



Resumen Desayuno Empresarial

19 de marzo de 2019 en el Restaurante Vista Hermosa

Orden del día

Bienvenida e informe	1
Comité de Gestión por Competencias en Enoturismo	2
Presentación de la formación dual.....	3
Participación Especial de la C.P. Angélica Rodríguez Ramírez.....	3
Participación de la Unidad de Protección Civil	4

Bienvenida e informe

El presidente Mario Nasser da la bienvenida a los invitados especiales:

- C.P. Angélica Rodríguez Ramírez, directora de Padrón y Licencias del H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas.
- Dra. Claudia Guzmán Vidal, directora de Turismo y Desarrollo Económico del H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas
- Gerardo Alonzo Castellón Andrade, de la Unidad de Protección Civil de Bahía de Banderas, en representación de la directora, la Arq. Citlali Darany López Souza
- M.T.A. Angélica Aguilar Beltrán, directora del Instituto Tecnológico de Bahía de Banderas



- Leonard Mertens, Advies Consultants, consultor en gestión de productividad, formación por competencias y relaciones laborales.
- Dr. Francisco Javier de la Cruz González. Centro Regional de Investigación Pesquera-Bahía de Banderas

También da la bienvenida a algunos restauranteros que buscan asociarse con la Asociación Restaurantera de Riviera Nayarit AC.

Comité de Gestión por Competencias en Enoturismo

Nos comenta Leonard Mertens, que la iniciativa del formar este comité se planteó desde hace dos años entre CONOCER y Chile, ya que Chile tiene desarrollado los estándares sobre todo en la producción de vino.

La secretaria Andrea Küffner representa la Asociación Restaurantera de Riviera Nayarit AC en el comité de gestión por competencias en enoturismo como vocal. El evento de la firma del acta tomaba lugar el 5 de marzo de 2019 en la ciudad de Chihuahua. [Por este medio compartimos el reporte.](#)

Una de las metas de este comité es la capacitación y certificación de las personas que trabajan en las diversas empresas que se dedican al vino, tanto en la producción, distribución y venta de vino.

La maestra Angélica Beltrán nos informa que el Tecnológico de la Bahía de Banderas como entidad certificadora ante CONOCER trabajará en la capacitación y certificación del Estándar *“EC0314 Manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo”*.

También se formó una alianza con varios viñedos y proveedores para promover el vino mexicano.

Está programado un evento para noviembre, que la Asociación junto con el TEC Bahía organizará. El programa tentativo de este evento es

1. Capacitación y certificación masivo de meseros de la zona en gestión a la venta y manejos práctico del vino
2. Capacitación y degustación de vinos mexicanos para restauranteros, hoteleros y distribuidores
3. Degustación de vinos mexicanos para el público en general

Se suman al comité del evento “Enoturismo” – por parte de la Asociación los siguientes socios:

- Alfredo Fernando Gálvez (La Sarandería)
- Ricardo Navarro Lopez (Vista Hermosa)

Si alguien más quiere sumarse a este comité, favor de contactar a Alfredo Gálvez Cel. 3221725999.



Presentación de la formación dual

Leonard Mertens y la Maestra Angélica Beltrán nos informan sobre los avances en la formación dual. Ya estamos por iniciar la 3° generación de aprendices calificados. Por el momento participan 10 restaurantes con 17 aprendices.

El curso está dividido en

80% práctica – enseñado por facilitadores del mismo restaurante y

20% teórica – enseñado en el TEC de Bahía (dos semestres)

El curso empezará el 8 de abril de 2019 y tiene la duración de un año.

El Servicio Nacional de Empleo otorgó un apoyo económico de 3 meses de sueldo a cada aprendiz que junta los requisitos. El costo de la capacitación es de 1000 Pesos por cada semestre/aprendiz más la certificación de CONOCER (approx. 1000/aprendiz). La capacitación también está abierta a los que no cumplen con los requisitos, no hay costo extra, si hay que pagar la capacitación teórica y no hay beca.

El gobierno federal está muy interesado en este modelo y se duplicará en Chiapas y en Oaxaca si tiene éxito.

Participación Especial de la C.P. Angélica Rodríguez Ramírez

Los siguientes puntos fueron discutidos con la C.P. Angélica Rodríguez Ramírez, directora de Padrón y licencias del H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas:

Nos invita la directora a acercarnos a su oficina, están en toda la disponibilidad de apoyarnos y en conjunto con las otras direcciones hacer el trámite lo más rápido posible, siempre y cuando está complete la documentación que le pida.

En referencia a los eventos públicos que nosotros queremos realizar, la dirección de padrón y licencias tiene un formato de la solicitud y solamente hay que mencionar lugar, fecha y tipo de evento, revisando que no se está ya ocupado este lugar público en la fecha que buscamos.

Referente a los operativos que trae la dirección de Padrón y licencias nos comenta la directora que es preocupante la situación de las mesas y sillas en la vía pública. No es la intención que ya no lo tengan, pero como casi todos los hagan, este ocasiona la saturación de espacio para el peatonal. Y por indicaciones del presidente Jaime Cuevas la dirección quiere evitar que se replica lo que está pasando en Sayulita en todos los pueblos del municipio. No quieren quitarlos, pero dar orden. La solución en Sayulita es que a partir de las 6 de la tarde la calle principal se convierte en zona peatonal y a partir de



esta hora los restaurantes que tiene el permiso de uso de piso para mesas pueden poner sus mesas y sillas.

Reiteramos que es importante de no perjudicar a los restauranteros que sí cumplen porque unos no cumplen. Comenta la directora que los restaurantes que quieren tener mesas y sillas afuera, aunque solamente serían de atracción necesitan el permiso de suelo.

Para recibir el uso de suelo de la calle frente a su restaurante necesitan los siguientes requisitos:

- Copia de licencia
- Fotografía del lugar
- Solicitud de permiso (especificar los metros, el horario, la dirección, el giro, número de mesas y la firma
- Copia del INE del propietario (como aparece en la licencia)
- Visto bueno de tránsito

Varios miembros mencionan sus problemas en recibir la licencia de funcionamiento en especialmente porque les falta el permiso de alcohol ya que se retrasa mucho este trámite en el estado.

Participación de la Unidad de Protección Civil

Mencionamos que muchos tienen problemas en recibir el visto bueno de la protección civil, mayormente porque no hay suficientes expertos para hacer el dictamen técnico favorable de la instalación de aprovechamiento del gas L.P. La Protección Civil nos comenta que ellos están buscando verificadoras. A los restaurantes que tienen contrato con una surtidora de gas, ellos mismos pueden hacer el dictamen. Se compromete la Protección Civil de buscar los expertos y lo comparten con nosotros.