

Guía Docente de *Legislación laboral, alimentaria y ambiental*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Legislación laboral, alimentaria y ambiental				
Materia	Gestión empresarial				
Código	GGCC04				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Formación básica				
Año académico	2017-2018	Curso	2º curso	Periodo lectivo	2º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	6				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	LÓPEZ, Miguel Ángel
Profesor	ÁLAVA, Iñaki
Profesor	PEREA, Andrés

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Esta asignatura quiere aportar el conocimiento de la organización legal de la empresa alimentaria y el desarrollo de conocimiento profesional. Dicha conciencia se manifiesta en un comportamiento social responsable acerca de los deberes específicos de la profesión que se ejerce. Específicamente quiere colaborar en la formación de profesionales de la alimentación en el marco de una ciudadanía integral. El objetivo principal de la asignatura es conocer tanto los aspectos generales como los temas específicos de legislación alimentaria y reflexionar sobre el modo de construir una sociedad más ética mediante la formación de ciudadanos más conscientes de sus tareas cívicas, y profesionales más éticamente comprometidos con los fines y valores de su profesión.

Se estudiarán las bases de la legislación alimentaria, medio ambiental y laboral y, desde casos y situaciones concretas, se reflexionará sobre el modo de lograr un correcto ejercicio profesional.

3.2. Objetivos

- Conocer el marco internacional y estatal de la legislación alimentaria, ambiental y laboral.
- Conocimiento de cómo se lleva a cabo la protección administrativa y penal de la legislación alimentaria, ambiental y laboral.
- Conocimiento de la legislación básica relativa a higiene, información alimentaria y condiciones generales de materiales, personal y establecimientos.
- Conocimiento de la legislación alimentaria por sectores.
- Análisis de los principales elementos teóricos para una fundamentación de la ética en la alimentación.
- Detección de los problemas éticos relevantes en el ámbito específico de la ética de la producción, distribución y consumo de alimentos.
- Análisis crítico y sistemático de los conocimientos obtenidos.
- Integración de estas dimensiones en el proceso continuo de toma de decisiones y en la argumentación racional.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menú y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.

C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.

C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 05: Orientación al cliente

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)							Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.	Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.		Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.		
Resultado de aprendizaje													
RA4.05	Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	30	15	30	10	10	5	100%	1	1	0,5	2,5	
RA4.06	Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	30	15	30	10	10	5	100%	1	1	0,5	2,5	
RA4.07	Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	30	15	30	10	10	5	100%	0,4	0,4	0,2	1	

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Introducción al derecho.
- Legislación laboral europea y española.
- Contratos de trabajo: tipos, características, etc.
- Nociones básicas de seguridad social.
Normativa de seguridad y salud laboral en el sector.
- Introducción a la legislación ambiental.
- Normativa general y de actividad e instalaciones. Normativa de aguas. Normativa de residuos y subproductos animales. Normativa de emisiones.
- Identificación de requisitos legales: metodología y herramientas.
- Introducción a la Legislación Alimentaria
- El paquete de higiene. Reglamentos de la CE sobre higiene alimentaria.
- Información al consumidor. Reglamentos de la CE sobre información al consumidor.
- La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- Código Alimentario Español
- Legislación específica de ámbito alimentario: Legislación de Carnes y productos cárnicos, productos Lácteos, Huevos, Pescado y productos pesqueros, conservas, comidas preparadas.
- Almacenamiento, conservación y transporte. Comercio y minoristas de alimentación.
- Etiquetado y publicidad. Higiene general de los productos alimenticios. Materiales en contacto con los alimentos.
- Aplicaciones de la legislación: en instalaciones; en los procesos; en las materias primas e ingredientes; en los productos finales.
- Sistemas de autocontrol basado en el Sistema de análisis de peligros (APPCC)
- Legislación específica en el sector restauración y catering en el País Vasco.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Plataforma Neardpod
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>

Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex) <http://eurlex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>

Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM)

<http://eurlex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>

Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) –desde marzo de 2007: http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm

Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es>.

Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

Bibliografía recomendada

BELLUSCIO, Augusto C. "Técnica jurídica para la redacción de escritos y sentencias" [en línea]. En *La Ley: revista jurídica argentina*. Argentina: La Ley, 2008. <<http://bibliotecajuridicaargentina.blogspot.com.es/2008/02/tcnica-juridica-para-la-redaccin-de.html>>. [Consulta: 8 junio 2015]

CAFFERATTA, Néstor A. *Introducción al derecho ambiental*. [S.l.]: Instituto Nacional de Ecología, 2004. ISBN 9688176826.

CATALANO, Edmundo F; BRUNELLA, María Elena; GARCÍA DÍAZ, Carlos J.; LUCERO, Luis E. *Lecciones de derecho agrario y de los recursos naturales*. [S.l.]: Zabalia, 1998. ISBN 9505724403.

FOOD ANS AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. "Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria" [en línea]. En *La Seguridad Alimentaria: información para la toma de decisiones*. [S.l.]: CE-FAO, 2011. <<http://www.fao.org/docrep/014/a1936s/a1936s00.pdf>>. [Consulta: 8 junio 2015]

FOOD ANS AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *Directrices en materia de legislación alimentaria: nuevo modelo de ley de alimentos para países de tradición jurídica romano-germánica* [en línea]. [S.l.]: FAO, [19-?], Vol. 91. <<http://www.fao.org/docrep/012/a0862s/a0862s00.pdf>>. [Consulta: 8 junio 2015]

LATORRE, Ángel. *Introducción al derecho*. [S.l.]: Ariel, 2002. ISBN 9788434432215.

Legislación

ESPAÑA. Constitución Española de 27 de diciembre de 1978 [en línea]. *Boletín Oficial del Estado* 311, de 29 de diciembre de 1978, pp. 29313-29424. <<https://www.boe.es/boe/dias/1978/12/29/pdfs/A29313-29424.pdf>> [Consulta: 9 junio 2015].

ESPAÑA. Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas. [en línea]. *Boletín Oficial del Estado* 292, de 7 de diciembre de 1961, pp. 17259-17271. <<http://www.boe.es/boe/dias/1961/12/07/pdfs/A17259-17271.pdf>> [Consulta: 9 junio 2015].

ESPAÑA. R Ley 49/1960, de 21 de julio, sobre propiedad horizontal [en línea]. *Boletín Oficial del Estado* 176, de 23 de julio de 1960, última modificación de 27 de junio de 20134. <<https://www.boe.es/buscar/pdf/1960/BOE-A-1960-10906-consolidado.pdf>> [Consulta: 9 junio 2015].

ESPAÑA. Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores [en línea]. *Boletín Oficial del Estado* 75, de 29 de marzo de 1995, última modificación de 17 de octubre de 2014. <<http://www.boe.es/buscar/pdf/1995/BOE-A-1995-7730-consolidado.pdf>> [Consulta: 9 junio 2015].

EUSKADI. Resolución de 11 de enero de 2011, del Delegado Territorial de Gipuzkoa del Departamento de Empleo y Asuntos Sociales, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio Colectivo de Industria Siderometalúrgica de Gipuzkoa para 2010-11 (código de convenio n.º 2001095) [en línea]. *Boletín Oficial de Guipuzkoa* 17, 27 de enero de 2011, pp. 49-100. <<https://ssl4.gipuzkoa.net/castell/bog/2011/01/27/c1100755.pdf>> [Consulta: 9 junio 2015].

EUSKADI. Resolución de 21 de enero de 2009, de la Delegada Territorial de Gipuzkoa del Departamento de Justicia, Empleo y Seguridad Social, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio Colectivo de Hostelería de Gipuzkoa de 2008-2010 (código de convenio n.º 2000705) [en línea]. *Boletín Oficial de Guipuzkoa* 23, 5 de febrero de 2009, pp. 3691-3729. <<https://ssl4.gipuzkoa.net/castell/bog/2009/02/05/bo090205.pdf#c0901140>> [Consulta: 9 junio 2015].

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL DE ESPAÑA. *Sentencias* [en línea].

<<http://www.tribunalconstitucional.es/es/jurisprudencia/Paginas/Sentencias.aspx>> [Consulta: 9 junio 2015].

UNIÓN EUROPEA. *Tribunal de Justicia de la Unión Europea: sentencias* [en línea]. <<http://curia.europa.eu/>> [Consulta: 9 junio 2015].