

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **LEGISLACIÓN SANITARIA EN LA RESTAURACIÓN**

Código: 101731

Plan de estudios: **GRADO DE TURISMO**

Curso:

Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD

Materia: ITINERARIO: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

Carácter: OPTATIVA

Duración:

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual:

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: COCA LOPEZ, JESUS MANUEL (Coordinador)

Departamento: DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO

Área: DERECHO ADMINISTRATIVO

Ubicación del despacho: Facultad de Derecho y CCEE

E-Mail: [jesus.coca@uco.es](mailto:jesus.coca@uco.es)

Teléfono: 957218855

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No hay

#### Recomendaciones

No hay

### COMPETENCIAS

- |     |   |
|-----|---|
| CB1 | Capacidad de análisis y síntesis.   |
| CB3 | Comunicación oral y escrita en castellano.  |
| CB8 | Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales. |
| CE4 | Conocer las principales estructuras políticoadministrativas turísticas y los agentes que operan en el ámbito turístico.                         |
| CE5 | Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.  |
| CE7 | Seleccionar, analizar, gestionar, interpretar y sintetizar información aplicada al sector turístico.  |

## GUÍA DOCENTE

### OBJETIVOS

- Que el alumnado pueda explicar la legislación sanitaria más relevante aplicable al sector de la restauración relativa tanto a las instalaciones, como a los alimentos, como al personal.
- Que el alumnado pueda explicar los deberes de información al consumidor en el sector de la restauración
- Que el alumnado pueda explicar los distintos tipos de control administrativo a los que está sometida la actividad de restauración, así como a otras potestades administrativas como la sancionadora o la de restablecimiento de la legalidad.

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

- Marco normativo de la legislación alimentaria.
- Los deberes sanitarios en las actividades de restauración: instalaciones, alimentos y manipuladores. En particular, la regulación específica de los servicios de catering.
- Los deberes de información al consumidor en la restauración.
- La actividad administrativa de control sobre la actividad de restauración: autorización, declaración responsable e inspección administrativa.
- Las medidas de reacción ante incumplimientos o riesgos para la salud.
- Breve aproximación al régimen sancionador.

#### 2. Contenidos prácticos

Se realizan actividades prácticas complementarias de los contenidos teóricos (análisis de normas, comentarios de noticias, análisis de sentencias, resolución de casos, etc.).

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar  
Producción y consumo responsables

### METODOLOGÍA

#### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se prevé un régimen de evaluación específico para aquellos ESTUDIANTES A TIEMPO PARCIAL -así reconocido formalmente-, que no puedan asistir a clase por estar realizando una estancia Erasmus o similar, o por tener un contrato de trabajo y estar debidamente dado de alta en la Seguridad Social. Para poder beneficiarse de este régimen especial, estos estudiantes tendrán que comunicarlo al profesor responsable durante las dos primeras semanas de clase, acreditar su situación debidamente e ir entregando, conforme se vayan realizando, todos los supuestos prácticos que se realicen en clase.

En cuanto a las necesidades educativas especiales, se estará a los informes emitidos por el servicio correspondiente de la UCO.

#### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	4	4



## GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Total
Análisis de documentos	3	3
Estudio de casos	8	8
Lección magistral	13	13
Tutorías	2	2
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	5
Búsqueda de información	5
Ejercicios	5
Estudio	30
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos  
 Dossier de documentación  
 Presentaciones PowerPoint  
 Referencias Bibliográficas  
 Resúmenes de los temas

## EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Resolución de problemas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB1	X	X	X
CB3	X	X	X
CB8	X	X	X
CE4	X	X	X
CE5	X	X	X
CE7	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>60%</b>	<b>20%</b>	<b>20%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la

## GUÍA DOCENTE

asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

### Valora la asistencia en la calificación final:

No

### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

- Exámen final: 60 % de la nota total. En esta nota también se valorará la redacción, sintaxis y ortografía. No se prevé la realización de un examen parcial. El examen será escrito. Particularmente en la convocatoria de septiembre/octubre, el examen podrá incluir la realización de un supuesto práctico.

- Participación en clase y realización y exposición de trabajos: Hasta 4 puntos de la nota final. Esta calificación sólo es posible obtenerla durante el periodo de impartición docente (esto es, con posterioridad a la finalización de las clases no se valorará la realización y entrega de trabajos y similares) y se conservará hasta la convocatoria de septiembre/octubre.

Se tendrá en cuenta la capacidad y corrección en la expresión oral y escrita -en especial, sintaxis, puntuación y ortografía- del alumno. Los exámenes que contengan alguna falta de ortografía grave estarán suspensos.

### Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se prevé un régimen de evaluación específico para aquellos ESTUDIANTES A TIEMPO PARCIAL -así reconocido formalmente-, que no puedan asistir a clase por estar realizando una estancia Erasmus o similar, o por tener un contrato de trabajo y estar debidamente dado de alta en la Seguridad Social. Para poder beneficiarse de este régimen especial, estos estudiantes tendrán que comunicarlo al profesor responsable durante las dos primeras semanas de clase, acreditar su situación debidamente e ir entregando, conforme se vayan realizando, todos los supuestos prácticos que se realicen en clase. En cuanto a las necesidades educativas especiales, se estará a los informes que emita el servicio correspondiente de la UCO.

### Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Habrà un parte práctica en el examen que tendrá una valoración de 4 puntos.

### Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

*La calificación total obtenida y la implicación en el desarrollo de la asignatura*

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

Resulta imprescindible para los alumnos contar con las disposiciones legales y reglamentarias que se analizan en esta asignatura y que se indicarán en las explicaciones de cada una de sus partes. Existen recopilaciones que recogen la mayoría de los textos legales y reglamentarios estudiados y otras temáticas o monográficas que cubren partes de la asignatura.

### 2. Bibliografía complementaria

Ninguna

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Fecha de entrega de trabajos



## GUÍA DOCENTE

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.