



## Expresión de interés PNUD EOI 4224 PAN 2021

### COORDINADOR/A DE ÁREA DE FORMACIÓN DE GASTRONOMÍA

El Programa de la Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) Panamá, a través del Proyecto PS00102796 “Fortalecimiento del INADEH para la Gestión Integral y Sostenible del Programa de Formación Profesional” invita a profesionales interesados y con experiencia comprobable, en participar en la siguiente Expresión de Interés (por sus siglas en inglés EOI):

#### **Resumen de la propuesta:**

En base a lo establecido en la Ley No. 8 de 2006, el Instituto Nacional de Formación Profesional y Capacitación para el Desarrollo Humano (INADEH) tiene como misión propiciar, establecer, organizar y mantener un sistema nacional que garantice la formación profesional del recurso humano, en ocupaciones requeridas en el proceso de desarrollo nacional, considerando las aptitudes y valores éticos-morales.

La visión del INADEH es liderar y desarrollar en cooperación con la sociedad civil y los sectores productivos, un sistema de formación profesional óptimo por la calidad de su gestión y productos formativos, con el reconocimiento de sus usuarios y en beneficio del recurso humano que requiere el mercado laboral, promoviendo y ampliando así una cultura nacional de la educación para la vida y el trabajo.

Alineado al Plan Estratégico Nacional con visión de Estado - Panamá 2030 y al Plan Estratégico de Gobierno 2019 – 2024, el proyecto “Fortalecimiento del INADEH para la Gestión Integral y Sostenible del Programa de Formación Profesional” se ancla en los ejes del Plan Estratégico del INADEH, con la finalidad de contribuir al reposicionamiento de la institución como rector de la formación profesional, al fortalecimiento institucional, a la mejora de la calidad de la oferta educativa de hoy y del futuro, y a mejorar la gestión operativa.

Apoyar en la generación de una visión del sistema de formación técnica profesional con alternativas diferenciadas que sirvan a todos los individuos, a la economía y a la sociedad. Organizar la gobernanza de la formación técnica profesional, la vinculación educación – empleo, superar la sexta frontera, y poner el talento y capacidad de las y los panameños en la reactivación de nuestra economía serán algunas de las acciones que se enmarcan en este panorama desafiante que afrontaremos.

El Documento de Proyecto considera, dentro del Producto No. 2, INADEH fortalecido institucionalmente. Es por ello, que bajo el Proyecto PS102796 “Fortalecimiento del INADEH para la Gestión Integral y Sostenible del Programa de Formación Profesional” se busca fortalecer a la Dirección de Formación Profesional y Capacitación (DFPC) a través de la contratación de un/a Coordinador/a de Área de Formación de Gastronomía.

El/la Coordinador/a del Área de Formación de Gastronomía reportará directamente al Coordinador/a del equipo de Coordinadores de Área de Formación y al Director de Formación Profesional y Capacitación (DFPC) del INADEH, a través de un Contrato de Servicios Profesionales **emitido por el INADEH y** la contratación se realizará hasta el 31 de diciembre de 2021, prorrogables. Los trabajos serán realizados en el centro de INADEH de Tocumen, ciudad de Panamá, República de Panamá. El pago de viáticos se realizará de acuerdo a la normativa nacional vigente.

### **Objetivos:**

#### **Objetivo General:**

Realizar trabajos, a nivel profesional, orientados al análisis, diseño y programación de las actividades de formación profesional y capacitación laboral, vinculadas con el sector productivo y grupo de ocupaciones de su especialidad profesional.

#### **Objetivos Específicos:**

- Planificar, diseñar, evaluar y validar los programas y cursos de formación profesional, asignados a su área de formación de acuerdo a las necesidades del sector productivo respectivo.
- Definir los requerimientos técnicos para el equipamiento de los talleres, compra de herramientas e insumos necesarios para la ejecución de la oferta formativa.
- Participar en la definición del perfil técnico y metodológico de los instructores de su área de formación y proponer las acciones de capacitación y actualización técnica requeridas.
- Elaborar los diseños curriculares y el material didáctico correspondiente a la oferta formativa de su área de formación, según las necesidades presentadas en las mesas técnicas del sector productivo relacionado.

#### **Actividades generales:**

- Participar activamente de encuestas y mesas sectoriales del entorno laboral de su competencia, para determinar las necesidades de formación profesional, según los programas de inversión, necesidades de las empresas del sector productivo respectivo y el Marco Nacional de Cualificaciones.
- Participar en estudios de prospección del sector productivo de su competencia, con oficios sujetos a actualización de capacidades u oficios emergentes del área de formación respectiva y/o especialidades que se manejan en ésta, relacionadas con las necesidades prioritarias del país y/o el Plan Estratégico definido por el Gobierno Nacional.
- Elaborar y actualizar, periódicamente, los paquetes didácticos de acuerdo al perfil de competencia y perfil profesional que requiere el mercado laboral conforme a las políticas de calidad, eficiencia y equidad.
- Investigar e implementar nuevas tecnologías en los programas de formación profesional y/o cursos de capacitación con la finalidad de mantenerlos a la vanguardia y garantizar la innovación permanente de la formación impartida por la Institución.
- Realizar evaluaciones técnicas a instructores del área de formación asignada.
- Brindar asesoría técnica en las programaciones de las acciones formativas del área de formación que le corresponde.
- Desarrollar mecanismos de seguimiento, evaluación y control de las programaciones de las acciones formativas del área de formación a su cargo.
- Actualizar la base de datos de los instructores correspondientes al área de formación asignada.

- Velar por la actualización técnica y metodológica de los instructores en las áreas de formación para fortalecer su desempeño.
- Evaluar y solicitar los requerimientos técnicos en materia de equipos, herramientas e insumos para el desarrollo de las sesiones prácticas de las acciones formativas bajo su responsabilidad.
- Generar las listas normalizadas de las herramientas, insumos y material didáctico necesario para las acciones formativas de la especialidad asignada.
- Cooperar en la planificación, ejecución, monitoreo y evaluación de proyectos con otras instituciones a fin de optimizar la gestión del área de formación.
- Brindar informes periódicos de las actividades desarrolladas en su puesto de trabajo a su superior inmediato.
- Otras asignadas por el/la Coordinador/a de Equipo de Coordinadores de Área de Formación y el Director de Formación Profesional y Capacitación (DFPC).

### **Resultados:**

Se espera que el/la Coordinador/a del Área de Formación de Gastronomía logre los siguientes resultados:

- Paquetes didácticos de programa de formación, curso de capacitación elaborados como resultado de las necesidades del sector productivo demandante, Convenios y otros. Incluye diseño curricular, manual del instructor y manual del participante.
- Evaluaciones aplicadas a aspirantes a instructores de su área de formación.
- Base de datos de instructores activos, actualizada y clasificada, de acuerdo a su especialidad y/o expertis.
- Seguimiento de la ejecución de acciones formativas, del área de formación a su cargo, emprendidas, tanto programadas como no programadas.
- Archivo de las Solicitudes de Bienes/Servicios (SBS) elaboradas para suplir las necesidades de equipamiento, herramientas e insumos de las Acciones formativas programadas para un período dado.
- Seguimiento de las SBS anteriores, para saber si se cuentan con los materiales requeridos para el desarrollo de las acciones formativas programadas.

### **Acuerdos Institucionales**

- El/la especialista deberá estar paz y salvo con la Dirección General de Ingresos (DGI) del Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y la Caja de Seguro Social (CSS). En caso de ser extranjero, deberá contar con permiso de trabajo y firmar la Declaración Jurada sobre la Ley de Retorsión.
- El/la especialista iniciará la prestación del servicio de acuerdo a la fecha establecida en el contrato de servicios profesionales firmado con la institución **INADEH**.
- El trabajo realizado por el/la especialista serán supervisado, revisado y aprobado por el Director General del Proyecto / Director General del INADEH.
- Durante la ejecución del contrato, el/la especialista establecerá interacción con personal del INADEH a nivel nacional, sectores productivos, gremios empresariales, entre otros actores identificados para el desarrollo de sus funciones.
- Los pagos al especialista están sujetos a la aprobación y aceptación por parte de la Dirección General del INADEH y serán tramitados a través de la Unidad Coordinadora del Proyecto

**Criterios de calificación**

<p><b>REVISIÓN PRELIMINAR:</b> Verificación de los documentos requeridos: Hoja de Vida (CV) y sus documentos comprobables, Descripción del por qué el individuo considera que él / ella es el/la candidata más adecuado para desarrollar estos servicios y metodología o actividades que planea realizar.</p>	<p><b>CUMPLE / NO CUMPLE</b></p>
<p><b>A. Educación</b></p> <p>Estudios de pregrado en Gastronomía, Artes Culinarias, Turismo con énfasis en Hotelería o áreas relacionadas. Altamente valorado estudio de especialización (Postgrado/Maestría), en disciplinas relevantes al objeto y alcance de los servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnico Superior (5 puntos)</li> <li>▪ Licenciatura (10 puntos)</li> <li>▪ Postgrado (15 puntos)</li> <li>▪ Maestría (20 puntos)</li> </ul>	<p><b>20 puntos</b></p>
<p><b>B. Certificaciones especiales</b></p> <p>Diplomados / cursos en algunas de las especialidades que se manejan en esta área de formación, de preferencia, a nivel nacional/internacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una certificación (7 puntos)</li> <li>▪ Dos certificaciones (12 puntos)</li> <li>▪ Tres o más certificaciones (20 puntos)</li> </ul>	<p><b>20 puntos</b></p>
<p><b>C. Experiencia</b></p> <p>Experiencia, mínima de cinco (5) años, en el ámbito educativo y/o de formación profesional, realizando tareas de análisis, evaluación y seguimiento de actividades formativas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 años o mayor (30 puntos)</li> <li>▪ 3 a 4 años (20 puntos)</li> <li>▪ 2 años o menos (10 puntos)</li> </ul>	<p><b>30 puntos</b></p>
<p><b>D. Propuesta técnica</b></p> <p>Proporcionar una propuesta técnica en donde se especifique la estrategia para atender los servicios. La propuesta técnica deberá estar integrada por al menos los siguientes apartados: i) razones que lo colocan como el mejor candidato para cumplir con éxito los servicios solicitados, indicando sus habilidades personales, capacidad para elaboración e interpretación de textos, manejo de plataformas virtuales y coordinación de equipos multidisciplinarios; y ii) metodología para realizar el alcance señalado en los presentes términos de referencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Refleja entendimiento sobre las funciones que se describen y presenta una propuesta técnica en la que se define amplia y detalladamente el objetivo y la metodología de trabajo (30 puntos)</li> <li>b) Refleja entendimiento sobre las funciones que se solicitan y presenta una propuesta técnica que contenga objetivo y metodología de trabajo, pero alguno de los elementos no se encuentra suficientemente desarrollado (18 puntos)</li> <li>c) No cumple con el requisito mínimo (0 puntos)</li> </ul>	<p><b>30 puntos</b></p>

El Comité evaluador recomendará al profesional que alcance el mayor puntaje.

Este proceso está dirigido a profesionales expertos en su carácter individual. Se rechazarán ofertas de empresas o de dos o más consultores ofertando conjuntamente, así como de aquellos cuyas referencias sean negativas.

## **Detalles de la presentación**

Los profesionales interesados deberán proveer la documentación necesaria para evidenciar que se encuentran calificados para realizar los servicios (descripción de tareas similares realizadas, experiencia en condiciones similares, habilidades, etc.). Por ello será preciso remitir:

- Fotocopia documento de identidad (cédula o pasaporte).
- Carnet de permiso de trabajo, si es extranjero.
- Criterio de Experiencia: Hoja de Vida donde se incluya la información de contacto, detalle de las experiencias que cumplen con el criterio (indicar mes/año de inicio y fin de cada experiencia), referencias profesionales.
- Criterio de Educación o Formación: Copia simple de documento de títulos académicos y certificaciones.
- Propuesta técnica en donde se especifique la estrategia para atender los servicios. La propuesta técnica deberá estar integrada por al menos los siguientes apartados: i) razones que lo colocan como el mejor candidato para cumplir con éxito los servicios solicitados, indicando sus habilidades personales, capacidad para elaboración e interpretación de textos, manejo de plataformas virtuales y coordinación de equipos multidisciplinarios; y ii) metodología para realizar el alcance señalado en los presentes términos de referencia. (Anexo 1)

Los profesionales interesados deberán proveer la información necesaria para evidenciar que se encuentran calificados para realizar los servicios (descripción de tareas similares realizadas, experiencia en condiciones similares, habilidades de responsabilización de actividades entre el personal, etc.).

La Expresión de Interés y documentación soporte deberá ser enviada de forma electrónica al correo [adquisiciones.pa@undp.org](mailto:adquisiciones.pa@undp.org), antes de **30 de julio de 2021** y deberá estar claramente mencionado en el asunto del correo **4224 PAN 2021 COORDINADOR/A DE ÁREA DE FORMACIÓN DE GASTRONOMÍA**. La documentación deberá entregarse en formato PDF, libre de cualquier tipo de virus o archivos dañados y con un tamaño máximo de 10 MB por archivo. Cada correo debe identificar los archivos adjuntados.

## **La documentación recibida después de la fecha limite señalada, no serán considerada**

Las Expresiones de interés recibidas sin la información requerida no podrán ser tomadas en cuenta.

**La presente Expresión de Interés no representa ningún compromiso de parte del PNUD, ya sea financiero o de ninguna otra índole. El PNUD se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier Expresión de Interés recibida sin incurrir en ninguna obligación de informar al aplicante afectado del motivo.**

Los profesionales interesados podrán obtener mayor información en el siguiente correo electrónico [adquisiciones.pa@undp.org](mailto:adquisiciones.pa@undp.org).

## ANEXO 1

### PROPUESTA TÉCNICA/METODOLÓGICA

[Insertar fecha]

Señores

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

[Ciudad – País]

[indicar Número y Nombre del Cargo]

1. Razones que lo colocan como el mejor candidato para cumplir con éxito los servicios solicitados, indicando sus habilidades personales y conocimientos.
2. Metodología para realizar el alcance señalado en los presentes términos de referencia.