

ANEXO TÉCNICO FORMACIÓN EN CURSO DE COCINA

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas requeridas para la prestación de servicios de capacitación en el curso de cocina básica para la población vinculada a los Programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, las cuales deberán incluirse en la cotización.

No. ítem	Ítem	Cantidad
1	CURSO DE FORMACIÓN EN COCINA	21
2	UNIFORMES PARA CADA UNO DE LOS APRENDICES	21
3	SEGURO ESTUDIANTIL PARA CADA UNO DE LOS APRENDICES	21

DIRIGIDO A	Población vinculada a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia (Adolescentes y/o jóvenes entre los 16 y 28 años).
NÚMERO DE PARTICIPANTES	<p>Tres grupos de personas vinculadas a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia en Bogotá, para un total de 21 personas.</p> <p>Los participantes serán convocados y seleccionados por la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.</p>
CONTENIDO DEL PROCESO DE FORMACIÓN	<p>El proceso de formación en cocina básica deberá tener como mínimo las siguientes temáticas, sin perjuicio que el contratista contemple otras con el fin de fortalecer el proceso de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene y seguridad en la cocina • Manipulación de alimentos certificada, con intensidad mínima de seis (6) horas (no podrá ser inferior) • Técnicas de corte - Cortes básicos • Métodos de cocción • Transferencias de calor • Fondos, cremas y salsas madres • Salsas especiales y vinagretas • Ensaladas • Arroces • Carnes • Técnicas de preparación para la elaboración de diferentes menús. • La mise en place • Preparación de platos típicos regionales e internacionales. <p>De considerarse necesario, el contratista puede diseñar el curso de cocina por</p>

	<p>niveles con diferentes tipos de dificultad con el fin de cumplir con el total de 360 horas.</p> <p>Así mismo, el contratista puede diseñar el currículo de tal manera que certifique diferentes procesos de formación que sumen como mínimo las 360 horas requeridas y que contengan las temáticas anteriormente presentadas.</p>
METODOLOGÍA	<p>Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formación teórica-práctica de mínimo 360 horas, que contenga como mínimo el 80% práctico y el 20% teórico. • Las clases deben ser pedagógicas y utilizar los recursos necesarios que faciliten el aprendizaje de los adolescentes y jóvenes. • Durante el curso debe haber una retroalimentación directa y constante por parte de los docentes. • El contratista deberá cumplir con las horas de aprendizaje teórico – prácticas necesarias para certificar a los participantes.
HORARIO	<p>Los días y horas serán coordinados y concertados con la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.</p>
ELEMENTOS LOGÍSTICOS	<p>El contratista debe proporcionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 21 uniformes (logos y color a convenir con el supervisor), que serán entregados a cada uno de los participantes durante el primer mes de inicio del curso. El uniforme consta de Blusa tipo cheff, pantalón antifluido, zapato tipo evacol antideslizante, peto y cofia de material antifluido. • Los insumos de trabajo, los ingredientes, las herramientas de trabajo, los materiales o elementos necesarios para poder desarrollar el proceso de aprendizaje. • El contratista deberá proporcionar todas aquellas herramientas, insumos, materiales y elementos de trabajo que sean suficientes y necesarios para el aprendizaje individual y el correcto desarrollo de cada una de las clases a realizar. • El contratista deberá entregar a cada uno de los estudiantes el 100% de la materia prima y/o ingredientes de cocina para la enseñanza del currículo que se presente.

	<ul style="list-style-type: none">• El contratista garantizará que los estudiantes puedan hacer uso de herramientas de trabajo suficientes tales como cuchillos, tablas, sartenes, ollas, recipientes, menaje, y todo el resto que permita un proceso de aprendizaje adecuado para cada uno de los estudiantes y que cumplan con el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013.• Elementos de protección personal como: tapabocas, mascarillas, malla para pelo, guantes y todos aquellos establecidos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013.• Seguro estudiantil para cada uno de los aprendices, que tenga en cuenta los riesgos específicos asociados al oficio, por el tiempo total de la duración del curso.								
ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS Y PRÁCTICAS	<ul style="list-style-type: none">• El curso deberá ser impartido en Bogotá D.C.• El contratista debe proporcionar el espacio de capacitación idóneo para el desarrollo del curso de cocina básica, que esté dotado con los elementos necesarios para el desarrollo del curso como estufas, hornos, neveras, entre otros, así como todos aquellos implementos como cuchillos, menaje, electrodomésticos de cocina, etc.• El espacio debe tener una iluminación y ventilación adecuada y debe ser lo suficientemente grande para brindar la capacitación a un curso de 21 alumnos. El espacio debe cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013. Por otra parte, el contratista deberá contar con un• espacio adicional para la formación teórica que sea amplio, iluminado y que cuente con la dotación de aula de clase y de recursos como computador, video beam, sonido, luces, y todos aquellos que sean necesarios para la formación teórica del curso.• El proponente debe allegar la dirección del espacio que cumple con los requisitos del Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013.• La Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, podrá realizar una visita previa que permita verificar que el espacio de formación cumple con los requisitos establecidos.								
RECURSO HUMANO	<p>Para el desarrollo del proceso formativo de cocina básica el proponente deberá poner a disposición el personal que se describe a continuación:</p> <table><tr><th>CARGO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr><tr><td>Docente/ instructor</td><td>Mínimo dos docentes</td><td>Mínimo Grado Técnico en cocina o áreas afines.</td><td>Mínimo dos (2) años de experiencia en procesos formativos de cocina o afines, trabajado con población en condición de vulnerabilidad, preferiblemente adolescentes y jóvenes</td></tr></table> <p>Requisito que se verificará con la presentación de dos (2) certificaciones expedidas por entidad pública o privada en la cual conste que el profesional ha ejecutado contratos en los dos últimos años (2023-2024) en procesos formativos de cocina o afines, trabajado con población en condición de vulnerabilidad, preferiblemente adolescentes y jóvenes.</p> <p>Igualmente deberá aportar el o los títulos que acrediten la formación en cocina o áreas afines.</p>	CARGO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA	Docente/ instructor	Mínimo dos docentes	Mínimo Grado Técnico en cocina o áreas afines.	Mínimo dos (2) años de experiencia en procesos formativos de cocina o afines, trabajado con población en condición de vulnerabilidad, preferiblemente adolescentes y jóvenes
CARGO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA						
Docente/ instructor	Mínimo dos docentes	Mínimo Grado Técnico en cocina o áreas afines.	Mínimo dos (2) años de experiencia en procesos formativos de cocina o afines, trabajado con población en condición de vulnerabilidad, preferiblemente adolescentes y jóvenes						

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	Se debe presentar licencia de funcionamiento vigente para las instituciones que ofrezcan el servicio educativo para el trabajo y el desarrollo humano expedida por la Secretaría Distrital de Educación o el ente territorial competente, de acuerdo con el Decreto 1075 de 2015.

ASPECTOS BÁSICOS

El proceso de formación en cocina básica busca capacitar a la población vinculada a los Programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia (Adolescentes y/o jóvenes entre los 16 y 28 años), mediante conocimientos técnicos y habilidades en cocina, fortaleciendo las competencias laborales que permitan la inclusión social productiva mediante el emprendimiento o la empleabilidad para estos jóvenes en el marco de la legalidad.

El curso debe tener un énfasis teórico – práctico que emplee las ayudas pedagógicas necesarias que permita a los beneficiarios adquirir los conocimientos básicos que fortalezcan sus competencias laborales en esta área. El curso debe tener un total de 360 horas de formación que deben ser debidamente certificadas.

Este curso debe capacitar y certificar a veintiún (21) personas vinculadas a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia (Adolescentes y/o jóvenes entre los 16 y 28 años).

Como producto del curso de cocina básica, cada uno de los participantes que asista por lo menos al 70% de clases y cumpla con los objetivos del curso será certificado. Con el fin de mitigar los efectos de la deserción, que para este tipo de formación es aproximada al 20% del total de inscritos, se prevé poder remplazar un estudiante siempre que no se supere el 30% de avance del curso. El contratista deberá implementar acciones y mecanismos pedagógicos que incentiven la asistencia de los adolescentes y jóvenes a cada una de las clases y actividades desarrolladas en el proceso de formación.

En caso en que un estudiante no pueda cumplir con el 30% del proceso de formación y no pueda ser reemplazado, la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia no realizará el pago de ese cupo.

PLAN DE ACCIÓN TÉCNICO

COMPONENTE	ALCANCE TÉCNICO	ACTIVIDAD	PRODUCTO/ENTREGABLE
Alistamiento	Corresponde a la planeación y estructuración del plan de trabajo y cronograma de	Elaborar el plan de trabajo detallado de todo el proceso que se realice con los jóvenes y	Plan de trabajo detallado con su cronograma

	actividades necesarios para el cumplimiento del contrato	adolescentes vinculados al proceso con su respectivo cronograma.	
		Realizar el diseño curricular con los contenidos específicos del proceso de formación incluyendo horarios e intensidad horaria, que dé cuenta de las 360 horas de formación requeridas.	Documento que contenga el diseño curricular con los contenidos específicos (incluye horarios e intensidad horaria).
		Vinculación del equipo de trabajo del contratista.	Hoja u hojas de vida de docentes que cumplan con los requerimientos del anexo técnico.
Selección y de población beneficiada	Corresponde al proceso de selección y vinculación de la población beneficiaria al curso de cocina. La selección de la población la realizará la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia y remitirá los listados al contratista para que éste realice la respectiva inscripción al curso.	Inscribir a la población objetivo.	Base de datos con la información de las personas inscritas al curso.
		Realizar el trámite para la afiliación al seguro estudiantil.	Certificación de afiliación al seguro estudiantil que incluya todos los jóvenes vinculados al curso.
Desarrollo del Curso de cocina básica.	Implementar la formación de 360 horas, teóricas	Implementar el proceso de formación teórica y	Informe de avance cuando el proceso de formación haya

	(20%) y prácticas (80%) en cocina a Veintiuna (21) personas beneficiarias.	práctica de 360 horas	avanzado en un 50% que contenga: <ul style="list-style-type: none"> • Soporte de entrega de los uniformes. • Listado de afiliaciones al seguro estudiantil. • Listado de asistencia de cada sesión. • Registro fotográfico.
Entrega de los certificados a cargo de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.	Diseño e impresión de los certificados de culminación del curso de tatuaje. Acompañamiento en la entrega de los certificados a la población beneficiaria.	Elaborar e imprimir los certificados de cada uno de los participantes que hayan culminado satisfactoriamente el curso, previa aprobación de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia. Acompañar la entrega de los certificados a la población beneficiaria que estará a cargo de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.	Informe final consolidado que dé cuenta de la ejecución de todas las actividades que contenga: <ul style="list-style-type: none"> • Soporte de entrega de los uniformes. • Listado de asistencia de cada sesión • Registro fotográfico de las clases. • Relación de usuarios capacitados y certificados • Modelo del certificado elaborado • Listado de afiliaciones al seguro estudiantil. • Acta de entrega de los certificados a las personas que hayan culminado satisfactoriamente el curso.

CONSIDERACIONES DEL PROCESO DE FORMACIÓN

El proceso de formación en su totalidad se realizará por medio de clases teórico-prácticas en modalidad presencial, en los lugares propuestos por el contratista que cumplan con las condiciones mínimas para el desarrollo del proceso formativo en cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013.

El contratista deberá suministrar la totalidad de insumos, materiales, herramientas, elementos, materia prima, equipos, y contar con el espacio físico adecuado para la realización de los talleres teóricos y prácticos del curso. Para el desarrollo de las clases debe contar las ayudas tecnológicas acorde a los temas de capacitación, suministrando

todos los elementos necesarios para el adecuado desarrollo del curso y contar con los insumos, maquinaria y espacios adecuados para los ejercicios de las clases.

El contratista deberá asumir la adquisición de todos aquellos elementos y materiales necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual y el desarrollo de las clases. El contratista deberá contar con el personal idóneo y calificado para dictar el proceso de formación.