



➤ Acerca de la Certificación

La certificación hace constar por medio de una evaluación teórica con casos prácticos reales, que el prestador de servicios ha adquirido de manera satisfactoria conocimientos en los temas de: buenas prácticas e inocuidad de alimentos, consumo estatal nutritivo, comercio justo, administración de negocios, conceptualización de productos gastronómicos y turísticos.

De esta manera el prestador de servicios lograra a través de integración y venta de productos endémicos del estado incrementar su competitividad.

➤ Objetivo General

Ofrecer a la comunidad y a los visitantes nacionales e internacionales **las manifestaciones de cultura y patrimonio gastronómico** por medio de una red de prestadores de servicios **que han obtenido una certificación**, que avala su profesionalización y **competitividad gastronómica y turística**.

➤ Beneficios para el Sector

- a) Preservar y salvaguardar el patrimonio gastronómico material, inmaterial y mixto.
- b) Dinamizar al sector agrícola y a la cadena de valor del sistema alimenticio en el Estado de Guanajuato.
- c) Potenciar la exportación de ingredientes.
- d) Innovar y diversificar la oferta turística.
- e) Invertir en empresas gastronómicas y turísticas.
- f) Incrementar nuevas fuentes de trabajo.
- g) Incrementar el número de excursionistas, visitantes nacionales y turistas internacionales.
- h) Incrementar la estadía y derrama económica.
- i) Incrementar el flujo de visitantes al interior del país.
- j) Coadyuvar al desarrollo local y regional sostenible.

➤ Metodología

- Capacitación mediante 9 módulos; 4 en la categoría - Emprendedor y 5 más para completar la categoría - Alta Dirección o Gerencial.

I. Certificación categoría Emprendedor

Tiene como prioridad crear, implementar, evaluar y certificar: a emprendedores en buenas prácticas de consumo estatal, nutritivo y justo.

II. Certificación categoría Gerencial-Alta Dirección

Tiene como prioridad crear, implementar, evaluar y certificar: empresarios y grupos de *stakeholders* en buenas prácticas de consumo estatal, nutritivo, justo y competitividad gastronómica y turística.

➤ Módulos de certificaciones e implementación

Certificación categoría Emprendedor

Módulo	Módulo 3: Sostenibilidad futura y geografía gastronómica
Módulo 1: Creación de productos gastronómicos y turísticos: planeación y administración	Módulo 4: Principios de inocuidad alimentaria
Módulo 2: Alimentación: nutritiva, auténtica y funcional	TOTAL MÓDULOS 4



Certificación categoría Gerencial-Alta Dirección

Módulo	
Módulo 1: Creación de productos gastronómicos y turísticos: planeación y administración	Módulo 5: Plan de negocios: diseño estratégico y control de costos
Módulo 2: Alimentación: nutritiva, auténtica y funcional	Módulo 6: Mercadotecnia: negocios, productos y destinos inteligentes
Módulo 3: Sostenibilidad futura y geografía gastronómica	Módulo 7 Atención a comensales: técnicas de venta y lealtad
Módulo 4: Principios de inocuidad alimentaria	Módulo 8: Gestión y operación: manuales y estándares de alimentos y bebidas
	Módulo 9: Planificación de productos gastronómicos y turísticos
	TOTAL MÓDULOS 9

Certificación categoría Gerencial-Alta Dirección

Tiene como prioridad crear, implementar, evaluar y certificar: empresarios y grupos de stakeholders en buenas prácticas de consumo estatal, nutritivo, justo y competitividad gastronómica y turística.

Stakeholders o giros participantes:

Categoría Gerencial: Cafetería, Fonda, Restaurantes (Independientes y en hoteles), servicio de catering, lonchería y otros negocios gastronómicos establecidos legalmente.

Giros o stakeholders participantes: Vitivinícola, Huerto, Rancho, Tequileras, Destiladoras, Operadores Turísticos y otros productos gastronómicos integrados con atractivos y servicios.

Requisitos para cursar la capacitación en la categoría Gerencial

La certificación avala la actividad cognoscitiva del prestador de servicios individual y existe la opción de certificar a los negocios gastronómicos y turísticos:

Requisitos para profesionales del sector gastronómico y turístico (individuales) en el Estado de Guanajuato:

- 1) Ser de nacionalidad mexicana.
- 2) Contar con identificación oficial (acta de nacimiento, credencial de elector vigente, pasaporte, cédula profesional).

Requisitos para negocios gastronómicos y turísticos nano, micro, medianos y complejos/productos en el Estado de Guanajuato:

- 1) Registro federal de contribuyentes (vigente).
- 2) Estar registrada en el Estado de Guanajuato.

Requisitos para acceder a la certificación

Una vez cursada la capacitación en competitividad gastronómica y turística, los requisitos que se deberán cubrir serán los siguientes:

Requisitos para profesionales del sector gastronómico y turístico (individuales) en el Estado de Guanajuato:

- 1) Registro federal de contribuyentes (vigente).
- 2) Estar registrado o tener en proceso su registro en el RET (Registro Estatal de Turismo) y RNT (Registro Nacional de Turismo).
- 3) Haber cursado y aprobado todos los módulos de la capacitación de competitividad gastronómica y turística y el examen global con un mínimo de siete (7).



Requisitos para negocios gastronómicos y turísticos nano, micro, medianos y complejos/productos en el estado de Guanajuato:

Estar registrado o tener en proceso su registro en el RET (Registro Estatal de Turismo) y RNT (Registro Nacional de Turismo).

- 1) Tener marca o logotipo registrado o en proceso ante el IMPI.
- 2) Facilitar información para los indicadores gastronómicos.
- 3) Haber cursado y aprobado todos los módulos de la capacitación de competitividad gastronómica y turística y el examen global con un mínimo de siete (7).

Certificación categoría Emprendedor

Tiene como prioridad crear, implementar, evaluar y certificar: a emprendedores en buenas prácticas de consumo estatal, nutritivo y justo.

Giros o Stakeholders participantes: Cocineras tradicionales (individuales), Cervecería, Nevería, Dulcería, Quesería, Panadería, Puesto de Guacamayas, proveedores del sector productivo del sistema alimenticio y su cadena de valor, artesanías, *souvenirs* gastronómicos y los profesionales en niveles de supervisión, gestión y operación en negocios de alimentos y bebidas turísticos.

Requisitos para cursar la capacitación categoría Emprendedor.

La certificación avala la actividad cognoscitiva del prestador de servicios individual y existe la opción de certificar a los negocios gastronómicos y turísticos:

Requisitos para profesionales del sector gastronómico y turístico (individuales) en el Estado de Guanajuato:

- 1) Ser de nacionalidad mexicana.
- 2) Contar con identificación oficial (acta de nacimiento, credencial de elector vigente, pasaporte, cédula profesional).

Requisitos para acceder a la certificación

Una vez cursada la capacitación en competitividad gastronómica y turística, los requisitos que se deberán cubrir serán los siguientes:

Requisitos para profesionales del sector gastronómico y turístico (individuales) en el Estado de Guanajuato:

- 1) Registro federal de contribuyentes (vigente).
- 2) Estar registrado o tener en proceso su registro en el RET (Registro Estatal de Turismo).
- 3) Haber cursado y aprobado los módulos I, II, III y IV de la capacitación de competitividad gastronómica y turística y el examen global con un mínimo de siete (7)



Giros que pueden participar en ambas categorías:

Cocinera tradicional. Aquella persona, mujer u hombre, que su forma de vida y sustento es la oferta de su cocina tradicional la cual está basada en recetas y procesos artesanales, usa utensilios tradicionales e ingredientes endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.

Cervecería. Establecimiento en el cual se produce cerveza de manera artesanal en el Estado de Guanajuato.

Nevería. Establecimiento en donde se hacen y venden nieves, helados y paletas, y que por lo menos el 30% de los ingredientes con que se hacen los productos son endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.

Dulcería. Establecimiento en donde se hacen y venden dulces tradicionales y/o artesanales con ingredientes del Estado de Guanajuato.

Quesería. Lugar en donde se fabrican y/o se venden quesos de manera artesanal, elaborados con leche producida en el Estado de Guanajuato.

Panadería. Sitio, casa o lugar donde se produce y vende el pan tradicional y/o artesanal.

Puesto de guacamayas. Establecimiento donde se hacen y venden los antojitos conocidos como guacamayas que constan de un bolillo el cual se rellena con chicharrón, aguacate, huevo cocido y salsa roja.

Artesanías gastronómicas. Lugar que se dedica a la elaboración de productos artesanales con fines gastronómicos, tales como molcajetes, vajillas de talavera, pinturas con motivos gastronómicos, joyería, cerámica, etc.

Cafetería. Lugar donde se despacha café y otras bebidas, donde a veces se sirven aperitivos y comidas; y que por lo menos el 30% de los ingredientes con que se hacen sean endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.

Fonda. Puesto o establecimiento donde se sirven comidas y bebidas elaboradas de manera tradicional y con ingredientes endémicos, locales y/o regionales de la cocina tradicional del Estado de Guanajuato.

Restaurante. Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. El 30% de su menú debe estar elaborado con ingredientes endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.

Servicio de catering. Servicio de suministro de comidas y bebidas a domicilio y/o para eventos. El 30% de su menú debe elaborarse con ingredientes endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.

Lonchería. Lugar en donde se sirven platos ligeros y refrigerios como tortas o tacos, y que deben elaborarse con un 30% mínimo de ingredientes endémicos, locales y/o regionales del Estado de Guanajuato.



Vitivinicola. Sitio o lugar que se dedica al arte de cultivar las vides y elaborar el vino, el cual debe estar establecido en el Estado de Guanajuato. (Comonfort, Dolores Hidalgo, Guanajuato, San Miguel de Allende, y Salvatierra).

Huerto. Lugar en donde se plantan verduras, legumbres y/o árboles frutales producidos en el estado de Guanajuato, y de manera complementaria reciben la visita de turistas para vivir la experiencia del agroturismo.

Rancho. Lugar fuera de poblado donde se llevan a cabo actividades agrícolas que pueden ser atractivo para el agroturismo y en donde además se sirven alimentos y bebidas.

Tequileras. Establecimiento que se dedica a la producción del destilado de agave. El cual puede elaborarse de manera industrial y/o artesanal, en la zona del Estado de Guanajuato que forma parte de la región con denominación de origen Tequila. (Huanímaro y Pénjamo)

Destiladoras. Establecimiento que se dedica a la producción del destilado de agave y que está fuera de la zona denominación de origen Tequila. El cual puede elaborarse de manera industrial y/o artesanal en el Estado de Guanajuato. (Salvatierra, Silao y Tarimoro)

Operadores turísticos. Entidad que se dedica a la promoción, difusión y comercialización de los atractivos gastronómicos y turísticos del Estado de Guanajuato.

Para mayores informes o inscripciones:

Enviar datos de inscripción como:

- Nombre completo
- Teléfono celular personal
- Correo electrónico
- Empresa
- Dirección de la empresa
- Teléfono de la empresa
- Municipio

LAT. Sofía Hernández Huerta, tel. oficina: 472 103 99 00 ext. 161

Correo: sphernandezh@guanajuato.gob.mx

Confirmar su inscripción (cupo limitado).