Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

(•) Interno ( ) Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* (E) RODOLFO MARTINEZ PEREZ

Código Dependencia Destinatario
251010

Dependencia Destinatario
DESPACHO DIRECCION REGIONAL

Código Regional Destinatario
25

Regional Destinatario
CUNDINAMARCA

Email Destinatario
RMARTINEZP@SENA.EDU.CO;LAMARIN@SENA.EDU.CO

Fecha
02/05/2024 04:01:14 p. m.

Radicado
25-9-2024-016336

NIS
2024-02-169345

Asunto

Asunto *
AUTORIZACIONES

Descripción del Asunto *
SOLICITUD AUTORIZACIÓN PROCESO MATERIALES DE FORMACIÓN COCINA-AGROINDUSTRIA-MESA Y BAR

Texto

*

25-9513
Chia,

PARA: Doctor Rodolfo Martinez Perez, Director (e) Regional Cundinamarca

DE: Subdirector Centro de Desarrollo Agroempresarial

ASUNTO: Solicitud autorización proceso materiales de formación cocina-agroindustria-mesa y bar

Solicito amablemente la autorización de los documentos que conforman la etapa precontractual para llevar a cabo el proceso de contratación según los datos que se relaciona a continuación:

Objeto: "Suministro de materiales de formación para los programas de Agroindustria, cocina, mesa y bar de titulada y Articulación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agroempresarial - SENA CHIA."

Para lo anterior anexo:

1. Certificado Plan Anual de Adquisiciones
2. Certificado de inexistencia de almacén.
3. Invitación a cotizar
4. Certificado de Disponibilidad presupuestal.
5. Estudio Previo
6. Análisis del sector.
7. Matriz de riesgos.
8. Formato autorización.

Cordialmente,
Carlos Alberto Herrera Bernal
Subdirector (e) Centro de Formación
Centro de Desarrollo Agroempresarial Chía

Anexo: Un (01) documento en PDF.

Copia: Sharon Michelle Parra Pérez - smparra@sena.edu.co; Nicolas Fernando Ruiz Martinez - nfruizm@sena.edu.co

Elaboró: Sharon Michelle Parra Pérez

Remitente

Código Dependencia Remitente
259513

Dependencia Remitente
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL

Código Regional Remitente
25

Regional Remitente
CUNDINAMARCA

Funcionario Remitente
* (E) CARLOS ALBERTO HERRERA BERNAL

Email Remitente
CAHERRERA@SENA.EDU.CO;NOSPINA@SENA.EDU.CO

Anexos (1)

Document Name	Attachment Type
SOLICITUD AUTORIZACIÓN PROCESO MATERIALES DE FORMACIÓN COCINA-AGROINDUSTRIA-MESA Y BAR .PDF 01-MAIL-A	Anexo Respuestas Internas

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario *
SHARON MICHELLE PARRA PÉREZ

Email Destinatario *
SMPARRA@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
NICOLAS FERNANDO RUIZ MARTINEZ

Email Destinatario *
NFRUIZM@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
ANDREA QUINTERO

Email Destinatario *
APQUINTERO@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
MARIBEL ALARCON PRADA

Email Destinatario *
MALARCONP@SENA.EDU.CO

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado

AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

PROCESO DE GESTION CONTRACTUAL

EL DIRECTOR REGIONAL (E) DE CUNDINAMARCA CONSIDERANDO

Que el Centro de Desarrollo Agroempresarial, SENA, Chia requiere contratar el "Suministro de materiales de formación para los programas de Agroindustria, cocina, mesa y bar de titulada y Articulación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agroempresarial - SENA Chía".

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 25, numeral 7 de la Ley 80 de 1993, en el numeral 2 del Artículo 2 y el Artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, el Centro de Desarrollo Agroempresarial, SENA, Regional Cundinamarca, presenta el Estudio Previo de Conveniencia y Oportunidad para realizar la
"suministro de materiales de formación para los programas de Agroindustria, cocina, mesa y bar de titulada y Articulación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agroempresarial - SENA Chía", a través de la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad atiende las orientaciones dadas por el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), el SENA estableció las acciones del plan de acción institucional, las cuales responden a los compromisos de la entidad en plan nacional de Desarrollo (PND) 2022-2026, "Colombia Potencia Mundial de la vida", el Plan Estratégico Sectorial del Ministerio del Trabajo y el Plan Estratégico Institucional; dando cuenta de las principales orientaciones para lograr la articulación entre la estrategia y operación del SENA como Entidad líder de formación para el trabajo.

La presente contratación se fundamenta en las bases del Plan Nacional de Desarrollo "Colombia Potencia Mundial de la vida 2022-2026", articulado con los Planes institucionales definidos en el Decreto 612 de 2018, y los documentos CONPES en los que tiene compromisos la entidad, para consolidarse como un referente de formación integral para el trabajo, por su aporte a la empleabilidad, el emprendimiento y la equidad, atendiendo con pertinencia y calidad las necesidades productivas y sociales del país aportando a la transformación de vidas, construyendo tejido social. Plan que plantea retos importantes a la entidad en aras de contribuir en el cambio de las condiciones que hagan posible la evolución en:

Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental, Seguridad humana y justicia social, Derecho humano a la alimentación, Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática y Convergencia regional; involucrando actores diferenciales para el cambio como son: Las mujeres como motor del desarrollo económico sostenible y protectoras de la vida y del ambiente, población victima con reparación efectiva e integral, población LGBTIQ+ con garantía de derechos para su desarrollo con diversidad, Niñas, niños y adolescentes amados, protegidos e impulsados en sus proyectos de vida con propósito, Grupos étnicos con garantías de un enfoque diferencial étnico para el cambio, Personas con discapacidad en un mundo sin barreras. Que de acuerdo con el Artículo 3 de la Ley 119 de 1994, establece los objetivos del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, relacionados con la formación:

"…2. Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico. 6. Actualizar, en forma permanente, los procesos y la infraestructura pedagógica, tecnológica y administrativa para responder con eficiencia y calidad a los cambios y exigencias de la demanda de formación profesional integral…" Por lo anterior, el Centro de Desarrollo Agroempresarial, SENA, Regional Cundinamarca, debe garantizar la adecuada formación profesional de sus aprendices. Dentro de esta obligación, es importante propender porque ellos cuenten con los materiales necesarios para complementar su proceso formativo. Que de virtud de lo establecido en el Decreto 249 de 2004, "Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA" el Artículo 25 estableció que los Centros de Formación Profesional Integral, son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos …", y en los numerales 1, 2, 6, 11 y 12 del Artículo 27 se determinó que una de las funciones de las subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral, es ejecutar acciones de formación profesional integral utilizando metodología teórico-práctica de carácter integral, aplicando estrategias de formación por proyectos orientada al desarrollo técnico, tecnológico y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento para el mundo del trabajo y de la vida. Para ejecutar dicha función y teniendo en cuenta la iniciativa estratégica para desplegar la gestión del conocimiento tanto sectorial como institucional a través de las redes de conocimiento sectorial SENA, el Centro de Desarrollo Agroempresarial, imparte formación profesional integral en las especialidades correspondientes a la red de conocimiento de Agroindustria, Cocina, Mesa y Bar, desarrollando procesos de aprendizaje organizacional que permiten asegurar la actualización permanente y la innovación de los procesos misionales de la entidad, de esta manera, requiere ejecutar el presupuesto asignado anualmente con el fin de suplir las necesidades en cuanto a materiales de formación para cumplir con la misión institucional con calidad y pertinencia.

Programa Articulación con la Media Técnica La atención de jóvenes en articulación con la media en las Instituciones Educativas en el SENA, se enmarca en la misión institucional y en lo establecido en el Decreto 249 de 2004, el cual en su "artículo 27 Numeral 25. Establece: son Funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral, administrar los procesos de reconocimiento y autorización de programas, y de articulación de acciones de formación del Centro con las Instituciones de Educación Media Técnica, Educación Superior, empresas y otras organizaciones integrantes del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo, de acuerdo con las políticas de la Dirección General, con el propósito de garantizar movilidad y reconocimiento en la cadena de formación." Por lo anterior, desde el Centro de Desarrollo Agroempresarial, articula acciones con las áreas misionales y estratégicas de la Entidad para dar cumplimiento a los compromisos enmarcados en el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 de acuerdo con el programa de gobierno que promueve la articulación con Instituciones Educativas, para la doble titulación de bachiller y formación técnica desde los grados décimo y once. Dicho accionar se encuentra soportado a nivel nacional, en la gestión regular que los 117 Centros de Formación Profesional a través de los cuales se brinda formación en las Instituciones Educativas de nuestra cobertura, en la actualidad el centro atiende 27 Municipios en 62 colegios con una población de 8.330 aprendices como meta 2024. Así mismo dando alcance al cumplimiento de sus objetivos misionales, se deben adelantar actividades, de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata a programas que involucran a los jóvenes en la formación profesional integral con calidad. Con el fin de garantizar la formación a los jóvenes se crean estrategias para fortalecer el programa de articulación con la media el cual está definido como" programa del Gobierno Nacional liderado por el SENA y el Ministerio de Educación, que permite a los estudiantes de la Educación Media graduarse con dos títulos: el primero que los acredita como bachilleres y el segundo como técnicos del SENA, el cual permite fortalecer sus competencias laborales y ofrece oportunidades en el sector productivo del país" La adquisición de materiales, o insumos propios de las diferentes formaciones del programa de Articulación con la Media, que oferta el SENA CDA tienen como fin, poner en práctica los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el desarrollo de las diferentes formaciones y, se convierten en una forma más de garantizar el cumplimiento de las competencias establecidas en el diseño curricular del mismo y la planeación pedagógica establecida en las respectivas guías de aprendizaje.

Se hace importante destacar que el uso de los materiales en el proceso formativo garantiza que se obtenga por parte de los aprendices, experiencia práctica que es fundamental en la enseñanza orientada a la acción y esto implica:

• Que se alimente la experimentación (habilidades para el trabajo) y el razonamiento. • Que se valide la equivocación, como oportunidad de reflexión para la resolución de problemas prácticos.

• Que bajo la orientación personalizada del instructor se le brinde al aprendiz la oportunidad de potenciar sus fortalezas y corregir debilidades.

• Que se persigan objetivos realmente significativos para los aprendices. Para desarrollar la formación se necesita realizar prácticas y demostraciones en las cuales hay un alto

consumo de materiales, dicha prácticas son necesarias para la correcta, completa e integral formación para los aprendices del programa de Articulación con la del CDA. Por este motivo, el Centro de Desarrollo Agroempresarial busca establecer directrices y dinámicas en la ejecución de programas de formación "ARTICULACION CON LA MEDIA" permitiendo el desarrollo de componentes prácticos y en especial el fortalecimiento en competencias del saber hacer que requieran ejecutarse en ambientes de formación especializados afianzando y fortaleciendo destrezas en los aprendices de los siguientes programas formativos: El Plan de Desarrollo plantea una Educación de calidad, para un futuro de oportunidades, establece dentro de sus objetivos la Alianza por la calidad y pertinencia de la educación y formación del talento humano cuya estrategia es el aseguramiento de la calidad de la educación y la formación para el trabajo. Así mismo el Plan de acción de la Entidad, establece diferentes políticas encaminadas a la promoción social del trabajador a través de su formación profesional integral, razón por la cual la contratación que se pretende, es decir la adquisición de materiales de formación, conlleva al cumplimiento de las metas del Plan de Desarrollo mencionadas. Que para la correcta ejecución de los programas de formación, se requieren materiales adecuados para cada área, razón por la cual se deben adquirir los materiales de las mejores calidades y cualidades, con el fin de garantizar la calidad en la formación y las prácticas a desarrollar con estos materiales.

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA es una entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, cuya responsabilidad de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

El SENA en el Proyecto Educativo Institucional, propicia el aprendizaje teórico práctico en función de la resolución de problemas reales, trabajo en equipo, trabajo autónomo a través de la formación por proyectos como estrategia didáctica para el desarrollo de competencias básicas, específicas y transversales, dentro de la formación profesional integral, requeridas por el sector productivo. Manual del PEI SENA.

El Centro de Desarrollo Agroempresarial del SENA – Regional Cundinamarca, dentro de sus objetivos misionales, debe adelantar actividades de formación profesional de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata del sector productivo, orientar la creatividad de los trabajadores colombianos y a su vez debe actualizar en forma permanente, los procesos y la infraestructura pedagógica, tecnológica y administrativa para responder con eficacia y calidad a los cambios y exigencias de la demanda de formación integral.

Con la finalidad de garantizar el desarrollo de las prácticas necesarias y conducentes para la obtención de las diferentes competencias, a través de los materiales de formación los cuales permiten afianzar conocimientos a nuestros aprendices en las diferentes etapas de su formación y dar cobertura a las necesidades de los programas de formación se requiere contratar la ADQUISICION DE MATERIALES PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE LOS PROGRAMAS DE AGROINDUSTRIA, COCINA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL - CHIA.

Es así como el Centro de Desarrollo Agroempresarial en los municipios del área de influencia, cuenta actualmente con los programa de formación titulada: Tecnólogo en Control de calidad en la industria de alimentos, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, Técnico en Agroindustria alimentaria, Técnico en cocina, Producción de Centros, y programas complementarios en empresas de alimentos del sector productivo como y programas complementarios en empresas de alimentos del sector productivo como: Manipulación y producción de alimentos, Cocina colombiana, Cocina Básica, Cocina internacional, Panadería, Pastelería, Galletería, como una forma más de garantizar el cumplimiento de las competencias y objetivos establecidas en el diseño curricular del programa, el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y como una manera de asegurar la calidad y oportunidad de las prácticas para el desarrollo de competencias productivas; la adquisición de materiales, o insumos propios de la industria de alimentos que tienen como fin, poner en práctica los conocimientos teóricos y prácticos aprendidos en el programa de formación en el área de Agroindustria, con el fin de dar cumplimiento al desarrollo del programa, es necesario contar con los materiales relacionados para que nuestros aprendices desarrollen los procesos de producción, habilidades cognitivas y psicomotoras y así cumplir con desarrollo de competencias de los programas de Procesamiento de alimentos, control de calidad, Agroindustria alimentaria, la cual contiene los saberes y desarrollo de aprendizaje descritos.

- Alistar equipos e instrumentos para la conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos y ejecutar técnicas de conservación de alimentos mediante la aplicación de tratamientos térmicos
- Verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM.
- Realizar procesos de producción de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos por la organización.
- Supervisar, inspeccionar, verificar y evaluar productos agrícolas, pecuarios, acuícolas, alimentos y bebidas en diversas fases de producción para determinar su inocuidad y calidad.

Supervisar la correcta implementación y ejecución de los métodos, protocolos y procesos desarrollados en las pruebas de rutina para las especificaciones del producto en el laboratorio y coordinar actividades con otras áreas.

- Realizar análisis organolépticos para garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos en los protocolos que conforman el sistema de gestión apoyar proceso de inspección sanitaria oficial en plantas de procesamiento según.

- Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.
- Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis Cocina.
- Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
- Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.
- Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar
- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Mesa y bar

El movimiento económico y los procesos de paz adelantados en el país permiten aprovechar y disfrutar el alto potencial turístico, la variada gastronomía y las diversas actividades que giran en torno a los establecimientos de alimentos y bebidas.

De acuerdo con la dirección de Análisis Sectorial y Promoción del Viceministerio de Turismo, se superaron las proyecciones del sector de cara al cierre de la temporada de fin de año: el número de visitantes en cruceros se incrementó en más del 100 %, mientras que los visitantes extranjeros aumentaron un 24,3 % y los colombianos residentes en el exterior que regresan al país para sus vacaciones un 13,7 %.

El ministro de Comercio, Industria y Turismo, Germán Umaña Mendoza, aseguró que “este resultado reafirma una vez más que somos uno de los destinos de América Latina preferidos para el turismo, logrando posicionar no solamente la oferta consolidada de turismo marino costero y de naturaleza, sino también las experiencias gastronómicas, culturales y comunitarias”.

Estas cifras permiten evidenciar que los sectores productivos, y específicamente el de Servicios de Alimentos y Bebidas, presentan una gran demanda laboral cada vez más exigentes, pues requieren de la calificación y cualificación del personal; El SENA da respuesta a estas necesidades actuales, incorporando conocimientos, habilidades y destrezas en el marco de la Formación Profesional Integral con los programas de titulada: TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, TECNICO EN OPERACIÒN DE EVENTOS, y los cursos complementarios como son Preparación de bebidas a base de café por métodos filtrados, Servicio de atención de eventos y banquetes, Manipulación de alimentos, Etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa.

Desplazados – Población Vulnerables: El Centro de Desarrollo Agroempresarial del SENA – Regional Cundinamarca, dentro de sus objetivos misionales, debe adelantar actividades de formación profesional en el área de población vulnerable de conformidad con las normas vigentes de la institución, garantizando el desarrollo y atención a este grupo especifico de personas las cuales, les permitirá el desarrollo profesional y mejoramiento de las herramientas disponibles en el desarrollo personal y profesional en las áreas de Hoteleria y turismo (Cocina) Agroindustria (Panaderia, Procesamiento de alimentos) en la cual la adquisición de materiales de formación, será para uso exclusivo de la comunidad educativa y la población a la cual va dirigida.

Producción de Centro: Dentro de las estrategias de auto sostenimiento en el Centro de formación se tiene proyectado la producción de centros del área de alimentos, en los cuales, el centro de formación genera y ayuda a solventar necesidades que surgen en el proceso de formación y de operación de la entidad, en donde la producción de centro permite generar recursos propios del centro hacia la entidad en el desarrollo de actividades propias de la formación profesional integral enfocada al desarrollo de las habilidades de la comunidad educativa de los programas de Cocina y Agroindustria, la generación de recursos solventando las actividades que el centro de formación requiere.
Con el fin de cumplir la totalidad de con los compromisos para la presente vigencia como son los de focalizar nuestros esfuerzos y recursos para desarrollar acciones de formación profesional, fortalecimiento de la asociatividad, orientación e intermediación laboral que permitan mejorar y ampliar las oportunidades de vinculación laboral, es necesario contar con los bienes que hacen parte integral del presente documento.

Los programas de formación cuentan con las competencias y resultados de aprendizaje como son:

- Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.
- Preparar areas, equipos, herramientas y utensilios del servicio en forma pertinente de acuerdo a las normas de etiqueta y protocolo.
- Servir a los clientes aplicado normas de etiqueta y protocolo en forma responsable y respetuosa de acuerdo a procedimientos establecidos.
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.
- Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa.

Estos programas poseen componentes de formación profesional, social, de ciencia, cultura y metodologías de aprendizaje innovadoras, garantizando la integralidad de la formación en coherencia con la misión institucional del SENA. Están estructurados sobre métodos y contenidos de manera equilibrada, lo cual fortalece la formación de ciudadanos capaces de aportar en la construcción del tejido social, librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

El egresado tendrá la capacidad de responder por un servicio de alto nivel en el desempeño de sus funciones, participando de manera oportuna en procesos de ejecución, liderazgo y mejora continua de los estándares de calidad; para lograr la satisfacción de los clientes y logrando las metas en ventas del establecimiento.

Tendrá el criterio para asesorar en el consumo de alimentos y sugerir las bebidas acordes, aplicando técnicas de maridaje. Igualmente, estará en la capacidad de resolver o solucionar problemas relacionados con su nivel de competencia, aplicando el conocimiento y destrezas en el sector HORECA y adaptándose al uso de nuevas herramientas tecnológicas.

Con el fin de cumplir la totalidad de con los compromisos para la presente vigencia como son los de focalizar nuestros esfuerzos y recursos para desarrollar acciones de formación profesional, fortalecimiento de la asociatividad, orientación e intermediación laboral que permitan mejorar y ampliar las oportunidades de vinculación laboral, es necesario contar con los bienes que hacen parte integral del presente documento.

Proyección de los programas de Formación Regular: Para culminar la presente vigencia, y dar cumplimiento a los objetivos propuestos por parte de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General, se identificaron las siguientes necesidades de materiales para cubrir la primera oferta, tomando como referente las “Listas Maestras”, y las características y especificaciones técnicas de cada elemento.

Se adjunta a la presente justificación de acuerdo con la red, los materiales de formación frente a los resultados de aprendizaje del programa.

Desde el inicio del proceso de formación de nuestros aprendices SENA en el área de Mesa y Bar, se deben realizar diferentes tipos de prácticas, pruebas y ensayos para desarrollar todas las competencias en cada uno como son preparaciones de bebidas, talleres de diferentes tipos de servicios y todo lo que permita el normal desarrollo del proceso formativo.

De esta forma realizamos la solicitud de materiales de formación teniendo en cuenta la proyección de las fichas a ingresar en las próximas convocatorias, así como la cantidad de aprendices que serán beneficiados con la realización de cada práctica.

Articulación: La adquisición de materiales, o insumos propios de las diferentes formaciones del

programa de Articulación con la Media, que oferta el SENA CDA tienen como fin, poner en práctica los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el desarrollo de las diferentes formaciones y, se convierten en una forma más de garantizar el cumplimiento de las competencias establecidas en el diseño curricular del mismo y la planeación pedagógica establecida en las respectivas guías de aprendizaje.

Se hace importante destacar que el uso de los materiales en el proceso formativo garantiza que se obtenga por parte de los aprendices, experiencia práctica que es fundamental en la enseñanza orientada a la acción y esto implica:

- Que se alimente la experimentación (habilidades para el trabajo) y el razonamiento.

- Que se valide la equivocación, como oportunidad de reflexión para la resolución de problemas prácticos.

- Que bajo la orientación personalizada del instructor se le brinde al aprendiz la oportunidad de potenciar sus fortalezas y corregir debilidades.

- Que se persigan objetivos realmente significativos para los aprendices.

Para desarrollar la formación se necesita realizar prácticas y demostraciones en las cuales hay un alto consumo de materiales, dicha prácticas son necesarias para la correcta, completa e integral formación para los aprendices del programa de Articulación con la del CDA.

Por este motivo, el Centro de Desarrollo Agroempresarial busca establecer directrices y dinámicas en la ejecución de programas de formación "ARTICULACION CON LA MEDIA" permitiendo el desarrollo de componentes prácticos y en especial el fortalecimiento en competencias del saber hacer que requieran ejecutarse en ambientes de formación especializados afianzando y fortaleciendo destrezas en los aprendices de los siguientes programas formativos:

Agroindustria:

- Procesamiento de Carnes
- Cocina
- Procesamiento de frutas y hortalizas
- Procesamiento de Lácteos
- Panificación

Programa de Formación Regular: Para culminar la presente vigencia, y dar cumplimiento a los objetivos propuestos por parte de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General, se identificaron las siguientes necesidades de materiales para cubrir la primera oferta, tomando como referente las "Listas Maestras", y las características y especificaciones técnicas de cada elemento.

Durante el proceso de formación de nuestros aprendices SENA del área de Agroindustria, se deben realizar prácticas de producción, pruebas y ensayos de calidad que les posibilite adquirir los conocimientos mínimos del programa de formación; por lo anterior es necesario contar con los materiales necesarios para elaborar los diferentes productos alimenticios en las áreas de Carnes, Lácteos, fruver y panificación; así mismo como el

material y los reactivos requeridos para desarrollar los análisis de calidad que permitan el normal desarrollo del proceso formativo.
La siguiente solicitud se hace con base en la necesidad de adquirir los materiales y reactivos necesarios y suficientes para formar a los aprendices de los grupos que tenemos en la actualidad, en los programas de Cocina, Control de Calidad en la industria de Alimentos, Procesamiento de alimentos, Agroindustria alimentaria y teniendo en cuenta la proyección de los grupos que entrarían para las ofertas de 2024.

Con la adquisición de estos materiales y reactivos, el Centro de Desarrollo Agroempresarial debe garantizar la formación integral de sus aprendices del área Agroindustrial, con la elaboración de diferentes productos alimenticios para así poner en práctica lo visto teóricamente en su proceso de formación y realizar satisfactoriamente las prácticas de calidad.

Los materiales de formación, son de uso exclusivo para la comunidad educativa que son objeto de formación profesional integral, calidad y oportunidad de realizar las prácticas para el desarrollo de competencias laborales, facilitando al aprendiz con valores, destrezas y habilidades a la inserción del mundo productivo y laboral cada vez más exigente.

El Centro de Formación Profesional, cuenta con disponibilidad presupuestal de recursos para la vigencia 2024 y se ha expedido el correspondiente CDP, donde se evidencia el presupuesto asignado para la presente contratación. Que de acuerdo la necesidad inicialmente contemplada, se adelantó el estudio de mercado y acorde con el presupuesto disponible no es posible cubrir la totalidad de los tems solicitados por las áreas técnicas, por lo cual el comité de compras, una vez realizado el análisis a los listados de bienes contemplado en cada lote, procedió a realizar ajustes disminuyendo cantidades, al tope de los presupuestos asignados para cada programa. Por lo anterior se aclara que se deberán tener en cuenta los valores unitarios, y al momento de adjudicar ajustar cantidades, hasta agotar el presupuesto total.

Que el Centro de Desarrollo Agroempresarial, cuenta con el CDP 9324, recursos asignados en la apertura presupuestal por parte de la Dirección General, para cubrir la presente necesidad, previo cumplimiento de los trámites para la autorización y acorde a las normas generales e internas definidas en el manual de contratación de la Entidad.

Que en virtud de lo anterior,

AUTORIZA

Adelantar la contratación para el "Suministro de materiales de formación para los programas de Agroindustria, cocina, mesa y bar de titulada y Articulación para los aprendices del Centro de Desarrollo Agroempresarial - SENA Chía".

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será hasta el diez (10) de diciembre de 2024, sin exceder del calendario académico para la presente vigencia, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única, suscripción del Acta de Inicio)..

Presupuesto oficial: El presupuesto total del contrato sera hasta por la suma de Ciento Treinta Millones de Pesos M/cte ($130.000.000), incluido el impuesto al valor Agregado (I.V.A.), y demas impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos si y solo si hay lugar a ello.

Recursos: CDP 9324 del 11 de abril de 2024/ C-3602-1300-11-20305C-3602031-02/ C- 3603-1300-15-20305C-3603025-02/C-3603-1300-15-20305C-3603025-02/C-3603-1300-15-20305C-3603025-02/ C-3603-1300-19-708020-3603025-02 / servicio de formación para el trabajo en competencias para la inserción laboral - mejoramiento de las competencias para la empleabilidad de la población víctima del desplazamiento forzado por el conflicto armado a nivel nacional / servicio de formación profesional integral - fortalecimiento del servicio de formación profesional del Sena nacional / servicio de formación profesional integral - fortalecimiento de los servicios para la atención integral de la población de la economía campesina y de la economía popular nacional.

Modalidad de selección: Dicho esto, la escogencia del contratista se realizará a través de Mínima Cuantía, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para contratar es inferior al 10% de la menor cuantía,

Por lo cual la entidad realizara la selección del contratista a través de la modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad en el artículo 2, numerales 5 y 6 de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, Capítulo II, Sección I - SUBSECCIÓN 5 - artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011.

Autorización No.000051

Dada en Bogotá D.C, el seis (06) de Mayo de 2024

RODOLFO MARTINEZ PEREZ

Firmado digitalmente por RODOLFO MARTINEZ PEREZ
Fecha: 2024.05.06 17:22:25 -05'00'

RODOLFO MARTÍNEZ PÉREZ
Director (e) Regional Cundinamarca

Solicitó: Carlos Alberto Herrera Bernal, Subdirector (e) CDA

Proyectó: Fredy alonso Rodriguez Martinez – abogado contratista

Revisó: Nicolas Fernando Ruiz Martinez- Regional Cundinamarca