



Boletín quincenal

# INFORLAC

Año 2013-XI

Número II

## VIDEO: La nueva vida de José Alberto



Detrás de cámaras



El día 16 de noviembre se trasladaron a la región de Bahía de Banderas, Luis Córdoba del equipo de comunicación de la Oficina regional de la OIT en Lima, Perú; Leonard Mertes y Mónica Falcón, ambos coordinadores del programa SIMAPRO de la Oficina para México y Cuba. El objetivo: producir un video que documentara la experiencia del proyecto de Formalización Laboral en México.

La experiencia de la formalización de la informalidad en México se documentó en este video con el apoyo incondicional del Restaurante El Chivero y el Rancho grande Los Pinos. La historia central es la nueva vida de José Alberto Cervera, mesero del restaurante el Chivero y primer trabajador formalizado bajo el programa FORLAC.

Participaron también el dueño del restaurante, Sr. Alberto Quintero quién hizo énfasis en su disposición por extender estos beneficios a sus trabajadores en el marco de los resultados que espera de la metodología SIMAPRO: incremento de productividad y el cambio en las actitudes de sus trabajadores.

Jesús Castro, representante regional de la CTM, subrayó el exhorto del sindicato a los empresarios para formalizar a sus trabajadores. Por su parte, Evangelina Sánchez, presidenta de la Cámara de restauranteros, comentó el valor recíproco que tiene la formalización para la mejora de vida de los trabajadores y para la empresa en términos de la mejora de la productividad.



### EXPERIENCIA



José Alberto Cervera, mesero del restaurante el Chivero, es el primer trabajador formalizado bajo el programa FORLAC en México.

Originario de un poblado nayarita, llegó a Bahía de Banderas en busca de mejores condiciones de vida.

La formalización de José, garantizará esas condiciones a su familia que de ahora en adelante, tendrá acceso a la seguridad social.



### PARA VER

**La nueva vida de José Alberto**  
Formalización de la informalidad en México



**FORLAC**  
PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE LA FORMALIZACIÓN  
EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

**FORLAC**



**SIMAPRO**

## Cápsula de capacitación: Manejo higiénico de alimentos

Los días 20, 21 y 22 de noviembre el consultor Mario Nasser hizo un recorrido de inspección en las 6 empresas del Programa. La finalidad de esta visita fue tomar evidencias para preparar el material de trabajo de la cápsula de capacitación en materia del manejo higiénico de alimentos.

En los días posteriores (25-27 de noviembre) se agendó una segunda junta de trabajo para implementar la cápsula de capacitación. La dinámica de trabajo permitió abordar temáticas como: faltas de procedimiento higiénico en elaboración de alimentos, potenciales contaminantes, enfermedades, faltas al orden y limpieza en las diversas áreas de trabajo y la legislación mexicana en dicha materia.

El espacio de reflexión de la reunión permitió analizar y acordar las acciones inmediatas que hay que seguir en el siguiente mes de trabajo.



Finalmente, se editó una *Lista de revisión* de componentes de higiene en alimentos, orden y limpieza del área de trabajo, de acuerdo a las condiciones de cada una de las empresas.

La revisión se hará cada tres días y se nombrarán responsables dentro del Comité SIMAPRO para llevarla a cabo.

De ahí que se establezca un indicador más de medición, que se ocupará de registrar los *ítems incumplidos*.



### INDICADORES DE MEDICIÓN

Se definió nuevo indicador:  
- **Higiene en alimentos**

### Elaboración y Vo.Bo.

Magnolia Rodríguez  
Mónica Falcón

## INICIA MARATÓN DE MEJORAS

Oficialmente se dio inicio al maratón de mejoras en las seis empresas. Este nuevo paso, camino a la mejora de la productividad y a la mejora en las condiciones laborales de los trabajadores, es clave en la transformación sustancial de la Empresa y es además una actividad que requiere de planteamientos creativos, trabajo en equipo y responsabilidad en la ejecución de los planes, para cumplir con los compromisos.

Se han identificado infinidad de áreas de oportunidad que sustancialmente se agrupan en cambios en infraestructura, procedimientos, conductas-actitudes y marketing.



### TOTAL PROPUESTAS DE MEJORA:

58

Implementadas

1

En proceso

45

En evaluación

12

Canceladas

0



### Manejo higiénico de alimentos:

Conjunto de buenas prácticas en la conservación, preparación y servicio de alimentos para minimizar los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

### CÁPSULA

Manejo higiénico de alimentos

