Término de Referencia

Formación profesional en gastronomía y afines

Temática/s específicas: las capacitaciones estarán orientados a grupos en el área de gastronomía y afines

Formato de cursada: Presenciales y semipresenciales

Departamento: La propuesta deberá ser para los departamentos de la región o las regiones que la ECA indique definidas en la tabla 1 (Regiones)

Localidad: Se deberá indicar en la propuesta si la capacitación se planifica para las capitales departamentales o para cualquier localidad de la/s región/es seleccionadas

Plazo límite para la presentación de ofertas: 14/2/2022 - 23:59hs

Gerencia: Gerencia de Formación Profesional y Gerencia de Empleo

Proyecto: No aplica

Por consultas sobre Términos de referencia comunicarse a la siguiente dirección aceliberti@inefop.org.uy . Por consultas sobre el formulario de postulación y proceso de evaluación, realizar la consulta en Plataforma Gestión INEFOP. Se realizará un espacio de consultas a través de la plataforma Microsoft Teams el 7/2/2022 a las 10 am. Para acceder al espacio, cliquear aquí.

Índice

1. Marco Institucional ... 3
2. Descripción general de la solicitud ... 4
3. Fundamento de la solicitud ... 6
4. Población objetivo ... 7
5. Componentes de las capacitaciones ... 8
6. Metodología general ... 11
7. Equipos, materiales e infraestructura ... 13
8. Presupuesto ... 15
9. Forma de presentación de propuestas ... 18
10. Evaluación de los diseños de capacitación ... 20
11. Forma de selección de propuestas a ejecutar ... 22
12. Entregables ... 24
13. Forma de pago ... 25
14. Anexos obligatorios ... 26
15. Anexos del TDR ... 27

ANEXO 1. Temas, cargas horarias y presupuesto base ... 27
ANEXO 2. Componente de temáticas transversales ... 32
ANEXO 3. Componente proyecto ocupacional ... 33
ANEXO 4. Componente emprendedurismo ... 34
ANEXO 5. Grilla de dimensiones e ítems de evaluación ... 36

1. Marco Institucional

El Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP) fue creado por la Ley N°18.406 del 24 de octubre de 2008 como persona pública no estatal de carácter tripartito. El conjunto sus acciones tiene como propósito contribuir a la generación de políticas activas de empleo y formación profesional, en el marco de una estrategia inclusiva que asegure la formación inicial, continua y eficiente de la fuerza de trabajo contribuyendo al equilibrio productivo entre los intereses de las empresas y de los trabajadores.

Entre sus cometidos, el Instituto promueve y apoya iniciativas que contribuyen a la capacidad emprendedora de la ciudadanía. Asimismo, busca fortalecer al sector productivo para la generación y consolidación de empleo decente en el país. Para ello incentiva procesos tendientes a la innovación, la integración a cadenas de valor y la recuperación de capacidades productivas, entre otros.

El presente llamado incorpora aspectos necesarios para atender a la población objetivo de INEFOP, en acuerdo con lo establecido en su ley de creación.

2. Descripción general de la solicitud

Propósito de la solicitud

Se convoca a Entidades de Capacitación (ECA) a presentar diseños de Formación Profesional en temáticas en el área de gastronomía y afines para todo el país.

Objetivo general

Capacitar a los y las participantes para que incorporen las competencias específicas para desempeñarse de manera exitosa en las tareas vinculadas a las temáticas propuestas y desarrollar competencias transversales que mejoren sus condiciones de empleabilidad y promuevan su inserción en el mercado de trabajo formal, reinserción educativa o generación de un emprendimiento productivo vinculado al área de formación.

Temáticas de capacitación

	Tema de la capacitación	**Perfil de cargo asociado a la formación.** [1]
1	Básico de cocina	Ayudante de cocina
2	Avanzado de cocina	Cocinero/a
3	Básico de repostería	Ayudante de pastelería, confitería y panadería
4	Básico de panadería	Ayudante de pastelería, confitería y panadería
5	Avanzado de panadería	Panadero/a
6	Básico de confitería	Ayudante de pastelería, confitería y panadería
7	Avanzado de confitería	Pastelero/Confitero
8	Cocina saludable	Ayudante de cocina con especialización
9	Técnicas para la elaboración del queso	Ayudante en quesería y/o tambos, emprendimientos
10	Técnicas para la elaboración de dulces y conservas	Ayudante en cocinas, establecimientos rurales, turísticos, emprendimientos
11	Cata de aceite de oliva	Ayudante en cocina, establecimientos rurales turísticos, emprendimientos
12	Elaboración de bebestibles	Barman

[1] Se indican solo a modo de ejemplo los perfiles de cargos asociados y las posibles inserciones al mercado laboral que la capacitación debería habilitar para quienes la culminen. El diseño de capacitación tiene que centrarse en el perfil de cargo y los aprendizajes necesarios, no en las posibles inserciones en el mercado de empleo.

13	Conocimientos básicos sobre cervezas	Especialización de mozo, emprendimientos
14	Conocimientos básicos sobre vinos	Especialización de mozo, emprendimientos
15	Técnicas de café	Especialización de mozo, emprendimientos
16	Gestión de emprendimientos gastronómicos	Mandos medios, propietarios, emprendedores de empresas gastronómicas
17	Gestión de residuos para el sector gastronómico	Mandos medios, propietarios, emprendedores de empresas gastronómicas

3. Fundamento de la solicitud

En las siguientes secciones se presentan los elementos que fundamentan la necesidad de la solicitud que se realiza con este llamado.

Marco al que se integra el llamado

La solicitud se enmarca en las necesidades identificadas por la Gerencia de Empleo para el Comité Sectorial de Turismo (integrado por representantes de INEFOP, PIT-CNT, Cámara Uruguaya de Turismo (CAMTUR) y el Ministerio de Turismo). En él se han identificado necesidades de formación, desarrollado descripciones de cargo, perfiles ocupacionales y delineado curriculas o contenidos de cursos para el sector. Todas las acciones se orientan a profesionalizar a los trabajadores/as del área de gastronomía y afines.

Desde la Gerencia de Formación Profesional se orienta la formación para el empleo para personas desocupadas o trabajadores en seguro de desempleo. Los cursos detallados son de alta demanda entre esos perfiles poblacionales porque permiten la inserción laboral en el mercado formal o la generación de emprendimientos productivos.

Pertinencia de la solicitud

Estas capacitaciones alinean las acciones del Instituto para sus diferentes poblaciones en consonancia con los perfiles de cargos definidos en el área de gastronomía y afines. Esto posibilita la consideración de curriculas específicas y su adecuación a los requerimientos del sector para la generación de oportunidades de empleo formales o para cumplir con los estándares necesarios para la generación de un emprendimiento por parte de los participantes.

Otras consideraciones del llamado

Los cursos podrán desarrollarse en todo el país, debiendo la ECA presentar propuestas para cualquiera de los departamentos en donde tenga posibilidad de llevar adelante la formación, especificando para cada uno si tiene capacidad para realizar en cualquier localidad o sólo en las capitales departamentales.

4. Población objetivo

Las ofertas deberán ser para la cantidad de grupos y de participantes que se indican en la siguiente tabla:

Cantidad máxima de grupos o plazas que se adjudican	La cantidad de grupos a adquirir queda a criterio de cada una de las Gerencias, en acuerdo con las ECAS, luego de que se homologue el Banco de Ofertas con el respectivo ranking de propuestas.
Unidad grupal	La cantidad máxima de participantes por grupo deberá ser definida por la ECA. El mínimo de participantes tendrá que ser un 75% de la cantidad máxima establecida.

Los cursos deberán dirigirse a una población que satisfaga los requisitos que se indican en la siguiente tabla:

Condición de actividad	**Rango etario**	**Género**	**Nivel educativo**
Personas desempleadas, en seguro de desempleo o trabajadores en actividad	18 años en adelante	Indistinto	A definir en el perfil de ingreso por la ECA
Otras consideraciones de la población objetivo			
El perfil de ingreso deberá ser definido por la ECA en la sección *Perfil de Ingreso* del Formulario de postulación.			

5. Componentes de las capacitaciones

Los contenidos de la capacitación que se solicita deberán regirse por los componentes que se detallan en la tabla que sigue.

Cuadro de componentes y contenidos

Componente	Ejes temáticos	Carga horaria sugerida
TEMÁTICA DE CAPACITACIÓN (COMPONENTE DE TIPO ESPECIFICO)	Para los cursos que cuentan con ejes temáticos en el Anexo 2, los contenidos deben regirse por ellos. En el caso de cursos que no tengan contenidos definidos en Anexo 2, la ECA deberá diseñar todos los módulos y contenidos de acuerdo con su conocimiento y experiencia en la capacitación en esos temas. En los casos que se considere la pertinencia se puede incluir un módulo de nivelación en la propuesta.	Se indica en la tabla del ANEXO 1 para cada temática
TEMÁTICAS TRANSVERSALES (COMPONENTE TRANSVERSAL)	Los ejes temáticos correspondiente al componente transversal, deberá incluir los contenidos definidos en el ANEXO 2. En todos los casos se priorizará las propuestas que incluyan la transversalidad aplicada a los contenidos específicos. Se sugiere considerar el glosario de competencias transversales definido por INEFOP	10% de las horas de componente específico
PROYECTO OCUPACIONAL (COMPONENTE TRANSVERSAL)	Los ejes temáticos correspondiente al componente transversal, deberá incluir los contenidos definidos en el ANEXO 3. Se sugiere considerar el glosario de competencias transversales definido por INEFOP	8 mínimo 15 máximo
EMPRENDEDURISMO (COMPONENTE TRANSVERSAL)	Los ejes temáticos correspondiente al componente transversal, deberá incluir los contenidos definidos en el ANEXO 4	6

COURSERA (COMPONENTE COMPLEMENTARIO Y OPCIONAL)	La ECA deberá indicar capacitaciones de la plataforma Coursera (www.coursera.org) que sean complementarias a los contenidos específicos de su propuesta Pueden ser contenidos específicos o transversales que contribuirán con el desarrollo en el participante de sus competencias para la empleabilidad. Se pueden listar hasta 20 cursos de la plataforma.	1[2]

Carga horaria de la capacitación mínima y máxima

Las cargas mínimas deben ser definidas por la ECA siempre que se ubiquen hasta un 20% por debajo de la carga horaria máxima sugerida.

Otras consideraciones de los contenidos

En el **componente COURSERA** se deberán listar los cursos disponibles en la plataforma Coursera que la ECA estime complementarios a los contenidos específicos de la temática. La inclusión de este componente en la propuesta es opcional. Cuando se opté por no incluirlo, se deberá completar los contenidos del componente con *No corresponde* y la carga horaria con 1 hora.

Para este componente la ECA tendrá cumplir el rol de *acompañante* para que el participante continue su trayecto educativo en el área temática a través de los cursos complementarios que ofrece Coursera. Los objetivos del acompañamiento son:

- Desarrollar competencias en los participantes para acceder, sostener y finalizar capacitaciones 100% a distancia y autoadministradas de la plataforma Coursera
- Motivar y asistir a los participantes en el acceso y resolución de situaciones que se le puedan presentar en las capacitaciones de la plataforma

Las ECAS que opten por incluir el componente complementario a su propuesta, **tendrán que desarrollar propuesta de acompañamiento**. Deberá hacerse en la sección *Metodología de acompañamiento* del formulario de postulación.

[2] El componente de Coursera es a los efectos que la ECA indique capacitaciones que se ofrecen en la plataforma pertinentes para la continuidad educativa de los participantes que culminen la propuesta que ofrece la ECA. A los efectos de completar los campos en el formulario Gestión INEFOP, se debe poner 1 hora y 1 jornada en el componente. Tiene que corroborarse que esa hora y jornada estén contempladas en las cantidades totales que indican en la Info Base del formulario.

El *acompañamiento* se propone cómo un espacio de consulta e intercambio que motiva asiste y evalúa el avance de los participantes en relación con la capacitación escogida.

El plazo para que un participante finalice la capacitación es de 3 meses. Cuando culmine al menos una y obtenga el certificado, culmina el rol de *acompañante* de la ECA. Por detalles sobre la **forma de pago** de este componente, ir a la sección 13 del TDR.

Las licencias de Coursera serán otorgadas por INEFOP a cada participante que la ECA solicite y los costos de certificación están incluidos en la misma, una vez que el participante finalice el curso respectivo.

6. Metodología general

Consideraciones metodológicas para las propuestas a presentar

La metodología debe ser clara y coherente en todas sus partes. La ECA deberá ser capaz de establecer los objetivos de aprendizaje que se espera de los participantes y las competencias con que van a egresar del curso; definir los contenidos para la obtención de esos resultados; planificar actividades pedagógicas específicas y aplicadas a la capacitación; detallar los recursos y materiales didácticos que serán utilizados; y demostrar la manera en que se va a evaluar que los participantes obtienen los aprendizajes y competencias que de ellos se esperan al culminar la capacitación.

La metodología tiene que demostrar que la ECA cuenta con una planificación específica para la ejecución de la capacitación y conoce los conceptos de la formación profesional. La integración, claridad narrativa y consistencia de todas las partes de la planificación es un aspecto central en la calificación que obtenga el diseño de formación que se proponga.

Se sugiere que se lean con atención las dimensiones e ítems de evaluación que se anexan al TDR para orientar el diseño de capacitación que se postule (ver grilla de dimensiones e ítems de evaluación).

Distribución horaria según formato de cursada

Las propuestas tienen que incluir en su planificación horas teóricas y prácticas. Se valorará que se especifique de manera clara la cantidad en uno y otro formato.

Para las instancias prácticas, que deberán ser 100% presenciales, se espera que la ECA desarrolle en la propuesta algún ejemplo de actividad aplicada a realizar.

Para capacitaciones que prevén el desarrollo de horas en modalidad *a distancia* (cursos semi presenciales) es requerimiento que se indique si las horas son sincrónicas, asincrónicas o una combinación.

Seguimiento o tutoría de los participantes

La propuesta deberá describir de forma clara y operativa cómo se hará el seguimiento de los participantes en sus procesos de aprendizaje a lo largo de la capacitación específica y transversal.

Cantidad de jornadas sugerida	A criterio de la ECA

Carga horaria máxima sugerida de las jornadas	4 horas
Plazo de ejecución estimado	A especificar por la ECA en función de la cantidad de jornadas y perfil de los participantes que conformen el grupo
Fecha estimada de inicio de las acciones	Se coordinará con cada ECA en función de que la propuesta sea seleccionada y aprobada, debiendo quedar vigente la propuesta en las condiciones presentadas hasta diciembre 2022 (1 año), con opción a prorrogar por 1 año adicional

Evaluación de los aprendizajes

La propuesta deberá describir el modo en que se evaluarán los aprendizajes y competencias que se espera incorporen los participantes durante la capacitación. Esto implica la definición de procesos de evaluación, instrumentos y criterios de verificación asociados a los objetivos de aprendizaje y las competencias que se definan en el perfil de egreso.

La metodología de evaluación que se formule tiene que dar cuenta que la ECA prevé de forma clara la manera en que va a demostrar que los participantes adquieren los aprendizajes que se definan para la capacitación. Se sugiere evitar referencias generales o de tipo teórico sobre los procesos de evaluación.

La propuesta tendrá que contemplar estrategias de recuperación para participantes que tengan dificultades en la incorporación de los aprendizajes y en los que se constaten problemas de asistencia.

7. Equipos, materiales e infraestructura

Infraestructura y soporte de la capacitación

La ECA deberá describir (localidad, dirección, características, equipamiento disponible y acuerdos de uso cuando corresponda) y anexar por lo menos tres fotos de los espacios que utilizará para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas de la capacitación. Los espacios deben ser adecuados para que se desarrollen las actividades planificadas que conduzcan a los procesos de aprendizaje esperados.

En todos los departamentos en los que se planifique ejecutar la capacitación, la ECA deberá contar con al menos un espacio y equipamiento adecuado. Se tienen que anexar fotos de todos ellos en la postulación.

En los casos de propuestas que contengan horas en modalidad a distancia, la ECA tendrá que contar con plataformas que habiliten el aprendizaje sincrónico y/o asincrónico y que contemplen funcionalidades para uso de celular. En el formulario de postulación se deberá describir de manera breve las plataformas a ser utilizadas.

Otras condiciones de la infraestructura

Se valorará que la infraestructura garantice condiciones de accesibilidad para personas en situación de discapacidad motriz y otras. Especificar en la propuesta qué condiciones de accesibilidad tiene la ECA y anexar fotografías.

Equipos informáticos y condiciones de conectividad

Si corresponde, la ECA deberá definir si la capacitación requiere de equipos y recursos informáticos, explicitar sus condiciones y prever acciones en caso de que haya participantes que presenten dificultades para el acceso a alguno de los equipos o recursos informáticos requeridos. La plataforma deberá ser funcional a uso de celular.

Para las capacitaciones con horas en modalidad *a distancia* se valora que se contemple en la planificación un servicio de soporte técnico para los participantes. Es necesario que se detalle responsable/es y las condiciones y características del servicio.

Materiales didácticos

Los materiales didácticos deben ser adecuados a los procesos de aprendizaje y la población objetivo. Su detalle tiene que incluirse en la tabla *Materiales didácticos* dentro de la sección *Materiales y Local* del formulario. En la propuesta se valorará que se anexe uno vinculado a la capacitación específica

Materiales específicos de consumo

En el formulario se debe indicar si la capacitación requiere de herramientas o insumos específicos. Estos deben incluirse de manera detallada en la tabla *Materiales y Consumos* ubicada dentro de la sección *Materiales y Local* del formulario.

La ECA tendrá que presentar en el formulario de postulación la estrategia que utilizará para **gestionar los residuos que se generen en el desarrollo de la capacitación**. Se valorará que la estrategia sea específica y contemple lugares de disposición concretos.

Las herramientas e insumos que se incluyan tienen que satisfacer dos condiciones: ser pertinentes a los procesos de aprendizaje esperados y ser insumos que se utilicen en su totalidad durante la capacitación. **Para la definición de estos materiales se recuerda considerar que el presupuesto total de la capacitación será un elemento determinante para la elección de las propuestas a ejecutar.**

8. Presupuesto

El presupuesto de base de cada capacitación se define en función de las cargas horarias que le corresponden a cada temática (indicadas en ANEXO 1). El cálculo presupuestal de cada capacitación surge de la cantidad de horas de capacitación y el valor hora docente de INEFOP establecido en $875.

En el ANEXO 1 se detalla el **presupuesto de base máximo** que le corresponde a cada capacitación. Sobre el presupuesto base se podrán cotizar insumos específicos pertinentes para la capacitación y que sean utilizados en su totalidad.

El presupuesto de base de todas las capacitaciones surge de la consideración de los siguientes rubros:

- **Horas de docencia:** se abona el 100% de las horas de capacitación como horas de docencia
- **Adicional de horas docentes:** sobre lo anterior se adiciona un 50% de las horas de capacitación para un doble docente. Esto tiene el propósito de contemplar actividades prácticas que impliquen la participación en simultaneo de más de un docente y permitan asesorar y apoyar los trabajos de cada participante[3]
- **Tareas de coordinación y logística:** se contempla un 20% sobre las horas de capacitación para tareas de coordinación. Entre ellas se contempla la participación del coordinador en las reuniones de equipo.
- **Reuniones de equipo docente:** se contempla un 10% sobre las horas de capacitación para reuniones del equipo docente. Para el cálculo del presupuesto por este concepto se considera que en las reuniones participen cómo mínimo el coordinador y de dos docentes del equipo.
- **Tareas de administración:** se contempla un 5% sobre las horas de capacitación para la realización de tareas administrativas
- **Gastos de funcionamiento:** se contempla un 15% sobre las horas de capacitación para gastos de funcionamiento vinculados a la utilización de servicios (luz, energía, internet, transporte, etc.)
- **Amortización de equipamiento:** sobre el monto de gastos de funcionamiento se calcula un 10% para amortización de equipamiento que sea propiedad de la ECA

[3] En el caso de la capacitación *Cata de aceite de oliva, Gestión de emprendimientos turísticos y Gestión de Residuos para el sector gastronómico,* el porcentaje de horas para doble docente es de 20%

- **Seguro:** por tratarse de capacitaciones con horas de práctica que requieren el uso de equipos y herramientas con riesgo para la salud física de los participantes, se contempla una partida de $10 000 por grupo[4]
- **Materiales de papelería:** se calcula una partida de $250 para la compra de materiales de papelería
- **Superávit:** de la suma total de los presupuestos de todos los rubros se adiciona un 20% por concepto de superávit y adicionales de transporte.

Al presupuesto que surge de todos los rubros se le aplica un ajuste de -10% por resolución de abril de 2020.

INEFOP adquirirá el componente específico y, en función de la población objetivo, podrá adicionar los otros componentes transversales o solo alguno de ellos.

Sobre el componente COURSERA y el rol de acompañamiento, INEFOP contratará la cantidad de acompañantes que se estimen necesarios y en acuerdo con la ECA.

Otras consideraciones del presupuesto

IMPORTANTE: En la propuesta **la ECA tendrá que establecer el valor por hora y participante de base**. Este se calcula dividiendo el presupuesto base que la ECA establezca para su propuesta (debe ser inferior a los establecidos en el ANEXO 1) y dividirlo entre la cantidad de horas totales de la capacitación y la unidad grupal máxima. **Por defecto, en el formulario figura un valor por hora y participante de $999 que deberá corregir la ECA**.

Traslados docentes y costos asociados

No corresponde cotizar traslados docentes. El presupuesto base contempla una variación en los parámetros normales de cálculo de los rubros *gastos de funcionamiento* y *superávit* para que la ECA pueda hacer frente a los costos de traslados docentes que planifique.

Partida de viáticos a los participantes

INEFOP gestionará el pago de viáticos a los participantes en función de las asistencias que la ECA cargue en Vía Trabajo. La ECA dispondrá de 48hs hábiles para la carga de asistencias de los participantes a la plataforma una vez finalizada la sesión de clase.

El cálculo de los viáticos se hace de manera automática en plataforma. La ECA no debe completar ningún campo para viáticos.

[4] La capacitación *Cata de aceite de oliva, Gestión de emprendimientos gastronómicos y Gestión de Residuos para el sector gastronómico* no disponen de una partida por seguro de los participantes.

Para cursos semipresenciales, el monto estimado por este concepto se corregirá en función de la cantidad efectiva de jornadas presenciales que se planifiquen. Por eso es prioritario que la ECA indique con claridad la cantidad de jornadas presenciales y a distancia de su propuesta de formación.

9. Forma de presentación de propuestas

Los diseños de capacitación deben postularse por la plataforma Gestión INEFOP. Habrá 17 solicitudes abiertas en plataforma que corresponden a los 17 temas de capacitación definidos en este llamado.

Las propuestas deben ingresarse en formato online en la plataforma Gestión INEFOP. En este enlace se encuentra un instructivo sobre la forma de registro y presentación de ofertas. Se recibirán ofertas hasta la fecha de vencimiento que se detalla en la carátula.

Consideraciones para completar el formulario de postulación

1. El **título de la propuesta de capacitación deberá ser igual al que se indica en la tabla de temáticas de este llamado. El incumplimiento de este aspecto determinará que la ECA obtenga recomendación observada, aunque supere el 70% de los puntos de evaluación**
2. En la web del Instituto se encuentra disponible un *Instructivo para el registro y presentación de ofertas online* que detalla los pasos que se deben seguir para completar el formulario. Además, se encuentra disponible en los materiales del llamado junto al TDR un video instructivo sobre cómo realizar la postulación.
3. Las ECAS tienen que cargar una única propuesta por temática. En la Info base del formulario se deben indicar todos los **departamentos y localidades** en los que la ECA estaría dispuesta a realizar la capacitación. Se dará por supuesto que la postulación a un departamento implica por defecto la posibilidad de realizar la capacitación en su ciudad capital. Si hay otras localidades en las que la ECA puede comprometerse, deben detallarse.
4. En lo que refiere a los **docentes**, la ECA tendrá que cargar todo el equipo de docentes que dispone para realizar la capacitación. Esto es independiente al departamento o localidad en la que se desarrolle. Se podrán incluir hasta 15 docentes para los cinco componentes. Es imprescindible que en el formulario de postulación haya claridad sobre los contenidos concretos que dictará cada integrante del equipo.
5. En la pestaña Info Base del formulario deberá determinarse el **valor por hora y participante** propuesto por la ECA. Este surge de la división del presupuesto de base de la capacitación indicado en la tabla del ANEXO 1 dividido por la cantidad máxima de participantes que establezca la ECA y la carga horaria total de la capacitación por los cuatro componentes que también defina la ECA. El presupuesto base de la propuesta **puede ser menor pero no mayor** a los montos que se indican en dicho anexo.

6. Al momento en que se finalice la postulación, su estado en plataforma cambiará a *Postulado.* Eso confirma que la propuesta fue ingresada de manera correcta.

10. Evaluación de los diseños de capacitación

La evaluación y recomendación de los diseños de capacitación estará a cargo la Unidad de Evaluación y Monitoreo (UEM). El proceso y sus resultados serán validados por un tribunal integrado por la UEM y técnicos de INEFOP referentes del llamado.

La evaluación de las propuestas se realizará a partir de la verificación de una serie de ítems que valoran su nivel de planificación, especificidad, adecuación, coherencia y claridad (ver grilla). Las propuestas se califican a partir de la ejecución de los siguientes tres pasos:

1. Análisis de la información que incluya la propuesta para los ítems de la grilla. Cada ítem puede recibir valoraciones de omisión (0 puntos), de cumplimiento parcial (1 punto) o de cumplimiento total (2 puntos). La valoración del ítem como *parcial* se debe a que la información que se constata para el ítem tiene un desarrollo general, poco aplicado al tema de la capacitación, con dificultades de comprensión o inconsistencias.
2. Ponderación de las valoraciones de cada ítem por coeficientes del 1 al 5. El valor del coeficiente de cada ítem fue validado por el tribunal de evaluación y refleja la relevancia de los ítems en el diseño de capacitación esperado
3. Suma de los puntajes ponderados de cada ítem por dimensión y ajuste al porcentaje definido para cada dimensión que se detalla en la grilla.

Tendrán recomendación directa las propuestas que superen el 70% de los puntos. Las que se encuentren por debajo, pero superen el 50% tendrán categoría de recomendación observada. Las que no alcancen ese umbral, se desestimarán.

Los diseños que obtengan recomendación directa y observada conformarán el Banco de Ofertas por temática que será homologado por el Consejo Directivo. La posición que ocupe cada propuesta en el orden de prelación se definirá a partir de su categoría de recomendación (directa u observada) y el indicador de calidad-precio[5].

Recomendaciones observadas

Las propuestas que integren cualquiera de los Bancos de Ofertas en categoría de **recomendación observada** tendrán que confirmar su lugar atendiendo a las observaciones sobre su propuesta que les sean realizadas por el tribunal de evaluación. Las ECAS con propuestas en esta situación recibirán por correo

[5] El **valor de calidad y precio** surge de dividir el puntaje de calidad de la propuesta por el máximo puntaje que haya recibido alguna de las propuestas al llamado. El resultado se multiplica por dos. Luego se le resta el valor que surge de dividir el presupuesto por hora y participante de cada propuesta entre el máximo presupuesto por hora y participante de alguna de las propuestas que se hayan presentado al llamado.

electrónico un informe de devolución con el detalle de los aspectos del diseño de formación propuesto que requieren correcciones. A partir del envío del correo se habilitará un lapso de 72hs hábiles para que la ECA corrija la propuesta que le será devuelta por plataforma Gestión INEFOP.

La Unidad de Evaluación y Monitoreo revisará las propuestas que hayan sido corregidas en el plazo establecido y las volverá a calificar de acuerdo con la grilla de evaluación. Las que obtengan el 70% o más de los puntos en esta segunda instancia, confirmarán su posición inicial en el Banco de Ofertas. Se desestimarán aquellas que omitan corregir su postulación, incumplan el plazo de 72hs hábiles o queden por debajo del 70% de los puntos.

11. Forma de selección de propuestas a ejecutar

A continuación, se detallan los criterios a partir de los que se seleccionarán los diseños de capacitación a ser ejecutados.

Modalidad de selección de ofertas a considerar

Se conformará un Banco de Ofertas para cada temática

Criterios ampliatorios de modalidad de selección

Las propuestas que sean recomendadas integrarán un Banco de Ofertas por un plazo de 1 año. INEFOP se reserva el derecho de modificar el plazo por razones justificadas (vinculadas a la evaluación, ejecución o planificación del Instituto) y a hacer ajustes anuales por IPC en los precios de las capacitaciones que conformen el Banco de Ofertas.

Para cada región (VER REGIONES) se seleccionarán propuestas de capacitación de acuerdo con la demanda del territorio y en función de las posiciones del orden de prelación.

Tabla 1 – Regiones de departamentos

Región	Departamentos
1	Artigas, Salto, Tacuarembó y Rivera
2	Paysandú, Río Negro y Soriano
3	Colonia y San José
4	Flores, Florida y Durazno
5	Treinta y Tres y Cerro Largo
6	Lavalleja, Maldonado y Rocha
7	Montevideo y Canelones

Desde cada Gerencia de INEFOP se adquirirán capacitaciones de acuerdo con las necesidades de ejecución que se detecten en cada región o a razón de demandas específicas del sector de actividad. Para la adquisición se considerarán los siguientes criterios:

1. Para una misma capacitación de una ECA, se seleccionarán hasta cuatro grupos por región cada año
2. Las excepciones al punto anterior se aceptarán si:
    a. Las propuestas que le siguen en el orden de prelación tienen un mayor costo por participante (50% superior),
    b. sí es la única propuesta disponible para la capacitación en tanto perfil requerido y formato de cursada

3. La disponibilidad de la ECA para ejecutar la capacitación en la fecha que le proponga INEFOP. En los casos en que no haya disponibilidad, se acudirá a la siguiente propuesta del orden de prelación por temática y departamento. Para relevar la disponibilidad, INEFOP comunicará la fecha prevista de inicio con un mínimo de 30 días corridos.

En el siguiente cuadro se presenta el volumen de ejecución estimado durante el 2022 por regiones y curso solicitado:

Capacitación	**Regiones y estimado de ejecución para 2022**						
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Básico de cocina	7	2		2	1	2	9
Básico de repostería				3	1	4	8
Básico de panadería	3	3	1	3		2	6
Básico de confitería		1			1	2	5
Cocina saludable	1	3	2		1	3	6
Avanzado de confitería		2			1	4	1
Avanzado de panadería							1
Avanzado de cocina							3
Técnicas para la elaboración del queso			1			2	0
Técnicas para la elaboración de dulces y conservas	1		1			1	0
Cata de aceite de oliva						2	1
Elaboración de bebestibles						2	3
Conocimientos básicos sobre cervezas			2		1	4	1
Conocimientos básicos sobre vinos	1		2			4	1
Técnicas de café			2			4	1
Gestión de emprendimientos gastronómicos	5	2	1	1	2	3	4
Gestión de Residuos para el sector gastronómico						3	1

Esta estimación no obliga a INEFOP a adquirir oferta por esas cantidades. Es una proyección que podrá ser superior o inferior dependiendo de las demandas del mercado laboral y sectores de actividad.

12. Entregables

A continuación, se detallan los documentos que la ECA se responsabiliza al inicio, ejecución y finalización de los componentes específico y transversal cuando corresponda:

- **Entregable 1:** Informe final de la capacitación que describa procesos y resultados obtenidos
- **Entregable 2:** Registro y carga de asistencias de actualización diaria en Vía Trabajo
- **Entregable 3:** Carga de resultados de cursos de los participantes en Vía Trabajo

13. Forma de pago

Los pagos se realizarán de acuerdo con los componentes que se adquieran de cada propuesta y de la siguiente forma:

- Pago inicial: una vez conformado el grupo, INEFOP gestionará el contrato y pago inicial del 50% del costo total en un plazo máximo de 5 días previos a la fecha de inicio de aula. En caso de que se retrase la conformación grupal, se acordará con la ECA la postergación del inicio o la excepcionalidad en el corrimiento del plazo del pago.
- Pago final: 50% al finalizar la capacitación cuando se hayan verificado las asistencias y resultados de la capacitación y se haya entregado el informe final. [6] Dicho pago deberá ser solicitado por la ECA en el módulo de Gestión INEFOP para tales fines.

Componente COURSERA

En los casos que la ECA incluya el **componente** COURSERA a su propuesta, INEFOP se compromete a pagar de forma adicional al presupuesto de base según los siguientes criterios:

1. Se pagarán $1.750 (mil setecientos cincuenta pesos) por persona que finalice y obtenga el certificado de aprobación de al menos uno de los cursos seleccionados por la ECA en la plataforma Coursera. El plazo para lograrlo es de 3 meses siempre que el participante haya tenido al menos 3 instancias de acompañamiento
2. Si más de un 50% de la unidad grupal máxima que estableció la ECA en su propuesta finaliza un curso en la plataforma Coursera, INEFOP abonará $15.000 por única vez. Si la cantidad de finalizaciones se ubica entre el 50% y 80%, se abonará $ 25.000 y $ 50.000 si se encuentra por encima.

La ECA deberá presentar a INEFOP un informe de las instancias de acompañamiento mantenidas con los participantes. El plazo máximo para mantener este compromiso es de 6 meses desde el momento que finalice el módulo específico y los transversales que hayan sido contratados por INEFOP. Los pagos se realizarán por única vez, finalizado el plazo de 6 meses.

[6] El pago final se realizará bajo las condiciones estipuladas en el Contrato Marco vigente entre INEFOP y la ECA.

14. Anexos obligatorios

La oferta deberá contener los siguientes anexos:

- Al menos tres fotografías de las instalaciones y equipamiento que se utilizará para las instancias teóricas y de práctica de la capacitación.

  Si la propuesta se planifica ejecutar en más de un departamento, se deben describir y anexar fotos para cada departamento. Deben estar debidamente identificadas en el nombre del archivo

- Si corresponde, un instructivo de acceso a la plataforma virtual que será utilizada para las instancias en modalidad *a distancia* (sincrónicas o asincrónicas)
- Antecedentes de la ECA en el curso propuesto según el formato de currículo estandarizado que se incluye en los materiales del llamado junto al TDR

Otros anexos opcionales

- Un material didáctico para abordar alguno de los contenidos específicos de la capacitación. Para su evaluación se considerará un material, por lo que se sugiere anexar solo el que la ECA considere tiene la mejor calidad en diseño y contenidos, de forma de asegurarse que se tome en consideración el mejor.
- Una rúbrica de evaluación de aprendizajes que indique los criterios y niveles de cumplimiento con los que la ECA evaluará el desempeño de los participantes en competencias específicas o aprendizajes esperados.
- Acuerdos o notas de aval con empresas del rubro que evidencien la posibilidad de articular acciones conjuntas que favorezcan la inserción laboral de los participantes.

15. Anexos del TDR

ANEXO 1. **Temas, cargas horarias y presupuesto base**

En la tabla que sigue se detallan las **cargas horarias sugeridas** para cada uno de los temas de capacitación solicitados. A su vez se indica, en la columna *anexo con contenidos,* las capacitaciones que cuentan con perfiles ocupacionales que deberán regir la estructura de contenidos que proponga la ECA.

Capacitación específica	**Carga horaria especifica sugerida**[7]	**Carga horaria transversal sugerida**[8]	**Tiene contenidos u objetivos sugeridos**	**Presupuesto de base total máximo**
Básico de cocina	100	31	Si	$ 295 875
Básico de repostería	90	30	Si	$ 271 634
Básico de panadería	60	27	No	$ 198 909
Básico de confitería	60	27	No	$ 198 909
Cocina saludable	60	27	No	$ 198 909
Avanzado de confitería	120	33	No	$ 344 358
Avanzado de panadería	120	33	No	$ 344 358
Avanzado de cocina	120	33	No	$ 344 358
Técnicas para elaboración de queso	40	25	No	$ 150 425
Técnicas para elaboración de dulces y conservas	40	25	No	$ 150 425
Cata de aceite de oliva	40	25	No	$ 106 995
Elaboración de bebestibles	70	28	Si	$ 233 150
Conocimientos básicos sobre cervezas	40	25	Si	$ 150 425

[7] Refiere a la carga horaria máxima
[8] Refiere a la carga horaria máxima

Conocimientos básicos sobre vinos	40	25	Si	$ 150 425
Técnicas de café	40	25	Si	$ 150 425
Gestión de emp. gastronómicos	80	29	Si	$ 171 330
Gestión de residuos para el sector	40	25	No	$ 106 995

A continuación, se presentan los objetivos de aprendizaje o contenidos sugeridos para algunos de los **cursos indicados, estos establecen una base que pueden ser profundizados por la ECA siendo consistente con el perfil de ingreso definido:**

Básico de cocina

Carga horaria: 100 hs.

Objetivos de aprendizaje:

- Elaborar preparaciones sencillas (ensaladas, entradas, bocados) y contribuir en la preparación de platos principales, según la estación de trabajo asignada, las indicaciones del Chef de partida y los procedimientos de higiene y manipulación de alimentos.
- Reponer los alimentos del buffet/barra de ensaladas durante el servicio, según disponibilidad y estándares definidos.
- Suplir y colaborar con otras funciones de la cocina para asegurar el servicio, según necesidades e indicaciones del Chef.
- Distribuir la mercadería que ingresa al área, en los depósitos y cámaras de frío, de acuerdo con los procedimientos y pautas de trabajo establecidas.
- Mantener la higiene y el orden del lugar de trabajo, de acuerdo con los procedimientos y estándares del establecimiento y a las normas sanitarias

Básico de repostería

Carga horaria: 90 hs

Contenido sugerido:

- Manipulación de alimentos
- Selección materias primas
- Cálculo
- Mise en place

- Orden, limpieza, higiene
- Manejo equipamiento
- Combinación de sabores, texturas y temperaturas
- Técnicas de chocolatería y de decoración
- Técnicas de montaje de postres
- Técnicas y tipos de masas, batidos y baños
- Arte en azúcar
- Presentación

Elaboración de bebestibles

Carga horaria: 70hs

Objetivos de aprendizaje:

- Armar y preparar el bar para la jornada de trabajo, según estándares y procedimientos establecidos.
- Atender y servir a huéspedes, clientes y público en general, preparando tragos, cócteles y otras bebidas, de acuerdo con la carta del Bar y las solicitudes recibidas.
- Aplicación procedimientos para la mise en place para la preparación de bebestibles, de acuerdo a la ficha técnica y normas de higiene
- Realizar la cobranza o cómputo de lo consumido por huéspedes y clientes, según corresponda.
- Mantener el stock de insumos y materiales de trabajo, realizando los pedidos de reposición necesarios, según estándares y procedimientos.
- Mantener la limpieza y el orden del/del bar/barra durante la jornada de trabajo, según estándares de calidad del establecimiento.
- Realizar el traspaso del Bar al relevo del turno siguiente, informando stock y situación de la caja y mesas, según procedimientos.
- Aplicar técnicas destinadas a la solución de reclamos y conflictos

Conocimientos básicos sobre cervezas

Carga horaria: 40hs

Contenidos sugeridos:

- Historia de la cerveza
- Procesos de elaboración de cerveza

- Tipos de fermentación
- Técnicas de degustación
- Maridajes

Conocimientos básicos sobre vinos

Carga horaria: 40hs

Contenidos sugeridos:

- Historia del vino en Uruguay
- Variedades de vinos
- Servicio del vino
- Maridajes
- Enoturismo

Técnicas de café

Carga horaria: 40 hs

Contenidos sugeridos:

- Panorama del oficio a nivel local, nacional y mundial y situación en el mercado
- Servicio de barra
- Uso de maquinaria, útiles y herramientas
- Uso de materias primas
- Preparación de bebidas
- Decoración de las bebidas

Gestión de emprendimientos gastronómicos

Carga horaria: 80 hs.
Contenidos sugeridos:

Módulo Gestión:

- Los cambios en la cocina a través de los tiempos
- El perfil actual de los recursos humanos para la Restauración
- Gestión económica: compras, aprovisionamiento, selección de proveedores, control de alimentos y bebidas.
- El presupuesto

- Franquicias, cafeterías, restaurantes en centros comerciales, All inclusive
- Conocimientos vinos, bodegas y otras bebidas
- Normas para instalación restaurantes, equipos necesarios, división del espacio
- La importancia del ambiente: mobiliario, temperatura, colores
- Conocimientos sobre el servicio: higiene, montaje de mesas, uniformes, toma de comandas, facturación
- Conocimientos sobre una adecuada atención al cliente
- Marketing
- Identidad del local: cartas, logos, ofertas, cartelería
- Normas básicas de protocolo
- Planificación de eventos
- Nuevas tecnologías aplicadas
- Calidad del servicio y cuidado del medio ambiente
- Higiene y prevención de accidentes laborales
- Vocabulario de platos: internacionales, regionales, nacionales, locales
- Interacción con diferentes actores locales, departamentales y nacionales que llevan adelante programas y proyectos de desarrollo empresarial
- Información amplia y completa sobre aspectos tributarios, formalización de empresas -legislación tributaria - identificación y tramitación ante organismos, formularios, vencimientos, documentación comercial, acceso a página web de organismos y otros.
- Registros obligatorios Nacionales y Municipales, tales como bromatología, habilitaciones comerciales, Banco de Seguros, Bomberos, Salud Publica, UTE, OSE, Ministerio de Cultura otros.
- Incorporación de recursos humanos integrado a la planificación y desarrollo de la empresa. Formas de contratación, por hora, zafral, permanente, costo de formalización de los y las trabajadoras.
- Ventajas e inconvenientes del asociativismo: redes de empresas, articulación, club de compras, otros
- Gestión de conflictos

ANEXO 2. **Componente de temáticas transversales**

Este contenido transversal se acordará específicamente en función del curso y población objetivo. Se sugiere considerar para el desarrollo de los contenidos el Glosario de Competencias transversales desarrollada por INEFOP.

Carga horaria: las horas destinadas a este curso no podrán superar el 10% de las horas establecidas en la formación específica, con un máximo de 12hs.

Objetivo: Sensibilización acerca de la necesidad de inclusión, trabajo decente, sano, seguro y cuidadoso con el medio ambiente desde una perspectiva de derechos y de la interseccionalidad de las vulnerabilidades.

Contenidos sugeridos:

- Derechos humanos
- Concepto de sexo, género, identidad de género
- Orientación sexual, diversidad sexual, manifestaciones de género, LGTBI.
- Roles tradicionales ligados al género, corresponsabilidad, techo de cristal, división sexual del trabajo.
- Situaciones de género en el empleo, trabajo y sector ocupacional.
- Prevención del Acoso Sexual Laboral y de la relación docente-alumno/a.
- Ley 19.684, Ley Trans.
- Discriminación racial en Uruguay. Acciones Afirmativas. Ley 19.122.
- Diversidad étnico racial
- Normas para favorecer su participación en las áreas educativas y laboral.
- Protocolo de denuncia ante casos racismo, xenofobia y otras formas de discriminación.
- Personas con discapacidad y su inclusión en el mercado de trabajo.
- Accesibilidad
- Salud ocupacional en el sector de actividad.
- Riesgos inherentes a la tarea correspondiente a la capacitación específica
- Normativa aplicable al ámbito laboral
- Características del mercado de trabajo
- Derechos y deberes de los y las trabajadores

ANEXO 3. **Componente proyecto ocupacional**

Este contenido transversal estará orientado a trabajadores en seguro de desempleo y personas en situación de desocupación. En los casos de trabajadores en actividad, se acordará específicamente en los casos que sea incorporado al curso.

Se sugiere considerar para el desarrollo de los contenidos el Glosario de Competencias transversales desarrollada por INEFOP.

Título: Taller de Orientación Educativo Laboral

Carga horaria máxima: de 8 a 15 hs.

Ejes temáticos sugeridos:

1. Proyecto ocupacional
2. Estrategias y canales de búsqueda de empleo
3. Currículo vitae, marca personal y huella digital
4. Entrevista laboral

ANEXO 4. **Componente emprendedurismo**

Este contenido transversal se acordará específicamente en función del curso y población objetivo.

Título: Desarrolla tu emprendimiento

Carga horaria máxima: 6 horas distribuidas en, por ejemplo, 2 jornadas

Contenidos sugeridos:

- **Desarrollo de emprendimientos (3hs)**
    - Características de las personas emprendedoras
    - ¿Por dónde empezar?
        - Investigación del mercado: identificación de los potenciales clientes (conocer sus características, necesidades y deseos: segmentación)
        - Definición de los productos y servicios a ofrecer: sus características y beneficios
        - Conocimiento de la competencia: directa e indirecta
        - Conocimiento de los proveedores en relación con negocio a desarrollar
        - Identificación y conocimiento de los posibles canales de comercialización
        - Identificación y cálculo de los costos asociados a la producción y venta
        - Identificación de los recursos necesarios para implementar el negocio
- **Elementos claves para el desarrollo del negocio (1hs)**
    - Mezcla de Marketing. Definiciones (breves y sencillas) de:
        - Producto
        - Plaza
        - Promoción (publicidad)
        - Precio
    - Alineación de las 4 P en relación con las características, necesidades y deseos de los potenciales clientes
- **Comercialización (1 hora)**

  - Proceso de venta
  - Desarrollo de elementos que faciliten la gestión comercial (base para: presupuestos, presentación de la empresa, catálogos).

- **Aspectos legales para crear empresas (1 hora)**
  - Conocimiento de la normativa que regula la actividad comercial a desarrollar (habilitaciones, permisos, formalización ante BPS y DGI, etc.)
  - Formas jurídicas para crear empresas:
    - Monotributo social
    - Monotributo
    - SAS
    - Sociedad de hecho

ANEXO 5. **Grilla de dimensiones e ítems de evaluación**

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE DISEÑOS DE FORMACIÓN	
#		Puntos
	Excluyente	
EX2	La carga horaria de capacitación no excede las que se determinan en el TDR	0
EX3	Los materiales de consumo cumplen las condiciones que se especifican en el TDR[9]	0
EX4	La infraestructura para la capacitación es adecuada para las actividades teóricas y admiten la participación de la unidad grupal máxima	0
EX5	La infraestructura para la capacitación es adecuada para las actividades prácticas y admite la participación la unidad grupal máxima	0
EX6	La propuesta incluye una descripción de la infraestructura completa[10]	0
	Objetivos de aprendizaje	**10%**
O1	Propone un objetivo general coherente con la temática, orientado a los participantes y alcanzable al culminar la capacitación	6
O2	Plantea los aprendizajes específicos que se espera de los participantes que cursen la capacitación y que se evaluarán[11]	10
	Contenidos	**10%**
C1	Los contenidos se ajustan a lo solicitado en el TDR para cada temática (en los casos que corresponda)	10
C2	Los contenidos de cada componente se organizan en módulos que reflejan la secuencia de niveles de aprendizaje que adquirirán los participantes	6

[9] Son adecuados a la temática de capacitación y van a ser consumidos durante el proceso de capacitación
[10] Localidad, dirección, características, condiciones de accesibilidad y acuerdos de uso en los casos que corresponda
[11] Se sugiere desarrollarlos en la sección *objetivos* del formulario de postulación

C3	El detalle de los contenidos para cada módulo sigue un mismo criterio de organización	4
C4	Los módulos y contenidos son coherentes con los objetivos de aprendizajes pautados	8
C5	Los contenidos del componente transversales están aplicados a la temática específica de la capacitación	4
C6	Los cursos complementarios de la plataforma Coursera son coherentes con los contenidos específicos de la capacitación	8
	Metodología	**10%**
M1	Detalla la carga horaria de tipo teórica y práctica de la capacitación	6
M2	Detalla la carga horaria de modalidad *a distancia* que se realizará en formato sincrónico y asincrónico	6
M3	Describe las estrategias a desplegar para garantizar el acceso de los participantes a los recursos informáticos	4
M4	Describe la estructura básica que tendrán las jornadas teóricas y prácticas	8
M5	Menciona las actividades pedagógicas que serán utilizadas para el logro de los objetivos de aprendizaje	6
M6	Describe alguna de las actividades pedagógicas aplicadas a la capacitación	8
M7	Anexa un material didáctico específico adecuado a la capacitación	6
M8	Describe en la tabla *actividades de coordinación* las acciones de coordinación y reuniones planificadas para el seguimiento de la capacitación y sus participantes	8
M9	Describe las acciones que se instrumentaran para la gestión de los residuos que se generen en el desarrollo de la capacitación	6
	Perfil de ingreso y egreso	**10%**
P1	Perfil de ingreso: incluye las competencias mínimas requeridas para el desarrollo de la capacitación	4
P2	Perfil de egreso: incluye las competencias que deberán demostrar los participantes que egresen de la capacitación	10
	Seguimiento de los participantes y contacto con empresas	**5%**

S1	Describe estrategias para dar seguimiento a los participantes durante la capacitación	8
S2	Presenta en la tabla *contactos con empresas* los datos completos de empresas del sector con los que la ECA tiene vinculación	4
S3	Presenta en anexos acuerdos firmados y/o notas de aval con al menos dos de las empresas que se incluyen en la tabla *contactos con empresas*	10
	Materiales y plataforma virtual	**5%**
I1	Los materiales de consumo se presentan con un adecuado [12]nivel de desagregación. Todos son consistentes con la temática de capacitación	10
I2	La ECA incluye equipos, herramientas y otros materiales de su propiedad que son requeridos para los procesos de aprendizaje esperados	6
I3	Menciona las plataformas virtuales que se utilizarán para la formación *a distancia*	6
I4	La infraestructura contempla accesibilidad para personas en situación de discapacidad motriz	4
	Metodología de evaluación	**10%**
EVA1	Contempla la realización de una evaluación para diagnosticar el perfil de ingreso de los participantes y acciones de nivelación	4
EVA2	Describe la estrategia para la evaluación de objetivos de aprendizaje y competencias esperadas	6
EVA3	Describe un ejemplo de técnica de evaluación aplicada a alguno de los objetivos de aprendizajes de la capacitación	8
EVA4	Anexa una rúbrica de evaluación con los criterios que se utilizarán para definir el nivel de los participantes para alguno de los objetivos de aprendizaje	6
	Experiencia de la ECA (anexar formato de CV estándar que se adjunta a los materiales del llamado)	**15%**
ECA1	La ECA tiene experiencia en el dictado de cursos en la temática de capacitación	15

[12] Se distinguen los tipos de recursos que serán utilizados, su cantidad (qu es consistente con la unidad grupal y duración de la capacitación) y su coherencia con los aprendizajes esperados

Volver al índice de contenidos

ECA2	El promedio del porcentaje de finalización de las capacitaciones dictadas es adecuado[13]	5
	Equipo de docentes[14] (deberán cargarse en el formato del formulario Gestión INEFOP)	**25%**
D1	El docente tiene formación específica a los contenidos que impartirá	8
D2	El docente tiene experiencia en roles de docencia	10
D3	El docente tiene experiencia en cargos o roles laborales vinculados a la temática que impartirá	10
D4	El docente reside en alguno de los departamentos a los que la ECA postula la capacitación	4

[13] Si el porcentaje de finalización se ubica entre el 50 y 60% se asigna 1 punto, entre el 61% y 70% 2 puntos, entre el 71% y 80% 3 puntos, entre el 81% y 90% 4 puntos y 5 puntos si es mayor a 90%.
[14] El puntaje final del equipo docente es el promedio de los puntos que recibe cada docente. Los que tengan designadas el 40% o más de las horas de la capacitación específica serán ponderados por tres.