

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL
2. NIVEL DEL SABER: GENERICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: FORMACION SOCIOCULTURAL
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 3
7. HORAS PRÁCTICAS: 40
8. HORAS TEÓRICAS: 20
9. HORAS TOTALES: 60
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 5
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Obtener las bases para la constitución de una empresa o sociedad así como los efectos jurídicos que producen los diversos contratos.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I.-Cultura Empresarial y Laboral	8	4	12
II.-Conceptos Generales de Derecho Mercantil y los Sujetos del Derecho Mercantil	8	4	12
III.-Sociedades Mercantiles	8	4	12
IV.-Obligaciones y Contratos Mercantiles	8	4	12
V.-Títulos de Crédito	8	4	12
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL
2. UNIDAD TEMÁTICA: CULTURA EMPRESARIAL Y LABORAL
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: QUE EL ALUMNO CONOZCA TENGA LAS HERRAMIENTAS ELEMENTALES PARA LA CREACIÓN O INICIATIVA DE UNA EMPRESA.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	
<b>TECNOLOGIA Y CIVILIZACIÓN CONTEMPORANEA</b>	<p>*Realizar una visita de campo a empresas turísticas para efectos de conocer cual es la tecnología empleada para el funcionamiento o éxito de ellas.</p> <p>*Análisis y exposición de videos de empresas en tiempos modernos.</p>	2	<p>*Historia de los avances tecnológicos desde la época primitiva hasta nuestro tiempo.</p> <p>*La tecnología en México y su desarrollo.</p> <p>*La tecnología en las empresas turísticas</p> <p>*La fuerza cultural de los sistemas tecnológicos en la sociedad.</p>	1
<b>ECONOMIA DE LA EMPRESA</b>	<p>*Analizar la relación que existe entre la economía de las empresas turísticas con las diversas áreas relacionadas con la empresa.</p> <p>*Realizar visita a una empresa para conocer la estructura de producción de la misma.</p> <p>*Analizar videos de economía de preferencia los de ABC de la economía de MC GRAW-HILL.</p>	3	<p>*Relaciones entre economía de la empresa, administración, contaduría e informática.</p> <p>*La empresa y la estructura de la producción.</p> <p>*La empresa y el problema económico en México.</p> <p>*La estructura de producción y la empresa.</p> <p>*Riesgo e incertidumbre en la toma de decisiones.</p>	1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

<b>VISION EMPRESARIAL</b>	<p>*Elaborar el proyecto de la visión de una empresa turística con el elemento analizado en temas anteriores.</p> <p>*Analizar videos de emprendedores y realizar juegos de liderazgo.</p>	3	<p>*Concepto y análisis del emprendedor.</p> <p>*Liderar el cambio y el liderazgo de la alta gerencia.</p> <p>*Construir la visión de su empresa.</p> <p>*Gestionar el cambio de las empresas.</p>	2
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL
2. UNIDAD TEMÁTICA: CONCEPTOS GENERALES DEL DERECHO MERCANTIL Y LOS SUJETOS DEL DERECHO MERCANTIL
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: QUE EL ALUMNO CONOZCA TENGA LAS HERRAMIENTAS ELEMENTALES PARA LA CREACIÓN O INICIATIVA DE UNA EMPRESA.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
<b>DERECHO MERCANTIL</b>	*Análisis de los diversos conceptos de la materia mercantil y que el grupo construya un propio concepto del Derecho Mercantil.	1	*Concepto de Derecho mercantil.	½
<b>FUENTES DEL DERECHO MERCANTIL</b>	*Que el alumno mediante esquemas o pirámides ubique la jerarquía de las leyes mercantiles.  *Establecer situaciones reales en donde se plasma la influencia de las fuentes en materia mercantil.	1	*Leyes mercantiles y su jerarquía.  *Usos y Costumbres  *Jurisprudencia  *Tratados Internacionales.	½
<b>ACTOS DE COMERCIO</b>	*Enumerar e interpretar de forma analógica diversos los actos de comercio.	2	*Concepto de acto de comercio  *Quienes pueden realizar actos de comercio.  *Que bienes son considerados como materia de comercio..	1
<b>SUJETOS DEL DERECHO</b>	*Establecer las situaciones en donde se determina la diferencia entre comerciante y sujeto de materia mercantil.	2	*Concepto de sujeto de derecho mercantil.	1
<b>COMERCIANTE INDIVIDUAL</b>	*Realizar una visita a la Cámara de la Industria y del comercio a fin de que el alumno conozca algunas de las situaciones reales en la que concurren los comerciantes.	2	*Concepto jurídico y general de comerciante.  *Comerciante individual, requisitos y características. *Comerciantes individuales extranjeros.	1
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA**

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL I
2. UNIDAD TEMÁTICA: SOCIEDADES MERCANTILES
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: QUE EL ALUMNO APRENDA A IDENTIFICAR LOS OBJETIVOS SOCIALES QUE TENDRA CADA SOCIEDAD.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	
<b>SOCIEDADES MERCANTILES</b>	*Análisis de los diversos conceptos mercantiles.	2	*Concepto de sociedades mercantiles.  *Concepto de contrato mercantil.  *Las sociedades mercantiles que se encuentran en desuso y las que son mas utilizadas por su naturaleza practica.	1
<b>CLASIFICACIÓN DE LAS SOCIEDADES MERCANTILES</b>	*Elaborar un cuadro con la clasificación de las sociedades mercantiles y sus características.  *Elaborar ejemplos prácticos de las sociedades mercantiles.	2	*De acuerdo al Código de Comercio señalar la Clasificación de sociedades mercantiles.  *marcar las diferencias y características practicas de cada Sociedad mercantil.	1
<b>CONSTITUCIÓN DE LAS SOCIEDADES MERCANTILES</b>	* Realizar con el grupo una escena de formación interna de la Sociedad mercantil. *Analizar un acta de asamblea para la constitución de la sociedad.	4	*Requisitos para la constitución legal de las sociedades mercantiles.  * El proceso interno de la constitución de las sociedades mercantiles.  *Funciones del Administrador único de las Sociedad mercantil.	2

**TOTAL**

**8**

**4**

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL
2. UNIDAD TEMÁTICA: OBLIGACIONES Y CONTRATOS MERCANTILES
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: QUE EL ALUMNO CONOZCA LOS EFECTOS LEGALES QUE PRODUCEN LOS CONTRATOS ASI COMO CONOCER LA NATURALEZA JURIDICA DE LOS MISMOS.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
<b>OBLIGACIONES</b>	*Analizar las modalidades de las obligaciones.  *Establecer situaciones reales de las consecuencias jurídicas de las obligaciones.	5	*Concepto de Obligaciones  *Modalidades de las obligaciones.  *Efectos jurídicos de las obligaciones.	2
<b>CONTRATOS</b>	*Elaboración de contrato y el análisis para detectar dentro de este los elementos de validez y forma así como los vicios que pudiesen existir.	3	*Concepto de contrato y convenio  *Elementos esenciales y de forma.  *Vicios de los contratos..  *Nulidad de los contratos.	1
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DERECHO MERCANTIL
2. UNIDAD TEMÁTICA V: TITULOS DE CREDITO
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 4
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO: QUE EL ALUMNO APRENDA A DISTINGUIR LOS DIFERENTES USOS QUE SE APLICAN A LOS TITULOS DE CTREDITO ASI COMO SUS CONSECUENCIAS JURIDICAS..

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
TITULOS DE CREDITO	*Investigar los diferentes criterios de clasificación de los Títulos de Crédito.	3	*Concepto General de Títulos de Crédito.	2
CLASIFICACIÓN DE LOS TITULOS DE CREDITO	*Llenar formatos de diferentes Títulos de crédito.	5	*Objetivo y característica de cada uno de los Títulos de Crédito.	2
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

## **PRACTICAS SUGERIDAS**

- .- Se recomienda realizar una práctica consistente en una visita a una empresa comercial y a una empresa de servicios turísticos, a fin de constatar la realización de actos mercantiles.
- 2.- Organizar equipos de trabajo a fin de analizar la aplicación de las normas a casos concretos.
- 3.- En equipos de trabajo, realizar análisis de contratos mercantiles.
- 4.- Investigar en hoteles, agencias de viajes, restaurantes, museos, en que clase de sociedad mercantil están constituidas.

## **RECOMENDACIONES DIDACTICAS**

Se utilizará la exposición del profesor de la parte introductoria del curso, apoyándose de acetatos, rotafolio y lecturas comentadas de diferentes autores.

- 2.- Investigar conceptos básicos para introducirse al tema.
- 3.- Aplicar la técnica de panel.
- 4.- Elaborar cuestionarios.
- 5.- Aplicar la técnica de lluvia de ideas.
- 6.- Estudio de casos actuales.
- 7.- Seminarios de investigación en donde se consulte y se visite organismos gubernamentales.

## **RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

- 1.- Prueba objetiva: Aplicación de un examen escrito sobre los temas de las unidades, con el propósito de establecer los niveles de conocimientos que adquirieron los alumnos.
- 2.- Participación en clases: Intervenciones y aportaciones individuales y por equipo de elementos objetivos para reforzar los temas, y que demuestren su capacidad de decisión para intervenir ante el grupo, ya sea en forma espontánea u obligatoria.
- 3.- Trabajos de investigación: Recopilación de información obtenida de diferentes instituciones, organismos o personas, aplicadas a los temas de referencia; para que analice situaciones reales.
- 4.- Prácticas de campo: Realización de actividades, visitas y asistencias a instituciones y organizaciones de carácter gubernamental y privadas.
- 5.- Práctica aplicada: Resolución de casos prácticos en forma individual y por equipo.
- 6.- Práctica simulada: Con el propósito de conocer la asimilación de papeles que pueden representar en los diferentes roles.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

## **BIBLIOGRAFIA**

### **GASTRONOMÍA**

#### **BASICA**

##### **De Pina Vara Rafael**

Derecho Mercantil Mexicano.

Ed. Porrúa 15ª. Edición. México. 1996.

##### **Código de comercio y leyes complementarias.**

Leyes y códigos de México.

Colección Porrúa, Ed. Porrúa. 64ª. Edición. México, 1996.

##### **Sociedades mercantiles y cooperativas.**

Leyes y códigos de México. Colección Porrúa.

51ª. Edición. Editorial Porrúa. México, 1996.

#### **COMPLEMENTARIA**

##### **LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA**

##### **LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**

##### **CODIGO FISCAL DE LA FEDERACION**

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005