

i ASIGNATURA NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

| | |
|--------------------------------|--|
| Código | 40212014 |
| Titulación | GRADO EN ENOLOGÍA |
| Módulo | MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL |
| Materia | MATERIA II.1 ASPECTOS LEGALES, SOCIALES Y EC ... |
| Curso | 3 |
| Duración | SEGUNDO SEMESTRE |
| Tipo | OBLIGATORIA |
| Idioma | CASTELLANO |
| Ofertable en Lengua Extranjera | |
| Movilidad Nacional | Sí |
| Movilidad Internacional | Sí |
| Estudiante Visitante Nacional | |
| ECTS | 3,00 |
| Departamento | C106 - DERECHO PUBLICO |

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

NO SE ESTABLECE NINGÚN REQUISITO PREVIO

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

| Id. | Resultados |
|-----|---|
| 1 | Conocer las reglas, conceptos y técnicas principales del Derecho Administrativos para comprender la regulación jurídico-pública del sector vitivinícola |
| 2 | Conocer, manejar y aplicar la normativa vitivinícola básica a nivel europeo, estatal y regional. |

COMPETENCIAS

| Competencia | Tipo |
|--|------------|
| Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector. | ESPECÍFICA |

| Competencia | Tipo |
|---|-------------|
| Capacidad de análisis y síntesis. | GENERAL |
| Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones. | GENERAL |
| Capacidad para trabajar en equipo. | GENERAL |
| Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología. | BÁSICA |
| Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética | BÁSICA |
| Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología. | BÁSICA |
| Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. | BÁSICA |

CONTENIDOS

| Contenido | Descripción |
|---|-------------|
| PARTE PRIMERA: INTRODUCCIÓN GENERAL A LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DEL DERECHO ADMINISTRATIVO | |
| PARTE SEGUNDA: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS JURÍDICO-ADMINISTRATIVAS EN LA ORDENACIÓN PÚBLICA DEL SECTOR VITIVINÍCOLAD | |
| PARTE TERCERA: ANÁLISIS DE LA NORMATIVA BÁSICA DEL SECTOR VITIVINÍCOLA A NIVEL EUROPEO, ESTATAL Y REGIONAL. | |
| PARTE CUARTA: UNA APROXIMACIÓN A LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN VITIVINÍCOLAS (DOPs). ESTUDIO DE CASO: EL REGLAMENTO DE LAS DOPs DEL MARCO DE JEREZ. | |

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

| Tarea/Actividades | Medios, técnicas e instrumentos | Ponderación |
|---|---|-------------|
| <p>Adquisición de los conocimientos teóricos correspondientes al programa de la asignatura</p> | <p>Realización del examen final de la asignatura y, en su caso, de las pruebas parciales eliminatorias que se puedan acordar en la evaluación continua.</p> <p>Ambas herramientas serán de carácter escrito (preguntas de desarrollo o examen tipo test), si bien se prevé la posibilidad de hacer los exámenes orales previa solicitud por parte del alumno.</p> | |
| <p>Adquisición de las habilidades prácticas relacionadas con el estudio y aplicación de la legislación sectorial vitivinícola.</p> | <p>Realización de las actividades prácticas complementarias (resolución de casos, estudio y aplicación de legislación sectorial, seminarios, comentarios de sentencias) durante la evaluación continua.</p> <p>Estas actividades serán preferentemente de carácter individual si bien cabe la posibilidad de realizar alguna por grupos.</p> | |
| <p>Adquisición de conocimientos y habilidades prácticas a partir de la interacción del alumno con sus compañeros y con el profesor.</p> | <p>Control de la asistencia y participación activa del alumno en las clases presenciales y, en su caso, del seguimiento de las actividades on line que se desarrollen en el campus virtual (chats, foros).</p> <p>Aprovechamiento de las tutorías presenciales o virtuales.</p> <p>Realización de actividades prácticas complementarias de carácter grupal.</p> | |

Criterios de evaluación

1º. Evaluación continua: realización de actividades prácticas complementarias (casos, seminarios, estudio y aplicación de normativas, etc.) y, en su caso, evaluaciones intermedias eliminatorias en las que el alumno se examinará de la materia o parte del programa que se señale..

2º. Examen final: prueba escrita u oral, en su caso, en la que el alumno deberá acreditar el conocimiento de todos los contenidos teóricos que se hayan impartido.

3º. Asistencia y participación activa en las clases presenciales y seguimiento de las sesiones virtuales (prácticas y teóricas) que se organicen.

PROFESORADO

| Profesorado | Categoría | Coordinador |
|-------------------------|--------------------------------|-------------|
| CEBALLOS MORENO, MANUEL | PROFESOR TITULAR ESCUELA UNIV. | Sí |

ACTIVIDADES FORMATIVAS

| Actividad | Horas | Detalle |
|------------------------------|-------|--|
| 01 Teoría | 30 | Las sesiones correspondientes a los contenidos teóricos del programa se llevarán a cabo mediante clases magistrales explicativas del material docente previamente subido al campus virtual. |
| 12 Actividades de evaluación | 2,00 | Realización, en su caso, de pruebas parciales de evaluación |
| 13 Otras actividades | 43,00 | <p>Estudio autónomo de los contenidos del programa de la asignatura por parte del alumno para la realización del examen final y, en su caso, de las pruebas eliminatorias parciales.</p> <p>Búsqueda y estudio de las fuentes de información y del material necesarios para la realización de las actividades prácticas complementarias de carácter individual o colectivas.</p> |

BIBLIOGRAFÍA

- CEBALLOS MORENO, M. Denominaciones de origen, actividad vitivinícola y desarrollo sostenible de zonas rurales, Tecnos, 2017.

-LÓPEZ BENÍTEZ, M.: Las denominaciones de origen, Ed. CEDECS, Barcelona, 1996; Del Estatuto del Vino a las leyes del vino: un panorama actual y de futuro de la ordenación vitivinícola en España, Civitas, 2004.

- GONZÁLEZ BOTIJA, F.: El régimen jurídico de los vinos de calidad producidos en región determinada, Ed ATELIER, Barcelona, 2003; Comentario a la Ley de la Viña y el Vino, Civitas, 2003.

-

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
