

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

1.1 Nombre del proyecto: CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN HOTELERA, PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN SANTO DOMINGO E HIGÜEY.

1.2 Institución financiadora: Agencia Francesa de Desarrollo - AFD

1.3 Instituciones ejecutoras: Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP)

1.4 Otras entidades participantes: Ministerio de Educación – CORPOHOTEL, Ministerio de Planificación, Economía y Desarrollo (MEPyD) a través del Viceministerio de Cooperación Internacional.

1.5 Fecha de inicio: Junio 2015

1.6 Fecha de finalización programada: Diciembre 2018

1.7 Período total de ejecución programado : 2 años y 6 meses

1.8 Etapa del proyecto: EN EJECUCIÓN

2. DESCRIPCIÓN RESUMIDA DEL PROYECTO

2.1 Objetivo General.

Dotar al INFOTEP de la infraestructura necesaria para desarrollar las competencias que contribuyan a mejorar la calidad de los empleados del sector hotelero dominicano.

2.2 Objetivo Específico

- ✓ Construir un Centro de Formación Hotelera en la ciudad de Higüey.
- ✓ Readecuar los talleres de Panadería y Repostería en la Gerencia Regional Central.
- ✓ Equipar los talleres y laboratorios requeridos para el desarrollo adecuado de la oferta, que garantice que el participante pueda adquirir las competencias requeridas.
- ✓ Desarrollar una oferta de formación técnico profesional innovador 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 Hotelería, Gastronomía y Pastelería del INFOTEP en la provincia de La Altagracia, ubicado 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.

Para complementar el óptimo desempeño de los nuevos espacios educativos, el proyecto contempla un componente de actualización curricular y de los docentes, el cual se realizará mediante la aplicación de tecnologías didácticas innovadoras y capacitación puntual; lo cual permitirá desarrollar al máximo el potencial de los equipos instalados en cada taller dejando como resultado un participante con las competencias que requiere un mercado laboral cada

2. DESCRIPCIÓN RESUMIDA DEL PROYECTO

vez más tecnificado y demandante de servicio de calidad, capaces de contribuir a elevar los niveles de competitividad del sector hotelero nacional.

Centro de Formación Hotelera del Este.

Este proyecto está compuesto por varias edificaciones, entre ellas el rediseño del antiguo Hotel El Naranja como edificio principal, acompañado de otros edificios que completan el complejo educativo.

El edificio principal con un área de 1,976 mt² donde el primer nivel será utilizado para aulas de informática e idiomas como también para el área administrativa, el segundo nivel estará destinado a la escuela de hotelería donde estarán ubicados los salones de clases del taller de hotelería y habitaciones para estudiantes. El lobby central de este edificio también tendrá como función la de impartir clases de atención al cliente.

El segundo edificio o bloque de gastronomía tiene un área de 1,126 mt² y alojará los talleres de panadería y repostería, de gastronomía y bar-restaurant. El Salón multiusos está diseñado con paredes interiores removibles con el fin de ser utilizado como aulas pero también para grandes eventos como las graduaciones de dicha institución u otra actividad. Este edificio consta con un área de alrededor 652.40 mt². La cafetería con 158.56 mt² ubicada entre el salón multiusos y los edificios de gastronomía y hotelería cuenta con una plaza de recreación para los estudiantes del centro. Los edificios de talleres de hotelería como también el de gastronomía fueron diseñados con las especificaciones y en colaboración con la Escuela Hotelera de Avignon. En cuanto al manejo exterior del conjunto, se ha logrado una interconexión de los diferentes módulos que conforman el proyecto mediante el uso de pasarelas techadas bordeadas por una pintoresca jardinería y una Gran Plaza Central que facilitará tanto la interacción entre los estudiantes como un espacio para sus ratos de ocio.

Los parqueos cuentan con estacionamientos para visitantes, empleados, autobuses y una gran cantidad de parqueos para motores debido a que este medio de transporte es el más utilizado por las personas de esta provincia. Además los terrenos del que disponemos tienen un área aproximada de 14,500 mt² los cuales estarán verjados con un diseño alterno entre perfiles de acero y muros de bloques creando una fachada dinámica, además de segura. En cuanto al área verde del proyecto se diseñó para que se mantenga el verdor todo el año con el uso de árboles y plantas que cambian su tono por temporadas sin secarse en ninguna de estas.

Centro de Formación en Pastelería y Gastronomía de Santo Domingo.

El concepto fundamental de diseño para la readecuación de las áreas de panadería y repostería de la Gerencia Regional Central se basa en la integración de lo antiguo que funciona, con la nueva propuesta de funcionamiento del taller logrando una fusión que respeta la estructura actual, realzando al mismo tiempo una propuesta de adecuación de las áreas que brindan servicio a los participantes del taller. Esto permitió crear un nuevo espacio funcional óptimo para potencializar el proceso enseñanza aprendizaje al máximo, lo cual se

2. DESCRIPCIÓN RESUMIDA DEL PROYECTO

transforma en mejora significativa de la calidad de la formación que brindará el centro a sus participantes.

2.4 Beneficiarios.

Técnico Profesionales: 504 jóvenes cada dos años.

Habilitación y complementación: 6,336 participantes anuales

2.5 Monto de Ejecución programado.

RD\$ 323,228,408.40, (trescientos veinte y tres millones, doscientos veintiocho mil, cuatrocientos ocho pesos con cuarenta centavos).