



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ARAGÓN

“LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LOS HOTELES
RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS FAMILIARES EN
MÉXICO Y LA NORMATIVIDAD DE LA ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL DEL TRABAJO (O.I.T.)”

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN DERECHO

PRESENTA:
SERGIO MARTIN MORA CASTRO

DIRECTOR DE TESIS:

LIC. ANTONIO REYES CORTES

BOSQUE DE ARAGÓN, EDO DE MÉXICO 2014





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS.

Expreso toda mi gratitud a la Universidad Nacional Autónoma de México y a la Facultad de Estudios Superiores "**Aragón**" por haberme abierto la puerta y tener la oportunidad de ocupar sus recintos para aprender su sabiduría.

A todos mis maestros, por obsequiarme sus conocimientos sin condición alguna y que hoy forman parte de mi vida Profesional.

De manera especial a mi maestro y amigo, por sus conocimientos y asesoramiento para la elaboración de la presente tesis.

Al Profe. **Lic. Antonio Reyes Cortes**; Por haberme dedicado parte de su tiempo, amigo y maestro además por su amable presencia como parte del jurado.

A MIS PADRES.

SALVADOR MORA MUCIÑO (Q.D.P.)

MARIA CASTRO SALINAS (Q.D.P.)

Por haberme permitido ser parte de su familia y haberme mostrado los principios y valores elementales de la vida, de lo cual me siento orgulloso.

A MIS HERMANOS.

Por haber sido ejemplo de rectitud, disciplina y seriedad en su vida diaria.

A MI FAMILIA.

LIC. SILVIA SANCHEZ PEREZ (ESPOSA)

SERGIO SALVADOR MORA SANCHEZ (HIJO)

ALEXA MORA SANCHEZ (HIJA)

Por ser lo mejor que me ha ocurrido en esta vida y ser el motivo y causa de mi existencia, gracias por todo.

INDICE

INTRODUCCION.....	3
-------------------	---

“LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LOS HOTELES RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES EN MEXICO Y LA NORMATIVIDAD DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (O.I.T.)”.

CAPITULO PRIMERO.

EL ESTABLECIMIENTO DE HOTELES Y RESTAURANTES CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL.

1.1 Requisitos para establecer hoteles y restaurantes con reconocimiento Internacional.....	4
1.2 Breve reseña histórica de la hotelería con reconocimiento Internacional.....	6
1.3 Requisitos para establecer hoteles, restaurantes y establecimientos similares en México.....	12
1.4 Los principales consorcios hoteleros, restauranteros y de comida rápida en México.....	20
1.5. Autoridades encargadas de aplicar la Ley y Reglamentos.....	29

CAPITULO SEGUNDO.

FUNCIONAMIENTO DE HOTELES, RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES EN MEXICO.

2.1.- La creación de hoteles y restaurantes y locales similares.....	44
2.2.- Formas de establecer locales similares como lo es casas de huéspedes, cafeterías, loncherías y locales de comida rápida en México.....	49
2.3.- Funcionamiento de hoteles y restaurantes y locales similares y la responsabilidad ante el turismo internacional.....	53
2.4.- Los derechos de los comensales y huéspedes al adquirir los servicios.....	60

CAPITULO TERCERO.

LA NECESIDAD DE ACTUALIZAR LAS LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS EN MEXICO.

3.1.- La normatividad mexicana en este rubro.....	72
3.2.- Los derecho que tienen los trabajadores de hoteles, restaurantes y locales similares ante la O. I. T.....	76
3.3.- Ventajas de la normatividad de la O. I. T. (Organización internacional del Trabajo.....	82

Conclusiones.....	92
Bibliografía.....	95
Legislación.....	96
Otras fuentes.....	97

INTRODUCCION.

Por lo que respecta a nuestras autoridades la idea es dar una nueva forma sobre el trato a los trabajadores internacionales y con la relación a los trabajadores Mexicanos.

En la actualidad no existe una correlación entre los tratados internacionales y las leyes Mexicanas, debido a que no existe una certeza jurídica sobre la supremacía de la ley y que nuestros legisladores no han sabido definir con certeza la diferencia entre un tratado internacional y la Constitución Política Mexicana.

En este trabajo de tesis, el objetivo es proponer un mejoramiento a la Ley Federal De Trabajo, sobre los derechos de los trabajadores en relación a la leyes, reglamentos sobre hoteles y restaurantes.

En elaboración de mi investigación presentado quiero dar un enfoque en general sobre el tratado internacional en relación en la hotelería, restaurantera y similares ya que nuestro país carece de algún formato en relación de los trabajadores internacionales o nacionales y que no son adecuadas a nuestras leyes vigentes.

Por lo que respecta al temario hare una pequeña referencia a cada capítulo en el cual enfocare todas las diferencias que existe en nuestro sistema mexicano y a las excusas que hacen nuestras autoridades competentes con respecto a nuestros trabajadores con respecto a hoteles, restaurantes y similares.

En el primer capítulo comenzaremos por describir Las formas de establecer hoteles , restaurantes y similares a nivel internacional, como sus requisitos, para establecerlos en México así como sus antecedentes históricos sin olvidar las Autoridades encargadas de aplicar y regular las Leyes y Reglamentos.

En el capitulo segundo se expone aquellas consideraciones que deban estructurar el funcionamiento del la hotelería, restaurantera y similares en México. La creación de restaurantes, hoteles y locales similares. En su forma de establecerlo con el funcionamiento entre otros los derechos que tienen los comensales y huéspedes.

En la tercera parte de la investigación en donde se tomaran las necesidades de actualizar las leyes, normas y reglamentos en México, también a hablaremos de los derechos que tienen los trabajadores en los restaurantes hoteles y similares ante la **O.I.T.** (Organización internacional del trabajo) aremos mención de las responsabilidades de los trabajadores en nuestro territorio.

En esta investigación se descubrirán varias diferencias que existen entre el tratado internacional y La Ley Federal Del Trabajo, así como las ventajas que existen en el tratado internacional y la normatividad de la Ley Federal De Trabajo

Por último se mencionara todas las diferencias que existen entre hoteles Transnacionales, haciendo referencia dentro de la restaurantera y una comparación con los establecimientos de comida rápida.

Por todo lo expuesto se pretende dar una visión más detallada en relación a los hoteles, restaurante y similares que existen en nuestro país y su regulación a nivel internacional con una igualdad en los salarios.

CAPITULO PRIMERO.

EL ESTABLECIMIENTO DE HOTELES Y RESTAURANTES CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL.

1.1.- Requisitos para establecer hoteles y restaurantes con reconocimiento Internacional.

Existe una enorme cantidad de categorías y clasificaciones de los alojamientos, y esta circunstancia no permite hasta la fecha un sistema de clasificación reconocido internacionalmente. Se ha aprobado una recomendación para unificar criterios y conformar una serie de medidas que simplifiquen el tema en lo referente a precios y comodidades que permitan una fácil identificación de cada alojamiento.

Las leyes dictadas en este campo, en nuestro país, no son lo suficientemente controladas y por lo tanto se observan cambios en los diferentes establecimientos que debieran tener las mismas comodidades y por ende precios.

La importancia del establecimiento de un sistema homogéneo, permitiría al huésped tomar decisiones con la sola identificación, y también permitiría al Estado una fiscalización y control administrativo y laboral más coherente y adecuado. Por todo lo dicho se trabaja intensamente en diseñar criterios únicos basados en estándares de calidad para los establecimientos con el objeto de elaborar completas clasificaciones o certificaciones.

Este sistema, utilizando las herramientas y técnicas del marketing, permite al usuario identificar la calidad del producto al elegir una marca determinada que ya promocionada se inserta en el mercado y es fácil determinar si sus expectativas serán satisfechas. Una de las críticas que recibe este sistema es su carácter estático, su inmovilidad en el tiempo, de tal manera que un hotel que en un momento dado recibe una clasificación de lujo, puede que 15 años después haya perdido totalmente su sentido y sin embargo siga ostentando esa categoría. ¹

Los requisitos los encontramos bajo un convenio celebrado en Ginebra por el Consejo de Administración Internacional del Trabajo, **celebrado** el 5 de Junio de 1991, con fecha de adopción el 25 de Junio de 1991 y **ratificado** el 7 de Julio de 1994, en su septuagésima octava reunión.

Los convenios celebrados entre México y la O. I. T. en materia laboral son **78** Convenios Ratificados por México de los cuales solo **67** están en vigor.

Recordando que los convenios y recomendaciones internacionales del trabajo que establecen normas de aplicación general sobre las condiciones de trabajo son aplicables a los trabajadores de los hoteles, restaurantes y establecimientos similares.

¹ fuente www.ilo.org/ilolex/cgi-lex Fecha de investigación 7-05-2013 hora 4:30 p.m.

Es conveniente mejorar la aplicación de dichos convenios y recomendaciones en estas categorías de establecimientos y complementarlos con normas específicas, para que los trabajadores interesados puedan gozar de una *situación* acorde con el papel que desempeñan en estas categorías de establecimientos en rápida expansión y para atraer a nuevos trabajadores a los mismos, mejorando así las condiciones de trabajo, la formación y las perspectivas de carrera. Considerando que la adopción de un convenio, conjuntamente con la negociación colectiva de los países participantes, mejoraría las condiciones del trabajo, las perspectivas de carrera y la seguridad en el empleo, en beneficio de los trabajadores.

Este convenio consta de dieciséis artículos, donde estipula garantías a nivel internacional así como las propinas, y explica en su artículo 6 del convenio condiciones de trabajo en los hoteles restaurantes y establecimientos similares. Independientemente a las propinas, los trabajadores interesados deberán recibir una remuneración básica que será abonada con regularidad; esto es que todo trabajador recibe un salario independiente a las propina, ya que estas variarían de acuerdo a lo comensales o clientes. ²

Así mismo, en un estudio muy minucioso, podremos analizar todas y cada una de las perspectivas de la hotelería y restaurantería, así como todos los establecimientos que se de reviven de la relación existente entre los hoteles y sus diversas formas de ofrecer alojamiento a las personas, también en relación a los restaurantes y sus formas de ofrecer los alimentos y servicios.³

Esta es otra forma de considerar la oferta de alojamiento, desde el punto de vista de su explotación económica financiera y especialmente referida a los establecimientos hoteleros. La forma de explotación más ortodoxa, es la representada por una sociedad comercial que, al mismo tiempo de desarrollar la gestión empresarial del negocio, ostenta la propiedad del inmueble donde se ubica la explotación hotelera.

Desde comienzos de los años 90, otro sistema de explotación actualmente en expansión son las denominadas franquicias, en las que también existe una explotación en simbiosis.

Así, cabe mencionar las siguientes modalidades de alojamiento: hotel de ciudad, hotel suburbano, casa rural, hotel de ocio, hotel de convenciones, hotel suite, hotel gran lujo, mega hotel, hotel multiuso, hotel casino, etc. ⁴

² www.oit.org.mx Fecha de investigación 7-05-2013 hora 4:30 p.m.

³ www.ilo.org/ilolex Fecha de investigación 14-05-2013 hora 5:30 p.m.

⁴ exestelar@hotmail.com. Fecha de investigación 16-05-2013 hora 4:00 p.m.

1.2.- Breve reseña histórica de la hotelería y la restaurantería con reconocimiento internacional.

Los hoteles, como uno de los medios por los cuales la oferta turística satisface a la demanda del mismo tenor surgen con las necesidades de los viajeros de cada época. Surge naturalmente, que las primeras necesidades no eran precisamente como las de los inicios del siglo XXI, es así entonces que los primeros servicios para los viajeros podríamos encontrarlos en los llamados "Caravansarios".

Los Caravansarios aparecen en el año 2500 AC y consistían en muros que se levantaban en el desierto como una especie de muralla construida con la finalidad de resguardar del viento y el frío las caravanas y comerciantes que se dirigían de un lugar a otro.

Como **primera construcción** para la necesidad apuntada vale lo expuesto en el párrafo anterior y de él podemos deducir fácilmente que el origen de los hospedajes está relacionado a los viajes de los habitantes del mundo de aquél entonces y con las características que esas comunidades tenían.

Los primeros alojamientos eran tan primitivos como los que usaban para la vivienda permanente y muy probablemente estos primeros viajeros armaban sus tiendas donde lo deseaban atento a que sus comunidades eran del tipo tribales (tribus).

Hospedaje.- se entiende como servicio y atención, es algo que se conoce desde hace más de dos mil años.

En la antigua Roma se conserva evidencia, tanto en pinturas como en escritos, de la existencia de hosterías llamadas "Mansiones", las cuales estaban estratégicamente situadas en su red de caminos, con el fin de recibir a funcionarios en sus viajes y así atender asuntos del gobierno.

En cambio fueron los mercaderes los que les dieron más importancia a la hospitalidad, por pretender ellos el cambio de sus mercancías por otras y dentro de estos cambios se obtenía el alojamiento.

Es decir que los primeros mercaderes de la época de antes de Cristo fueron los que le dieron un valor económico por primera vez a la industria de la hospitalidad cambiando sus mercancías por el servicio de hospedaje.

Ya en épocas después de Cristo, fueron los romanos quienes desarrollaron una serie de caminos revestidos con ladrillos en Europa y Asia menor. Para comodidades de los viajeros se construyeron una cadena de alojamientos a la vera de esos caminos, desde España a Turquía.

Posadas y Hosterías de la Edad Media.- El resurgimiento del comercio en la Edad Media, estimuló un amplio desarrollo de posadas y hosterías. Muchas de ellas operaban en monasterios y otras instituciones religiosas.

Un famoso ejemplo es el hospicio en el Gran Paso de San Bernardo en Los Alpes Suizos, fundado en el siglo décimo por San Bernardo de Montjoux (Bernardo de Menthon) y que hasta la actualidad es manejado por la comunidad de monjes agustinos.

En el siglo XIII mientras Marco Polo viajaba rumbo a Mongolia, sorpresivamente se encontró con un sistema extensivo de numerosas residencias convertidas para dar albergue a viajeros. Remansos de descanso y de alimentación, que ofrecían asistencia a aquellos que fungían como mensajeros postales.

Lo mismo ocurría en las regiones islámicas, en donde los albergues se encontraban tácticamente colocados para dar servicio a mercaderes. En ellos, los dueños actuaban en forma semi-oficial como guardianes de mercancías y dinero, por una módica comisión adicional.

En la edad media comienzan las construcciones de monasterios y abadías, y los viajeros comienzan a alojarse en ellas a cambio de dádivas.

En el Feudalismo comienzan los primeros movimientos por placer en caza, pesca y paseos. Luego del Feudalismo y ante la imposibilidad de hacer frente a los gastos de mantenimiento y con la aparición histórica de la Revolución Francesa, los señores feudales comienzan a efectuar invitaciones pagas a sus castillos, surgiendo el concepto de hotel en Francia.

Recordemos que **hotel** es una palabra francesa que significa **mansión**.⁵

Sin embargo y como la hotelería tiene una estrecha relación con el turismo, no podía ser diferente a este fenómeno, y su evolución nos lleva a nombrar a la Revolución Industrial.

Recién en esta época feudal las tabernas europeas comienzan a combinar el hospedaje con las comidas y bebidas.

El ambiente seguía siendo muy malo y debían compartirse las camas y/o habitaciones y sus tarifas eran altas.

En virtud de estas pobres comodidades, los aristócratas no deseaban compartir estas necesidades y fueron construyéndose para ellos una serie de estructuras lujosas y muy costosas con cuartos privados.

Estos elegantes castillos adoptaron la palabra francesa hotel.

Cabe indicar que sus tarifas excedían en mucho las posibilidades de los viajeros comunes. Este hecho histórico revoluciona los cambios sociales y por ende el turismo, comenzando su desarrollo en gran escala a nuestro tiempo.

⁵ <http://www.wordreference.com> Fecha de investigación 19-05-2013 hora 4:30 p.m.

Un claro ejemplo lo constituyen los. "Paradores" españoles, que en una cantidad de 85 castillos o edificaciones medievales" conservados hasta la fecha, se originaron por la motivación del Rey Español Alfonso XIII, quien al ser amante de la caza y desear tener sus necesidades debidamente satisfechas, construía un castillo de estas características en cada lugar apto para sus actividades.

Como en Europa, los primeros emprendimientos fueron familiares y de pobres servicios, pero a principios de los años de 1800, en Europa comienzan a mejorar y a agrandar sus comodidades. La mayoría de los hospedajes se ubicaban en los puertos en virtud a la constante migración interna del país.

El primer hotel se levantó, en el puerto de Nueva, York, en **1794**, se denominó City Hotel y a diferencia de los anteriores fue una construcción autónoma y edificada específicamente para hotel, con 73 cuartos independientes.

El éxito alcanzado hizo surgir una serie de emprendimientos similares en diferentes ciudades norteamericanas, a la par de las ciudades europeas con la diferencia de que en éstas últimas era un exclusivo privilegio para aristócratas, por las tarifas costosas, cuando en EEUU era mucho más accesible, por la filosofía de crecimiento que imperaba en aquel entonces (recordar que Europa era monárquica y EEUU democrático). ⁶

Surge, entonces en EEUU la edad dorada de los hoteles, atento a que en **1829** y en, la ciudad de Boston **se crea el primer hotel de gran lujo**: El Tremon House.

Entre sus comodidades se destacaban: un lavabo, una jarra y personal de tiempo completo para atender y saludar al huésped, con uniforme. En el lobby había un exquisito restaurante francés.

En 1874 y en San Francisco, un antiguo carpintero transformado en banquero edifica el que por la época sería el nuevo hotel más lujoso: El Palace Hotel con 800 habitaciones.

Basado en palacios europeos fue el símbolo de la ciudad por muchos años y siguió su transformación social.

Los lujos de sus interiores permitían mármoles, maderas y mobiliario de exclusiva calidad por lo que las tarifas eran muy altas y de poco acceso al ciudadano común." El perfil de crecimiento económico y social de EEUU necesitaba otro tipo de oferta para la demanda en hotelería.

Este tipo de turismo se encontraba en aquella época con el dilema de tener las posadas con muy pobres servicios y los hoteles muy costosos ya que demanda por hoteles comenzaba en Europa.

⁶ <http://www.wordreference.com> Fecha de investigación 27-05-2013 hora 4:30 p.m.

Ellsworth Statler creó el primer hotel comercial, en Búffalo. Statler tomó la idea de cuartos privados, higiénicos y le agregó el baño privado como adicional. Para mayores servicios tenía una luz en cada entrada y cada huésped recibía una jarra de agua y el periódico matutino.

Las construcciones eran sencillas y constituyeron un modelo de crecimiento en la hotelería.

Primera vez se hace mención en México, al "Turista".- Data de 1883, la referencia más antigua que hemos encontrado respecto al forastero que empieza a ser denominado "turista" y está relacionada con la noticia de la edificación de un "grandísimo hotel", el Hotel de la Reforma, ubicado precisamente en el Paseo de la Reforma.

En 1910, existían 43 Hoteles y Seis Casas de Huéspedes, en septiembre de 1910, inundaron la capital para asistir a las Fiestas del Centenario: 43 Hoteles y seis casas de huéspedes; lista que, por otra parte, expresa con objetividad el desarrollo que en la Ciudad de México había alcanzado la industria del hospedaje.

El Desarrollo Hotelero en la Postguerra.- Después de la Primera Guerra Mundial nos encontramos con un auge sin precedente en la construcción de Hoteles, lo cual, le brindó a esta industria un crecimiento vertiginoso. ⁷

En gran parte, este desarrollo fue la respuesta al crecimiento diario de las vías y los sistemas de comunicación que permitían el traslado rápido de mayor número de viajeros, desde distantes partes del orbe.

Entre 1920 y 1930 se construyeron nuevos hoteles, más que en ninguna otra época de la historia.

En **1927** se crea el Stevens Hotel en Chicago, que luego se llamaría Conrad Hilton y sería el más grande del mundo, hasta que se construyera en Nueva York el Waldorf Astoria, frente al Central Park, todo un símbolo hotelero en la actualidad.

En la gran **depresión** de los años 30, la mayoría de los hoteleros entran en bancarota, a excepción de Conrad Hilton, quien se mantuvo gracias a sus inversiones en petróleo y gas.

Innovaciones y Desarrollo que Siguió a la 2da Guerra Mundial. El "Motel", antes de los cincuenta, había sido clasificado mediante categorías básicas, pudiendo ser considerado como residencial y de esparcimiento.

Después surgieron los más importantes hoteles de descanso para viajeros, con todos los servicios, incluyendo albercas y otras sofisticaciones que revolucionaron esta industria. No es difícil explicar el fenomenal crecimiento de la industria hotelera, debido simplemente al automóvil que, tanto en Europa, América y Japón, como en otros países, se convirtió en la principal forma de transporte.

⁷ <http://www.wordreference.com> Fecha de investigación 31-05-2013 hora 3:30 p.m.

Al finalizar la **segunda guerra mundial** y considerando la explosiva evolución del turismo, la hotelería acompañó esta evolución con la expansión de sus servicios en cantidad y calidad.

Al comenzar a viajar las familias, la demanda hizo adaptar la oferta a las necesidades de estas y comenzaron a aparecer hoteles más económicos y dispuestos en otro ámbito de la ciudad: a la vera de las autopistas.

Eran hoteles para familias y atendidos por familias, originalmente. Relativamente chicos, con menos de 50 habitaciones. ⁸

Se denominaron **Motor hotel** o como se conoce en la actualidad "**Motel**" (1960). Desprovistos de toda formalidad, tuvieron en California su mayor auge y el promedio de habitaciones creció a 100.

Los hombres que se destacaron en estos emprendimientos fueron: Howard Johnson y Kemmons Wilson.

Este último al ver el negocio de los hoteles sobre las rutas construyó una serie de hoteles estándares, siendo esta la primera cadena de hoteles, y que se denominaron HolidayInn.

Las habitaciones contaban con aire acondicionado, baño privado y teléfono.

Los adicionales constaban de pileta de natación, hielo gratis, estacionamiento y perreras.

Los niños de 12 años podían quedarse sin costo en el cuarto con sus padres. Estos servicios fueron precursores en su época. Con los años se transformó en la cadena de hoteles más grande de EEUU y comenzó a diversificar su oferta en hoteles un poco más lujosos como los hoteles Embassy Suites y Crown Plaza.

Como cadena internacional su propiedad varía según el mercado, pero el rumbo y perfil de sus hoteles continúan. Unos años antes de Wilson, en 1925 Howard Johnson comenzaba con su negocio de farmacia y una fuente de sodas, lo que al inventar su propia fuente de nieve le permitió, alcanzar a ser el comedor público más importante y popular del lugar, agregando a estos servicios comidas rápidas deseadas por la sociedad estadounidense.

Y en **1954** tenía concesionados más de 400 restaurantes y decidió expandirse al negocio de la hotelería, la que fue gerenciada por su hijo quien la hizo famosa, hasta **1980** que fue vendida separando los restaurantes de los hoteles.

Los primeros fueron vendidos a la cadena Marriot y los Hoteles a Imperial Group. William Marriot, también tiene un origen en la gastronomía, y a partir de ese imperio crea otra cadena de hoteles que se prolonga hasta nuestros días.

⁸ <http://www.wordreference.com> Fecha de investigación 7-06-2013 hora 5:30 p.m.

Sin embargo, los perfiles originales de estas cadenas mantenían conforme a un tipo de demanda, pero para los años 60 comienza otra característica en la demanda de hotelería, surgiendo hoteles más económicos que solo vendían la habitación sin servicio de comida o bebida ni servicios de portería.

Actualmente la fuerte competencia obliga a constantes cambios y acomodamientos para satisfacer al cliente huésped.

Se trata, además de identificar el perfil del mismo para poder brindarles las comodidades adecuadas. ⁹

Surgen hoteles específicos de hombres de negocios de alta categoría, hoteles con idénticos servicios en diferentes países que buscan la diferenciación y todo tipo de atenciones válidas para la atracción de la demanda.

Las cadenas Sheraton, HolidayInn, Plaza, Marriot, Howard Johnson, etc. Buscan incesantemente la superación diaria, compitiendo entre ellas y con las actividades privadas que en menor escala y sin todo el apoyo económico de las cadenas tratan de diferenciarse de las mismas con el trato diferencial otorgando a la hotelería lo que fue en sus comienzos: la posibilidad de alojarse como en su propia casa y con la amistad de su familia anfitriona. ¹⁰

⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Motel> Fecha de investigación 17-06-2013 hora 4:30 p.m.

¹⁰ <http://www.wordreference>. Fecha de investigación 17-06-2013 hora 4:40 p.m.

1.3.- Requisitos para establecer hoteles, restaurantes y establecimientos similares en México.

Los Principales requisitos los encontramos en la Ley de la Propiedad Industrial ya que en ella encontraremos las reglas, las normas y formas de establecer todo tipo de empresas, así también podemos decir que entre otras cosas, surge la **Cámara Nacional de la Industria de Productos Alimenticios Condimentados (CANIPAC)** como antecedentes históricos podemos decir que es la encargada de regular a la Industria Restaurantera en México, y se remonta al año 1949 el 13 de Junio, cuando ocho entusiastas restauranteros deciden solicitar a la entonces Secretaría de Economía Nacional, argumentando que su actividad incluía de manera predominante la transformación de materias primas en alimentos preparados para su posterior consumo humano, la petición presentada por los empresarios restauranteros le fue negada por la dependencia, aduciendo que los solicitantes no realizaban las actividades industriales establecidas en La Ley de Cámaras de Comercio y de las de Industria, por lo que no podían desincorporarse de las Cámaras Nacionales de Comercio.

Aunque las autoridades de aquella época reconocieron que los restaurantes, cafeterías, loncherías y similares eran establecimientos donde se hacían y se preparaban alimentos y que oficialmente la materia prima se transformaba para ofrecerla posteriormente al consumidor, Secretaria de Economía, argumento que la verdadera naturaleza de los restaurantes era la comercial relacionada con la prestación de servicios personales, por lo que este tipo de negocios debía de ceñirse a la normatividad de la Cámaras de Comercio correspondiente.

No conformes con la resolución oficial, los restauranteros solicitaron en Octubre de 1955, el Amparo y protección de la Justicia Federal. Un año y un mes después, la autoridad emitió un fallo a favor de los restauranteros, explicando que las actividades realizadas por estos cumplían con su fin de ofrecer un servicio socialmente útil y por tal motivo deberían ser considerados como Industriales.

Dos años más tarde, el 4 de Octubre, Secretaria de Economía autorizó finalmente la constitución legal de la **Cámara Nacional de la Industria de Productos Alimenticios Condimentados (CANIPAC)**, de acuerdo con el oficio número 18746, mismo que fue firmado por el entonces titular del ramo Lic. Gilberto Loyo.

El primer estatuto que rige a **Cámara Nacional de la Industria de Productos Alimenticios Condimentados (CANIPAC)**, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 2 de Abril de 1968, con fecha 9 de Junio de 2006 fue autorizada la última reforma de los Estatutos mediante oficio de la Secretaría de Economía, estando vigente hasta la fecha.

No fue hasta 1973, durante la gestión del señor Max Tejeda Martínez como Presidente de la **(CANIPAC)**, cuando la Cámara adoptó su actual y definitivo nombre **Cámara Nacional de la Industria de Productos Alimenticios Condimentados (CANIPAC)**¹¹

¹¹ www.carinac.org.mx Fecha de investigación 21-06-2013 hora 5:30 p.m.

También encontramos la ley para el funcionamiento de establecimientos mercantiles del Distrito Federal, en el artículo 2 fracción X.

Establecimiento Mercantil: Local ubicado en un inmueble donde una persona física o moral desarrolla actividades relativas a la intermediación, compraventa, arrendamiento, distribución de bienes o prestación de servicios, con fines de lucro;

Los requisitos en lo referente a los restaurantes lo encontramos en artículos 22 sobre el giro y afirma.

Los Restaurantes tendrán como giro la venta de alimentos preparados y la venta de bebidas alcohólicas.

Podemos decir que para establecer todo tipo de negocios relativos a hoteles, restaurantes y establecimientos similares en México, existen los registros de marca, es indispensable en la operación de un restaurante pues no solo debemos hacerlo para obtener el uso exclusivo, sino además para tener certeza de que no estamos invadiendo derechos, es decir, que ya exista registrada la marca que utilizamos o una parecida en grado de confusión y estamos sin quererlo cometiendo alguna infracción administrativa.

Para realizar todo tipo de negocios motivo por el cual, se realiza la investigación podemos empezar con lo más relevante que es la inversión y lo definiremos de la manera siguiente.

Invencción: Se considera invención toda aquella creación humana que permite transformar la materia o la energía que existe en la naturaleza, para su aprovechamiento por el hombre, a través de la satisfacción inmediata de una necesidad concreta. Quedan comprendidos entre las invenciones los procesos o productos de aplicación industrial. Todo trámite se realiza ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y se puede dividir en dos etapas.

Primera.- es la del examen administrativo, es decir, la revisión que el Instituto hace para verificar que el formato de la solicitud este bien llenado, que esté debidamente acreditada la representación, que se ha agregado el número de etiquetas que marca la ley, y que se aplica a la clase correcta de servicios o de productos. 11

Segunda.- esta etapa consiste en el examen de novedad, se trata de revisar en los archivos del propio Instituto, que no exista registrada una marca igual o semejante en grado de confusión. Una vez hechos los exámenes anteriores se produce la etapa de titulación, se elabora el título de registro correspondiente, cabe destacar que de no ser positivo el registro, el Instituto emitirá un acuerdo en el que explique las causas de negativa, si la causa existe en una marca registrada similar en grado de confusión, deberá realizarse un examen comparativo desde el punto de vista gramatical, fonético, auditivo y visual, tendiente a demostrar que la marca que se pretende registrar es diferente a la que citan como anterioridad.

Los restaurantes regularmente se registran a la clase 43 de servicios, pero la marca se puede registrar a las clases de servicios o productos que se dese proteger, no debe olvidarse que la marca solo protege la clase a la que la aplicamos, es decir, que si una marca se aplica a la clase 43 de servicios de restaurante y después se vende pan, aplicando la misma marca, se debe de proteger esta marca a la clase 33 de productos, y así consecuentemente dependiendo del producto o servicio que se pretenda proteger.

Marca: Se entiende por marca a todo signo visible que distinga productos o servicios de otra de su misma especie o clase en el mercado, como nominativas, innominadas y mixtas.

El registro de una marca tiene una vigencia de diez años, prorrogables por tiempos iguales de forma indefinida, su protección es a nivel nacional.

El costo: \$ 2,167.83 más \$ 325.17 I.V.A., por cada **registro de marca** por producto o servicio, por clase. Autoridad emisora: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), en los Estados serán receptoras las Delegaciones de la Secretaria de Economía.

Mientras que el sistema de marcas es propio de las cadenas hoteleras y es utilizado en forma de diferenciación en el mercado, otra forma de clasificación, a nivel internacional y que parte también de la iniciativa privada, pero desde el asociacionismo, es la formada para las certificaciones de calidad.

Esta forma se basa en el establecimiento de un sistema de estándares de calidad que tengan en cuenta no solo los aspectos físicos del hotel, sino también el nivel de atención y servicio al cliente.

Este sistema, que utiliza unos parámetros de calidad homogéneos, pero permitiendo mantener la individualización y personalidad de cada establecimiento, culmina con la imposición de un sello de calidad.

Registro de marca: El fundamento lo encontramos en el artículo 113 de la Ley de Propiedad Industrial.

Artículo 113.- Para obtener el registro de una marca deberá presentarse solicitud por escrito ante el Instituto con los siguientes datos.

- I.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante;
- II.- El signo distintivo de la marca, mencionando si es nominativo, innominado, tridimensional o mixto;
- III.- La fecha de primer uso de la marca, la que no podrá ser modificada ulteriormente, o la mención de que no se ha usado. A falta de indicación se presumirá que no se ha usado la marca;
- IV.- Los productos o servicios a los que se aplicara la marca, y
- V.- Los demás que prevenga esta Ley.

El registro de una marca tiene una vigencia de diez años, prorrogables por tiempos iguales de forma indefinida, su protección es a nivel nacional.

Así podemos hacer hincapié sobre lo que es una licencia de uso de marca y los fines a que se refiera.

Licencia de uso de marca: El sistema de Franquicias está constituido por dos elementos indispensables, uno lo constituye la marca o los diferentes signos distintivos, como lo vimos en apartados anteriores, pueden ser el nombre comercial, avisos comerciales, y otras marcas, el segundo elemento es la transmisión de conocimientos.

Existen básicamente de acuerdo a nuestro interés los siguientes tipos de marca, las cuales explicaremos enseguida;

a).- Nominativas: Este tipo de marca se refiere al conjunto de frases u oraciones, los nombres propios pueden ser materia de registro de una marca, lo que no podemos registrar son palabras de uso común o descriptivas de productos, por ejemplo, no podemos registrar como marca “Tortas” para una tontería, o “Tacos” para una taquería, tampoco podemos registrar la palabra “Restaurante” o “Lonchería”.

b).- Innominadas: Se distinguen por ser cualquier elemento gráfico, que se distinga visualmente, un diseño o logotipo.

c).- Mixtas: Es una combinación de las dos anteriores, es decir, un elemento gráfico, con un conjunto de frases u oraciones fusionadas que en su conjunto reflejan un solo signo distintivo, capaz de diferenciar los productos o servicios de los de su especie.

Aviso comercial.- su fundamento lo encontramos en el Artículo 99 de la Ley de la Propiedad Industrial que dice. El derecho exclusivo para usar un aviso comercial se obtendrá mediante su registro ante el Instituto.

Un aviso comercial es el conjunto de palabras u oraciones que utilizan los establecimientos comerciales o de servicios para diferenciarse de sus competidores, comúnmente los conocemos como slogans, por ejemplo:

“A la parrilla sabe mejor”, “Mc. Donalds te da más por menos”, “Sabor Toks”, “Solo Sanborns”, son solo algunos ejemplos de avisos comerciales que llegan a tener tal posicionamiento en la mente del consumidor que en ocasiones se puede identificar un producto o un establecimiento solo con escucharlo, por ello la importancia de registrarlo ya que sus efectos Jurídicos son iguales al de un registro de marca, así como su trámite de registro.

También haremos mención de lo que es una patente y como es otorgada para ser explotada.

Patente: La autorización que el Estado otorga para explotar una invención en forma exclusiva, dicha autorización se hace constar en un documento que el mismo estado mismo estado expide a través de sus órganos competentes (IMPI).

Publicación de nombre comercial: Fundamento legal: **Artículo 105** de la Ley de Propiedad Industrial. El nombre comercial de una empresa o establecimiento industrial, comercial o de servicios y el derecho a su uso exclusivo estarán protegidos, sin necesidad de registro. La protección abarcará la zona geográfica de la clientela efectiva de la empresa o establecimiento al que se aplique el nombre comercial y se extenderá a toda la República si existe difusión masiva y constante a nivel nacional del mismo.

Para la tramitación de la solicitud tendrá el costo y será de \$ 358.26, más \$ 53.73 I.V.A. autoridad emisora: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), en los Estados serán receptoras las Delegaciones de la Secretaría de Economía.

También podemos citar dentro de los requisitos los relacionados con la construcción y lo encontramos en la ley para el funcionamiento de establecimientos mercantiles del Distrito Federal.

Donde se establece una serie de requisitos para la construcción y edificación de los establecimientos relacionados con la hotelería, restaurantería, cafeterías, loncherías y similares.¹²

Así podemos hablar que dentro de los requisitos para establecer hoteles y restaurantes en el interior de la República Mexicana podemos encontrar en el reglamento municipal que nos dará las reglas de establecer hoteles, moteles y casas de huéspedes y los requisitos para establecerlos son.

Los requisitos para establecer un hotel lo encontramos en el reglamento municipal de hoteles, moteles y casas de huéspedes (Morelia, Michoacán) en el **Artículo 5.-** Los hoteles, son establecimientos de hospedaje que además de estar administrados sobre un régimen de estricta moralidad, proporcionen alojamiento con o sin alimentos, mediante el pago de una retribución convenida por lapsos no menores de un día y que cuenten con un edificio debidamente adaptado para ese objeto, de conformidad con lo que sobre el particular dispongan los reglamentos municipales de edificaciones y construcciones de monumentos coloniales o cualesquiera otra disposición de carácter estatal o federal.

Dentro de los hoteles podemos encontrar una segunda denominación y lo encontramos en el reglamento municipal de hoteles, moteles y casas de huéspedes (Morelia, Michoacán) artículo 3º.- Se consideran comprendidos dentro de la denominación genérica de establecimientos de hospedaje, para los efectos de este reglamento, los hoteles, moteles, campos de turismo, posadas, casas de huéspedes, casas de asistencia y casa de departamentos amueblados.

Se trata de establecimientos situados en las proximidades de las autopistas o rutas, que facilitan alojamiento en departamentos con entrada independiente desde el exterior y garaje individual para estancias de corta duración.

¹² www.carinac.org.mx Fecha de investigación 25-06-2013 hora 6:30 p.m.

Dentro de los hoteles podemos encontrar una segunda denominación llamada **"Motel"** y los requisitos también los encontramos en el reglamento municipal. No se establecen mayores categorías para este tipo de moteles y los servicios brindados son mínimos y específicos a cada demanda determinada.

Sin embargo, la evolución experimentada por el turismo como un fenómeno socio cultural y comprendiendo como tal a las motivaciones de la población, ha permitido que paulatinamente surjan otras formas de alojamiento turístico, bajo la denominación de **alojamientos extra hoteleros** o no hotelero.

Motel.- es un alojamiento característico de carretera, originariamente **estadounidense**. Suele estar formado por una o dos plantas a cuyas habitaciones se accede a través de un largo pasillo desde la recepción o incluso exclusivamente desde el estacionamiento. Proliferaron al lado de las grandes rutas que cruzan EE.UU.

La palabra **motel** es un **acrónimo** de **motorist hotely** que describe su principal uso como hotel para un descanso en la carretera. La imagen de los moteles ha estado muy difundida en las **películas** norteamericanas. En la actualidad estos hoteles se encuentran en Estados Unidos, pero no solo al lado de las carreteras, sino incluso dentro de las ciudades ya que el sistema se ha hecho muy popular y permite una gran intimidad y discreción para el usuario. También se han diseminado por todo el mundo copiando en parte el modelo que tanto hemos visto en el cine.

En Chile es popular la denominación de "Motel parejero" (también conocido en México como "**Motel de paso**") ya que dichos establecimientos se caracterizan por ser utilizados para encuentros extramatrimoniales de parejas sin vínculo legal (novios, amantes, prostitutas etc.), por lapsos de tiempos reducidos (desde 15 minutos a un par de horas).

En Argentina y Perú estos hoteles para parejas son denominados "**Albergue Transitorio**", o más popularmente llamados "telo"; adonde se puede utilizar la habitación por unas horas, o para pernoctar toda la noche; con ambientación apropiada para el acto, como ser luces tenues, un **jacuzzi** y una cama matrimonial.

En **República Dominicana** se les conoce como cabañas debido a su forma aunque no se construyen en **Madera**, poseen todas las características antes mencionadas, como **jacuzzi**, cama matrimonial, TV de alta definición y generalmente no poseen ventanas y tienen estacionamiento privado individual para cada habitación, por costumbre los usuarios no se suelen registrar con un dependiente sino que entran a la habitación y una persona les entrega una factura con el registro a través de una ventanilla pequeña que no permite contacto visual, todo esto para asegurar mayor discreción que es muy apreciada por los usuarios Dominicanos. ¹³

El último grupo dentro de la **oferta hotelera** lo comprenden aquellos establecimientos que pueden ser explotados en un mismo inmueble con otros servicios, compartiendo escaleras o ascensores y que sus servicios no alcanzan las condiciones mínimas para denominarse hotel. Se los denominan, por ende, **Pensiones**.

Esta **oferta hotelera** ha sido la gran base del alojamiento turístico internacional durante años. Otros de los requisitos para establecer hoteles restaurantes y similares en México lo encontramos en Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

Es como encontramos los tipo de Licencias para establecer hoteles restaurantes y similares en México en el ley referente alas licencias de funcionamiento tipo A.

Artículo 20.- Son considerados de Impacto Vecinal y requerirán para su funcionamiento expedición de Licencia Tipo A los siguientes giros:

- a) Salones de Fiestas,
- b) Restaurantes,
- c) Establecimientos de Hospedaje, y
- d) Salas de Cine, Teatros y Auditorios.

Artículo 22.- Los Restaurantes tendrán como giro la venta de alimentos preparados y la venta de bebidas alcohólicas.

Artículo 23.- Para efectos de esta Ley los Establecimientos Mercantiles que presten el servicio de Hospedaje serán todos aquellos que proporcionen al público albergue o alojo mediante el pago de un precio determinado. Se consideran establecimientos de Hospedaje los Hoteles, Moteles y Desarrollos con Sistemas de Tiempo Compartido.

Los Establecimientos Mercantiles a que se refiere este artículo podrán prestar, sin necesidad de tramitar otra licencia de funcionamiento o dar aviso de declaración de apertura, los siguientes servicios:

- a) Venta de alimentos preparados y bebidas alcohólicas al copeo en los cuartos y albercas;
- b) Música viva, grabada o videograbada;
- c) Servicio de lavandería, planchaduría y tintorería;
- d) Peluquería y/o estética;
- e) Alberca, instalaciones deportivas, juegos de salón y billares;
- f) Alquiler de salones para convenciones o eventos sociales, artísticos o culturales;
- g) Agencia de viajes;
- h) Zona comercial;
- i) Renta de autos;
- j) Los que se establecen para el giro de restaurante en términos del primer párrafo del artículo 22 de la Ley, sujetándose a las condiciones que para este giro se establecen; y
- k) Los que se establecen para los giros de bar y discoteca en términos de los inciso c) y e) del artículo 24 de la Ley, sujetándose a las condiciones que para este giro se establecen en el artículo 25.

Artículo 32.- Los giros con Licencia Tipo A, considerados de Impacto Vecinal, para la prestación de sus servicios tendrán los horarios de funcionamiento de conformidad con la siguiente tabla:

Giros Con Licencia Tipo A Horario de Servicio Horario de Venta o Distribución de bebidas alcohólicas

a) Salones de Fiestas Permanente A partir de las 10:00 horas y hasta las 3:30 Horas del día siguiente.

b) **Restaurantes Permanente.** A partir de las 07:00 horas y hasta las 02:00 horas del día siguiente.

c) Establecimientos de Hospedaje Permanente. Permanente.

d) Teatros y Auditorios Permanente A partir de las 14:00 y hasta la última función.

e) Salas de Cine Permanente **No aplica.** De domingo a miércoles el horario de funcionamiento y de venta o distribución de bebidas alcohólicas para los Salones de Fiestas será de una hora menos al especificado en la tabla anterior.

Las actividades complementarias deberán de ajustar su horario a las disposiciones que para cada giro se encuentren señaladas en el presente ordenamiento, salvo las actividades señaladas en el inciso:

a) que serán permanentes quedan exceptuados de la tramitación de Licencia de Funcionamiento los Campos para Casas Móviles, Casas de Huéspedes, Hostales y Albergues, que sólo requerirán Declaración de Apertura y en ningún caso podrán vender bebidas alcohólicas. Los establecimientos mercantiles a los que hace mención este artículo deberán destinar un porcentaje del total de sus habitaciones, que no podrá ser mayor a la sección de los comensales correspondiéndole un 75 % de la sala y afirmando que al 25 % del total de la sección le pertenecerá a los fumadores.

Dentro de esto podemos afirmar que existe una ley que regula los establecimientos mercantiles con licencia tipo A y B y lo podemos encontrar en Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

Artículo 34.- Los restaurantes, los establecimientos de hospedaje y los Establecimientos Mercantiles con Licencia de Funcionamiento Tipo B, deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que se ofrecen en la carta o menú.

Dichos establecimientos deberán contar con carta o menú en escritura tipo braille, así como permitir el acceso a personas invidentes acompañadas de sus perros guía.

Sus titulares serán responsables que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicionen al pago de un consumo mínimo, y no se exija el consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.

Para el caso de los Establecimientos Mercantiles, con Licencia de Funcionamiento A y B la Delegación correspondiente verificará periódicamente que la prestación del servicio de música en todas sus modalidades y su volumen se mantengan en los decibeles autorizado

1.4.- Los principales consorcios hoteleros, restauranteros y de Comida rápida en México.

Hablaremos de los principales consorcios hoteleros en México, además de sus características y su clasificación dentro del comercio a nivel internacional, así podemos explicar los lineamientos y categorías de sus servicios.

Para los que alguna vez se preguntaron por qué hay hoteles de una, dos, tres, cuatro y cinco estrellas, y cuál es la diferencia con los hostales, se cita la información que les puede aclarar el asunto.

Clasificación de hoteles, de una a cinco estrellas

Cuando estamos de viaje nos encontramos con hoteles de todo tipo: desde los más modestos hasta hoteles de súper lujo, y podemos ver que la mayoría se clasifican de una a cinco estrellas aunque la clasificación empiece desde una estrella.

La Organización Mundial de Turismo es la encargada de determinar y unificar los criterios en cuando a la clasificación hotelera, pero como este trabajo está en proceso, actualmente cada país decide las bases y requisitos que deben cumplir los hoteles y hospedajes para alcanzar las estrellas que se pueden ver en casi cada de todos las entradas de los hoteles.

La calificación clásica y más conocida para saber qué servicios tiene cada hotel está determinada por la cantidad de estrellas que tenga. Las estrellas pueden ir de una a cinco, aunque generalmente los sitios de una y dos estrellas no muestran su calificación, pero se sabe que son los más económicos y los que menos comodidades tienen. El tipo de hotel que cada viajero elige depende exclusivamente de las necesidades y gustos que tenga, pero siempre es bueno estar informado sobre lo que te puedes encontrar en un hotel dependiendo de sus estrellas. ¹⁴

Con pequeñas variaciones según la región y país en que realices tú viaje.

La clasificación de los hoteles es de la siguiente manera.

Hoteles de una estrella. Los más económicos y los que menos servicios tienen. Tendrás una habitación privada, algunas veces con baño privado y otras con baño compartido. Son estrictamente funcionales –sólo para dormir y seguir viaje– y no cuentan con servicio de limpieza.

Los muebles suelen ser una cama y una silla, y a veces puedes llegar a encontrar un ropero y una mesa de luz.

Los hoteles de una estrella son generalmente espacios pequeños y sin vistas espectaculares, pero donde podrás asegurarte un descanso. Los servicios como TV y teléfono se pueden compartir en el hall central del edificio.

¹⁴ www.viajeros.com Fecha de investigación 28-06-2013 hora 5:30 p.m.

Gran parte de los hoteles de esta categoría están situados en residencias o pequeños edificios y no tienen una gran estructura para el ocio. Finalmente, suelen estar ubicados en zonas distantes del centro o casco urbano de la ciudad, pero el costo por estar allí justifica la distancia muchas veces.

Hoteles de dos estrellas. Estos hoteles de mediana categoría ofrecen baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún mobiliario extra, como ropero o mesa y sillas. Generalmente cuentan con servicio de alimentos y bebidas, aunque en horarios cortados y con menús básicos.

Están ubicados casi siempre en la zona céntrica de la ciudad, aunque el paisaje que ofrecen no es de lo más atractivo. Siguen siendo hoteles funcionales, para viajeros de paso o que llegan hasta el hotel solo para descansar y disfrutar su viaje fuera del hotel. Estos hoteles incluyen en su servicio un teléfono privado y el desayuno.

También suelen ofrecer una de caja de seguridad para que guardes tus pertenencias y datos e información.

Hoteles de tres estrellas.- Estos hoteles tienen un costo medio. Cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo con sillas, mesas, armarios, televisor, teléfono privado y baños confortables.

Algunos incluso poseen una pequeña heladera que ya viene con bebidas que se pagan al final de la estadía en caso de que las consumas. Siempre están bien ubicados, sea porque están en el casco céntrico de la ciudad o por encontrarse en lugares turísticos cerca de grandes atracciones.

Generalmente cuentan con servicio de comidas al estilo de bares, en los horarios de mañana, tarde y noche, además de una amplia oferta turística para los viajeros mediante excursiones. La mayoría incluye el servicio de botones, servicio de cuarto 24 horas, conserjes y servicio bilingüe en el espacio designado a la recepción de los huéspedes.

Son hospedajes donde puedes quedarte a disfrutar de un descanso extra gracias a sus comodidades.

Hoteles de cuatro estrellas.- Estos hoteles están considerados de primera clase: son lujosos, con comodidades amplias como habitaciones grandes y lujosamente decoradas, que incluyen accesorios tales como secador de pelos, gel de baño y TV por Cable.

También ofrecen una serie de facilidades como: tienda del estilo duty/free, servicio de lavandería, centro de reuniones de negocios y empresariales. Cuentan con personal altamente capacitado que incluye chefs, botones y ballet plurilingües y hasta guías que ofrecen recorridos y visitas por la región.

Siempre poseen servicio de bar y comidas que se pueden recibir directamente en la habitación, e incluso algunos tienen su parte de restaurante abierta al público. Suelen tener salas de conferencias para eventos empresariales o de cualquier otro tipo,

además de una excelente ubicación, con suites de lujo, jacuzzi y buenas vistas panorámicas.

Ideal para disfrutar tanto fuera como dentro del hotel para el viajero que busca descansar, pero también realizar actividades de todo tipo mientras se encuentra ahí.

Hoteles de cinco estrellas.- Estos hoteles de lujo se caracterizan por ofrecer la mejor atención y la más amplia gama de servicios, que van desde espacio para piscinas, salones de gimnasia con profesores y animadores infantiles incluidos, hasta un servicio de guardería para niños, shows y eventos casi todas las noches.

Tienen un espacio para las comidas y veladas con música en vivo, además de una carta desarrollada por varios chefs especializados en la gastronomía de la región.

Las habitaciones son las más cómodas de todas las que puedas encontrar, con espacios muy amplios y todas las comodidades que van desde TV por cable hasta servicio de limpieza y atención personalizada las 24 horas, además de ofrecer ubicaciones inmejorables con vistas increíbles. Suelen incluir un servicio de cóctel gratuito y entradas con descuentos especiales para los eventos de la región.¹⁵

En estos hoteles suelen organizarse congresos y reuniones especiales dadas a su amplia capacidad y la cantidad de servicios que ofrece. Las habitaciones casi todos los hoteles tienen más de una clase de habitación.

La Ciudad de México cuenta hoy día, con más de doce hoteles de cinco estrellas que se pueden comparar con los mejores del mundo.

Y en esa categoría, en las principales ciudades turísticas de la República, la suma llega a ser de 44 hoteles y más de doce mil habitaciones.

Según una encuesta realizada por la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México, referida a las empresas comerciales más antiguas que permanecen trabajando dentro de su mismo giro, se alude al Hotel Guardiola (1873), Hotel Guillow (1878), Hotel Isabel (1913) y el Hotel Regis (1918), demolido a causa del sismo del diecinueve de septiembre de 1985.

Normalmente están denominados como:

Estándar: la categoría más sencilla.

Superior: con más prestaciones y comodidades.

De luxe: posee todas las comodidades que puedas imaginar.

La diferencia entre los tipos de habitaciones está determinada básicamente por el espacio que ocupan, la decoración, los equipamientos y comodidades con las que cuenta y los paisajes que se pueden ver por sus ventanas. Pero a la hora de buscar un lugar donde descansar, los hoteles no son los únicos en ofrecer un descanso al viajero.

¹⁵ www.viajeros.com Fecha de investigación 28-06-2013 hora 6:10 p.m.

Además de las tan mencionadas “estrellas”, existen otro tipo de establecimientos que alojan y dan servicios a los viajeros. Dependiendo de la zona y la economía de cada región, podrás encontrar algunos de los que listamos a continuación:

Bed and Breakfast.-Estos hospedajes, conocidos como "**B&B**" son alojamientos que ofrecen “cama y desayuno” por una tarifa muy conveniente. Básicamente se trata de un alojamiento sencillo en cuanto a su tamaño y comodidades, que se halla en un edificio o casa grande y antigua que ha sido restaurada y acondicionada para transformarse en un hospedaje.

Generalmente cuentan con un ambiente familiar y cálido, ya que los dueños mismos se encargan de atender a los huéspedes y ofrecer lo mejor del lugar. Por eso son tan buscados: son atendidos con cordialidad. Además, como los dueños suelen vivir en el mismo lugar, casi siempre son impecables.

Los **Bed and Breakfast** son frecuentados mayoritariamente por viajeros que desean viajar de manera sencilla y permanecer unos pocos días en el lugar, pero al mismo tiempo buscan conocer más viajeros con los que compartir sus experiencias. Dado que son económicos, suelen estar llenos y hay que pensar siempre en hacer una reserva previa.

Los principales consorcios hoteleros en México.

Estos los clasificaremos de acuerdo a su situación económica a nivel internacional, ya que son emporios clasificados de acuerdo a los servicios que ofrecen y los catalogan por estrellas

Hoteles de 5 estrellas [Hoteles y Resorts Emporio](#)

En Acapulco, Cd. de México, Ixtapa, Mazatlán, Veracruz y Zacatecas. Servicio 5 estrellas para la organización de conferencias, congresos, banquetes, presentaciones, exposiciones, bodas y reuniones sociales.

Hotel de 5 estrellas **Palace Resorts**. En Ixtapa Zihuatanejo, suites con cocineta, desarrollo con parque acuático, 3 albercas, cancha de tenis, squash, mini golf, gimnasio, asoleadero y spa.

Hotel de 5 estrellas **Hyatt Regency**. En Villahermosa, Tabasco Ubicado a 10 minutos de la central de autobuses y 20 minutos del aeropuerto. Cuenta con 207 habitaciones de lujo que incluyen 9 Regency Suites y 32 habitaciones Regency Club.

Hotel de 5 estrellas **Grupo Posadas**. Este tipo de hoteles los encontramos en zonas turísticas, Operadora hotelera de las marcas Aqua, Fiesta Americana Grand, Fiesta Americana, Fiesta Inn, OneHotels, LAT 19°, en México; y Caesar Park y Caesar Business en Sudamérica.

Mayan Palace Nuevo Vallarta. Un paraíso tropical escondido cerca de Puerto Vallarta exclusivo resort familiar en el corazón de Nuevo Vallarta. Espaciosa alberca,

parque acuático, kid's club, campo de golf, actividades deportivas y recreativas y spa de categoría internacional.

Hotel de 4 estrellas **Ritz Acapulco**. Un mundo creado para que los huéspedes disfruten de las maravillas naturales, clima fantástico, bellas playas, palmeras, sol y el encanto de la cultura mexicana lo esperan.

Hotel 3 estrellas **Hotel Principado Tijuana**.cerca del aeropuerto de Tijuana Baja California Norte.

Hotel categoría 2 estrellas **HOTEL PLAZA JACOMA**.- Habitaciones confortables a precios accesibles, ideal para agentes de ventas y familias.

Ya que citamos el tema a las Categorías con respecto, a lo hoteles la ley hace mención en el Capítulo III de Reglamento de Establecimientos de Hospedaje, Campamentos y Paradores de Casas Rodantes. Por otra parte el **Artículo 4o** la Ley Federal de Turismo hace referencia la fracción I, establece: que se consideran como Establecimientos de Hospedaje, aquellos inmuebles en los que proporcionen los servicios turísticos.

Artículo 13. Corresponde a la Secretaría otorgar y modificar, en su caso, la categoría de cada Establecimiento de Hospedaje. Las categorías que podrá otorgar la Secretaría son: Económica, Una a Cinco Estrellas, Gran Turismo y Especial.

Por lo que respecta y por ultimo ese tipo de Hoteles, se le conoce como hoteles de **Siete Estrellas**, y de nombre Gran Turismo y Especial, el artículo 14 del Reglamento de Establecimientos de Hospedaje, Campamentos y Paradores de Casas Rodantes.

Encontramos a **César Ritz**, denominado como el **padre de la hotelería moderna**. Implantó una serie de servicios novedosos para la oferta y los combinó con una alta calidad de servicios y lujo.

Estos detalles no escaparon para el trato personalizado brindado al huésped, quien según Ritz era el dueño del hotel, mientras se hospedaba en el mismo. Luego de observar detenidamente esa fotografía lo esperaba al cliente en la sala central del hotel y lo saludaba con su nombre de pila, preguntándole sobre los aspectos que había anotado previamente en la mencionada ficha. Ya a finales del año de 1890 y comienzos de 1900, Estados Unidos de América comienza a aparecer en el contexto mundial como un país económicamente poderoso, lo que no puede dejar de tener importancia en el desarrollo hotelero.

Hoteles "Resorts".- Este tipo de hotel ha dado lugar a una incalculable gama de categorías: hoteles de playa, de montaña, de invierno (con todo lo que implica), y hoteles de verano (todo el año). Tradicionalmente, este tipo de hotel es conocido por sus excelentes instalaciones y buena comida.

Es importante agregar que la industria hotelera mundial ha contribuido, cultural y sociológicamente, en muchas de las áreas de crecimiento del hombre, con hechos como el de abrir nuevos horizontes culturales y descubrir áreas desconocidas, útiles para su desarrollo; brindar esparcimiento y descanso para todos los estratos sociales y sobre todo, crear una de las más grandes fuentes de trabajo en el mundo; tan extensa, que llega hasta los más recónditos parajes de la tierra. La Rivera Francesa y el Mar Negro, uno de los más famosos "**Resorts**" en el mundo, ha sostenido su popularidad a pesar del incremento de competencia en todas partes del mundo.

Ha sido, sin duda, este fabuloso crecimiento de la industria hotelera, la que ha agudizado la inventiva humana para incorporar más y mejores servicios, con la aguda intención de darle al huésped que por razones obvias se ha vuelto muy selectivo, un sinnúmero de gratificantes de amplísimo rango, como pueden ser campos de golf de primera categoría, albercas, canchas de tenis y deportes acuáticos de toda clase, restaurantes y bares de todo tipo, sauna y jacuzzi, habitaciones con Televisión y antena parabólica, cine a circuito cerrado y Serví Bares en su propia habitación, lo cual representa un cómodo y sofisticado servicio las veinticuatro horas del día. Para los hombres de negocios e importantes empresas, muchos de los hoteles cuentan con grandes salones de convenciones con todos los servicios.

Características de la categoría cada Establecimiento de Hospedaje.

Dentro de las características la ley de establecimientos, hoteles y restaurantes para el distrito federal nos hace mención en los artículos 13 y 14 que a la letra dicen así mismo podemos hacer mención, así se puede decir que dentro de las características se hará referente a las franquicias y como se adquieren.

Artículo 13.- Corresponde a la Secretaría otorgar y modificar, en su caso, la categoría de cada establecimiento de Hospedaje.

Las categorías que podrá otorgar la Secretaría son: Económica, Una a Cinco Estrellas, Gran Turismo y Especial.

Artículo 14. Para otorgar a cada Establecimiento de Hospedaje la categoría que le corresponda, la Secretaría tomará en consideración, entre otros, los siguientes elementos:

I. Inversión;

II. Número de empleados; Generalmente se designa con ese nombre al funcionario técnico o profesional que presta su actividad y con fines de interés público.

Este concepto era casi exclusivo hasta concluir el siglo XIX y en derecho laboral, donde tiene a oponerse a obrero, dentro del común denominador vocablo trabajador

III. Ubicación específica;

IV. Superficie construida;

- V. Áreas abiertas;
- VI. Áreas comerciales;
- VII. Superficie de estacionamiento;
- VIII. Características del área de recepción y registro;
- IX. Número y características de los ascensores.
- X. Número de habitaciones;
- XI. Dimensión de las habitaciones;
- XII. Mobiliario y servicios en las habitaciones;
- XIII. Instalaciones sanitarias de las habitaciones;
- XIV. Servicios e instalaciones complementarias o recreativas;
- XV. Número y características de establecimientos de alimentos y bebidas o de espectáculos;
- XVI. Servicios de mantenimiento y conservación;
- XVII. Condiciones de seguridad e higiene; y
- XVIII. Antigüedad y conservación del inmueble, en caso de construcciones con valor arquitectónico o histórico. ¹⁶

Referencia de los restaurantes de comida rápida en la República Mexicana.

Ahora nos referiremos a la información sobre los restaurantes de **comida rápida** podemos decir de las franquicias en México han prosperado con mucha rapidez ya que las primeras franquicias en México llegaron en el año de 1990, una de las primeras fue **Mc. Donals**, también podemos decir que otra de las franquicias llegadas a México en los 90s fue, **TACO BELL**, una de las franquicias que **no pudo competir**, con los demasiados puestos de tacos en el Distrito. De ahí nacen en el Distrito Federal y un sinnúmero de franquicias y en todo el territorio nacional.

Comida rápida.- Es el conjunto de cosas que se comen, así como la [preparación de la comida a la mayor brevedad posible](#).

Alimento que se toma a mediodía o a primeras horas de la tarde, para esto existe un refrán de todo hogar, la comida se sirve a las tres. La acción de comer a determinadas horas del día, esto es hago una comida fuerte y dos más ligeras. Se puede decir que la “**comida rápida**” es una reunión en la que se come especialmente para celebrar o conmemorar algo sencillo.

¹⁶ <http://www.ordenjuridico.gob.mx/DISTRITO%20FEDERAL/Reglamentos> Fecha de investigación 12-8-2013 hora 12:30

La franquicia es una figura comercial por medio de la cual se otorga una licencia de uso de marca y se transmiten conocimientos técnicos y se proporciona asistencia técnica, para que la persona que recibe dicha licencia y conocimientos técnicos, (el franquiciatario), pueda lograr la repetición del negocio franquiciado respetando y aplicando los mismos métodos operativos, administrativos, arquitectónicos y otros que le marque aquel que le concede la franquicia, (el franquiciante), para que se presten los servicios o se produzca de manera homogénea.

La Franquicia. Es la extensión del pago de ciertos derechos, impuestos, etc.

Una **franquicia** es una autorización que da una empresa, o franquiciante, para utilizar sus ideas, métodos y marcas registradas de la empresa en un negocio.

Así mismo se define este Contrato a través del que una empresa autoriza a alguien a usar su marca y vender sus productos bajo determinadas condiciones:

Dicho Establecimiento están sujetos a las condiciones del contrato:

También se presenta estos tipos de franquicia, [en algunos centros comerciales, que se han abierto en varias ciudades extendiéndose cada vez más las diferentes franquicias de las empresas transnacionales.](#)

Para abordar el tema que nos atañe, debemos referirnos a el desarrollo que esta figura y su surgimiento en la vida comercial, con el desarrollo de grandes empresas y ante la más grande necesidad de inundar otros mercados locales.

En los Estados Unidos de América surge una forma de satisfacer esa necesidad por parte de los empresarios, y lo hacen con un método de mercadotecnia que en su origen no se conoció como franquicia, propiamente como la conocemos en la actualidad, sino como un instrumento en ese momento no muy definido, que más bien se asemejaba a los contratos de concesión mercantil, enfocado a resolver básicamente el problema de distribución y comercialización.

Al encontrarse algunas empresas sin capital para elaborar más productos a ofrecer, ni para crear o comprar los inmuebles y adaptarlos para convertirlos como puntos de venta, es decir, el objetivo principal para.

Estas empresas era lograr una producción paralela, por los menos con la demanda del producto, y además lograr una distribución eficiente a los puntos de venta que recién se creaban, todo ello sin contar con la liquidez requerida, este problema lo resuelven algunas empresas al dar participación del negocio a sus vendedores.

Es decir, estos dejan de ser simplemente representantes en algunos casos para ser compradores y posteriormente vendedores al público en general, como intermediarios, diríamos que se benefician con la venta de un precio mayor con respecto al precio logrado con la empresa fabricante y el fabricante les respetaba un territorio donde solo ellos podían realizar sus ventas.

Es aquí donde la solución a la falta de capital de los empresarios la encuentran en esta figura que en nuestros días algunos autores opinan que se trata de una nueva herramienta para hacer negocios.

Al pagar una cuota, el inversionista privado o franquiciatario puede obtener una licencia de marca registrada, planos arquitectónicos, anteproyectos, diseños, capacitación y métodos de operación.

El franquiciatario es responsable de financiar la construcción de la propiedad, aunque algunos franquiciantes ofrecen préstamos para construcción o rentan inmuebles a los franquiciatarios.

El franquiciatario puede ser un individuo, una sociedad, una corporación pequeña o un grupo de inversionistas y debe guiarse por los estándares de calidad y especificaciones de producto establecidos por el franquiciante, pero el franquiciatario es el dueño legal de la empresa.

Así muchos hoteles que tienen la marca "DaysInn", "Sheraton", "HolidayInn", o "Hilton", en realidad pertenecen a inversionistas locales independientes.

Las franquicias constituyen casi el tercio de todas las habitaciones de hotel en EEUU. El contrato de franquicia, es un contrato entre franquiciante y franquiciatario y describe las obligaciones mutuas.

El franquiciatario paga una cuota inicial al firmar el contrato y luego pagan regalías sobre el ingreso total del hotel. 17

1.5.- Autoridades encargadas de aplicar la Ley y Reglamentos.

En la actualidad la Ley Federal del Trabajo protege más al trabajador de la explotación de los patrones. Uno de los principales problemas de las relaciones laborales son las prestaciones ya que el patrón en algunos casos no cumple con lo estipulado en la misma ley.

Lo dicho con anterioridad se refiere a una de las Fracciones del Artículo 450 de la L.F.T. pues dentro de este hay otras seis que si el patrón no la lleva a cabo será motivo de perder la relación laboral.

La relación obrera patronal y los problemas que se suscitan tienen que ser resueltos por las leyes, entonces vigentes. Es el derecho del trabajo una de las últimas ramas del derecho.

Brun y Galland explican que el derecho del trabajo es una defensa de los asalariados por lo consecuente el patrón no tiene ninguna herramienta para defenderse.

El ordenamiento tiene por objeto llevar a cabo una regularización y organización y están regidas por la Ley de Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de Propiedad Industrial, Ley Federal del Trabajo, Reglamento de construcción, Reglamentos municipales de hoteles, moteles y casas de huéspedes (Morelia Michoacán), así podemos citar que para establecer hoteles y restaurantes en México, será necesario investigar una serie de normas para establecer los comercios referentes a los hoteles y restaurantes.

Las Autoridades Encargadas del Trabajo.- El artículo 523 de Ley Federal del Trabajo establece que la aplicación de las normas de trabajo compete, en sus respectivas jurisdicciones:

- I.- A la Secretaría del Trabajo y Previsión Social;
- II.- A la Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
- III.- A las Autoridades de las Entidades Federativas, ya sus Direcciones o Departamentos de Trabajo;
- IV.- A la Procuraduría de la Defensa del Trabajo;
- V.- Al Servicio Nacional del Trabajo;
- VI.- A la Inspección del Trabajo;
- VII.- A la Comisión Nacional de Salarios Mínimos;
- VIII.- A la Comisión Nacional para la Participación de los Trabajadores en las Utilidades de las Empresas;
- IX.- A las Juntas Federales y Locales de Conciliación;
- X.- A la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje;
- XI.- A las Juntas Locales de Conciliación y Arbitraje, y
- XII.- Al Jurado de Responsabilidades.

El artículo 525 de Ley Federal del Trabajo, esta faculta a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para que organice un Instituto del Trabajo, para la preparación y elevación del nivel cultural del personal técnico y administrativo.

Por otra parte en el mismo artículo 525 de Ley Federal del Trabajo, se prevé la posibilidad de que en los contratos colectivos de trabajo se establezca la Organización de Comisiones Mixtas para el cumplimiento de determinadas funciones sociales y económicas. Sus resoluciones serán ejecutadas por las Juntas de Conciliación y Arbitraje.

FUERO FEDERAL Y FUERO LOCAL. Es necesario para una mejor comprensión de este tema que aclaremos la diferencia entre los dos fueros que existen, el Federal y el Local.

Nuestro país es una República Federal y por mismo existen normas Jurídicas que son aplicables en toda la República y que se denominan federales y otras normas que solo imperan en los límites de cada Estado, miembro de la federación, y que se les llama locales.

Hay algunas autoridades que son federales y otros que son llamadas locales, bien por su origen, bien por su naturaleza de sus funciones.

Así por ejemplificar podemos, citar los Jueces de Distrito (**Federales**) y los Jueces de Primera Instancia (**locales**) los diputados federales y los diputados locales, etc.

En algunos casos como en materias de Derecho Civil y Penal, existen cuerpos de leyes aplicables para asuntos federales y otros que pueden tener variantes especiales en cada Estado de la República.

Hay un Código Civil Federal y hay otros tantos códigos como Estados Soberanos existen en el país.

Hay un Código Penal para el orden de los delitos Federales y hay otros tantos códigos penales como entidades federativas.

Pues bien en materia de trabajo no hay sino una Ley, que es al mismo tiempo federal y local, o sea no es posible que cada Estado expida sus leyes laborales; pero para su aplicación si existe la diferencia básica entre el ramo federal y local. ¹⁸

La fracción XXXI del Apartado "A" del artículo 123 de la Constitución Federal, ordena que la "aplicación de las leyes del trabajo. Corresponden a las autoridades de los Estados, en su respectiva jurisdicción, pero es exclusiva de las autoridades federales en asuntos relativos. Vamos a conocer y estudiar cómo se integran las la Juntas mencionadas, para señalar su forma de administración de otras Autoridades.

Juntas Federales de Conciliación.- La nueva ley ha establecido un cambio fundamental en el carácter de las Juntas de Conciliación, pues aun cuando su función principal seguirá siendo la de avenir a las partes, se les asignan ahora características de Juntas de Arbitraje cuando se trate de conflictos que tengan por objeto el cobro de prestaciones cuyo monto no exceda del importe de tres meses de salario.

¹⁸ Manual de Derecho del Trabajo pág. 446.

Este cambio seguramente ha tenido como objeto expedirla justicia laboral permitiendo que los conflictos de pequeña cuantía sean resueltos por estos tribunales, disminuyendo así el número de asuntos de que conozcan las Juntas de Conciliación y Arbitraje.

Existen dos tipos de Juntas de Conciliación: **Junta de Conciliación accidentales.**- estas existen en los lugares donde el volumen de los conflictos de trabajo no ameriten el funcionamiento de una junta permanente.

Para este supuesto los trabajadores o patronos, cuando surja un conflicto deberán de ocurrir ante el Inspector Federal de Trabajo a fin de que se integre Junta de Conciliación accidental.

Este funcionario prevendrá a cada una de las partes que dentro del término de 24 horas designe a su representante, y les dará a conocer el nombre del representante de Gobierno, pudiendo el propio Inspector asumir estas funciones cuando sus actividades se lo permitan. Si alguna de las partes no designa a su representante, lo hará el propio Inspector debiendo recaer tales designaciones en trabajadores y patronos. ¹⁹

Junta de Conciliación permanentes.- El desarrollo industrial de una región puede justificar la existencia y para ese caso designación de representantes obreros y patronales se efectúa de distinta manera que para las accidentales, siguiendo el procedimiento establecido para las elecciones de representantes de las Juntas Federales y Locales de Conciliación y Arbitraje, designados de conformidad con la convocatoria que al efecto expida la misma

En el caso de las Juntas Federales de Conciliación permanente la Ley es más estricta por lo que ve al presidente pues, además de los requisitos que antes mencionamos en el caso de las accidentales, se exige que haya terminado la educación secundaria y que demuestre conocimientos suficientes del Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social. ²⁰

Juntas Locales de Conciliación.- Tratándose de las juntas locales de conciliación y arbitraje son aplicables las disposiciones antes señaladas con la diferencia de que las atribuciones asignadas a la Secretaria del Trabajo y Previsión Social se ejercerán por los Gobiernos de los Estados y que el Presidente Municipal será quien actúe en lugar del inspector Federal del trabajador nada dice la Ley sobre la posibilidad de que el propio Presidente intervenga como tal en la Junta de Conciliación por lo que debe suponerse que siguiendo el procedimiento tradicional, está impedido para actuar en este caso.

En seguida señalaremos el procedimiento que deben seguir todas las Juntas de Conciliación, tan luego haya recibido la junta el escrito del actor o este hubiere comparecido, se citara a las partes a una audiencia de conciliación y ofrecimiento de pruebas cuidando, naturalmente de que la notificación se haga de forma personal.

¹⁹ Manual de Derecho del Trabajo pág. 447 Y 448.

²⁰ Manual de Derecho del Trabajo pág. 448 Y 449.

Si el actor no concurre a la Audiencia se le archivará el expediente hasta nueva promoción.

En caso de que las dos partes estuvieren presentes o solo faltare el demandado, la junta procurara avenirlas, pero si no lo logra se procederá al ofrecimiento de pruebas y tan luego haya concluido la recepción de las mismas se enviara el expediente a la Junta Federal o Local de Conciliación y Arbitraje que corresponda.

Si logra la Junta de Conciliación que se celebre un convenio entre las partes, el Presidente de la junta, si es permanente procederá a su ejecución y si fuere una junta accidental remitirá el convenio, juntamente con el expediente al Presidente de Junta de Conciliación permanente o de Conciliación y Arbitraje más próxima. ²¹

En el caso de que la junta conociere de negocios cuyo monto no exceda de tres meses de salario se procederá en los términos de procedimiento a que más adelante nos referiremos con el título de “procedimientos especiales”.

Como se ve de lo anteriormente expuesto, las Juntas Conciliación siguen conservando el carácter de organismos meramente conciliatorio sin que sea necesario, conforme a la Ley actual, que emitan una opinión al finalizar la recepción de la pruebas, como lo disponía la Ley anterior.

Posiblemente se pensó que los esfuerzos de avenimiento implican la opinión de la propia junta y que, si no da resultado, carece de objeto emitir la citada opinión que en la inmensa mayoría de los casos no se ha tomado en cuenta, ni por las propias partes ni por el Tribunal de Conciliación y Arbitraje que corresponda.

Antes de concluir esta parte de nuestra exposición conviene insistir en que el acudir ante las Juntas Conciliación y Arbitraje o directamente presentar la demanda ante la Junta de Conciliación y Arbitraje es optativo para las partes.

Esta modalidad viene a confirmar una práctica sancionada por los Tribunales Federales del Trabajo y por la Suprema Corte de Justicia de la Nación. ²²

BREVE RESEÑA HISTORICA DE LA JUNTA LOCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos de 1917 en su artículo 123 fracción XX, instituyó las Juntas de Conciliación y Arbitraje como órganos públicos para resolver las diferencias o conflictos entre el capital y el trabajo.

El presidente Carranza, expidió el decreto de ley de las Juntas de Conciliación y Arbitraje para el Distrito Federal, que entró en vigor el 27 de noviembre de 1917, en la que se establecía las bases para la elección y designación de representantes ante las mismas. Asimismo se creó con carácter provisional la Junta Central de Conciliación y Arbitraje en el Distrito Federal, y se publicó el 3 de enero de 1918 en el Diario Oficial, la correspondiente convocatoria para la elección de los respectivos representantes del capital y del trabajo.

²¹ Manual de Derecho del Trabajo pág. 449

²² Manual de Derecho del Trabajo pág. 449 y 450

En el año de 1919, se constituye la Junta Central, que operó de manera irregular por casi siete años.

El 20 de marzo de 1926 se publica en el Diario Oficial el Reglamento de la Junta de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal, que dispuso la creación de la Junta Central de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal y una Junta de Conciliación en cada una de las cabeceras de los municipios que conformaban el Distrito Federal.

Así, la Junta de Conciliación y Arbitraje realizaba aun actividades públicas de manera irregular como dependencia del gobierno del Distrito Federal.

Cuando se expide la Ley Federal del Trabajo de 1931, se instaura legalmente la Junta Central de Conciliación y Arbitraje, siendo presidente titular el maestro y licenciado José Jesús Castorena Zavala.

El primero de mayo de 1970 nace la nueva Ley Federal del Trabajo, que en su artículo 9° transitorio establece la obligación de la Secretaria del Trabajo y Previsión Social, de los gobernadores de los estados y territorios y del Jefe del Departamento del Distrito Federal de reorganizar en un término de 3 meses las Juntas de Conciliación y Arbitraje. De esta forma el primero de octubre de 1970, se publica en el Diario Oficial la convocatoria para la elección de representantes de los trabajadores y patrones ante la Junta Local de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal y ante el jurado de responsabilidades. Consecuentemente la Junta Central, que hasta entonces funcionaba, se transforma en la actual Junta Local de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal.

A la fecha, la Junta Local de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal se conforma con 17 juntas especiales y 6 direcciones generales jurídicas para atender los conflictos individuales y colectivos que se suscitan entre los trabajadores y patrones de esta ciudad.

El 18 de abril de 2000 se expide por el pleno de la Junta el Reglamento Interior de esta institución, que reitera el espíritu del constituyente, determinando la naturaleza jurídica del tribunal como un organismo autónomo e independiente, cuya finalidad es el conocimiento, tramitación y resolución de los conflictos que se susciten entre trabajadores y patrones, sólo entre estos o sólo entre aquéllos y derivados de las relaciones de trabajo de jurisdicción local en el Distrito Federal.

La función jurisdiccional de la Junta no puede quedar al margen de la democracia y al cambio tecnológico, por lo que debe evolucionar y fomentar la información a la población del Distrito Federal, siendo ésta una de las actividades prioritarias y premisa fundamental de este nuevo y diferente gobierno democrático donde impera la distribución equitativa de las cargas sociales y el respeto al estado de derecho.

Por ello, con grandes esfuerzos se logra una página propia de Internet de la Junta Local de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal, donde la población podrá

acceder a la información respecto a las funciones que en el ámbito laboral realiza esta institución.

Este logro, esperamos que sea en beneficio de los trabajadores y los patrones para que mejoren las relaciones laborales y contribuyan, junto con este organismo, al mejoramiento de las condiciones de justicia social del país, que conlleve a un progreso social. ²³

Junta Federal de Conciliación y Arbitraje.- Como ya se indicó en los párrafos anteriores, no hay sino una sola Junta de Conciliación y Arbitraje que reside en la Ciudad de México y está integrada, según al Artículo 605 de la Ley Federal del Trabajo, con un representante del Gobierno y representantes de los trabajadores y de los patrones designados por ramas de la industria o de otras actividades, de conformidad con la clasificación y convocatorias que expida la Secretaria del Trabajo y Previsión Social.

Como se advierte, la existencia de varias Juntas de Conciliación y la importancia tan grande que tiene los asuntos pertenecientes a este fuero, ocasionan una cantidad enorme de expedientes que habrá de resolver la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje a quien pasaran en Arbitraje la mayor parte de los asuntos que en Conciliación conocieron las primeras y en los que se logró el avenimiento de los interesados o en aquellos asuntos que desde su origen se plantean ante este Tribunal.

En la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, precisamente por la gran cantidad de asuntos que conoce, existe una Oficina especialmente encargada de la tramitación de huelgas y conflictos de orden económico.

Se creo también una Oficina de Dictaminadores a la que llegaban todos los expedientes cuando concluía su instrucción, para que uno de los abogados adscritos a esa Oficina formulara un proyecto de sentencia o laudo, como se llama en materia laboral, que se sometía a un estudio de los representantes de cada grupo.

No deja de ser acertada la medida que ahora se toma porque si el auxiliar va a dirigir propiamente el procedimiento conviene que se encargue de formular el dictamen.

Si el trabajo resulta abrumador tendrá que pensarse, con fundamento en el artículo 611 de la Ley Federal del Trabajo, en nombrar varios auxiliares, uno de los cuales tendrá a su cargo la formulación de dicho dictamen.

Que es la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje. Es un Tribunal con plena Jurisdicción, de composición tripartita, integrada por igual número de representantes de trabajadores y patrones y uno del gobierno, de conformidad con la fracción XX del artículo 123 constitucional Apartado "A", que tiene a su cargo la tramitación y resolución de los conflictos de trabajo que se susciten entre trabajadores y patrones, sólo entre aquéllos o sólo entre éstos, derivados de las relaciones de trabajo o de hechos íntimamente relacionados con ellas, y su competencia está determinada por la fracción XXXI del artículo 123 constitucional y por el artículo 527 de la Ley Federal del Trabajo.

²³ <http://www.juntalocal.df.gob.mx/> 25 de oct. 2013 hora 2:30 p.m.

Así podemos estudiar el artículo 527 de la Ley Federal del Trabajo, que delimita la clase de asuntos que deben ser del conocimiento para resolver la Junta.

Federal de Conciliación y Arbitraje y por su sola lectura se podrá apreciar el amplio campo de aplicación.

I.- Ramas industriales.

- 1.- Textil.
- 2.- Eléctrica.
- 3.- Cinematográfica.
- 4.- Hulera.
- 5.- Azucarera.
- 6.- Minera.
- 7.- Metalúrgica y siderúrgica, abarcando la explotación de los minerales básicos, el beneficio y la fundición de los mismo, así como la obtención de hierro metálico y acero en todas sus formas y ligas y los productos laminados de los mismos.
- 8.- De hidrocarburos.
- 9.- Petroquímica.
- 10.- Cementera.
- 11.- Calera.
- 12.- Automotriz, incluyendo autopartes mecánicas o eléctricas.
- 13.- Química, incluyendo la química farmacéutica y medicamentos
- 14.- De celulosa y papel.
- 15.- De aceites y grasas vegetales.
- 16.- Productora de alimentos, abarcando exclusivamente la fabricación de los que sean empacados, enlatados o envasados o que se destinen a ellos.
- 17.- Elaboradores de bebidas que sean envasadas o enlatadas o que se destinen a ellos.
- 18.- Ferrocarrilera.
- 19.- Madera básica, que comprende la producción de aserradero y la fabricación del triplay o aglutinados de madera.
- 20.- Vidriera, exclusivamente por lo que toca a la fabricación de vidrio plano, liso o labrado o de embaces de vidrio.
- 21.- Tabacalera, que comprende el beneficio o fabricación de productos de trabajo.²⁴

**COMPETENCIA DE LA JUNTA FEDERAL DE CONCILIACION
Y ARBITRAJE DEL DISTRITO FEDERAL.**

En efecto, la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, es un órgano del estado mexicano, su integración es tripartita y democrática; su finalidad u objeto, radica en conseguir y mantener el equilibrio entre los factores de la producción, mediante las funciones de conciliación e impartición de justicia, en las relaciones laborales de jurisdicción federal y esta sectorizada a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

²⁴ Manual de Derecho del Trabajo pág. 451

INTEGRACIÓN TRIPARTITA.

Ello es así, conforme al artículo 123 Constitucional, apartado A, fracción: XX, en cuyos términos, la Junta se integrará con un representante del gobierno e igual número de representantes del capital y del trabajo.

De la misma manera se adiciono y se reformo el día 30 de Noviembre de 2012 y entrando en vigor el primero de diciembre de 2012.

MANERA DEMOCRÁTICA.

Ello es así, porque son los trabajadores y los patrones organizados, quienes designan a sus respectivos representantes, para integrar la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje. Véase al respecto los artículos 652 y 653 de la Ley Federal del Trabajo.

He aquí explicadas, pues, conforme al marco normativo, las funciones públicas de conciliación e impartición de justicia, que caracterizan a las Juntas de Conciliación y Arbitraje y se recomienda la consulta de los preceptos mencionados respecto de la función conciliatoria.

En esa directriz, conviene destacar que, la base legal de la sectorización a que nos referimos, está en el artículo 40 fracción VIII, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, en cuyos términos, a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, corresponde entre otras cosas, el despacho de los asuntos consistentes en COORDINAR LA INTEGRACION y ESTABLECIMIENTO DE LAS JUNTAS FEDERALES DE CONCILIACIÓN y DE LA FEDERAL DE CONCILIACIÓN y ARBITRAJE ASÍ COMO VIGILAR SU FUNCIONAMIENTO.

Independientemente de la sectorización a que nos referimos, la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje tiene el atributo de autonomía, esencialmente por cuatro razones: En primer lugar, por estar legalmente facultada para expedir su propio reglamento interior; en segundo lugar, por tener plena jurisdicción para emitir sus resoluciones, en tercer lugar, por tener imperio para ejecutarlas.

Por último, la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, aunque tiene un carácter formal y material como impartidora de justicia, no está incorporada al Poder Judicial de la Federación, pues la ley orgánica de éste, menciona los órganos de dicho poder y en ninguna parte se incluye a la Junta Federal, tampoco es un órgano de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, sin perjuicio de la sectorización que ya hemos explicado. Las otras características, no ameritan explicación especial.

JUNTAS COMPETENTES EN CONOCER LA DEMANDA EN MATERIA FEDERAL.

La Competencia Constitucional se la otorga el Artículo 527 de la Ley Federal del Trabajo el cual a la letra dice:

Artículo 527. La aplicación de las normas de trabajo corresponde a las autoridades federales, cuando se trate de:

JUNTA ESPECIAL No. 3.- Patrones y trabajadores dedicados a las siguientes actividades: Transporte de carga marítima, fluvial y terrestre sujeto a contrato o concesión federal, patrones y trabajadores que desarrollen un servicio público en maniobras de carga, descarga, estiba, desestiba, alijo, acarreo, almacenaje o transbordo en zona federal. Así como todas las empresas que ejecuten trabajos en zonas federales.

Así como todas las empresas que ejecuten trabajos en zonas federales y aguas territoriales. Quedan excluidos de este grupo, patrones y trabajadores que desarrollen actividades análogas a las anteriores y que estén consideradas en alguna de las Juntas Especiales, señaladas en la presente convocatoria.

JUNTA ESPECIAL No. 3 Bis.- Patrones y trabajadores de los transportes marítimos, fluviales y terrestres de pasajeros, sujetos a contrato o concesión federal. Quedan excluidos patrones y trabajadores que desarrollen actividades análogas a las anteriores y que estén comprendidas en algunas de las Juntas Especiales señaladas en la presente Convocatoria.

Patrones y trabajadores de transportes y servicios aéreos, excepto los que ya estuvieran incluidos en alguna otra Junta.

Así, actualmente la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, se encuentra integrada por 67 Juntas Especiales, 22 de las cuales se ubican en el Distrito Federal y resuelven conflictos de naturaleza jurídica y económica de conformidad con la rama o ramas industriales de su competencia, y 45 en el resto del país, las cuales conocen todas las ramas de la industria y actividades de competencia federal. ²⁵

Juntas Locales de Conciliación y Arbitraje.- Para la integración y funcionamiento de estos Tribunales de trabajo se aplican las disposiciones señaladas en el caso de la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje con la modalidad de que las facultades atribuidas al Presidente de la República y al Secretario del Trabajo y Previsión Social se ejercerán por los Gobernadores de los Estados y en el caso del Distrito Federal.

Para este caso la Ley dispone que el Presidente de Junta percibirá los mismos emolumentos que correspondan al Presidente del Tribunal Superior de Justicia.

Se permite el establecimiento de dos o más la Juntas de Conciliación y Arbitraje en cada entidad federativa, correspondiéndoles a los Gobernadores fijar el lugar de su residencia y su competencia territorial.

Por último y en razón de la materia, las Junta Locales de Conciliación y Arbitraje conocerán de todos los conflictos de trabajo que no sean de la competencia de la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje. ²⁶

²⁵ http://www.stps.gob.mx/07_justicia_lab/01_ifca/ifcainternet/html/preguntasf.htm#2 29-10- 2013 hora 6:35

²⁶ Manual de Derecho del Trabajo pág. 455

COMPETENCIA DE LA JUNTA LOCAL DE CONCILIACION Y ARBITRAJE DEL DISTRITO FEDERAL.

JUNTAS ESPECIALES NUMERO UNO Y DOS.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

TRATAMIENTO Y ENVASADO DE LECHE: comprende pasteurización, homogenización.

ELABORACION DE CREMA, MANTEQUILLA Y QUESO; Incluye la producción de caseína, lactosa y suero.

ELABORACION DE CAJETAS Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

BENEFICIO Y MOLIENDA DE CEREALES Y OTROS PRODUCTOS AGRICOLAS.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

BENEFICIO DE ARROZ.- Comprende el descascado, limpieza pulido y envasado cuando se realizan como actividades complementarias al beneficio. BENEFICIO DE CAFÉ; TOSTADO Y MOLIENDA DE CAFÉ; Incluye su venta al por menos cuando esta actividad se realiza en forma conjunta con el tostado y molienda.- MOLIENDA DE TRIGO; Incluye la elaboración de la harina de trigo.

ELABORACIÓN DE LA HARINA DE MAIZ: Incluye la elaboración industrial de harina para tamales y maicena.- **ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS DE MOLINO A BASE DE CEREALES Y LEGUMINOSAS.**INCLUYE HARINAS; Incluye la elaboración de la harina de frijol, de soya, de arroz, de algodón, avena molida, hojuelas molida, etc.

BENEFICIO DE OTROS PRODUCTOS AGRICOLAS NO MENCIONADAS ANTERIORMENTE; incluye limpieza y envasado de frijol, habas, lentejas, etc. Cuando se realizan como actividades complementarias al beneficio. Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERIA:

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

ELABORACION DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS; Incluye la elaboración de tortillas de harina.-

ELABORACION y venta de pan y pasteles (PANADERÍAS); incluye canapés.- PANADERÍAS y PASTELERIA industrial; incluye los productos elaborados en plantas industriales con alta utilización de maquinaria.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

MOLIENDA DE NIXTAMAL Y FABRICACION DE TORTILLAS.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

MOLIENDA DE NIXTAMAL: se incluye aquí los establecimientos que se dediquen exclusivamente a la molienda (molinos de nixtamal).- TORTILLAS.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

FABRICACION DE COCOA Y CHOCOLATE Y ARTICULOS DE CONFITERIA.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

ELAVORACION DE COCOA Y CHOCOLATE DE MESA: incluye beneficio de cacao.-

ELAVORACION DE DULCES, BOMBONES Y CONFITURAS; incluye ates, frutas cubiertas y otros dulces regionales.- **FABRICACIÓN DE CHICLES.**

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

ELABORACION DE CONCENTRADOS, JARABES Y COLORANTES NATURALES PARA ALIMENTOS.

Incluye la elaboración de refrescos en polvo.- ELAVORACION DE ALMIDONES, FECULAS Y LEVADURAS.- ELAVORACION DE GELATINAS, FLANES Y POSTRES EN POLVO PARA PREPARAR EN EL HOGAR.- ELAVORACION DE BOTANAS Y PRODUCTOS DE MAIZ NO MENCIONADOS ANTERIORMENTE.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

ELABORACION DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

PREPARACION Y MEZCLA DE ALIMENTOS PARA ANIMALES. Incluye forrajes preparados, incluso harinas de pescado, de zempazuchilt. De sangre y plumas etc.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

COMERCIO.

COMERCIO AL POR MAYOR.

COMERCIO DE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS AL POR MENOR. Incluye alimentos para animales.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

COMERCIO AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y FORESTALES.- COMERCIO AL POR MAYOR ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MAYOR.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

COMERCIO AL POR MAYOR DE FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS; Incluye empacado de frutas cuando es complementaria a esta actividad.- COMERCIO AL POR MAYOR DE CHILE SECO Y ESPECIAS; Incluye pasta para mole y similares.- COMERCIO AL POR MAYOR DE LECHE NATURAL.-COMERCIO AL POR MAYOR DE PESCADO, MARISCOS Y OTROS PRODUCTOS MARINOS.- COMERCIO AL POR MAYOR DE DULCES Y CHOCOLATES; Incluye la venta de materias primas para elaborar productos alimenticios.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

COMERCIO AL POR MENOR.

COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO AL POR MAYOR. EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

COMERCIO AL POR MENOR DE FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS.- COMERCIO AL POR MENOR DE CHILE SECO, ESPECIAS Y CONDIMENTOS; Incluye pasta para mole y similares.-

COMERCIO AL POR MENOR DE PESCADO, MARISCOS Y OTROS PRODUCTOS MARINOS (PESCADERIAS).- COMERCIO AL POR MENOR DE PAN Y TORTILLAS; Incluye reventa en expendios de pan y tortillas.-

COMERCIO AL POR MENOR DE LECHE.- COMERCIO AL POR MENOR DE DULCES Y CHOCOLATES; Incluye comercio al por menor de gelatinas y flanes ya preparados. Incluye el comercio de materias primas para productos alimenticios.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

Se excluyen de esta rama los patrones y empresas que sea de jurisdicción Federal.

SERVICIOS COMUNALES Y SOCIALES; HOTELES Y RESTAURANTES; PROFESIONALES, TECNICOS Y PERSONALES, Incluye los SERVICIOS A LA AGRICULTURA, GANADERIA, CONSTRUCCION, TRANSPORTES, FINANCIEROS Y COMERCIO.

RESTAURANTES Y HOTELES.

RESTAURANTES, BARES Y CENTROS NOCTURNOS.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

SERVICIO DE RESTAURANTES Y FONDAS; Incluye servicio de restaurante.- bar y concesionarios, incluye cafeterías, hosterías, carros comedores no administrados por empresas ferroviarias y maquinarias expendedoras de alimentos.

SERVICIOS DE COCINAS ECONOMICAS Y ESTABLECIMIENTOS DE PREPARAN COMIDA PARA LLEVAR: Incluye los servicios de preparación de preparación de buffets y banquetes a domicilio. Incluye la preparación de pollos rostizados, chicharon, carnitas y barbacoa. Incluye la elaboración de manteca de cerdo derivado de esta actividad como subproducto.

Incluye dentro de esta clase de establecimientos especializados en hamburguesas, pollos rostizados, pizzas, etc., expendios de tamales y atole, expendios de churros; comedores industriales y cocina del aire.

SERVICIOS DE LONCHERIAS, TAQUERIAS Y TORTILLERIAS.- SERVICIOS DE MERENDEROS Y CENADURIAS.- incluye servicio de antojitos y platillos regionales.- **SERVICIOS EN NEVERIAS Y REFRESQUERIAS.-** incluye la preparación de licuados y jugos.

Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas.

SERVICIOS RELACIONADOS CON LA AGRICULTURA, GANADERIA, CONSTRUCCION, TRANSPORTES, FINANCIEROS Y COMERCIO.

SERVICIOS DE AGENCIAS DE VIAJES Y ALMACENAJE.

Patrones y trabajadores que se dediquen a las siguientes actividades:

SERVICIOS DE ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACION; Comprende a las bodegas o almacenes que tienen como actividad el almacenamiento y refrigeración de productos. Otras actividades análogas a las antes expresadas en esta rama y no especificadas. ²⁷

TRIBUNAL FEDERAL DE CONCILIACION Y ARBITRAJE.

Es un órgano de impartición de justicia laboral competente para dar solución a los conflictos laborales individuales y colectivos que se suscitan entre las dependencias de la Administración Pública Federal, del Gobierno del Distrito Federal, sus trabajadores y sus organizaciones sindicales.

La Legislación Laboral de los Trabajadores al Servicio del Estado es relativamente nueva y tiene un origen diverso a la que rige a los demás trabajadores.

Todo ello es así, en atención a que la Constitución de 1917 en el artículo 123 facultó a las entidades federativas para legislar en materia de trabajo. La gran mayoría de las leyes que fueron expedidas con la gran mayoría de las leyes que fueron expedidas con base en ella, excluían a los empleados públicos y, por lo tanto, sólo eran aplicables a los obreros como factores de la producción. ²⁸

Nacimiento del tribunal.- La Legislación de Veracruz del 14 de enero de 1918, por ejemplo, en su exposición de motivos declara: “En lo que se refiere a los empleados de la Administración del Estado, su exclusión no está fundada ciertamente en la falta de competencia; pero en rigor no puede decirse que los empleados de la Administración y Poderes del Estado celebren contrato alguno de trabajo en el sentido de la Ley; según la función constitucional los funcionarios y empleados del Estado desempeñan un mandato público, en el cual, el pueblo, en quien radica la soberanía, es un mandante y los funcionarios y empleados son los mandatarios.

Se trata, pues, de un estado legal diverso del que existe con relación a los demás trabajadores; concurren además circunstancias políticas y de origen diverso; por todo lo cual no podrá lógicamente sujetarse a los empleados y funcionarios del estado a las mismas disposiciones de la Ley del Trabajo”.²⁹

Durante las tres primeras décadas del siglo XX, la idea del patrón y la norma Constitucional que en su artículo 89 consignaba como atributo del poder ejecutivo, nombrar y remover libremente a sus empleados tratándose lo mismo de secretarios de despacho que de servidores de la última jerarquía, colocó a los burócratas en otro contexto de aquél en que se daba la relación laboral entre el patrón y el trabajador asalariado.

A partir del 7 de agosto de 1925, cuando se dictó la Ley General de Pensiones Civiles y de Retiro, en su primer artículo reconoció el derecho para que los empleados de la Federación y del Distrito y Territorios Federales gozaran de pensiones de retiro al cumplir los sesenta años de edad o quedaran inhabilitados para el servicio.

²⁷ Gaceta oficial del distrito federal. Editada 1 de Octubre de 2000.

²⁸ Instituto de Investigaciones Jurídicas.

²⁹ Manual de Derecho del Trabajo pág. 45

Más tarde, durante el Gobierno del Presidente Lázaro Cárdenas, el Congreso de la Unión expidió el Estatuto de los Trabajadores al Servicio de los Poderes de la Unión, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de diciembre de 1938.

En dicho Estatuto se estableció como órgano jurisdiccional al Tribunal de Arbitraje, posteriormente, el 4 de abril de 1941 se promulgó un nuevo Estatuto de los Trabajadores al Servicio de los Poderes de la Unión, en el cual quedó establecido el Tribunal de Arbitraje como autoridad jurisdiccional en única instancia para conocer de los conflictos entre el Estado y sus Trabajadores.

El 5 de diciembre de 1960 se publicó la reforma que adiciona el Apartado “B” al Artículo 123 Constitucional, cuya fracción XII establece que los conflictos individuales, colectivos o intersindicales serán sometidos a un Tribunal Federal de Conciliación y Arbitraje.

Tal disposición precisa la naturaleza constitucional del Tribunal Federal de Conciliación y Arbitraje, señalándole además, desde ese momento, dada la tradición jurídica del Derecho Social Mexicano, la importante y trascendente función de la conciliación. El Tribunal es autónomo con plena jurisdicción y competencia para tramitar y resolver los asuntos a que se refieren las Leyes Reglamentarias del Apartado “B” del Artículo 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Está integrado por **Cuatro Salas**; cada una conformada por tres Magistrados, uno designado por el Gobierno Federal; otro designado por la Federación de Sindicatos de Trabajadores al Servicio del Estado y un Tercer Arbitro, nombrado por los otros dos primeros Magistrados y que funge como Magistrado Presidente de Sala.

El Pleno del Tribunal se integra con la totalidad de los Magistrados de las Salas y con el Magistrado designado por el Presidente de la República, que funge como Presidente del propio Tribunal. De conformidad con el artículo 124 de la Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado, el Tribunal Federal de Conciliación y Arbitraje, es competente para:

- I.- Conocer de los conflictos individuales que se susciten entre titulares de una dependencia o entidad y sus trabajadores;
- II.- Conocer de los conflictos colectivos que surjan entre el Estado y las organizaciones de trabajadores a su servicio;
- III.- Conceder el registro de los sindicatos o, en su caso, dictar la cancelación del mismo;
- IV. Conocer de los conflictos sindicales e intersindicales, y V. Efectuar el registro de las Condiciones Generales de Trabajo, Reglamentos de Escalafón, Reglamentos de las Comisiones Mixtas de Seguridad e Higiene y de los Estatutos de los Sindicatos.²⁹

29 Manual de Derecho del Trabajo pág. 450 al 452.

Proceso que sigue una demanda laboral individual.



Toda demanda laboral el procedimiento ante la junta local y federal será el mismo, no así en el tribunal federal las reglas cambian, no el procedimiento.

CAPITULO SEGUNDO.

FUNCIONAMIENTO DE HOTELES, RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES EN MEXICO.

2.1.- La creación de hoteles y restaurantes y Locales similares.

La creación surge a las necesidades de crear y modernizar los hoteles y restaurantes y locales similares de estos locales nace la figura de restaurantes de comida rápida es decir las franquicias.

Historia de los Restaurantes. Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 a. J.C. se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el **año 512 a. J.C.** que tenían un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. ¹

Los restaurantes modernos nacieron en París en los últimos decenios del siglo XVIII y recibieron un buen empujón de la Revolución Francesa, que provocó la huida de los aristócratas que dejaron sin trabajo a sus cocineros y maestresalas y fue necesario para seguir adelante y nacieran los restaurantes.

París era entonces más limitado que ahora y la moda de establecer casas de comida pronto se extendió por todo el mundo.

No se vaya a creer que en Europa y América, que era el mundo que imitaba a París, no había restaurantes antes que aparecieran en la capital de Francia, pero para fines históricos decimos que los comederos vieron la primera luz en Francia.

No importan gran cosa la fecha exacta y el lugar preciso donde se abrió el primer restaurante moderno; esta consideración es meramente anecdótica; en cambio, me gusta como los especialistas explican que algunos rasgos de los restaurantes actuales, pueden ser identificados por su país de origen.

Hombres prácticos y poco dados a las sutilezas, los gringos desarrollaron un estilo de servir en los restaurantes que, poco a poco, ha ganado adeptos en todas partes del mundo.

Es un estilo sencillo, eficiente, satisfactorio tanto para el cliente, como para el propietario del lugar.

El sistema que más se ve en México, dentro de los restaurantes es el sistema estadounidense sobre lo que se ofrece, ya que es una atención con esmero, cordialidad y calidad en el servicio que se brinda. ²

¹ www.arghys.com Fecha de investigación 17-11-2013 hora 4:30 p.m.

² ocio.gdl@milenio.com Fecha de investigación 17-11-2013 hora 6:30 p.m.

Después de 1850, gran parte de la buena cocina de ese país se encontraba en los barcos fluviales de pasajeros y en los restaurantes de los trenes. El servicio de los coches restaurante de lo más elegante y caros, tanto para los pasajeros como para los ferrocarriles.

No todas las cadenas de hoteles y restaurantes, tienen el mismo nombre perteneciente a una cadena del mismo propietario esto nos conlleva a hablar de las franquicias.

Un tipo diferente de cadena, la cadena franquiciada, comprende propiedades que tienen el mismo nombre y diseño pero pertenecen a diferentes propietarios.

Esta figura está actualmente regulada por la Ley de Propiedad Industrial, aplicándose en esta figura como contraprestación un pago por lo regular periódico (mensual) y en relación a las ventas brutas, siendo este una aplicación porcentual que va regularmente del 3% al 10% y se conoce con el nombre de regalías. ³

Las regalías.- Es el pago que el franquiciatario debe pagar al franquiciante por concepto de otorgamiento de la franquicia, este pago está ligado regularmente a un porcentaje de ventas brutas, regularmente se hace en forma mensual y durante la vigencia del contrato de franquicia.

El monto de las franquicias es regularmente fijado de acuerdo al tipo de franquicia, según la práctica comercial, actualmente los montos para restaurantes van de un 3% hasta un 10% regularmente.

La legislación no establece reglas para el establecimiento de estos porcentajes lo que debe entenderse es que los mismos pueden ser establecidos por ambas partes, regularmente lo hace el franquiciante.

Los locales de **comida rápida en México**, se equiparan con las denominadas franquicias, así podemos hablar de lo que es una franquicia:

El sistema de franquicias está constituido por **dos** elementos indispensables, **uno** lo constituye la marca o los diferentes signos distintivos, como lo vimos en apartados anteriores, pueden ser el nombre comercial, avisos comerciales, y otras marcas, el **segundo** es la transmisión de conocimientos técnicos y asistencia técnica. ⁴

El **Artículo 142** de Ley de Propiedad Industrial señala que: “Existirá franquicia, cuando con la licencia del uso de una marca se transmitan conocimientos técnicos o se proporcioné asistencia técnica, para que la persona a quien se le concede pueda producir o vender bienes o prestar servicios de manera uniforme y con los métodos operativos, comerciales y administrativos establecidos por el titular de la marca, tendientes a mantener la calidad, prestigio e imagen de los productos o servicios a los que esta distingue”.

³ www.arqhys.com Fecha de investigación 21-11-2013 hora 6:00 p.m.

⁴ www.canirac.com.mx Fecha de investigación 22-11-2013 hora 5:00 p.m.

Licencia de uso de marca.- De la lectura del primer párrafo, del artículo antes señalado se desprende la existencia del elemento en cuestión “licencia de marca”. En este artículo no encontramos la indicación si debe de tratarse de una marca registrada o en trámite del registro, pues solo habla de licencia de marca, en el **Artículo 136** de la Ley de Propiedad Industrial señala:

“El titular de una marca registrada o en trámite podrá conceder, mediante convenio, licencia de uso a una o más personas, con relación a todos o algunos de los productos o servicios a los que se aplique dicha marca.

La licencia deberá ser inscrita en el Instituto para que pueda surtir efectos en perjuicio de terceros”.

Aunque la ley establezca la posibilidad de conceder licencias de marcas en trámite lo recomendable es que la marca esté debidamente registrada y vigente aplicada a los servicios o productos a los que se pretende aplicar.

Transferencia de conocimientos técnicos y de asistencia técnica: Otro de los elementos indispensables en el sistema de franquicias lo constituye la transmisión de conocimiento técnico y asistencia técnica, así lo establece el Artículo 142 de la Ley de Propiedad Industrial que a la letra dice:

Técnica: El autor De Pina Vara señala que técnica es el conjunto de procedimientos de que se sirve una ciencia o un arte, así como para manejarlos.

Asistencia técnica: De acuerdo al autor Arce Gargollo Javier es un flujo continuo de instrucciones, directivas o consejos suministrados en la medida en que son requeridos para la conducción u operación de un proceso determinado.

Así lo establece el mismo artículo 142 de la Ley de Propiedad Industrial que a la letra dice: “Existirá franquicia, cuando con la licencia de uso de una marca se transmitan conocimientos técnicos o se proporcione asistencia técnica, para que la persona a quien se le concede pueda producir o vender bienes o prestar servicios de manera uniforme y con los métodos operativos, comerciales y administrativos establecidos por el titular de la marca tendientes a mantener la calidad, prestigio e imagen de los productos o servicios a los que esta distingue”.

Podemos darnos cuenta que en este primer párrafo del artículo en estudio encontramos la mención de transmisión de conocimientos técnicos o asistencia técnica, hay que hacer énfasis que la ley establece “o” como alternativo y lo que creemos necesario sugerir que son los dos conceptos los que debieran constituir el elemento transmisión de conocimientos técnicos pues uno es complemento de otro, ya que no basta con darle las formulas, mostrarle procesos o procedimientos en general sino es complementada con una constante supervisión y apoyo al franquisiatario, esto en conjunto constituye la asistencia técnica.

Pago inicial.- Nos referimos al pago por el otorgamiento de una franquicia, este concepto de pago no está regulado específicamente en nuestra legislación sino simplemente son prácticas comerciales que se utilizan en la celebración de este tipo de

contratos, los precios están dados en base a la oferta y demanda, en función al prestigio de la marca su tiempo en el mercado, su impacto en el mercado, entre otros.

Puede ser pactado entre las partes como un pago único a la suscripción del contrato de franquicia o en varias exhibiciones, esto de acuerdo a lo que el franquiciante determine.

Circular de Oferta de Franquicia.- Llamada así en el medio de franquicias ya que en la Ley de Propiedad Industrial no se le asigna un nombre específico a la obligación que tiene el franquiciante de otorgar cierta información del franquiciante.

El **Artículo 142** de Ley de Propiedad Industrial Existirá franquicia, cuando con la licencia del uso de una marca otorgada por escrito se transmitan conocimientos técnicos o se proporcioné asistencia técnica, para que la persona a quien se le concede pueda producir o vender bienes o prestar servicios de manera uniforme y con los métodos operativos, comerciales y administrativos establecidos por el titular de la marca, tendientes a mantener la calidad, prestigio e imagen de los productos o servicios a los que esta distingue.

Quien conceda una franquicia deberá proporcionar a quien se la pretenda conceder por lo menos con treinta días previos a la celebración del contrato respectivo.

La falta de veracidad en la información a que se refiere el párrafo anterior dará derecho al franquiciatario además de exigir la nulidad del contrato, a demandar el pago de los daños y perjuicios que se le hayan ocasionado por el incumplimiento. Este derecho podrá ejercerlo el franquiciatario durante un año a partir de la celebración del contrato. Después de transcurrido este plazo solo tendrá derecho a demandar la nulidad del contrato.⁵

Requisitos para obtener una franquicia.

El **Artículo 142 Bis** de Ley de Propiedad Industrial.

I.- La zona geográfica en la que el franquiciatario ejercerá las actividades objeto del contrato.

II.- La ubicación, dimensión mínima y características de las inversiones en infraestructura, respecto del establecimiento en el cual el franquiciatario ejercerá las actividades derivadas de la materia del contrato;

III.- Las políticas de inventarios mercadotecnia y publicidad, así como las disposiciones relativas al suministro de mercancías y contratación con proveedores en el caso de que sean aplicables;

IV.- Las políticas, procedimiento y plazos relativos a los reembolsos, financiamiento y demás contraprestaciones a cargo de las partes en los términos convenidos en el contrato:

V.- Los criterios y métodos aplicables a la determinación de los márgenes de utilidad y/o comisiones de los franquiciatarios;

⁵ www.canirac.com.mx Fecha de investigación 27-11-2013 hora 4:00 p.m.

VI.- Las características de la capacitación técnica y operativa del personal del franquiciatario, así como el método o la forma en que el franquiciante otorgara asistencia técnica;

VII.- Los criterios métodos y procedimientos de supervisión, información, evaluación y calificación del desempeño así como la calidad de los servicios a cargo del franquiciante y del franquiciatario;

VIII.- Establecer los términos y condiciones para subfranquiciar, en caso de que las partes así lo convengan;

IX.- Las causales para la terminación del contrato de franquicia;

X.- Los supuestos bajo los cuales podrán revisarse y, en su caso, modificarse de común acuerdo los términos y condiciones relativos al contrato de franquicia;

XI.- No existirá obligación del franquiciatario de enajenar sus activos al franquiciante o a quien este designe al término del contrato, salvo pacto en contrario, y

XII.- No existirá obligación del franquiciatario de enajenar o transmitir al franquiciante en ningún momento, las acciones de su sociedad o hacerlo socio de la misma salvo pacto en contrario.

Frente a la anterior, aparecen otras formas de explotación, como la que diferencia la propiedad del inmueble de la explotación empresarial, en la que quien ostenta la propiedad del establecimiento hotelero no es quien lo explota económicamente.

Partiendo de esta premisa, se distinguen dos fórmulas: la primera consiste en que la sociedad dueña de la edificación cede a otra empresa la explotación hotelera, por un período que habitualmente suele ser de 8 a 10 años y cobra una cuota determinada en función a los beneficios que se obtengan con dicha explotación. La empresa gestora es la que en todo caso, se responsabiliza de los resultados.

La otra fórmula consiste en un contrato de arrendamiento entre la sociedad dueña del hotel y la empresa, percibiendo aquella el precio pactado sean cuales fueran los resultados de explotación. Por este sistema los hoteleros preservan su gestión personal bajo el paraguas de una marca ya posicionada en el mercado, que les es cedida a cambio, de una cantidad inicial y a veces de un porcentaje de los beneficios (aunque esto último varía según el tipo de franquicia y de acuerdos existentes entre las partes).

Las ventajas de este sistema son múltiples: por una parte, un considerable ahorro de costos en la gestión de compras y la comercialización. Por otra el franquiciado (hotelero que opta por esta modalidad) tendrá el soporte del franquiciador (quien cede la marca) en cuanto a la formación y puesta en marcha de un sistema de gestión ya contrastado. ⁶

⁶ Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998
Introducción a la industria de la hospitalidad. Dennis Foster. México. 1994

2.2.- formas de establecer locales similares como lo es casas de huéspedes, cafeterías, loncherías y locales de comida rápida.

Dentro de las diversas formas de establecer los locales similares relacionados con la hotelería y la restaurantería podemos encontrar locales parecidos o semejantes de los cuales haremos semejanzas de ellos tal como los mencionaremos.

Hostelería.- Industria que se ocupa de proporcionar a los clientes alojamiento, comida y otros servicios, mediante pago.

Los establecimientos de hostelería tienen una relación muy directa con sus clientes, bien sea en un restaurante, en una cafetería o en cualquier otro tipo de establecimiento. Es necesario conocer ciertas reglas básicas de etiqueta para saber como tratar a sus clientes, como servir una consumición, como resolver cualquier incidencia, etc. El manual para comensales o clientes trata de contemplar todas estas situaciones.

Hostales o Hostels.- Generalmente son alojamientos donde encontrarás a viajeros o mochileros, particularmente alentando las actividades al aire libre y el intercambio cultural entre jóvenes de todas partes del mundo.

El servicio que ofrece un **hostel** es el de renta de una cama en un dormitorio donde compartes baño, cocina y salón con el resto de los huéspedes.

En la gran mayoría de los casos las personas que se alojan tienen entre 18 y 26 años de edad, por lo que el clima siempre es jovial y alegre. Los hostales proporcionan la oportunidad de un aprendizaje multicultural, y es por esto que se han vuelto tan populares entre los jóvenes. Sin embargo hay algunas desventajas estando en un **hostal**: los robos pueden ser un problema, ya que se encuentran en espacios comunes o compartidos. Claro que esto se puede prevenir dejando bajo llave las pertenencias personales.

La mayoría de los hostales te ofrecen una caja de seguridad para almacenar sin problemas las pertenencias valiosas que puedas llevar contigo.

Otra desventaja en un hostal es la dificultad para dormir a causa de ruidos, como ronquidos o pasos de alguien que llega a la habitación a altas horas de la noche.

La gran mayoría de los hostales cuentan con habitaciones que tienen camas cuchetas, simples o matrimoniales. Algunos poseen habitaciones con baño privado, aunque a un costo mayor que los cuartos comunitarios. Otros poseen duchas compartidas, que normalmente no se encuentran muy lejos de la habitación, en el mismo pasillo.

Muchos hostales poseen cocinas propias, donde los huéspedes pueden cocinar a su gusto; Otros tienen sus propios cafés o pequeños bares, siempre llenos de jóvenes dispuestos a disfrutar del viaje y compartir sus experiencias con otros viajeros.⁷

⁷ www.viajeros.com Fecha de investigación 12-12-2013 hora 7:00 p.m.

Cafetería.- Es el establecimiento donde se sirve café y otras bebidas, así como alimentos fríos o que requieran poca preparación, como sándwiches o platos combinados, [el desayuna todos los días en una cafetería frente a su trabajo es una costumbre y de ahorrar tiempo.](#)

Restaurantes y Cafés.- Por otra parte, eran diecinueve los restaurantes y cafés de categoría "turística", que merecían anunciarse para consumo de los impactados visitantes de la capital en el siglo XIX.

La Ciudad de México cuenta hoy día, con más de doce hoteles de cinco estrellas que se pueden comparar con los mejores del mundo.

Y en esa categoría, en las principales ciudades turísticas de la República, la suma llega a ser de 44 hoteles y más de doce mil habitaciones.

Según una encuesta realizada por la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México, referida a las empresas comerciales más antiguas que permanecen trabajando dentro de su mismo giro, se alude al Hotel Guardiola (1873), Hotel Guillow (1878), Hotel Isabel (1913) y el Hotel Regis (1918), demolido a causa del sismo del diecinueve de septiembre de 1985.⁸

Casa de huéspedes.- Lugar en el que, previo pago, se ofrece alojamiento y comida, o solo alojamiento:

En el artículo 7 del Reglamento municipal sobre hoteles, posadas y casas de vecindad o de huéspedes nos dice que, Los huéspedes que paguen diariamente, no están obligados a prestar fianza o depósito, pero no tendrán derecho al hospedaje más que por el día que hubiesen pagado, pudiendo ser desalojados al siguiente, en caso de mora.

También podemos citar en el artículo 9 del Reglamento municipal sobre hoteles, posadas y casas de vecindad o de huéspedes nos dice, que Las casas de Huéspedes o de asistencia son aquellas que manejadas sobre una base de estricta moralidad, se organicen bajo un régimen familiar y proporcionen alojamiento con alimentos mediante el pago de una retribución convenida para periodos de 6 días o un mes.

Dentro de esta categoría se encuentran. Campings, Albergues, Apartamentos, Bungalows y Villas, Resorts, balnearios, casas rurales, y otros que a pesar de estar agrupados en una misma categoría están marcados por acusadas diferencias que van más allá de los meros matices.

Entre ellos, se destacan particularmente los **campings**. Se trata de una modalidad de alojamiento en la que no se presta servicio de alojamiento. Resulta paradójico, pero lo cierto es que consisten en la acotación y parcelación de un terreno para su uso privativo mediante la instalación, por los clientes, de su propio sistema de alojamiento, ya sea en carpas o casas rodantes.⁹

⁸ www.viajeros.com Fecha de investigación 15-12-2013 hora 4:30 p.m.

⁹ Cámara Nacional de Comercio Fecha de investigación 16-12-2013 hora 6:00 p.m.

Se facilita, sin embargo, el uso de instalaciones comunes como son: los sanitarios, un lugar para limpiar y tender la ropa, piscinas, salones de juegos, etc., con la finalidad de que el usuario pueda hacer turismo disfrutando de la vida al aire libre pero con ciertas comodidades.

Una nueva tendencia en algunos países es ofrecer también la **casa rodante** instalada ya en la parcela.

Ahora bien, para que los campings sean considerados turísticos deben reunir una serie de garantías de calidad y habrán de registrarse como empresas turísticas sometiéndose a la legislación competente.

La tipología de apartamentos, villas, hoteles muy costosos bungalows se caracterizan por ofrecer las instalaciones, equipamientos y enseres suficientes para desarrollar las actividades domésticas necesarias por un tiempo determinado, sin incluir en el precio otros servicios como la limpieza u otros.

Tipología de alojamientos.- En este grupo, se puede diferenciar en otros dos: los establecimientos que a veces se diluyen en la **oferta hotelera y extra hotelera** y que se distinguen por el tipo de producto.¹⁰

En el grupo de **oferta hotelera**, se encuentran los establecimientos comerciales denominados hoteles, caracterizados por ofrecer alojamiento, con o sin otros servicios complementarios, bajo una unidad económica de explotación.

Ocupan la totalidad o parte independizada de un inmueble y reúnen una serie de requisitos técnicos y de equipamientos que hacen aptos para su función principal.

Dentro de esta **oferta hotelera**, también se destacan especialmente en aquellos centros donde los días de permanencia son mayores, los hoteles apartamentos o apart hoteles.

Por último encontramos a los establecimientos que a veces se diluyen en la **oferta extra hotelera** y que se distinguen por el tipo producto. Son los balnearios, centros de talasoterapia, casas rurales, etc.

Estos establecimientos, además de reunir los requisitos anteriores señalados, que los hacen aptos para ser considerados hoteles, poseen en cada unidad de alojamiento las instalaciones y equipamientos adecuados para la conservación, preparación y consumo de alimentos, fríos y calientes. ¹¹

Asimismo, suelen disponer de mayor capacidad de alojamiento de la que existe en una habitación de un hotel tradicional, ya sea ésta doble o individual.

¹⁰ www.viajeros.com Fecha de investigación 17-12-2013 hora 4:30 p.m.

¹¹ Introducción al Turismo. OMMadrid.1998

Son los balnearios, centros de talasoterapia, casas rurales, etc. Esta clasificación se legitima porque ofrecen las mismas facilidades que los hoteles, pero introduciendo un concepto de vacaciones diferentes, basado en productos complementarios ofertados dentro de la propia empresa: salud, belleza, diversión, naturaleza, etc.

Hoteles muy costosos son los bungalows que se caracterizan por ofrecer las instalaciones, equipamientos y enseres suficientes para desarrollar las actividades domésticas necesarias por un tiempo determinado, sin incluir en el precio otros servicios como la limpieza u otros. 12

Esta clasificación se legitima porque ofrecen las mismas facilidades que los hoteles, pero introduciendo un concepto de vacaciones diferentes, basado en productos complementarios ofertados dentro de la propia empresa: salud, belleza, diversión, naturaleza, etc.

Así podemos decir que los lugares para hospedarse en cualquier parte de un país los podemos encontrar en las cabañas, bungalos y casa de huéspedes, etc.

Por otra parte en el caso de **los bungalos**, no existe regulación alguna y los podemos encuadrar dentro de los servicios otorgados y regulados por un reglamento como lo hace en los casos de las casas de huéspedes, así definiremos lo que es un **bungaló o bungalow**es la Casa de campo o playa, con una sola planta y portal o galería en la parte frontal, asentado en las playas frente a los hoteles que ofrecen los servicios similares como son los bungalos.

La única Ley que hace mención acerca de **los bungalos** lo encontramos en el Reglamento de Establecimientos de Hospedaje, Campamentos y Paradores de Casas Rodantes.

El **Artículo 3o.** dice: Para efectos de este Reglamento, los Hoteles, Moteles, Albergues, Habitaciones con Sistema de Tiempo Compartido o de Operación Hotelera, Suites, Villas o **Bungalows**, Exhaciendas y Construcciones con Valor Histórico en las que se proporcione el servicio de alojamiento, Complejos Turísticos y demás establecimientos de hospedaje, serán identificados con la denominación genérica de "Establecimientos de Hospedaje", en tanto que los Campamentos y Paradores de Casas Rodantes se connotarán con sus propias denominaciones.

Definiendo como **Cabaña** Casa rústica de campo hecha con ramas o madera:

Por el sólo hecho de hospedarse en una posada u hotel, el viajero queda sujeto a cumplir las prevenciones de este Reglamento. El pago del cuarto o habitación es precisamente anticipado, ya se haga diariamente, por semanas, quincenas o meses. Así lo menciona los artículos 17 y 18 del Reglamento municipal sobre hoteles, posadas y casas de vecindad o de huéspedes.¹³

12 amrac@prodigy.net.mx Fecha de investigación 19-12-2013 hora 4:30 p.m.

13 exestelar@hotmail.com Fecha de investigación 22-12-2013 hora 5:30 p.m.

2.3.- Funcionamiento de hoteles y restaurantes y locales similares y la responsabilidad ante el turismo internacional.

Iniciaremos diciendo que **Europa es la Cuna de la Hotelería** lo que hoy conocemos como "Hotelería" tiene su origen en la Edad Media, con la aparición de Posadas y Hospederías en varios países de Europa.

La Revolución Industrial fue un gran estímulo al progreso de los albergues, especialmente en Inglaterra, en donde dichos lugares llegaron a ser un ejemplo mundial por su limpieza, confort, excelente servicio y la abundante alimentación que se ofrecía al usuario.

Mientras tanto, cruzando el Atlántico, Los Estados Unidos creaban "estandar" al construir hoteles que ofrecían un número mayor de servicios y comodidades.

Así, para el año de 1800 contaban con los hoteles más grandes del mundo.

Uno de ellos, "The City Hotel" en Nueva York, fue el primero en obtener una fama enorme. Debido a su tamaño, fue descrito en su inauguración, como un "inmenso establecimiento con 73 cuartos.

Actualmente en México diremos que el funcionamiento de los hoteles y restaurantes lo encontramos en la ley para el funcionamiento de establecimientos mercantiles del distrito federal.¹⁴

Artículo 23.- Para efectos de esta Ley, los Establecimientos Mercantiles que presten el servicio de Hospedaje serán todos aquellos que proporcionen al público albergue o alojamiento mediante el pago de un precio determinado. Se consideran establecimientos de Hospedaje los Hoteles, Moteles y Desarrollos con Sistemas de Tiempo Compartido.

Los Establecimientos Mercantiles a que se refiere este artículo podrán prestar, sin necesidad de tramitar otra licencia de funcionamiento o dar aviso de declaración de apertura, los siguientes servicios:

- a) Venta de alimentos preparados y bebidas alcohólicas al copeo en los cuartos y albercas;
- b) Música viva, grabada o video grabada;
- c) Servicio de lavandería, planchaduría y tintorería;
- d) Peluquería y/o estética;
- e) Alberca, instalaciones deportivas, juegos de salón y billares;
- f) Alquiler de salones para convenciones o eventos sociales, artísticos o culturales;
- g) Agencia de viajes;
- h) Zona comercial;
- i) Renta de autos;

¹⁴ exestelar@hotmail.com. Fecha de investigación 26-12-2013 hora 6:00 p.m.

j) Los que se establecen para el giro de restaurante en términos del primer párrafo del artículo 22 de la Ley, sujetándose a las condiciones que para este giro se establecen; y

k) Los que se establecen para los giros de bar y discoteca en términos de los incisos c) y e) del artículo 24 de la Ley, sujetándose a las condiciones que para este giro se establecen en el artículo 25.

Las actividades complementarias deberán de ajustar su horario a las disposiciones que para cada giro se encuentren señaladas en el presente ordenamiento, salvo las actividades señaladas en el inciso a) que serán permanentes

Quedan exceptuados de la tramitación de Licencia de Funcionamiento los Campos para Casas Móviles, Casas de Huéspedes, Hostales y Albergues, que sólo requerirán Declaración de Apertura y en ningún caso podrán vender bebidas alcohólicas.

Los establecimientos mercantiles a los que hace mención este artículo deberán destinar un porcentaje del total de sus habitaciones, que no podrá ser mayor al 25 % del total a los fumadores.

Los restaurantes se desenvolverán con dos tipos de con Licencias de Funcionamiento Tipo A y B, lo cual hace mención los artículos 20,22, y 34 de la Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

Artículo 20.- Son considerados de Impacto Vecinal y requerirán para su funcionamiento expedición de Licencia Tipo A los siguientes giros:

- a) Salones de Fiestas,
- b) Restaurantes,
- c) Establecimientos de Hospedaje, y
- d) Salas de Cine, Teatros y Auditorios.

Los Establecimientos Mercantiles señalados en los incisos anteriores, además de lo señalado en la Ley, podrán realizar eventos o actividades culturales.

Artículo 22.- Los Restaurantes tendrán como giro la venta de alimentos preparados y la venta de bebidas alcohólicas.

Artículo 34.- Los restaurantes, los establecimientos de hospedaje y los Establecimientos Mercantiles con Licencia de Funcionamiento **Tipo B**, deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que se ofrecen en la carta o menú.

Dichos establecimientos deberán contar con carta o menú en escritura tipo braille, así como permitir el acceso a personas invidentes acompañadas de sus perros guía.

Sus titulares serán responsables que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicione al pago de un consumo mínimo, y no se exija el

consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.

Para el caso de los Establecimientos Mercantiles, con Licencia de Funcionamiento A y B, la Delegación correspondiente verificará periódicamente que la prestación del servicio de música en todas sus modalidades y su volumen se mantengan en los decibeles autorizados.

Los procedimientos de medición se realizarán conforme a lo que se establezca en el Reglamento de esta Ley, con base a la Norma Oficial Mexicana correspondiente. 18

Así encontramos que en la responsabilidad ante el **turismo internacional**, hallaremos el Reglamento de la Ley Federal de Turismo, que en su artículo segundo Capítulo I de las Disposiciones Generales, nos hace mención y contempla que se entiende por.

I.- Agencia de viajes: la empresa que contrata o actúa como intermediario en beneficio de un usuario respecto de los servicios a que se refiere el artículo 4 de la Ley, así como cualquiera otro relacionado con el turismo;

II. Campamentos: las superficies al aire libre, delimitadas y acondicionadas, en las que puede instalarse equipo con el propósito de acampar;

III. Catálogo: el catálogo nacional turístico es el instrumento que permite a la Secretaría difundir y promover los destinos turísticos nacionales, los prestadores de servicios inscritos en los términos del artículo 21 de este Reglamento, así como los bienes y recursos naturales, organismos y facilidades que constituyan o puedan constituir factores para el desarrollo turístico;

IV. Comisión: la Comisión Ejecutiva de Turismo a que se refieren los artículos 6 y 7 de la Ley;

V. Empresas de sistemas de intercambio de servicios turísticos: las que se dedican a promover e intermediar el intercambio de periodos vacacionales en desarrollos turísticos, entre los usuarios de los mismos;

VI. Establecimientos de alimentos y bebidas: Se denomina con este género:

Los restaurantes y cafeterías que se encuentren ubicados en hoteles, moteles, albergues, campamentos, paradores de casas rodantes, aeropuertos, terminales de autobuses, estaciones de ferrocarril, museos y zonas arqueológicas, cuya actividad principal es la transformación y venta de alimentos para su consumo y que en forma accesoria, pueden expender bebidas alcohólicas al copeo y presentar variedad o música;

Los bares, centros nocturnos, cabarets o similares que se encuentren ubicados en **hoteles, moteles**, albergues, campamentos, paradores de casas rodantes, aeropuertos, terminales de autobuses, estaciones de ferrocarril, museos y zonas arqueológicas que, en su caso, cobran una cuota de admisión y presentan

espectáculos o variedades; cuentan con orquesta, conjunto musical o música grabada y pista de baile, y ofrecen bebidas alcohólicas con servicio de alimentos opcional.

VII. Establecimiento de hospedaje: los inmuebles en los que se ofrece al público el servicio de alojamiento en habitación.

Administrado por el mismo dueño.- Es la posesión directa de una o más propiedades por una persona o compañía.

Los pequeños establecimientos que pertenecen y son operados por un matrimonio o una familia, son ejemplos comunes de este tipo de propiedad. Las propiedades más grandes que pertenecen a cadenas como Hilton o Marriot, también pertenecen a esta categoría.

Una **cadena**, es un grupo de hoteles que pertenecen o son administrados por una empresa.

En general, tres o más unidades constituyen una cadena, pero las principales cadenas hoteleras tienen más de 300 o 500 propiedades.

En la cadena de propietario todos los hoteles pertenecen enteramente a una sola empresa Marrot, que posee los hoteles con su marca registrada, es un ejemplo por estas épocas.

En una cadena de copropietarios, la posesión de propiedades individuales es compartida por una empresa hotelera e inversionistas independientes.

Los inversionistas financian la construcción de hoteles y la empresa hotelera los construye y administra.

Statler y Hilton fueron los primeros en utilizar este sistema, desarrollándose como empresario con la construcción y compra de viejos hoteles.

Las cadenas de propietarios tienen ciertas ventajas competitivas sobre el hotel de propiedad independiente, en los descuentos de las compras e insumos y en la publicidad y promoción general de la marca, que en tiempo sin claras definiciones de categorías permiten al usuario conocer la calidad del producto.

La Ciudad de México cuenta hoy día, con más de **doce** hoteles de cinco estrellas que se pueden compara con los mejores del mundo. Y en esa categoría, en las principales ciudades turísticas del a República, la suma llega a ser de 44 hoteles y más de doce mil habitaciones.

Según una encuesta realizada por la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México, referida a las empresas comerciales más antiguas que permanecen trabajando dentro de su mismo giro, se alude al Hotel Guardiola (1873), Hotel Guillow (1878), Hotel Isabel (1913) y el Hotel Regis (1918), demolido a causa del sismo del diecinueve de septiembre de 1985.

El Principio de la Hotelería Sistematizada.- El concepto moderno de hotel surgió, con toda seguridad, en el siglo pasado, cuando se construyeron los primeros edificios con el fin específico de albergar viajeros en medio de grandes comodidades.

Uno de los mayores desarrollos en la historia de la hotelería, ocurrió en el año 1908, con la apertura del Hotel Statler en Buffalo, Nueva York, después conocido simplemente como "TheBuffalo".

En la concepción de este Hotel, fueron instituidas muchas innovaciones de carácter hotelero por Ellworth Milton Statler, quien se encargó de su construcción y operación.

Este tipo de servicio hotelero fue ideado, primariamente, para la conveniencia de una creciente clase acomodada de viajeros, que eran en su mayoría hombres de negocios. De ahí surgió una de las primeras grandes cadenas hoteleras del mundo. 15

Los hoteles no sólo crecieron en número, también en tamaño.- La cadena hotelera The Stevens (después llamada Conrad Hilton), inauguró en la ciudad de Chicago un hotel de más de tres mil cuartos.

Este fue el hotel más grande del mundo hasta los años **sesentas**, fecha en que se construyó en Moscú, el Hotel Rossya con un mayor número de cuartos y servicios.

La Hotelería y el Ferrocarril.- Dentro de todos los tipos de hotelería no podemos dejar de mencionar los hoteles en los ferrocarriles, llamados "**Pulman**", estos se usan en recorridos largos para mayor comodidad ya que el servicio ferroviario no nada más es el ofrecer la transportación de un Estado a otro, sino también el de ofrecer el servicio de dormitorio dentro de los carros de ferrocarril.

El ferrocarril tuvo un gran impacto en el desarrollo de la hotelería europea. El hecho de poder viajar más rápido y cómodamente, fue eliminando los establecimientos que daban servicio a las diligencias y a sus usuarios.

Para esa nueva generación de viajantes se construyeron hoteles muy cercanos a las estaciones de ferrocarril.

Los primeros **resorts** fueron los hoteles tradicionales de vacaciones de verano a los que se llegaba a fines del siglo XIX por ferrocarril.

No es de dudarse que las compañías de ferrocarriles se hicieran dueñas de hoteles, y rentaran terrenos para la construcción de nuevos y más grandes hoteles.

El turismo y los caminos mantienen entre si una vieja coexistencia pacífica: no se pueden hacer caminos y es difícil construir una carretera sin que, en cualquier momento, se presente en ella el síndrome turístico con toda su espectacular fenomenología. 15

Sin caminos, Marco Polo no hubiera llegado a Pekín, ni Moctezuma Ilhuicamina habría extendido la cultura y el comercio Mexica a vastas tierras de la patria andina.

Tampoco se hubiera dedicado Juan Ponce de León, a la búsqueda de los manantiales para garantizar la perennidad de la juventud, si no se dispusiera de brechas para la persecución de la aventura.¹⁶

Sin las calzadas de mediados del siglo XIX, La Marquesa Calderón de la Barca, **decana del turismo** por carretera en México, no hubiera producido el acucioso libro que al mundo y a los mismos mexicanos, dio a conocer buena parte de los valores de nuestra arquitectura y todo el subyugante colorido de nuestro costumbrismo.

En efecto, la Marquesa de Calderón de la Barca, inglesa de cultura, nacimiento y raza, esposa del primer ministro Plenipotenciario que acreditó a España en su ex-Colonial redimida, describió a México con un sentido profesional de moderno agente de viajes.

Intentar la narración de lo que los viajes han sido a través del tiempo mexicano, viajes que preludian durante varios siglos el advenimiento de su más espectacular bisnieto: el turismo, supone aludir a la hospitalidad y al mesón, al arriero y al ventero, pero con no menor decisión y riqueza, a los caminos.

"Esperamos que de vuelta a sus lejanas tierras, nuestros amigos lleven en sus pupilas, no solo la imagen del valle florido y limpio, sino también en sus corazones, el calor de nuestra amistad."
NETZAHUALCOYOTL.

Las Líneas Aéreas: un Capítulo Aparte en el Crecimiento del Turismo Mundial.

Por último dentro de la hotelería y referente a lo restaurantero señalaremos los servicios ofrecidos en aeronaves, donde se ofrecen bebidas, comida y dormitorios, en su mayoría en trayectos largos, y muy prolongados.

La aeronáutica comercial ha sido, sin lugar a dudas, uno de los factores más importantes en el desarrollo de la hotelería, como hoy la conocemos. El desarrollo de este nuevo medio de transporte ha sido vertiginoso, a la par con el crecimiento del turismo.

Ahora se construyen verdaderos paquetes aéreos, hasta de doscientas toneladas; se han multiplicado las líneas y patentizado la superioridad del avión en servicios de largas distancias (transoceánicas y transcontinentales).

15 Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998 Introducción a la industria de la hospitalidad. Dennis Foster. México. 1994

Es uno de los medios más seguros de transporte, gracia a los nuevos dispositivos, como es la utilización de la VOR-DME ("Very High Obni Directional Range-Distance Measuring Equipment") y del radar, entre muchos otros. ¹⁶

Del progreso de la aviación comercial, nos da una idea el hecho de que en 1931 se realizaron 116.5 millones de kilómetros de vuelo, en líneas aéreas de todo el mundo.

En tanto que en 1965, esta cifra fue de 4,100 millones de kilómetros.

En la actualidad, ya se está bordeando el doble de esta cifra con más aerolíneas, mejores aviones y nuevos destinos, que han apoyado el auge de la industria hotelera y del turismo en general, brindándole así a la humanidad enormes horizontes para el conocimiento, y para poder alcanzar lugares distantes y exóticos que, sin este medio de transporte, hubieran sido una utopía. ¹⁷

Técnicas de Administración.- Hoy en día, se emplean en la directriz de los hoteles, las técnicas más modernas para predecir y controlar los costos laborales y de materiales, utilizando métodos modernos de Mercadotecnia.

La computadora ha incrementado enormemente la eficiencia en el manejo de las reservaciones y asuntos contables.

En la actualidad, serios estudios de investigación están en progreso, para lograr el funcionamiento totalmente computarizado de esta industria.

No cabe duda, de que el impresionante progreso del Turismo y la Industria Hotelera en los últimos treinta años, ha sido uno de los apasionantes fenómenos del siglo XX, el cual puede darnos todavía, muchas fascinantes sorpresas. ¹⁸

¹⁶ Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, México, 1994.

¹⁷ Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998

¹⁸ Introducción a la industria de la hospitalidad. Dennis Foster. México. 1994

2.4.- Los derechos de los comensales y huéspedes al adquirir los servicios.

Antes de hacer mención a los derechos de los comensales y huéspedes que toda persona tiene derecho mencionaremos, lo relacionado con lo hospitalario que es el pueblo mexicano, haciendo mención desde la época Prehispánica.

En la publicidad turística se alude al carácter hospitalario del mexicano y a la delicadeza con que practica el arte del buen anfitrión con el turista.

"El que se porta gentil y cortésmente con los extranjeros, demuestra ser ciudadano del mundo", decía Francis Bacon.

"Esta es su casa", es un saludo ya clásico, cuyo antecedente histórico más antiguo procede del mismo **Moctezuma**.

Generalmente, el trato respetuoso y la finura de modales son producto de convencionalismos sociales, pero en gran medida, en el México prehispánico tenían un fondo moral. ¹⁹

Dentro de derechos de los comensales existe un **CODIGO DE ETICA** como lo es:

CONSIDERAR.- al cliente como base del negocio y tratarlo con justicia, esmero, corrección y cortesía.

SUMINISTRAR.- exactamente los productos que correspondan al nombre específico en los menús y listas sin alterar calidad ni cantidad, exhibiendo la lista de precios a la entrada.

PRESENTAR.- las cuentas que reflejen el importe correcto del consumo y servicios correspondientes.

SERVIR.- los alimentos y bebidas en perfecto estado y observar las medidas sobre salubridad e higiene que tiendan a garantizar la salud de los clientes.

VELAR.- con apoyo en las disposiciones legales, para que no se produzcan en los establecimientos hechos contrarios a la moral.

PROMOVER.- la venta de productos elaborados y distribuidos dentro de las normas de ética que rigen los principios de la Asociación.

ACEPTAR.- la libre competencia como base de su propio desarrollo, así como no difundir conceptos que lesionen los intereses de otros socios.

Dichos establecimientos deberán contar con carta o menú en escritura tipo braille, así como permitir el acceso a personas invidentes acompañadas de sus perros guía.

¹⁹ Introducción al Turismo. O MMadrid.1998

Dentro de esto podemos hablar que existe una ley que regula los establecimientos mercantiles y lo podemos encontrar en Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal en su **Artículo 34.-** nos menciona en su primer párrafo, que deberán proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos que se ofrecen en la carta o menú.

Dichos establecimientos deberán contar con carta o menú en escritura tipo **braile**, así como permitir el acceso a personas invidentes acompañadas de sus perros guía.

Sus titulares serán responsables que la asignación de una mesa o el ingreso del público asistente no se condicione al pago de un consumo mínimo, y no se exija el consumo constante de alimentos y/o bebidas, para poder permanecer en el establecimiento.

Dentro de los derechos también encontramos a lo que están obligados todos los huéspedes y lo encontramos en el artículo 15. Reglamento municipal sobre hoteles, posadas y casas de vecindad o de huéspedes que a la letra dice. ²⁰

Los huéspedes están obligados:

- I.- A satisfacer el precio del hospedaje en el tiempo y forma convenidos;
- II.- A responder de los perjuicios que el local o habitación motivo del hospedaje sufra por su culpa o negligencia o la de sus familiares o empleados.
- III.- A usar el local que le fuere concedido, exclusivamente para hospedarse;
- IV.- A no variar la forma del local o habitación que le hubiere sido concedido;
- V.- A pedir el consentimiento del dueño, encargado o administrador del local cada vez que pretenda hacer alguna mejora útil o voluntaria;
- VI.- A cumplir por su parte, con los reglamentos de Policía y Sanitarios;
- VII.- A prestar la garantía de su contrato, prevista en este Reglamento;
- VIII.- A poner en conocimiento del dueño, encargado o administrador la urgencia o necesidad de las reparaciones;
- IX.- A usar todos los servicios de luz, agua, limpieza y de comodidad a que tenga derecho en manera y términos convenidos. A falta de convenio usará de ellos con el cuidado y esmero que se emplea en cosas propias.
- X.- A no perturbar el orden en el establecimiento ni permanecer fuera de su habitación en traje indecoroso, procurando conducirse con toda mesura y comedimiento;
- XI.- A depositar en poder del dueño, encargado o administrador, los objetos preciosos, dinero efectivo y alhajas. Caso contrario no serán responsables éstos de robo o extravío;
- XII.- A manifestar al dueño o encargado o administrador del establecimiento, para que los subsane, los inconvenientes que tenga en el hospedaje, así como aprestar directamente a los mismos las quejas y reclamaciones que tenga contra el servicio;
- XIII.- A no recibir en el local o habitación que les corresponda a personas sospechosas o de mal vivir;
- XIV.- A cumplir con todas las estipulaciones de su contrato;

²⁰ Asociación Mexicana de Restaurantes, A. C.,

XV.- A cumplir todas las demás obligaciones que le impongan este Reglamento y las disposiciones de Policía y buen Gobierno, Sanidad y demás.

Ahora bien hablando de los derechos de los huéspedes al adquirir los servicios lo encontramos en Capítulo VII Procedimiento de Conciliación del Reglamento de Establecimientos de Hospedaje, Campamentos y paradores de Casas Rodantes.

Y nos hace mención con respecto los artículos siguientes:

Artículo 46. Cuando un turista considere que no ha recibido los servicios en el Establecimiento de Hospedaje, Campamento o Parador de Casas Rodantes, según sea el caso, en términos de lo ofrecido por el prestador correspondiente, de lo pactado, o de las previsiones del presente de Registro de Quejas y Sugerencias a que se refiere.

Artículo 47. Al tener conocimiento de una queja, la Secretaría determinará si procede darle curso, en cuyo caso citará al quejoso y al prestador del servicio para que acudan ante ella a celebrar una Audiencia en la que exhortará a las partes a conciliar sus intereses, fijándose la fecha de la misma en el propio citatorio.

Dichas notificaciones se harán en forma personal o por correo certificado con acuse de recibo

Artículo 48. Si el motivo de la queja no es competencia de la Secretaría, lo notificará al quejoso, informándole a qué autoridad ha sido canalizada para su atención.

Artículo 49. El quejoso o el prestador del servicio podrán solicitar por escrito a la Secretaría; por lo menos con cuatro días hábiles de anticipación a la fecha señalada para que se celebre la Audiencia, la posposición de la misma, sin que ésta pueda extenderse más de diez días hábiles después de la fecha inicialmente fijada.

Así que el **turista** tiene derecho a recursos cuando no se cumpla con lo estipulado con los servicios ofrecidos por los prestadores del servicio, podrán solicitar por escrito a la Secretaría;

También dentro de los derechos encontramos a **la propina** que se ha suscitado una controversia, al respecto con la integración de salario.

En realidad con esta determinación se intenta impedir la explotación indebida de los trabajadores que, en razón de las propinas que se supone reciben, cuentan con un salario base a todas luces insuficiente.

Es claro que pese a la disposición del artículo 346 de la Ley Federal del Trabajo que determina que **las propinas son parte del salario**, el pago del mínimo profesional debe de quedar a cargo, exclusivamente, del patrón.

A propósito de la **propina** se ha suscitado una controversia, con respecto a su integración al salario.

En primer término, que la ley prohíbe a los patrones reservarse o tener participación en la propina en el artículo 346 de la ley federal de trabajo.

En segundo lugar, en las partes podrán fijar convencionalmente, el valor de las propinas, a efectos de integrar el salario, a la condición de que sea remunerador, debido tener en cuenta la importancia donde se prestan los servicios.

La primera disposición tiene un interés muy especial ya que la proliferación de las tarjetas de crédito y la consecuente inclusión de la propina en los pagares que se suscriben los usuarios pone irremediamente en las manos del patrón el valor de las propinas.

Respecto al convenio sobre propinas, o lo que deben entenderse aplicable el segundo párrafo del artículo 33 de la ley federal del trabajo que exige se otorgue por escrito y se ratifiqué ante la junta de conciliación y arbitraje. ²¹

En el artículo 344 de la Ley Federal del Trabajo, que las disposiciones del capítulo especial se aplican a los trabajadores “en hoteles casas de asistencia, restaurantes, fondas, cafés, bares y otros establecimientos análogos”.

A estos trabajadores De la Cueva, acertadamente, los intitula “trabajadores de la Propina...” ya que el denominador común entre ellos, es precisamente, el que suelen recibir propinas de los clientes de los establecimientos en los que presentan sus servicios.

Aquí cita De la Cueva, y afirma que deben considerarse como tales “los salones de belleza, las peluquerías, los cines y teatros (aso de los acomodadores) y en general a todo trabajador subordinado que labore en una empresa que preste un servicio al publico y el que reciban usualmente una propina”

El término de **propina**, significa el dinero que el cliente da voluntariamente al trabajador, además del que debe pagar por los servicios recibidos.

Independientemente de las propinas, los trabajadores interesados deberán recibir una remuneración básica que será abandonada con regularidad. ²²

La prestación alimenticia.- La ley no impone a los patrones la obligación realimentos a sus trabajadores.

Solo consigna que la alimentación que se proporcione sea sana, abundante y nutritiva artículo 348 de la ley federal del trabajo.

En realidad constituye una costumbre, en aquellos establecimientos donde se sirven alimentos, que los trabajadores los reciban del patrón.

21 DE LA CUEVA, Mario. Derecho Internacional del Trabajo. Pág. 524

22 DE LA CUEVA, Mario. Derecho Internacional del Trabajo. Pág. 525

La norma legal solo viene a precisar la forma de la prestación, pero no impone obligación alguna.

Dentro de las obligaciones de los comensales existe la de **atender con esmero y cortesía**, es prestación de un servicio adecuado.

En realidad los hoteles, bares, y restaurantes deben de ser servidos por profesionales. No se trata, ciertamente de una profesión sin importancia.

La ley pone énfasis especial en ello obligando a los trabajadores a que atiendan "con esmero y cortesía a la clientela del establecimiento.

La obligación de atender con esmero y cortesía.- la prestación de un servicio adecuado constituye un desiderátum de este tipo de actividades.

En realidad los hoteles, bares y restaurantes deben de ser servidos por profesionales. No se trata ciertamente, de una profesión sin importancia. La ley pone énfasis especial en ello obligando a los trabajadores a que atiendan con "esmero y cortesía a la clientela del establecimiento".

También hablaremos con lo relacionado a los derechos de los huéspedes que están obligados a dar los propietarios o encargados de establecimientos de hospedaje están obligados a sujetarse en la prestación de servicios, a las tarifas aprobadas por las Autoridades; dichas tarifas serán colocadas en lugares visibles para conocimiento del público esta mención la encontramos en el artículo 26 del Reglamento municipal sobre hoteles, posadas y casas de vecindad o de huéspedes.

La violación de esta obligación primordial, en nuestro concepto puede fundar la rescisión justificada de la relación de trabajo. En todos los campos de la economía es muy importante agrupar a sus componentes teniendo en cuenta sus características comunes para poder realizar un análisis más exhaustivo de cada segmento y poder mejorar la calidad de sus servicios y optimizar su rendimiento. ²³

En este sentido y con las salvedades de que en cada grupo puede haber coincidencias de uso, especialmente con la constante evolución del turismo y la continua búsqueda de soluciones en la oferta turística de la Estacionalidad se puede coincidir en la siguiente clasificación:

- 1) Por su ubicación: de montaña o sierra, de playa o de ciudad
- 2) Por su forma de administración: de cadena, de propiedad independiente o franquiciado
- 3) Por su calidad de servicios: Hoteles de 1 a 5 estrellas y Hosterías de 1 a 3 estrellas
- 4) Por su tamaño: **pequeños** hasta 50 plazas, **medianos** 51 a 150 y **grandes** más de 150
- 5) Por el tiempo que permanece abierto: permanente o por temporada.

²³ Derecho del trabajo NESTOR DE BUEN, PAGS. 525

Todas estas clasificaciones, son consideradas por la Ley de Hotelería 18828/70, que tuvo el objetivo de reordenar la hotelería categorizando los establecimientos de alojamiento mediante un método único a fin de evitar las confusiones y crear un registro hotelero nacional adonde debían inscribirse todos los hoteles para llevar un control sobre los mismos, fue reglamentada 6 años después con la siguiente finalidad:

Estructura de la tarifa, costo de la habitación para determinar la tarifa debe considerarse

- a).- Tipo de habitación
- b).- Tipos de camas y servicios de la habitación
- c).- Ubicación de la habitación
- d).- Planes de alimentos

a).- Tipos de habitación.

S - SIMPLE

D - DOBLE

T - TRIPLE

STE - SUITE

DEPTO - DEPARTAMENTO

Ampliando la descripción de las habitaciones podemos encontrar: a) Según el número de huésped:

Simple: Es la habitación para un huésped, generalmente cuenta con una cama matrimonial que brinda el beneficio de mayor comodidad para el huésped y la posibilidad de utilizarla como doble matrimonial.

Doble: Es la habitación para dos huéspedes. Puede ser:

Doble matrimonial: con una cama matrimonial

Doble con camas individuales

Doble: con dos camas matrimoniales.

Esta última modalidad es usada en EEUU y otros países con un concepto de espacio diferente.

Triple: Permite el alojamiento de tres personas en dos variantes:

Triple matrimonial: Con una cama matrimonial y una cama individual. Muchas veces si la dimensión de la habitación lo permite, se ubica otra cama más.

Triple con camas individuales: cuenta con tres camas individuales y también se puede lograr con una cama matrimonial y otra simple.

Cuádruple: Una cama matrimonial y dos individuales

Cuatro camas individuales.

30 Instituto de Investigaciones Jurídicas. UNAM, México, 1994.

Codificaciones.

R - TARIFA RACK: Tarifa normal sin descuentos ni adicionales

S - CAMA SIMPLE (I PLAZA)

- D - DOBLE (Doble matrimonial)
- T - TWIN (camas gemelas)
- Q - QUEEN SIZE (cama más grande que la matrimonial común)
- K - KING SIZE (cama más grande del hotel)

Este tipo de camas se encuentran generalmente en las suites presidenciales.

El ancho común de una cama simple es de 80 centímetros y su largo es de 1,85 cm.

Adyacentes Se encuentran en el mismo piso Contiguas Ubicadas una al lado de la otra, pero sin comunicación interna Comunicadas Habitaciones contiguas con comunicación interior Según los Tipos de camas.

Camas individuales: 1,90 m. de largo por 12 m. de ancho.

Camas full: Se conocen como de plaza y media: 1,90 m. de largo por 1,25 de ancho

Cama doble (3/4): son de 1,90 de largo y 1,35 de ancho

Cama queensize: 1,90 m. de largo por 1,60 m. de ancho

Cama king: 2 m. de largo por 2 m. de ancho.

Estándar: Estas habitaciones ofrecen el mínimo de servicios del hotel y varían según la categoría del hotel. Normalmente cuentan con un solo ambiente y el baño y otros servicios adicionales según la categoría mencionada.

Studios: Las habitaciones studios son dos ambientes separados por muebles o un ambiente amplio separado por el mobiliario. Extendida desde los 90.

Suites de Lujo: Cuenta con por lo menos dos ambientes separados. Dormitorio y sala de estar o de reuniones, además del baño. A veces cuentan con cocina y generalmente son más lujosas que las habitaciones de otro tipo. Suelen tener nombres propios.

c) Según la ubicación. Por la ubicación de las habitaciones vemos los siguientes códigos: ²⁴

- FB - FRONT BEACH (FRENTE A PLAYA)
- MV - MOUNTAINVIEW (VISTA A MONTAÑA)
- OV - OCEAN VIEW (VISTA OCEANO)
- SP - SWIMMING POOL (VISTA A PILETA DE NATACIÓN)
- GV - GARDEN VIEW (VISTA AL JARDIN)
- HC - HANDICAPED COMODITES (PARA DISCAPACITADOS)

²⁴ Instituto de Investigaciones Jurídicas. UNAM, México, 1994.

Estas habitaciones se ubican en la planta baja del hotel con adicionales especiales para facilitar el uso de los servicios al huésped (barras, sin bañeras, pisos especiales etc.)

Habitaciones especiales: Para **discapacitados**. Normalmente cuentan con puertas más anchas que la standard, para facilitar la entrada de las personas con sillas de ruedas. Tienen barras de apoyo en dormitorios y baños. Información escrita en lenguaje braille, y teléfonos más bajos y accesibles. Sistemas de luces y sonidos especiales.

Para **fumadores**: Mientras que en EEUU las habitaciones son para no fumadores, destinando unas pocas para fumadores, en Argentina y Europa, se destinan pisos para cada tipo.

Para **ejecutivos**: Cuentan con todos los elementos que necesita el huésped de negocios. Escritorio, fax, dos teléfonos, Internet y revistas especializadas.

d).- Planes de alimentos.

AP (AMERICAN PLAN): Pensión completa: alojamiento, desayuno, almuerzo y cena)

MAP (MODIFIED AMERICAN PLAN) : Incluye 2 comidas diarias(desayuno, almuerzo o cena)

EP (EUROPEAN PLAN) : No incluye comidas en la tarifa

BB (BED AND BREAKFAST) Cama y Desayuno. El desayuno es muy completo.

CP (CONTINENTAL PLAN). Idem al anterior, pero el desayuno es menos completo.

AB (AMERICAN BREAKFAST): Idem anterior con el típico desayuno americano que con su amplitud agrupa a los dos anteriores)

B (BREAKFAST Y LUNCH): Se sirve al mediodía, especialmente en reuniones. 25

Tarifas promocionales:

WE (Weekend) : Tarifa para fines de semana. Incluye una comida y descuentos especiales)

FP (Familiar plan). Se aplica a familias y se efectúan descuentos por los hijos menores de 12 años.

GRP (De grupos): Se aplica para grupos de más de 15 personas, con descuentos especiales.

AI (All inclusive) Todo incluido, además del alojamiento se accede a comidas durante toda la estadía del hotel. Se aplica en cruceros y en resorts muy comunes en paquetes turísticos al Caribe.

COR (Corporativos): Se aplica a clientes asiduos, agentes de viajes, colegas, o clientes especiales.

Funciones de los propietarios y de la Administración.- Señalaremos cuales son las funciones comunes que tienen este tipo de establecimientos hoteleros, cabe indicar que los propietarios pueden también categorizarse en.

Dueños personales y absolutos de la propiedad o asociados en sociedades comerciales las que pueden adoptar las formas previstas en la ley 19.550 de sociedades comerciales (Soc. Colectivas, Soc. De hecho, SRL, SA, etc.)

En cada tipo de sociedad las responsabilidades de cada socio son diferentes y a su vez diferentes a las responsabilidades del dueño absoluto quien asume todos los riesgos y obviamente las ganancias del emprendimiento.²⁵

En todos los casos lo que debe buscar la administración de un hotel se basa en unos pocos pero muy importantes parámetros.

- 1.- Planificación a corto y largo plazo.
- 2.- Mantener una imagen positiva y un servicio de buena calidad
- 3.- Implantar políticas y procedimientos operativos
- 4.- Mantener al máximo la ocupación de las habitaciones por medio de la publicidad, promoción y pronóstico, preciso de venta
- 5.- Mantener comunicación efectiva entre los departamentos de un hotel
- 6.- Asegurar que el hotel tenga el personal adecuado y que el personal este debidamente capacitado, motivado y supervisado.

En cuanto a la administración de la ocupación, entendiendo como tal a la venta de las habitaciones y los costos de las mismas, es una de las funciones más delicadas y dificultosas de cada emprendimiento.

Las metas son las de mantener el mayor índice de ocupación de las habitaciones y esto debe buscarse tratando de encontrar cual será la demanda mas justa y cercana a la realidad.

Así por ejemplo suelen edificarse hoteles de grandes proporciones, solo para satisfacer una demanda temporal y el resto del año, el porcentaje baja substancialmente, debiendo contener los costos fijos.

²⁵ BECERRA Ramírez, Manuel, Derecho internacional público. Instituto de Investigaciones Jurídicas. UNAM, México, 1994.

Estas metas deben tener muy claro las posibilidades de la temporada alta y de la baja, con otros atractivos que puedan ocupar las habitaciones.

Si no se regula debidamente esta relación puede resultar más productivo un hotel de pocas habitaciones a uno de muchas más aunque se ocupen más habitaciones en este último.

Ejemplo: Un hotel de 20 habitaciones con un índice de ocupación del 90% tiene 18 habitaciones ocupadas de promedio.

Otro hotel de 200 habitaciones con el 30% de ocupación tiene 60 habitaciones ocupadas de promedio.

Es obvio observar que el hotel más grande tiene más turistas, sin embargo el más pequeño y en una situación normal y debidamente regulada en costos, tiene más posibilidades de ganancias por estar más ajustada su oferta a la demanda. ²⁶

Contrato de Administración.- Mediante un contrato de administración, el dueño de una propiedad contrata a una empresa administradora de hoteles para operar su establecimiento.

En algunos casos, una cadena bien conocida puede construir una propiedad nueva y retener la propiedad mientras gestiona que una empresa local administre el hotel, en otros casos, los inversionistas locales pueden financiar la construcción y desarrollo de la propiedad mientras contratan a una cadena experimentada (Ramada, Marriot), para que administre la operación.

La empresa administradora debe presentar reportes financieros periódicos a los dueños y cumplir con las políticas referentes a la operación, administración, mantenimiento, contratación de personal y apariencia del hotel.

Cuando los inversionistas locales contratan a una cadena para que administre una propiedad, obtienen ventajas competitivas como reconocimiento del nombre de la cadena, administración inteligente y capacitación eficiente del personal.

Aproximadamente una tercera parte de los hoteles que están asociados a las principales cadenas hoteleras operan bajo contratos de administración.

Se puede concluir con las **Tendencias actuales**. En los últimos años, se ha producido un enorme movimiento de capitales en todas las actividades productivas del mercado mundial, al que no estuvo ausente la hotelería dentro de la evolución turística.

En este sentido los cambios de dueños y sistemas de organización fueron y siguen siendo tan asiduos que lo que hoy podemos nombrar como cadena o como franquiciantes o administradores puede variar al día siguiente. ²⁵

²⁶ Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998

Esta situación confunde a los usuarios, quienes piensan que al alojarse en un hotel con un marca determinada lo están haciendo en el original, cuando en realidad es una franquicia o bien un contrato de administración.

Esto se acentúa aún más cuando en estos tiempos se ve una evolución turística cada vez mayor en virtud al mejoramiento de la calidad socioeconómica de muchos pueblos del mundo y el acercamiento de los atractivos que nos permite el transporte cada vez más eficiente.

A lo apuntado se debe agregar la cierta saturación de los lugares tradicionales de turismo lo que hace que las clases socioeconómicamente más avanzadas busquen constantemente nuevas alternativas y muchas de ellas vinculadas a atractivos exóticos (para ellos) o más al contacto con la naturaleza.

Esta situación hace que los turistas que viven en estas comunidades y que se acercan a otras comunidades menos avanzadas y de las que tienen ciertos prejuicios, busquen alojarse en hoteles con marcas reconocidas que les permitan cierta seguridad para la prestación de los servicios y la calidad del producto, además de su seguridad personal. ²⁷

Así mismo dentro de los derechos de los huéspedes podemos observar **la Sobreventa** (overbooking). Algunos hoteles venden más habitaciones que las que tienen disponibles.

Estimando que siempre existe un cliente que hace la reserva y que finalmente no la usa, los gerentes se proponen maximizar las ganancias cuando hay alta demanda, ocupando el hotel físicamente al 100%.

También puede producirse sobreventa a partir de la extensión de la estadía de los pasajeros o porque alguna habitación queda afuera del servicio por averías.

El gerente de recepción, a primera hora debe analizar los reportes emitidos durante el día de los arribos esperados, de los ocupados y de las salidas del día. Con esta información pre-asigna las habitaciones según las reservas hechas y deduce si hay sobreventa o no.

Si existe sobreventa, deberá determinar a quienes se les otorgará una habitación superior a la reservada, sin incremento de la tarifa.

Tendrá en cuenta para ello, la menor cantidad de días que pueda elegir y si el huésped es ya cliente o no. Este cambio de categoría de habitación debe ser comunicado al huésped porque de lo contrario crea expectativas falsas sobre los servicios y categoría del hotel, trayendo problemas futuros. Si aún así no puede ser alojado, el gerente determinará los huéspedes a derivar, antes de que arriben al hotel.

²⁷ Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998
Introducción a la industria de la hospitalidad. Dennis Foster. México. 1994

No es recomendable derivar a huéspedes que forman parte de un grupo o a clientes VIP o aquellos de estadías largas. Las reservas garantizadas por un método de pago son más seguras. Los huéspedes derivados deberán alojarse en hoteles de similares categorías o superiores al elegido o reservado.

A la llegada del cliente y ante esta situación los pasos a seguir son: · Proponer guardar el equipaje, si el inconveniente es por una noche y después regresarlo al establecimiento. · Acompañarlo al hotel donde se deriva y pagarle los gastos de traslado ·

Hacerse cargo de la primera noche de estadía · Informarle que todos los mensajes serán transmitidos al otro hotel · Establecer horario de regreso para el otro día, si el cliente acepta esta propuesta. · Tener una atención hacia el huésped. ²⁸

²⁸ Introducción al Turismo. OM Madrid.1998
Introducción a la industria de la hospitalidad. Dennis Foster. México. 1994

CAPITULO TERCERO.

LA NECESIDAD DE ACTUALIZAR LAS LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS EN MEXICO.

3.1.- La normatividad mexicana en este rubro.

Qué es lo más importante que debe saber sobre las leyes del trabajo en México. Lo más importante que debes saber sobre las leyes del trabajo en México es que hay un solo Tribunal en cada estado que se encarga de resolver la mayor parte de las controversias laborales, entre ellas las relacionadas con contratos colectivos, despidos injustificados, determinar si una lesión ocurrió en el trabajo, problemas de equidad salarial, etc.

No importa si eres un trabajador extranjero sin permiso de trabajo válido; de todas formas estás protegido por la mayoría de las leyes del trabajo en México.

Sin embargo, hay una cosa que debes saber. La regla del 10%. Por lo menos el 90% de los empleados de una empresa mexicana deben ser mexicanos.

En el Derecho Laboral, es una parte integral del derecho Social cuyo fundamento legal lo encontramos en la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**, promulgada el 5 de Febrero de 1917 y que está vigente desde el 1º de Mayo de 1917, siendo esta la primera Constitución fundamental del mundo que creo un régimen de garantías sociales con Autonomía, por lo que se convierte en prototipo de las demás **Constituciones Políticas Internacionales** contemporáneas. Así en el derecho laboral se elevó a norma social de la más alta jerarquía jurídica y el protector y reivincador de la clase obrera, que comprende los derechos individuales (públicos); sin embargo, este derecho reivincador de los obreros se extendió de la misma manera, propiciando la transformación del Estado moderno a fin de lograr a través de la legislación y el mejoramiento de los grupos de obreros Mexicanos.¹

A través de los derechos fundamentales, la Constitución intenta proteger bienes que se consideran básicos para el desarrollo de una vida digna y para lograr una convivencia social pacífica, como lo son la libertad, la igualdad y la seguridad jurídica, entre otros.

Dentro de la normatividad podremos analizar el artículo 133 Constitucional en relación a su jerarquía normativa o supremacía constitucional con los tratados internacionales celebrados entre México y los demás países.

La misma constitución lo marca en los artículos 103 y 105 Constitucionales, hace mención en materia de amparo, El 11 de mayo de 1999, el pleno de la Suprema Corte de Justicia, por unanimidad de diez votos, resolvió el amparo en revisión 1475/98 del Sindicato Nacional de Controladores del Tránsito Aéreo.

¹ Guía para trabajadores extranjeros sobre las leyes del trabajo en México

De esa resolución deriva la tesis 192,867 cuyo título es el siguiente:

“TRATADOS INTERNACIONALES.”

SE UBICAN JERÁRQUICAMENTE POR ENCIMA DE LAS LEYES FEDERALES Y EN UN SEGUNDO PLANO RESPECTO DE LA CONSTITUCIÓN FEDERAL".²

Dentro de la normatividad podremos analizar el artículo 133 constitucional en relación a su jerarquía normativa o supremacía constitucional con los tratados internacionales celebrados entre México y los demás países.

Artículo 133. Esta Constitución, las leyes del Congreso de la Unión que emanen de ella y todos los tratados que estén de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el presidente de la república, con aprobación del Senado, serán la ley suprema de toda la Unión. Los jueces de cada estado se arreglarán a dicha Constitución, leyes y tratados, a pesar de las disposiciones en contrario que pueda haber en las Constituciones o leyes de los estados.

En relación a la normatividad podemos hablar con lo con lo relacionado al concepto de lo que es un tratado internacional así mismo en opinión de Máx. sorensen en que esta definición ha sido derivada de la sugerida por la Comisión de Derechos Internacionales.

También es requisito adicional para formular los tratados que exista un acuerdo entre dos o más Estados u otras personas internacionales.

Este requisito excluye a los convenios Estados e individuos o sociedades privadas de las categorías de los tratados, los cuales ---aunque a menudo pueden tener gran importancia--- son únicamente contratos internacionales.³

Entre otras opiniones podemos analizar la de Felipe Tena Ramírez es decir, confirma en el sentido de que el artículo 133 constitucional, a partir de la reforma de 1934 adopta una postura monista; es importante trasladar las facultades ahora únicas del Presidente y del Senado para la negación y ratificación de tratados al Constituyente Permanente. En lo que concierne a las opiniones de los internacionalistas, Cesar Sepúlveda considera que la práctica mexicana en materia de tratados que considera.

Revela que no ha existido ninguna norma que trate de limitar el cumplimiento de un tratado internacional, ni la Jurisprudencia mexicana, sea encaminado, en caso alguno, a colocar a la constitución por encima de los tratados invariablemente los Estados se preocupan por no aparecer como violadores frente a otros Estados y se han sentido obligados, además, a proporcionar, en su ley fundamental, normas para garantizar la supremacía del derecho internacional. Es claro que al irse logrando una integración mejor y más universal de la comunidad jurídica internacional, tal supremacía se afianzará más y más.

² <http://www.bibliojuridica.org/libros> Fecha de investigación 2-01-2014 hora 4:00 p.m.

³ Manual de Derecho Internacional Público

México se rige con base en la doctrina monista: así el artículo 133 constitucional establece: “Esta constitución las leyes del Congreso de Unión que emanen de ella y todos los tratados en que están de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el Presidente de la República, con aprobación del Senado, serán Ley suprema en toda la Unión”⁴

El contenido de la teoría monista ha sido sostenido como criterio por los jueces Averasturi y BoffiBoggero, al afirmar que para entrar en vigor un Convenio “no requiere otra ley posterior para su vigencia plena”.

Así pues en el caso mexicano constituyen en parte del Derecho Laboral vigente los Convenios ratificados.

En cuanto a su jerarquía debemos considerar en primer término a la Constitución en el mismo nivel de las leyes reglamentarias a los Convenios: sin embargo, en el Derecho Laboral esta regla jerárquica queda sin efecto, pues en su aplicación se debe observar la norma que más favorezca al trabajador.

Los convenios son el resultado de la actividad legislativa de la conferencia, constituyen el Derecho Internacional del trabajo; se han adoptado un total de 183 Convenios, su influencia y proyección en la política laboral mundial puede ser valorada por sus resultados.

Por lo tanto son verdaderas leyes internacionales para la producción de sus efectos jurídicos deben ser ratificados y el estado que lo haga “se compromete (se obliga) a cumplir ciertas obligaciones jurídicas y la manera en que los cumple está sujeta a una vigilancia internacional regular”⁵

Los países que ratifiquen estos Convenios deberán aceptar sus disposiciones dentro de su territorio.

Es conveniente resaltar al respecto la existencia de dos doctrinas: la monista y dualista; estas analizan el momento en que un Convenio produce sus efectos. Conforme a la primera, “no existe separación entre el orden jurídico internacional y el interno, de modo que los tratados que se ratifican son incorporados automáticamente al cuadro legislativo aplicable a cada país, por el segundo “el derecho internacional y el interno constituyen dos órdenes separados, debiendo los tratados ratificados ser objeto de un acto formal por parte del legislados a los fines de su incorporación al derecho positivo del país”

Los tratados y las convenciones internacionales en el sistema jurídico mexicano, este es un tema especial que tradicionalmente se ha estudiado en el derecho internacional público, pero que, a incremento de tratados en el ámbito del Derecho Internacional Privado, los especialistas en esta materia ya ha comentado a analiza. De hecho, la fuente convencional internacional es la más importante en México en materia de Derecho Internacional Privado.

⁴ Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. 2005 reformada.

⁵ Potobs Von Geraldo. Las Normas Internacionales del Trabajo. Pág. 25

Como recordaremos, el dispositivo constitucional que establece las bases para que los convenios y tratados internacionales se incorporen en el sistema jurídico mexicano es el establecido en el art.133, que ya habíamos mencionado y que establece lo siguiente:

Esta Constitución leyes del Congreso de la Unión que emanen de ella y todos los tratados que estén de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el Presidente de la República con la aprobación del Senado, serán la ley suprema en toda la Unión .Los jueces de cada Estado se arreglaran a dicha Constitución, leyes y tratados, a pesar de las disposiciones en contrario que pueda haber en las constituciones o leyes de los Estados.

Además de establecer la jerarquía legislativa en el sistema jurídico mexicano esta disposición define el nivel en el cual deben considerarse los tratados respecto al resto de la normatividad .Las tesis y jurisprudencia de la Suprema Corte de Justicia sobre la jerarquía de los tratados en esta disposición, pueden resumirse en tres direcciones:

Se afirma el concepto del dualismo jurídico, conforme al cual el derecho interno no está supeditado al derecho internacional, pero se reconoce la existencia de este;

Se ubica a los tratados en el nivel de las leyes del congreso y se confirma la procedencia del juicio de amparo, en tanto medio control de la legalidad en contra de los tratados internacionales.

En lo que respecta al sistema de recepción del derecho internacional, y concretamente de los tratados internacionales, quizás lo más pertinente hubiera sido hacer una reforma constitucional del artículo 133, en lugar de mantener el antiguo sistema que ha mostrado lagunas considerables. ⁶

Concluiremos diciendo que derecho del trabajo es parte del Derecho Integral positivo, se identifica con este en el artículo 133 Constitucional de 1917, siendo esta la primera Constitución Fundamental del mundo que creo un régimen de garantías sociales con autonomía, por lo que se convirtió en el prototipo de las demás Constituciones Políticas Internacionales contemporáneas.

Así el derecho del trabajo se elevó a norma social de las más alta jerarquía jurídica y el protector y reivincador de la clase obrera, que comprende derechos individuales (públicos) y derechos sociales, sin embargo este derecho reivindicados se extendió de la misma manera a los prestadores de servicios, propiciando la transformación del Estado moderno para ejercer funciones sociales a fin de lograr atreves de la legislación gradual el mejoramiento de los grupos humanos. ⁷

Dentro de todo esto diremos que mientras no se tenga una buena Ley Federal del Trabajo, donde se proteja al trabajador, y donde el patrón se le de garantías y protección sobre el empleo y en donde este una balanza equitativa para ambas partes el derecho laboral no va a ser justo si se inclina siempre para el trabajador.

⁶ www.juridicas.unam.mx Fecha de investigación 10-01-2014 hora 5:00 p.m.

⁷ NESTOR DE BUEN, Leonel. Derecho del Trabajo. Pág. 131

3.2.- Los Derecho que tienen los Trabajadores de Hoteles, Restaurantes y locales similares ante la O. I. T. (Organización internacional del Trabajo).

Dentro de las obligaciones a cargo de los trabajadores existe una regla general, la que está regulada a nivel internacional por la O. I. T. (Organización internacional del Trabajo).

La Organización Internacional del Trabajo(OIT) es un organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas(ONU).

Su finalidad es promover acciones internacionales para mejorar las condiciones de trabajo y el nivel de vida de los trabajadores; así mismo, la **OIT** se encarga de elaborar programas de asistencia y asesoramiento a los países que lo requieran.

La actividad de la Organización Internacional del Trabajo se manifiesta mediante los **tres tipos** de normas jurídicas.

Convenios, recomendaciones y resoluciones. ⁷

Así podemos hablar de las obligaciones de los trabajadores, como la de los patrones donde cada uno se obliga a respetar, todo lo referente a una relación laboral.

Obligaciones de dar.- Como es lógico suponer ya que la principal obligación de los trabajadores, es de hacer, esto es, realizar el trabajo contratado, las obligaciones de dar a su cargo, son mínimas.

Obligaciones de hacer

A) Ejecutar el trabajo con la intensidad, cuidado y esmero apropiado y en la forma, tiempo y lugar convenidos.

B) Dar aviso inmediato al patrón salvo caso fortuito o fuerza mayor de las causas justificadas que le impidan incurrir al trabajo.

C) Prestar auxilios en cualquier tiempo que se necesite, cuando por siniestro o riesgo inminente peligran personas o los intereses del patrón o de sus compañeros de trabajo.

D) Integrar los organismos que establece la ley fundamentalmente comisiones mixtas a nivel, empresarial.

E) Comunicar al patrón las enfermedades contagiosas que padezca, tan pronto tenga conocimiento de ellas.

F) Comunicar al patrón o a su representante las deficiencias que adviertan, a fin de evitar daños y perjuicios a los intereses y vidas de sus compañeros de trabajo o de los patrones

Obligaciones de no hacer.

A) Guardar escrupulosamente (no divulgar), los secretos técnicos, comerciales y de fabricación, de los productos que elabore la empresa y asuntos administrativos reservados, cuando su divulgación pueda causar perjuicios a la empresa.

⁷ www.mailxmail.com/curso-derecho-laboral-contratos-trabajo-tratados-internacionales
Fecha de investigación 12-18-2014 hora 10:30 p.m.

- B) Ejecutar actos que puedan poner en peligro su propia seguridad y las de sus compañeros de trabajo o la de terceras personas, así como la de los establecimientos o lugares en que el trabajo se desempeña.
- C) Faltar al trabajo, sin causa justificada o sin permiso del patrón.
- D) Sustraer de la empresa o establecimiento útiles de trabajo o materia prima elaborada.
- E) Presentarse al trabajo en estado de embriaguez.
- F) Presentarse al trabajo bajo influencia de algún narcótico o droga enervante, salvo que exista prescripción médica. En todo caso deberá de poner en conocimiento al patrón.
- G) Portar armas en el lugar de trabajo, salvo que este lo exija.
- H) Suspendir las labores sin autorización del patrón.
- I) Hacer colectas en el establecimiento o lugar de trabajo.
- J) Usar los útiles y herramientas suministrados por el patrón, para objeto distinto de aquél a que están destinados.
- K) Hacer cualquier clase de propaganda en las horas de trabajo dentro del establecimiento.

Obligaciones complejas.

- A) Cumplir las disposiciones de las normas de trabajo que le sean aplicables.
- B) Observar las medidas preventivas e higiénicas que acuerden las autoridades competentes y las que indiquen los patrones para seguridad y protección personal de los trabajadores.
- C) Desempeñar el servicio bajo la dirección del patrón o de su representante, a cuya autoridad estarán subordinados en todo lo concerniente al trabajo.
- D) Observar buenas costumbres durante el servicio.
- E) Someterse a los reconocimientos médicos previstos en el reglamento interior de trabajo y demás normas vigentes en la empresa o establecimiento, para comprobar que no padece de alguna incapacidad o enfermedad de trabajo contagiosa o incurable. ⁸

El deber de fidelidad.

- A) Guardar los secretos de la empresa.
- B) Abstención de actos de competencia.
- C) Obligación de trabajar eficientemente
- D) Obligación humanitaria de asistencia.
- E) Obligación de actuar con honestidad.

Derechos y obligaciones laborales para trabajadores y patrones.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Título Sexto, Artículo 123, Apartado A y la Ley Federal del Trabajo constituyen el marco jurídico que regula la relación laboral de los trabajadores.

⁸ Asociación Mexicana de Restaurantes, A. C.,

Todo trabajador tiene derecho al trabajo digno y socialmente útil, bajo condiciones que aseguren la vida, salud y un nivel económico decoroso para él y su familia. No pueden hacerse distinciones por raza, sexo, edad, credo religioso, doctrina política o condición social y se debe promover y vigilar la capacitación y adiestramiento del trabajador.

Marco jurídico.- La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su Artículo 123, y la Ley Federal del Trabajo constituyen el marco jurídico que regula la relación de trabajo. No pueden hacerse distinciones por motivos de edad, sexo, raza, credo religioso, doctrina política o condición social.

Obligaciones de los trabajadores. (Ley Federal de Trabajo Art. 134) asistir puntualmente a tu trabajo.

Desempeñar con cuidado y dedicación las labores que te han sido encomendadas, en la forma, tiempo y lugar convenidos.

Desempeñar el servicio bajo las instrucciones del patrón o jefe inmediato.

Conservar en buen estado las herramientas que le proporcione el patrón.

Prestar auxilio en caso de incendios o desastres graves, que pongan en peligro la vida o los bienes del patrón o de los compañeros de trabajo.

Informar al patrón si sufres de alguna enfermedad contagiosa en seguida que tenga conocimiento de la misma.

Cumplir con esmero las labores derivadas del contrato de trabajo.

Obedecer las medidas de seguridad e higiene señaladas en el centro de trabajo.

Observar buenas costumbres durante el servicio.

Participar en las Comisiones Mixtas integradas en el centro de trabajo.

No ingerir bebidas alcohólicas en el trabajo o presentarse a laborar en estado de embriaguez.

Derechos de los trabajadores.- (Ley Federal del Trabajo Art. 132, 133, 136 al 153-X)

El pago del salario mínimo cuando menos y en efectivo, semanalmente en el lugar donde trabaje.

Pago de aguinaldo anual.

Participar de las utilidades de la empresa.

Sin costo, habitaciones adecuadas e higiénicas, con espacio suficiente para el y su familia (esposa e hijos en su caso).

Por cada 6 días que trabaje, un día de descanso.

Capacitación para el trabajo.

El pago por el tiempo excedente, al doble de lo fijado para las horas normales.

Buen trato en el trabajo.

Cuando tus herramientas ya no sirvan, deberán reponerlas o repararlas sin costo alguno sin costo alguno para el trabajador.

Si el lugar donde prestan los servicios se encuentra a 100 o más kilómetros de la población en que vives, el patrón deberá pagar el transporte hasta el centro de trabajo y si es necesario también el de su familia.

Es importante que sepa el trabajador que su patrón tiene la obligación de inscribirlo en el Instituto Mexicano del Seguro Social para contar con los beneficios de las prestaciones que otorga:

a.- Por enfermedad ordinaria: atención médica, medicinas y hospitalización para el trabajador, esposa, hijos o padres en su caso.

b.- En caso de que sufran accidente de trabajo, atención médica y medicinas, sin costo.

c.- Servicio de guardería para sus hijos.

d.- Si el accidente de trabajo le impidiera laborar, se pagará su salario íntegro hasta que sane.

e.- Pensión por invalidez, por accidente o enfermedad que contradiga en el trabajo.

Prohibiciones de los trabajadores.- (Ley Federal del Trabajo Art. 135.)

Faltar al trabajo sin causa justificada o sin permiso de tu patrón.

Presentarse a trabajar en estado de embriaguez o bajo la influencia de drogas, así como hacer uso de éstas durante el desempeño de sus labores.

Tomar del lugar de trabajo herramientas o productos propiedad del patrón sin su permiso.

Portar armas de cualquier clase durante las horas de trabajo a menos que te lo permitan por el puesto que desempeñes.

Realizar cualquier acto que ponga en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros o la del lugar donde trabajas.

Obligaciones de los trabajadores.

Artículo 134 **obediencia.-** En la cuarta Sala de la Suprema Corte de Justicia ha sostenido el siguiente criterio.

Desobediencia, rescisión de contrato de trabajo por la manifestación que el trabajador hace al patrón o a sus representantes de que no es posible cumplir con las ordenes que se le dé en relación con el trabajo contratado, implica una desobediencia por lo que debe estimarse que el patrón prueba la defensa de despido justificado que apoye en la Fracción XI del Artículo 47 Ley Federal del Trabajo.

Lealtad.- El trabajador y el patrón se identifican con el fin superior que los guía y que ambos aporten con la mayor buena fe el acopio de experiencias y conocimientos, por parte del primero y de lealtad y cooperación por parte del segundo. Así creo que debe atenderse la Fracción IV cuando ordena al trabajador " Ejecutar el trabajo con la intensidad, cuidado y esmero apropiado y, en la forma, tiempo y lugar convenidos.

Materiales e instrumentos de trabajo.- La Fracción VI dispone que los trabajadores debe restituir al patrón los materiales usados se cometería una falta de propiedad y hasta un delito, y si los dejaran abandonado su descuido sería punible es frecuente el despilfarro cuando no se tiene el cuidado debido en los instrumentos y útiles de trabajo.

Buenas costumbres.- La Fracción VII ordena que los trabajadores deben observar buenas costumbres durante el trabajo, esta obligación es de naturaleza ya que fue constituida en consideración a la comunidad.

Préstamo auxilio.- La Ley exige en la Fracción VIII, que los trabajadores presten auxilios en cualquier tiempo que se necesiten cuando por siniestro o riesgo eminente peligren las personas o intereses del patrón o de sus compañeros de trabajo.

Exámenes médicos.- La Ley establece en la Fracción X, la obligación para el trabajador someterse a los reconocimientos médicos previstos en el reglamento interior de trabajo y demás normas vigentes en la empresa o establecimiento, para comprobar que no padece ninguna incapacidad o enfermedad de trabajo, contagiosa o incurable.

Las normas de reglamento interior y otras que estuvieran en vigentes en la empresa implican la obligación de pasar examen médico de admisión, y después periódicos pues el precepto legal tiende a proteger el interés social.

Evitar perjuicios.- La Fracción XII corrobora la idea a cerca de la relación que existe entre el patrón y el trabajador, produce efectos más haya de solo dar trabajo no solo recibir salario, al quedar obligados los trabajadores a comunicar al patrón o a sus representantes las observaciones que hagan para evitar perjuicios de los intereses y vidas de sus compañeros o del propio patrón.

Guarda de secretos.- La Fracción XIII, impone que debe de guardar escrupulosamente los secretos técnicos, comerciales y de fabricación de los productos o cuya elaboración concurren, directa o indirectamente, de los conocimientos por razón del trabajo que se desempeña. La Suprema Corte bien a reforzar la idea que, a un elemental concepto de fidelidad, corresponde en no relevar aquello que sabe el trabajador por virtud de la confianza que se deposita en él.

Avisos de faltas al trabajador.- La Ley dispone en la Fracción V del Artículo 134 que el trabajador debe dar aviso inmediato al patrón, salvo caso fortuito o fuerza mayor, de las causas justificadas que el impida concurrir a su trabajo estamos seguros que este guarda una estrecha relación con la causa de rescisión de contrato fundamentada por la ausencia del trabajo. ⁹

Aquí prácticamente observamos las obligaciones de los trabajadores, la lealtad a un patrón, dentro de un marco jurídico en marcado por el artículo 123 de la Constitución mexicana y la Ley Federal del trabajo y donde no hay distinción de ninguna índole.

Así que para llevar una buena relación entre el patrón y el trabajador, deberá existir una comunicación, además de ser leales ambos y el patrón deberá tener siempre al trabajador en condiciones satisfactorias.

⁹ Instituto de Investigaciones Jurídicas, Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos comentada. UNAM, México, 1994.

3.3.- Ventajas de la normatividad de la O. I. T. Organización internacional del Trabajo.

Las ventajas que podemos obtener en cuanto la Organización internacional del Trabajo es que podemos celebrar convenios a nivel internacional con todos los países del mundo referente el movimiento obrero en cuanto a los restauranteros y hoteleros porque en sus manos está el poder y la fuerza del proletariado.

La fuerza de los trabajadores es progresiva en cuanto el estado los proteja, pero les falta preparación cultural de manera que cuando la obtengan estarán en vías de llevar a cabo una revolución proletariada universal, sin obstáculos que entorpezcan un triunfo definitivo.

Así podemos decir que como tal puede representar un índice de intereses para quienes deseen profundizar ciertos aspectos específicos en el tratado.

El enfoque que aquí presentamos, corresponde básicamente a la experiencia vivida por su autor como miembro del Consejo Administrativo de la **O. I. T.** ¹⁰

Fuentes Del Derecho Internacional.- por excelencia de esta rama del Derecho las constituyen los acuerdos de la Organización Internacional del Trabajo, O. I. T., existen otras de índole diferente como lo son a continuación.

Normas emanadas de Naciones Unidas.- Son las que representan instrumentos sobre derechos humanos en general ellos son básicamente:

- A).- La Declaración Universal de los Derechos Humanos.
- B).- El pacto Internacional de Derechos Económicos Sociales y Culturales.
- C).- Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos.
- D).- Estatutos de Refugiados y apartidas.

Los principios que inspiran ala acción de la Organización Internacional del Trabajo. O.I.T.

Están contenidos básicamente en el preámbulo de su Constitución, el texto en su origen integrante del Tratado de Versalles, y en la “Declaración de Filadelfia”, incorporada como sea señalado, a la Constitución estos principios, entre otros son. ¹¹

- a).- La paz universal y permanente solo puede basarse en la Justicia Social;
- b).- El trabajo no es una mercancía;
- c).- La libertad de expresión y de asociación es esencial para el progreso constante;
- d).- La lucha contra la necesidad debe proseguirse con creciente energía dentro de cada Nación y mediante un esfuerzo internacional, continuo y concentrado en el cual los representantes de loa trabajadores y de los empleadores, colaborando en un pie de igualdad con los representantes de los Gobiernos participen en discusiones libres y en decisiones de carácter democrático, afín de promover en bienestar común;

¹⁰ RUPRECH, Alfredo J. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno. Pág. 291

¹¹ RUPRECH, Alfredo J. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno. Pág. 292

e).- Todo los seres humanos, sin distinción de raza, credo o sexo tienen derecho a perseguir su bienestar material y su desarrollo espiritual en condiciones de libertad y dignidad de seguridad económica y en igualdad de oportunidades;

f).- El logro de las condiciones que permiten llegar a este resultado debe constituir el propósito central de la política nacional e internacional. ¹²

Convención Americana sobre Derechos Humanos.

Fue aprobada en la ciudad de San José, Costa Rica el 22 de noviembre de 1969, entrando en vigor el 18 de julio de 1978, después de haber sido ratificada por 11 Estados.

Se refiere entre otros derechos humanos en general, al de asociación.

Carta Internacional americana de Garantías Sociales. Fue aprobada en la XIX Conferencia de la O. E. A. celebrada en Bogotá en marzo-mayo de 1948.

Este instrumento constituye un verdadero "**Código del Trabajo básico tipo**" para los Estados Americanos "La presente Carta de Garantías Sociales, señala en su artículo 1o., tiene por objeto declarar los principios fundamentales que deben gozar y amparar a los trabajadores de toda clase y constituyen el mínimo de derechos de que ellos deben de gozar en los Estados Americanos, sin perjuicio de la leyes de cada uno puedan ampliar esos derechos o reconocerles otros más favorables". ¹³

Así podemos decir que la idea de un derecho internacional del trabajo era un sueño más del proletariado, pero era orto imposible en la sociedad individualista y liberal y en aquel mundo de estados imperialistas que postulaban una concepción radical de la soberanía

según la cual, la voluntad del estado no podía quedar limitada en ninguna de las cuestiones relacionadas con su vida interna.

El nacimiento de la Organización internacional del Trabajo.- la comprensión de esta relación dialéctica determino la creación de la Sociedad de Naciones cuya misión seria la preservación de la paz universal, y bajo la presión de las clases trabajadoras, el nacimiento de la Organización internacional del Trabajo.

La creación de la Organización internacional del Trabajo se produjo en una de las últimas sesiones de la Conferencia de la Paz. Su funcionamiento fue de inmediato pues su primera conferencia inicio las cesiones en la ciudad Washington el 29 de octubre de 1919.

La Organización internacional del Trabajo fue una creación de las clases trabajadoras, la primera y quizás la única lograda en el terreno internacional, tanto mas valiosa por cuanto se produjo en una década en la que los pueblos victoriosos vivían aun plenamente los principios de la escuela económica liberal.

¹² RUPRECH, Alfredo J. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno. Pág. 292

¹³ RUPRECH, Alfredo J. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno. Pág. 292

Aquella victoria significo la quiebra del *laissez-faire*, *laissez-passer* y el advenimiento de la conciencia universal de que el trabajo es el valor primero de la vida social, aquel sobre el cual está construido. La lucha de la clases avía durado un siglo, desde los años de la edad heroica y fue ahí, en el palacio de Luis XIV donde se decidió la creación de un derecho internacional del trabajo que fuera una garantía para todos los trabajadores y sirviera de estímulo y de base a las legislaciones nacionales para la adopción de condiciones de trabajo que superaran la miseria y la injusticia.

Entre algunas de las ventajas de una normatividad podemos citar a la Carta Internacional Americana de garantías sociales. Fue aprobada en la XIX de la O.E.A. celebrada en Bogotá en marzo-mayo de 1948.¹⁴

Este instrumento constituye un verdadero “Código del Trabajo Básico tipo” para los Estados Americanos La presente “Carta de Garantías Sociales” que señala en su artículo 1º tiene por objeto declarar los principios fundamentales que deban amparar a los trabajadores de toda clase y constituyen el mínimo de derechos de que ellos deben gozar en los estados Americanos, sin perjuicio de que la leyes de cada uno puedan ampliar esos derechos o reconocer otros más favorables.

Los principales esenciales pueden reducirse a los siguientes:

- 1.- La carta constituye un mínimo de derechos para los trabajadores.
- 2.- Protege por igual a hombres y mujer.
- 3.- El trabajo es una función social y debe ser protegida por el estado.
- 4.- El trabajo no debe considerarse como artículo de comercio.
- 5.- Todo trabajador debe tener la posibilidad de una existencia digna.
- 6.- No debe hacerse distinción entre trabajo manual, técnico e industrial.
- 7.- No debe haber diferencias en la remuneración por razón de sexo, raza, credo o nacionalidad del trabajador.
- 8.- Los derechos reconocidos a los trabajadores no son renunciables.
- 9.- Las leyes que los reconocen obligan y benefician nacionales y extranjeros.
- 10.- El trabajador tiene derecho a seguir su vocación y dedicarse a la actividad que le acomode.
- 11.- El trabajador tiene libertad de cambiar de empleo.
- 12.- El trabajador tiene derecho a la educación.
- 13.- El trabajador tiene derecho a participar en la equitativa distribución del bienestar nacional.
- 14.- Deben preservarse eficazmente la vida, higiene, moralidad y bienestar del trabajador en la ejecución de sus labores.
- 15.- La ley de cada estado debe contener normas sobre contrato individual y contrato colectivo de trabajo.
- 16.- Todo trabajador tiene derecho a devengar un salario mínimo.
- 17.- Todo trabajador tiene derecho a una prima anual.
- 18.- El salario y las prestaciones sociales son inembargables.
- 19.- El salario debe pagarse en efectivo en moneda legal.
- 20.- Los trabajadores tiene derecho a participar en las utilidades de las empresas.
- 21.- Debe establecerse la jornada de trabajo de ocho horas, y la máxima de nueve para las faenas agrícolas.

14 DE LA CUEVA, Mario. Derecho Internacional del Trabajo. Págs. 26 y 27

- 22.- Todo trabajador tiene derecho a un descanso semanal remunerado.
- 23.- Todo trabajador tiene derecho a vacaciones anuales remuneradas.
- 24.- Debe protegerse el trabajo de las mujeres y menores.
- 25.- Habrá indemnización por el despido injusto del trabajador.
- 26.- Las leyes regulan el contrato de aprendizaje.
- 27.- El trabajo a domicilio estará sujeto a la legislación social.
- 28.- Los trabajadores domésticos tienen derecho a protección.
- 29.- Los empleados públicos tiene derecho a ser amparados.
- 30.- Los trabajadores intelectuales independientes deben de ser protegidos por la ley.
- 31.- Los trabajadores y empleadores tienen derecho a asociarse libremente.
- 32.- El trabajador tiene derecho a la huelga.
- 33.- El estado debe tomar medidas de previsión y seguridad social.
- 34.- El trabajador tiene derecho a un sistema de seguro social obligatorio.
- 35.- La mujer trabajadora tiene derecho a la protección por maternidad.
- 36.- Los trabajadores tiene derecho a que el estado ejerza inspección técnicas sobre las condiciones de trabajo.
- 37.- En cada estado debe haber jurisdicción especial del trabajo.
- 38.- Es deber del estado promover la conciliación y el arbitraje para la solución pacífica de los conflictos colectivos.
- 39.- El trabajador rural debe ser objeto de protección especial del estado.
- 40.- En los países en donde haya población indígena el estado tiene la obligación de protegerla. ¹⁵

En conclusión estas son las reglas generales para establecer las garantías de todo trabajador a nivel internacional y la base para tener una ley laboral par la protección del trabajador.

Los tratados bilaterales su objeto consiste esencialmente en regular, entre los países signatarios, la admisión y las condiciones de empleo en cada uno de ellos, de trabajadores procedentes de otro.

El contenido de las fuentes del derecho internacional del trabajo, es un conjunto de instrumentos que se limitan a mencionar derechos laborables básicos en general, guardan relación tanto con el derecho colectivo como con el individual.

Es decir que contrariamente a los convenios de O.I.T. fuente por excelencia de derecho internacional del trabajo, los referidos textos no reglamentan propiamente el ejercicio de teles derechos ni su cumplimiento se encuentra sometido propiamente a un sistema tan riguroso y elaborado de control, como ocurre con los convenios internacionales del trabajo emanados de la O.I.T.

La O.I.T. como fuente del Derecho Internacional del Trabajo, formalmente dentro del sistema de Naciones Unidas la O.I.T. constituye hoy "Organismo especializado" de aquella.

15 Dr. ALFREDO J. RUPRECH. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 294 y 295.

Materialmente lo esencial de los objetivos de la O.I.T. está en el preámbulo de su Constitución y en la denominada “Declaración de Filadelfia” instrumento aprobado en 1944 por la Conferencia General del Organismo, e incorporado a la Constitución dos años después.

De acuerdo a dichos instrumentos los objetivos fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo pueden resumirse en efecto en la en la promoción a través de medidas específicas del mejoramiento en las condiciones de trabajo en el ámbito mundial entre estas “medidas” se encuentra su función normativa.

De los 187 convenios adoptados por la Conferencia Internacional del Trabajo hasta 2006, México había ratificado 178, que se refieren a temas de suma importancia y que lamentablemente las autoridades nacionales han dejado de lado, no obstante la obligatoriedad de su aplicación. ¹⁶

La estructura de la O.I.T. Tres son los órganos que configuran en su conjunto “gestión normativa “de la O.I.T.

a.- La conferencia Internacional del Trabajo.- constituye el órgano supremo de la Organización, sesiona una vez al año normalmente en ginebra es de integración tripartita (2 delegados gubernamentales). Un delegado empleador. Un delegado trabajador de los Estados miembros y entre sus funciones, está la de acordar normas internacionales del trabajo de acuerdo a las preposiciones que le sean sometidas por el Consejo de Administración en el cual fija su orden del día.

b.- El Consejo de administración.- elegido cada tres años por la Conferencia constituye el órgano administrativo superior de la O.I.T. Su composición es así mismo tripartita y lo integran 28 representantes de los gobiernos 14 de los empleadores y 14 de los trabajadores más sus “adjuntos” todos ellos, designados en votación por sus respectivos grupos. Su función en la normativa laboral internacional en su conjunto es también primordial.

c.- La oficina Internacional del Trabajo.- La Oficina Internacional del Trabajo, conocida mundialmente conocida bajo la sigla francesa B.I.T.E. (bureainternational du travail) constituye el secretariado de la Organización y se encuentra bajo la dirección del Consejo de Administración a su cabeza está el Director General, nombrado por dicho Consejo.

Entre las funciones de la oficina está la de cumplir en conformidad a las disposiciones de la Constitución de la O.I.T. los deberes que le incumban en relación con la aplicación efectiva de los convenios internacionales del trabajo.

El tripartismo. Característica esencial de la Organización Internacional del Trabajo, entendemos por “ Tripartismo “ la participación en pie de igualdad dentro de las labores de la O.I.T. no solo de los representantes gubernamentales, sino que también “empleadores” y de lo “trabajadores” de los respectivos Estados miembros de la Organización. La expresión “tripartismo” no figura en la Constitución de la O.I.T. ¹⁷

¹⁶ www.bibliojuridica.org/libros Fecha de investigación 16-01-2014 hora 3:30 p.m.

¹⁷ La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 297.

Sin embargo este se desprende del hecho, de sus disposiciones, en especial aquellas relacionadas con la composición de las delegaciones a la Conferencia General y la correspondiente autonomía de sus votaciones la “composición del Consejo de Administración” e idéntica autonomía y el “derecho de las organizaciones profesionales de “Empleadores” y de “Trabajadores” en cuanto tales a plantear “reclamaciones”

Procedimiento especial con relación al “**comité de libertad Sindical**”. La libertad sindical constituye uno de los principios esenciales de la O.I.T. consagrados en la Constitución y en la “Declaración de Filadelfia” de 1944.

Basado en ello, el Consejo de Administración de la Organización creó en 1951 el denominado “Comité de Libertad Sindical” de carácter tripartito, compuesto por tres representantes de los Gobiernos, tres de los empleadores, y tres de los trabajadores de dicho Consejo y que tiene por misión fundamental examinar, en general, los reclamos sobre presuntas violaciones a la Libertad Sindical, al fin de recomendar al Consejo las correspondientes medidas según la naturaleza de las reclamaciones presentadas.

Una característica importante de este órgano es que, de acuerdo a los principios generales que informan la acción de la O.I.T.; el Comité conoce no solo de los casos que afectan a los Estados que han ratificado los convenios libertad sindical sino que también los de aquellos otros que no los han ratificado.

Complemento del “Comité de Libertad Sindical” es la “Comisión de investigación y la conciliación en materia sindical, creada en 1950 sobre la base de un acuerdo entre la O.I.T. y el Consejo Económico y Social de Naciones Unidas.

La referida comisión integrada por nueve personas independientes, constituye esencialmente un organismo de investigación, pero con facultades para examinar de acuerdo con el gobierno interesado, las situaciones que le fueren sometidas, afín de conciliar ante las dificultades surgidas. ¹⁸

¹⁸ La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 307

El contenido de las normas Internacionales de Trabajo.

Ante la imposibilidad de efectuar aquí el examen del contenido propiamente tal de dichas normas y en nuestro ánimo de suministrar un cuadro de conjunto y al día de las mismas. Presentamos la siguiente clasificación de los correspondientes principales convenios, que estimamos suficiente para nuestro objeto.

		La libertad Sindical.	
Derechos laborables { Fundamentales		Trabajo Forzoso. No discriminación en materia de Empleo y Ocupación	
		Política social, Empleo, aprendizaje, Orientación y formación Profesional	Política soc. Empleo aprendizaje Orientación Formación Profesional
Las normas Internacionales del trabajo.			El salario Descanso semanal Duración
	del trabajo		
	Condiciones Generales { de trabajo		vacaciones Anuales pagados La higiene y la Seguridad en el trabajo
Normas Técnicas {			
	La protección a cierto { Tipo de trabajadores		Niños y adolescentes mujeres Categorías especiales De trabajadores
	La administración { del trabajo		Inspección del trabajo Estadísticas del trabajo
		La seguridad social.	19

Los estados ante los convenios Internacionales del trabajo.

Obligaciones.- Aprobado el convenio por la Conferencia Internacional de trabajo y cumplidas las demás formalidades surgen para los Estados miembros nacen diversas obligaciones.

En primer lugar, el convenio se comunicara a todos los Miembros para su ratificación, enseguida cada uno de los Miembros se obliga a someter el convenio en el término de un año a partir de la clausura de la reunión de la Conferencia (o, cuando por circunstancias excepcionales no pueda hacerse en el término de un año, tan pronto sea posible, pero nunca más de dieciocho meses después de clausurada la reunión de la Conferencia) a la autoridad o autoridades, a quienes compete el asunto al efecto de que le den forma de ley o adopten otras medidas.

Dos situaciones pueden presentarse:

a).- El Estado Miembro respectivo no obtiene el consentimiento de la autoridad competente para ratificar el convenio y.

b).- El Estado Miembro respectivo obtiene dicho consentimiento.

En el primer caso, no recaerá sobre dicho Miembro ninguna otra obligación, a excepción de la de informar al Director General de la Oficina Internacional del Trabajo, con la frecuencia que fije el Consejo de Administración, sobre el estado de su legislación y la practica en la que respecta a los asuntos tratados en el convenio, precisando en qué medida sea puesto o se propone poner en ejecución cualquiera de las disposiciones del convenio como por vía legislativa o administrativa, por medio de trabajos colectivos o de otro modo e indicando las dificultades que impiden o retrasan la ratificación de dicho convenio.

En el caso que el estado obtenga el consentimiento de la autoridad respectiva para ratificar el convenio, aquel comunicara su ratificación al Director General y adoptara las medidas necesarias para hacer efectivas las condiciones de dicho convenio. ²⁰

Características esenciales de los Convenios.

Contrariamente a los convenios, destinados fundamentalmente, como se desprende a lo dicho, a crear obligaciones para los Estados que lo ratifiquen las recomendaciones internacionales del trabajo tienden solo a orientar, a proponer determinadas medidas internas en materia de política social por regla general las recomendaciones tienen lugar en tres casos:

a).- Cuando la cuestión cuando se trata, si bien obedece a un necesidad laboral general aún no se haya madura por razones de diversa índole, para su convenio;

b).- Como complemento de un convenio en cuanto la recomendación pueda detallar modalidades de aplicación del mismo;

²⁰ La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 307.

c).- Cuando la naturaleza del asunto requiera, por una parte por un pronunciamiento internacional, pero por la otra, sea difícil o imposible establecer una normativa común, como ocurre por ejemplo, con la formación profesional, servicios sociales, relaciones profesionales, etc. En que las prácticas de los diversos países suelen ser sumamente heterogéneas. ²¹

El control por la O.I.T. en la aplicación de las normas Internacionales del trabajo.

Este control se ejerce conforme a las siguientes modalidades:

- 1).- Memorias e informaciones.
- 2).- Reclamaciones.
- 3).- Quejas.
- 4).- Procedimiento especiales.

1.- Memorias e informaciones obligaciones de los estados miembros.

a).- Los miembros informaran al Director General sobre las medidas para someter el convenio o recomendación a las autoridades competentes, comunicándole, al mismo tiempo los datos relativos a la autoridad o autoridades consideradas competentes y a las medidas que ellas a su vez adopten al respecto.

b).- Cada uno de los Miembros se obliga a presentar a la Oficina Internacional del Trabajo, una memoria anual sobre las medidas que haya adoptado para poner en ejecución los convenios a los cuales ha adherido.

Si el convenio no fuese ratificado por el respectivo Miembro, este deberá informaran al Director General con la frecuencia que fije el Consejo de Administración sobre el estado de su legislación y la práctica al respecto de los asuntos tratados en el convenio por vía legislativa o administrativa, por medio de contratos colectivo, o de otro modo, e indicando las dificultades que impiden o retrasan la ratificación de dicho convenio.

c).- Los miembros informaran al Director General con la frecuencia que fije el Consejo de Administración sobre el estado de su legislación y la práctica al respecto de los asuntos tratados en la recomendación.

d).- El Director General presentara en la siguiente reunión de la Conferencia, un resumen de las informaciones y memorias que le hayan comunicados los Miembros en cumplimiento señalado precedentemente.

2.- Reclamaciones.- En virtud de este procedimiento, destinado a hacer participar directamente a empleadores y trabajadores en el control del cumplimiento de las normas de la O.I.T., toda reclamación dirigida a la Oficina Internacional del Trabajo por una organización profesional de empleadores o de trabajadores en la que se alegre que cualquiera de los miembros no ha adoptado medidas para el cumplimiento satisfactorio, dentro de su jurisdicción del convenio en el que dicho Miembro sea parte,

²¹ La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 297.

podrá ser comunicada por el Consejo de Administración al gobierno contra cual se presente la reclamación y podrá invitarse dicho gobierno a formular sobre la materia la declaración que estime conveniente.

Si en un plazo prudencial no se recibiere ninguna declaración del gobierno contra el cual se haya presentado la reclamación, o si la declaración recibida no se considerare satisfactoria por el Consejo de Administración, este podrá ser publica la reclamación y en su caso, la respuesta recibida.

3.- Las Quejas.- Representan el procedimiento “por excelencia” destinado a investigar y sancionar presuntas infracciones por parte de los Estados Miembros de la O.I.T. a los convenios internacionales del trabajo.

4.- Procedimiento especial.- Conjuntamente a los procedimientos señalados consagrados, como se ha visto en la Constitución de la O.I.T. y en estricta relación con estos, existen otros de carácter especial, expresamente acordado por los órganos de la Organización y basado en sus principios generales. ²²

Procedimiento especial para situaciones específicas.

Estos procedimientos que hasta el momento han tenido escasa aplicación están destinados a contribuir a la solución de problemas específicos que, sus características, no cabe someter a modalidades señalados precedentemente.

Aquí la única ventaja deberá de ser la ratificación de todo convenio, ya que estos convenios son beneficio para los trabajadores del estado que lo ratifique.

²² La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno pág. 304.

CONCLUSIONES.

"LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LOS HOTELES, RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES EN MEXICO Y LA NORMATIVIDAD DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO".

La necesidad de los habitantes del mundo, específicamente los viajeros de cada época dieron origen a los hospedajes, así los primeros servicios para los viajeros fueron los llamados caravansarios, evolucionando no sólo éstos sino también los medios de comunicación.

Las necesidades de los viajeros se fueron diversificando desde cuestiones de la evolución del comercio (mercaderes), recibir a funcionarios en sus viajes, celebración de negocios, hasta los viajes de placer, por motivos de capacitación, evolucionando y tomando importancia por su relación, el turismo.

Quien da un valor económico por primera vez en la industria de la hospitalidad cambiando sus mercancías por el servicio de hospedaje fueron los mercaderes de la época de antes de Cristo, después fueron los romanos, ya en la época del feudalismo es donde surge en Francia el concepto de hotel que significa Mansión.

Es después de la primera Guerra Mundial que crece el auge en la construcción de hoteles lo cual permitió un crecimiento vertiginoso en esta industria pues entre los años 1920 y 1930 se construyeron más hoteles que en ninguna otra época de la historia; al final de la segunda Guerra Mundial se da una evolución del turismo, la hotelería aprovecha esta evolución expandiendo sus servicios y promociones en cantidad y calidad.

Por otro lado en cuanto a los restaurantes, el antecedente más remoto de las salidas a comer lo encontramos en el año 1700 a.C.; los restaurantes modernos nacieron en París en el s. XVIII; en América uno de los antecedentes de los restaurantes los encontramos en Estados Unidos en el año 1925, cuando Howard Johnson inicia un negocio de farmacia y una fuente de sodas en donde invento su propia fuente de nieve permitiéndole alcanzar ser el comedor público más importante y popular para la sociedad estadounidense.

La normatividad de cada país no podía dejar de lado la regulación para el funcionamiento de hoteles, restaurantes y establecimientos similares y, México no fue la excepción, y en su caso particular cuenta entre otras leyes con la Ley de Propiedad Industrial en la que se encuentran las reglas, normas y formas de establecer todo tipo de empresas, surgiendo además las CANIPAC (Cámara Nacional de la Industria de Productos Alimenticios Condimentados) siendo quien se encarga de regular la industria restaurantera en México.

Podemos decir que para establecer todo tipo de negocios relativos a hoteles, restaurantes y establecimientos similares en México existe el registro de marca,

indispensable en la operación no solo para obtener el uso exclusivo, sino también para tener la certeza de que no se están invadiendo derechos de terceros.

En México podemos encontrar una clasificación de los principales consorcios hoteleros, restauranteros y de comida rápida, así, podemos encontrar una clasificación de hoteles de una a cinco estrellas, dicha clasificación consiste en los servicios y calidad que ofrecen e incluyen los hoteles según su puntaje. La encargada de determinar y unificar criterios en cuanto a la clasificación hotelera es la Organización Mundial de Turismo.

En cuanto a la información sobre restaurantes en México podemos decir que las franquicias han prosperado con mucha rapidez en todo el territorio nacional. La franquicia es una figura comercial por medio de la cual se otorga una licencia de uso de marca, se transmiten conocimientos y asistencia técnica para que la persona que recibe dicha licencia y conocimientos técnicos pueda lograr la repetición del negocio franquiciado respetando y aplicando los mismos métodos operativos, administrativos arquitectónicos y otros que le marque aquel que le concede la franquicia.

Los comensales en el caso de los restaurantes y los huéspedes en el caso de los hoteles cuentan con derechos y obligaciones al adquirir los servicios mismos que también se encuentran regulados en Códigos de Ética y en los Reglamentos Municipales sobre hoteles, posadas y casas de vecindad, además de otras normas en materia del Trabajo que se encuentran vigentes en México.

El Derecho laboral en México es una parte integral del Derecho Social cuyo fundamento legal lo encontramos en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. A través de los derechos fundamentales, la Constitución intenta proteger bienes que se consideran básicos para el desarrollo de una vida digna del trabajador y para lograr una convivencia social pacífica.

Es importante destacar que el trabajo realizado a fin de tratar de hacer una Ley semejante a la que se regula a nivel internacional.

Aunque hacer una ley en México o reformas a la Ley Federal del Trabajo implica una serie de requisitos, en este caso la reformas al salario mínimo para llegar a una semejanza con los salarios percibidos por los trabajadores en el extranjero, esto es lograr un mejor pago por hora semejante y equiparada con los trabajadores en el extranjero

Lo que se busca en esta tesis es la iniciativa con respecto a los salarios de todos los trabajadores a nivel nacional, y en relación al para una mejor forma de obtener un poder adquisitivo, aquí podemos advertir una gran diferencia salarial entre trabajadores de restaurantes y hoteles en el extranjero y los conacionales.

También es importante señalar que es el Convenio (núm. 172) sobre las condiciones de trabajo hoteles y restaurantes, que entrada en vigor el 07 julio 1994 y ratificado por 15 países, cabe destacar que uno de los últimos países en ratificarlo fue Alemania en el año de 2006, es importante señalar que dicho convenio consta de 16 Artículos.

Además de la normatividad nacional existe un organismo internacional que se encarga de promover acciones internacionales para mejorar las condiciones de trabajo y el nivel de vida de los trabajadores así como elaborar programas de asistencia y asesoramiento a los países que lo requieran; este organismo es La Organización Internacional del Trabajo (OIT).

Para complementar la protección de bienes jurídicos que hace nuestra Constitución a los trabajadores mexicanos, nuestro país se ha adherido a convenios internacionales en los cuales se compromete a cumplir ciertas obligaciones jurídicas y en su aplicación se debe observar la norma que más favorezca al trabajador, en el caso del trabajo de esta investigación, los trabajadores de hoteles, restaurantes y establecimientos similares en México se deben ver beneficiados por la normatividad nacional e internacional respecto de los convenios a los que México se adhiera, sobre todo porque México es un país turístico por excelencia.

La Organización Internacional del Trabajo ofrece ventajas para celebrar convenios a nivel internacional con todos los países del mundo referente al movimiento obrero, en cuanto a los restauranteros y hoteleros porque en sus manos está el poder y la fuerza del proletariado. Los Tratados y convenios bilaterales tienen como objeto regular entre los países signatarios, la admisión y las condiciones de empleo en cada uno de ellos, de trabajadores procedentes de otro.

La OIT ofrece control en la aplicación de las normas internacionales de trabajo a través de Memorias e Informaciones; Reclamaciones; Quejas y, Procedimientos Especiales.

En México las autoridades encargadas de aplicar las leyes y reglamentos en materia del trabajo están señaladas en el artículo 523 de la Ley Federal del Trabajo.

Alrededor del mundo funcionan hoteles, restaurantes y locales similares, en Europa como ya mencione, Francia e Inglaterra fueron pioneros en la materia, mientras en los Estados Unidos establecían “estándar” al construir hoteles que ofrecían un número mayor de servicios y comodidades, esto tiene un impacto de la responsabilidad ante el turismo internacional.

Es importante destacar que la industria hotelera mundial ha contribuido cultural y sociológicamente en muchas de las áreas de crecimiento del hombre con hechos como el de abrir nuevos horizontes culturales y descubrir áreas desconocidas, útiles para su desarrollo, brindar esparcimiento y descanso para todos los estratos sociales y sobre todo crear una de las más grandes fuentes de trabajo en el mundo, tan extensa que llega hasta los más recónditos parajes de la tierra.

En este mismo rubro de la responsabilidad ante el turismo internacional el Reglamento de la Ley Federal de Turismo contempla y explica los rubros de: agencia de viajes, campamentos, catalogo, comisión, empresas de sistemas de intercambio de servicios turísticos, establecimientos de alimentos y bebidas (los restaurantes y cafeterías), establecimiento de hospedaje (administrados por el mismo dueño o una cadena).

Sin duda el impresionante progreso del turismo y la industria hotelera y restaurantera en los últimos treinta años, ha sido uno de los apasionantes fenómenos del siglo XX, el cual puede darnos todavía, muchas fascinantes sorpresas.

Mas sin embargo lograr Leyes semejantes a nivel internacional en nuestro país es una gran barrera y más cuando el tema va relacionado con el salario de los trabajadores.

BIBLIOGRAFIA.

BECERRA Ramírez, Manuel, Derecho internacional público, Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, México, 1993.

CHARIS GOMEZ, Roberto. Derecho Internacional del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 2000, segunda. Edición Actualizada

DE LA CUEVA, Mario. Derecho Internacional del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 2001, Décimo octava. Edición tomo I

GUERRERO Euquerio, Manual de Derecho del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 2000, Vigésima Primera.

NESTOR DE BUEN, Leonel. Derecho del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 1991, octava. Edición tomo I

NESTOR DE BUEN, Leonel. Derecho del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 1999, Tercera. Edición tomo I

NESTOR DE BUEN, Leonel. Derecho del Trabajo. Editorial Porrúa, S. A. México 2001, Décimo Quinta. Edición tomo II

PEREZ Nieto, Leonel, Derecho internacional privado, Harla, México, 1992.

POTOBSKY VON, Geraldo. Las Normas Internacionales del Trabajo. Parte especial, Editorial La Ley, Buenos Aires, Argentina, Segunda Edición, 1972.

Dr. ALFREDO J. RUPRECH. La Protección del Trabajo en el Mundo Moderno Editorial Cárdenas 1º Edición México 1987.

SEARA VAZQUEZ, Modesto. Derecho Internacional Público. Editorial Porrúa, S. A. México 2001, décimo novena. Edición

LEGISLACION.

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. Editorial Porrúa, S. A. México 2004, 148ª. Edición

LEY FEDERAL DEL TRABAJO.
Editorial Porrúa, S. A. México 2013, tercera. Edición

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
Editorial Porrúa, S. A. México 2009, segunda. Edición

LEY PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS
MERCANTILES DEL DISTRITO FEDERAL.
Publicado en la **Gaceta Oficial del Distrito Federal** del 28 de febrero de 2002
No. 28

REGLAMENTO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
Editorial Porrúa, S. A. México 2009, segunda. Edición

REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE TURISMO.
Editorial Porrúa, S. A. México 2008, cuarta. Edición

REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE, CAMPAMENTOS Y
PARADORES DE CASAS RODANTES.

REGLAMENTO MUNICIPAL SOBRE HOTELES, POSADAS Y
CASAS DE VECINDAD O DE HUÉSPEDES

CONVENIO SOBRE LAS CONDICIONES DE TRABAJO (HOTELES Y
RESTAURANTES)

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANtera.

OTRAS FUENTES.

Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, México, 1994.

Introducción al Turismo. OMMadrid. 1998
Introducción a la industria de la hospitalidad.
Dennis Foster. México. 1994

Asociación Mexicana de Restaurantes, A. C.,

Guía para trabajadores extranjeros sobre las leyes del trabajo en México

Gaceta oficial del distrito federal. Editada 1 de Octubre de 2000.

exestelar@hotmail.com.

www.ilo.org/ilolex/egi-lex/convds.pl?C172

www.canirac.com.mx

www.viajeros.com

<http://www.wordreference.com/>

amrac@prodigy.net.mx

wikipedia.org/wiki/Motel

www.arqhys.com

ocio.gdl@milenio.com

www.arqhys.com

<http://www.bibliojuridica.org/libros>

<http://www.yucatan.gob.mx/Reglamentos>

www.mailxmail.com/curso-derecho-laboral-contratos-trabajo-tratados-internacionales

http://www.stps.gob.mx/07_justicia_lab/01_jfca/jfcainternet/index.htm

<http://www.juntalocal.df.gob.mx/>

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/DISTRITO%20FEDERAL/Reglamentos>