



## LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS D E C L A R A :

De su Interés la capacitación en la modalidad taller denominada **“Formación en Atención Gastronómica: Capacitación para Mozos”** que tiene por objetivo mejorar el servicio gastronómico que ofrece la ciudad de Concepción del Uruguay. Este taller es organizado por la Municipalidad de Concepción del Uruguay, la Asociación de Empresarios Hoteleros Gastronómicos - Departamento Uruguay, y la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA). Se llevará a cabo los días 12, 19 y 26 de noviembre, y el 3 de diciembre de 2024.

**Autor: SEYLER**

## FUNDAMENTOS:

El presente proyecto pretende declarar de Interés de esta H. Cámara la capacitación denominada **“Formación en Atención Gastronómica: Capacitación para Mozos”**, que tiene como objetivo mejorar el servicio gastronómico en la ciudad de Concepción del Uruguay. Esta capacitación es organizada por la Municipalidad de Concepción del Uruguay, la Asociación de Empresarios Hoteleros Gastronómicos - Departamento Uruguay, y la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), y se llevará a cabo los días 12, 19 y 26 de noviembre, y el 3 de diciembre de 2024.

El taller, de acceso libre y gratuito, brindará herramientas básicas del oficio, con un módulo específico dedicado a los puntos turísticos de la ciudad. La capacitación se realizará en cuatro encuentros, destinados a mejorar la atención al público en locales gastronómicos.

En el contexto actual de la industria gastronómica y de la hospitalidad, la calidad del servicio es tan importante como la de los productos ofrecidos. Los clientes buscan experiencias memorables, y un servicio de excelencia es clave para su satisfacción. El rol de mozos y mozas es esencial, ya que representan el primer punto de contacto directo con el cliente, siendo responsables de transmitir los valores del establecimiento, asegurar el bienestar y resolver situaciones con eficiencia y cortesía.

La capacitación busca desarrollar habilidades técnicas y de comunicación, brindando los conocimientos necesarios para



desempeñarse con eficacia, profesionalizando y dignificando el oficio de los mozos y mozas. Respetando los protocolos y estándares de la industria, se promueve una atención personalizada y empática, que contribuye a la fidelización del cliente.

La capacitación adquiere especial relevancia en Concepción del Uruguay, "La Histórica", una ciudad con un vasto patrimonio cultural y turístico que atrae tanto a visitantes de distintas regiones como a sus propios habitantes, quienes exploran su entorno como "turistas en su propia ciudad". Mejorar la atención gastronómica es crucial para enriquecer la experiencia de ambos públicos. Un servicio de calidad refuerza la identidad histórica y cultural de la región.

Esta capacitación tiene como propósito fortalecer y perfeccionar las competencias de mozos y mozas, incrementando su confianza, capacidades y conocimientos para adaptarse a las demandas de un sector en constante evolución. Con ello, se espera no solo mejorar la calidad del servicio, sino también elevar la experiencia de los clientes y promover una mayor satisfacción general en cada servicio brindado.

Ante el inicio de la temporada de verano 2024-2025, esta capacitación resulta especialmente oportuna. Mozos y mozas podrán formarse en manejo de alimentos, atención al público, conocimiento de atractivos turísticos, y otros aspectos relevantes. El taller contará con certificación, y las clases se dictarán los martes de 9 a 11 horas, comenzando el 12 de noviembre, con inscripción libre y gratuita.



Por los fundamentos expuestos, y en apoyo a iniciativas locales que promueven la profesionalización de un oficio relevante para la identidad de nuestras localidades, solicito a mis pares el acompañamiento con el voto positivo en el presente proyecto de Declaración.

**Autor: Yari Seyler**