

**ACUERDO DEL CONSEJERO DELEGADO, POR LA QUE SE APRUEBAN LAS BASES Y SE CONVOCAN LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN PARA LA COBERTURA, CON CARÁCTER INDEFINIDO, DE PUESTOS DE TRABAJO DE CARÁCTER INDEFINIDO EN EL MARCO DE LA APROBACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE LA SOCIEDAD MERCANTIL PÚBLICA HOTEL ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (HECANSA) PARA EL PERIODO 2022-2025.**

El CONSEJERO-DELEGADO de la sociedad, según facultades otorgadas mediante Acuerdo del Consejo de Administración, de fecha de 30 de septiembre de 2019, y elevado a público mediante escritura notarial nº 2.500, de 22 de octubre de 2019,

**ACUERDA**

**Primero.- Aprobar** las bases que han de regir la convocatoria pública dentro del marco de aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para el periodo 2022-2025, para la cobertura con carácter indefinido de cincuenta y siete (57) puestos de trabajo y para la configuración de lista de reserva para posibles y futuras contrataciones al efecto.

**Segundo.- Convocar** los procesos de selección dirigidos a la cobertura de los puestos de trabajo descritos en el Instrumento de Planificación Estratégica, y constitución de la lista de reserva, de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación y en base a los principios de libre concurrencia, igualdad, mérito y capacidad, inclusión de la perspectiva de género, publicidad de la convocatoria y sus bases, transparencia, y agilidad en los procesos de selección.

**Tercero.- Publicar** las bases de cada una de las tres fases de las que se compone la presente Convocatoria en la página web de HECANSA habilitada al efecto, [www.convocatoriahecanza.com](http://www.convocatoriahecanza.com), en donde se publicará toda la información relativa al desarrollo de los procesos de selección.

1

Contra el presente acto, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso potestativo de reposición ante el Consejo de Administración o ante el Consejero/a Delegado/a de esta entidad, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien directamente cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante la correspondiente Sala del Tribunal Superior de Justicia de Canarias, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación, significándole que en caso de interponer recurso potestativo de reposición, no podrá acudir a la vía contencioso-administrativa hasta que aquel sea resuelto expresamente o desestimado por silencio administrativo en el plazo de un mes a contar desde que hubiera sido interpuesto el citado recurso. Todo ello sin perjuicio de cualesquiera otros recursos que se estime oportuno interponer.

En Canarias, documento fechado y firmado digitalmente,

**Ciprián Rivas Fernández**  
Consejero Delegado



C/ Albareda, 38 – 1º Edif. Woermann - 35008 Las Palmas de Gran  
Canaria + 34 928 478 300 + 34 928 478 301 (Fax) [www.hecanza.com](http://www.hecanza.com)

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

CIPRIAN RIVAS FERNANDEZ - DIRECTOR/A GENERAL

Fecha: 04/07/2023 - 11:08:35

En la dirección [https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica\\_doc?codigo\\_nde=](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=)  
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de  
documento electrónico siguiente:

0N3HaBzeF7KLq6yXMf411DPdOKL\_3VrgS



El presente documento ha sido descargado el 04/07/2023 - 11:43:22

**BASES QUE HAN DE REGIR LA FASE I DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA DENTRO DEL MARCO DE APROBACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE LA SOCIEDAD MERCANTIL PÚBLICA HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A. (HECANSA), PARA LA COBERTURA CON CARÁCTER INDEFINIDO DE CINCO (5) PUESTOS Y PARA LA CONFIGURACIÓN DE LISTA DE RESERVA PARA POSIBLES Y FUTURAS CONTRATACIONES AL EFECTO.**

**PRIMERA. – Objeto.**

Es objeto de las presentes Bases la regulación de las condiciones y procedimiento de selección para la contratación, mediante convocatoria pública, de cinco (5) puestos de trabajo con carácter laboral indefinido, dentro del marco de la aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA); así como la creación de una lista de reserva para futuras contrataciones.

El pasado 22 de diciembre de 2022, el Consejo del Gobierno de Canarias aprueba el Instrumento de Planificación Estratégica de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para el periodo 2022-2025, en el que se plasman los objetivos marcados para esta empresa –coherentes con el plan para la reactivación social y económica de Canarias-, y los principales ejes de actuación para su consecución, en el marco de la habilitación prevista en el artículo 58.3 de la Ley 6/2021, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2022.

En la elaboración de dicho Instrumento se ha tenido en cuenta la estructura organizativa que requiere HECANSA para la ejecución de la actividad formativa prevista para el periodo 2022-2025.

Para el cumplimiento de su misión, visión y valores, HECANSA reflexiona en este Instrumento sobre su modelo organizativo y la estructura de personal necesaria para llevar a cabo la actualización de la misión formativa a la realidad cambiante. El Consejo del Gobierno de Canarias, a tal fin, autoriza a HECANSA a reforzar su plantilla mediante contrataciones indefinidas, a fin de alcanzar la estructura de personal considerada como idónea para la gestión de su actividad en el periodo 2022-2025.

Elo, en consonancia con lo dispuesto en la Disposición Adicional 21ª de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, que establece que “la contratación de personal de las sociedades mercantiles públicas [...] habrá de realizarse con carácter indefinido, con las limitaciones y requisitos establecidos en la presente disposición”.

En consonancia con el antedicho artículo 58.3, el apartado 4 del artículo 57 de la Ley 7/2022, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2023 permite a las entidades del sector público con presupuesto estimativo la contratación por tiempo indefinido del personal que resulte esencial para el cumplimiento de sus fines si se hubiera previsto en un instrumento de planificación estratégica.



Las presentes bases regirán este proceso, sin perjuicio de la aplicación de los principios y normas que resulten de aplicación expresa para las sociedades mercantiles públicas establecidas en el TREBEP, del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público y demás normativa concordante, a efectos de resolver las dudas y colmar las lagunas que pudieren presentarse.

La descripción de cada uno de los puestos de trabajo, sus funciones, requisitos específicos de acceso y pruebas que han de regir la selección para cada uno de los mismos, figuran como anexos a las presentes bases.

En cumplimiento con la Ley 1/2010, de 26 de febrero, Canaria de Igualdad entre mujeres y hombres, que propone en su artículo 4.10 la adopción de medidas necesarias para eliminar el uso sexista del lenguaje, y así, en lo que se disponga en el resto de normativa concordante, en estas Bases se promoverá la utilización de expresiones, referencias y léxico destinado a visibilizar cualquier género y se procurará la utilización de términos o sustantivos abstractos, genéricos o colectivos y pronombres no sexuados, siempre que sea posible.

Las presentes Bases se desarrollarán de conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación y el vigente Convenio Colectivo, garantizando el cumplimiento de los principios de:

- Libre concurrencia.
- Igualdad.
- Mérito y capacidad.
- Publicidad de la convocatoria y de sus Bases.
- Transparencia.
- Agilidad en los procesos de selección.
- Inclusión de la perspectiva de género.

## **SEGUNDA. – Descripción de puestos a convocar.**

La descripción específica de los puestos convocados figura en la documentación incluida en el presente documento en los ANEXOS IV al VIII.



Asimismo, con carácter meramente informativo y enunciativo se relacionan los puestos por área, número de puestos a convocar, categoría y anexos correspondientes.

ÁREA	UBICACIÓN	PUESTO	CATEGORÍA	Nº	ANEXO
DIRECCIÓN	La Gomera	Director/a	Grupo I	1	IV
COCINA	La Gomera	Jefe/a cocina	Grupo II	1	V
SALA	La Gomera	Jefe/a de sala/maître	Grupo II	1	VI
GERENCIA	Gran Canaria/Tenerife	Coordinador/a de Innovación gastronómica	Grupo I	1	VII
	Gran Canaria/Tenerife	Coordinador/a de Emprendimiento	Grupo I	1	VIII

### TERCERA. – Requisitos de participación de aspirantes.

3

Quienes aspiren a ingresar en los puestos convocados deberán poseer, en la fecha de la presentación de la solicitud de participación y hasta su contratación, los requisitos que se relacionan a continuación, de acuerdo con el artículo 56 del TREBEP, así como los que se especifiquen en el ANEXO correspondiente a cada uno de los puestos, adjuntos a esta Bases.

#### 1.- REQUISITOS GENERALES.

##### 1.1.- Nacionalidad.

- a) Ser español/a.
- b) Ser nacional de un Estado miembro de la Unión Europea o de los restantes Estados parte del Espacio Económico Europeo.
- c) También podrán participar, cualquiera que sea su nacionalidad, el/la cónyuge de españoles, de nacionales de Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados/as de derecho. Asimismo, con las mismas condiciones podrán participar sus descendientes y los/as de su cónyuge, siempre que no estén separados/as de derecho, que sean menores de veintinueve años o mayores de dicha edad dependientes.
- d) Ser nacional de algún Estado al que en virtud de los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España le sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.
- e) Extranjeros que residan legalmente en España conforme a la legislación vigente.



Quienes se incluyan en los apartados b), c), d) y e) deberán tener un conocimiento adecuado del castellano, pudiéndoseles exigir, en su caso, la superación de pruebas con tal finalidad.

### **1.2.-Edad.**

Tener cumplidos dieciséis años de edad y no exceder, en su caso, de la edad ordinaria de jubilación establecida legalmente.

En el caso de menores de edad, deberá acreditarse la emancipación, si corresponde, o presentar la correspondiente autorización del padre/madre/tutor legal.

### **1.3.-Titulación.**

Es imprescindible estar en posesión de la titulación académica exigida para cada clase profesional indicada en cada uno de los documentos anexos.

En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación. Este requisito no será de aplicación a quienes aspiren y hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones de Derecho Comunitario. Asimismo, en caso de que se alegue título equivalente deberá acreditar su equivalencia.

### **1.4.-Capacidad funcional.**

Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las funciones y tareas de los puestos convocados.

4

### **1.5.-Habilitación.**

No haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial firme, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban. En el caso de ser un nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido/a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

**1.6. -** No haber sido despedido de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), ni de empresa perteneciente al Sector Público estimativo de la Comunidad Autónoma de Canarias por motivos disciplinarios.

**1.7.-** Otros requisitos que, en su caso, se recojan en el ANEXO correspondiente.



## 2. – REQUISITOS DISCAPACIDAD.

Las personas afectadas por limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, serán admitidas/os en igualdad de condiciones junto al resto de aspirantes, siempre que tales limitaciones no sean incompatibles con el desempeño de las tareas o funciones del puesto convocado conforme el Decreto 8/2011, de 27 de enero, por el que se regula el acceso de las personas con discapacidad al empleo público, a la provisión de puestos de trabajo y a la formación en la Administración Pública de la Comunidad Autónoma Canaria.

### CUARTA. – Solicitud de participación y plazo.

Quienes deseen participar en los procesos selectivos una vez se publique el correspondiente anuncio de convocatoria, deberán hacerlo constar, mediante la presentación de la solicitud de participación (**Anexo I**) junto con la Declaración responsable (**Anexo II**) y documentación preceptiva debidamente cumplimentada en el modelo y forma que se indica en cada uno de los Anexos.

Asimismo, se adjunta como **Anexo III** documento de autobaremación a efectos informativos, para que las personas candidatas puedan cuantificar de manera orientativa su puntuación.

La inscripción se realizará exclusivamente de manera telemática a través de la página web de HECANSA “www.convocatoriashecansa.com”, dónde se publicarán todos los puestos a cubrir.

5

La presentación de la solicitud implica la indicación expresa de las personas aspirantes de que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en la convocatoria y de que autoriza a que los datos recabados en la solicitud, sean incorporados y tratados por Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANS) al objeto de llevar a cabo el proceso de selección de personal y su posterior contratación. El/la aspirante, será en todo momento responsable de la veracidad de los datos requeridos.

No cumplimentar correctamente la solicitud de participación, y/o no adjuntar la documentación necesaria para acreditar el cumplimiento de los requisitos, supondrá la exclusión del proceso selectivo.

Los datos de carácter personal no se cederán a terceros, salvo obligación legal, y el resultado del proceso de selección será publicado en la página web “www.convocatoriashecansa.com”. Se conservarán durante el tiempo necesario que se determine en la legislación competente en la materia.

Toda la documentación acreditativa de los requisitos básicos y de los méritos a valorar, deberá ser presentada en castellano o bien, traducida al castellano. Si la persona aspirante fuese extranjera o perteneciese a alguna Comunidad Autónoma con lengua cooficial, los referidos documentos deberán estar debidamente traducidos al castellano, ya sea por intérprete oficial debidamente acreditado, oficial diplomática o consular o Administración Pública expeditiva del documento en caso de lengua cooficial.



No serán tomados en consideración los documentos que se presenten sin el cumplimiento de la presente condición, teniéndose por no presentada la misma.

La documentación presentada deberá permitir la comprobación de todos los extremos recogidos en estas bases.

Junto con la solicitud de participación (**Anexo I**) se deberá aportar la siguiente documentación acreditativa de:

- I. Nacionalidad.
  - i. DNI en vigor para los aspirantes con nacionalidad española.
  - ii. Documento de identidad del país de origen, pasaporte o tarjeta de residente comunitario para los/as aspirantes incluidos en el apartado 1.1.b) del Apartado 1 de la Regla Tercera.
  - iii. Documento de identidad del país de origen, pasaporte y la tarjeta de familiar de residente comunitario en vigor, los/as aspirantes a los que hace referencia el Apartado 1 de la Regla Tercera, cuando no sean nacionales de algún Estado miembro de la Unión Europea, en caso contrario, aportarán la documentación descrita en el párrafo anterior.
  - iv. El pasaporte o la tarjeta de residencia en vigor, para los/las aspirantes a los que hace referencia el apartado 1.1 d) del Apartado 1 de la Base Tercera.
  - v. Tarjeta de residencia en vigor en el caso de los aspirantes a los que hace referencia el punto 1.1 apartado e) de la Base tercera.

6

- II. Titulación.

La acreditación de este requisito se realizará con la presentación de copia autenticada del título académico oficial, el resguardo de las tasas de pago del título académico o el título original que será autenticado y devuelto a la persona interesada. En los casos de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la documentación que acredite su homologación. Este requisito no será de aplicación a quienes aspiren y que hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones de Derecho Comunitario, atendiendo al marco establecido por el Espacio Europeo de Educación Superior y contenidas en el Registro de Universidad, Central y Títulos (RUCT). Asimismo, en caso de que se alegue título equivalente deberá acreditarse su equivalencia.
- III. Cualesquiera otros requisitos que, en su caso, se exijan en cada uno de los documentos incluidos como ANEXOS adjuntos.
- IV. Las personas con discapacidad física, psíquica o sensorial deberán, además, aportar la siguiente documentación:
  - Certificación de reconocimiento de grado de discapacidad.



-Resolución o certificado expedido al efecto por los equipos multidisciplinares o el órgano competente en la materia de las distintas Administraciones Públicas, donde se especificará respecto del/de la aspirante que tiene capacidad funcional para el ejercicio de las funciones y las tareas correspondientes al puesto al que aspira.

- V. Documentación acreditativa de los méritos que se quieran hacer constar para el concurso, conforme a lo dispuesto en la Base Sexta.

Con la presentación de la solicitud de participación las personas aspirantes se responsabilizan de la veracidad de la documentación que presentan. Cuando la relevancia del documento lo exija o existan dudas derivadas de la calidad de la copia, se podrá solicitar de manera motivada el cotejo de la documentación aportada, para lo que podrán requerirse a la persona aspirante, la exhibición del documento o de la información original.

El plazo de presentación de la solicitud de participación será de **DIEZ (10) DÍAS HÁBILES**, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria de los puestos incluidos en el presente procedimiento, en la página web [www.convocatoriashecansa.com](http://www.convocatoriashecansa.com).

#### **QUINTA. – Admisión de aspirantes.**

Las personas aspirantes deben acreditar fehacientemente estar en posesión de la titulación académica exigida para el puesto convocado, de acuerdo con lo indicado en los Anexos correspondientes; en caso contrario, quedarán excluidas del proceso de selección.

**Relación provisional de aspirantes.** - Concluido el plazo de presentación de solicitudes de participación, el órgano tramitador dictará resolución, en el plazo máximo de **UN (1) MES** aprobando la relación provisional de personas admitidas y excluidas, en el plazo de **tres (3) días hábiles** a contar a partir del día siguiente a la publicación de la referida resolución.

El listado provisional de admitidos/as y excluidos/as se publicará en la página web de HECANSA.

A cada solicitud se le asignará un código numérico con los dígitos cuarto al séptimo de su DNI/NIE, junto a las iniciales de su nombre y apellidos. Este código se utilizará en los listados provisionales y definitivos del proceso y hasta la resolución del mismo.

**Relación definitiva de aspirantes.** - Finalizado el plazo de subsanación, el órgano tramitador dictará resolución en la que se apruebe la relación definitiva de aspirantes admitidos/as y excluidos/as.

Las personas aspirantes que dentro del plazo establecido no subsanen la exclusión o, en su caso, no reclamen la omisión, serán definitivamente excluidas del proceso. Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, se publicarán en la página web de HECANSA, la lista definitiva de personas



admitidas y excluidas surtiendo efectos de resolución de las alegaciones que se hayan presentado a la lista provisional.

#### SEXTA. – Proceso de selección.

El presente proceso se rige por el principio de igualdad establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, y la correspondiente normativa de desarrollo.

En cualquiera de las fases del proceso de selección podrá participar, con voz, pero sin voto, un miembro del Comité de Empresa del centro al que pertenezca el puesto objeto de selección.

La valoración de las candidaturas se regirá por un sistema mixto de evaluación de méritos y prueba de conocimientos y entrevista, dividido en dos fases:

FASES	CRITERIOS	PUNTUACIÓN (máx.)
Fase de valoración de méritos. (Punt. Máx. 40 pts.)	Experiencia profesional	20 pts.
	Formación académica	10 pts.
	Idiomas	10 pts.
Fase de valoración de prueba de conocimientos y entrevista. (Punt. Máx. 60 pts).	Prueba de conocimientos	30 pts.
	Entrevista personal	30 pts.
<b>TOTAL</b>		<b>100 pts.</b>

En la Primera Fase se valorará el currículum de las personas aspirantes a fin de determinar la capacidad, aptitud, competencias y conocimientos exigidos, y en la Segunda Fase se valorará la idoneidad y adecuación del perfil profesional de la persona candidata, así como la superación del test de conocimientos e idiomas, en relación con el puesto de trabajo a desempeñar.

Cada fase se desarrollará de la siguiente forma:

#### 1.- FASE VALORACIÓN DE MÉRITOS (máximo 40 puntos).

En esta fase se hará una baremación de los méritos valorables referidos a la experiencia profesional y de formación sobre las candidaturas admitidas.



Se valorarán de acuerdo con los siguientes criterios:

CRITERIOS	SUBCRITERIOS	PUNTUACIÓN
Experiencia profesional (Max. 20 pts)	Por cada mes trabajado en el Sector Público, en el ámbito de la formación.	0,43 pts.
	Por cada mes trabajado en el Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación.	0,35 pts.
	Por cada mes trabajado en Sector Privado, en puesto de igual o similar naturaleza.	0,300 pts.
Formación académica (Max. 10 pts)	Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado valorada como requisito de acceso.	3,00 pts.
	Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionadas con las funciones a desempeñar en el puesto.	2,00 pts.
	Doctorado o Máster relacionados con las funciones a desempeñar en el puesto.	4,00 pts.
	Formación profesional grado superior valorada como requisito de acceso.	3,00 pts.
	Formación profesional grado superior diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto.	2,00 pts.
	Formación profesional grado medio valorada como requisito de acceso.	3,00 pts.
	Formación profesional grado medio diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto.	2,00 pts.
	Cursos materia relacionada (Por cada hora de impartición o asistencia a curso de formación con certificado de aprovechamiento).	Cursos entre 15-50 horas: 0,15 pts/curso Cursos entre 51 y 100 horas: 0,25 pts/ curso Cursos entre 101 y 200 horas: 0,50 pts/curso Cursos entre 201 y 300 horas: 0,75 pts/curso Cursos de más de 301 horas: 1 pto/curso
Certificado de profesionalidad.	1,00 pto.	
Idiomas (Max. 10 pts)	Inglés C.2	10,00 pts.
	Inglés C.1	9,00 pts.
	Inglés B.2	6,00 pts.
	Inglés B.1	5,00 pts.
	Inglés A.2	4,00 pts.
	Otros idiomas, excluyendo el castellano (Nivel B.2 o superior)	6,00 pts. (por idioma)

9



PUNTUACIÓN ADICIONAL	PUNTOS
Persona afectada por violencia de género y/o descendientes en primer grado.	0,50

Forma de acreditación: Sentencia condenatoria, orden de protección, resolución judicial que acuerde medidas cautelares para la protección de la víctima, o, excepcionalmente, informe del Ministerio Fiscal que indique la existencia de indicios de que el o la demandante es víctima de violencia de género hasta tanto se dicte orden de protección.

### 1.1.- MÉRITOS EXPERIENCIA PROFESIONAL:

1. Por cada mes completo de servicios prestados en el Sector Público, en el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,43 puntos.

Forma de acreditación:

a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación.

b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por el órgano correspondiente donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado.

10

2. Por cada mes completo de servicios prestados en el Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,35 puntos.

Forma de acreditación:

a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación.

b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por las empresas donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado bien por cuenta ajena.



3. Por cada mes completo de servicios prestados en Sector Privado, en puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,30 puntos.

Forma de acreditación:

- a) Informe de vida laboral expedido por la Seguridad Social actualizado con una antigüedad máxima de 1 mes a la fecha de presentación
- b) Contratos y/o certificados de funciones firmados por las empresas donde haya prestado sus servicios con especificación, en ambos casos, del puesto ocupado, las funciones realizadas y del tiempo de duración del trabajo realizado bien por cuenta ajena o propia.

En este apartado se establece una puntuación máxima de veinte (20) puntos, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

Adicionalmente, en aras de fomentar la contratación laboral de víctimas de violencia de género, se concederán de manera directa 0,50 puntos a aquellas personas que lo acrediten mediante sentencia condenatoria, orden de protección, resolución judicial que acuerde medidas cautelares para la protección de la víctima, o, excepcionalmente, informe del Ministerio Fiscal que indique la existencia de indicios de que el/la demandante es víctima de violencia de género hasta tanto se dicte orden de protección. Esta puntuación adicional se extenderá a los descendientes en primer grado.

11

## **1.2.- MÉRITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA:**

1. Se valorarán los Títulos académicos oficiales de los que disponga la persona candidata, incluido el título oficial que se hubiera alegado como requisito de acceso.
2. Para que los cursos a ponderar sean admitidos en la fase de valoración de la formación, éstos deben tener una duración mínima acreditada de 15 horas y su contenido debe ser acorde al puesto que se opta, no valorándose aquellos cuya materia no esté relacionada.

En este apartado se establece una puntuación máxima de diez (10) puntos, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

## **1.3.- MÉRITOS DE IDIOMAS:**

- 1.3.1.- Acreditación de nivel de inglés según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER).



- a) En los puestos donde se requiera conocimientos de inglés (ver en Anexo correspondiente), las personas aspirantes podrán acreditar, en el momento de la inscripción, el nivel de inglés requerido para el puesto objeto de convocatoria. En caso de no hacerlo, serán convocadas a una prueba de nivel de inglés combinada tipo test y oral en la Fase de valoración de prueba de conocimientos y entrevista, obteniendo la puntuación extra, acorde al nivel, en el baremo de méritos. La no acreditación del nivel del idioma, así como la no superación del test y prueba oral de inglés, no supondrá la exclusión del proceso selectivo.
- b) Para el resto de puestos, donde el inglés no sea requisito, podrán aportar previamente la certificación del idioma y/o presentarse de manera opcional y voluntaria a una prueba de nivel de inglés, obteniendo la puntuación extra, acorde al nivel, en el baremo de méritos, en caso de superarlo.

### 1.3.2. Otros idiomas.

Aquellas personas candidatas que deseen acreditar nivel de conocimiento de idioma alemán, podrán aportar previamente la certificación del idioma alemán en la fase de méritos, o presentarse, de manera voluntaria y opcional, a un test de alemán y prueba oral equivalente a un nivel B.2 en la fase de prueba de conocimientos y entrevista. En caso de superarlo, obtendrán la puntuación extra, acorde al baremo para los idiomas adicionales prevista en la base Sexta.

Se establece en este apartado una puntuación máxima de diez (10) puntos, independientemente de que la documentación aportada acredite mayor puntuación.

Tras la finalización de la baremación de los méritos, se emitirá un listado provisional de puntuaciones de esta fase. Durante los tres (3) días hábiles siguientes a contar desde esta publicación, las personas aspirantes podrán efectuar alegaciones/subsanaciones a través del mismo enlace web habilitado para la inscripción.

Trascurrido dicho plazo se publicará el listado definitivo con el resultado, que surtirá efectos de resolución de las alegaciones que se hubieren formulado y se convocará a la fase siguiente de prueba de conocimientos y entrevista a las personas admitidas.



## 2.- FASE DE VALORACIÓN DE PRUEBA DE CONOCIMIENTOS Y ENTREVISTA (máximo 60 puntos).

Finalizada la fase de valoración de méritos y publicada resolución definitiva con las puntuaciones, las candidaturas pasarán a esta fase donde se valorarán:

Prueba de conocimientos	30 pts
Entrevista personal	30 pts
<b>TOTAL</b>	<b>60 pts</b>

### 2.1.- PRUEBAS DE CONOCIMIENTOS Y DE IDIOMAS:

En esta fase se aplicará a las personas admitidas una prueba de conocimientos tipo test y la valoración de su nivel de idioma, en su caso.

a) Pruebas de conocimientos.

Las personas aspirantes serán convocadas para el desarrollo de una prueba de conocimientos acorde a la categoría a la que postulan.

La prueba consistirá en contestar por escrito, en un tiempo máximo de sesenta minutos, un cuestionario de treinta (30) preguntas tipo test, con cuatro respuestas alternativas, debiendo señalar solo una de las opciones. Las preguntas estarán relacionadas con el temario que figura en los anexos de cada puesto.

De las treinta (30) preguntas, las veinticinco primeras serán ordinarias y evaluables, y las cinco últimas de reserva para el caso de que alguna de las 25 preguntas fuera anulada o invalidada. En caso de señalar más de una respuesta se considerará como respuesta en blanco. Las respuestas en blanco no puntúan ni restan. Si celebrado el examen, el órgano evaluador debiera anular una o varias preguntas ordinarias, establecerá en el mismo acuerdo la sustitución, a efectos de su evaluación, de las anuladas por otras tantas de reserva, por su orden. Para superar el test será necesario responder correctamente a un mínimo de **13 preguntas**, siendo declarados/as "no aptos/as" quienes no alcancen dicha puntuación mínima, que quedarán apartados/as del proceso selectivo. En esta Fase se podrán obtener hasta un máximo de 30 puntos.

Las pruebas se realizarán en idioma español. No superarán esta prueba las personas que no lo hablen a nivel básico, siendo causa de exclusión del proceso selectivo.

Los/as aspirantes deberán asistir a las pruebas provistos del Documento Nacional de Identidad en vigor, o pasaporte y tarjeta de residente que deberá ser exhibido ante las personas colaboradoras del órgano



tramitador para que acrediten su identidad. Perderán su derecho a participar aquellas personas que no acrediten su identidad. Las personas que no estén presentes a la hora de la convocatoria o comparezcan pasada ésta, se tendrán por no presentadas.

Asimismo, solo se admitirá el uso de bolígrafo en color azul.

b) Prueba de idiomas.

En este mismo acto, se realizará la prueba de idiomas para aquellos/as aspirantes que no lo acreditaran previamente en la fase de méritos.

Para aquellas personas candidatas, que así lo deseen y de forma optativa, podrán realizar adicionalmente, una prueba de nivel de conocimiento de idioma alemán tipo test y prueba oral, equivalente a un nivel B.2, que de superarse obtendrá la puntuación acorde al baremo para los idiomas adicionales prevista en la base Sexta.

Tras la corrección de las pruebas se publicará en un plazo máximo de quince (15) días la lista provisional de puntuaciones obtenidas por las personas presentadas en la web de HECANSA y haciendo constar la fecha de dicha publicación.

Durante los 3 días hábiles siguientes a contar el día siguiente al de su publicación, se podrán presentar alegaciones y/o solicitudes de revisión de las puntuaciones por escrito a través del correo electrónico [seleccion@hecanisa.com](mailto:seleccion@hecanisa.com).

La publicación de la lista definitiva de puntuaciones obtenidas en la prueba de conocimientos e idiomas, surtirá efectos de resolución de las alegaciones que se hayan formulado a la lista provisional de admitidos/as.

Cuando la persona candidata tenga reconocida y acreditada una discapacidad igual o superior al 33%, se adaptarán las pruebas y la entrevista personal a las necesidades relativas a la discapacidad de que se trate.

## 2.2.- PRUEBA PRÁCTICA:

Una vez finalizada la fase anterior, aquellas candidaturas que hayan superado con éxito la prueba de conocimientos, y que aspiren a puestos que desarrollan funciones de coordinación y/o dirección serán convocados a la prueba práctica. Ésta prueba consistirá en la redacción de un proyecto con propuestas de actuación en HECANSA en el ámbito de las competencias propias del puesto.

El proyecto deberá tener una extensión máxima de 15 páginas, en letra formato Arial tamaño 11, cuyo objeto será proporcionado vía correo electrónico por HECANSA.

Este proyecto tendrá una puntuación máxima de quince (15) puntos que se desglosa como sigue:



- Presentación estructurada de los contenidos (introducción, análisis, desarrollo y conclusión). **Hasta 2 puntos.**
- Adecuada descripción del sistema o metodología del trabajo propuesto. **Hasta 2 puntos.**
- Claridad en la exposición, adecuada redacción y gramática utilizando, si fuera el caso, lenguaje técnico propio del puesto a desempeñar. **Hasta 3 puntos.**
- Originalidad e innovación en las propuestas formuladas. **Hasta 4 puntos.**
- Grado de adecuación a los fines y objetivos de HECANSA. **Hasta 4 puntos.**

El plazo de presentación del proyecto será de siete (7) días naturales a contar desde la publicación del listado con los resultados de las pruebas de conocimientos e idiomas, y se remitirá por correo electrónico a la dirección [seleccion@hecansa.com](mailto:seleccion@hecansa.com).

El proyecto será expuesto verbalmente ante la Comisión de Valoración en la fase de entrevista personal con una duración no superior a diez (10) minutos. Adicionalmente, la persona aspirante, tras la exposición de su proyecto, podrá responder a las preguntas que le plantee la Comisión de Valoración en la fase de entrevista personal. Esta fase tendrá una puntuación máxima de quince (15) puntos, que, unido a la puntuación obtenida en la prueba práctica, permitirá obtener un máximo de treinta (30) puntos.

### 2.3.- ENTREVISTA PERSONAL:

El objetivo de esta fase es la valoración, entre otras, de las habilidades y/o competencias específicas para el desempeño de las funciones propias del puesto, así como de sus rasgos actitudinales, con la finalidad de valorar y comprobar las competencias específicas requeridas por la entidad para cada puesto de la presente selección, tales como: liderazgo, pensamiento estratégico, habilidades de comunicación, trabajo en equipo, habilidades de planificación y organización del trabajo, etc.

Las personas candidatas serán entrevistadas por una Comisión de Evaluación, a través de una evaluación por competencias, de acuerdo con lo previsto en la base siguiente. Estas personas serán llamadas a la entrevista personal por orden de puntuación de mayor a menor.

En caso de empate, y para dirimir el mismo, se atenderá a los siguientes criterios:

1. Haber trabajado con anterioridad en el Sector Público en el ámbito de la formación. Se priorizará aquellas personas candidatas con mayor tiempo de servicios prestados.
2. Criterios de paridad de género en el Departamento al que se adscribe el puesto.
3. Candidatos/as con formación adicional en metodología didáctica (CAP, Máster del profesorado o equivalente).



Para los puestos que desarrollan funciones de coordinación y/o dirección y deben realizar la prueba práctica, su puntuación se distribuirá de la siguiente forma: quince (15) puntos como máximo por la prueba práctica y quince (15) puntos como máximo por la entrevista. En el resto de puestos, la puntuación será exclusivamente la derivada de la evaluación por competencias en la entrevista hasta un máximo de treinta (30) puntos.

Tras la finalización de la fase de entrevistas, se emitirá en la web de HECANS un listado provisional de puntuaciones de las personas aspirantes. Durante los tres (3) días hábiles siguientes a contar desde la publicación del listado provisional, las personas aspirantes podrán presentar alegaciones/subsanaciones al mismo a través del correo electrónico habilitado para tal fin. Transcurrido dicho plazo se publicará el listado definitivo con el resultado, que surtirá efectos de resolución de las alegaciones/subsanaciones que se hubieren formulado.

Una vez finalizadas todas las fases del proceso, se publicará un listado con el desglose de puntuaciones totales obtenidas por las personas aspirantes en cada una de ellas, y la puntuación total como resultado de la suma de las puntuaciones obtenidas en cada fase.

#### **SÉPTIMA. – Comisión de Evaluación.**

La Comisión de Evaluación será el órgano colegiado encargado de la fase de entrevista personal y la valoración de la adecuación al puesto de las personas candidatas. Estará compuesto por tres personas, de las cuales al menos una de ellas contará con alguna de las titulaciones requeridas para el puesto objeto de la convocatoria y con reconocida experiencia profesional.

Las personas integrantes de la Comisión de Evaluación podrán ser recusadas y/ o deberán abstenerse en alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Tener interés personal en el resultado del proceso selectivo; o tener cuestión litigiosa pendiente con algún interesado/a.
- b) Tener un vínculo matrimonial o situación de hecho asimilable y el parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los/las aspirantes.
- c) Tener amistad íntima o enemistad manifiesta con alguna de las personas mencionadas en el apartado anterior.

La recusación y/o la abstención se formulará por escrito, en el término de dos (2) días naturales a contar desde el día siguiente a la publicación de la constitución y composición de la Comisión de Evaluación, indicando la causa o causas en que se funda. Se dará audiencia al/la recusado/a sobre si concurre en él/ella o no la circunstancia alegada. La persona responsable del proceso designada a tal fin por la empresa resolverá lo que proceda estimando o no la solicitud y en su caso acordado la sustitución o no de dicha persona.



La Comisión de Evaluación o en el caso que proceda, la empresa especializada, será competente para la resolución de cualquier reclamación, alegaciones, subsanaciones, rectificaciones de errores etc. que se formulen durante el proceso selectivo.

La Comisión de Evaluación podrá realizar consultas a terceros externos especializados. Los resultados de las pruebas/valoraciones/ trabajos etc. realizadas por los terceros que presten asistencia a la Comisión de Evaluación, en cualquiera y/o en todas las fases del proceso, se incorporarán al expediente.

Además, La Comisión estará asistida y podrá contar con los recursos materiales y asistencia técnica interna y externa de la empresa a los siguientes fines:

- Por profesionales externos y/o empresa especializados en selección de personal, que tendrá la función de realizar las tareas de comprobación de datos y documentación, valoración, confección de listados, etc, recogidas en las Bases.
- Apoyo en tramitar el proceso selectivo desde el anuncio de su convocatoria hasta su resolución definitiva, asignando los recursos personales, materiales y técnicos y tecnológicos precisos para llevar a cabo el proceso selectivo
- Asistencias que la Comisión de Evaluación precise de especialistas para la realización de las pruebas de conocimientos, idiomas y competencia y evaluación de las pruebas previstas en las presentes bases.

17

Del desarrollo de las sesiones de trabajo de la Comisión de Evaluación, se levantará la oportuna acta suscrita por todos sus integrantes.

#### **OCTAVA. – Notificaciones y/o comunicaciones durante el proceso.**

Las notificaciones y comunicaciones que la empresa deba realizar a las personas aspirantes durante en el proceso serán las que se consignan específicamente en las Bases en cada Fase.

A falta de previsión específica, las notificaciones y comunicaciones individuales a la persona aspirante a lo largo del proceso selectivo será el correo electrónico consignado en su solicitud.

El correo electrónico habilitado para tal fin es: *seleccion@hecansa.com*, siendo por tanto el cauce para presentar alegaciones y reclamaciones durante el proceso.

Las publicaciones por parte de la Comisión de Evaluación o en su caso la empresa especializada responsable del proceso selectivo, anuncios, convocatorias, resultados definitivos y/o provisionales, etc., se realizarán en la formas y lugar consignadas en las presentes bases.



#### **NOVENA. – Contrataciones.**

Los contratos serán de naturaleza laboral común con carácter indefinido, con el periodo de prueba correspondiente a la categoría profesional del puesto convocado, y se celebran al amparo de lo dispuesto en la normativa actual en materia de contratación laboral, sometiéndose al Convenio Colectivo de Hoteles Escuela de Canarias S.A. (HECANSA y, subsidiariamente, a lo establecido en el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).

#### **DÉCIMA. – Lista de reserva y llamamientos.**

Se ordenarán por orden de puntuación, los/as aspirantes que hubieren superado completamente el proceso selectivo, debiendo tener en consideración los criterios de desempate que se hubieran aplicado en caso de que se hubiera producido.

La bolsa tendrá una duración mínima de dos años de vigencia y máxima de cuatro. Si en el transcurso, antes de los cuatro años, se produce un nuevo proceso selectivo, la misma dejará de tener vigor.

El llamamiento se realizará en el orden establecido en la lista de reserva, fijándose un plazo de 2 días hábiles para confirmar su disponibilidad. Pasado este plazo sin obtener respuesta, se procederá al llamamiento de la siguiente persona en la lista, con la consecuente pérdida del derecho de acceso al puesto y su traslado al último lugar en la lista.

De igual modo, en caso de que la persona aspirante elegida para ocupar la vacante no aceptase el llamamiento por causas justificadas (contrato laboral actual, baja médica), se le respetará el orden en la lista de reserva. De no estar suficientemente acreditada pasará automáticamente al final de la lista de reserva.

Ser integrante de la lista de reserva no genera derecho a contratación laboral alguna.

#### **DECIMOPRIMERA. – Publicidad de la Convocatoria.**

Conforme a lo establecido en la Disposición Adicional 1ª del TREBEP, la convocatoria y sus correspondientes bases serán publicadas en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) y en la página web de la empresa que asistirá a Hoteles Escuela de Canarias, S.A. en el proceso y/o en la página web de Hoteles Escuela de Canarias, S.A, [www.convocatoriashecansa.com](http://www.convocatoriashecansa.com); así como en los dos periódicos de mayor difusión de cada una de las dos provincias, haciendo valer el cumplimiento del Acuerdo de Gobierno sobre medidas reguladoras de racionalización del sector público empresarial de la Comunidad Autónoma de Canarias, celebrado el día 1 de junio de 2004, relativo a la gestión de personal, que exige que en las contrataciones de personal de las sociedades mercantiles públicas la publicidad se garantice mediante la publicación de las convocatorias, como mínimo, en un periódico de los de mayor difusión



de cada una de las dos provincias, así como el anuncio de extracto de dicha convocatoria en el Boletín oficial de Canarias.

Del proceso selectivo y de sus actos intermedios, se informará a través de las publicaciones en la página web indicada en el párrafo anterior, garantizando siempre la confidencialidad de los/as participantes.

## **DECIMOSEGUNDA. – Protección de Datos.**

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., provista de C.I.F. A- 35233691, (Responsable del tratamiento), informa a LA PERSONA INTERESADA, que, conforme dispone los artículos 5, 12 y 13 del Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD), y de los artículos 5, 6, y 11 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD), respecto al tratamiento y al deber de confidencialidad, que los datos personales que nos ha facilitado, serán tratados por HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., como Responsable del tratamiento, con la finalidad de realizar todos los trámites necesarios para la gestión de la convocatoria del puesto de trabajo al que aspira, así como para su posterior inclusión en la lista de reserva que se cree a tal efecto, y la contratación laboral que corresponda.

19

Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga vigente el proceso selectivo o durante los años necesarios para cumplir las obligaciones legales. Los datos personales no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal.

Mediante la lectura y validación del presente documento, se consiente y autoriza expresamente a HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., a que recoja y almacene los datos personales, con la finalidad anteriormente mencionada.

Asimismo, mediante la lectura y validación del presente documento, la persona titular de los datos personales consiente y autoriza expresamente a HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., a ceder los datos personales en aquellos casos en que sea necesaria la conexión con un tercero para facilitar el desarrollo de las distintas fases del proceso.

La persona titular tendrá derecho a retirar su consentimiento en cualquier momento. La retirada del consentimiento no afectará a la licitud del tratamiento basada en el consentimiento previo a su retirada. (artículo 7.3 del RGPD).



En el supuesto de producirse alguna modificación/variación de sus datos personales, rogamos nos lo comunique debidamente por escrito, con la finalidad de mantener sus datos personales actualizados.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., garantiza el buen uso de la información, y en especial a los datos de carácter personal contenidos en nuestros ficheros, así como el pleno cumplimiento de las obligaciones en materia de protección de datos de carácter personal.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., aplicará medidas técnicas y organizativas apropiadas para garantizar un nivel de seguridad adecuado al riesgo, que en su caso incluya, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 32 Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD) entre otros: a) la seudonimización y el cifrado de datos personales; b) la capacidad de garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento; c) la capacidad de restaurar la disponibilidad y el acceso a los datos personales de forma rápida en caso de incidente físico o técnico; d) un proceso de verificación, evaluación y valoración regulares de la eficacia de las medidas técnicas y organizativas para garantizar la seguridad del tratamiento.

El responsable del tratamiento tomará medidas para garantizar que cualquier persona que actúe bajo la autoridad del responsable del tratamiento y tenga acceso a datos personales, solo pueda tratar dichos datos siguiendo instrucciones del responsable, salvo que esté obligada a ello en virtud del Derecho de la Unión o de los Estados miembros.

20

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., se obliga a cumplir con el secreto profesional y de confidencialidad respecto a los datos de carácter personal objeto del tratamiento, debiendo guardar secreto profesional y confidencialidad durante la vigencia del servicio contratado, y con posterioridad a la expiración del mismo. Asimismo, se obliga a informar y hacer cumplir a sus empleados, las obligaciones legales establecidas por ley, y en especial, el deber de secreto, confidencialidad y cumplimiento de las medidas de seguridad de los ficheros informatizados/no informatizados con datos de carácter personal (artículo 5.1; artículo 5.2 y artículo 5.3 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD)).

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., está facultada para conservar los datos de carácter personal, debidamente bloqueados, en tanto pudieran derivarse responsabilidades de su relación con el responsable del tratamiento/cliente o cuando exista una obligación legal de conservación de dichos datos exigible al Encargado del tratamiento.

HECANSA, HOTELES ESCUELA DE CANARIAS, S.A., garantiza, conforme a la normativa vigente nacional y comunitaria en materia de protección de datos personales, la protección de los datos de carácter personal y el ejercicio por sus titulares de los derechos, reconocidos en los artículos del 15 al



21 del Reglamento General Europeo de Protección de Datos 679/2016, de 27 de abril (RGPD) y de los artículos 13 al 18 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales (LOPDGDD).

No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal. Los derechos que le asisten son el de presentar una reclamación ante una autoridad de control, el derecho de acceso, rectificación, cancelación, limitación u oposición a su tratamiento (DERECHOS ARCO), a la transparencia de la información, supresión (derecho al olvido), portabilidad de sus datos personales, previa acreditación de su identidad, mediante solicitud/petición remitida por correo electrónico, a la dirección [lopd@hecansa.com](mailto:lopd@hecansa.com). Deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actúe mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo.

Si en el ejercicio de sus derechos no ha sido debidamente atendido podrá presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos en la C/ Jorge Juan 6, 28001 Madrid, o en su sede electrónica [www.aepd.es](http://www.aepd.es).

#### **DECIMOTERCERA. – Impugnación y reclamaciones.**

Se podrá impugnar ante el Consejo de Administración o ante la persona que desempeñe las funciones de Consejero/a Delegado/a de esta entidad las presentes Bases y convocatoria, así como las distintas fases del proceso, en el plazo de cinco (5) días hábiles desde su publicación, a través del correo electrónico habilitado al efecto: [seleccion@hecansa.com](mailto:seleccion@hecansa.com), con base al incumplimiento de las normas aplicables en virtud de lo dispuesto en la Disposición Adicional 1ª del TREBEP.

Las personas interesadas podrán interponer recurso, de conformidad con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.



## ANEXO I

Solicitud de participación en la convocatoria para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, en el marco de aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de la sociedad mercantil Pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA) para el periodo 2022-2025.

### 1. Datos de la convocatoria.

PUESTO AL QUE OPTA: .....

### 2. Datos personales.

Primer apellido	Segundo apellido	Nombre	D.N.I.
<b>DATOS DE NACIMIENTO</b>			
Fecha	País	Provincia	Localidad
<b>DIRECCIÓN</b>			
Calle	Nº	Bloque/Piso	Puerta
Población		Provincia	Código postal
Teléfono		Correo electrónico	

22

El/la abajo firmante **SOLICITA** ser admitido/a al proceso selectivo al que se refiere la presente instancia y **DECLARA** que son ciertos los datos consignados en ella, y que reúne las condiciones exigidas para participar en la convocatoria reseñada, comprometiéndose a probar documentalmente los datos que figuran en esta solicitud.

Asimismo, **CONSIENTE** que el centro gestor del proceso de selección y nombramiento acceda a sus datos, con garantía de confidencialidad y a los exclusivos efectos de facilitar la verificación de los datos de identificación personal y requisitos exigidos.

Consiento el acceso y tratamiento de mis datos.

Asimismo, reconoce expresamente que conoce todos y cada uno de los extremos y condiciones recogidos tanto en las Bases que rigen el proceso de selección, así como los derechos y obligaciones inherentes a la participación en el presente proceso selectivo, de acuerdo con la normativa vigente.

En ....., a ..... de ..... de .....



## ANEXO II

**Declaración responsable para concurrir al proceso selectivo convocado para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, dentro del marco de la aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de la sociedad mercantil pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA).**

Nombre y Apellidos		D.N.I.		
<b>DIRECCIÓN</b>				
Calle	Nº	Bloque	Piso	Puerta
Población	Provincia		Código Postal	
Teléfono	Correo electrónico			

**DECLARO** bajo mi responsabilidad, a efectos de participar en el proceso selectivo convocado para la cobertura de diversos puestos de carácter indefinido, dentro del marco de aprobación del Instrumento de Planificación Estratégica de la sociedad mercantil pública Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), que reúno todos y cada uno de los requisitos exigidos:

- Tener la nacionalidad española o cumplir los requisitos para el ejercicio de funciones públicas.
- Tener cumplidos 16 años y no exceder, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- Estar en posesión de la titulación académica exigida para cada clase profesional indicada en cada uno de los puestos.
- Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas inherentes al puesto convocado.
- Que no he sido separado/a del servicio de ninguna de las Administraciones Públicas, ni inhabilitado/a absoluta o especialmente para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario/a o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso de personal laboral, en el que hubiese sido separado/a o inhabilitado/a.
- No haber sido despedido de Hoteles Escuela de Canarias, S.A. (HECANSA), por motivos disciplinarios.
- Otros requisitos que, en su caso, se recojan en el ANEXO correspondiente conforme a la Relación de Puestos de Trabajo de la entidad.

Asimismo, hago constar que todos y cada uno de los requisitos señalados los poseo a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes de participación y que toda la documentación se encuentra vigente, comprometiéndome a presentarla en caso de ser requerida durante el proceso de selección. De no ser ciertos los extremos a que se refiere la presente declaración responsable, he sido debidamente informado/a que será automáticamente excluido del proceso, aunque haya superado el mismo.

En ..... a ..... de .....



ANEXO III

IMPRESO DE AUTOBAREMACIÓN DEL CONCURSO DE MÉRITOS

NOTA. Antes de rellenar el impreso, lea detenidamente las instrucciones que se especifican más abajo.

<b>CATEGORÍA:</b>
<b>APELLIDOS Y NOMBRE:</b>

MÉRITOS PROFESIONALES POR MES TRABAJADO	SUMA	MÁX. TOTAL
Sector Público, en el ámbito de la formación: <b>(meses) = 0,43 x</b>		20,0
Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación: <b>(meses) = 0,35 x</b>		
Sector Privado: <b>(meses) = 0,30 x</b>		
<b>TOTAL MÉRITOS PROFESIONALES</b>		

MÉRITOS DE FORMACIÓN	PUNTOS	SUMA	MÁX. TOTAL
Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado valorada como requisito de acceso	3,0		10,0
Titulación de Diplomatura/Licenciatura o Grado diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionadas con las funciones a desempeñar en el puesto	2,0		
Doctorado, Máster.	4,0		
Formación profesional grado superior valorada como requisito de acceso.	3,0		
Formación profesional grado superior diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto.	2,0		
Formación profesional grado medio valorada como requisito de acceso.	3,0		
Formación profesional grado medio diferente a la valorada como requisito de acceso y relacionada con las funciones a desempeñar en el puesto	2,0		
<b>Cursos con certificado de aprovechamiento:</b> Cursos entre 15-50 horas: <b>0,15 ptos/curso</b> Cursos entre 51 y 100 horas: <b>0,25 ptos/ curso</b> Cursos entre 101 y 200 horas: <b>0,50 ptos/curso</b> Cursos entre 201 y 300 horas: <b>0,75 ptos/curso</b> Cursos de más de 301 horas: <b>1,0 pto/curso</b>	Ptos/curso		

24



Certificado de profesionalidad	1,0	
<b>SUMA TOTAL MÉRITOS FORMACIÓN</b>		

MÉRITOS EN IDIOMAS	PUNTOS	SUMA	MÁX. TOTAL
Inglés C.2	10,0		10,0
Inglés C.1	9,0		
Inglés B.2	6,0		
Inglés B.1	5,0		
Inglés A.2	4,0		
Otros idiomas, excluyendo el castellano 6,0 x (idioma) =	6,0		
<b>TOTAL MÉRITOS EN IDIOMAS</b>			

PUNTUACIÓN EXTRA BAREMOS	PUNTOS	SUMA
Persona afectada por violencia de género y/o descendientes en primer grado.	0,50	

<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b>	
-------------------------	--

### INTRUCCIONES DE CUMPLIMENTACIÓN DEL IMPRESO DE AUTOBAREMACIÓN

Cumplimente los datos que se piden en el mismo, de acuerdo con las instrucciones siguientes:

#### **BAREMO:**

#### **MÉRITOS PROFESIONALES:**

4. Por cada mes completo de servicios prestados por cuenta ajena en el Sector Público, en el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,43 puntos.
5. Por cada mes completo de servicios prestados en el Sector Público, excluyendo el ámbito de la formación, en plaza o puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,35 puntos.
6. Por cada mes completo de servicios prestados en empresas privadas, por cuenta ajena o propia, en puesto de igual o similar naturaleza al convocado o ejerciendo funciones inherentes al puesto: 0,30 puntos.

Máxima puntuación de este apartado 20 puntos.

#### **MÉRITOS DE FORMACIÓN:**

Se valorarán los Títulos académicos oficiales de los que disponga la persona candidata, incluido el título oficial que se hubiera alegado como requisito de acceso.



3. Para que los cursos a ponderar sean admitidos en la fase de valoración de la formación, éstos deben tener una duración mínima acreditada de 15 horas y su contenido debe ser acorde al puesto que se opta, no valorándose aquellos cuya materia no esté relacionada.

La acreditación del idioma debe estar dentro del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER).

Máxima puntuación de este apartado 10 puntos en formación y 10 puntos por idiomas.

**PUNTUACIÓN BAREMOS EXTRA:**

Adicionalmente, en aras de fomentar la contratación laboral de víctimas de violencia de género, se concederán de manera directa 0,50 puntos a aquellas personas que lo acrediten mediante:

Sentencia condenatoria, orden de protección, resolución judicial que acuerde medidas cautelares para la protección de la víctima, o, excepcionalmente, informe del Ministerio Fiscal que indique la existencia de indicios de que él o la demandante es víctima de violencia de género hasta tanto se dicte orden de protección.



<b>Anexo IV Director/a de Centro</b>	
<b>Código puesto</b>	12
<b>Área o departamento</b>	Escuela Rural Casa de los Herrera - La Gomera.
<b>Misión del puesto</b>	
Planificar, gestionar y ejecutar todas las acciones necesarias para la puesta en marcha, desarrollo y consolidación del Hotel Rural Casa de los Herrera como centro de formación, innovación y gastronomía referente en Canarias.	
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestionar todas las actividades que se realizan en el Centro: formativas y operativas.</li> <li>• Gestionar y planificar los recursos humanos y materiales para la ejecución de las acciones programadas.</li> <li>• Supervisar las actividades del personal a su cargo y los trabajos de empresas subcontratadas.</li> <li>• Fomentar las actividades que promuevan la participación, creatividad y motivación del personal.</li> <li>• Realizar actividades de control presupuestario y de contratación.</li> <li>• Desarrollar y coordinar eventos para la promoción del centro a nivel regional, nacional e internacional.</li> <li>• Organizar y planificar los recursos humanos y materiales para la puesta en marcha de las acciones formativas que se desarrollen en el Centro.</li> <li>• Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable, en particular todas aquellas que tengan que ver con la seguridad y la salubridad del centro y de las personas.</li> <li>• Realizar informes de seguimiento, memorias anuales y documentación requerida para evidenciar los resultados del centro.</li> <li>• Organizar reuniones de coordinación con los departamentos.</li> <li>• Desarrollar actividades dirigidas a estimular y fomentar habilidades, destrezas y aptitudes en el alumnado.</li> </ul>	
<b>Categoría</b>	Grupo I.
<b>Titulación de acceso</b>	Formación universitaria en Turismo, Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras, Administración y Dirección de Empresas, o similar.
<b>Idiomas</b>	Nivel de inglés B.2. Se valorarán otros idiomas.
<b>Méritos formativos</b>	Formación complementaria en habilidades didácticas, gestión operaciones hoteleras, prevención de riesgos laborales, liderazgo y gestión de equipos, seguridad e higiene alimentaria, restauración, administración, contabilidad, habilidades comunicativas, etcétera.
<b>Jornada</b>	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.



**Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.**

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
3. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

**Tema 2. Dinamización de redes sociales y estrategia de contenidos digitales.**

1. Glosario de términos.
2. UC2381\_3 - Gestionar la estrategia de comunicación basada en redes sociales.
3. UC2382\_3 - Redactar los contenidos de los canales digitales

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Comercio y Marketing.

**Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.**

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

**Tema 4. Alojamiento rural.**

1. Operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.
2. Glosario de términos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT326\_2 - Alojamiento rural.

**Tema 5. Ley de Contratos del Sector Público.**

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

**Tema 6. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).**

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

**Tema 7. Formación Profesional.**

1. Carácter dual de la Formación Profesional y modalidades.
2. Orientación profesional.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE n.º 78, de 1 de abril).



<b>Anexo V Jefe/a cocina</b>	
<b>Código puesto</b>	12/3
<b>Área o departamento</b>	Restaurante Los Herrera - La Gomera.
<b>Misión del puesto</b>	
Gestionar, coordinar y dirigir todas las actividades del área de cocina del centro optimizando los recursos de los que dispone. Supervisar las actividades del personal a su cargo y los trabajos de empresas subcontratadas.	
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirigir el área de cocina, coordinando y planificando los recursos humanos y materiales para el cumplimiento de los objetivos propuestos.</li> <li>• Elaborar la oferta gastronómica del Centro, velando por el uso de productos autóctonos de la Gomera en el área gastronómica y formativa. Garantizar los más altos estándares de calidad.</li> <li>• Realizar elaboraciones gastronómicas para la atención del restaurante y eventos.</li> <li>• Supervisar las actividades del personal a su cargo y de los proveedores.</li> <li>• Velar por el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales en su departamento.</li> <li>• Velar porque el personal a su cargo conozca y ejecute los procedimientos relacionados con las funciones que le corresponden a su puesto.</li> <li>• Actualizar manuales, procedimientos e instrucciones operativas relacionadas.</li> <li>• Realizar y actualizar escandallos y fichas técnicas de los platos.</li> <li>• Supervisar los costes e inventarios del área de cocina, pedidos y almacenamiento de mercancía.</li> <li>• Impartir de docencia y/o instrucción en los programas formativos en el área de cocina. Formación interna.</li> </ul>	
<b>Categoría</b>	Grupo II.
<b>Titulación de acceso</b>	Formación de grado superior en el área de Cocina.
<b>Idiomas</b>	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
<b>Méritos formativos</b>	Formación complementaria en habilidades didácticas, control de costes, prevención de riesgos laborales, liderazgo y gestión de equipos, seguridad e higiene alimentaria, restauración, técnicas culinarias, etcétera.
<b>Jornada</b>	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.



**Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.**

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
3. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

**Tema 2. Ley de Contratos del Sector Público.**

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

**Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.**

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

**Tema 4. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).**

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

**Tema 5. Calidad Agroalimentaria.**

1. Trazabilidad de los productos.
2. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

**Tema 6. Dirección y producción en cocina.**

1. Glosario de términos.
2. UC2280\_3 - Diseñar ofertas gastronómicas.
3. UC1064\_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT332\_3 - Dirección y producción en cocina.



<b>Anexo VI</b> <b>Jefe/a de Sala - Maître</b>	
<b>Código puesto</b>	12/4
<b>Área o departamento</b>	Restaurante Los Herrera - La Gomera.
<b>Misión del puesto</b>	
Gestionar, coordinar y dirigir todas las actividades relacionadas con el servicio de restaurante, bar y habitaciones del centro; optimizando los recursos.	
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirigir el área de restaurante-bar, coordinando y planificando los recursos humanos y materiales para el cumplimiento de los objetivos propuestos.</li> <li>• Elaborar la carta de vinos y bebidas del restaurante, velando por el uso de productos autóctonos de la Gomera en el área gastronómica y formativa. Garantizar los más altos estándares de calidad.</li> <li>• Gestionar las tareas relacionadas con la bienvenida, el servicio y la atención al cliente.</li> <li>• Velar por el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales en su departamento.</li> <li>• Supervisar las actividades del personal a su cargo y de los proveedores.</li> <li>• Actualizar manuales, procedimientos e instrucciones operativas relacionadas.</li> <li>• Gestionar y controlar los pedidos y el stock de los productos que se requieren en el área.</li> <li>• Gestionar el pago de los clientes: facturación, cobro, etc. Cerrar la caja de los diferentes puntos de venta.</li> <li>• Impartir de docencia y/o instrucción en los programas formativos en el área de restaurante. Formación interna.</li> </ul>	
<b>Categoría</b>	Grupo II.
<b>Titulación de acceso</b>	Formación de grado superior en el área de Restauración.
<b>Idiomas</b>	Nivel de inglés B.2. Se valorarán otros idiomas.
<b>Méritos formativos</b>	Formación complementaria en habilidades didácticas, protección de datos, prevención de riesgos laborales, seguridad e higiene alimentaria, sumiller, restauración, eventos, dirección de sala, atención al cliente, etcétera.
<b>Jornada</b>	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a domingo, con dos días de descanso.



**Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.**

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
3. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

**Tema 2. Ley de Contratos del Sector Público.**

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

**Tema 3. Prevención de Riesgos laborales.**

1. Objeto y carácter de la norma.
2. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
3. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuente de referencia:

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

**Tema 4. Control oficial del sistema de autocontrol en establecimientos alimentarios (APPCC).**

1. Objeto y alcance.
2. Definiciones.

Fuentes de referencia:

Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC).

**Tema 5. Calidad Agroalimentaria.**

1. Trazabilidad de los productos.
2. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

**Tema 6. Gestión de restauración.**

1. Glosario de términos.
2. UC2301\_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Hostelería y turismo. HOT680\_3 - Gestión de procesos en servicios de restauración.



<b>Anexo VII</b>	
<b>Coordinador/a de Innovación Gastronómica</b>	
<b>Código puesto</b>	028
<b>Área o departamento</b>	Innovación Gastronómica - Gran Canaria
<b>Misión del puesto</b>	
Desarrollar y gestionar proyectos transversales dentro del área de la gastronomía que permitan la generación de nuevas ideas para posicionar en calidad e imagen corporativa gastronómica.	
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar la coordinación de la actividad de I+D+i en el área de gastronomía mediante la realización de actuaciones dirigidas a promover la innovación en la gastronomía y su coordinación a nivel interno con los responsables de los Centros para su puesta en marcha.</li> <li>• Desarrollar proyectos gastronómicos estratégicos transversales con las diferentes áreas que conforman a HECANSA.</li> <li>• Aportar y desarrollar una red de contactos y relaciones que permitan establecer convenios de colaboración para consolidar los conocimientos de los centros de formación de Hecansa a la vez que incorporar innovación en las formaciones actuales relacionadas con la gastronomía.</li> <li>• Coordinar y gestionar eventos gastronómicos que permitan posicionar a la institución a nivel de mercado, cenas didácticas que permitan formar a los estudiantes de Hecansa a través de otros restaurantes invitados, acciones relacionadas con productos de proximidad dentro del área gastronómica.</li> <li>• Desarrollar y participar en mesas de trabajo, proyectos y otros eventos que sean necesarios para poner en valor la potencialización de la gastronomía.</li> <li>• Elaborar y gestionar presupuestos, subvenciones, propuestas de trabajo por objetivos, relacionados con su área de actuación.</li> <li>• Realizar informes de seguimiento, memorias anuales y documentación necesaria para evidenciar el impacto de las acciones gastronómicas en la sociedad canaria.</li> <li>• Gestionar, organizar, dirigir y coordinar eventos, foros, congresos o masterclass de las áreas e innovación gastronómicas.</li> <li>• Llevar a cabo y gestionar acciones en medios de comunicación, materiales de difusión y redes sociales.</li> <li>• Sensibilizar sobre la gastronomía local y regional, mediante la utilización de producto km0 e innovaciones gastronómicas, entre otras.</li> <li>• Creación de material educativo para la formación en el área gastronómica integral, así como actividades formativas para las distintas sedes de HECANSA.</li> </ul>	
<b>Categoría</b>	Grupo I.
<b>Titulación de acceso</b>	Formación universitaria y/o grado superior en Turismo, Gastronomía, Hostelería o similar.
<b>Idiomas</b>	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
<b>Méritos formativos</b>	Formación complementaria en habilidades didácticas, gestión de eventos, redes sociales, protección de datos, prevención de riesgos laborales, liderazgo y gestión de equipos, subvenciones, seguridad e higiene alimentaria, sumiller, restauración, técnicas culinarias, etcétera.
<b>Jornada</b>	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a viernes, con dos días de descanso.



**Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.**

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
3. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

**Tema 2. Comercio y Marketing.**

1. COM652\_3 - Gestión de marketing y comunicación.
2. COM731\_3 - Gestión de eventos corporativos.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Comercio y Marketing.

**Tema 3. Calidad Agroalimentaria.**

1. Trazabilidad de los productos.
2. Calidad diferenciada.

Fuentes de referencia:

Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

**Tema 4. Gestión fondos europeos "Next Generation".**

1. Ámbito de aplicación.
2. Obligaciones en materia de transparencia.
3. Instrumentos de planificación estratégica para la gestión.

Fuente de referencia:

Ley 4/2021, de 2 de agosto, para la agilización administrativa y la planificación, gestión y control de los fondos procedentes del instrumento europeo de recuperación denominado «Next Generation EU», en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

34

**Tema 5. Formación Profesional.**

1. Carácter dual de la Formación Profesional y modalidades.
2. Orientación profesional.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE n.º 78, de 1 de abril).

**Tema 6. Turismo sostenible.**

1. Desarrollo sostenible.
2. One Planet.
3. Iniciativa mundial sobre Turismo y plásticos.

Fuente de referencia:

Desarrollo sostenible OMT (Organización Mundial del Turismo).

**Tema 7. Ley de Contratos del Sector Público.**

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.



<b>Anexo VIII Coordinador/a de Emprendimiento</b>	
<b>Código puesto</b>	029
<b>Área o departamento</b>	Emprendimiento - Gran Canaria
<b>Misión del puesto</b>	
Coordinar y gestionar la creación y desarrollo del área de Autoempleo y Emprendimiento, sirviendo de guía y apoyo en el desarrollo de los programas de emprendeduría y estimulando la actividad.	
<b>Funciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación y seguimiento de la actividad de I+D+i en el área de autoempleo y emprendimiento, sirviendo de guía y apoyo a los estudiantes en el desarrollo de sus programas de emprendeduría.</li> <li>• Desarrollar la estrategia de comunicación y promoción para posicionar a Hecansa como un referente en el sector con acciones (eventos, concursos, actividades, etc.).</li> <li>• Controlar la ejecución del presupuesto de las acciones de emprendimiento velando por el uso eficiente y adecuado de los recursos.</li> <li>• Desarrollar acciones en la búsqueda de financiamiento (fondos y ayudas europeas) para las ideas de negocios seleccionadas que quieran ser puestas en marcha.</li> <li>• Crear, desarrollar y gestionar el laboratorio de proyectos turísticos para la participación de proyectos emergentes del sector, desarrollar su testeo en las instalaciones de HECANSA y generar de esta forma mejoras en la ejecución de estos proyectos.</li> <li>• Elaborar informes de seguimiento, memorias anuales y todos los documentos que se requieran para evidenciar los resultados del área de emprendimiento.</li> </ul>	
<b>Categoría</b>	Grupo I
<b>Titulación de acceso</b>	Formación universitaria en Relaciones Laborales y Recursos Humanos, Derecho, Psicología, Administración y Dirección de Empresas o similar.
<b>Idiomas</b>	Se valorará conocimientos de idioma inglés, así como idiomas adicionales.
<b>Méritos formativos</b>	Formación complementaria en formador de formadores, protección de datos, prevención de riesgos laborales, liderazgo y gestión de equipos, subvenciones, autónomos y pymes, comercio, nuevas tecnologías, etcétera.
<b>Jornada</b>	Jornada completa, turnos rotativos de lunes a viernes, con dos días de descanso.



**Tema 1. Igualdad efectiva de mujeres y hombres y violencia de género. Plan de igualdad.**

1. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación
2. Políticas públicas para la igualdad: acción administrativa para la igualdad.
3. Diagnóstico y contenido del Plan de Igualdad.
4. Vigencia Plan de Igualdad.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro y se modifica el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

**Tema 2. Creación y gestión de microempresas**

1. UC1788\_3 - Planificar iniciativas y actividades empresariales en pequeños negocios o microempresas.
2. UC1789\_3 - Dirigir y controlar la actividad empresarial diaria y los recursos de pequeños negocios o microempresa.
3. UC1790\_3 - Comercializar productos y servicios en pequeños negocios o microempresas.
4. UC1791\_3 - Realizar las gestiones administrativas y económico-financieras de pequeños negocios o microempresas.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. ADG544\_3 - Administración y Gestión.

**Tema 3. Prevención de Riesgos Laborales.**

1. UC1792\_2 - Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.
2. Objeto y carácter de la norma.
3. Derechos y obligaciones: principios de la acción preventiva.
4. Consulta y participación de los trabajadores.

Fuentes de referencia:

Instituto nacional de las cualificaciones. Administración y Gestión.

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

**Tema 4. Gestión fondos europeos "Next Generation".**

1. Ámbito de aplicación.
2. Obligaciones en materia de transparencia.
3. Instrumentos de planificación estratégica para la gestión.

Fuente de referencia:

Ley 4/2021, de 2 de agosto, para la agilización administrativa y la planificación, gestión y control de los fondos procedentes del instrumento europeo de recuperación denominado «Next Generation EU», en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

**Tema 5. Formación Profesional.**

1. Carácter dual de la Formación Profesional y modalidades.
2. Orientación profesional.

Fuente de referencia:

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE n.º 78, de 1 de abril).

**Tema 6. Turismo sostenible.**

1. Desarrollo sostenible.
2. One Planet.
3. Iniciativa mundial sobre Turismo y plásticos.

Fuente de referencia:

Desarrollo sostenible OMT (Organización Mundial del Turismo).

**Tema 7. Ley de Contratos del Sector Público.**

1. Objeto y ámbito de aplicación de la Ley.
2. Contratos del sector público.
3. Capacidad y solvencia del empresario. Solvencia.
4. De los contratos de las Administraciones Públicas. Expediente de contratación.

Fuente de referencia:

Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

