

CONSULTORIO LABORAL

ANTIGÜEDAD DEL FIJO DISCONTINUO

¿Cuál es el cómputo de antigüedad de los trabajadores fijos discontinuos?

Tras el fallo del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) del pasado 24 de octubre, será la fecha de inicio de actividad el criterio de cómputo. La resolución fue dictada para resolver la consulta planteada por nuestros tribunales al conocer las reclamaciones de dos trabajadoras fijas discontinuas a las que tanto la Aeat como el juzgado desestimaron sus pretensiones de reconocimiento de antigüedad para percibir trienios al prever el convenio aplicable que sus períodos de inactividad quedaban excluidos de la antigüedad.

El TJUE establece que condicionar el cálculo de antigüedad a los períodos efectivamente trabajados vulnera el marco comunitario, toda vez que esta «se corresponde con la duración efectiva de la relación laboral y no con la cantidad de trabajo realizado durante dicha relación»; de forma que el principio de no discriminación «exige que la duración de la antigüedad (...) se calcule para el trabajador a tiempo parcial como si hubiera ocupado un puesto a tiempo completo».

El Gobierno español defendía que la equiparación entre ambos trabajadores resulta discriminatoria al exigir a los empleados a jornada completa más tiempo de actividad para igual antigüedad, argumento desestimado por el Tribunal Europeo al considerar conforme al acuerdo marco sobre trabajo a tiempo parcial que si para el cálculo de la antigüedad de los operarios a tiempo completo se computan estadios de inactividad (bajas por enfermedad o vacaciones) debe entenderse que el devenido depende de la duración de la antigüedad adquirida y no del tiempo de trabajo efectivo.

Además, señala, ese criterio resulta doblemente discriminatorio por afectar principalmente a mujeres, «lo que supone una diferencia de trato en perjuicio de las primeras que es contraria a la normativa europea». En definitiva, será la fecha de inicio y no la cantidad de servicios el criterio de cómputo para el devenido de la antigüedad.

SANDRA RÍOS BOUZA
es abogada de Vento
Abogados y Asesores.
www.vento.es

Pan de Cea que funde la tradición y la era tecnológica

● Aboamigalla logra una certificación que acredita la máxima calidad y seguridad sanitaria ● La firma apuesta por utilizar hornos de leña de fuego

● Rubén Nóvoa

El pan ha puesto a San Cristovo de Cea en el mapa gastronómico. Consolidado como un producto de calidad y reconocido gracias a su Indicación Xeográfica Protexida (IXP), los artesanos de este pequeño municipio ourensano no dejan de sorprender en el mercado. Una de las últimas referencias en llegar ha sido Aboamigalla, una panadería artesana con horno de leña de fuego directo y que pisa fuerte en sus primeros pasos. La firma, que se asienta en unas modernas instalaciones del polígono de Cea, acaba de lograr la certificación IFS Global Markets Food, que acredita la máxima calidad y seguridad sanitaria en sus productos. Esto supone que la empresa certifica que ha establecido procesos apropiados para garantizar la seguridad de los productos que fabrica y respeta las especificaciones de sus clientes. Se trata, además, de un requisito imprescindible para operar con las principales firmas de distribución del mundo.

Para lograr este reconocimiento, Aboamigalla elabora sus panes con masa madre de cultivo propio, con procesos no mecanizados y con ingredientes 100 % naturales. Entre las claves del éxito de este producto artesano, sus responsables destacan su «convicción de que se puede



La empresa fabrica su pan a partir de procesos centenarios. | SANTI M. AMIL

crear un producto enraizado en una tradición y saber ancestral, 100 % artesanal sin renunciar a hacerlo con los estándares más exigentes de calidad y seguridad alimentaria».

Lograr la conexión entre «lo bueno de ayer con lo mejor de hoy» ha sido el mantra que desde el inicio del proyecto ha mantenido Sofía Godoy Gómez-Franqueira, conjuntamente con su marido Carlos Rodríguez. «Hacemos el pan igual que se hacía en el siglo XIII, pero sin olvidar que estamos en el siglo XXI». A ella, el emprendimiento y la puesta por los productos del campo le viene de familia, ya que es nieta del fundador del grupo Coren. Tras un

intenso paso por la política municipal —Sofía Godoy fue concejala de Igualdad entre el 2015 y 2019 con el PP en el Ayuntamiento de Ourense— ha iniciado una andadura profesional que da pasos muy firmes. Aboamigalla es productor certificado de la IXP Pan de Cea y apuesta por recuperar la harina de trigo caaveiro en su producción —se trata de una especie autóctona de Galicia certificada—, lo que le aporta ese sabor tan característico que hace inconfundible al pan de Cea.

En cuanto uno cruza la puerta de las instalaciones de Aboamigalla, se da cuenta de que la apuesta por mezclar modernidad y tradición es

mucho más que un lema. Tecnología vanguardista y una producción sin usar combustibles fósiles, así como la recuperación de la energía hasta del humo de los hornos de leña son algunas de las líneas de trabajo de la firma. Y es que la apuesta por cuidar el máximo detalle y la innovación también se extiende a la sede de Aboamigalla. Un edificio vanguardista, alejado del tradicional horno de pan, diseñado por el arquitecto ourensano Juan Carlos Cabanelas y que fue construido por una empresa autóctona. «En Galicia sabemos hacer las cosas estupendamente», concluye Godoy.

«Hacer una horneada de nuestro pan de fermentación lenta lleva casi una jornada completa (unas 7,3 horas). Nuestro pan se hace entre manos, la tecnología la ponemos a trabajar en el cuidado del medio ambiente», explica Sofía Godoy. Durante todo ese período se pasa por el amasado, el reposo de la masa, la división en porciones, el reamado en tres tandas, el enhornado, la cocción durante un tiempo mínimo de 120 minutos, el enfriado y su posterior venta. Las piezas de pan están dirigidas al mercado *gourmet* y se pueden comprar en 70 puntos de venta. Godoy no tiene excesiva prisa por conquistar otros mercados. «No nos obsesiona tanto el llegar lejos, sino llegar bien y con el producto con la máxima calidad»

CONSULTORIO FISCAL

IRPF Y NOVEDADES EN LOS LIBROS REGISTRO

Las novedades que se han producido en el presente año son de cara a la elaboración de los libros registro en el IRPF, y producirán efectos en el ejercicio 2020 y siguientes. Los empresarios y profesionales contribuyentes del impuesto sobre la renta de las personas físicas están obligados a llevar diferentes libros registro, obligación impuesta por la ley y el reglamento del tributo.

Aquellos empresarios y profesionales que desarrollen actividades según el método de estimación directa están obligados a llevar los siguientes libros registro: uno de ingresos, uno de gastos y otro de provisiones de fondos y suplidos. Además, deberán tener uno de bienes de inversión. Este último libro también en el caso de que el método por el que se deter-

mine el rendimiento sea por estimación objetiva (comúnmente denominado módulos), en el caso de que se deduzcan amortizaciones por estos bienes.

La Agencia Tributaria puede requerir, en caso de detectar discrepancias en la declaración de la renta, cualquiera de estos libros registro.

Con la publicación de la orden ministerial del 17 de julio, se han introducido una serie de modificaciones por las cuales se actualizan las obligaciones de la llevanza de los libros registro.

La primera de las principales

novedades es la necesidad de que en las anotaciones de los libros registro de ingresos se haga constar el NIF del destinatario de la factura —es decir, del cliente—, así como en el libro de gastos deberá constar el NIF del emisor de la misma (el proveedor). Tales menciones se añaden al resto de datos obligatorios ya establecidos: número de factura, fecha de expedición, nombre y apellidos del emisor o receptor, importe, concepto...

La segunda novedad es la compatibilidad con otros libros registro, ya que con la actualización se ha establecido que los del IRPF po-

drán ser utilizados a efectos del IVA, siempre que se ajusten a los requisitos que establece el propio reglamento de este tributo.

Otra novedad es la publicación por parte de la Agencia Tributaria, a través de su página web, de un formato tipo de dichos libros.

Cabe destacar que la obligación de la llevanza de estos libros no opera para aquellos empresarios y profesionales que estén obligados a llevar la contabilidad ajustada al Código de Comercio. Si llevasen esta contabilidad de forma voluntaria, ello no les eximirá de la obligación de llevanza de los citados libros registro ante la Aeat.

CARUNCHO, TOMÉ & JUDEL.
Abogados y asesores fiscales.
Miembro de HISPAAJURIS.
www.caruncho-tome-judel.es