

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Legislación Laboral y Normativas		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	3
Curso:	4	Código:	1465
Periodo docente:	Séptimo semestre		
Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	75		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Emilio Gallego Zuazo	egzuazo@fehr.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Las asignaturas ofrecen una visión general de la totalidad de las normas que conciernen a la actividad de hostelería en España. Se profundiza en la normativa laboral, fundamental para una actividad económica integrada en el sector servicios, intensiva en aplicación de recursos humanos y donde las herramientas de gestión y resolución de conflictos, son imprescindibles.

En la asignatura se detallan normativas en los ámbitos de la Unión Europea, estatales, autonómicos y locales, aplicados a la hostelería.

La asignatura ofrece una visión general de la totalidad de las normas que conciernen a la actividad de hostelería

en España. Se profundiza en la normativa laboral, fundamental para una actividad económica integrada en el sector servicios, intensiva en aplicación de recursos humanos y donde las herramientas de gestión y resolución de conflictos, son imprescindibles.

En la asignatura se detallan normativas en los ámbitos de la Unión Europea, estatales, autonómicos y locales, aplicados a la hostelería.

OBJETIVO

El objetivo de esta asignatura es adquirir una visión completa del sistema jurídico laboral y un nivel adecuado de conocimientos y competencias técnicas sobre esta rama del Derecho aplicado al sector de actividad económica de la Hostelería. Igualmente disponer de un conocimiento general de las principales normativas aplicables al sector.

El alumno debe así, por una parte, comprender las claves antropológicas, políticas y sociales en que se funda el ordenamiento jurídico laboral aplicado al sector. Por otra parte, ante un determinado problema jurídico laboral, el alumno ha de ser capaz de identificarlo, de analizarlo correctamente, de razonar y exponer las posibles soluciones y de proponer alternativas y estrategias de defensa, en asuntos tanto individuales como colectivos, y tanto desde la perspectiva del empresario como desde el punto de vista del trabajador.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Introducción al sector de la hotelería y la restauración

CONTENIDOS

1.El sector hostelero en España; su dimensión económica y empleo que genera.

Las características del empleo, el subsector hotelero y el subsector de la restauración. La estacionalidad; distribución del empleo por sexos; otras características.

2.Marco normativo general. Legislación laboral en España. Legislación laboral aplicable al sector.

Delimitación subjetiva; el trabajador. Trabajador dependiente y por cuenta ajena.

El Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería - ALEH

Los convenios colectivos; convenios estatales, autonómicos, provinciales y de empresa.
La resolución de conflictos; igualdad de género; la subrogación; la externalización.

3.La Seguridad Social, derechos sociales y protección.

- El trabajo por cuenta ajena
- El trabajo autónomo
- La prestación sanitaria
- La incapacidad laboral
- La protección por desempleo
- La jubilación
- La igualdad de género
- El acoso laboral

4.La Prevención de riesgos laborales.

Especial atención a la normativa y procedimientos impuestos en la actividad por el covid19.

5.Integración laboral de personas con discapacidad.

6.El marco normativo; estructura de la normativa y marco competencial.

7.La Unión Europea: Su estructura y marco normativo y de competencias.

- Información en etiquetados
- Información nutricional, alérgenos e intolerancias alimentarias
 - La protección de datos
 - Normas de calidad; calidad percibida

8.España: Marco normativo y competencial.

9.Diferentes normativas de aplicación estatal:

- Propiedad industrial, marcas y propiedad intelectual
- Publicidad, precios y derecho de la competencia
- Gestión de residuos
- Mercado del Tabaco y uso del tabaco
 - Alcohol, y alcohol y menores
- Aplicaciones concretas: Aceites y residuos grasos, Agua, Anisakiasis, y Acrilamida
- La responsabilidad social de las empresas
 - Transformación digital del sector y sus implicaciones.

10.Administración autonómica; Comunidades Autónomas: Marco normativo y competencial.

11.Administración local; Municipios, Diputaciones, Cabildos, Consejos insulares y Mancomunidades: Marco normativo y competencial.

- Las ordenanzas municipales
- Las licencias municipales; licencias de actividad; obras; terrazas
- Ruido; ZEPA,

ACTIVIDADES FORMATIVAS

La lección magistral participativa sirve principalmente para enmarcar la materia, indicar los aspectos más importantes, debatir los más problemáticos y resolver las principales dudas. El aprendizaje en el trabajo autónomo de los alumnos avanza fundamentalmente mediante la lectura y comentario de los textos, casos prácticos propuestos, búsqueda y análisis de normas o jurisprudencia, elaboración de trabajos individuales además de pruebas de evaluación. Igualmente, las dudas que surjan como consecuencia del trabajo autónomo serán planteadas en las clases presenciales y foro del aula virtual. A través de los foros se favorece la participación y aportaciones personales.

LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA: A diferencia de la lección magistral clásica, en la que el peso de la docencia recae en el profesor, en la lección magistral participativa buscamos que el estudiante pase de una actitud pasiva a una activa, favoreciendo su participación. Para ello es necesario que el docente realice una buena estructuración del contenido, tenga claridad expositiva y sea capaz de mantener la atención y el interés del estudiante.

TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación. El método de aprendizaje será el FLIPPED LEARNING. El método con aula invertida maximiza la participación de los alumnos en su aprendizaje.

TRABAJO COOPERATIVO EN GRUPOS REDUCIDOS: El número de alumnos programado en nuestra Universidad nos permite un trabajo grupal en grupos reducidos. Slavin define el trabajo cooperativo como "estrategias de instrucción en las que los alumnos están divididos en grupos pequeños y son evaluados según la productividad del grupo", lo que pone en juego tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva, base del trabajo profesional en equipo.

APRENDIZAJE POR RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: El docente propone un problema sobre el que no se ha impartido formación específica previa, que se trabaja individualmente o por grupos en el aula o de modo virtual, y que luego tiene que ser trabajado de modo individual por el alumno.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, autoinformes e informes de seguimiento

tutorial.

INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo

El curso 2020-2021 está condicionado por las circunstancias impuestas por el covid19. En este sentido podrían producirse modificaciones de las actividades formativas.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Clases expositivas 12h Resolución de ejercicios y discusión de casos 8h Trabajos en equipo 5h Tutorías y pruebas de evaluación 5h	Estudio teórico y práctico 20h Preparación de casos, trabajos en equipo y actividades en aula virtual 25h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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 su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Competencias específicas

Conocer y aplicar la normativa y legislación laboral aplicable al sector

Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas

Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano

Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales

Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Domina el sistema español de relaciones laborales, la organización y el funcionamiento del mercado de trabajo y la estructura aplicada del marco de relaciones laborales en la empresa.

Conoce el origen y los principios de aplicación del Derecho del Trabajo español y su especialización, aplicada al sector hostelero.

Sabe aplicar las principales normas en la empresa y los establecimientos del sector.

Aplica valores y principios éticos en el ámbito práctico del Derecho del Trabajo y en el resto de normativas sectoriales.

Analiza un conflicto jurídico laboral individual o colectivo y de propone alternativas de solución y defensa de los intereses desde la perspectiva de cada una de las partes.

Maneja con soltura el ordenamiento jurídico laboral vigente en España en los ámbitos del Derecho Individual del Trabajo, el Derecho Colectivo y del resto de las normativas aplicables al sector de HOSTELERÍA.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

El alumno deberá tener un 5 de puntuación mínima en la evaluación continua. El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y además actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.

SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS PRIMERA MATRÍCULA: Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente: Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula (Es necesaria la participación del alumno, no siendo suficiente para la puntuación total la mera asistencia): 10% en la nota final. Para que la participación puntúe tendrá que reunir, a juicio del profesor, características de pertinencia, adecuación y aportación positiva al desarrollo de la clase. Trabajos individuales y grupales: 20% de la nota final. Actividades diarias y ejercicios: 15 % de la nota final Prueba escrita u oral de la asignatura: 55%.

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA: El peso de la prueba escrita u oral será el que tuvieran los alumnos con asistencia normal más el peso otorgado a la asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula, es decir el 70%. El 30% restante evaluará los trabajos presentados a requerimiento del profesor. El examen final será el mismo que para los alumnos de asistencia normal. Un alumno podrá obtener la dispensa académica en una o varias asignaturas por motivos de trabajo, incompatibilidad de horarios, enfermedad u otros que se estimen relevantes previa petición de la misma en Coordinación académica y aportando la documentación que se exija a tal efecto. Una vez concedida serán informados los profesores afectados.

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA: Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán

optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

En la convocatoria extraordinaria, se aplicarán los mismos criterios que en los casos anteriores.

En convocatoria ordinaria es requisito sacar como mínimo un 5 en evaluación continua y en el examen final. En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media la calificación del examen es igual o mayor que 5.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

Este curso por las circunstancias del covid19, podrá compatibilizarse con la formación en remoto o teleformación. Se adaptarían los modelos de evaluación en este caso.

Seguiremos las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

El examen será presencial, siempre que así lo permitan las medidas adoptadas frente al covid19.

La docencia en remoto dispondrá de sistema de evaluación, igual al formato presencial, sin rebaja de requisitos.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

GARCÍA DE LA ROJA, CECILIO., "El contrato de trabajo en la hostelería: encuadramiento y peculiaridades", Ediciones Laborum.
Año: 2006
Nº de páginas: 375 págs.
Encuadernación: Tapa blanda
Editorial: LABORUM
Lengua: CASTELLANO
ISBN: 9788495863645

Estatuto de los Trabajadores
Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.
DISPONIBLE EN BOE (Boletín Oficial del Estado)

ACUERDO LABORAL ESTATAL DE HOSTELERÍA - V ALEH, Disponible en BOE

Complementaria

Sobre normativa y legislación aplicable al sector, en ámbito Unión Europea, Estatal, CCAA y local, se aportarán por parte del profesor documentos y normas a lo largo de la impartición del curso.