

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 23/SECDCI/18

Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

“PROGRAMA INGRESO A LA GASTRONOMÍA EDICIÓN 2018”**1.- CONSIDERACIONES GENERALES– OBJETO**

En el marco del Programa de Ingreso a la Gastronomía, en adelante “el PIG”, se propicia la realización de una nueva convocatoria, en adelante “PIG Edición 2018”, la cual tiene por objeto continuar con la capacitación destinada a fortalecer la demanda laboral del sector a través de Instituciones de gran trayectoria y prestigio, todo ello en el marco de las responsabilidades primarias de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico, en adelante “DGDGAS”.

Como antecedente es dable poner de resalto que, el PIG, tiene como objetivo principal fomentar el ingreso al mundo laboral del rubro gastronómico de personas en situación de vulnerabilidad social, como así también de trabajadores del rubro gastronómico que necesiten mejorar su situación laboral a través de la incorporación de habilidades complementarias para su profesión.

En este sentido, cabe destacar que la experiencia del PIG en el año 2017 fue sumamente satisfactoria, llevando a cabo la capacitación de quinientos (500) becarios egresados de los cursos de oficios y habilidades gastronómicas, de los cuales ciento setenta y cinco (175) realizaron un curso de idioma, entre los que se encontraban inglés, italiano y portugués, y cien (100) becarios se capacitaron en el curso destinado a mejorar sus competencias laborales abordando diferentes temáticas relacionadas a la Autoconfianza, Adaptabilidad, Comunicación, entre otras.

Asimismo, cabe destacar que el PIG se ha desarrollado, además, en base a advertir la necesidad de los sectores gastronómicos, de las dificultades de contratación de personal y la demanda real que tienen de personas capacitadas. En ese sentido, se propuso capacitar en oficios asequibles para personas sin experiencia laboral; oficios con alta rotación laboral o con demanda laboral insatisfecha y oficios cuya oferta de capacitación sea insatisfactoria o no esté al alcance de personas desocupadas o sub-ocupadas.

Seguidamente, cabe poner de resalto que en el año 2018 las necesidades de contratación de personal capacitado por parte de las empresas gastronómicas y de la inserción laboral por parte de las personas con situación de vulnerabilidad continúan

siendo similares a las del año anterior. Seguidamente, es dable destacar que, se evidenció una gran oferta laboral que resulta inasible para quienes buscan oportunidades laborales debido a la relación que hay entre las habilidades, actitudes y aptitudes que requieren las empresas gastronómicas por un lado, y quienes ofrecen su fuerza de trabajo sin las condiciones necesarias para tomar esos puestos, por el otro.

Conforme con lo expuesto, el PIG Edición 2018 se basa en la necesidad de continuar capacitando a quienes están desocupados o sub-ocupados y que requieren capacitaciones básicas para un primer empleo en gastronomía, en busca de impulsar el crecimiento laboral de quienes necesitan más habilidades para desarrollarse profesionalmente. Para esto se ofrecen diversos cursos que les permitirá a los ciudadanos mejorar su condición laboral. Además, y como consecuencia de lo dicho, continua existiendo una demanda creciente e insatisfecha de personal capacitado y estable en restaurantes, bares, hoteles, tanto para la atención al público como para las actividades de soporte en la cocina y el mostrador.

A favor de esta propuesta, se destaca que la gastronomía se encuentra en auge en Argentina y especialmente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires debido a múltiples factores, dentro de los cuales se puede mencionar una creciente popularización de la comida gourmet, la variada oferta que incluye platos locales, regionales e internacionales y la proliferación de programas, canales de televisión y otros medios que fomentan la gastronomía. La mención en el año 2017 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires como Capital Gastronómica Iberoamericana no hizo más que visibilizar el fenómeno creciente de la gastronomía local.

Atento a las circunstancias expuestas, mediante el PIG Edición 2018 se propone crear trayectorias de capacitación a través de la contratación de entidades reconocidas del mundo de la gastronomía y de otras que impartirán conocimientos transversales y complementarios a los oficios gastronómicos. Los cursos que conforman estas trayectorias están referidos a oficios de servicios de los cuales se haya detectado demanda laboral insatisfecha o que necesiten ser revalorizados profesionalmente.

En este marco mediante el PIG Edición 2018, se proyecta que las instituciones gastronómicas que a continuación se detallan, en adelante "las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS", dicten módulos de capacitación conforme a la experiencia y al sector que cada una de ellas representa.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- **AHRCC** –Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés.
- **APPYCE** – Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas.
- **CAVE** (Restraining S.R.L.) – Centro Argentino de Vinos y Espirituosas.
- **Berlitz** – Instituto líder en capacitación de idiomas.
- **Instituto Dale Carnegie** (Mario de León & Asociados S.A.) – Centenario instituto de capacitación en competencias laborales.

Los cursos en cuestión, atenderán a una de las tres categorías que a continuación se detallan, conforme se llevara a cabo en la anterior edición del PIG:

- Oficios y habilidades gastronómicas
- Idiomas (con orientación al servicio gastronómico)
- Competencias laborales y micro-emprendedorismo gastronómico.

Es menester destacar que, cada categoría mencionada abordará distintos aspectos dentro de la capacitación general. Los oficios y habilidades serán el foco de la capacitación, los idiomas consistirán en actividades complementarias y las competencias laborales serán actividades transversales a todos los oficios.










En el particular, los módulos previstos en el área de oficios y habilidades serán:

1. Mozo de Salón
2. Mozo de eventos
3. Bartender
4. Barista
5. Ayudante de cocina
6. Elaboración de pizzas
7. Elaboración de tartas y empanadas
8. Elaboración de dulces y conservas
9. Cata de vinos y cervezas

Por otra parte, los cursos a dictarse del área idiomas serán:

- ✓ Inglés
- ✓ Portugués
- ✓ Italiano

Finalmente, los temas transversales comprendidos en el curso de Relaciones Humanas serán:

-  Actitud
-  Autoconfianza
-  Adaptabilidad
-  Comunicación
-  Conciencia externa
-  Experiencia del cliente
-  Influencia
-  Relaciones interpersonales
-  Capacidad emprendedoras

2.- ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y CONDICIONES

Las personas que se capacitarán mediante el PIG Edición 2018, en adelante “BECARIOS”, aceptan de pleno derecho todas y cada una de las disposiciones descriptas en estas Bases y Condiciones, en adelante “BASES”, como así también cualquier modificación, sin derecho a reclamo alguno. Cualquier violación de estas BASES, a los procedimientos o a los sistemas establecidos para la realización del PIG Edición 2018 implicará la inmediata exclusión del BECARIO.

3.- BECAS

La beca consistirá en el otorgamiento a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS del monto equivalente a la matrícula para la realización de los cursos especificados en el Anexo I, el cual forma parte de las presentes BASES, e implicará para los BECARIOS el derecho y la obligación de asistir a la cursada.

Mediante el PIG Edición 2018 se otorgarán setecientos noventa y ocho (798) becas en oficios y habilidades gastronómicas, ciento cuatro (104) becas en idiomas con orientación gastronómica y setenta y cinco (75) becas en relaciones humanas, lo que da un total de novecientos setenta y siete (977) becas.

A fin de llevar a cabo una selección adecuada e idónea de las personas que accedan a las becas se establecerán las siguientes categorías, y en cada convocatoria se especificará a qué categoría se encuentra dirigido el curso que se abre.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Categoría uno (1): (Trabaja actualmente en gastronomía o tiene más de 2 años de experiencia en gastronomía / con título secundario)

Categoría dos (2): (Trabaja actualmente en gastronomía o tiene más de 2 años de experiencia en gastronomía / sin título secundario)

Para inserción socio-laboral:

Categoría tres (3): (No trabaja actualmente en gastronomía ni tiene experiencia / con título secundario)

Categoría cuatro (4): (No trabaja actualmente en gastronomía ni tiene experiencia / sin título secundario)

El curso de Relaciones Humanas no podrá ser elegido como primera opción de capacitación y se permitirá la elección de un único curso durante la vigencia de la convocatoria. No se podrá llevar cabo la inscripción de un mismo curso más de una vez.

Para el caso en que una persona se inscriba en más de una convocatoria, se le exigirá, en caso de ser seleccionado como BECARIO, el certificado de Manipulación Higiénica de Alimentos expedido por la AGC, con sede en Tte. Juan Domingo Perón 2941 y cuya página de inscripción es:

<http://www.buenosaires.gob.ar/tramites/curso-de-manipulacion-higienica-de-los-alimentos-0.ue>

4.- INSCRIPCIÓN

La DGDGAS, mediante acto administrativo realizará convocatorias a la inscripción de los cursos que se abren, con una periodicidad bimestral. La inscripción se hará a través del sitio del GCBA <http://bit.ly/ProgramaIngresoGastronomia>.

Las convocatorias a cada curso se realizarán con una anterioridad no inferior a los quince (15) días de inicio del mismo.

Una vez que los interesados completen el formulario de inscripción, en adelante "los POSTULANTES", recibirán un correo electrónico donde se les solicitará la

documentación correspondiente de acuerdo a su categoría. En el caso en que los POSTULANTES cumplan la documentación requerida se los notificará de las opciones de capacitación y se los tendrá en calidad de BECARIOS. La totalidad de los BECARIOS serán registrados en las planillas de asistencia de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS que corresponda a su inscripción.

Una vez que se hayan agotado los cupos se le notificará por correo electrónico a la totalidad de los POSTULANTES no seleccionados el cierre de cada convocatoria realizada en el marco del PIG Edición 2018.

Cada curso contará con tres cupos que serán regular, mínimo y máximo. En caso de completarse el curso con cualquiera de los cupos se mantendrá el valor del mismo establecido en el Anexo de las presentes BASES.

Resultarán BECARIOS aquellos que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes BASES y sean los primeros en inscribirse hasta llenar el cupo establecido para cada curso, en las respectivas convocatorias.

5.- INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se compromete a efectuar el aporte a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS correspondiente al cien por ciento (100%) de los cursos realizados una vez que las mismas den cuenta de manera fehaciente del cumplimiento de los cursos que hayan dictado durante ese período y que hayan cumplido con todas las obligaciones establecidas en estas BASES, debiendo ser aprobado mediante acto administrativo.

En caso de no cubrirse el cupo mínimo por ausencias o por falta de inscriptos, no se realice el curso, debiéndose comunicar a la DGDGAS a los efectos de que se lleve a cabo la notificación fehaciente a los BECARIOS.

Las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS llevarán a cabo las siguientes actividades:

- a) Llevar en tiempo y forma el registro electrónico de asistencia de los BECARIOS en cada clase y notificar irregularidades dentro del período de 24 horas como máximo después del fin de cada curso a la DGDGAS.
- b) Entregar la certificación de curso correspondiente a cada BECARIO.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- c) Asegurar que sus instalaciones cuenten con óptimas condiciones de servicio, seguridad, higiene y salubridad.
- d) Garantizar en tiempo y forma el dictado de los cursos.
- e) Proteger los datos personales y sensibles de los BECARIOS.
- f) Establecer los requisitos de aprobación de cada curso.

6.- BECARIOS

Los BECARIOS deberán ser ciudadanos argentinos o residentes permanentes en el país, con domicilio en la República Argentina y ser mayores de dieciocho (18) años.

Cada BECARIO quedará sujeto a las disposiciones, procedimientos y reglamentos que rigen para cada una de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS.

La asistencia regular, será como mínimo del setenta y cinco por ciento (75%) de las clases del curso.

A los efectos de calcular la asistencia a clases, el cálculo de presentismo se tomará de acuerdo a la asistencia real dentro del total del curso transcurrido en cualquier momento. En este sentido, la primera clase será el cien por ciento (100%) del curso transcurrido, de manera que una ausencia en esa clase determinará la baja automática del BECARIO. En caso de ausencia del BECARIO en la segunda clase, equivaldrá al cincuenta por ciento (50%) de ausentismo, se le dará la baja automática y se continuará con este procedimiento hasta que una ausencia no comprometa más del veinticinco por ciento (25%) de ausentismo.

Para el caso en que el BECARIO no asista a la primera clase del curso, deberá presentar un certificado que justifique la ausencia. De no presentar dicho certificado será reemplazado inmediatamente por un suplente el cual será seleccionado dentro de los inscriptos a dicha convocatoria que no hubiesen sido seleccionados oportunamente. Lo mismo ocurrirá si se ausenta cualquier otra clase dentro del primer veinticinco por ciento (25%) del transcurso de un curso.

7.- RESPONSABILIDAD

Tanto los BECARIOS como las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS aceptan y asumen la total responsabilidad por cualquier y todos los riesgos y/o lesiones y/o

daños personales que pudiesen ocurrir en el desarrollo del PIG Edición 2018 eximiendo por tanto de todo tipo de responsabilidad al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

8.- DIFUSIÓN

Los BECARIOS, por el mero hecho de inscribirse en el PIG Edición 2018 autorizan de forma expresa al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos y a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS a utilizar los datos consignados, y a hacer uso de todas las imágenes registradas en el marco del PIG Edición 2018, tanto fotográficas como de video para su uso en materiales gráficos, en los términos del artículo 31, segundo párrafo de la Ley Nacional de Propiedad Intelectual N° 11.723 y conforme lo prevé el artículo 53 del Código Civil y Comercial.

Los BECARIOS serán los titulares de los derechos de propiedad intelectual de las obras que realicen en el marco del PIG Edición 2018. Sin perjuicio de ello, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se encuentran autorizados para el uso y exhibición por cualquier medio electrónico y/o audiovisual y/o gráficos, incluidos internet y pantallas de telefonía celular móvil en todo lugar, así como el derecho de usar el/los nombre/s, fotografías (fijas o en movimiento), imagen, para fines institucionales y/o por los medios y formas que resulten más convenientes sin derecho a compensación y/o retribución alguna.

9.- SUSPENSIÓN O REVOCACIÓN DEL PIG

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva la facultad de modificar, suspender o revocar el procedimiento del PIG Edición 2018, sin que su proceder origine ninguna responsabilidad para el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en cualquier momento sin expresión de causa. Sin perjuicio de ello, los cursos que se estén dictando continuarán el mismo hasta su finalización.

10.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se comprometen a solucionar, amigablemente, las diferencias que eventualmente se susciten sobre cualquier aspecto relativo a la interpretación y/o ejecución del PIG Edición 2018. De no ser ello posible, las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se someten a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo y Tributario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con renuncia a



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiese corresponderles. Se deja constancia que las notificaciones judiciales que deban cursarse al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires deberán ser remitidas a la calle Uruguay N° 458, Departamento Cédulas y Oficios Judiciales de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires, de conformidad con la Resolución N° 77/PG/06.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO I

INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS / MÓDULOS

1.- Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC): Los cursos se dictarán en la sede de la institución sito en Tucumán 1610. Cada curso contará con un cupo regular de dieciséis (16) asistentes y un mínimo y máximo de catorce (14) y veinte (20) respectivamente.

- **Bartender:** Se dictarán cuatro (4) cursos de dieciocho (18) horas de duración, divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de marzo, mayo, agosto y octubre y tiene un costo de pesos sesenta y siete mil doscientos (\$67.200) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos doscientos sesenta y ocho mil ochocientos (\$268.800).
- **Mozo para restaurante:** Se dictarán ocho (8) cursos de dieciocho (18) horas de duración, divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de marzo, abril, mayo, junio, agosto, septiembre, octubre y noviembre y tiene un costo de pesos cuarenta mil ochocientos (\$40.800) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos trescientos veintiséis mil cuatrocientos (\$326.400).
- **Mozo para eventos:** Se dictarán cuatro (4) cursos de dieciocho (18) horas de duración, divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de abril, junio, septiembre y octubre y tiene un costo de pesos cuarenta mil ochocientos (\$40.800) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos ciento sesenta y tres mil doscientos (\$163.200).
- **Barista profesional:** Se dictarán ocho (8) cursos de dieciocho (18) horas de duración divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de marzo, abril, mayo, junio, agosto, septiembre, octubre y noviembre y tiene un costo de pesos sesenta y cinco mil seiscientos (\$65.600) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos quinientos veinticuatro mil ochocientos (\$524.800).
- **Ayudante de cocina:** Se dictarán cuatro (4) cursos de veinticuatro (24) horas y media divididos en siete (7) clases de tres (3) horas y media cada una durante los meses de abril, junio, septiembre y noviembre y tiene un costo de pesos setenta y siete mil novecientos veinte (\$77.920) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos trescientos once mil seiscientos ochenta (\$311.680).

El importe total asciende a la suma de pesos un millón quinientos noventa y cuatro mil ochocientos ochenta (\$1.594.880).

2.- Asociación de Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines (APPYCE):

Los cursos se dictarán en Ayacucho 333, sede de la Escuela de APPYCE. Cada curso contará con un cupo regular de veinte (20) asistentes y un mínimo y máximo de quince (15) y veinticinco (25) respectivamente.

- Elaboración de Pizzas: Se dictarán tres (3) cursos de sesenta y tres (63) horas divididos en veintiún (21) clases de tres (3) horas cada una durante los meses de marzo, agosto y octubre y tiene un costo de pesos ciento veinte mil trescientos (\$ 120.300) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos trescientos sesenta mil novecientos (\$ 360.900).
- Elaboración de Tartas y Empanadas: Se dictarán tres (3) cursos de sesenta y tres (63) horas divididos en veintiún (21) clases de tres (3) horas cada una durante los meses de marzo, mayo y octubre y tiene un costo de pesos ciento veintiún mil quinientos sesenta (\$ 121.560) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos trescientos sesenta y cuatro mil seiscientos ochenta (\$364.680).
- Elaboración de Dulces y Conservas: Se dictarán dos (2) cursos de sesenta y tres (63) horas divididos en veintiún (21) clases de tres (3) horas cada una durante los meses de mayo y agosto y tiene un costo de pesos ciento diecinueve mil cuatrocientos sesenta (\$119.460) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos doscientos treinta y ocho mil novecientos veinte (\$ 238.920).

Importe total asciende a la suma de pesos novecientos sesenta y cuatro mil quinientos (\$ 964.500).

3.- Restraining S.R.L (Centro Argentino de Vino y Espirituosas – CAVE):

Los cursos se llevarán a cabo en Juncal 848, 1°. Cada curso contará con un cupo regular de veinticinco (25) asistentes y un mínimo y máximo de veinte (20) y treinta (30) respectivamente, excepto el de curso de Coctelería cuyo cupo regular será de veinte (20) y un mínimo y máximo de quince (15) y veinticinco (25) respectivamente.

- Servicio con Cata de Vinos: Se dictarán cuatro (4) cursos de veinte (20) horas de duración divididos en diez (10) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de marzo, mayo, agosto y octubre y tiene un costo de pesos ciento



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

cinco mil (\$105.000) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos cuatrocientos veinte mil (\$420.000).

- Servicio con Cata de Cerveza: Se dictarán dos (2) cursos de ocho (8) horas divididos en cuatro (4) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de abril y septiembre y tiene un costo de pesos sesenta mil (\$60.000) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos ciento veinte mil (\$120.000).
- Coctelería: Se dictarán dos (2) cursos de dieciséis (16) horas divididos en ocho (8) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de mayo y agosto y tiene un costo de pesos cien mil (\$100.000) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos doscientos mil (\$200.000).

Importe total asciende a la suma de pesos setecientos cuarenta mil (\$740.000).

4.- Berlitz Argentina S.A: Los cursos se dictarán en la sede de Berlitz Centro, sito en Av. Corrientes 646, 1° piso. Cada curso contará con un cupo regular de ocho (8) asistentes y un mínimo y máximo de seis (6) y diez (10) respectivamente.

- Inglés/Portugués/Italiano: Se dictarán trece (13) cursos de veinticuatro (24) horas de duración divididos en doce (12) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de mayo, junio, agosto, septiembre, octubre y noviembre y tiene un costo de pesos cuarenta y dos mil trescientos cincuenta (\$42.350) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos quinientos cincuenta mil quinientos cincuenta (\$550.550).

Importe total asciende a la suma de pesos quinientos cincuenta mil quinientos cincuenta (\$550.550).

5.- Mario de León & Asociados S.A (DALE CARNEGIE): Los cursos se dictarán en la sede de Sarmiento 944, piso 13. Cada curso contará con un cupo regular de veinticinco (25) asistentes y un mínimo y máximo de veinte (20) y treinta (30) respectivamente.

- Relaciones Humanas: Se dictarán tres (3) cursos de ocho (8) horas divididos en dos (2) clases de 4 horas durante los meses de junio, septiembre y noviembre y tiene un costo de pesos noventa y un mil novecientos sesenta

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 23/SECDCI/18 (continuación)

(\$91.960) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos doscientos setenta y cinco mil ochocientos ochenta (\$275.880).

Importe total asciende a la suma de pesos doscientos setenta y cinco mil ochocientos ochenta (\$275.880).

Importe total del PIG edición 2018 asciende a la suma de pesos CUATRO MILLONES CIENTO VEINTICINCOMIL OCHOCIENTOS DIEZ (\$ 4.125.810).

FIN DEL ANEXO