



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

Informe

Número:

Buenos Aires,

Referencia: s/ EX-2020-06302760-GCABA-SSBC ANEXO I Bases y Condiciones PIG Edición 2020

ANEXO I

CONSIDERACIONES GENERALES

1. OBJETO

En el marco del Programa de Ingreso a la Gastronomía creado por Resolución N° 88-SECDCI/17, en adelante “el PIG”, se propicia la realización de una nueva convocatoria, en lo sucesivo “PIG Edición 2020”, la cual tiene como objeto continuar con la capacitación en oficios y habilidades gastronómicas destinadas a satisfacer la oferta 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”.

2. INSTITUCIONES PARTICIPANTES

Durante el PIG Edición 2020 se proyecta que las INSTITUCIONES DE CAPACITACIÓN VINCULADAS A LA GASTRONOMÍA (en adelante, “INSTITUCIONES”), que a continuación se detallan, dicten cursos, talleres y clínicas de capacitación conforme a la experiencia y al sector que cada una de ellas representa:

AHRCC-Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías 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 la CABA. En APPYCE se dictarán cursos de oficios de elaboración de pizzas, empanadas y tartas, 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 la CABA. En CAVE se dictarán cursos de oficios y habilidades relativas a las bebidas alcohólicas.

MAXISISTEMAS SRL, con sede en Catamarca 177, 4° 21 de la CABA, donde se dictarán cursos de software de auto comandas para mozos y atención al cliente en espacios gastronómicos.

PADIALES SRL, con sede en Av. Corrientes 1660, L. 6 y11 de la CABA, donde se dictarán clínicas en temas de destilados y cafetería.

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO GASTRONÓMICO (DGDGAS): Personal de la DGDGAS dictará talleres sobre “Relaciones Humanas y Laborales” y para “Emprendedores”, en la sede del Mercado de San Nicolás (Av. Córdoba 1750 de la CABA.)

3. CAPACITACIÓN EN OFICIOS Y HABILIDADES GASTRONÓMICAS. CURSOS, TALLERES Y CLÍNICAS.

Las INSTITUCIONES dictarán cursos, talleres y clínicas. Por cada uno de ellos se entenderá lo siguiente:

Cursos: Capacitaciones en oficios y/o habilidades gastronómicas que pueden variar su carga horaria en función de la complejidad de la materia.

Talleres: curso -de contenido mayormente práctico- de menor carga horaria, en el cual se ofrecen herramientas para propiciar un mayor éxito en las entrevistas laborales e impulsar el desarrollo de actividades gastronómicas por cuenta propia.

Clínicas: Son capacitaciones puntuales sobre aspectos de productos, procesos y alimentos que completan información anterior. Habitualmente la carga horaria de una clínica es menor a la de un curso, tiene una duración estimativa de 2 horas y se dicta en el mismo día.

Los cursos, talleres y clínicas de capacitación que dictarán las INSTITUCIONES tendrán la siguiente temática:

3.1 - Oficios gastronómicos con cursos previstos de:

1. Camarero, servicio y venta de salón
2. Bartender
3. Barista I
4. Ayudante de cocina
5. Elaboración de pizzas
6. Elaboración de tartas y empanadas

3.2 - Habilidades gastronómicas con cursos previstos de:

1. Operación de Maxi Rest
2. Barista II (práctica)

Y talleres previstos de:

1. Talleres de relaciones humanas y laborales
2. Talleres para emprendedores.

3.3 - Conocimiento acerca de alimentos, insumos, y procesos con clínicas gastronómicas previstas de:

1. Té
2. Cafés
3. Chocolates
4. Aceites de oliva
5. Quesos
6. Destilados
7. Catas comparativas
8. Servicio al cliente
9. Cata de destilados y maridaje.
10. Pastelería.
11. La levadura y pre mezclas para panificados.
12. Cata de quesos y vinos.
13. La carne y la ganadería en Argentina.
14. Oratoria; hablar en público, leguaje no verbal.
15. Armado de un CV
16. Tips para presentarse a una entrevista.

4.- INSCRIPCIÓN

La DGDGAS mediante acto administrativo realizará convocatorias a la inscripción de los cursos, talleres y clínicas que se abran, con una periodicidad bimestral. La inscripción se hará a través del sitio del GCBA: <https://forms.directa.buenosaires.gob.ar/forms/formV2?form=281&channel=facebook&fbclid=IwAR0n17DP28LeOF-XDzAJDzpw3zD32tuyH0EMU2Xe2cGJ4hKg1rOUPFimhbM>.

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 no menor 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.

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

Deberán completar el formulario de inscripción donde se recabarán los siguientes datos: apellidos, nombres, DNI, teléfono celular, e-mail, fecha de nacimiento, nacionalidad, lugar de residencia, situación laboral, y elección del curso. El formulario revestirá carácter de declaración jurada.

Además, al momento de la inscripción deberán seleccionar alguna de las siguientes opciones:

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)

Una vez que los interesados completen el formulario de inscripción, recibirán un correo electrónico donde se les solicitará la documentación correspondiente a la capacitación solicitada.

Los POSTULANTES que respondan con sus datos completos y acompañen la documentación solicitada, serán incluidos en orden de respuesta en la planilla de postulantes al curso, hasta completar la capacidad máxima prevista en el Anexo II.

En ese momento los POSTULANTES adquirirán la calidad de BECARIOS.

Una vez completa la lista de BECARIOS, los mismos son confirmados mediante correo electrónico y se harán acreedores de la BECA para poder realizar el curso, taller o clínica elegido. Asimismo, se notificará a la INSTITUCIÓN encargada de la capacitación la lista de los BECARIOS.

Cada curso, taller y clínica contará con un cupo regular de asistentes. Ese cupo se toma de base para los presupuestos y las metas de capacitación del PIG 2020. Sobre ese cupo regular se calcula una sobre-inscripción de hasta cuatro (4) personas como máximo (capacidad máxima) y una sub-inscripción de hasta cuatro (4) personas como máximo (capacidad mínima).

5.- BECARIOS- ASISTENCIA

Cada BECARIO quedará sujeto a las disposiciones, procedimientos y reglamentos que rigen para cada una de las INSTITUCIONES donde le corresponda cursar.

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

Los BECARIOS tienen el derecho y la obligación de asistir a la cursada.

A los efectos de calcular la asistencia a clases, la asistencia regular será como mínimo del setenta y cinco por ciento (75%) de la cantidad de clases del curso.

Los alumnos que incumplan con este porcentaje de asistencia o que no cumplan con cualquiera de los requisitos mencionados en las presentes BASES, serán dados de baja del curso y se los notificará a su correo electrónico.

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, y dándolo de baja del Programa por el año calendario en curso. Al reemplazante se le considerará presente desde el inicio del curso para que así pueda cumplir con el porcentaje mínimo de asistencia (75 %).

6.- ACEPTACIÓN DE BASES Y CONDICIONES

Los BECARIOS aceptan de pleno derecho todas y cada una de las disposiciones descriptas en estas BASES, como así también cualquier modificación, sin derecho a reclamo alguno. Cualquier violación de las BASES, los procedimientos y/o los sistemas establecidos para la realización del PIG Edición 2020 implicará la inmediata exclusión del BECARIO.

7.- BECAS

Los BECARIOS serán beneficiarios del otorgamiento de la/s BECAS para realizar los cursos, talleres y/o clínicas especificados en el Anexo II, que forma parte integrante de las presentes BASES.

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.

En caso de pérdida de la BECA, por las razones establecidas en el punto cinco (5), no podrá recuperarla.

Mediante el PIG Edición 2020 se otorgarán mil quinientas treinta y seis (1536) BECAS, distribuidas de la siguiente manera:

- Ciento noventa y dos (192) becas para los cursos que dicte la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés;
- Cuatrocientas cuarenta y ocho (448) becas para los cursos que dicte la Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas;
- Doscientas cincuenta y seis (256) becas para los cursos que dicte Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE);
- Ciento sesenta (160) becas para los cursos que dicte Padiales SRL,y
- Doscientas veinticuatro (224) becas para los cursos que dicte Maxisistemas SRL, y
- Doscientas cincuenta y seis (256) becas para los talleres dictados por la DGDGAS (Talleres para Emprendedores: ciento veintiocho (128) y Talleres de Relaciones Humanas y Laborales: ciento veintiocho (128);

8.- APORTE A LAS INSTITUCIONES. OBLIGACIONES.

La DGDGAS se compromete a efectuar el aporte a las INSTITUCIONES 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 que al inicio de cada curso no se cubriera el cupo mínimo por falta de inscriptos, no se realizará el curso, en cuyo caso la DGDGAS notificará a los BECARIOS.

Asimismo, en caso de no cubrir el cupo mínimo por ausencias de BECARIOS los cursos no se realizarán. En este caso, las INSTITUCIONES deberán comunicar a la DGDAS la situación a fin de notificar a los BECARIOS.

Las INSTITUCIONES deberán, en el ejercicio de sus actividades:

- 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 como mínimo dos tercios del total de la carga horaria de un curso en prácticas relativas al oficio que corresponda a la capacitación, sin excepción.
- 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.

9.- RESPONSABILIDAD

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires queda eximido de las responsabilidades que pudieran surgir por cualquier y todos los riesgos y/o lesiones y/o daños personales que pudiesen ocurrir en el desarrollo del PIG Edición 2020.

10.- DIFUSIÓN

Los BECARIOS por el mero hecho de inscribirse en el PIG Edición 2020, autorizan de forma expresa al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y a las INSTITUCIONES a utilizar los datos consignados, y a hacer uso de todas las imágenes registradas en el marco del PIG Edición 2020, 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 2020. Sin perjuicio de ello, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las INSTITUCIONES 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.

11.- 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 2020 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.

12.- NOTIFICACIONES

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.

