

MTRO. VÍCTOR MANUEL SÁNCHEZ OROZCO
SECRETARIO GENERAL DEL AYUNTAMIENTO DE GUADALAJARA
Presente.-

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 90 y 94, párrafo cuarto, del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, me dirijo a Usted de manera atenta y respetuosa, para presentar al Ayuntamiento, por su amable conducto, la Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en la malla curricular de las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

Asimismo, me permito enviar los respectivos archivos electrónicos editables.

Sin otro particular por el momento, le envío un cordial saludo.

Atentamente,
"Guadalajara Capital Mundial del Deporte, 2020"


Reg. Rocío Aguilar Tejada



ROCÍO
AGUILAR TEJADA
MC

C.c.p. Consecutivo
C.c.p. Minutario
*ejc



Salta de Registros

Av. Hidalgo #400 Zona Centro
Guadalajara, Jalisco, México
Tel: 33 37 44 00

Iniciativa 14 fojas

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

Integrantes del Ayuntamiento de Guadalajara Presente.

Las que suscriben, regidora Rocío Aguilar Tejada y síndico Patricia Guadalupe Campos Alfaro, integrantes de este Ayuntamiento y en ejercicio de la facultad que nos confieren los artículos 90 y 92 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, sometemos a la consideración de este órgano de gobierno municipal la **Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en la malla curricular de las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara**; lo anterior de conformidad con la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

- I. De acuerdo con James Midgley el desarrollo social es “un proceso de promoción del bienestar de las personas en conjunción con un proceso dinámico de desarrollo económico”.¹ Se trata de un proceso que, en el transcurso del tiempo, conduce al mejoramiento de las condiciones de vida de toda la población en diferentes ámbitos: salud, educación, nutrición, vivienda, vulnerabilidad, seguridad social, empleo, salarios, principalmente. Implica también la reducción de la pobreza y la desigualdad en el ingreso. En este proceso es decisivo el papel del Estado como promotor y coordinador del mismo, con la activa participación de actores sociales, públicos y privados.
- II. Para algunos autores, el desarrollo social debe conducir a igualar las condiciones de bienestar prevalecientes en las sociedades

¹ James Midgley, *Social Development: The Developmental Perspective in Social Welfare*, Londres, Sage, 1995, 8.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

industrializadas.² Si bien actualmente se acepta que el desarrollo social debe adecuarse a las condiciones económicas y sociales particulares de cada país, existen estándares internacionales que se consideran "metas sociales deseables". La Organización de las Naciones Unidas (ONU) y sus diferentes organismos asociados son el referente principal en esta materia.

III. Para Amartya Sen, "el desarrollo puede concebirse [...] como un proceso de expansión de las libertades reales de que disfrutan los individuos".³ Esta interpretación del desarrollo ha llevado a otorgar una importancia fundamental al concepto de *desarrollo humano*, como un proceso paralelo y complementario al desarrollo social. El desarrollo humano "se refiere a la creación de un entorno en el que las personas pueden desplegar su pleno potencial y tener una vida productiva y creativa, de acuerdo a sus intereses y necesidades".⁴

IV. Ahora bien, el enfoque de los derechos humanos se ha constituido en un referente de las políticas sociales, en particular los derechos humanos de segunda generación que se definen como "los derechos económicos, sociales y culturales, debido a los cuales, el Estado de Derecho pasa a una etapa superior, es decir, a un Estado Social de Derecho". En este sentido, cabe señalar que la Asamblea General de la ONU, en su resolución 41/128, del 4 de

² Para Pedro Paz, el desarrollo es un proceso de cambio social deliberado que tiene como objetivo alcanzar los niveles de vida y oportunidades que presentan las sociedades industrializadas con elevados niveles de bienestar. En esta definición está implícito el papel del Estado como promotor de dichos cambios. Pedro Paz, "Desarrollo-Subdesarrollo", en Torcuato S. Di Tella, Hugo Chumbita, Susana Gamba, Paz Fajardo, *Diccionario de Ciencias Sociales y Políticas*, 1a. ed., Ariel, Buenos Aires, 2004, 184. En este mismo sentido, Teresa Incháustegui define el desarrollo social como un proceso de cambio que conduce a que los países menos desarrollados adquieran los rasgos de los países industrializados. Teresa Incháustegui Romero, "Desarrollo Social", en Laura Baca Olamendi, *et. al., Léxico de la política*, FLACSO, CONACYT, FUNDACIÓN HEINRICH BOLL y FCE, México, 2000, p. 172.

³ Amartya Sen, *Desarrollo y Libertad*, edit. Planeta, México, 2000, p. 19

⁴ *Ídem*.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

diciembre de 1986, estableció la *Declaración sobre el derecho al desarrollo*, en cuyo artículo 1 se manifestó lo siguiente: "1. El derecho al desarrollo es un derecho humano inalienable en virtud del cual todo ser humano y todos los pueblos están facultados para participar en un desarrollo económico, social, cultural y político en el que puedan realizarse plenamente todos los derechos humanos y libertades fundamentales, a contribuir a ese desarrollo y a disfrutar de él". Así pues, el desarrollo de la persona humana constituye también un derecho humano que el Estado y todas las autoridades deben promover, fomentar y garantizar.

V. Como se sabe, un aspecto esencial del desarrollo humano es la *capacitación*, que puede ser entendida como un proceso educativo a corto plazo, aplicado de manera sistemática y organizada, mediante el cual las personas aprenden conocimientos, actitudes y habilidades, en función de objetivos definidos. La capacitación involucra la transferencia de conocimientos específicos referentes al trabajo, cualidades y habilidades de las personas frente a aspectos de la organización dentro de una empresa, del trabajo y del ambiente laboral. La capacitación es el proceso de aumentar el conocimiento y la pericia de un empleado para el desarrollo de determinado cargo o trabajo; se trata, en efecto, de profesionalizar un oficio.

VI. La capacitación es la respuesta a la necesidad que tienen las empresas o instituciones de contar con personal calificado y productivo; por medio de ella, los empleados adoptan conocimientos que no solo los utilizarán para beneficio de la empresa sino que, claro está, también ellos resultan beneficiados con la adquisición de esos conocimientos, pues la potenciación de

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

sus capacidades y habilidades les brindará la oportunidad de ocupar mejores puestos, de mayor responsabilidad y categoría.

- VII.** Pues bien, la iniciativa en cuestión propone la capacitación a un sector de la población que ha sido profundamente afectado por la contingencia sanitaria por la que estamos atravesando: el de meseras y meseros. Como se sabe, con la rápida expansión del coronavirus (SARS-COV-2), el sector restaurantero ha tenido una caída en la demanda sin precedentes, debido a la súbita caída de la confianza del consumidor, restricciones en la posibilidad de acudir en persona a los restaurantes y a las medidas de distanciamiento social implementadas por las autoridades sanitarias. Por tanto, la capacitación referida representa un doble beneficio: por una parte, al sector de meseros, pues adquirirán capacidades y habilidades para mejorar su desempeño; y, por otra, la industria de restaurantes contará con personal calificado para la prestación de sus servicios.
- VIII.** Es importante mencionar que la industria restaurantera está en un grave momento, porque ya se registran cierres, baja de clientes, operaciones entre el 50% y 40%; además de los impactos a los proveedores, sostuvo el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) de la Ciudad de México, Marco Antonio Buendía. Recordó que en todo el país hay 550 mil establecimientos, y en la Ciudad de México 55 mil, y la mayor parte, aproximadamente el 90% son micros, pequeñas y medianas empresas. Por último, refirió que hay una afectación por todos lados, porque los meseros reciben ingresos que en 40% son sus salarios, pero el 60% son propinas; además de que no solamente se impacta a los restaurantes, también se afecta

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

a los proveedores que en promedio suministran productos por cada unidad.⁵

- IX. Por lo que se refiere a nuestro medio, tras la emergencia sanitaria por SARS-CoV-2, restauranteros de Jalisco lanzan un llamado urgente a la sociedad, en el que piden que sigan consumiendo lo local y que sigan apoyando en la compra de comida para llevar, pues anticipan, es la única salida que puede darles una oportunidad de seguir sobreviviendo ante la adversa situación a la que se enfrentan. En este sentido, los empresarios de restaurantes advierten que un golpe a estos negocios repercute directamente en la disminución de la empleabilidad del estado, pues tan sólo esta industria aporta en total 370 mil fuentes de empleo directos en Jalisco.⁶
- X. Por lo anterior, y con el ánimo de proporcionar elementos de superación laboral para el sector de meseras y meseros, que, como se ha señalado, ha sido severamente afectado por la contingencia sanitaria del coronavirus, se propone la implementación de un programa profesionalizante denominado “Atención a comensales”, cuyo propósito es capacitar a dicho sector y proveerlos de todas las herramientas necesarias para que, de esa manera, obtengan un certificado del Instituto de Formación para el Trabajo del Gobierno del Estado de Jalisco y, con ello, estén en mejores condiciones de reinserirse al ámbito laboral. Lo anterior, claro está, una vez que comience la reapertura de la industria restaurantera.

⁵ Cfr. <https://www.eluniversal.com.mx/cartera/cierres-y-operacion-de-restaurantes-al-40-por-covid-19-canirac>, fecha de consulta: 01 de julio de 2020.

⁶ Cfr. https://www.nti.guadalajara.com/post.php?id_notas=147288, fecha de consulta: 01 de julio de 2020.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

- XI.** La capacitación propuesta sería en dos modalidades: virtual y presencial, privilegiando, en una primera etapa, la *modalidad virtual*. Para una mayor claridad sobre los aspectos de la capacitación, a continuación se presenta la “ficha técnica” del programa y su “contenido temático”:

FICHA TÉCNICA

Nombre del curso:	Atención y calidad a comensales.
Especialidad:	Alimentos y bebidas.
Horas/cursos:	30.
Requisitos:	1) Ser mayor a 15 años. 2) Tener conocimientos básicos de tecnología. 3) Tener acceso a una computadora o dispositivo inteligente. 4) Documentación requerida: identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio y 1 fotografía tamaño infantil. 5) Realizar el pago del curso. 6) Llenar la solicitud de inscripción.
Perfil de ingreso:	Dirigido a cualquier persona interesada en formarse o mejorar sus conocimientos en el campo de la atención y calidad al comensal, asimismo deberá cubrir las siguientes competencias: aplicar la

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

	comunicación verbal, aplicar la comunicación escrita y aplicar las cuatro operaciones básicas.
Objetivo general:	El egresado será capaz de proporcionar el servicio con calidad de alimentos y bebidas a comensales. Aplicar las normas y técnicas de higiene y seguridad en el desempeño de sus funciones, manejar el equipo, suministros y mobiliario necesarios para el funcionamiento del salón comedor y/o evento.

CONTENIDO TEMÁTICO

HORAS	DESGLOSE DE TEMAS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
	1. Introducción del curso. 1.1 Contenido programático. 1.2 Objetivos del programa. 1.3 Reglamento interno del curso. 1.4 Formas de evaluación.	Conocer de forma clara cómo se desarrollará y evaluará el curso.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

	2. Higiene, seguridad e imagen personal. 2.1 Higiene personal. 2.2 Imagen personal. 2.3 Manejo higiénico de alimentos. 2.4 Atención a emergencias. 2.5 Vestimenta y herramientas de trabajo. 2.6 Protocolos de higiene y seguridad.	Tendrá conocimiento de la buena imagen e higiene personal para el desarrollo de las actividades. Además de saber identificar y atender emergencias.
	3. Actividades previas al servicio. 3.1 Organización y distribución del comedor. 3.2 Mantelería, servilletas, vajilla, cubiertos, cristalería y menaje. 3.3 Montaje de mesa. 3.4 Tipos de servicio y montaje de salón.	El alumno aplicará los procedimientos para el montaje del salón comedor, aplicando los aspectos legales y administrativos, así como el uso del equipo y suministros, de acuerdo a los diferentes tipos de servicio.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

	4. Servicio de alimentos y bebidas al cliente. 4.1 Atención al comensal. 4.2 Protocolo de servicio. 4.3 El menú y la carta. 4.4 La comanda, trámite y cobro de la cuenta. 4.5 Servicio de bebidas y alimentos. 4.6 Cierre del servicio.	El alumno realizará las actividades correspondientes a la atención y servicio a los comensales con base en lo estipulado en la carta o menú del día y la comanda; proporcionará el servicio de alimentos y bebidas a clientes, aplicando los procedimientos establecidos y las medidas de seguridad e higiene, así como el manejo de equipo y utensilios.
	5. Control costos. 5.1 Proceso de producción y consumo. 5.2 Proceso de evaluación de costo, y precio final del servicio, con insumos incluidos.	Calcular e identificar los costos de producción y consumo, con el fin de determinar el precio final del producto.
	6. Informática.	Conocer los

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

	6.1 Software y programas más comunes para: entradas, salidas de insumos, registro de ventas y cotizaciones.	principales programas informáticos para el buen manejo de sus insumos y el registro de ventas, con el propósito de optimizar los ingresos y egresos en la práctica de actividad laboral.
	7. Sustentabilidad. 7.1 Manejo de residuos. 7.2 Proceso de reciclaje.	Comprender la importancia de llevar a cabo la sustentabilidad en sus actividades, con el fin de cuidar y optimizar el desarrollo humano dentro de un entorno sano y natural.

XII. Ahora bien, con la finalidad de cumplir los requisitos establecidos en el artículo 92 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, se procede a manifestar lo siguiente:

a) Objeto

El objeto de la iniciativa en cuestión es proponer la implementación del programa "Atención a comensales", cuya finalidad es capacitar a meseras y meseros a fin de que cuenten con las herramientas necesarias en el desempeño de su oficio.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

Además, el programa también tiene el objetivo de certificar a este sector del ámbito laboral para que, por una parte, las meseras y meseros estén en posibilidades de acreditar los conocimientos adquiridos; y, por otra, los empleadores puedan contar con personal calificado para la prestación del servicio respectivo.

b) Materia que se pretende regular

Si bien es verdad que la propuesta de la iniciativa en cuestión se inscribe en la materia de desarrollo humano y, por tanto, en el ámbito de los derechos humanos, también es verdad que no se pretende regular dicha materia. La única pretensión es favorecer el desarrollo humano de las meseras y meseros del Municipio de Guadalajara; lo anterior, atendiendo a lo dispuesto por el artículo 1o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, cuyo texto, en su tercer párrafo, establece:

Todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad. En consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sancionar y reparar las violaciones a los derechos humanos, en los términos que establezca la ley.

c) Repercusiones jurídicas, presupuestales, laborales y sociales.

Jurídicas:

En razón de que no se proponen modificaciones o reformas a ningún ordenamiento municipal, la iniciativa no tiene repercusiones jurídicas.

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

Presupuestales:

En una *primera etapa* (comprendida de agosto a diciembre del año en curso), la propuesta de la iniciativa no tendría repercusiones presupuestales, toda vez que sería subsidiada con aportaciones voluntarias distribuidas de la siguiente manera:

PATROCINADOR	PORCENTAJE
<i>Power Golden</i> , empresa socialmente responsable.	50 %.
Síndica Lic. Patricia Guadalupe Campos Alfaro y equipo de colaboradores (servidores públicos).	25 %.
Regidora Rocío Aguilar Tejada y equipo de colaboradores (servidores públicos).	25 %.

En este sentido, queremos mencionar que la capacitación a meseras y meseros es un *compromiso* que se adquirió con la implementación del proyecto denominado "servidores públicos solidarios", cuyo objetivo principal fue solventar, en la medida de lo posible, la necesidad de alimentación de las meseras y meseros del Municipio durante la etapa de contingencia sanitaria. Así, el beneficio consistió en entregar una despensa a las personas que pertenecen al sector de meseros.

Ahora bien, en las etapas subsiguientes el programa referido sí tendría repercusiones presupuestales, toda vez que se trata de un programa de capacitación permanente impartido por las Academias Municipales. Por tal razón, las áreas correspondientes deberán emitir su opinión técnica en relación con el costo de implementación de dicho programa y, en

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa “Atención a comensales” en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

consecuencia, contemplarlo en el Presupuesto de Egresos del Municipio para el ejercicio fiscal 2021.

Laborales:

No se tendrían repercusiones laborales, toda vez que el Gobierno Municipal tiene convenio de colaboración con el Instituto de Formación para el Trabajo del Estado de Jalisco (IDEFT), cuyo objeto es, precisamente, la implementación del programa denominado “Atención a comensales”, dirigido a meseras y meseros del Municipio, aunque conviene aclarar que no habría restricción para personas que no pertenecen al gremio de meseros. Así pues, las capacitaciones estarían a cargo de los elementos profesionales de dicho Instituto.

Sociales:

La implementación del programa “Atención a comensales” tendría un impacto muy positivo en la industria de restaurantes y alimentos condimentados, ya que se contaría con elementos altamente calificados, lo que beneficiaría incuestionablemente el servicio; con ello, también se mejorarían los ingresos de meseras y meseros y, por tanto, su calidad de vida.

d) Fundamento jurídico.

La presente iniciativa está fundada en los artículos 90, 91, fracción II, y 92 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara.

Por lo anteriormente expuesto, y con fundamento en los artículos 90, 91, fracción II, y 92 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, sometemos a la consideración de este Ayuntamiento la siguiente iniciativa de acuerdo con turno a las comisiones edilicias de Desarrollo Social, Humano y Participación Ciudadana, como convocante; Educación,

Iniciativa de Acuerdo con turno a comisión, que tiene por objeto proponer la implementación del programa "Atención a comensales" en las Academias Municipales del Ayuntamiento de Guadalajara.

Innovación, Ciencia y Tecnología; y Hacienda Pública, como coadyuvantes.
Por consiguiente, se adopta el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO. Se aprueba implementar, en la malla curricular de las Academias Municipales, el programa de formación permanente denominado "Atención a comensales", dirigido a meseras y meseros del Municipio de Guadalajara.

SEGUNDO. El programa de "Atención a comensales" se impartirá en dos modalidades: virtual y presencial, privilegiando la modalidad virtual en razón de la contingencia sanitaria suscitada por el coronavirus SARS-COV2.

TERCERO. Se instruye a la Dirección de Educación Municipal para los efectos de que, en los demás cursos, programas y capacitaciones impartidos en las Academias Municipales, se implemente la modalidad virtual.

CUARTO. Se faculta al Presidente Municipal y al Secretario General del Ayuntamiento para que firmen la documentación necesaria para la implementación del programa objeto de la presente iniciativa.

ATENTAMENTE

"Guadalajara: capital mundial del deporte"
Guadalajara, Jalisco, a la fecha de su presentación.


LTS. ROCÍO AGUILAR TEJADA
REGIDORA


DRA. PATRICIA GUADALUPE CAMPOS ALFARO
SINDICO