

Codi - Assignatura	053220 - MARC LEGAL EMPRESARIAL I MEDIAMBIENTAL			
Tipus	Obligatòria	Curs	Tercer	
Bloc Temàtic	Dret i Polítiques	Crèdits	3 ECTS	
Responsable de l'assignatura		Dr. Oscar Casanovas		
Presencial	26	Dirigit	19	Autònom 30

BREU DESCRIPCIÓ

A l'assignatura Marc Legal Empresarial i Mediambiental s'introdueixen els elements fonamentals pel coneixement normatiu, les relacions jurídiques i els diferents nivells d'intervenció dels Estats i els poders públics en les activitats econòmiques dels particulars. Tots aquests conceptes són definits i concretats mitjançant l'anàlisi i comprensió de les implicacions de les tasques dels professionals de la restauració i la gastronomia en la seva activitat laboral, professional i/o empresarial.

Finalment, es facilitaran tots aquells elements imprescindibles per tal de que puguin ser identificats tots aquells elements que incideixin en els diferents entorns (estatals, nacionals, regionals/locals i/o internacionals) i, la seva repercussió en altres sectors i/o subsectors de l'economia.

Es donarà especial rellevància al plantejament i la resolució dels problemes més habituals en l'exercici de la professió turística amb transcendència jurídica, específicament pel que respecte a la contractació entre els professionals i els particulars.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG04- Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE18- Entendre el marc legal i interpretar els textos jurídics que s'apliquen al desenvolupament de l'activitat empresarial de l'àmbit de la restauració.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer el marc legal de desenvolupament de desenvolupament de l'activitat empresarial i les principals normes que regulen les activitats.

2. Ser capaç de implementar aquests coneixements en situació real d'adopció de decisions i resolució de problemes en el marc de desenvolupament de l'activitat professional.
3. Comprendre texts jurídics per a la seva posterior aplicació, i entendre els processos de contractació.

CONTINGUTS TEMÀTICS

PART I DRET PÚBLIC

1. Conceptes introductoris.
 - 1.1. Contingut dual del dret: públic/privat
 - 1.2. Dret estatal i autonòmic.
 - 1.3. El nou marc normatiu del dret: la liberalització de serveis.
2. Les administracions públiques.
 - 2.1. L'administració estatal.
 - 2.2. Les administracions autonòmiques. Les lleis d'ordenació.
 - 2.3. Les entitats locals
 - 2.4. Les administracions institucionals.

PART II EMPRESES, PROFESSIONALS I CONSUMIDORS.

3. Les empreses i els professionals.
 - 3.1. L'estatut jurídic de l'empresari.
 - 3.2. La responsabilitat civil de l'empresari.
 - 3.3. L'establiment mercantil.
 - 3.4. L'empresari i el dret de la competència.
 - 3.5. La propietat industrial. Els signes distintius.
 - 3.6. Especial referència a la patentabilitat en la indústria alimentària i l'alta gastronomia.
4. Les relacions jurídiques.

- 4.1. Nocions generals sobre la contractació.
 - 4.2. Classificació dels contractes.
 - 4.2.1. Els contractes entre professionals i consumidors
 - 4.2.2. Els contractes entre professionals i empresaris.
 - 4.3. La contractació electrònica. Problemàtica jurídica.
 - 4.4. La contractació internacional
 - 4.5. Mercat laboral: estat de la qüestió
5. L'estatut del consumidor
- 5.1. La protecció jurídica del consumidor en la normativa general de defensa de consumidors i usuaris.
 - 5.2. Les condicions generals de la contractació.
 - 5.3. L'arbitratge.
- PART III DIMENSIO MEDIAMBIENTAL DE L'EMPRESA**
6. Dimensió mediambiental de l'activitat empresarial
- 6.1. El medi ambient a Europa
 - 6.2. Medi ambient i responsabilitat social
 - 6.3. Les bones pràctiques
 - 6.4 La contribució de la gastronomia i les ciències culinàries als O.D.S

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Recull premsa	Grupal	10 %		2 ^a setmana
Consum col·laboratiu	Grupal	10%		4 ^a setmana
Patentabilitat creacions culinàries	Individual	10%		6 ^a setmana
Cas pràctic	Grupal	10%		8 ^a setmana
Identificació clàusules abusives	Individual	10%		12
Participació activa	Individual	10%		14
Impacte mediambiental de l'activitat empresarial	Individual		40 %	
Prova individual final	Individual	40%	60%	

TOTAL	100%	100%
-------	------	------

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Amat, P. (2002): La contratación en el sector turístico. Tirant lo Blanch. València.

Arcarons, R. (text revisat i actualitzat per Casanovas, O). (2012). El impacto de la Directiva de Servicios en el turismo. En Aguado, V. I Noguera, B, El impacto de la Directiva de Servicios en las Administraciones Públicas: aspectos generales y sectoriales (pp 373-393). Barcelona: Atelier.

Arcarons, R.; Casanovas, O.; Serracant, F. (1999). Manual de derecho mercantil aplicado a las enseñanzas turísticas. Síntesis. Madrid.

Código de Comercio y leyes complementarias (2008). Thomson Civitas. Navarra.

Cremades & Calvo Sotelo (2020). Aspectos jurídicos de la gastronomía.

Cremades, J; Ansón, R (dir) (2018). Derecho y gastronomía. Dykinson. Madrid

García de Enterría, E. (1999). Curso de Derecho Administrativo I. Civitas. Madrid.

García Rodríguez, M. (2018). La contratación electrónica. *Revista Jurídica sobre Consumidores y Usuarios* (p. 77-96). VLex.

García Saura, PJ. (2007). Desarrollo sostenible y turismo. Análisis del régimen jurídico medio-ambiental de la legislación turística española. Editorial Aranzadi. Pamplona.

Generalitat de Catalunya, Departament de Medi Ambient. (2000). Guia pràctica per a la implantació d'un sistema de gestió ambiental.

López Pulido, JP. (2023). Perspectiva cognitiva y nudge público. Aranzadi. Navarra.

Uria, R. (1999). Derecho Mercantil. Marcial Pons. Madrid.

W.T.O (2000). Desarrollo sostenible del turismo. Una compilación de buenas prácticas.