Bogotá D.C., 18 de noviembre de 2024

SEGUNDO INFORME DE VISITA A LAS ACCIONES DE FORMACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

Conviniente	ASOCIACION COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO EMPRESARIAL - ASOCODEM
NIT	900.871.211-9
Convenio n.°	No.CO1.PCCNTR. 6818070 de 2024
Nombre de la acción formativa	AF8 DISEÑO, REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACION DEFRANQUICIAS EN EL RESTAURANTE LA LAJITA
Modalidad	Presencial
Grupo	1
Unidad temática	UT2 CREACIÓN Y REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA CREAR LA FRANQUICIA
Tipo de evento formativo	Maximizando tu proceso
Metodología	Teórico practica
Lugar de ejecución	km 22 vía san Vicente de chucuri (Santander)
Fecha de visita	26 de octubre de 2024
Hora de la visita	9:00 a.m., a 1 p.m.
Interventor académico	David Stiven Orrego Castaño
Interventor que realiza la visita	Sandra Yamile Paez Velasco

La Interventoría de la Universidad de Antioquia, en cumplimiento del objeto del **contrato de interventoría n.° CO1.PCCNTR. 6818070 de 2024,** el cual consiste en prestar los servicios de interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable de los convenios suscritos como resultado de la convocatoria **DG –0001 de 2024**, del Programa de Formación Continua Especializada, al convenio suscrito entre el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y ASOCIACION COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO EMPRESARIAL ASOCODEM, se permite presentar el informe de la visita de campo realizada al evento de la referencia.

1. DATOS DE LOS CAPACITADORES

- Nombre: Luis Fernando Prada Cobos
- Identificación: C.C. 91.225.333

- Nombre: Luis Eduardo Bautista
- Identificación: C.C 91.204.061.

2. OBJETIVOS DE LA VISITA

- Verificar el cumplimiento de las actividades de capacitación programadas en los cronogramas aprobados por la Interventoría.

- Verificar las condiciones y los recursos, físicos o digitales, empleados en el desarrollo de la (s) actividad (es) de capacitación.

A continuación, se presentan los resultados de la visita de campo efectuada a la acción de formación:

3. DESARROLLO DE LA VISITA

3.1. Detalles de la acción de formación: La Interventoría verificó la realización de una sesión académica efectuada a la AF8 “DISEÑO, REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACION DEFRANQUICIAS EN EL RESTAURANTE LA LAJITA.”, correspondiente a la ejecución del evento de formación “Maximizando su proceso” que se realizó de manera presencial en el km 22 vía san Vicente de chucuri (Santander), el día 26 de octubre de 2024, visita realizada en el horario de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

La unidad temática desarrollada corresponde a la UT2 CREACIÓN Y REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA CREAR LA FRANQUICIA.

La acción de formación esta ejecutada entre las 9 a,m. y las 6 p,m.

De acuerdo con lo verificado en la visita, se evidencia que se desarrolló las temáticas correspondientes.

Las fechas y horarios validados por la Interventoría corresponden a los establecido en el cronograma aprobado, y que cumplen con el requisito del modelo de aprendizaje que indica ocho (8) horas diarias por tres (3) días seguidos en total 24 horas continuas.

La sesión académica verificada fue realizada de manera adecuada en un mismo espacio para los 14 beneficiarios la cual fue dinámica a través de la exposición teórica práctica. Lo anterior de conformidad a lo establecido en los pliegos de condiciones de la convocatoria para este tipo de modelo de aprendizaje.

3.2. Uso de imagen institucional del SENA: La Interventoría pudo evidenciar el uso de la imagen institucional del SENA, en las diapositivas que utilizó el docente para la exposición de la temática, la presentación del video, uso del Jingle y en el

material de formación suministrado por el conviniente. Las cuales corresponden a las aprobadas por el SENA.

3.3. Gratuidad de la formación: La sesión académica inició con la presentación del Jingle. De igual forma en las diapositivas y material de formación se evidencia la frase que “Las acciones de formación ejecutadas en el marco de la convocatoria DG-0001 de 2024 son gratuitas para los trabajadores beneficiarios”.

De igual forma en las encuestas diligenciadas se observa que ninguno de los beneficiarios respondió haber cancelado valor alguno por recibir la capacitación.

3.4. Beneficiarios: El número de beneficiarios esperados de acuerdo con el cronograma y la propuesta aprobada corresponde a 12, durante la visita se encontraron 14 beneficiarios. La población beneficiaria pertenece a áreas funcionales de Tecnología, Operaciones, Personas Y Responsabilidad Social, Desarrollo, Comercial, Financiera Y Abastecimiento.

3.5. Capacitador: los capacitadores que dictaron la sesión formativa los profesionales Luis Fernando Prada Cobos y Luis Eduardo Bautista, los cuales fueron aprobados por la interventoría y coincide con lo establecido en el cronograma aprobado para la acción de formación. Durante su exposición se observó seguridad y buen manejo del tema, además de versatilidad en su método de enseñanza, manteniendo la atención y propiciando constantemente la participación de los beneficiarios los capacitadores contaban con el carné que los identifica como capacitadores. Se confirmó que la foto de la hoja de vida corresponde a la presentada en la hoja de vida de capacitador, también se validó que el carné cumple con los requisitos solicitados.

3.6. Material de formación: El material de formación propuesto y aprobado para esta acción de formación es:

CARTILLA IMPRESA, la cual cumple con los requerimientos de la Guía de recursos didácticos en el programa de formación continua especializada del SENA, y que ofrece de manera sistemática y organizada información esencial sobre la temática, la cual está diseñada para facilitar el aprendizaje, proporciona estructura del contenido, ejercicios y guías de la acción de formación, sirviendo como una herramienta práctica y accesible para los participantes en su proceso formativo.

La cartilla está metodológicamente estructurada y guarda coherencia con los objetivos de la formación, el perfil de los beneficiarios, las unidades temáticas y la metodología de la

formación. Los contenidos incluyen fundamentos para la creación, reconocimiento, montaje e implementación de franquicias en restaurantes indicadores, análisis de casos.

El MATERIAL INCLUYE RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE UTILIZARÁN COMO APOYO EN EL PROCESOS DE APRENDIZAJE: adicionalmente, se entregarán recursos de apoyo virtual que constarán de fundamentación teórica sobre los clústeres de mariposarios, requerida para cada temática, artículos, ensayos relacionados con la temática, incluye también videos de apoyo, talleres y casos de estudio, junto al material del docente. (TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN TIC). Se dispondrá de un sitio web (aula virtual) para facilitar el acceso al material de cada sesión, tareas, bibliografía especializada, presentaciones, documentos, plantillas, actas, etc. Esta tecnología TIC, facilita el uso del material, la interacción y consultas con el docente, lo cual permite que los beneficiarios tengan acceso a la Información requerida para el desarrollo de la acción de formación; así mismo permite entregar, acompañar, apoyar y evaluar los proyectos de cada grupo de estudiantes, realizados de manera práctica para cada empresa por los beneficiarios.

4. CONDICIONES DEL AMBIENTE DE FORMACIÓN

4.1. Modalidad presencial

En la visita se evidenció que las condiciones físicas del espacio donde se llevó a cabo la sesión académica son adecuadas, toda vez que la sala de juntas es amplia, cuenta con buena iluminación y ventilación, tiene sillas cómodas y mesas para apoyo. Cuenta con equipos electrónicos para la proyección de las diapositivas, computador y sonido.

El ambiente de formación es apto para desarrollar la capacitación, toda vez que tiene las características propias para ofrecer a los beneficiarios las sesiones académicas sin ruidos, ni interrupciones.

Durante la visita se evidenció lo siguiente:

4.1.1. Ayudas y equipos para la formación: Los recursos tecnológicos utilizados para la ejecución de la acción de formación son Video Beam, computador y sonido.

4.1.2. Aulas, salones y auditorios: La capacitación se llevó a cabo en la sede del Restaurante la Lajita km 22 vía san Vicente de chucuri, el día 26 de octubre de 2024 en el horario de 9:00 am a 6:00 pm., el cual posee las características exigidas como la facilidad de acceso, iluminación, buena ventilación y con suficiente espacio para realizar las diferentes actividades propuestas por los capacitadores.

5. SEGUIMIENTO ACADÉMICO

Enfoque de la acción de formación: La AF8 DISEÑO, REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACION DE FRANQUICIAS EN EL RESTAURANTE LA LAJITA tiene el enfoque de mejorar las capacidades de innovación, competitividad y productividad, se requiere que todos los niveles de la organización se formen en las nuevas tecnologías, franquicias, franquicias 4.0 y las aplicaciones de las nuevas tecnologías, franquicias, franquicias y la IA.

Los empresarios, ingenieros, tecnólogos, profesionales y los miembros de la cadena productiva que requieren formación en la aplicación de las nuevas tecnologías, franquicias, franquicias basadas en IA y las nuevas herramientas tecnológicas de la cuarta revolución industrial 4.0. A través de la acción de formación adquirirán competencias para diseñar y aplicar los nuevos algoritmos y aplicaciones en los diferentes procesos de hotelería y restaurantes, con metodologías innovadoras para asegurar los resultados, buscando elevar la productividad y competitividad.

A la acción de formación asistirán trabajadores de la cadena productiva que cuentan con el mismo perfil, empresarios, ingenieros, profesionales, tecnólogos, que requieren formación y actualización en la aplicación de la IA y las nuevas tecnologías, franquicias, franquicias en sus procesos empresariales y de hotelería y restaurantes.

6. HALLAZGOS

Durante la visita no se evidencio ningún hallazgo.

7. RECOMENDACIONES:

No se tienen recomendaciones que surjan como oportunidad de mejora, debido que no se encontraron hallazgos.

8. CONCLUSIONES

8.1. El evento se cumplió de acuerdo con el cronograma aprobado
8.2. Los capacitadores son los aprobados por la interventoría
8.3. El material de formación fue entregado oportunamente a los beneficiarios y es coherente con la temática impartida y el proyecto aprobado
8.4. La Unidad temática impartida correspondía a la AF8
8.5. Se evidencio la imagen institucional del Sena y la frase que hace referencia a la gratuidad de la formación.
8.6. La metodología utilizada en la sesión de formación se desarrolló en su componente teórico-práctico; igualmente el docente compartió diferentes conocimientos y realizó una exposición organizada y congruente de los temas impartidos permitiendo la participación constante de los beneficiarios

8.7. Ningún participante manifestó realizar pago con recursos propios por la capacitación recibida.

9. REGISTRO VISUAL

A continuación, se detalla el registro visual recolectado durante la visita:

Fachada del lugar donde se ejecuta la acción de formación

Capacitadores





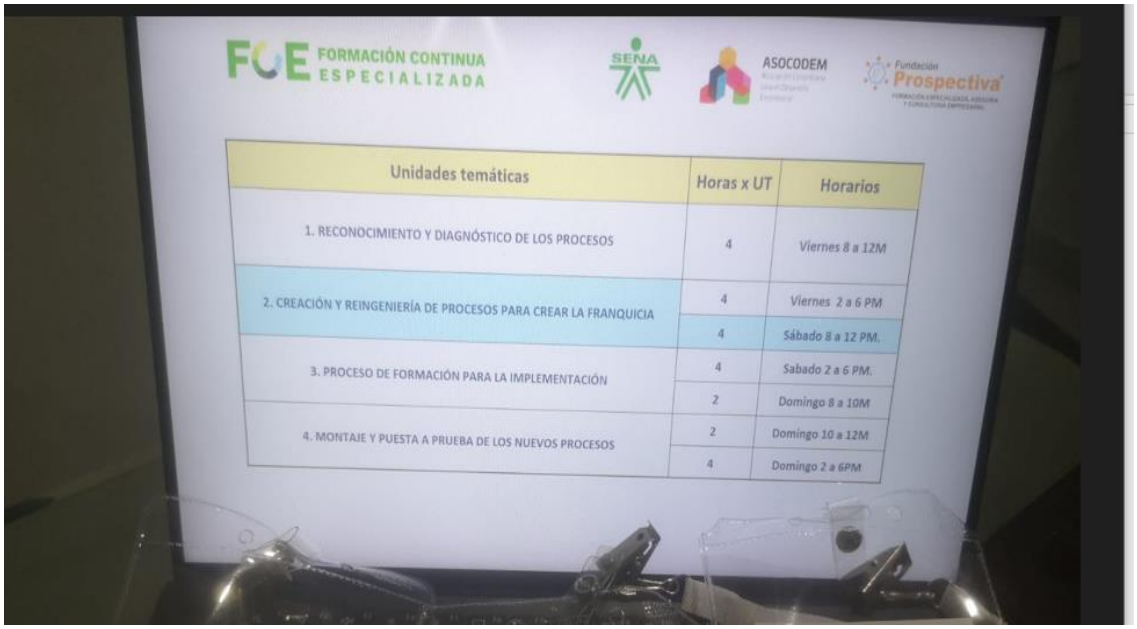
Carné del capacitador



El interventor con los capacitadores y el grupo visitado



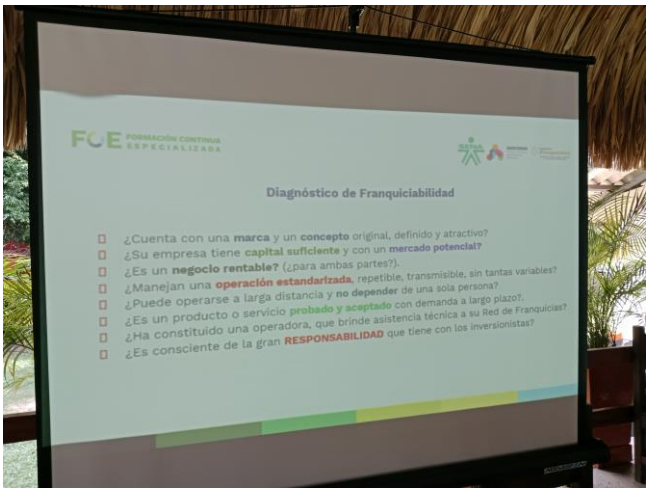
Unidad temática desarrollada en la sesión






"Si pensamos lo que siempre hemos pensado y hacemos lo que siempre hemos hecho, lograremos lo que siempre hemos logrado".




FCE FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA
Diagnóstico de Franquiciabilidad
¿Cuenta con una marca y un concepto original, definido y atractivo?
¿Su empresa tiene capital suficiente y con un mercado potencial?
¿Es un negocio rentable? (¿para ambas partes?).
¿Manejan una operación estandarizada, repetible, transmisible, sin tantas variables?
¿Puede operarse a larga distancia y no depender de una sola persona?
¿Es un producto o servicio probado y aceptado con demanda a largo plazo?.
¿Ha constituido una operadora, que brinde asistencia técnica a su Red de Franquicias?
¿Es consciente de la gran RESPONSABILIDAD que tiene con los inversionistas?



Beneficiarios asistentes a la acción de formación





Material de formación (cubierta – contenido – contracubierta)





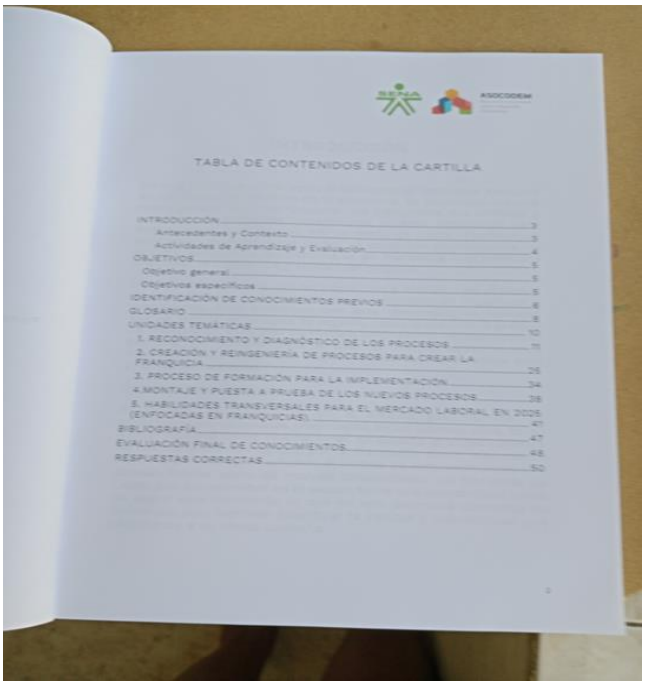
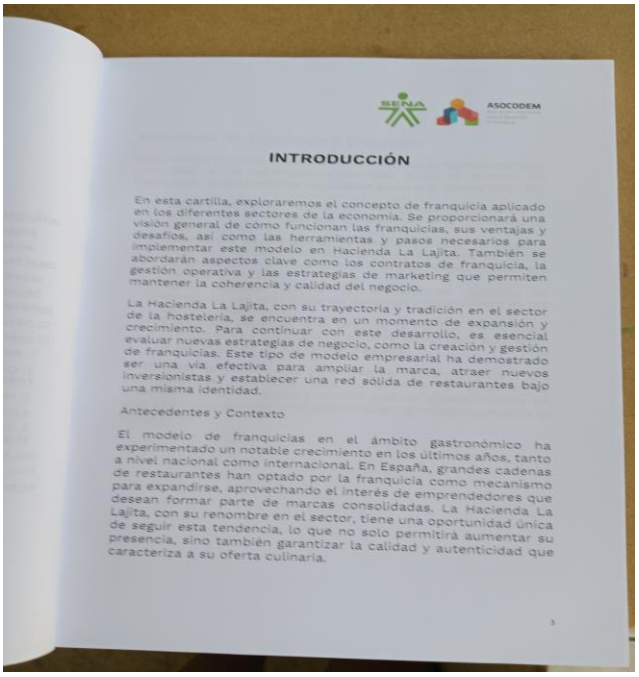


TABLA DE CONTENIDOS DE LA CARTILLA

INTRODUCCIÓN ... 3
Antecedentes y Contexto ... 3
Actividades de Aprendizaje y Evaluación ... 4
OBJETIVOS ... 5
Objetivo general ... 5
Objetivos específicos ... 5
IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS ... 5
GLOSARIO ... 6
UNIDADES TEMÁTICAS ... 8
1. RECONOCIMIENTO Y DIAGNÓSTICO DE LOS PROCESOS ... 10
2. CREACIÓN Y REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA CREAR LA FRANQUICIA ... 11
3. PROCESO DE FORMACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN ... 26
4.MONTAJE Y PUESTA A PRUEBA DE LOS NUEVOS PROCESOS ... 34
5. HABILIDADES TRANSVERSALES PARA EL MERCADO LABORAL EN 2025 (ENFOCADAS EN FRANQUICIAS) ... 38
BIBLIOGRAFÍA ... 47
EVALUACIÓN FINAL DE CONOCIMIENTOS ... 47
RESPUESTAS CORRECTAS ... 48
... 50



INTRODUCCIÓN

En esta cartilla, exploraremos el concepto de franquicia aplicado en los diferentes sectores de la economía. Se proporcionará una visión general de cómo funcionan las franquicias, sus ventajas y desafíos, así como las herramientas y pasos necesarios para implementar este modelo en Hacienda La Lajita. También se abordarán aspectos clave como los contratos de franquicia, la gestión operativa y las estrategias de marketing que permiten mantener la coherencia y calidad del negocio.

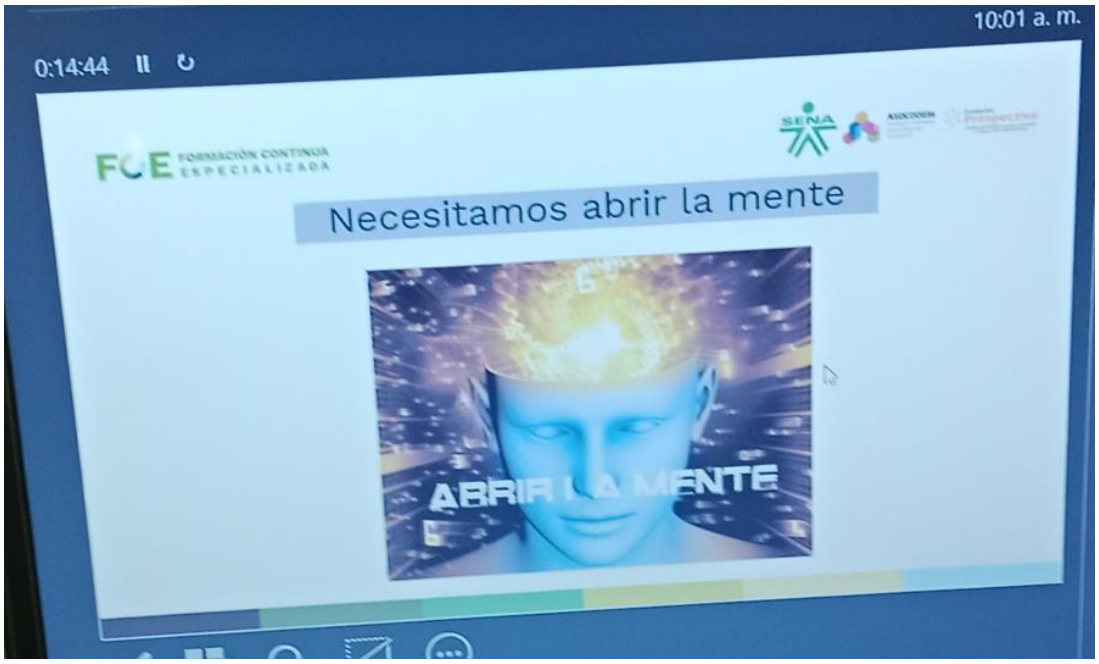
La Hacienda La Lajita, con su trayectoria y tradición en el sector de la hostelería, se encuentra en un momento de expansión y crecimiento. Para continuar con este desarrollo, es esencial evaluar nuevas estrategias de negocio, como la creación y gestión de franquicias. Este tipo de modelo empresarial ha demostrado ser una vía efectiva para ampliar la marca, atraer nuevos inversionistas y establecer una red sólida de restaurantes bajo una misma identidad.

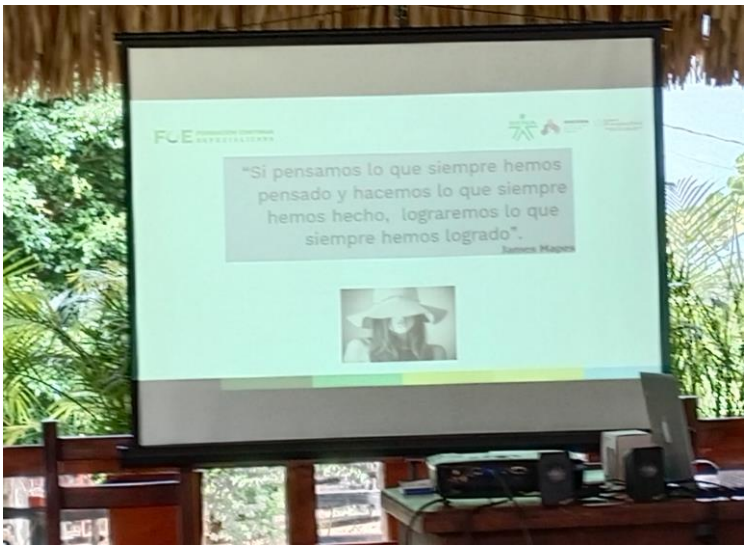
Antecedentes y Contexto

El modelo de franquicias en el ámbito gastronómico ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional. En España, grandes cadenas de restaurantes han optado por la franquicia como mecanismo para expandirse, aprovechando el interés de emprendedores que desean formar parte de marcas consolidadas. La Hacienda La Lajita, con su renombre en el sector, tiene una oportunidad única de seguir esta tendencia, lo que no solo permitirá aumentar su presencia, sino también garantizar la calidad y autenticidad que caracteriza a su oferta culinaria.

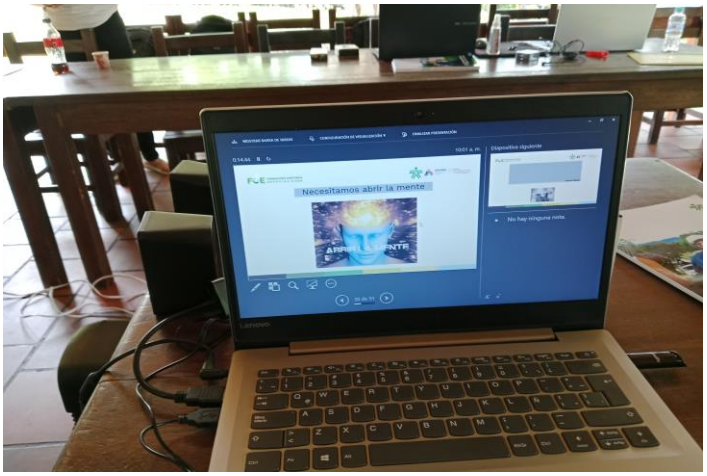

SENA
@SENAComunica
www.sena.edu.co
@ASOCODEM
Las acciones de formación ejecutadas en el marco de la convocatoria DG 0001 - 2024 son gratuitas para los trabajadores beneficiarios

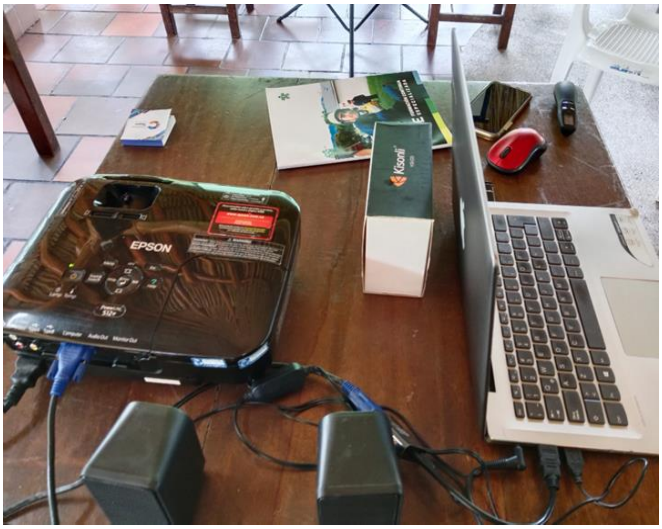
Imagen institucional SENA





Ayudas y equipos





Espacio de formación (salón, sillas, etc.)



10. CONCEPTO ACÁDEMICO

En la evaluación pedagógica y académica de la sesión de DISEÑO, REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACION DE FRANQUICIAS EN EL RESTAURANTE LA LAJITA; está directamente relacionada y es pertinente para los diferentes subsectores de la hotelería y restaurantes y para el sector empresarial, puesto que la mayoría de las

empresas del sector de la hotelería y restaurantes requieren de nuevas tecnologías, franquicias y IA para mantener la productividad y competitividad en el mercado.

Se observaron aspectos clave para la transmisión efectiva de conocimientos. La sesión abarcó los contenidos planificados, cumpliendo con las cuatro horas teóricas y/o teórico-prácticas, en concordancia con el modelo de aprendizaje aprobado. La capacitación fue dinámica y favoreció el aprendizaje significativo a través de la exposición directa y la interacción continua, permitiendo que los 14 beneficiarios participaran activamente es pertinente para los diferentes subsectores de la hotelería y restaurantes y para el sector empresarial, puesto que la mayoría de las empresas del sector de la hotelería y restaurantes requieren de nuevas tecnologías, franquicias y IA para mantener la productividad y competitividad en el mercado. La empresa beneficiaria de la acción de formación.

La sesión también fue coherente con los recursos físicos y pedagógicos definidos en el proyecto. Se utilizaron elementos institucionales del SENA, tales como presentaciones digitales y materiales de formación alineados con la temática y las competencias del curso, promoviendo un ambiente formativo enriquecedor y gratuito para los beneficiarios.

Los capacitadores, Luis Eduardo Bautista y Luis Fernando Prada, demostraron habilidades pedagógicas efectivas, manteniendo la atención de los participantes y fomentando la participación constante. La intervención incluyó actividades en grupos y recursos multimedia actualizados y de calidad, que se alinean con los principios de propiedad intelectual y cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

En conclusión, la acción de formación evaluada cumplió con los objetivos académicos y logísticos estipulados en el proyecto. El material de apoyo y el ambiente de formación contribuyeron significativamente al aprendizaje de los beneficiarios, quienes adquirieron competencias prácticas aplicables a sus funciones laborales.

MARTHA CECILIA ÁLVAREZ OSORIO
Coordinador académico
Proyecto Interventoría SENA
Universidad de Antioquia

SANDRA YAMILE PAEZ
Interventora líder
Proyecto Interventoría SENA
Universidad de Antioquia

Copia: Dra. Rusby Cecilia Vargas Almeida – Coordinadora del Grupo de Gestión para la Productividad y Competitividad

Proyectó: Sandra Yamile Paez V– Interventora
Revisó: Martha Álvarez – Coordinadora académica