



Octubre, el mes de arranque FORLAC

Respondiendo encuestas de CL



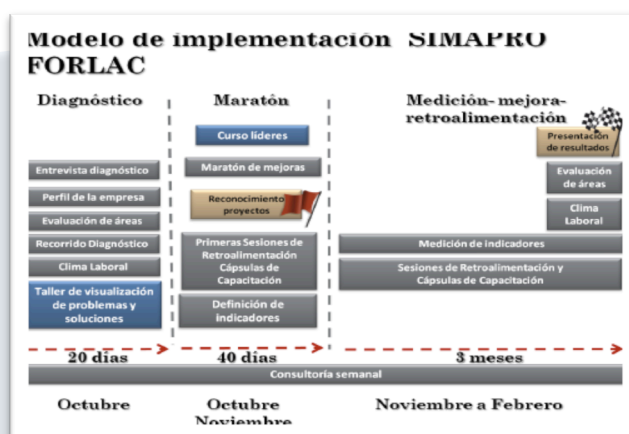
En el marco del programa regional de la OIT en América Latina y el Caribe, Formalización Laboral (FORLAC), se iniciaron los trabajos en seis pymes del sector turístico de Bahía de Banderas, Nayarit. Un estudio de la OIT considera que, alrededor de 127 millones de personas se encuentran laborando bajo un régimen de informalidad. En el corredor turístico Puerto Vallarta-Riviera Nayarit, 13 mil personas trabajan en la informalidad que representan el 37% de la población total empleada.

El objetivo regional del programa es impulsar la reducción de la formalidad a través de una estrategia de apoyo a los países latinoamericanos en la aplicación de políticas públicas de formalización de las empresas y los empleados. En 9 países de la región, se están realizando estudios a la par, con la finalidad de emular un estudio base compartiendo diferentes experiencias.

En México, el objetivo es compartir la experiencia que ha cosechado SIMAPRO en distintos sectores de la economía; de manera que, el incremento de la productividad en la empresa garantice la reducción de la informalidad en un corto plazo. Para ello, se inauguraron los primeros trabajos del SIMAPRO en seis pymes del sector turístico de Bahía de Banderas: El Chivero restaurante, Hotel Canadian, Rancho Grande Los Pinos, Osos Oyster Restaurant, El Original El Anclote y Restaurante Sandzibar

En la etapa Diagnóstico del programa en las 6 empresas se han realizado:

1. Análisis FODA de la empresa
2. Clima Laboral
3. Recorrido Diagnóstico
4. Taller de Visualización



Cápsula de capacitación: Gestión de la merma.

Del 24 al 27 de octubre, se impartió la cápsula de capacitación: Gestión de la merma en la producción de alimentos en el restaurante.

El objetivo de la cápsula fue plantear la problemática de merma que tienen los restaurantes por manejo erróneo de los insumos: desde la compra y almacenamiento de alimentos, durante la preparación de platillos y al ofrecer al cliente desmesuradas proporciones en los platillos.

De los ejercicios de reflexión surgieron actividades (**propuestas de mejora**) para empezar a erradicar las malas prácticas: limpieza de cámaras refrigerantes, PEPS en el uso de alimentos, separación de basura, elaboración de recetario en cocina (proporciones y presentación de platillos), modificaciones al menú y hacer partícipe al cliente, ofreciéndole opciones en guarniciones.



Las propuestas de mejora se complementaron con la definición de los dos primeros indicadores de medición: con el objetivo de reducir costos, se medirán los desperdicios (kg) y con miras a aumentar las ventas, se trabajará el cheque promedio (\$/comensal).

De esa manera de arrancó de manera formal con la medición y el registro de los datos diarios en el i-SIMAPRO.

FORO INTERNACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE EMPLEO Y PROTECCIÓN SOCIAL

Los días 14 y 15 de noviembre, en la Ciudad de México se llevó a cabo el Foro Internacional convocado por la STPS, OIT, OCDE y UNAM.

Guy Ryder, Director General de la OIT, habló sobre la crisis del empleo a nivel mundial y la precarización de las condiciones laborales de las personas.

Frente a representantes de Ministerios de Trabajo de 40 países, hizo énfasis en el reto político que esta situación plantea.



El Foro convocó a mesas de trabajo con distintas temáticas, entre ellas se abordó: la Formalización de la informalidad. En esa mesa participó el Coordinador regional de FORLAC, Juan Chacaltana (Oficina de la OIT en Lima, Perú) quién destacó el origen multidimensional de la informalidad y por ende, la necesidad de hacer políticas públicas complementarias que hagan frente a ese reto.



Merma: Es la pérdida que se tiene de los productos usados en producción de alimentos

“Un comensal deja aproximadamente un 17% de su platillo sin consumir”

CÁPSULA

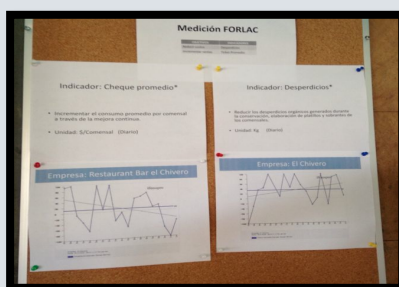
Gestión de la merma en la producción de alimentos en el restaurante



INDICADORES DE MEDICIÓN

Se definieron primeros indicadores:

- Desperdicios (kg)
- Cheque promedio (\$/comensal)



Elaboración y Vo.Bo.

Magnolia Rodríguez
Mónica Falcón