

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

Codi: 36395
Nom: Consells reguladors en la Comunitat Valenciana
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2026-27

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	Consells reguladors en la Comunitat Valenciana	OPTATIVA

COORDINACIÓ

SALDAÑA VILLOLDO BENJAMIN

BALLESTER MASIA FRANCISCO

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 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

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

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 IPG: concepte i funcionalitat jurídica.

2. Marc regulatori estatal y autonómic DO i IPG.

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. Cítrics Valencianos, Cerezas de la Montaña de Alicante, Jijona y Turrón de Alicante y Embutido de Requena.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	15,00
Pràctiques a l'aula	30,00
Total hores	45,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	67,50
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	67,50

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 puguen formular-se (30%). Cal aprovar (5/10) la prova escrita perquè es faça mitjana amb l'avaluació contínua.

tínua.



BIBLIOGRAFIA

- 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.