

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

1.1 Institución Financiadora: INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION TECNICO PROFESIONAL (INFOTEP)

1.2 Nombre del Proyecto: CONSTRUCCION Y EQUIPAMIENTO DE LOS CENTROS DE FORMACION HOTELERA, PASTELERIA Y GASTRONOMIA EN SANTO DOMINGO E HIGUEY.

1.3 Instituciones de Contrapartida: AGENCIA FRANCESA DE DESARROLLO (AFD)

1.4 Otras entidades participantes: MINISTERIO DE HACIENDA (MH) Y EL MINISTERIO DE EDUCACION (MINERD)

1.5 Fecha de inicio: Febrero 2017

1.6 Fecha de finalización programada: Julio 2018

1.7 Período total de monitoreado: Julio- Sep 2017

2 DESCRIPCION RESUMIDA DEL PROYECTO

2.1 Objetivo General.

Ampliar la cobertura de la oferta formativa en formación profesional dirigida al sector turismo dominicano. (Nacional). Dotar al INFOTEP de las infraestructuras necesarias para mejorar la calidad de las competencias de los trabajadores del sector hotelero en la región este y Santo Domingo.

2.2 Objetivo Específico

1. Construcción de la Infraestructura física.

- Construir un Centro de Formación Hotelera en la ciudad de Higüey.
- Readecuar los talleres de Panadería y repostería en la Gerencia Regional Central.

2. Equipamiento y Tecnología Didáctica.

- Equipar los talleres y laboratorios requeridos para el desarrollo adecuado de la oferta, que garantice que el participante pueda adquirir las competencias requeridas.

3. Actualización Curricular y Docente.

- Desarrollar una oferta de formación técnico profesional innovadora para las áreas profesionales del sector turismo.
- Entrenar y actualizar a los facilitadores para garantizar la calidad de los servicios de formación profesional ofertados.

2.3 Descripción del Proyecto.

El proyecto consiste en la instalación de un moderno centro de formación técnico profesional especializado en las áreas profesionales de Hostelería, Gastronomía y Pastelería del INFOTEP en la provincia de La Altagracia, se encontrará ubicada en el mismo corazón de la ciudad de Higüey, en los antiguos terrenos del Hotel El Naranjo. Además de la readecuación del taller de panadería y repostería del Centro Tecnológico ubicado en la ciudad de Santo Domingo.

2.4 Beneficiarios.

2.4.1 Beneficiarios Directos:

Los participantes de las ofertas formativas en todas las modalidades que se brindarán en el Centro de Formación del Este y el Taller de la Central

2.4.2 Beneficiarios Indirectos:

Los empleados que laboran actualmente para el sector turismo, y toda la población del área de influencia de Gerencia Regional Este y Central. Además en segundo grado se encontraría la población del resto del país, que puede acceder a la formación técnico profesional de INFOTEP.

2.5 Monto de Ejecución.

Ciento cincuenta y siete millones, setecientos un mil, cuarenta pesos con sesenta centavos de peso dominicano (DOP \$157,701,040.60).

3. EJECUCIÓN DE PROYECTOS.

3.1 Ejecución de las Actividades.

3.1.1 INFRAESTRUCTURA

Se han continuado las actividades de la Construcción e Infraestructura, la Supervisión y los Estudios del proyecto. De manera general a continuación se describen las actividades principales trabajadas durante este periodo:

- Envarillados en Gastronomía y Análisis Sensorial
- Bloques en edificio de mantenimiento.
- Continuación de los trabajos de reforzamiento estructural del edificio existente.
- Inicio de replanteo, excavación y envarillados de Multiusos y Cafetería.
- Continuación de los trabajos de plomería en edificio existente

A continuación se describen con mayor detalle las actividades por componente del proyecto:

A. AVANCE FISICO:

- Envarillados en Gastronomía y Análisis Sensorial

Luego de finalizadas las excavaciones en el edificio de Gastronomía se procedió a envarillar y vaciar una parte de esta estructura. También se implementó el uso de muros de arrostramiento horizontal según las recomendaciones del Ing. Wilbert Estevez. Estos responden a un patrón similar a los usados en el bloque de análisis sensorial.

En el área de Análisis sensorial se completó el acero y se vaciaron las columnas y los muros de arrostramiento. Igualmente se completó el envarillado del muro de hormigón armado y luego su encofrado. La supervisión solicitó un reforzamiento especial en el encofrado del muro debido al espesor de 25 cms. Esto con la finalidad de evitar la posibilidad de fallo por el gran volumen de concreto a contener

- Bloques en edif. de mantenimiento

Los trabajos de postura de bloques en este edificio han avanzado notablemente y sin mayores contratiempos. Se le entregó revisada la planta estructural de techos al contratista para que procediera de inmediato con el encofrado y envarillado de esta área. La supervisión hizo entrega de la planta de drenajes de techos revisada para que el contratista coordinara la instalación de estos dentro de los bloques.

- Bloques en edif. de mantenimiento

Los trabajos de postura de bloques en este edificio han avanzado notablemente y sin mayores contratiempos. Se le entregó revisada la planta estructural de techos al contratista para que procediera de inmediato con el encofrado y envarillado de esta área. La supervisión hizo entrega de la planta de drenajes de techos revisada para que el contratista coordinara la instalación de estos dentro de los bloques.

- Inicio de replanteo, excavación y envarillados de Multiusos y Cafetería

Se replantearon sin mayores inconvenientes los edificios no.4, Cafetería y no.5 Multiusos. En el Multiusos se le autorizó al contratista el vaciado del área posterior en bloques para ganar tiempo y proceder con el contrarelleno. Ya se comenzaron a levantar las primeras columnas en el área de la nave principal.

- Continuación de los trabajos de plomería en edificio existente

B. CONTRATIEMPOS:

- Errores básicos en los trabajos de plomería

En su visita de Supervisión el Ing. Sanitario Alfredo Morillo detectó errores en la instalación de piezas de drenaje sanitario, pendientes invertidas y ubicación errónea de los centros de los aparatos sanitarios. Se recomendó remover los ensambles y hacerlos nuevamente.

3.1.2 ACTUALIZACIÓN CURRICULAR Y DOCENTE

Cronograma de Actividades del Componente de Actualización Curricular y Docente				
No.	Actividad	Cronograma	Responsable	Estatus
1	Inscribir los participantes en Elearning para el reforzamiento del frances. Reforzamiento presencial con profesor particulas antes de su partida	1ra Semana Noviembre	Avignon	Completado
2	Gestión universitaria en Francia (inscripción, matricula, etc)	Noviembre 2016	Escuela Hotelera de Avignon	Completado
3	Gestión para la llegada de los participantes el 16 de enero (seguro de viaje, visado, viáticos, pasajes, contrato de compromiso)	Noviembre - Diciembre 2016	Gerencia Relaciones Internacionales INFOTEP	Completado
4	Logística para recibirlos en Avignon	Diciembre 2016	Escuela Hotelera de Avignon	Completado - Se hospedaran en el mismo hotel escuela
5	Objetivos y transferencia de información necesarias para la 3ra Misión de Avignon	Enero 2017	Escuela Hotelera de Avignon - INFOTEP	Completado
6	Curso de Nivelación de Francés de 2 meses en Francia y Practicas en el área hotelera	Enero - Marzo 2017	Escuela Hotelera de Avignon	Completado
7	Seguimiento al proceso de capacitación de los coordinadores pedagógicos en Avignon	Enero - Julio 2017 (mensual)	Escuela Hotelera de Avignon	Completado
8	Selección de los docentes en cada área	Agosto 2017	INFOTEP	
9	Propuesta de Organigrama del Centro	Agosto 2017	Departamento de RRHH	
10	Apoyo al Equipamiento (Revisión Listado de Equipos para los Talleres)	Agosto 2017	Escuela Hotelera de Avignon	
11	Entrenamiento a los docentes de cada área	Agosto - Diciembre 2017	Coordinadores Pedagógicos	
12	Revisión Curricular	Agosto - Diciembre 2017	Escuela Hotelera de Avignon - INFOTEP	
13	Tercera Misión	Agosto - Octubre 2017 (entre estos meses)	Escuela Hotelera de Avignon - INFOTEP	
14	Reclutamiento y selección del Director de la Escuela	Enero - Febrero 2018	INFOTEP	
15	Programación del Lanzamiento de la Escuela	Enero - Abril 2018	Ing. Negreira / RRPP	
16	Reclutamiento de los docentes de cada área	Marzo - Abril 2018	INFOTEP	
17	Reclutamiento y selección del personal administrativo	Marzo - Abril 2018	INFOTEP	