único: 70 % de la nota global.
- Trabajo y presentación: 30 % de la nota global.

Será necesario aprobar ambas partes para superar la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

- 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: RODRÍGUEZ 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).