


Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010
EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: ACADEMIA NACIONAL DE APRENDIZAJE SANDOVAL Y GARCIA CIA LTDA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MIGUEL ANGEL SANDOVAL PUERTO
NIT: 804000401-7

En atención al objeto del contrato del Proceso de **Licitación Pública DAPRE – ACR No. 055 de 2010**, que consiste en: *“Realizar el curso de formación en cocina y preparación de alimentos a los beneficiarios de la política de reintegración, con plena autonomía administrativa y según los parámetros técnicos definidos”*, en los programas de educación informal denominados:

NOMBRE DEL CURSO	No. HORAS
I. FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	125
II. FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	125
III. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	100
IV. FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	100
V. FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	100
VI. MODULO DE SERVICIO SOCIAL	120

De conformidad con las condiciones técnicas establecidas para el efecto por el DAPRE – ACR, se realizó la evaluación respectiva de la cual se presentan a continuación los resultados de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.2.1 del pliego de condiciones.

CUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA TÉCNICA – FORMATO No. 2 (ESENCIAL)

La propuesta técnica presentada por el oferente se ha diligenciado en su totalidad en el **Formato No. 2** por cada uno de los cursos a contratar, en las tablas señaladas; la primera para los cursos I, II y III; por separado; la segunda tabla para los cursos IV y V; por separado; la tercera para el modulo de servicio social, y según el anexo técnico número uno (1).

 CUMPLE NO CUMPLE
ACTO ADMINISTRATIVO DE APROBACIÓN DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

El proponente allega la licencia de funcionamiento correspondiente, la cual se entiende como el acto administrativo mediante el cual, en el ámbito de su jurisdicción, la secretaría de educación de Bucaramanga, autoriza la creación, organización y funcionamiento de la institución de educación proponente.

 CUMPLE NO CUMPLE



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente acredita su experiencia mediante la presentación de las siguientes certificaciones:

Certificación uno (1)

ENTIDAD CONTRATANTE: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA	
FECHA INICIO: 22/10/2007	FECHA DE FINALIZACIÓN: 22/06/2008
VALOR DE CONTRATO: \$ 228.462.480	ACTIVIDAD: Ejecución de cursos de formación para el trabajo en los municipios de Bucaramanga, Manizales, Pereira.
VALOR EN SMMLV: 526	

Certificación dos (2)

ENTIDAD CONTRATANTE: COLEGIO GIMNASIO NUEVA INGLATERRA	
FECHA INICIO: 11/02/2009	FECHA DE FINALIZACIÓN: 11/11/2009
VALOR DEL CONTRATO: \$ 21.000.000	ACTIVIDAD: Formación laboral en la realización de la media técnica.
VALOR EN SMMLV: 42	

EXPERIENCIA TOTAL ACREDITADA

CERTIFICACIÓN	VALOR SMMLV
Certificación uno (1)	526
Certificación dos (2)	42
TOTAL	568

El valor estipulado en la invitación para la totalidad de los cursos propuestos por el DAPRE- ACR es de **84.7 SMMLV**

La sumatoria de los valores finales de los contratos certificados por el proponente es mayor al presupuesto oficial del presente proceso de selección expresado en SMMLV:

CUMPLE NO CUMPLE



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE CALIDAD

Evaluación propuesta técnica contenida en el Formato No. 2: (70 Puntos)

Esta evaluación se realiza **sobre 70 puntos** para cada uno de los cursos ofertados a partir de de la propuesta técnica contenida en el Formato número dos (2). Para los cursos I,II y III, por separado y por cada uno de los cursos. El resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	5
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza - aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	3
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	5
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
TOTAL PUNTUACIÓN			70	65



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
	CURSO II: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)			
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	5
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza - aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	3
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	5
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
TOTAL PUNTUACIÓN			70	65



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO III: FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	0
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza – aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza – aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	5
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	0
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	5
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
TOTAL PUNTUACIÓN			70	62



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

Esta evaluación se realiza **sobre 70 puntos** para cada uno de los cursos ofertados a partir de de la propuesta técnica contenida en el Formato número dos (2). Para los cursos IV y V, por separado y por cada uno de los cursos. El resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
	CURSO IV: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)			
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Las funciones relacionadas en la propuesta de curso son acordes a las competencias desarrolladas.	10	10
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas en el curso.	7	7
3	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	10
4	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se describen las estrategias que se utilizarán para identificar el nivel de desempeño laboral	4	4
5	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y fortalecimiento que permiten afianzar el dominio de cada competencia.	10	10
6	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de desempeño permiten identificar los logros alcanzados por los participantes en el curso.	7	7
7	Actividades de Inducción	La propuesta presenta las actividades de inducción pertinentes para informar sobre las normas, reglamentos de la empresa y funciones a ejecutar.	4	4
8	Estrategias de Seguimiento	Se evidencian estrategias para el seguimiento y control en los escenarios de práctica laboral.	7	7
9	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	4	4
10	Mejoramiento del Proceso	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Empresario – participante – Ecap).	7	7
TOTAL PUNTUACIÓN			70	70


Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO V: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Las funciones relacionadas en la propuesta de curso son acordes a las competencias desarrolladas.	10	10
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas en el curso.	7	7
3	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
4	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se describen las estrategias que se utilizarán para identificar el nivel de desempeño laboral	4	4
5	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y fortalecimiento que permiten afianzar el dominio de cada competencia.	10	10
6	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de desempeño permiten identificar los logros alcanzados por los participantes en el curso.	7	7
7	Actividades de Inducción	La propuesta presenta las actividades de inducción pertinentes para informar sobre las normas, reglamentos de la empresa y funciones a ejecutar.	4	4
8	Estrategias de Seguimiento	Se evidencian estrategias para el seguimiento y control en los escenarios de práctica laboral.	7	7
9	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	4	4
10	Mejoramiento del Proceso	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Empresario – participante – Ecap).	7	7
TOTAL PUNTUACIÓN			70	60

PONDERACIÓN DE LOS CURSOS OFERTADOS

La evaluación del curso VI denominado MODULO DE SERVICIO SOCIAL se realiza de acuerdo con los siguientes criterios, el resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO (ITEM) No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD MODULO DE SERVICIO SOCIAL		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	El objetivo general planteado para la fase preparatoria garantiza el cumplimiento de los lineamientos generales del modulo de servicio social	4	4
2	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	El objetivo general planteado para la fase de prestación del servicio a la comunidad garantiza el desarrollo de las capacidades intelectuales, de servicio y compromiso con la comunidad	4	4
3	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta acciones concretas para promover la motivación y el compromiso frente al servicio social.	4	4
4	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permite el desarrollo de los objetivos específicos en la fase preparatoria.	5	5
5	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta metodologías para la implementación de los proyectos sociales que permite el desarrollo de los objetivos específicos en la fase de prestación del servicio social.	5	5
6	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta desarrolla en su totalidad los objetivos específicos descritos en el anexo del modulo de servicio social.	5	5
7		Los contenidos y actividades propuestas permiten el desarrollo de los	5	5


Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	objetivos del Módulo de Servicio Social.		
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo, corresponde al requerido para el desarrollo del modulo de servicio social.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el logro de los objetivos específicos durante el desarrollo del modulo de servicio social.	5	5
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del desempeño con la comunidad es coherente con los indicadores de logro planteados para cada objetivo específico.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del desempeño incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno en su servicio social.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se describen actividades de seguimiento y control durante la prestación el servicio al comunidad	7	7
14	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	3	3
15	Mejoramiento del Proceso	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Institución- Comunidad – participante – Ecap).	7	7
TOTAL PUNTUACIÓN			70	70

PONDERACIÓN DE LOS CURSOS OFERTADOS

CURSO	PUNTAJE
CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	65
CURSO II: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	65
CURSO III: FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	62
CURSO IV: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	70
CURSO V: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	60
CURSO VI - MODULO DE SERVICIO SOCIAL	70
PUNTAJE PROMEDIO TOTAL	65,3



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

EVALUACION PROPUESTA ECONÓMICA - 20 PUNTOS

En esta evaluación se analiza la información allegada por el proponente en el Formato No. 3 "Propuesta Económica" verificando que se haya incluido TODO lo requerido.

De acuerdo al numeral 5.2.2 del documento de condiciones, el puntaje total otorgado a la propuesta económica corresponde a 20 puntos del total de la puntuación y le será otorgado al ofrecimiento económico más favorable a la entidad, de tal manera que los demás ofrecimientos se les asignará puntaje que corresponda luego de aplicar una regla de tres inversa, calculada a partir del menor valor total de los cursos ofertados.

No.	NOMBRE DEL CURSO	VALOR CUPO POR PERSONA	VALOR TOTAL DEL CURSO (X55)
I.	FORMACIÓN EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 1)	307.967	7.699.175
II.	FORMACIÓN EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 2)	307.967	7.699.175
III.	FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	283.373	5.959.325
IV.	FORMACIÓN PRACTICA EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 1)	283.373	5.959.325
V.	FORMACIÓN PRACTICA EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 2)	283.373	5.959.325
VI.	MODULO DE SERVICIO SOCIAL	294.048	7.351.200
VALOR TOTAL OFERTADO			40.627.525
PUNTAJE OTORGADO			19.67

El valor presentado por el proponente **NO ES** el ofrecimiento económico más favorable.

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL – 10 PUNTOS

De acuerdo a lo indicado en el numeral 5.2.3 – Apoyo a la Industria Nacional del documento de condiciones, se otorgará un puntaje de 10 puntos a los proponentes cuyos servicios ofrecidos mediante su propuesta constituyan un servicio de origen nacional.

En consideración a lo antes referido, y realizada la verificación en el Formato No. 1 – Carta de presentación de la propuesta, el puntaje otorgado al proponente es:

PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
--	-----------



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

EVALUACIÓN Y PUNTAJE DEFINITIVO

FACTOR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO
CALIDAD – Evaluación Propuesta Técnica Contendida en el Formato No. 2	70 Puntos	65.3
PRECIO - Evaluación oferta económica contenida en el Formato No. 3	20 Puntos	19.67
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 Puntos	10
TOTAL	100 Puntos	94.97

LUZ FABIOLA BONILLA MONTAÑA

Coordinadora Nacional de Formación para el Trabajo

LUZ MARCELA SANCHEZ MORALES

Profesional Coordinación Nacional Formación para el Trabajo



Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

ANEXO
CONCEPTO EVALUATIVO

Sobre los siguientes ítems se expone un concepto evaluativo más detallado con base en el cual el comité evaluador **no otorga** el puntaje para ese criterio.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
9	Enfoque de la evaluación del aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
<p>CONCEPTO: Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "Identifica y prepara los diferentes tipos de sopas y entremeses"; "Reconoce y clasifica alimentos y sus características de calidad"; etc., otros indicadores se plantean con parámetros subjetivos: "Realiza correctamente preparaciones de base"; Reconoce los acompañamientos adecuados para cada plato", "Utiliza correctamente los utensilios de cocina"; "Interpreta correctamente las recetas"; etc., conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.</p>				

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO II: FORMACION EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
9	Enfoque de la evaluación del aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
<p>CONCEPTO: Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "Dominar las bases, ingredientes, formulación y conservación de platos fríos"; "Recoge y desecha los residuos"; "Desinfecta los materiales con los insumos destinados para esto", otros indicadores se plantean con parámetros subjetivos: "Realiza la limpieza... adecuadamente"; "Realiza cortes... adecuadamente", "Realizar adecuadamente el montaje de buffets"; etc., conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.</p>				

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO III: FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes	5	0
<p>CONCEPTO: La propuesta de curso se limita a enunciar los contenidos que se desarrollarán a lo largo del curso, pero no menciona las actividades que se ejecutarán para fortalecer dichos conceptos y de esta forma afianzar el proceso de aprendizaje del alumno.</p>				
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno	3	0
<p>CONCEPTO: Las actividades de inducción planteadas, están relacionadas con el curso de Estética Facial y Corporal, y no con el curso de Formación en Cocina y Preparación de Alimentos, lo cual impide que el evaluador tenga la certeza que dichas actividades realmente permitan brindar al alumno un conocimiento sobre los objetivos e importancia del curso, así como de sus responsabilidades frente al mismo.</p>				

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO II: FORMACION PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
3	Enfoque de la evaluación del aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
<p>CONCEPTO: Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "Caracteriza los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina"; "Determina y secuencia las distintas fases de la producción y del servicio en cocina"; "Determina los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos", etc., otros indicadores se plantean con parámetros subjetivos: "Realiza las tareas... utilizando correctamente"; conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.</p>				

República de Colombia



Presidencia
Alta Consejería para la Reintegración
Social y Económica de Personas y
Grupos Alzados en Armas

Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010