

PLAN DOCENTE

GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

Asignatura: Entorno jurídico de empresas gastronómicas

Materia:

Créditos: 6 ECTS

Tipología: Obligatoria

Programa: Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica

Curso/Semestre: Segundo / Primero

CONTENIDOS

1.	PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA.....	3
1.1.	DESCRIPCIÓN	3
1.2.	APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES	3
2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	4
2.1.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO	4
2.2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA.....	5
3.	CONTENIDOS	5
4.	METODOLOGÍAS DOCENTES	7
5.	EVALUACIÓN	7
5.1.	EVALUACIÓN CONTINUA	7
5.2.	EVALUACIÓN ÚNICA.....	8
6.	BIBLIOGRAFÍA	8

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura proporciona una base sólida sobre el marco jurídico que regula la creación, gestión y operación de empresas gastronómicas. Se abordan los aspectos esenciales del derecho mercantil, laboral, fiscal, alimentario y de propiedad intelectual, con especial atención al cumplimiento normativo en el sector de la restauración.

A partir de casos reales y normativa actualizada, se busca desarrollar en el estudiante una visión crítica y práctica del entorno legal que rodea a cualquier negocio gastronómico, capacitando para la toma de decisiones responsables y seguras.

Objetivos de la asignatura:

- Identificar y aplicar la normativa básica que afecta a los negocios gastronómicos.
- Interpretar contratos habituales en la gestión empresarial (laborales, mercantiles, de arrendamiento, etc.).
- Conocer los derechos y obligaciones legales del empresario gastronómico.
- Incorporar la perspectiva legal en la estrategia de gestión de empresas del sector.
- Analizar casos reales y diseñar respuestas jurídicas viables.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura es clave para futuros gestores de restaurantes, hoteles, caterings, empresas de alimentación y emprendimientos gastronómicos. Permite comprender el marco legal que regula la creación de empresas, la contratación de personal, el cumplimiento de normativas sanitarias y fiscales, la protección de la marca y el producto, y la gestión de riesgos legales. Es especialmente útil para emprendedores y responsables de operaciones que deben tomar decisiones jurídicas cotidianas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

2.1.1. CONOCIMIENTO

RAK2 Identificar de forma sistemática los distintos modelos de negocio en el sector de la gastronomía y los factores que lo transforman

2.1.2. HABILIDADES

RAS1 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS2 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

RAS5 Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación a los procesos de digitalización.

RAS7 Sintetizar las dimensiones que explican las demandas y necesidades de la sociedad en el sector.

RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

2.1.3. COMPETENCIAS

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de las empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.

RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

- HABCOM1 Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
- HABCOM3 Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.
- ENTAPR1 Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
- ENTAPR2 Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
- ENTAPR3 Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

3. CONTENIDOS

Tema 1: Fundamentos del derecho aplicado a la gastronomía

- Conceptos básicos del derecho.
- Persona física y jurídica.
- Tipos de sociedades.
- Introducción al derecho mercantil.

Tema 2: Constitución legal de una empresa gastronómica

- Elección de forma jurídica.
- Trámites legales de constitución.
- Licencias de apertura y de actividad.
- Obligaciones fiscales.

Tema 3: Contratación laboral en hostelería y restauración

- Tipos de contrato.
- Convenios colectivos.
- Prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes del empleador y empleado.

Tema 4: Seguridad alimentaria y derecho alimentario

- Normativas de higiene, trazabilidad, APPCC.
- Legislación europea (EFSA, Codex Alimentarius).
- Responsabilidad frente a intoxicaciones.

Tema 5: Propiedad intelectual y protección de marca

- Derechos de autor, recetas, diseños, imagen corporativa.
- Uso de música, fotos, y contenidos en redes sociales.

Tema 6: Responsabilidad civil y penal en negocios gastronómicos

- Gestión de riesgos legales.
- Reclamaciones de clientes.
- Contratación de seguros.
- Casos reales.

Tema 7: Cumplimiento normativo y sostenibilidad legal

- Ética empresarial y cumplimiento.
- Código de buenas prácticas.
- Gestión de crisis legales.

Tema 8: Funciones del chef ejecutivo y su responsabilidad jurídica en la empresa gastronómica

- Rol del chef ejecutivo en el organigrama de la empresa gastronómica.

- Funciones clave con implicaciones jurídicas: gestión de equipos, compras, seguridad alimentaria, control de costes y cumplimiento de normativas.
- Delegación de funciones y límites legales en la toma de decisiones.
- Responsabilidad del chef ejecutivo en el cumplimiento de normativas laborales, sanitarias y fiscales.
- Implicaciones jurídicas en casos de negligencia, intoxicaciones o accidentes laborales.

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

Los resultados de aprendizaje de la asignatura son los siguientes:

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Estudio de casos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%

Prueba de evaluación final	40%
----------------------------	-----

La prueba de evaluación final deberá tener una nota mínima de 4 (en base 10). Si el estudiante no se presentara al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida (o que el final tenga una nota menor a 4) el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Editorial Comares (2021). Aspectos jurídicos de la actividad hotelera y de restauración. Disponible en: <https://www.comares.com/media/comares/files/toc-118539.pdf>

Barth, S. C., & Barber, D. S. (2017). Hospitality Law: Managing Legal Issues in the Hospitality Industry (5th ed.). Wiley. Disponible en EBSCOhost y bibliotecas universitarias.

De la Fuente, A. (2020). Manual práctico de derecho empresarial. Ediciones Pirámide.

EFSA (2024). *EU Food Law Basics*. <https://www.efsa.europa.eu>

FAO/OMS (2022). Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

García-Gutiérrez, A. (2021). Derecho aplicado a la hostelería y restauración. Ed. Síntesis.

Gómez Benítez, Y. (2022). Manual de gestión empresarial y legal para negocios de Hostelería y Turismo. Almuzara.

Legálitas (s.f.). Normativa legal en bares y restaurantes. Disponible en: https://www.legalitas.com/sites/default/files/manual_normativa_legal_gastronomi%CC%81a_03.pdf