

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------|---------------------|-----------------|--------|
| Código - Asignatura | 053220 – MARCO LEGAL EMPRESARIAL Y MEDIOAMBIENTAL | | | | |
| Tipo | Obligatoria | | | Curso | Tercer |
| Bloque Temático | Derecho y Políticas | | | Créditos | 3 ECTS |
| Responsable de la asignatura | | | Dr. Oscar Casanovas | | |
| Presencial | 26 | Dirigido | 19 | Autónomo | 30 |

BREVE DESCRIPCIÓN

En la asignatura MARCO LEGAL EMPRESARIAL Y MEDIOAMBIENTAL se introducen los elementos fundamentales para el conocimiento normativo, las relaciones jurídicas y los diferentes niveles de intervención de los Estados y los poderes públicos en las actividades económicas de los particulares. Todos estos conceptos son definidos y concretados mediante el análisis y comprensión de las implicaciones de las tareas de los profesionales de la restauración y la gastronomía en su actividad laboral, profesional y/o empresarial.

Finalmente, se facilitarán todos aquellos elementos imprescindibles con tal de que puedan ser identificados los que inciden en los diferentes entornos (estatales, nacionales, locales/regionales e/o internacionales) y su repercusión en otros sectores y/o subsectores de la economía.

Se dará especial relevancia al planteamiento y la resolución de los problemas más habituales en el ejercicio de la profesión turística con trascendencia jurídica, especialmente por lo que respecta a la contratación entre los profesionales y los particulares.

COMPETENCIAS GENERALES

CG04- Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE18 – Entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que se aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan dicha actividad.
2. Ser capaz de implementar este conocimiento en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional.
3. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

PARTE I DERECHO PUBLICO

1. Conceptos introductorios.
 - 1.1. Contenido dual del derecho: público/privado
 - 1.2. Derecho estatal y autonómico.
 - 1.3. El nuevo marco normativo del derecho: la liberalización de servicios.
2. Las administraciones públicas.
 - 2.1. La administración estatal.
 - 2.2. Las administraciones autonómicas. Las leyes de ordenación.
 - 2.3. Las entidades locales
 - 2.4. Las administraciones institucionales.

PART II EMPRESAS, PROFESIONALES Y CONSUMIDORES.

3. Las empresas y los profesionales.
 - 3.1. El estatuto jurídico del empresario.
 - 3.2. La responsabilidad civil del empresario.
 - 3.3. El establecimiento mercantil.
 - 3.4. El empresario y el derecho de la competencia.
 - 3.5. La propiedad industrial. Los signos distintivos.

3.6 Especial referencia a la patentabilidad en la industria alimentaria y la alta gastronomía.

4. Las relaciones jurídicas.

4.1. Nociones generales sobre la contratación.

4.2. Clasificación de los contratos.

4.2.1. Los contratos entre profesionales y consumidores

4.2.2. Los contratos entre profesionales y empresarios.

4.3. La contratación electrónica. Problemática jurídica.

4.4. La contratación internacional

4.5. Mercado laboral: estado de la cuestión.

5. El estatuto del consumidor

5.1. La protección jurídica del consumidor en la normativa general de defensa de consumidores y usuarios.

5.2. Las condiciones generales de la contratación.

5.3. El arbitraje.

PART III DIMENSION MEDIOAMBIENTAL DE LA EMPRESA

6. Dimensión medioambiental de la actividad empresarial

6.1. El medio ambiente en Europa

6.2. Medio ambiente y responsabilidad social

6.3. Las buenas prácticas.

6.4. Contribución de la gastronomía y las ciencias culinarias a los o.d.s

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

| Actividades | Tipo | Continuada | Única | Semana de entrega |
|--------------------------------------|------------|------------|-------|-------------------|
| Dossier prensa | Grupal | 10 % | | 2ª setmana |
| Consumo colaborativo | Grupal | 10% | | 4ª setmana |
| Patentabilidad creaciones culinarias | Individual | 10% | | 6ª setmana |
| Cas práctico | Grupal | 10% | | 8ª setmana |

| | | | |
|--|-----------------------|------|------|
| Identificación cláusulas abusivas | Individual | 10% | 12 |
| Participación activa | Individual | 10% | 14 |
| Impacte medioambiental de la actividad empresarial | Individual | 40 % | |
| Prueba final | individual Individual | 40% | 60% |
| TOTAL | | 100% | 100% |

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

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, P.J. (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, J.P. (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.