

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:** Diez (10) meses
- 1.9 Período de Evaluación:** Sept - Dic 2017

2 DESCRIPCIÓN 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 Naranja. 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 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.

Monto inicial del contrato de la obra: Ciento cincuenta y siete millones, setecientos un mil, cuarenta pesos con sesenta centavos de peso dominicano (DOP \$157,701,040.60).

2 DESCRIPCIÓN RESUMIDA DEL PROYECTO

Adendum No. 1: Diecinueve millones, novecientos tres mil, cuatrocientos treinta y nueve con noventa y seis centavos de peso dominicano. (DOP\$ 19,903,439.96)

Monto ajustado contrato de obra: Ciento setenta y siete millones, seiscientos cuatro mil, cuatrocientos ochenta con cincuenta y seis centavos de peso dominicano. (DOP \$177,604,480.56)

3. EJECUCION DE PROYECTOS.

3.1 Ejecución de las Actividades.

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 en la parte de Infraestructura Física del proyecto:

- Inicio de instalación de pisos y ventanas en el edificio multiusos, administrativo y cafetería
- Empañetado del edificio de Gastronomía,
- Avance en trabajos interiores de plomería
- Conclusión del vaciado de la losa de techo de la planta de tratamiento y las conexiones a los tres filtrantes correspondientes
- Líneas sanitarias exteriores terminadas
- Inicio de excavaciones para las líneas de alimentación eléctrica
- Avance en los trabajos de revestimiento de baños
- Bordillos de la parte frontal del estacionamiento completados
- Inició la remoción de material para sustitución del área de calle paralela al supermercado Zaglul,

CONTRATIEMPOS:

- Deficiencias en terminaciones de pisos y empañetados

La Supervisión ha solicitado la corrección de varios elementos de terminación en el edificio de multiusos. Estos elementos presentan deficiencias que deben ser corregidas para establecer un patrón de calidad para las demás estructuras.

- a. Corregir empañetados a nivel de los zócalos. En varias secciones se nota la irregularidad del empañetado que es resaltada por la línea de zócalos. Se le solicitó al contratista corregirlos con una masilla especializada.
- b. Se le solicitó al contratista utilizar perfiles pvc en los cantos de las ventanas forradas en cerámica o biselar los mismos para lograr una mejor terminación.
- c. Se le solicitó al contratista mejorar los cortes en los empalmes de los marcos de las puertas polimetálicas.

Avance de la Oferta Curricular

La elaboración del diseño de la oferta Curricular se encuentra en un avance del 58%. De un total de 80 programas planificados en las áreas de Gastronomía, Idiomas, Panadería/Repostería y Pastelería, Recepción Hotelera y Alojamiento y Servicios de Bares y Restaurantes, se han diseñado 46 programas, los restantes 34 programas se encuentran en proceso de diseño, además de que ya están completados todos los itinerarios con los que se iniciará.

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 francés.	1ra Semana Noviembre	Avignon	Completado

Cronograma de Actividades del Componente de Actualización Curricular y Docente				
No.	Actividad	Cronograma	Responsable	Estatus
	Reforzamiento presencial con profesor particulas antes de su partida			
2	Gestión universitaria en Francia (inscripción, matrícula, 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	Completado
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	Completado
11	Entrenamiento a los docentes de cada área	Agosto - Diciembre 2017	Coordinadores Pedagógicos	
12	Revisión Curricular	Agosto - Diciembre 2017	Escuela Hotelera de Avignon - INFOTEP	Completado
13	Tercera Misión	Agosto - Octubre 2017 (entre estos meses)	Escuela Hotelera de Avignon - INFOTEP	Completado
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	