



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	053220 – Marco legal empresarial y medioambiental		
Bloque Temático	Derecho y políticas jurídicas	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	3cr. ECTS
Horas Presenciales	300 horas	Horas Trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

A la asignatura Marco legal Empresarial y Medioambiental se introducen los elementos fundamentales por 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 para que puedan ser identificados todos aquellos elementos que incidan en los diferentes entornos (estatales, nacionales, regionales/locales y/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, específicamente por el que respecto a la contratación entre los profesionales y los particulares.

COMPETENCIAS GENERALES

CG4 - 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 aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan dicha actividad.

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.

Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Derecho público.
 - 1.1. Conceptos introductorios
 - 1.2. Las administraciones públicas
2. Empresas, profesionales y consumidores turísticos
 - 2.1. Las empresas y los profesionales
 - 2.2. Las relaciones jurídicas
 - 2.3. El estatuto del consumidor
3. Dimensión medioambiental de la empresa
 - 3.1. Dimensión medioambiental de la actividad empresarial

METODOLOGÍA

La metodología de aprendizaje que se pone en práctica en esta asignatura está formada por varios elementos clave que, de forma complementaria, consiguen los objetivos definidos anteriormente. A continuación se concretan los instrumentos/elementos a utilizar de forma general, sin que esta propuesta limite la utilización de otros que se vean como necesarios:

Lecciones magistrales presenciales. Mediante este tipo de clase, se introduce el contenido teórico de la asignatura a los estudiantes. Todo y su carácter más teórico, se requiere de los alumnos su intervención para conocer a fondo los diversos puntos de vista sobre la materia impartida. La participación activa de los alumnos en el aula será fundamental para el seguimiento de los contenidos.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Resolución de problemas y desarrollo de actividades. La comprensión óptima de los contenidos de la asignatura requiere el desarrollo de sesiones prácticas, como apoyo del marco teórico expuesto, por el que de forma regular se plantean problemas y actividades a resolver por parte del alumno. No obstante, se realizan pruebas con el objetivo de garantizar el correcto seguimiento de la asignatura. Con la resolución de estos problemas y actividades se pretende crear sesiones dinámicas y participativas.

Lecturas, conferencias de profesionales, y actividades complementarias que ayuden a la comprensión y aplicación de los contenidos anteriores.

Debates virtuales y en el aula. Los estudiantes analizan y debaten diferentes posiciones sobre un tema planteado por el profesor/a en el marco del Campus Virtual del EUHT CETT-UB o bien en el aula.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura pretende valorar el trabajo del estudiante durante el curso académico en función de los contenidos planteados en el Programa y el Plan Docente de la asignatura a lo largo de dicho curso mediante el aprendizaje evolutivo del estudiante. A pesar de no ser obligatoria la asistencia a clase, es muy recomendable el seguimiento regular de las sesiones presenciales para conseguir unos resultados satisfactorios en el proceso de aprendizaje. El profesor puede valorar la asistencia y el trabajo del alumno en el aula.

OPCIÓN A. / EVALUACIÓN CONTINUA

La evaluación de la asignatura se realiza de forma continua. Durante el curso se realizarán diversos tipos de actividades que servirán de base para evaluar al alumno. A continuación se detallan las actividades y su peso en la evaluación final de la asignatura (ver cuadro en la página siguiente)

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Actividad y tipo de evaluación	Peso de la actividad en la nota final	Tipo de actividad	Momento de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> Ejercicios de obtención de los conocimientos indispensables Trabajo colaborativo de la asignatura. Asistencia y participación en actividades externas sobre la temática Debates en el aula y el campus virtual 	60%	Realización en grupo / individual	Continuado a lo largo del semestre
Prueba Final de Evaluación Continua.	40%	Realización individual	Enero/Mayo

OPCIÓN B. / EVALUACIÓN ÚNICA

Este tipo de evaluación está contemplada, sobre todo, para aquellos alumnos con dificultades para asistir a las clases de forma regular. Los alumnos que se quieran acoger a esta modalidad de evaluación deberán solicitarlo por escrito al profesor (vía correo electrónico/campus) durante los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

En este caso, la Evaluación Única (en adelante AU) constará de dos partes: la prueba final (con un valor del 60%) y el trabajo de investigación (con una valoración del 40%). La prueba final constará de preguntas abiertas.

El contenido del trabajo estará relacionado con alguno de los temas definidos y desarrollados en el contenido del programa de la asignatura. Deberá entregarse un mes antes de la celebración de la prueba final.

La prueba final ponderará un 60 % i el trabajo un 40 % de la nota final.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

CUADRO RESUMEN DE LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN	PRUEBA FINAL	ACUMULAD O	TRABAJO
Opción A AC	40% (sólo se realizará una parte de la prueba final)	60%	
Opción B AU	60% (diez preguntas / comentarios)		40 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.
- Auriol, A. (2002). *Introducción al derecho turístico*. Tecnos. Madrid.
- *Código de Comercio y leyes complementarias* (2008). Thomson Civitas. Navarra.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- Cano, JR (1987). *Manual práctico de contratación mercantil*. Tecnos. Madrid.
- Garcia de Enterría, E. (1999). *Curso de Derecho Administrativo I*. Civitas. Madrid.
- Generalitat de Catalunya, Departament de Medi Ambient. (2000). *Guia pràctica per a la implantació d'un sistema de gestió ambiental*.
- Illescas, R. (2001). *Derecho de la contratación electrónica*. Civitas. Madrid
- Pérez Guerra, R. (Coord.) (2006). *Derecho de las actividades turísticas*. Editorial UOC. Barcelona.
- Uria, R. (1999). *Derecho Mercantil*. Marcial Pons. Madrid.
- W.T.O (2000). *Desarrollo sostenible del turismo. Una compilación de buenas prácticas*.