

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

**Codi:** 36365  
**Nom:** Aspectes legals de l'activitat gastronòmica  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 6  
**Curs acadèmic:** 2026-27

**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	Dret	BÀSICA

**COORDINACIÓ****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"

rave;ncies gastronòmiques\"p>

**CONEIXEMENTS PREVIS****RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

**ALTRES TIPUS DE REQUISITS**



## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

### 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Interpretar la normativa que afecta a la indústria agroalimentària i de la restauració.

Saber transmetre la informació entre la gerència i els professionals responsables de l'àrea jurídica.

## 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 alimentària.

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 (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	60,00
<b>Total hores</b>	<b>60,00</b>

### ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	25,00
Estudi i treball autònom	35,00
Preparació de classes	10,00
Preparació d'activitats d'avaluació	20,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>90,00</b>

## METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament 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.



s 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.

gnatura.

## BIBLIOGRAFIA

- 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).