

**ANEXO - RESOLUCIÓN N° 44/SECDCI/19****G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

"2019 -Año del 25° Aniversario del reconocimiento de la autonomía de la Ciudad de Buenos Aires"

**Informe**

**Número:** IF-2019-09487354-GCABA-DGDGAS

Buenos Aires,

Martes 26 de Marzo de 2019

**Referencia:** EX N° 06690602-GCBA-DGDGAS. s/ Bases y Condiciones PIG Edición 2019.

---

**“PROGRAMA INGRESO A LA GASTRONOMÍA****EDICIÓN 2019”****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 2019”, la cual tiene como 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”.

Durante el PIG Edición 2019, se proyecta que las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS que a continuación se detallan, dicten cursos de capacitación conforme a la experiencia y al sector que cada una de ellas representa.

**AHRCC-Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés**, a través de su **Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómico (ISEHG)**, con sede en Tucumán 1610 de CABA. En el ISEHG se dictarán los cursos básicos para un primer empleo.

**APPYCE-Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas**, con sede en Ayacucho 333 de CABA. En APPYCE se dictarán oficios de elaboración, tanto para un primer empleo, como para mejorar un empleo actual, para iniciar o potenciar una actividad emprendedora.

**CAVE (Restraining S.R.L.)-Centro Argentino de Vinos y Espirituosas**, con sede en Juncal 838 de CABA. En CAVE se dictarán cursos de oficios y habilidades relativas a las bebidas alcohólicas.

En este sentido, procede destacar que las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS poseen probada experiencia en los rubros expuestos, resultando idóneas para participar del PIG como instituciones educativas y perfeccionadoras.

En el marco del PIG cada INSTITUCIÓN GASTRONÓMICA proveerá educación y formación mediante los cursos de capacitación dentro de una de las siguientes áreas:

- Oficios
- Habilidades gastronómicas

Los cursos esenciales 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
10. Coctelería
11. Cata de productos
12. Elaboración de Pastas y Salsas

## **2.- ACEPTACIÓN DE BASES Y CONDICIONES**

Las personas que se capacitarán mediante el PIG Edición 2019, en adelante "BECARIOS", aceptan de pleno derecho todas y cada una de las disposiciones descriptas en estas Bases y Condiciones, en adelante "las BASES", como así también cualquier modificación, sin derecho a reclamo alguno. Cualquier violación de estas BASES, a los procedimientos y/o a los sistemas establecidos para la realización del PIG 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 integrante de las presentes BASES, e implicará para los BECARIOS el derechos y obligación de asistir a la cursada.

Las becas son intransferibles y no pueden canjearse por el valor real del curso. No podrá permanecer en el curso ninguna persona que no esté debidamente registrada en la lista oficial del curso, y una vez que haya perdido la beca, por las razones establecidas mediante el punto seis (6), no podrá volver a recuperarla.

Mediante el PIG Edición 2019 se otorgarán doscientas ochenta y ocho (288) becas para la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés, ciento cuarenta (140) becas a la Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas y doscientas ocho (208) becas al Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE), lo que da un total de seiscientos treinta y seis (636) 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.

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)

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)

En este sentido, resulta dable mencionar que no se podrá llevar a cabo la inscripción de un mismo curso más de una vez.

#### **4.- INSCRIPCIÓN**

La DGDGAS mediante acto administrativo realizará convocatorias a la inscripción de los cursos que se abren, con una periodicidad bimestral, excepto la convocatoria correspondiente a los cursos previstos para el mes de abril. 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 diez (10) días de inicio del mismo y por un período de cinco (5) días.

Tanto el inicio del período de inscripción como el cierre del mismo se comunicarán a través del sitio [www.facebook.com/BACapitalGastronomica](http://www.facebook.com/BACapitalGastronomica).

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 esa 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.

Cada curso contará con tres (3) 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 realizará el curso, debiéndose comunicar esta circunstancia a la DGDGAS a efectos de que se lleve a cabo la notificación fehaciente a los BECARIOS.

Las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS comprometen en el ejercicio de sus actividades las siguientes condiciones:

- Llevar en tiempo y forma el registro electrónico editable on-line 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.
- Entregar la certificación del curso correspondiente a cada BECARIO.
- Asegurar que sus instalaciones cuenten con óptimas condiciones de servicio, seguridad, higiene y salubridad.
- Garantizar al menos dos tercios del total de la carga horaria de un curso en prácticas relativas al oficio que corresponda a la capacitación, sin excepción. Es decir es una (1) hora de clase teórica y dos horas (2) de clases prácticas por cada curso.
- Garantizar en tiempo y forma el dictado de los cursos.
- Proteger los datos personales y sensibles de los BECARIOS.

- 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.

Los BECARIOS aceptan fehacientemente el reglamento interno de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS respecto de los cursos seleccionados. El incumplimiento de este reglamento interno, por parte del BECARIO, conlleva a la baja de la BECA obtenida.

A los efectos de calcular la asistencia a clases, la asistencia regular será como mínimo del setenta y cinco por ciento (75%) de las clases del curso. Los alumnos que no cumplan con este porcentaje de asistencia o que no cumplan con cualquiera de los requisitos mencionados en las presentes BASES, serán dados de baja y se los notificará a su correo electrónico.

Asimismo se dará de baja a un BECARIO que se ausente dentro del primer veinticinco por ciento (25%) del curso sin causa justificable, reemplazándolo por otro, el cual acepte ingresar en esas condiciones y deberá cumplir con el setenta y cinco por ciento (75%) de asistencia. En este caso, al ingresante se le considerará presente desde el inicio del curso para que pueda cumplir con el porcentaje mínimo de asistencia.

## **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 2019 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 2019, autorizan de forma expresa al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires 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 2019, 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 de la Nación.

Los BECARIOS serán los titulares de los derechos de propiedad intelectual de las obras que realicen en el marco del PIG Edición 2019. 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 2019 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 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 2019. 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 cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiese corresponderle. 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.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales  
DN: cn=Comunicaciones Oficiales  
Date: 2019.03.26 17:38:47 -03'00'

Martin Villar Sanchez  
Director General  
D.G. DESARROLLO GASTRONOMICO

Digitally signed by Comunicaciones  
Oficiales  
DN: cn=Comunicaciones Oficiales  
Date: 2019.03.26 17:38:47 -03'00'

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

"2019 -Año del 25° Aniversario del reconocimiento de la autonomía de la Ciudad de Buenos Aires"

**Informe**

**Número:** IF-2019-09484468-GCABA-DGDGAS

Buenos Aires,

Martes 26 de Marzo de 2019

**Referencia:** EX N° 2019-06690602-GCABA-DGDGAS. s/ Anexo Bases y Condiciones PIG 2019.

---

**ANEXO I****INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS/MÓDULOS**

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

- **Mozo para restaurante:** Se dictarán seis (6) cursos de dieciocho (18) horas de duración, divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de abril (2 cursos), mayo, junio, agosto y septiembre y tiene un costo de pesos sesenta y seis mil cuatrocientos (\$ 66.400) por cada curso. El costo total de la totalidad de cursos asciende a pesos trescientos noventa y ocho mil cuatrocientos (\$ 398.400).

- **Mozo para eventos:** Se dictarán dos (2) cursos de dieciocho (18) horas de duración, divididos en seis (6) clases de tres (3) horas cada uno durante los meses de abril y junio y tiene un costo de pesos sesenta y seis mil cuatrocientos (\$ 66.400) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos ciento treinta y dos mil ochocientos (\$ 132.800).

- **Barista profesional:** 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, mayo, agosto y septiembre y tiene un costo de pesos ciento catorce mil doscientos (\$ 114.200) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos cuatrocientos cincuenta y seis mil ochocientos (\$ 456.800).

- **Ayudante de cocina:** Se dictarán seis (6) 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 (2 cursos), mayo, junio, agosto y septiembre y tiene un costo de pesos ciento treinta y dos mil cuatrocientos (\$ 132.400) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos setecientos noventa y cuatro mil cuatrocientos (\$ 794.400).

El importe total asciende a la suma de pesos un millón setecientos ochenta y dos mil cuatrocientos (\$ 1.782.400).

**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, un mínimo de dieciséis (16) y un máximo de veinticuatro (24).

- **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 mayo, agosto (dos cursos) y tiene un costo es de pesos ciento setenta y tres mil ochocientos veinte (\$ 173.820) por cada curso. El costo total de la totalidad de

los cursos asciende a la suma de pesos quinientos veintiún mil cuatrocientos sesenta (\$ 521.460).

- **Elaboración de Tartas y Empanadas:** 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 abril y agosto y tiene un costo de pesos ciento setenta y cinco mil quinientos ochenta (\$ 175.580) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos trescientos cincuenta y un mil ciento sesenta (\$ 351.160).

- **Elaboración de Dulces y Conservas:** Se dictará un (1) cursos de sesenta y tres (63) horas divididos en veintiún (21) clases de tres (3) horas durante el mes de abril y el costo total asciende a la suma de pesos ciento noventa y cuatro mil doscientos (\$ 194.200).

- **Elaboración de Pastas y Salsas:** Se dictará un (1) curso de sesenta y tres (63) horas divididos en veintiún (21) clases de tres (3) horas durante el mes de mayo y el costo total asciende a la suma de pesos ciento noventa y tres mil cuarenta (\$ 193.040).

El importe total asciende a la suma de pesos un millón doscientos cincuenta y nueve mil ochocientos sesenta (\$ 1.259.860).

**3.- Restraining S.R.L (Centro Argentino de Vino y Espirituosas – CAVE):** Los cursos se llevarán a cabo en Juncal 848, 1°. En los cursos de Coctelería y Cata de Productos se contará con un cupo regular de veinte (20) asistentes, un mínimo de dieciséis (16) y un máximo de veinticuatro (24). En los cursos de Cata de Vinos y Cata de Cervezas se contará con un cupo regular de veintidós (22) asistentes, un mínimo de dieciocho (18) y máximo de veintiséis (26).

- **Servicio con Cata de Vinos:** Se dictarán dos (2) cursos de veinte (20) horas de duración divididos en diez (10) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de mayo y agosto y el costo es de pesos ciento veintiséis mil (\$ 126.000) por cada curso. El costo total de totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos doscientos cincuenta y dos mil (\$ 252.000).

- **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 octubre y el costo es de pesos es de pesos setenta y dos mil (\$ 72.000). El costo total de la totalidad de los cursos asciende a suma de pesos ciento cuarenta y cuatro mil (\$ 144.000).

- **Coctelería:** Se dictarán cuatro (4) cursos de dieciséis (16) horas divididos en ocho (8) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de abril, mayo, agosto y octubre y el costo es de pesos ciento veinte mil (\$ 120.000) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos cuatrocientos ochenta mil (\$ 480.000).

- **Introducción a la Cata de Productos** Se dictarán dos (2) cursos de dieciséis (16) horas divididos en ocho (8) clases de dos (2) horas cada una durante los meses de agosto y octubre y el costo es de pesos ciento veinte mil (\$ 120.000) por cada curso. El costo total de la totalidad de los cursos asciende a la suma de pesos doscientos cuarenta mil (\$ 240.000).

El importe total asciende a la suma de pesos un millón ciento dieciséis mil (\$ 1.116.000).

Importe total del PIG Edición 2019 asciende a la suma de pesos cuatro millones ciento cincuenta y ocho mil doscientos sesenta (\$ 4.158.260.-).

## **ANEXO - RESOLUCIÓN N° 44/SECDCI/19 (continuación)**

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales  
DN: cn=Comunicaciones Oficiales  
Date: 2019.03.26 17:18:56 -03'00'

Martin Villar Sanchez  
Director General  
D.G. DESARROLLO GASTRONOMICO

**FIN DEL ANEXO**

Digitally signed by Comunicaciones  
Oficiales  
DN: cn=Comunicaciones Oficiales  
Date: 2019.03.26 17:18:56 -03'00'