



LARIMAR EN VÍAS DE SER MARCA-PAÍS

PÁG. 3



TALLERES MÓVILES LLEVAN MÁS LEJOS LA FTP

PÁG. 4



PYMES EXPANDEN SUS MERCADOS

PÁG. 2

EDICIÓN 2-2019 / AÑO 10, NO. 42, REPÚBLICA DOMINICANA

ISSN 2636-2422 (Impreso)
ISSN 2636-2430 (En línea)

BOLETÍN

El Aliado



INFOTEP
CERTIFICACION ISO 9001

ÓRGANO INFORMATIVO DE CIRCULACIÓN NACIONAL, PUBLICACIÓN TRIMESTRAL



Proyección: 3,034 empresas recibirán asistencia técnica y formativa en 2019

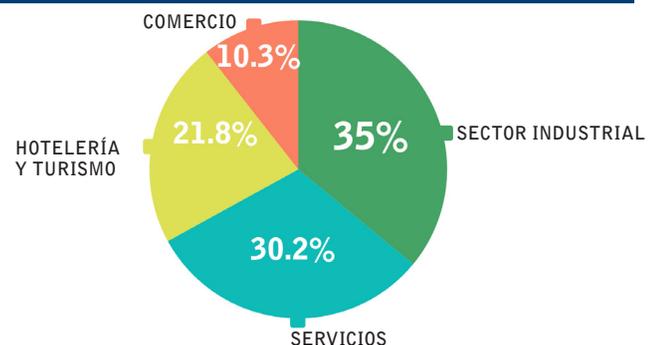
La meta del 2019 es impartir 40 mil 693 acciones formativas enfocadas en mejorar la productividad, la innovación y competitividad en el sector industrial y las áreas de comercio, servicios, hotelería y turismo.

El director del órgano rector de la formación técnico profesional, Rafael Ovalles, manifestó que el resultado positivo de la capacitación se evidencia en el nivel de satisfacción de las empresas.

De acuerdo al último estudio de satisfacción e impacto de los servicios que brinda la entidad a los sectores productivos, empresarios consultados expresaron su valoración con un 98 por ciento de aprobación.

Esto es posible debido a las alianzas establecidas con organizaciones y asociaciones empresariales e industriales del país, con las cuales trabaja mancomunadamente para dar respuesta a sus necesidades.

40,693 ACCIONES FORMATIVAS





La escuela abrió sus puertas en febrero del 2018



Más de 3 mil 900 participantes son formados en Higüey para atender al turista

La región Este del país se ha convertido en el punto de referencia del turismo dominicano.

En ese contexto, la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería del INFOTEP contribuye a mejorar las competencias del recurso humano para el sector turístico nacional en una infraestructura tecnológica innovadora.

En la actualidad 3,981 personas son capacitadas, como parte de la meta-país

de alcanzar el objetivo de 10 millones de visitantes en 2022.

La escuela cuenta con una oferta formativa de más de 220 acciones impartidas de lunes a viernes en los tres horarios, mientras que los sábados y domingos se ofrece jornada completa.

Los participantes tienen la opción de formarse para chefs, técnicos en gastronomía nacional e internacional, pasteleros, panaderos y reposteros, bartenders, camareros, baristas,

someliers, gobernantas de hotel, ama de llaves, camaristas y recepcionista de hotel con dominio de idiomas francés, inglés y alemán.

Además, la escuela cuenta con un taller de análisis sensorial que permite conocer las propiedades de los alimentos, por medio de los sentidos.

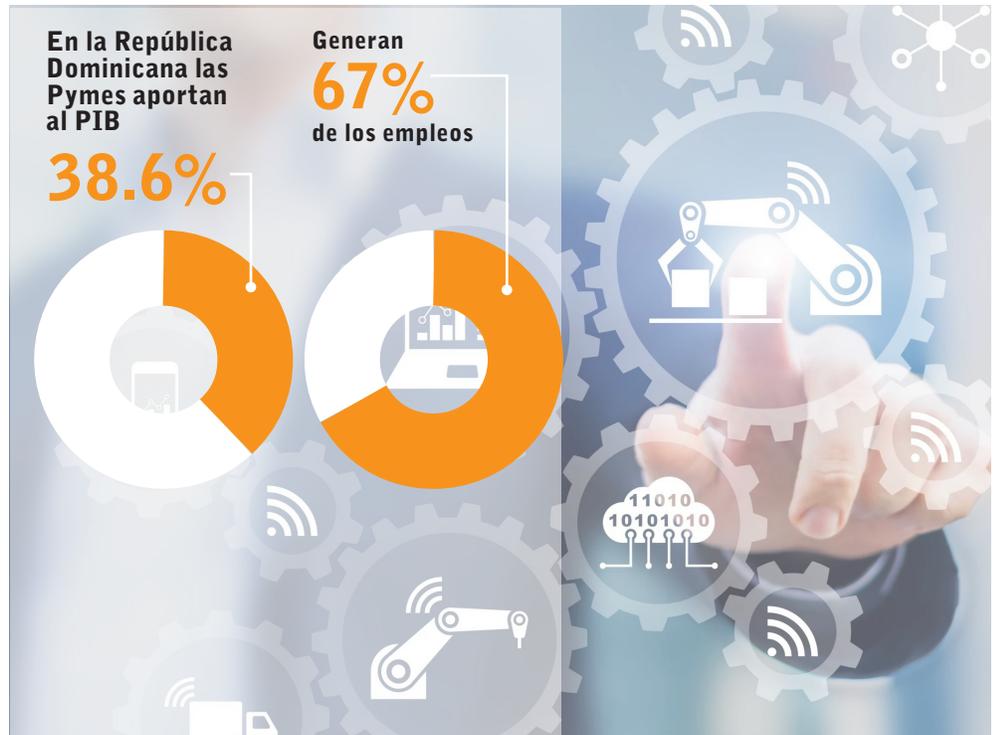
Con este contenido, la escuela cumple con la misión de dar respuesta a las necesidades de capacitación que requiere el sector turístico nacional.

32 empresas mejoran sus procesos y expanden sus mercados a través de proyecto de apoyo a Pymes

Mil cuarenta y siete personas, de treinta y dos pequeñas y medianas empresas de Santo Domingo y la región Norte, han sido capacitadas en el marco del Proyecto de Mejoramiento de la Calidad y Productividad de las Pymes, que desarrolla el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP).

Las empresas participantes establecieron políticas ambientales, redujeron el uso de papel (disminución de costos y protección al medio ambiente); ampliaron áreas de producción; adquirieron nuevas maquinarias, habilitaron espacios para almacén y para la comida de los empleados e introdujeron sistemas de información para medir la producción.

Otras ampliaron sus mercados al plano internacional con exportaciones a Haití, Puerto Rico, Aruba, Panamá y Estados Unidos; y por lo menos una, se estableció en el país.

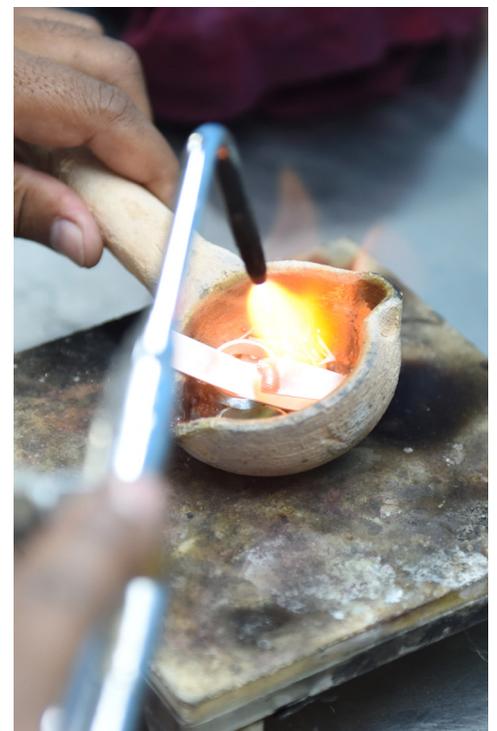


CEI-RD se incorpora a proyecto que impulsa calidad mundial del larimar

El Larimar puede convertirse en un producto marca-país

Con este objetivo, el Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana se incorpora al proyecto desarrollado en conjunto por el INFOTEP, el Consejo Nacional de Competitividad y Banca Solidaria que busca capacitar a los artesanos de esta piedra semipreciosa para trabajarla en fina joyería con fines de exportación.

Con las capacitaciones, realizadas en la Escuela de Artesanía de Larimar, se pretende impactar en la actividad económica de la región Bahoruco, en Barahona, a unas 6 mil 500 personas involucradas en forma directa en el procesamiento de larimar, desde su extracción, pulido y la confección de joyas.



La Escuela de Fina y Alta Joyería de Colombia ha formado parte de las capacitaciones en los últimos 2 años

APORTE DEL INFOTEP AL SECTOR ZONAS FRANCAS

EN EL MARCO DEL PROGRAMA DIRIGIDO AL SECTOR ZONAS FRANCAS, EL INFOTEP ATENDIÓ A

303,256
PARTICIPANTES



A TRAVÉS DE

16,577

ACCIONES FORMATIVAS

ENTRE 2014 Y ABRIL DE 2019

Monseñor Nouel y Hermanas Mirabal se suman al programa de Talleres Móviles

Con el propósito de llevar la capacitación más cerca de las personas, fue ampliado el programa de talleres móviles llevando las unidades de Electricidad y Soldadura en Bonao, y de Informática y Belleza a Salcedo.

El programa ya está capacitando de manera exitosa en Los Alcarrizos, Montecristi, Santiago Rodríguez, Pedernales, Elías Piña y Neiba.

Además de las ocupaciones antes mencionadas, las personas se están capacitando en electricidad, gastronomía, panadería y repostería, electrónica, plomería, mecánica, refrigeración, confección y belleza.



Participantes del taller de Electrónica en Los Alcarrizos

Para mayor información
Servicio de atención al cliente
809-566-4161, opción 1 / *GOB(*462)
contacto@infotep.gob.do

www.infotep.gob.do