

Martín Berasategui
CULINARY HUB
Escuela Superior de Gastronomía

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Entorno jurídico de empresas gastronómicas**
Materia	**Fundamentos de la empresa**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Segundo / Primero**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura
    1.1. Descripción
    1.2. Aplicaciones profesionales relevantes
2. Resultados de aprendizaje
    2.1. Resultados de aprendizaje del título
    2.2. Resultados de aprendizaje de la materia
3. Contenidos
4. Metodologías docentes
5. Evaluación
    5.1. Evaluación continua
    5.2. Evaluación única
6. Bibliografía

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, 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.
- 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

CONOCIMIENTO

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

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.

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: Introducción. Fundamentos del Derecho

- El concepto del Derecho: Marco regulador del sector, fuentes y ramas del Derecho.

- Jerarquía normativa: ley, costumbre y principios generales. Test de proporcionalidad.
- Derecho Público y Derecho Privado.
- Búsqueda y selección de la legislación y jurisprudencia relevante.

Tema 2: Constitución legal de una empresa gastronómica

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

Tema 3: Contratación laboral en hostelería y restauración

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

Tema 4: Seguridad alimentaria y derecho alimentario

- APPCC en la empresa alimentaria.
- Sistema SARA.
- Etiquetaje e información al consumidor.
- Marco legislativo de la U.E.
- La nueva ley de antidesperdicio alimentario.

Tema 5: Responsabilidad civil y penal en negocios gastronómicos

- Responsabilidad civil y penal de la persona natural y jurídica.
- El organigrama. Deber de diligencia, supervisión y control. Delegación y responsabilidad por omisión.
- Estructura básica del Programa de Compliance de una empresa gastronómica.

Tema 6: Propiedad intelectual y protección de marca

- Activos intangibles en el sector de la gastronomía.
- Propiedad intelectual y propiedad industrial.

- Secretos empresariales.
- Nueva normativa y estándares de buenas prácticas: influencers.

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Resolución de casos prácticos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Debate	Actividad tutelada	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 (casos prácticos, exposiciones orales, pruebas teórico-prácticas)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

La entrega de todas las actividades de evaluación continua es requisito para poder presentarse a las pruebas de evaluación parcial y final. La prueba de evaluación final deberá tener una nota mínima de 4 (en base 10). Si el o la estudiante no se presentara al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, se podrá 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

Colex (2026). Cómo cumplir las obligaciones legales para emprender con éxito paso a paso. Guía práctica para emprender con éxito, elegir la forma jurídica adecuada y cumplir con todas las obligaciones fiscales, laborales y mercantiles. Colex.

Cremades, J. et Ansón, R. (dirs.) (2019). Derecho y gastronomía. Dykinson.

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

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

Moreno Linde, M. (Coord.) (2021). Aspectos jurídicos de la actividad hotelera y de restauración. Comares.

Se proporcionará un listado de la legislación aplicable a través del aula virtual.

Martin Berasategui

CULINARY HUB