

**AMPLIACIÓN DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL PARA JOVENES SIN
RECURSOS DEL CONO NORTE DE LIMA**

**FINANCIADO POR JUNTA DE ANDALUCIA Y COFINANCIADO POR FUNDACIÓN
ALBIHAR, FUNDACION HARENA, JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN Y LA
ASOCIACIÓN CIVIL DESARROLLO Y FORMACION INTEGRAL - ADEFI
EJECUTADO POR LA ASOCIACIÓN CIVIL DESARROLLO Y FORMACIÓN
INTEGRAL - ADEFI**

**INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA
01 DE OCTUBRE 2006 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2008**

**AMPLIACIÓN DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL PARA JOVENES
SIN RECURSOS DEL CONO NORTE DE LIMA**

**INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA
01 DE OCTUBRE 2006 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2008**

ÍNDICE

	<u>Página</u>
1. Descripción del Proyecto	1-3
2. Datos generales del país	3-6
3. Metodología de evaluación del Proyecto	6-7
4. Análisis de la auditoría del Proyecto	7-11
5. Evaluación del Proyecto	11-26
6. Impacto del Proyecto	27-28
7. Sostenibilidad y/o Viabilidad del Proyecto	29
8. Lecciones aprendidas	29-30
9. Conclusiones y recomendaciones	30-32
<u>Anexos</u>	33-55
Anexo N° 01 Relación de Jóvenes Insertados Laboralmente	34-40
Anexo N° 02 Fotografías de Infraestructura del Proyecto	41-42
Anexo N° 03 Resultados del Grado de Asimilación de Conocimientos Teóricos y Prácticos de los Alumnos/As de Gastronomía	43-50
Anexo N° 04 Expresión de la Gastronomía Peruana	51
Anexo N° 05 Convenio suscrito entre la Fundación Albihar y ADEFI para la Ejecución del Proyecto	52-55
Anexo N° 06 Convenio de Colaboración Académica con la Universidad San Ignacio de Loyola	
Anexo N° 07 Relación de Beneficiarios entrevistados y Encuestas realizadas.	
Anexo N° 08 Relación de Madres capacitadas de los Comedores Populares	
S/. = Nuevos Soles	
US \$ = Dólares Estadounidenses	
€ = Euro (Moneda de la Unión Europea)	

**INFORME DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA DEL PROYECTO DE
AMPLIACIÓN DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL PARA JOVENES
SIN RECURSOS DEL CONO NORTE DE LIMA
01 DE OCTUBRE 2006 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2008**

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.1. Característica

Nombre del Proyecto:

“AMPLIACIÓN DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL PARA JÓVENES SIN RECURSOS DEL CONO NORTE DE LIMA”

Socio Local:

Asociación Civil Desarrollo y Formación Integral – ADEFI

Ubicación:

Distrito de Independencia, provincia de Lima, del departamento de Lima, Capital de la República del Perú. Localizado en el área del Cono Norte de Lima Metropolitana.

Actividad que desarrolla:

Capacitación Técnica y cursos libres de utilidad laboral.

Beneficiarios:

- Jóvenes de escasos recursos económicos residen en el distrito de Independencia, provincia de Lima, para capacitarse en Hostelería y Gastronomía,
- Jóvenes la provincia de Lima para capacitarse en cursos libres, y
- Madres de familia, de escasos recursos, pertenecientes a los comedores populares.

Número Total de Beneficiarios: 1,200

1.2. Modificación durante la Evaluación

- **De la creación de un Instituto Superior Tecnológico – IST**, con Carreras Técnicas de tres (03) años de duración; pero, debido a la carencia de recursos económicos de los beneficiarios y la necesidad de trabajo inmediato, **se cambia el IST a la creación de Centro de Formación Técnica Productiva – CETPRO**, con carreras modulares que duran entre un año y medio (1.5) y dos (02) como máximo, otorgándose certificados por módulos hasta completar la Carrera Técnica, el mismo que ha sido autorizado por el Ministerio de Educación, según Exp. N° 53660 (31.OCT.2007) e informe N° 333-2007-AGI/AGP/UGEL.02 Título V numeral 5.1, que aprueba el Proyecto de autorización del **CETPRO ALTAVISTA** al nivel de Centro de Educación Técnico Productivo, a partir del 02 de enero del 2008.

- **De la adquisición de un vehículo**, para la movilización de los profesores a los Comedores Populares, las gestiones de seguimiento, traslado de alumnos para conocimiento de experiencias exitosas en restaurantes, clínicas, hoteles, etc., promoción del Centro de Capacitación en colegios, y otros; y, debido que el Presupuesto para la conclusión de la construcción resultó deficitario, por incremento de costos de materiales de construcción en aproximadamente un 15%, como consecuencia del terremoto ocurrido en el Perú el 15 de agosto 2007. Por este problema, con carta S/N de fecha 17 de diciembre del 2007, la representante de la Fundación ALBIHAR solicita autorización de cambios en el Proyecto, de ellos se encuentra el cambio presupuestario de adquisición de vehículos a **gasto de construcciones**.

1.3. Fechas del Financiamiento

<u>Benefactor</u>	<u>Fecha</u>	<u>Euros</u>
JUNTA de ANDALUCÍA	08.FEB.2007	73,966.44
JUNTA de ANDALUCÍA	12.ABR.2007	73,401.00
JUNTA de ANDALUCÍA	17.SET.2007	47,985.00
JUNTA de ANDALUCÍA	09.ENE.2008	48,116.25
JUNTA de ANDALUCÍA	06.NOV.2008	1,209.46
JUNTA de ANDALUCÍA	23.DIC.2008	1,822.69
FUNDACIÓN ALBIHAR	20.SET.2007	3,800.00
FUNDACIÓN ALBIHAR	12.DIC.2007	5,860.00
FUNDACIÓN ALBIHAR	19.MAR.2008	7,000.00
FUNDACIÓN ALBIHAR	06.NOV.2008	3,813.96
FUNDACIÓN HARENA	27.DIC.2007	24,975.00
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN	07.DIC.2006	144,290.79
Total		<u>436,240.59</u>

1.4. Resumen del Proyecto

El Proyecto tiene como finalidad facilitar la formación profesional para favorecer la inserción laboral de jóvenes de escasos recursos económicos. Teniendo en cuenta que el sector servicios (y dentro de éste la Hostelería y Gastronomía) representa una tasa de crecimiento constante en los últimos años, con una tendencia positiva en el futuro, se ha decidido que dicha formación profesional se centre en la Carrera Técnica de Hostelería y Gastronomía. Otro motivo, de proponer la formación en este sector, es el de la posibilidad que los jóvenes encuentren empleo cuando son capacitados.

Asimismo, a los jóvenes, que no sigan la formación de Hostelería y Gastronomía, reciban el apoyo con la aplicación de cursos libres, tales como: Cursos de Autoestima y Superación, Curso de Valores y Ética.

Capacitación nutricional para las madres de familia. Se trata de mejorar los niveles de nutrición infantil existentes en la zona a través de un Programa de Capacitación y Seguimiento en Nutrición y Sanidad, a las madres de familia que regentan los comedores populares. La carencia de conocimientos nutricionales en dicho colectivo está produciendo no se aproveche plenamente el potencial de las aportaciones de alimentos del Gobierno del Perú.

1.5. Logros y aspectos mejorables

1.5.1. Logros

- El proyecto es pertinente con respecto a las necesidades socio económicas de la zona ejecución.
- Se ha logrado el alcance que sigue:
 - Capacitación de Jóvenes de escasos recursos el 57.78%;
 - Capacitación en cursos libres a jóvenes el 104.31%; y,
 - Capacitación Nutricional a madres de familia el 106.67 % de lo previsto respectivamente.
- Los beneficiarios se muestran satisfechos tanto con la ejecución como los resultados del proyecto. Según encuesta que se detalla en el anexo N° 07.
- Alto nivel de ejecución técnica y financiera.
- Alto nivel de compromiso de la contraparte local en la sostenibilidad del proyecto, y la existencia de mecanismos de Administración, en especial de Ejecución y Control permanente; más la importante infraestructura del local y su equipamiento, que garantizan la misma.
- Alto nivel de apoyo institucional y coherencia del proyecto complementado con las políticas internacional, nacional y local.
- El impacto del proyecto ha sido positivo, reflejándose fundamentalmente en los siguientes elementos.
 - **Aumento de la calidad** de la formación técnica impartida a los jóvenes y madres de familia participantes, en los diversos cursos.
 - **Mejora de los conocimientos teóricos y prácticos** en Gastronomía y demás cursos de los participantes.
 - **Mejora del servicio prestado y la involucración** en el proyecto de entidades estatales, vecinales y privadas.
 - **Aumento de las capacidades de las madres de familia participantes** de su elevación en el conocimiento de nutrición, Conforme lo menciona el agradecimiento de la Municipalidad de Independencia por el apoyo a las Madres de los Comedores Populares

1.5.2. Aspectos mejorables

- Desarrollar diversos módulos de cursos afines de idiomas como el Inglés y Chino Mandarín Técnico en Gastronomía y Hostelería y otras especialidades como Sastrería, diseño y alta costura, para diversificar el servicio a los jóvenes participantes de la comunidad.

2. DATOS GENERALES DEL PAÍS

2.1. Contexto geográfico, demográfico y social

El distrito de Independencia es uno de los 43 distritos que conforman la provincia de Lima, del departamento de Lima, Capital de la República del Perú. Se encuentra localizado en el área del Cono Norte de Lima Metropolitana, su población actual es cercana a los 210.000 habitantes. En el distrito de Independencia se identifican seis (06) zonas claramente definidas: Túpac Amaru, colindante con el distrito del Rímac y el distrito de Comas, es un eje zonal donde se encuentran localizados las asociaciones de vivienda: José Abelardo Quiñónez, Víctor Raúl Haya de la Torre y María Auxiliadora, las cooperativas de Vivienda Santa Ligia y Tahuantinsuyo Ltda. N° 196 y N° E35 y asentamientos humanos ubicados en su periferia. Tahuantinsuyo, ubicada en la llamada

Pampa de la Repartición. Está constituido por la urbanización Tahuantinsuyo dividida en cuatro (04) zonas y a su alrededor se ubican 32 asentamientos humanos.

El distrito de Independencia, se ubica en la zona llamada Pampa de Cueva, es la capital del distrito, dividido en tres (03) sectores, además cuenta con los asentamientos humanos: Los Conquistadores y José Carlos Mariátegui; El Ermitaño, ubicado en la denominada Pampa El Ermitaño, que comprende las asociaciones de vivienda: Las Violetas zonas D y E, 1º de Mayo y José Gálvez; a ellos se suman el segundo, tercer y cuarto sector de El Ermitaño y 10 asentamientos humanos que los rodean. La Unificada, área que alberga 06 asentamientos humanos, que se extienden hasta el límite de la zona militar (Cuartel Hoyos Rubio), y la Universidad Nacional de Ingeniería - UNI, ambos en el distrito del Rímac. La Zona Industrial, que en su mayoría está integrada por empresas industriales, grandes centros comerciales y de consumo masivo, centros académicos y de servicios que dinamiza la economía local y que en general configura a esta zona como el eje de desarrollo económico de Lima norte, con un despegue económico inusitado en un corto periodo de tiempo. Esta zona, esta integrada por las urbanizaciones: El Naranjal, Mesa Redonda, Industrial Panamericana, Industrial Naranjal y los AA.HH. 09 de Octubre y José Carlos Mariátegui.

2.2. Ficha Técnica

PAÍS	:	PERÚ
SUPERFICIE	:	1'285,215.60 km ²
CAPITAL	:	LIMA
MONEDA	:	Nuevo Sol (S/.)
IDIOMA	:	Español y Quechua
RELIGIÓN MAYORITARIA	:	Católicos



Indicadores sociales

Densidad de la población (2007) (hab/km ²)	21.96
Población urbana (2007) (% del total)	75.90
Esperanza de vida (2009) (años)	76
Tasa de fecundidad (2009)	4.3
Tasa bruta de mortalidad infantil (1998) (1/1000)	35.4
PBI per cápita (US \$)	4,609
Tasa de analfabetismo (%)	11
Población debajo de línea de pobreza (%)	39.3
Clasificación según el IDH (2008)	.788

El Cono Norte de Lima es una zona en expansión, siendo un lugar de destino de las corrientes migratorias del interior del país. En la actualidad aproximadamente el 80% de los barrios del Cono Norte son de carácter popular. Sólo dos (02) de cada cinco (05) familias tienen abastecimiento de agua, con el agravante, que la mayor de las veces, este servicio se restringe a una o dos horas diarias. El saneamiento ambiental y el servicio de recojo de basuras son muy deficientes o inexistentes.



En estos asentamientos existe una gran cantidad de población en edad escolar, la mayoría abandona los estudios tras finalizar la etapa secundaria. Esto se debe, principalmente, a las limitaciones económicas, que les lleva a truncar sus estudios e intentar insertarse en el mercado laboral. Las carencias formativas inducen al “círculo vicioso” de la pobreza: falta de capacitación o baja calificación laboral, dificultades para

encontrar un empleo digno, escasez de ingresos para atender sus necesidades básicas. La mujer acusa este fenómeno de forma especial.

Otro problema presente en la zona del proyecto es un alto nivel de desnutrición infantil fruto de las condiciones precarias de la economía familiar, problema que se agudiza por el desconocimiento por parte de las madres de familia de aspectos nutricionales elementales. Para intentar combatir la desnutrición las propias familias de la zona han organizado la formación de Comedores Populares, recibiendo apoyo del Programa Nacional de Apoyo Alimentario – PRONAA, con el abastecimiento de algunos alimentos, tratando de mejorar la atención de sus necesidades de alimentación.

3. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO

3.1. Equipo Consultor

La totalidad de las actividades de la evaluación técnica, tanto en la fase de gabinete como en terreno, han sido realizadas por los consultores de **VENERO & ASOCIADOS Auditores y Consultores, S. C.**

3.2. Esquema de trabajo

La Evaluación técnica se ha realizado en **tres faces**:

- I. Trabajo de Gabinete (JUL-AGO del 2009)
- II. Trabajo de Campo (AGO-SET del 2009)
- III. Preparación del Informe Final (SET-OCT del 2009)

3.3. Documentación analizada

Trabajo de Gabinete

- Análisis del informe sobre el cumplimiento de objetivos, con relación a los resultados proyectados para la **“Ampliación del Centro de Capacitación Laboral para jóvenes sin recursos del Cono Norte de Lima”**.
- Revisión de los informes presentados a la Fundación ALBIHAR.
- Revisión del cumplimiento de los términos estipulados en el Convenio
- Razonabilidad de los gastos en las compras.

Trabajo de Campo

- Test de evaluación previa a la formación.
- Fichas de inscripción de los beneficiarios.
- Fichas de Evaluación de las prácticas realizadas por los alumnos.
- Informes de la coordinadora del Proyecto
- Actas de reuniones mantenidas con los responsables del Proyecto
- Informes de los beneficiarios sobre las prácticas realizadas.
- Artículos de prensa.
- Cartas de apoyo institucional.

3.4. Métodos para la recolección de datos

- Visita directa de verificación al inmueble del Proyecto (**Anexo N° 2**).
- Visitas de verificación e inspección In Situ, en los mismos Comedores Populares.
- Entrevistas a los jóvenes usuarios y madres de familia participantes (**Anexo N° 07 y N° 08**)
- Revisión, que todos los activos adquiridos con fondos del Proyecto.
- Observación directa.

3.5. Actividades realizadas

3.5.1. Trabajo de Gabinete

- Análisis de la documentación proporcionada por la ONGD ADEFI.
- Entrevista no estructurada y sesión de análisis con el socio local del Proyecto.

3.5.2. Trabajo de Campo

- Entrevistas no estructuradas con **(Anexo N° 07)**:
 - Beneficiarios directos (45 personas):
 - Alumnos de curso de Hostelería y Gastronomía (09).
 - Alumnos de cursos libres (24)
 - Madres de familia de comedores populares (12)
 - Beneficiarios indirectos (4 personas):
 - Representante de la Municipalidad Distrital de Independencia.(01)
 - Representantes de E. Wong. (02)
 - Representante de la Universidad San Ignacio de Loyola- USIL (01)
- Observación directa
- Reunión de presentación de conclusiones preliminares de la evaluación y retroalimentación con el personal del Socio Local.

3.5.3. Informe Final

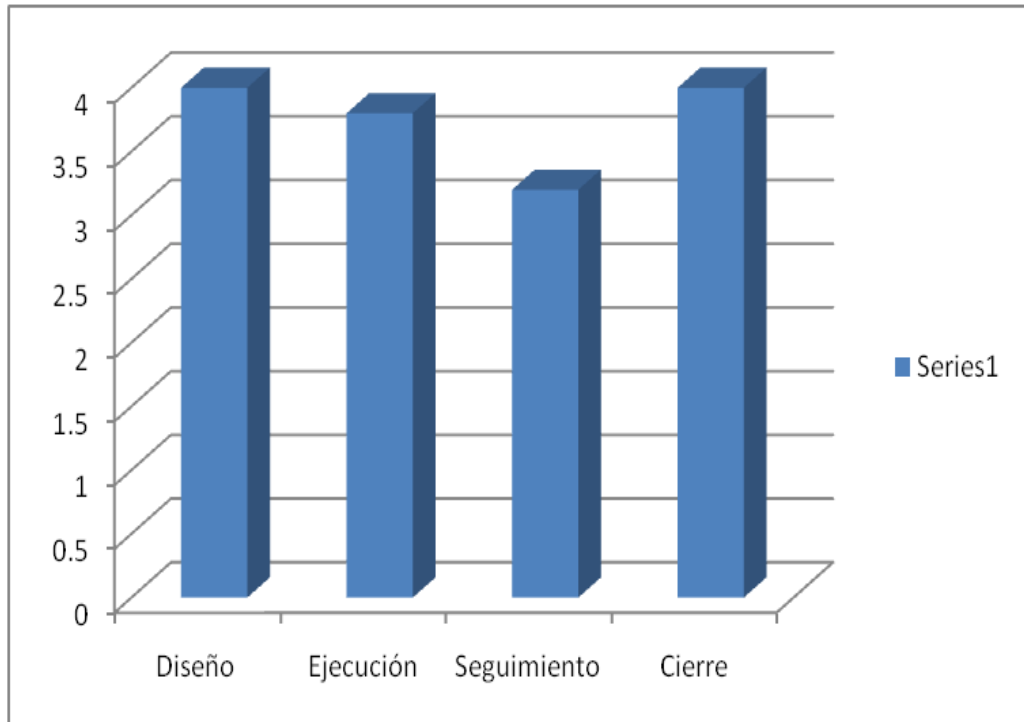
- Análisis de la documentación aportada por la ONGD-ADEFI no analizada anteriormente.
- Entrevista y sesión de análisis con el Socio Local ADEFI y del proyecto con el representante de la Fundación ALBIHAR en el Perú.
- Redacción del presente informe.

4. ANÁLISIS DE LA AUDITORÍA DEL PROYECTO

Para realizar el análisis de la auditoría, se han analizado aquellos elementos que se consideran fundamentales en la valoración de cualquier evaluación de cooperación para el desarrollo, es decir, su diseño o formulación, la ejecución, el seguimiento y el cierre, asignando a cada uno de estos elementos una valoración en función de criterios objetivos.

Análisis del Proyecto

Diseño	4
Ejecución	3.8
Seguimiento	3.2
Cierre	4



Valoración: 4 = muy buena; 3 = buena; 2 = problemas; 1 = serias deficiencias

4.1. Antecedentes del proyecto en la ONGD

La Fundación ALBIHAR, es una Institución Privada, sin fines de lucro, Organización No Gubernamental de Desarrollo ONGD, fundada el año 1997, en Granada, España, constituida el año 1998. Su Patronato es el Órgano de Gobierno y mediante el equipo de profesionales a su servicio, desarrolla acciones con el fin de Promover el Desarrollo Humano, para elevar la dignidad de la persona y respeto a la identidad cultural de los grupos sociales.

La Fundación forma parte de diversas instituciones que coordinan e impulsan el trabajo de las ONGD en Andalucía:

- Coordinadora Andaluza de ONGD (CAONGD)
- Coordinadora de ONGD de Granada (CONGRA). Secretaria 2004-2006, Vicepresidencia en 2007 y Presidencia en 2008.
- Consejo de la Mujer del Ayuntamiento de Granada
- Consejo de Cooperación Internacional del Ayuntamiento de Granada
- Red Euro-Árabe de ONGD para el Desarrollo y la Integración (READI)

4.2. Antecedentes del proyecto en el país

La Fundación ALBIHAR, en la República del Perú, mediante convenio con la Asociación Civil Desarrollo y Formación Integral – ADEFI, (Socio local), realiza sus objetivos en el distrito de Independencia, provincia de Lima y departamento de Lima, en el campo de la educación y fomento de la reincorporación social de jóvenes de escasos recursos

económicos, que no han tenido o tienen la oportunidad de acceder a una carrera universitaria, y necesitan una formación técnica que les permita incorporarse al mercado laboral.

La Asociación Civil Desarrollo y Formación Integral – ADEFI, su objeto es la promoción y desarrollo en beneficio de la educación y cultura en la República del Perú; y en su cumplimiento, elabora y ejecuta proyectos y programas para la mejora de calidad de la educación a nivel escolar, técnica, y universitaria (**Anexo N° 05**).

4.3. Diseño o Formulación

El diseño del Proyecto “**Ampliación del Centro de Capacitación Laboral para jóvenes sin recursos del Cono Norte de Lima**”, se fundamenta en el conocimiento de la realidad del Cono Norte de la provincia de Lima, y en especial del distrito de Independencia, del trabajo conjunto con la población beneficiada, evaluando las necesidades y expectativas, mediante acciones encaminadas a la superación de sus problemas.

Objetivos

General: Mejorar el nivel de vida de las familias de escasos recursos de la zona del Cono Norte del distrito de Independencia, de la provincia de Lima; promoviendo la inserción laboral de jóvenes de escasos recursos económicos, con la formación profesional y cursos libres. Asimismo, colaborar con el mejoramiento de los niveles de nutrición infantil, existente en la zona a través de un Programa de Seguimiento y Capacitación en el Tema de Nutrición y Sanidad a madres de familia de escasos recursos de los comedores populares.

Específico: Capacitar a una parte de la población del Cono Norte del distrito de Independencia, de la provincia de Lima; facilitando el acceso de la población joven a los servicios educativos en Gastronomía y Hostelería (profesional y técnico), y de cursos libres; también, con la asistencia y prevención en el tema nutricional y sanidad, a través de la capacitación a madres de familia de comedores populares en la zona.

El proyecto se desarrolla en el Cono Norte del distrito de Independencia, provincia de Lima, departamento de Lima, República del Perú.

Para comprensión del Diseño o Formulación, analizamos, como ejemplo, un Resultado I y su respectiva actividad.

Resultado I: *Se cuenta con la Construcción del Centro de Capacitación y los equipos didácticos y medios necesarios para realizar los programas y garantizar la continuidad del proyecto.*

Actividad: *Construir y Equipar el Centro de Capacitación Laboral para Jóvenes sin recursos de Cono Norte de Lima, para llevar a cabo la programación prevista.*

Al realizar el análisis de las actividades realizadas para la consecución de este resultado, se identifican las siguientes sub-actividades:

1. Construir el local del Centro de de Capacitación Laboral.
2. Adquisición de equipos didácticos para cada uno de las aulas y talleres.
3. Equipamiento de la Biblioteca.

4. Adquisición de material y mobiliario de oficina para la correcta función del Centro.
5. Otros afines.

De esta manera se pueden incluso calcular los gastos del proyecto por cada una de las actividades y por tanto el resultado, lo cual sería positivo desde el punto de vista del control financiero. Este mismo procedimiento se puede aplicar a cada uno de los resultados, obteniendo las mismas conclusiones.

Seguidamente, los Indicadores Objetivamente Verificables (**IOV**), en su mayoría verifican la realización de la actividad, pero por si solos no miden la eficacia del resultado que se espera obtener. Además, sólo se establece un **IOV** por cada resultado, lo que simplifica mucho la medición de la realización de los mismos. Una vez más, y a título orientativo, podemos analizar el Resultado I y su indicador:

Resultado I: *Se cuenta con la Construcción del Centro de Capacitación y los equipos didácticos y medios necesarios para realizar los programas y garantizar la continuidad del proyecto.*

IOV: *La Construcción del Centro de Capacitación y adquisición e instalación apropiada del 100% de los equipos didácticos (informática, comunicación, etc.) según el plan previsto.*

El indicador permite verificar que se ha construido el Centro de Capacitación y adquirido los equipos didácticos y el material al que hace referencia el resultado, pero no da indicaciones ni permite medir cómo estas adquisiciones inciden en la realización de los programas o en la continuidad del proyecto. Por todo lo anterior, se considera que el resultado podría haber sido medido, por ejemplo, mediante los siguientes indicadores:

IOVI.1. Al finalizar el proyecto, el 100% del local del Centro de Capacitación se ha concluido.

IOVI.2. Al finalizar el proyecto, el 100% de talleres cuentan con equipos suficientes y de calidad para su realización.

IOVI.3. Al finalizar el primer año del proyecto, se cuenta con la práctica de cada alumno se ha realizado con toda normalidad.

Las actividades se pueden analizar en su desempeño, con porcentajes pormenorizados para poder obtener los IOVs adaptados al resultado que se pretende medir.

4.4. Ejecución

1) Actividades de programación y sensibilización. La ejecución de la Evaluación comenzó con una sesión realizada en el local del Proyecto, destinada a conocer las actividades, existencia y desarrollo del CETPRO, Más adelante, y con el mismo fin, se realizaron reuniones con los responsables pedagógicos y marketing.

Se verifico la distribución de propaganda de panfletos y material informativo con el fin de que los estudiantes conozcan las bondades de los cursos libres y permanentes del CETPRO.

2) **Realización de los Cursos.** Se desarrollo de acuerdo al cronograma previsto, invitando a los jóvenes alumnos, resaltando que hubo una breve suspensión de actividades por los trabajos de construcción y equipamiento de los pisos 4 y 5 del Local del CEPTRÓ.

3) **Organización.** Fue establecido en una fase:

Formación técnica y práctica, diseñando módulos de cursos libres en las especialidades de Hostelería y Gastronomía; mediante el convenio suscrito con la Cadena de Supermercados E. Wong se dictaron cursos libres a sus colaboradores y a los jóvenes que estaban postulando a un puesto en esa Empresa. Asimismo, mediante convenio con el Programa de Comedores Populares se dictaron cursos de Nutrición y Sanidad a las madres de familia.

4.5. Seguimiento

En general se valora positivamente el seguimiento realizado a las acciones ejecutadas. Estas tareas comprenden tanto las labores desarrolladas por la representante de proyecto de la Fundación ALBIHAR, como las realizadas en el terreno. La representante fue la encargada de la relación con el organismo cofinanciador, la revisión de los informes técnicos y financieros, y la revisión de la justificación de los gastos del proyecto, asegurándose en todo momento de que estos cumpliesen los requisitos exigidos por el cofinanciador.

Respecto al socio local, las labores de la persona responsable del proyecto consistieron en el contacto con los alumnos, la supervisión de los módulos, el contacto con las empresas, la redacción de informes de seguimiento y la comunicación con la representante de proyectos de la Fundación ALBIHAR.

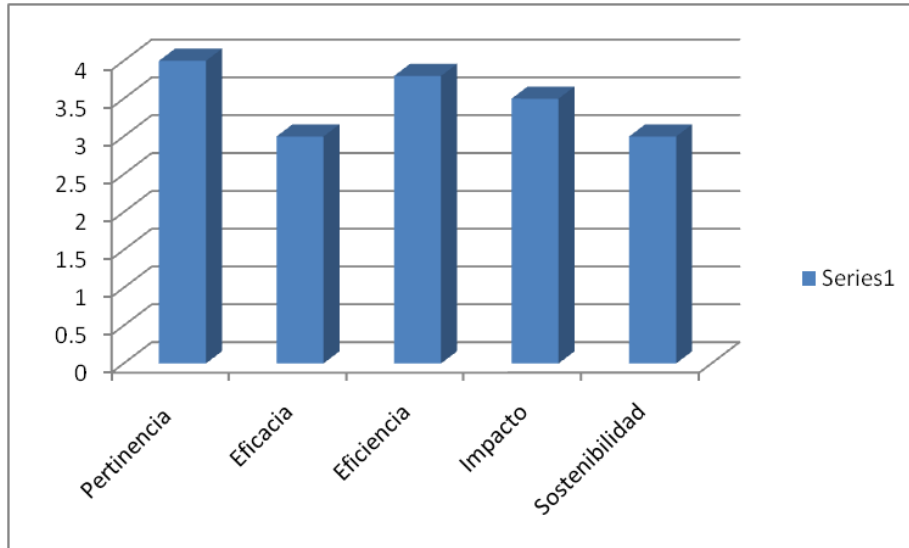
4.6. Transferencia y cierre

Las transferencias de los muebles, equipos y materiales adquiridos y las construcciones realizadas se prevén en el convenio firmado entre el socio local ADEFI y la Fundación ALBIHAR y se ajustan a la normativa establecida por el organismo cofinanciador. En ese sentido, las obras construidas, los equipamientos y materiales adquiridos y los contenidos de los componentes formativos desarrollados son propiedad de ADEFI, a pesar de que en los mismos quedan claramente visibles los logos del cofinanciador y de la Fundación ALBIHAR. Asimismo, CETPRO asume la continuidad de las actividades que comenzaron con el presente proyecto, asegurando la sostenibilidad del CETPRO.

5. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Para realizar la evaluación del proyecto, se han analizado los criterios considerados como fundamentales según la Metodología de evaluación de la Cooperación Española, Estos son la Pertinencia, la Eficacia, la Eficiencia, el Impacto y la Sostenibilidad. A ellos se ha añadido la Visibilidad, fundamental en una evaluación técnica de un proyecto cofinanciado por un organismo público. A cada uno de ellos se les ha asignado una valoración, en función de la información recogida por el evaluador

Pertinencia	4
Eficacia	3
Eficiencia	3.8
Impacto	3.5
Sostenibilidad	3



Valoración: 4 = muy buena; 3 = buena; 2 = problemas; 1 = serias deficiencias

5.1. Pertinencia

En relación a la valoración de la pertinencia, se ha estimado significativo analizar los siguientes elementos:

- Pertinencia con respecto al proceso de identificación.
- Pertinencia con respecto a las prioridades de los beneficiarios.
- Pertinencia con respecto a las políticas y prioridades regionales y nacionales.
- Pertinencia con respecto a las políticas y prioridades del organismo cofinanciador.
- Pertinencia con respecto a los objetivos de la ONGD.

5.1.1. Pertinencia con respecto al proceso de identificación

El Estado Peruano en la década pasada, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores presentó el Plan de Política Cultural del Perú en el exterior, en el cual incluye el Programa Gastronómico (la gran cocina peruana) destinado a promover la gastronomía nacional y sus productos, para revalorizar la identidad nacional y regional. Produciendo, dos años después, el boom de la Gastronomía Peruana, que está produciendo un Turismo Gastronómico, aumentando este sector en 30% en el año 2008; así como en la agricultura los productos de bandera como la maca, lúcuma, chirimoya y productos nativos con el apoyo de la Comisión de Promoción del Perú para la exportación y el Turismo - PROMPERU, llegando a exportar los productos Peruanos que, con la intervención de los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales genera un empleo sostenido en la economía y en el Sector Gastronómico (**Anexo N° 04**).

Mediante Investigación realizada Setiembre del 2009, “Nuestro Boom” gastronómico implica el desarrollo de actividades e industrias paralelas muy importantes”. La investigación muestra que los casi 70 mil restaurantes del Perú dan empleo directo a más de 300,000 peruanos, entre gerentes, cocineros, mozos y cuidadores de carro, sin contar a los que trabajan en los cientos de quioscos, canastas o puestos de comida que se ubican cerca de paraderos o mercados. Todos ellos movilizan más de 12 mil millones de soles anualmente. A pesar de que cada día aparecen restaurantes peruanos en el mundo y que en solo tres (03) años se crearon 200 en EE.UU.

ADEFI no ha sido ajeno al boom de la Gastronomía en el Perú por lo que evaluó la demanda de carreras técnicas y capacitación en temas de Gastronomía, Hostelería y Pastelería, así como la presencia de supermercados y numerosos restaurantes en la zona de desarrollo del Proyecto. Tras dicha evaluación, ADEFI ha dirigido sus esfuerzos a este sector, lo cual también está en concordancia con los esfuerzos del Estado.

5.1.2. Pertinencia con respecto a las prioridades de los beneficiarios

Durante el proceso de identificación, el equipo del Socio local tuvo a bien solicitar por la prioridad que tenían los beneficiarios de insertarse inmediatamente al mercado laboral, necesitando un ingresos inmediato, para subsistir y cubrir los elementales gastos familiares; así como también, los jóvenes que no requerían seguir necesariamente el Programa de Hostelería y Gastronomía, para desarrollar otras ocupaciones; y por último las madres de familia de escasos recursos siendo su necesidad la alimentación y nutrición de sus hijos menores. El programa original se adapta a las necesidades del grupo beneficiario.

5.1.3. Pertinencia con respecto a las políticas y prioridades regionales y nacionales:

El principal objetivo de este Programa es: contribuir a prevenir la malnutrición en niños y niñas hasta los 12 años de edad priorizando a los menores de 03 años en situación de vulnerabilidad nutricional, mejorando su calidad de vida.

El ámbito de intervención es nacional y se ejecuta a través de dos sub programas: Sub Programa Infantil y Sub Programa Escolar y Preescolar.

Del mismo modo, el **Programa Nacional de Apoyo Alimentario – PRONAA**, es una Unidad Ejecutora del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social cuya finalidad es contribuir a elevar el nivel nutricional de la población en pobreza crítica así como coadyuvar a la seguridad alimentaria en el país.

Ejecuta acciones de asistencia, apoyo y seguridad alimentaria dirigidas, preferentemente, a la atención de grupos vulnerables y en alto riesgo nutricional, en especial a los niños, y a los damnificados por situaciones de emergencia temporal.

Por la gran cantidad de asentamientos humanos que existen en la zona del proyecto, los beneficiarios de los comedores autogestionarios (populares) actualmente se están beneficiando de la ayuda que les brinda el PRONAA en algunos alimentos de la canasta básica familiar.

El proyecto, con el Programa de Capacitación y Acompañamiento en Comedores Populares, complementa las actividades previstas por el Estado Peruano,

actualmente el socio local brinda consultoría nutricional gratuita. Si bien ambas actividades no tienen margen de edad, se ha priorizado la atención a los niños menores de 05 años, y ha iniciado su trabajo con un comedor más y dos de Vaso de Leche en la zona.

5.1.4. Pertinencia con respecto a las políticas y prioridades del financiador:

El nivel de pertinencia era bueno, y sigue siendo, por lo que muestra congruencia con las políticas de la Junta de Andalucía y la prioridad que suele asignar al sector de cooperación al desarrollo que se implementa en el Proyecto.

El Proyecto está considerado dentro de la misión de la Fundación ALBIHAR conforme a lo determina su estatuto, la Promoción y Educación, en una cultura solidaria, con la Cooperación Internacional de Desarrollo; su visión de trabajo, que le lleva a buscar lo que une a los demás, el fomento de los valores en tolerancia y respeto mutuo, siendo su motivación permanente de solidaridad, que desarrolla programas y acciones de movilización de voluntariado y cooperación internacional.

Del mismo modo, aunque no estaba previsto y sin costo alguno para el financiador, ha contribuido a la mejora de las instalaciones de algunos comedores participantes, así como a la entrega de equipamiento básico.

Estas actividades prioritarias para el Estado Peruano y en especial para el financiador del proyecto, están relacionadas, directamente, con la mayoría de los **Objetivos de Desarrollo del Milenio:**

- ODM1:** Erradicar la pobreza extrema y el hambre
- ODM2:** Lograr la educación primaria universal
- ODM3:** Promover la igualdad de género y la autonomía de la mujer
- ODM4:** Reducir la mortalidad de la infancia
- ODM5:** Mejorar la salud materna
- ODM6:** Combatir el VIH/Sida, la Malaria y otras enfermedades
- ODM7:** Garantizar la sostenibilidad
- ODM8:** Fomentar una asociación mundial para el desarrollo

Conforme se aprecia del informe, el programa se encuentra enmarcado en los Objetivos de Desarrollo **ODM1, ODM4, ODM5, ODM7 y ODM8.**

5.2. Eficacia

Se considera que el proyecto ha sido eficaz en cuanto a su ejecución, puesto que se ha cumplido, con excepción de la capacitación en gastronomía y hostelería que no alcanzó la meta proyectada, debido a que no se inscribieron el número necesario de alumnos proyectados, además de la suspensión de actividades académicas por la construcción del 4° y 5° piso; y cumpliéndose en los demás los resultados propuestos, superando incluso las metas en cuanto al número de beneficiarios que se había previsto en un primer momento. Esto demuestra una eficacia creciente en cuanto a planificación, sino también por la buena acogida que el proyecto tiene a nivel de los beneficiarios, participantes en el mismo.

No se han constatado efectos secundarios negativos o riesgos que hayan puesto en peligro la realización de las actividades, más allá de la suspensión temporal de clases a causa de la construcción de los niveles superiores del edificio. Tampoco se ha identificado

una competencia de mercado, de preparación académica similar, que amenace la ejecución y marcha del proyecto.

Procederemos a analizar cada uno de los resultados, comparando la meta prevista de realización con la efectivamente realizada.

OBJETIVO ESPECÍFICO: Poner en marcha un la Ampliación del “Centro de Capacitación Laboral para Jóvenes sin recursos del Cono Norte de Lima” y personal de empresas que requieran preparación en áreas específicas o necesidad de ellas mismas, permite promover la estrecha colaboración entre dos componentes del mercado: la capacitación técnica y las empresas.

RE 1 Previsto: Se cuenta con equipos didácticos para realizar los programas y garantizar la continuidad del proyecto.

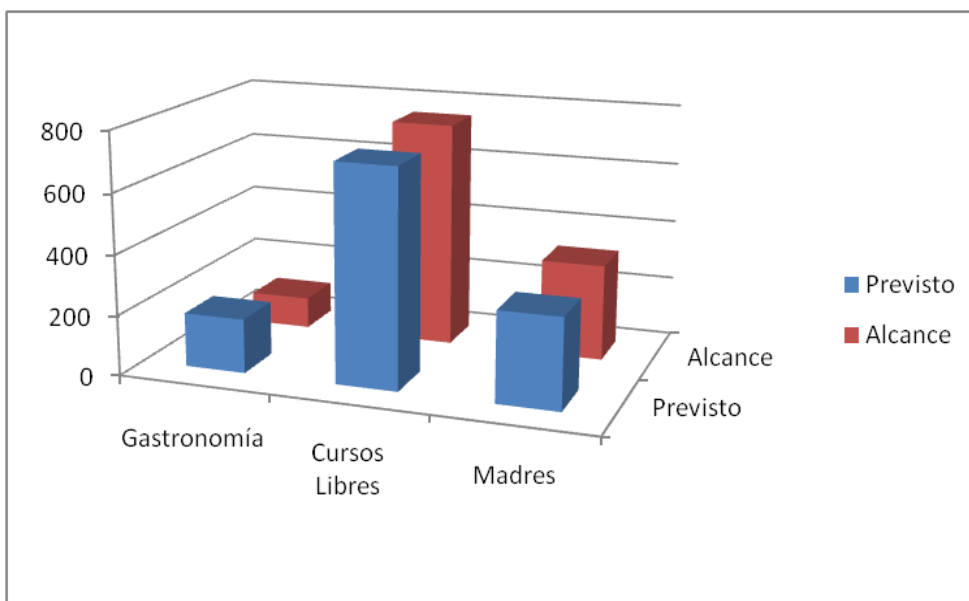
RE 1 Alcanzado: Se han adquirido el 100% de los materiales y equipos que se preveía en la formulación del proyecto, por lo que este resultado se considera como realizado. No obstante, se produjeron modificaciones en cuanto al medio de transporte que se iba a comprar y el cambio del sistema de IST a CETPRO.

Grado de satisfacción de los beneficiarios: En general, los beneficiarios manifestaron estar muy satisfechos con los materiales que se pusieron a su disposición durante su formación, se trata de materiales y equipos de última generación, que resultó una motivación para ellos mismos (**Anexo N° 03**).

RE 2 Previsto: De 1,200 personas que se previo en su inicio, 180 jóvenes de escasos recursos económicos capacitados para Hostelería y Gastronomía, 720 jóvenes capacitados en cursos libres, 300 madres de familia de comedores populares capacitadas.

RE 2 Alcanzado: Según el informe final del proyecto, 1,175 personas fueron sensibilizados, equivalente al 97.92%: 104 jóvenes de escasos recursos económicos capacitados para Hostelería y Gastronomía, equivalente al 57.78%; 751 jóvenes capacitados en cursos libres equivalente al 104.31%; 320 madres de familia de comedores populares capacitadas, equivalente al 106.67%.

GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS



PREVISTO Vs. ALCANCE

	Previsto	Alcance
Gastronomía	180	104
Cursos Libres	720	751
Madres	300	320

Grado de satisfacción de los beneficiarios: Se ha podido verificar que la mayoría de las personas entrevistadas conocieron el programa del CETPRO; y, en el caso de los jóvenes de la cadena E. Wong, para su preparación de seguir formándose y el mejoramiento de su empleo.

Podemos seguir desarrollando resultados previstos y alcanzados, resultando la eficacia alcanzada, que para el efecto nos da la certeza esperada.

CARTA DE AGRADECIMIENTO DE SUPERMERCADOS PERUANOS S.A



Lima, 09 de Abril del 2,009

Señores:
Desarrollo y Formación Integral
Ciudad.-

De nuestra consideración:

Es muy grato dirigirnos a ustedes para saludarlos en nombre de Supermercados Peruanos, y hacerles llegar nuestro agradecimiento por el apoyo que vuestra institución viene brindando a través de la capacitación de nuestro personal del área de servicios.

Además debemos informarles que requerimos de vuestra representada la programación de un nuevo ciclo de capacitaciones para el mes de julio del 2,009 donde participarán 135 jóvenes de las unidades de servicio de alimentos de nuestras tiendas de Plaza Veá.

Cordialmente,

FABIAN SACA AGUILAR
GERENTE DE CAPACITACIÓN

Supermercados Peruanos S.A.
Calle Miraflores 182 2º piso Sur Bona

CARTA DE AGRADECIMIENTO DE CENCOSUD – GRUPO DE SUPERMERCADOS WONG



Lima, 15 de Junio de 2009

Señores
Desarrollo y Formación Integral
Ciudad.-

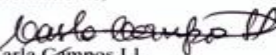
De nuestra consideración:

Es muy grato dirigirnos a ustedes para saludarlos en nombre del Grupo de Supermercados Wong, y hacerles llegar nuestro agradecimiento por el apoyo que vuestra institución nos está brindando a través de la capacitación en el área de servicios, en especial lo realizado en noviembre y diciembre del año 2006 y marzo 2008.

En esta oportunidad, nos gustaría que nos apoyen en la capacitación de cursos cortos de 120 candidatos para los diferentes puestos del área de hostelería y servicios de nuestra empresa.

Con la seguridad de seguir contando con vuestro apoyo, es propicia la oportunidad para reiterarle nuestros sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,


Carla Campos L.I.
Gerente de Capacitación
Cencosud - Perú

CENCOSUD PERÚ S.A. AV. AUGUSTO ANGULO 130 MIRAFLORES TEL 626-0000

5.3. Eficiencia

5.3.1. Alcance de los resultados, evaluados desde la perspectiva de los recursos humanos utilizados.

Se considera que el proyecto ha sido eficiente desde el punto de vista de los recursos económicos, al haber sido utilizados de manera correcta, responsable y transparente. La Presente actuación consta de 3 componentes fundamentales: Adquisición de

Equipos didácticos, módulos de capacitación y la construcción del edificio del Centro de Capacitación.

Adquisición de Materiales se refleja en las partidas de equipos y suministros que representan en conjunto el 25.76% del gasto ejecutado. Respecto a la adquisición de los equipos para realizar los módulos (equipos para los módulos de cocina, cómputo, mobiliario en general) se considera que los precios de los mismos no resultan excesivos, teniendo en cuenta la relación calidad – precio.

Módulos de capacitación, son las del Personal Local (14.47%) y Funcionamiento (1.14%). En conjunto, este componente se considera lógico, teniendo en cuenta el objetivo del Proyecto.

Construcción del Centro de Capacitación, constituye el 58.62%, lo que es coherente, teniendo en cuenta los precios de las materias primas necesarias para la realización de la actividad, y su calidad.

Por lo mencionado, en modo general, se estima que existe coherencia entre los componentes del proyecto, las actividades y los resultados, teniendo en cuenta que los tres han consumido aproximadamente las mismas cantidades, siendo algo inferior del componente principal de la evaluación.

5.3.2. Alcance de los resultados, evaluados desde la perspectiva de los recursos humanos utilizados.

La dotación de recursos humanos de Fundación Albihar y del Socio local se valora como eficiente por su número, sus capacidades y por la adecuada definición de funciones. Asimismo, durante las entrevistas realizadas a cada una de las personas que participaron en el proyecto, ha podido observarse la idoneidad de las mismas y su gran motivación y dedicación del proyecto.

Se ha entrevistado al personal, siendo adecuado y positivo. Por el impacto de generación de puestos de trabajo.

5.3.3. Alcance Consolidado de los resultados

Según el Progreso del Proyecto comparado con lo inicialmente previsto y logro de resultados.

El Proyecto originalmente aprobado plantea lo siguiente:

Objetivo general: Mejorar el nivel de vida de las familias de escasos recursos de la zona del Cono Norte de la provincia de Lima.

Objetivo específico: Capacitación a una parte de la población del Cono Norte de Lima.

Indicadores del grado de consecución del objetivo específico

- 180 Jóvenes de escasos recursos económicos de la provincia de Lima capacitados en Hostelería y Gastronomía.
- 720 Jóvenes capacitados en Cursos Libres.
- 300 Madres de familia de Comedores Populares Capacitadas.

Indicadores intermedios respecto al Resultado 1:

- Al finalizar el proyecto la construcción de 08 aulas, 01 sala de profesores y 01 biblioteca.
- Al finalizar el proyecto el equipamiento de 08 aulas, 01 sala de profesores y 01 biblioteca.

Indicadores intermedios respecto al Resultado 2:

Al finalizar el proyecto lograr la asistencia y aprendizaje de 855 alumnos del Centro de Capacitación e inserción laboral de 500 alumnos egresados de los Cursos Libres (**Anexo N° 01**)

Indicadores intermedios respecto al Resultado 3:

Al finalizar el Proyecto 320 madres de familia han asistido y recibido capacitación en el Programa de Capacitación y Acompañamiento en Comedores Populares, mejorando el nivel nutricional de sus familias.

Resultados esperados.

RE.1. Un Centro de Capacitación Laboral que funciona en condiciones adecuadas.

RE.2. Se capacite y prepare 900 jóvenes para una adecuada inserción laboral como Técnicos en Hostelería, Gastronomía y Cursos Libres afines.

RE.3 Que 320 familias mejoren su nivel de nutrición

Indicadores del grado de consecución de los resultados

Con relación al RE.1

- Construcción del cuarto y quinto piso con financiamiento de la Junta de Andalucía, que comprende 08 aulas de capacitación, 01 sala de profesores y 01 ambiente para biblioteca.
- La totalidad del proyecto también comprende la construcción del segundo y tercer piso con financiamiento de la Junta de Castilla y León de 05 aulas de capacitación, 02 talleres y 03 oficinas.
- Adquisición de mobiliario y equipo e instalación de los mismos en 08 aulas de capacitación, 01 sala de profesores y 01 biblioteca.
- La totalidad del proyecto también comprende el equipamiento de 03 oficinas, 01 taller restaurante y 02 talleres de cocina.

Con relación al RE.2

- 104 Jóvenes capacitados como técnicos en Gastronomía que representa el 58% de lo programado.
- 751 Participantes han recibido cursos libres lo que representa el 104% de lo programado y de los cuales 260 se han insertado laboralmente en los distintos locales de la Empresa E. Wong representando el 52% de lo proyectado.
- En el informe final se ha verificado una carta de agradecimiento de E. Wong con la relación de jóvenes que participaron en los cursos libres y consiguieron trabajo con ellos.
- También se cuenta con 244 fichas de datos personales que ha permitido realizar un documento con las características de los beneficiarios (género, edad, sueldos y grado

de instrucción; y otro documento con la sección y siglas de la tienda donde fueron destacados).

Con relación al RE.3

- 320 Familias capacitadas en temas de nutrición.
- El estado nutricional de los niños menores de 05 años mejoró a medida que las madres aplicaron todo lo aprendido en las sesiones educativas, específicamente aquellos niños que estaban en riesgo de desnutrición crónica. Al final del año 2008, 320 madres mejoraron sus conocimientos, actitudes y prácticas en alimentación y nutrición.

Análisis de los resultados esperados del proyecto para establecer el progreso del mismo comparado con lo inicialmente previsto:

RE 1. Construcción del Centro de Capacitación Laboral y adquisición de equipos didácticos y medios necesarios funcionando en condiciones adecuadas.

Indicador. Construcción de Ocho (08) aulas de capacitación, una (01) sala de profesores y una (01) biblioteca, están equipadas con el mobiliario y equipos necesarios.

A1. RE1. La totalidad del proyecto comprende la Construcción de cinco (05) aulas de capacitación, dos (02) talleres y tres (03) oficinas en el segundo y tercer nivel con la financiación de la Junta de Castilla y León y ocho (08) aulas de capacitación, una (01) sala de profesores y una (01) biblioteca en el cuarto y quinto nivel con la financiación de la Junta de Andalucía.

En el segundo y tercer nivel de planta, se ha construido: cinco (05) aulas de igual capacidad, dos (02) talleres, servicios higiénicos para hombres y mujeres, como parte integral del Proyecto Total, financiado por otro ente.

En el cuarto nivel existen cuatro (04) aulas, una (01) sala de profesores y servicios higiénicos para hombres y mujeres.

En el quinto nivel existen cuatro (04) aulas y una (01) biblioteca de grandes dimensiones. Las aulas tienen grandes ventanas lo que hacen que tengan gran claridad. La escalera cumple un papel muy importante, pues es un elemento de composición que integra los cuatro (04) niveles del edificio.

Los trabajos de construcción los realizó la Compañía Constructora ALEISA, como los Proyectos Integrales, Construcción, Supervisión Tasaciones y Consultorías estando a cargo del Ingeniero Civil Eduardo Huerta Muñoz, y la supervisión y optimización de los costes de construcción, incidiendo en la calidad de materiales, costos de los mismos, calidad de acabados, calidad de accesorios, procedimientos constructivos, etc. estuvo a cargo del Ingeniero Abel Huerta Sánchez

Se ha verificado, que el 100% de la construcción se encuentra operativa como son los sistemas: de energía, de iluminación, de agua y desagüe, comunicación (teléfono y Red), servicios higiénicos para hombres y mujeres; los mismos que están equipados con todo lo necesario. Asimismo, consideramos que se ha proyectado una buena distribución de los ambientes.

A3. RE3. Equipamiento del Centro de Capacitación

Se ha verificado, que del financiamiento proporcionado por la Junta de Andalucía, se encuentran los siguientes equipos y mobiliario:

- Cada una de las aulas del 4º y 5º piso están debidamente equipadas, con 15 mesas bipersonales y 30 sillas para los alumnos, escritorio y silla para el profesor, écran (pantalla), proyector multimedia y un (01) PC para el profesor. En dos (02) aulas se han instalado pizarras acrílicas.
- La biblioteca cuenta con 03 mesas, 24 sillas, 08 estantes para el usuario. Además, 01 computadora, 01 escritorio, 01 archivador y 01 armario para la persona que atiende.
- La sala de profesores cuenta con 01 mesa, 08 sillas y 01 PC.
- Las oficinas administrativas cuentan con escritorios, sillas, computadoras, armarios.
- Los talleres cuentan con el siguiente equipamiento:

11 Cocinas de 04 quemadores,
01 Cocina de 06 quemadores
01 Cocina industrial de 02 hornillas
06 Planchas de parrilla (varios tamaños)
02 Campanas extractoras
02 Mesa refrigerada de 02 puertas
01 Mesa refrigerada de 03 puertas
06 Repisa mural de acero inoxidable
01 Tablero de apoyo de acero inoxidable
11 Mesas de trabajo mural de acero inoxidable
01 Horno combinado de acero inoxidable, repisa y 03 bandejas
02 Lavaderos de 02 pozas de acero inoxidable
01 Mesa de desconche de acero inoxidable
01 Cámara de congelación de 02 puertas
01 Mesa de trabajo mural con poza
02 Mesas de trabajo
01 Caja de hielo
02 Estaciones de licuadora
01 Procesador de vegetales
03 Licuadoras y 01 mini vaso
01 Balanza de repostería y 1 batería
02 Hornos microonda
02 Pisos antifatiga
01 Horno combinado de 6 bandejas y su campana, filtros, ducto de acople
01 Gabinete de 05 niveles, de acero inoxidable
40 Carpetas para talleres

Asimismo, el mobiliario y equipos financiados por Fundación ALBIHAR:

01 Cámara de congelación
01 Mesa refrigerada de 2 puertas
01 Mesa central con nivel inferior
01 Gabinete de 5 niveles
02 Mesa central con nivel inferior
01 Estantería de 04 niveles
02 Computadoras
14 Extintores
12 Lámparas de emergencia
09 Detectores de humo
01 Luz de emergencia

En el sentido que la totalidad del proyecto, comprende, también, el financiamiento de la Junta de Castilla y León y de la Fundación HARENA, se realizó la verificación de los equipos, que se detallan:

De la Junta de Castilla y León:

02 Escritorios de melamine
02 Armarios de melamine

03 Servidores
01 Proyector
01 Ecran (pantalla)
01 Mostrador de madera
04 Mesas
01 Mueble de atención
65 Sillas

De la Fundación HARENA:

01 Espiraladora
01 Guillotina
01 Fotocopiadora
05 Computadoras
01 Servidor
04 Écran (pantalla)
02 PC portátiles
60 Mesas de aula
120 Sillas de aula
04 Pizarras acrílicas
20 Módulos bipersonales de cómputo
24 Sillas de aula
04 Escritorios de aula
01 Sillón de oficina
04 Sillones de espera
02 Armarios de melamine
01 Escritorio de oficina

RE.2 900 jóvenes de escasos recursos capacitados y preparados para una adecuada inserción laboral 180 como técnicos en Hostelería y Gastronomía y 720 en cursos libres.

Insertados 260 jóvenes laboralmente, como resultado de la capacitación en Cursos Libres

GENERO

Mujeres	67.31%
Varones	32.69%

EDAD

18	13.11%
19	26.23%
20	20.08%
21	22.95%
22	15.17%
23	2.46%

SUELDOS (Nuevos Soles)

500 - 700	44.26%
700 - 1000	29.51%
1000 - 1500	15.57%
1500 - 2000	10.66%

ESTUDIOS

Sólo Secundaria completa	50.82%
Superior No Universitaria Completa	11.47%
Superior No Universitaria Incompleta	31.15%

Superior Universitaria Completa	0.41%
Superior Universitaria Incompleta	5.74%
Superior No Universitaria y Univ. Incompleta	0.41%

Indicador: Asistencia y aprendizaje de 900 alumnos del Centro de capacitación , al menos 180 como técnicos en Hostelería y Gastronomía y 720 en cursos libres al finalizar el Proyecto.

Del análisis de los reportes brindados por la dirección académica, hemos extraído la siguiente relación de alumnos matriculados por año.

<u>Período</u>	<u>Nº de Matriculados</u>
MAY. 2007 Turno mañana	20
16 incluidos FEB. 2008 (mañanas)	
04 incluidos FEB. 2008 (noche)	
FEB.2008, Turno Mañana	26
FEB. 2008, Turno Noche	31
JUN.2008, Turno mañana	18
DIC. 2008, Turno Mañana	14
DIC. 2008, Turno Tarde	15
Total Matriculados	104

El total de alumnos proviene de un nivel socio económico bajo

Respecto al Centro de Capacitación en Hostelería y Gastronomía, se concluye que al cierre del Proyecto 104 jóvenes de escasos recursos económicos del Cono Norte de Lima, del distrito de Independencia han sido capacitados para que tengan una adecuada inserción laboral.

Del análisis de los reportes brindados por la Dirección sobre el dictado de cursos libres, hemos evidenciado lo siguiente por año:

<u>CURSOS LIBRES</u>	<u>FECHA</u>	<u>PARTICIPANTES</u>
Técnicas de Servicios	17 al 26 OCT.2006	112
Autoestima y Superación	21-24 y 27.NOV y 01.DIC.2006	244
Total 2006		356
Técnicas de Venta	FEB.2008	62
Beneficios de los negocios ON-LINE	19.FEB.2008	12
Creación de Página Web Utilizando Microsoft Word	28.FEB.2008	13
Recordando Fórmulas Básicas en Excel	15.MAR.2008	15
Valores y Ética	24-28.MAR.2008	16
Aplicación de Excel para Gráficos	27.MAR.2008	14
Tratamiento de la Información	03.ABR.2008	13
Creación de Página Web Utilizando Microsoft Word	7.ABR.2008	14
Organización de la Cocina	15-17.ABR.2008	56
Creación de Álbum de Fotografías en Microsoft Word	29.ABR.2008	15
Recordando Fórmulas Básicas en Excel	08.MAY.2008	12
Chocolatería	10.OCT.2008	11
Chocolatería	28.OCT.2008	7
Chocolatería	30.OCT.2008	6
Pastelería	29-31.OCT.2008 (15 a 17 horas)	11

Pastelería	29 31.OCT.2008 (17 a 19 horas)	20
Atención al Cliente	30.OCT.2008	6
Atención al Cliente	07.NOV.2008	8
Técnicas de Ventas	03.DIC.2008	47
Técnicas de Ventas	16.DIC.2008	25
Trabajo en Equipo	19.DIC.2008	12
Total 2008		395
Total Participantes		751

Respecto al dictado de Cursos Libres, en el año 2006 se dictaron 02 cursos con la asistencia de 356 participantes y en el año 2008, 21 cursos con la asistencia de 395, totalizando 751 participantes de los cuales 260 se han insertado en el ámbito laboral. De los 244 alumnos del curso noviembre/diciembre 2006 y 16 alumnos del curso marzo 2008. Sólo se cuenta con fichas de datos de los 244 primeros y se ha usado como muestreo para el resultado (Anexo N° 01)

Respecto a las actividades realizadas en este resultado comentamos lo siguiente:

A1. RE2. Promoción de las carreras de Hostelería y gastronomía y de los cursos libres.

En este sentido hemos constatado las acciones realizadas por el Proyecto para mostrar lo atractivo de la especialidad con: visitas a colegios de secundaria, de las zonas cercanas al centro de capacitación, eventos de difusión en las municipalidades del cono norte de Lima, invitando de manera formal a los alumnos visitados y a sus padres informándoles ampliamente sobre la carrera de Gastronomía y Hotelería y, simultáneamente se realizó la promoción a través de avisos radiales y distribución de folletos.

A2. RE2. Selección y contratación de personal.

Se realizó de forma gradual y fue incrementándose de acuerdo al Plan de Estudios, Todos los profesores están a cargo del dictado de los cursos, tanto en las carreras técnicas, como en los cursos libres, cuentan con la formación académica adecuada.

- Actualmente labora el personal siguiente:

<u>Nombres</u>	<u>Cargo</u>
Juana Shedan Manga	Director del Centro
Gardenia Delgado Díaz	Director Académico
Pablo Correa Campos	Coordinador de Estudios
Jonathan Arriz Díaz	Asistente Contable

- La plana docente es la siguiente:

<u>Nombres</u>	<u>Cursos</u>
Lizzete García Ochoa	Técnicas Culinarias y Cocina Peruana
Juan Carlos Moreno	Técnicas Culinarias y Cocina Peruana y Cursos Libres
Juan flores Mondragón	Marketing aplicado a la Gastronomía, Legislación laboral I, Legislación Laboral II, Costos en Alimentos, y bebidas así como Cursos Libres
Cesar Lora Gurroneo	Cocina Internacional y Pescados y Mariscos
Lucy Delgado Díaz	Liderazgo, Reconocimiento de Mercadería, Higiene Alimentaria, Constitución de una Empresa
Raúl Liluya Góngora	Nutrición, Situaciones de Riesgo en el área Laboral:

Julia Santa Ana	Incendios Nutricionista en Comedores Populares
Gustavo Jara Rivas	Talleres de Pastelería a Madres de Comedores Populares
Rossana del Rosario Chumacero	Cursos de Autoestima y Superación dictados en E. Wong.
Margaret Rodríguez	Cursos de Autoestima y Superación dictados en E. Wong.
Carmen Zegarra Ortiz	Curso de Valores y Ética dictado en E. Wong
Vanessa Cuesta Ticona	Pastelería Comercial y Pastelería Fina
	Actual nutricionista en Comedores Populares

- Las actividades pedagógicas las realiza personal Docente del Centro de Capacitación que cuenta con una formación superior adecuada el dictado de cursos y en la asesoría de alumnos.

A3. RE2. Inscripción y matrícula de los alumnos beneficiados

Inicialmente la selección de los alumnos se realizó a través de una entrevista personal, examen psicotécnico y evaluación socio-económica, posteriormente en la modalidad de CETPRO por la característica de ser modular, no se requiere de requisitos académicos, basta tener 14 años de edad cumplidos e inscribirse.

<u>Período</u>	<u>Nº de Matriculados</u>
MAY. 2007	20
16 incluidos FEB. 2008 (mañanas)	
04 incluidos FEB. 2008 (noche)	
FEB. 2008, Turno Mañana	26
FEB. 2008, Turno Noche	31
JUN. 2008, Turno mañana	18
JUN. 2008, Turno Noche	18
DIC. 2008, Turno Mañana	14
DIC. 2008, Turno Tarde	15
Total Matriculados	104

A4. RE2. Dictado de la carrera técnica de gastronomía

Han participado 104 alumnos en la carrera técnica de Gastronomía, entendiendo que los jóvenes que egresen saldrán a laborar en alguna empresa bajo el mando de otras personas o por su cuenta formando un pequeño negocio. La formación integral brindada persigue adquirir las siguientes capacidades profesionales:

El Plan de estudios contempla la formación técnica y la formación empresarial y laboral. A diciembre del 2008, se han dictados 16 módulos.

- Las clases se realizan de marzo a diciembre de cada año, en dos (02) semestres académicos: primer semestre de 04 meses académicos entre marzo y junio.
- Las actividades se realizan en tres (03) turnos: de 09:00 a 12:00 horas / 14:00 a 17:00 horas / 18:00 a 21:00 horas, de lunes a viernes y algunas veces, los días sábados.
- El rendimiento académico, de acuerdo a la evaluación efectuada, se ha verificado que el 100% de alumnos han asimilado, satisfactoria y excelentemente los conocimientos impartidos en sesiones productivas y clases teóricas.
- Los alumnos culminan el año académico a mediados del mes de diciembre de cada año. Existe la posibilidad de un examen supletorio para los alumnos que deseen subir sus calificaciones o que no hayan obtenido una nota aprobatoria, el cual reemplaza la nota obtenida en algún examen parcial o final. Estos exámenes se realizan antes de empezar el Módulo siguiente.

- El año académico culmina oficialmente con una ceremonia de clausura en la que se hace entrega de constancias especiales que acreditan a los alumnos como egresados. Al finalizar la carrera técnica y habiendo cumplido con las horas de prácticas por módulo, se hace entrega de los Certificados Modulares. Del mismo modo para los alumnos que sólo quieran estudiar específicamente algunos Módulos.
- Pasan al siguiente Módulo los que hayan aprobado satisfactoriamente, con la nota mínima de doce (12), si el siguiente módulo lo requiera como requisito. Por ejemplo: cualquier módulo de cocina exige que se haya aprobado satisfactoriamente Técnicas Culinarias que es la base de la cocina.

Se ha verificado la participación de los mejores alumnos en el “1er Concurso Gastronómico de Lima Norte Sabores Peruanos”, organizado por la Municipalidad distrital de Los Olivos (distrito del cono norte de Lima), el 28.SET.2008, en el cual se obtuvo el Segundo Puesto en la Categoría de Postres. El premio consistió en un certificado para el alumno y un estandarte para el Centro de Capacitación, siendo la única institución en la que los alumnos expusieron el paso a paso de sus preparaciones a diferencia de las otras en las cuales expuso el Chef Instructor. Este evento permitió la difusión de la carrera y cursos libres entre los asistentes.

Del mismo modo, se han realizado ferias gastronómicas entre los alumnos del Centro de Capacitación, contando con la asistencia de sus familiares.

Cursos Libres

Se ha brindado capacitación a 751 jóvenes, a solicitud de la Municipalidad distrital de Independencia, de la empresa E. Wong, Cadena de Supermercados y cursos programados por ADEFI.

Se han realizado 15 cursos en el área de servicios con la participación de 643 personas y 08 cursos de cómputo con la participación de 108 personas.

Resultado 3: 300 madres de familia de comedores populares recibirán capacitación en el Programa de capacitación y Acompañamiento.

Indicador. Al menos 320 madres de familia han sido capacitadas en temas de nutrición

Dentro de los objetivos de este resultado esta contribuir a la mejora del estado nutricional de los niños menores de 05 años del distrito de Independencia que se benefician de los comedores populares, para el logro de estos objetivos se realizaron sesiones educativas en temas de alimentación y nutrición con una duración de 22 meses, en 16 módulos que contienen instrucciones sobre higiene, manipulación de alimentos, alimentación saludable, lactancia materna, lonchera escolar, entre otros.

Paralelamente a las sesiones educativas se realizaron visitas domiciliarias de seguimiento en forma periódica, dando énfasis en aquellos niños que se encontraban con algún problema nutricional y de esta manera apoyar a la madre en su cambio de prácticas de alimentación y nutrición a favor de la mejora de su estado nutricional de su niño.

Como resultado del aprendizaje se observó que niños menores de 05 años mejoraron su estado nutricional y algunos superaron la desnutrición que venían presentando, y así mismo se logró mejorar la alimentación de los niños con problemas de sobrepeso.

Aunque no estaba previsto y sin costo alguno para el financiador, el proyecto ha contribuido a la mejora de las instalaciones de algunos comedores participantes así como a la entrega de equipamiento básico.

Actualmente se está brindando consultoría nutricional gratuita, personalizada, en especial para los niños menores de cinco años. Asimismo, se ha incorporado al Programa de Capacitación y Acompañamiento en Comedores Populares a 01 comedor más y 02 Vaso de Leche (organizaciones sociales de base que brindan desayuno gratuito a los niños de la zona).

COSTES Y UTILIZACIÓN DE RECURSOS COMPARADOS CON EL PRESUPUESTO Y LO QUE ESTABA PREVISTO INICIALMENTE.

La ejecución presupuestal se ha realizado en los rubros y partidas necesarias para el logro de los objetivos inicialmente propuestos en el proyecto, con excepción de la modificación de 17. Para ello se realizaron las acciones técnico-financieras más adecuadas para una ejecución ordenada, detallada y veraz. Para la ejecución del proyecto se ha:

- **Se abrió una cuenta específica para el Proyecto:** Para un manejo transparente de los recursos, ha sido política de ADEFI y de acuerdo a lo estipulado en el convenio la apertura de cuentas específicas para el proyecto:

Cuentas receptoras

- Es la Cuenta Corriente en Moneda Extranjera, M.E. N° 2881123 (Dólares americanos) en el Banco Scotiabank de Lima, Perú, utilizada para recibir las remesas o transferencias efectuadas por la Fundación ALBIHAR en Euros y depositadas al tipo de cambio vigente de conformidad con los procedimientos establecidos en el convenio de financiamiento y el Art. 31° de la Orden del 10 de abril del 2006, tanto de sus fondos propios como de los fondos de la Junta de Andalucía.
- Los Fondos enviados por la Junta de Castilla y León se depositaron en su propia Cuenta Corriente en Moneda Extranjera, M.E. N° 2834972, del Banco Scotiabank.
- Para el envío de los fondos de Fundación HARENA, se ha utilizado la cuenta corriente en Moneda Extranjera, M.E. N° 2881123, abierta para recepcionar los fondos de la Junta de Andalucía y Fundación ALBIHAR.

Cuentas Operativas

- Constituida por una Cuenta Corriente en Moneda Nacional, M.N. N° 000 – 4657101 en el Banco Scotiabank en nuevos soles utilizada por ADEFI con la finalidad de efectuar los pagos originados en dicha moneda por el Proyecto, que surgen de la ejecución de sus actividades.
- Asimismo, para los gastos de la Junta de Castilla y León, en Moneda Nacional, se abrió la Cuenta Corriente en nuevos soles N° 4142144 del Banco Scotiabank.

➤ **Transferencias recibidas**

Durante el periodo comprendido entre el 01 de octubre del 2006 y al 31 de diciembre del 2008, la Fundación ALBIHAR ha efectuado las siguientes transferencias a las cuentas receptoras:

<u>Benefactor</u>	<u>Fecha</u>	<u>Euros</u>
JUNTA de ANDALUCÍA	08.FEB.2007	73,966.44
JUNTA de ANDALUCÍA	12.ABR.2007	73,401.00
JUNTA de ANDALUCÍA	17.SET.2007	47,985.00
JUNTA de ANDALUCÍA	09.ENE.2008	48,116.25
JUNTA de ANDALUCÍA	06.NOV.2008	1,209.46
JUNTA de ANDALUCÍA	23.DIC.2008	1,822.69
FUNDACIÓN ALBIHAR	20.SET.2007	3,800.00
FUNDACIÓN ALBIHAR	12.DIC.2007	5,860.00

FUNDACIÓN ALBIHAR	19.MAR.2008	7,000.00
FUNDACIÓN ALBIHAR	06.NOV.2008	3,813.96
FUNDACIÓN HARENA	27.DIC.2007	24,975.00
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN	07.DIC.2006	144,290.79
Total		<u>436,240.59</u>

➤ **NIVEL DE EJECUCIÓN FINANCIERA SOBRE PRESUPUESTO TOTAL DEL PROYECTO.**

Un análisis detallado por partidas muestra desviaciones pequeñas de 2,02 ó 4,14 % en las partidas de adquisición de equipos y de funcionamiento. Hecho que demuestra la razonable administración del proyecto, concordante con la ejecución de metas del mismo.

CONCEPTO	PRESUPUESTO VALIDADO	GASTO REALIZADO	% GASTO REAL / PTO. VALIDADO
Construcción	282,025.86	283,296.40	100.45%
Equipos	120,330.69	122,761.11	102.02%
Suministros	1,759.22	1,759.99	100.04%
Personal local	70,231.77	69,923.75	99.56%
Funcionamiento	5,309.19	5,528.74	104.14%
Gastos de Evaluación	5,000.00	0.00	0.00%
Total Costes Directos	485,147.23	483,269.99	99.61%
B. Total Costes Indirectos	20,000.00		0.00%
Total Gastos	505,147.23	483,269.99	95.67%

Notas:

1. En el presupuesto validado se considera la Partida Viajes y Estancias con 1,500 euros.
2. Estos gastos directos serían realizados y justificados por Fundación ALBIHAR (viajes a Perú, estancias, etc.).
3. En diciembre 2008, el socio local (ADEFI) recibe 490.50 euros de esta partida para ser gastados en cualquier partida cuidando no exceder el 10% de la partida escogida. Se aplicó en la Partida Equipos.
4. El socio local ADEFI, ha ajustado los montos recibidos, en su informe final, colocando en esta columna "Presupuesto Validado" sólo los 490.50 euros recibidos.

➤ **RESUMEN DE GASTOS EN EFECTIVO REALIZADOS POR CONCEPTO Y FINANCIADOR**

CONCEPTO	Presupuesto Validado (1)	Gastos Imputados Junta Andalucía	Gastos Imputados ALBIHAR	Gastos Imputados ADEFI	Gastos Imputados Junta Castilla y León	Gastos Imputados HARENA	Coste Total del Proyecto
	€	€	€	€	€	€	€
Construcción	282,025.86	145,788.65	2,252.14	97.67	124,679.85	10,478.09	283,296.40

Equipos	120,330.69	91,929.72	7,666.45	0.00	8,404.47	14,760.48	122,761.11
Suministros	1,759.22	1,759.99	0.00	0.00	0.00		1,759.99
Personal local	70,231.77	7,083.41	8,138.18	39,444.63	15,257.53		69,923.75
Viajes y estancias	1,500.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00

6. IMPACTO DEL PROYECTO

Se considera que para valorar de forma correcta y detallada el impacto del proyecto, se analiza a los diferentes grupos beneficiarios del mismo, conforme a los parámetros siguientes:

6.1 Prioridades, necesidades y demandas locales.

Los objetivos propuestos han sido logrados razonablemente, las metas de capacitación de técnicos se ha superado en lo referente a cursos libres dictados por solicitud de la empresa E. Wong cuyos integrantes están muy reconocidos por la capacitación brindada y han planteado al Centro se les prepare una capacitación modular que los conduzca a titularlos como técnicos en gastronomía, ya que muchos de ellos o son empíricos o no han recibido capacitación por espacio de muchos años.

Ante esta posibilidad de futuro, debemos ayudar a que los jóvenes estén preparados. En este sentido uno de los principales problemas que encuentran los jóvenes profesionales, es la falta de cultura tecnológica de muchas de las empresas.

Ante esta claridad en el futuro el Perú, requiere de la formación de profesionales capacitados ayude a revertir en forma sostenida la baja productividad y la precariedad del trabajo.

En este sentido es muy pertinente, acertado y realizado con visión de futuro el presente proyecto que busca mejorar la situación socioeconómica más desfavorable a través de la capacitación para el trabajo de la juventud.

Finalmente, la presencia y credibilidad de la cooperación de la Fundación ALBIHAR es un activo ganado y garantiza la pertinencia del proyecto

6.2 Impactos previstos y no previstos sobre los beneficiarios y otras partes afectadas.

Los jóvenes beneficiarios que egresan del nivel de educación secundaria y no cuentan con los recursos económicos necesarios para hacer una carrera universitaria cuentan con una alternativa atractiva y de demanda actual, para capacitarse profesionalmente a nivel de cuadros intermedios en Hostelería y Gastronomía y cursos libres afines.

Los jóvenes que egresan del Centro con la formación profesional en Hostelería y Gastronomía, no solo están en una situación expectante para acceder a un puesto de trabajo; sino que además, ahora existen empresas que los prefieren debido al buen desempeño de los egresados que han respondido personal y profesionalmente a las demandas de las empresas, a los convenios hechos y en gestión con empresas e instituciones, por las adecuadas instalaciones con las que cuenta actualmente gracias a este proyecto, entre otras.

El trabajo con los técnicos en actividad que trabajan en empresas de la zona o por su cuenta, para actualizarse y perfeccionarse en los temas de la especialidad de Gastronomía.

Todo lo anterior, permitirá contribuir a mejorar el nivel socio-económico de sus familias de bajos recursos

Los egresados ya están trabajando en diversas en empresa de los rubros de abarrotes, cajas, jugueterías, bazar, atención al público, entre otros.

6.2.1 Impactos previstos y no previstos a nivel institucional.

La cooperación de la Fundación ALBIHAR con este proyecto y ejecutado por ADEFI mantienen una importante presencia en esa zona de Lima, caracterizada por la pobreza y la falta de oportunidades.

El proyecto ha conseguido la activa participación de otras instituciones como la Municipalidad distrital de Independencia y Comedores Populares

6.3 Otros impactos importantes del proyecto.

El interés en estudiar Gastronomía por parte de familiares y jóvenes de la comunidad relacionados con los Comedores Populares, quienes a la fecha han estudiado los módulos específicos de técnicas culinarias y continúan con el módulo de pastelería, siendo el socio local una de las tres entidades en el medio que brinda pastelería fina desde sus inicios. Estos estudios les brindan la posibilidad de trabajar como “habilitadores” en los supermercados y de iniciar un pequeño negocio desde sus hogares en la pastelería.

Asimismo, el interés de jóvenes egresados de secundaria de recibir formación laboral en cursos libres para poder trabajar en Supermercados de Lima. Entre julio y agosto del 2009, se han capacitado e incorporado 25 nuevos jóvenes al mercado laboral.

La capacitación en temas de nutrición que se continúa desarrollando en los comedores populares, a solicitud de las beneficiarias y sobre todo de las madres jóvenes, se ha enfocado hacia temas en nutrición infantil. A la fecha de están desarrollando talleres que cuentan con la participación activa de las madres de familia.

6.4 Factores y procesos que explican los impactos del proyecto.

El prestigio de ADEFI en la zona del proyecto es uno de los factores que explican los impactos favorables del mismo. La credibilidad de la cooperación de la Fundación ALBIHAR en la zona se ha desarrollado con resultados favorables.

La colaboración de instituciones representativas como, la Municipalidad distrital de Independencia aportan cohesión al Proyecto, sino también un proceso de integración con la institución más importante del distrito.

El compromiso de los beneficiarios con el Proyecto que hace uso y cuida las instalaciones y sus equipos, que apoya a los profesores en la preparación de material para ellos mismos, la preparación de trabajos para mostrar en el Concurso Gastronómico efectuado en setiembre del 2008 organizado por la Municipalidad de los Olivos y donde obtuvieron el segundo lugar.

La formación y capacitación es el elemento diferenciador y principal de este proyecto y su posterior resultado favorable, en términos de uso adecuado, organización, ampliación de metas, viabilidad presente y futura.

7. SOSTENIBILIDAD Y/O VIABILIDAD DEL PROYECTO

7.1 En qué medida el proyecto es o llegará a ser viable.

Al cierre del presente informe, consideramos que el proyecto es viable. La formación de alumnos egresados como técnicos en Gastronomía, de igual manera la capacitación en cursos libres, la inserción laboral de los egresados de la especialidad.

En cuanto al fortalecimiento de las organizaciones locales, se continúa capacitando y efectuando el seguimiento a las madres de comedores populares, se han iniciado actividades con las organizaciones sociales de base Vaso de Leche, se ha brindado capacitación a las madres de familia, en el local del Centro de Capacitación Laboral, en preparaciones Gastronómicas con Insumos Andinos, así como en Tallado de Frutas y Vegetales que puedan ayudarlas a generar ingresos tanto personalmente como asociadas.

Con fecha 31 de agosto del 2009, la Asociación Civil Desarrollo y Formación Integral – ADEFI, ha firmado un Convenio de Colaboración académica con la Universidad San Ignacio de Loyola - USIL, por cinco (05) años, (**Anexo N° 06**) que permitirá enriquecer las actividades de ambas instituciones y brindar un mejor servicio a las necesidades de la comunidad, estableciendo relaciones de complementación, cooperación y asistencia recíproca de carácter académico, cultural, tecnológico y de servicio, con la finalidad de lograra la realización conjunta de actividades de promoción, capacitación, investigación en programas de educación, organización de bases y comedores autogestionarios, asimismo, intercambiaran experiencias y se prestarán colaboración mutua en todas aquellas actividades que la Universidad San Ignacio de Loyola – USIL y la Asociación Civil Desarrollo y Formación Integral – ADEFI, consideren conveniente.

7.2 Factores que afectan la viabilidad: políticos, institucionales, económicos y financieros, tecnológicos, socioculturales y medioambientales.

Este proyecto se ve favorecido, permanentemente, por la demanda del mercado tanto a nivel zonal y regional, y que aprovecha los proyectos de la cooperación internacional.

Como se ha observado, se espera un impacto positivo mayor por el crecimiento de los locales comerciales en el rubro de alimentos preparados.

8. LECCIONES APRENDIDAS

8.1 Lecciones operativas relativas al propio proyecto.

- 8.1.1 ADEFI ha contado con el apoyo de la Universidad de Piura, para establecer contacto con la empresa E. Wong en la capacitación en el área de servicios lo que les sirvió para contratar personal nuevo temporal o renovar los contratos de su personal.
- 8.1.2 Los jóvenes alumnos beneficiarios tienen amplia confianza en los ejecutores del proyecto, porque no es el primer proyecto de esta naturaleza que realizan en Independencia y con notable éxito.
- 8.1.3 La coordinación entre instituciones claves ha sido un factor de gran ayuda, en especial el apoyo de la Municipalidad de Independencia y de los comedores populares autogestionarios, que refuerza su acción de cara a la sostenibilidad futura del proyecto.
- 8.1.4 La seriedad en el manejo técnico y administrativo de los fondos genera una tranquilidad por parte de todas las instituciones y personas que se desenvuelven con transparencia y normalidad enfocándose al logro de los objetivos propuestos en el proyecto.

8.2 Lecciones de desarrollo referidas a las consecuencias sociales del proyecto.

- 8.2.1 Contar con posibilidades de formación dirigida a jóvenes cuyas posibilidades económicas son bajas o nulas, y que se inserten al mercado laboral que les permita acceder a una mejora en su calidad de vida, es una acción concreta que contribuye a cambiar la situación socioeconómica de jóvenes de la zona del Cono Norte, orientada a luchar frontalmente contra la pobreza y el desempleo.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

9.1. CONCLUSIONES

Se ha favorecido la inserción laboral de jóvenes de escasos recursos a través de la formación profesional en la carrera técnica de Gastronomía y dictado de cursos libres. El proyecto también ha mejorado los niveles de nutrición infantil existentes en la zona a través de un Programa de Capacitación y Seguimiento para madres de familia que regentan Comedores Populares.

- 9.1.1 El proyecto ha cumplido con ofrecer los resultados previstos en formar a jóvenes como técnicos en Gastronomía, con carreras modulares certificadas por el Ministerio de Educación y así mismo cursos libres, esforzándose por que éstos se inserten en el ámbito laboral.
- 9.1.2 Se capacitó y asesoró en temas de nutrición y otros, a madres de familia de comedores populares para mejorar los niveles de nutrición de su familia y sobre todo de niños menores de cinco años.
- 9.1.3 El proyecto consolida la ampliación de este Centro de Capacitación Técnica, como alternativa atractiva, para jóvenes de ambos sexos, que egresan del nivel de educación secundaria o cumplen 14 años de edad y, no cuentan con los recursos económicos necesarios para realizar una carrera universitaria, capacitándose profesionalmente, en un corto tiempo, en Gastronomía, y progresivamente mejorar

el nivel de vida de sus familias, al incorporar conocimientos necesarios a sus puestos de trabajo, que es lo que aplican sus técnicos egresados.

- 9.1.4 El proyecto, permitió dotar al Centro de Capacitación de trece (13) aulas de capacitación, una sala de profesores, una biblioteca, tres oficinas y dos talleres de cocina. Así como el equipamiento necesario para brindar una formación adecuada a la realidad de nuestros tiempos.
- 9.1.5 Los jóvenes que egresan del Centro con la formación profesional en Gastronomía en la modalidad de módulos, y cursos libres afines, no solo están en una situación expectante para acceder a un puesto de trabajo; sino que además, ahora existen empresas que los prefieren debido al excelente desempeño de los egresados que han respondido personal y profesionalmente a las demandas de las empresas, a la currícula diversificada a las necesidades de empresas de los diversos distritos de la ciudad de Lima, la plana docente capacitada, y las adecuadas instalaciones, con las que cuenta actualmente, gracias a este proyecto entre otras.
- 9.1.6 La capacitación de los técnicos en actividad que trabajan en empresas de su zona, en la ciudad de Lima o por cuenta propia, en actualización y perfeccionamiento en los temas de la especialidad de gastronomía, permitirá una mejora progresiva de la situación económica y social de su familia.
- 9.1.7 Los egresados de los cursos libres ya se encuentran trabajando en diversas empresas de la cadena E. Wong (**Anexo N° 01**).
- 9.1.8 Las empresas del sector de Lima Metropolitana prefieren a los egresados del Centro. Asimismo, se ha efectuado contactos con la empresa E. Wong y Supermercados Peruanos que brindan muchas posibilidades de inserción laboral de los beneficiados.
- 9.1.9 Este proyecto es una acción de proyección social que contribuye a las mejoras de la educación, el desempleo y el nivel de vida de las familias de bajos recursos del Cono Norte.
- 9.1.10 La especialidad en gastronomía abre un nuevo frente atractivo para el desarrollo profesional de los jóvenes, por la importancia que se está dando a la comida peruana a nivel mundial
- 9.1.11 Las instituciones que estuvieron previstas en el proyecto, participaron conforme a lo que se esperaba, en especial nos referimos principalmente a la Municipalidad Distrital de Independencia y Organizaciones Sociales de Base (comedores populares), y a la central que las agrupa OSB Central de Comedores Autogestionarios

9.2 RECOMENDACIONES

- 9.2.1 Continuar la tarea iniciada por el Proyecto, de lograr la formación de Técnicos en Hostelería y Gastronomía y cursos libres para insertarlos laboralmente en las empresas.
- 9.2.2 Considerar más impulso y fuerza en la difusión.
- 9.2.3 Continuar trabajando en el diseño de cursos de actualización y especialización en el área de Gastronomía y cursos afines orientado a técnicos con muchos años de experiencia que no han tenido una preparación adecuada.
- 9.2.4 Se sugiere, lograr convenios con otros Centros Tecnológicos para intercambio de profesores y prácticas de alumnos. Así como, seguir con las alianzas estratégicas con empresas del sector E Wong y otras, para el logro de la inserción laboral de los egresados del Centro de Capacitación.

- 9.2.5 Se debe realizar convenios con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y el Ministerio de Industria, Turismo e Integración, para una ampliación del apoyo a los objetivos de capacitación e inserción laboral de los integrantes del programa.
- 9.2.6 Continuar con la implementación de acciones similares de inserción laboral de jóvenes de hombres y mujeres de escasos recursos económicos en otras áreas de alta demanda, como la capacitación profesional a nivel de cuadros intermedios en enseñanza de Cómputo.
- 9.2.7 La Gastronomía al ser parte del Turismo, es necesaria la implementación del curso modular del idioma Inglés, relacionado al tema.
- 9.2.8 Teniendo en cuenta que la infraestructura es amplia, y no se está ocupando totalmente la capacidad instalada, consideramos que se debe ampliar las áreas de enseñanza en otras materias técnicas, que favorezcan a la capacitación de la mujer, para que desde su hogar puedan generar ingresos y apoyar a la economía de sus hogares.
- 9.2.9 Conforme a lo mencionado en el numeral precedente, pueden ser los módulos de corte y confección, sastrería, zapatería u otros necesarios, como es el caso de capacitación para empleadas del hogar y ofertar sus servicios.
- 9.2.10 Continuar con el seguimiento, asesoramiento y apoyo a los comedores populares.
- 9.2.11 Concluir con el segundo inventario de Activos, para incluir los bienes adquiridos en diciembre del 2008.

Lima – Perú.

15 de Setiembre del 2009

Refrendado por

Mario Venero Ferreyros (Supervisor)
Contador Público Colegiado Certificado
Matrícula CPC N° 01-024398
Registro CPCC N° 000009

ANEXOS

ANEXO Nº 01

RELACIÓN DE JOVENES INSERTADOS LABORALMENTE

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
1	EDWER CONISLLA TERAN	19	JUGETERIA	T06
2	JOSE VIDAL RAZURI	21	LACTEOS	T09
3	MARISOL TUANO VILCA	21	TEXTILES	H03
4	FELICIANO TUESTA ANGULO	22	ADUANA	T11
5	GERALDINE CALLAÑAUPA VELASQUEZ	21	CAJAS	S01
6	GABBY RIBEIRO PESO	19	CAJAS	H08
7	GIAMPIERRE CASTRO ZUÑIGA	20	ABARROTOS	T07
8	MILITZA OLIVARES OCHANTE	19	CAJAS	T11
9	GIANINA PAYCO SANCHEZ	19	CONFITERIA	H01
10	ADA LEON PAJUELO	19	CAJAS	T15
11	JESSICA LOPEZ GONZALES	20	CAJAS	T14
12	CESAR BAUTISTA BAUTISTA	18	ADUANA	H08
13	ROXANA CUEVA CABRERA	21	BAZAR	H01
14	MARCOS HERRERA VASQUES	18	ADUANA	T04
15	NATHALI VERASTEGUI ALTAMIRANO	21	CAJAS	S03
16	JOHANA MALCA CANCHARI	18	BAZAR	S11
17	GRECIA PAIRAZAMAN LARREA	20	CAJAS	H08
18	IORELLA LOPEZ TARAMONA	18	CAJAS	S04
19	GRACIELA HUICHO LOZANO	22	JUGETERIA	H08
20	FLOR CAMPOS GONZALES	19	CAJAS	H01
21	NERY PUICAN FIESTAS	20	CAJAS	H02
22	LORENA ITURRIZAGA CASTAÑEDA	20	CAJAS	T07
23	IORELA CASTILLO OLIVERA	20	CAJAS	H01
24	JACKELINE CONO MERCADO	19	BAZAR	S01
25	EDGAR HUARCAYA TINTAYA	22	ABARROTOS	T02
26	ARLETT HERNANDEZ HURTADO	23	CAJAS	H03
27	MARIO CRUZ BORJA	18	BAZAR	H01
28	GUILLERMO BUDIEL JUAREZ	23	ADUANA	H03
29	YESENIA TORRES RAMIREZ	21	CAJAS	H03
30	LEDY ARRIETA MORANTE	21	CAJAS	S07
31	CINTYA ALVAREZ ROSALES	20	CAJAS	H06
32	MARILYN PINTO CUYA	22	CAJAS	S05
33	JOSE MENDOZA MACETA	18	BALANZA PAN	S07
34	EVELYN JIMENEZ GUTIERREZ	22	CAJAS	E01
35	LUIS SANCHEZ ALTUNA	19	ADUANA	T03

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
36	VICTOR MORALES SUOQUON	19	ADUANA	T04
37	JORGE NUÑEZ PADILLA	20	LIBRERÍA	T06
38	VANESSA CRIOLLO FLORES	21	CAJAS	H01
39	MIRIAN MONTES VALDIVIA	19	CAJAS	T07
40	FRANCIS QUINCHO FABIAN	20	ADUANA	H01
41	MARIA MAURICIO ENCISO	20	CAJAS	H02
42	SHERY HUAMAN GODOY	19	CAJAS	H01
43	JANELLY CASTRO TUESTA	22	JUGUETERIA	S04
44	CAROLINA ENRIQUEZ FERNANDEZ	18	CAJAS	S07
45	RONALD CORONEL ALTAMIRANO	19	LACTEOS	H05
46	RICHARD HERRERA TOVAR	20	ADUANA	T11
47	JOSE CABALLERO LLANOS	22	ABARROTOS	T07
48	BETTY MONTOYA INUMA	19	CAJAS	T11
49	DEBORA POMA RODRIGUEZ	20	CAJAS	S05
50	PAMELA QUIROZ VASQUEZ	18	CAJAS	T06
51	GIANCARLO PEDRAZA VIZCARRA	21	BAZAR	H01
52	VICTOR DOÑEZ PINEDO	21	BAZAR	H08
53	MILAGROS GARCIA FLORES	21	BAZAR	S07
54	VERONICA ARISTA HERRERA	20	CAJAS	H08
55	CARMEN CANALES SALIRROSAS	20	CAJAS	H08
56	JONATHAN MENIZ GONZALES	21	TEXTILES	H08
57	LISETTE VALERIANO DIOPPE	21	CAJAS	H03
58	MARIA CHAUCCA MAMANI	21	BAZAR	H01
59	CARLOS NARCISO HUAMAN	20	ABARROTOS	H01
60	GIOJANA FERNANDEZ ESCALANTE	22	CONFITERIA	E07
61	MELISSA CORDOVA PRUDENCIO	22	CAJAS	H04
62	RUTH RODRIGUEZ ASENCIOS	21	BAZAR	H04
63	HEIDEE SABUCO CALLUPE	22	CAJAS	H05
64	SAMANTA SANCHEZ RUIZ	18	RECEPCIÓN DE CLIENTES	T09
65	SAUL BERRU SALAZAR	22	PEDIDOS	T11
66	RENATO RIVERA CCORAHUA	19	ABARROTOS	T04
67	CAROLINA MUCHOTRIGO CASQUINO	22	CAJAS	S05
68	MARGARITA CHAVEZ VERGARA	23	CAJAS	T15
69	ROSA VASQUEZ SANCHEZ	21	TEXTILES	H07
70	KATERINE ROJAS PERALTA	19	CAJAS	H03
71	DANIEL GARGATE CHAVEZ	19	ADUANA	T04
72	MELISSA ALBAN SOSAYA	20	CAJAS	S03
73	CINTHIA CAMA VILLANUEVA	22	CAJAS	H08

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
74	YEIMI TORRES BAUTISTA	18	CAJAS	H08
75	YEAN CARLO OLIVARES TOBOADA	19	ADUANA	T11
76	KARIN RAMIREZ MAGUIÑA	19	CAJAS	T02
77	CINTHYA CAPCHA ANTUNEZ	20	CAJAS	T04
78	SUGAR ORDOÑEZ ESPINOZA	19	BAZAR	S01
79	RONNIE URBINA TITO	22	TEXTILES	H06
80	BRISSHAN ARAYA INCA	22	PEDIDOS	T09
81	LESLIE PADILLA FRIAS	19	LIBRERÍA	S10
82	WILFREDO MARCENARO ARENAS	20	PEDIDOS	T04
83	SANDRA GALVEZ HUAMAN	21	CAJAS	S01
84	YOLANDA JULCAHUANCA JIZANO	21	TEXTILES	S07
85	MIGUEL LOZANO FERNANDEZ	21	PEDIDOS	T06
86	JOSELYN ALTAMIRANO MAYTA	19	CAJAS	H01
87	YANITZA MACEDA MACEDA	23	CAJAS	S07
88	SANDRA CHUNGA CARDENA	19	CAJAS	H08
89	FERNANDO VALENCIA CARBAJAL	23	CONFITERIA	T09
90	TIANI RUIZ CHERRES	19	CAJAS	H09
91	LUIS SALDARRIAGA BARANDIARAN	22	BAZAR	T09
92	MARIA ESPINOZA HUAMAN	21	CAJAS	H05
93	DANIEL CARHUAMACA ARAUCO	19	ABARROTOS	T06
94	MIGUEL CASTRO TOLEDO	19	ADUANA	S04
95	JORGE SERRANO FARRO	19	ADUANA	T08
96	GLENDA DELGADO MENDOZA	21	CAJAS	H06
97	MIGUEL JUSTINIANO VILLEGAS	20	BAZAR	H08
98	MARINA ROJAS MUÑOZ	20	CONFITERIA	h06
99	MAURICIO PAREDES DELGADILLO	19	ADUANA	T02
100	SANDRA PRADO PANDURO	22	BAZAR	H04
101	VERONICA MARIANO SARMIENTO	19	CAJAS	S01
102	VICENTA CAMPUJO PONCE	21	CAJAS	S02
103	CLARISSA MENDOZA TELLO	19	CAJAS	H09
104	DALILA TORRE VALDEZ	20	CAJAS	S04
105	MARIALLA CORREA BLAS	21	CAJAS	S07
106	MARTIN ICOCHE RAMOS	19	ABARROTOS	H04
107	KELLY JIMENEZ JACINTO	22	CAJAS	T01
108	CYNTHIA MOTTA FERMANDEZ	20	BAZAR	T02
109	AURELIO IPANAQUE SANCHEZ	22	ABARROTOS	T08
110	FELIX ARIZA PADILLA	20	ADUANA	T07
111	KATHERINE POLINO CASTILLO	19	CAJAS	H01

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
112	MARTHA SALINAS TORRES	18	CAJAS	H02
113	DAMITSA SEGOVIA DENEGRI	20	CAJAS	S01
114	JUAN TORRES CASTRO	18	ADUANA	T04
115	JOSE ARREDONDO VALDIVIA	22	ABARROTOS	T15
116	GRACIELA CCAHUANA HUAMANI	19	CAJAS	T04
117	ASTRID CARAMUTTI VELASCO	22	CAJAS	S07
118	NANCY MELENDEZ MOINA	19	CAJAS	S03
119	JUAN VILCHEZ GONZAGA	20	ADUANA	H03
120	ROSA GARCIA PINCHI	21	CAJAS	H03
121	MARIEL LAU GARCIA	21	CAJAS	h03
122	DIANA SAAVEDRA TAPIA	19	CAJAS	h03
123	IVETTE CAYO CORNEJO	19	CAJAS	H08
124	AARON VALDEZ AQUINO	18	TEXTILES	H05
125	MELISSA LOZADA LINARES	18	CAJAS	S05
126	NATHALI CANALES VILELA	21	CAJAS	T15
127	KELLY GUTIERREZ SAAVEDRA	21	BAZAR	H08
128	KATTY ESPINOZA REATEGUI	21	CAJAS	H01
129	ANA MARIA NUÑEZ ZENDER	21	LIBRERÍA	T06
130	DIANA CONISLLA VELA	21	CAJAS	T09
131	SANDRA ACUÑA SALAS	19	CAJAS	H06
132	NADIA TOVAR MARTINEZ	19	CAJAS	H06
133	CECILIA ALEGRE BENAVIDES	22	CAJAS	H10
134	ALFREDO PAREJA MANCO	18	ADUANA	T02
135	ZULEMA CUNO ORTIZ	21	CAJAS	T02
136	SISSI ARELLANO ROMERO	20	CAJAS	S01
137	ADA ALVAREZ RUIZ	21	TEXTILES	H06
138	MARIA RIOS GALDOS	20	CAJAS	H10
139	CAROL CHURA LLANTO	22	CAJAS	T06
140	HERNAN CONTRERAS RISCO	21	ABARROTOS	T09
141	KATHIA VELASQUEZ PAUCAR	21	TEXTILES	H08
142	JESSICA VALERIO MACEDO	21	CAJAS	T08
143	DICK CRUZ MENDOCILLA	18	ADUANA	T01
144	MIGUEL TELLO ROMERO	19	ADUANA	T07
145	ROBERTO COYUTUPA ARRIETA	18	ABARROTOS	H01
146	MARY MELT CAMPOS	20	CAJAS	H05
147	LLAQUELI FERMANDEZ LOPEZ	20	CAJAS	H08
148	JHONPIERE BELTRAN VALDERRAMA	19	ADUANA	T08
149	ANA HILARIO ARIAS	20	CAJAS	H04

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
150	JOSE ENCISO ALCARRAZ	18	EMBUTIDOS	S01
151	ROSA CAJUSOL ACOSTA	21	CONFITERIA	H07
152	ERMELINDA FLORES PEREZ	21	CAJAS	S02
153	ELIZABETH ANTICONA QUISPE	21	CAJAS	T01
154	KELLY AGUIRRE LOPEZ	21	CAJAS	H09
155	GIZETH NAVARRO YUCRA	19	CAJAS	T09
156	MARIA SUAÑA QUIÑONEZ	19	CAJAS	H04
157	DANIEL CASTILLA SILVERA	21	ABARROTOS	H09
158	RONALD CAMPOS BERROCAL	18	BAZAR	H01
159	NATHALI GARCES ORTIZ	21	CAJAS	S07
160	RAQUEL GUERRERO GONZALES	20	CAJAS	T03
161	EDITH GUERRERO DEL AGUILA	19	CAJAS	H10
162	JUAN GARCIA VILCHEZ	18	ABARROTOS	T08
163	JOSE TORRES DIAZ	23	BAZAR	H07
164	ELIZABETH TRUJILLO FERNANDEZ	22	BAZAR	S07
165	JUAN TRAGODARA MONTALVO	21	LIBRERÍA	S03
166	MARIA QUISPE CHACON	20	BAZAR	O03
167	JOHANNA ESPINOZA CANCHURICRA	20	CAJAS	H05
168	ANA TABOADA ACHULLI	22	BAZAR	H05
169	CHRISTIAN SANCHEZ MARTINEZ	21	LIBRERÍA	H05
170	JENNY MORENO CORRALES	19	CAJAS	T07
171	GREASSY SANCHEZ ZEGARRA	18	CAJAS	S04
172	CARMEN ROLDAN BARRIONUEVO	22	CAJAS	H01
173	JEANFRANCO POLO ARBOLEDA	19	ADUANA	T04
174	MARGOT PAREJA AQUINO	19	CAJAS	H01
175	FREDY BERNACHEA PALPA	20	ADUANA	H03
176	DENNISSE ESTRELLA TIRADO	20	CAJAS	T02
177	SARITA LOPEZ MARTINEZ	19	CAJAS	H03
178	ALIZI SANCHEZ MACEDO	18	CAJAS	H03
179	FAUSTO ZAMBRANO ESCALANTE	20	ABARROTOS	H03
180	CLARISSA MONSALVE LOPEZ	19	CAJAS	T06
181	ADA RIVERA ITUSACA	21	CAJAS	H03
182	LIZBETH DELGADO SANTOS	19	CAJAS	H08
183	ELIZABETH COLLAS CARHUAPOMA	18	CAJAS	H04
184	NATHALY AMAO PUJADA	20	CAJAS	H08
185	ELIZABETH BACA AUQUI	20	CAJAS	T07
186	EDWIN ESCALANTE HUARANCLA	21	ABARROTOS	T02
187	ALEX CARTAGENA CHAVEZ	22	BAZAR	H05

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
188	ERLINDA LAIME QUISPE	19	CONFITERIA	H01
189	DAMMERT BARGAGGELATA HUARACA	22	PEDIDOS	T11
190	ZAHRA HERRERA GUICHARD	22	CAJAS	H02
191	ALAN HERNANDEZ BACA	21	ADUANA	T08
192	PATRICIA SANTA CRUZ LINO	19	CAJAS	S01
193	SILVANA SOTO DAVILA	19	CONFITERIA	S07
194	CINTHYA TORRES PONCE	18	BAZAR	T08
195	LILIANA FERNADEZ REGALADO	21	BAZAR	T08
196	FLOR CAÑARI CUCHO	21	BAZAR	S03
197	SUSAN RAMOS TAXA	18	RECEPCIÓN DE CLIENTES	S05
198	CYNTHIA PALOMINO GOMEZ	19	CAJAS	H09
199	GIANCARLO MUÑOZ MAMANI	18	ADUANA	T06
200	JULIANA VILCHEZ SEVERINO	21	CAJAS	T01
201	PAOLO WESTANO PARCAYA	19	ADUANA	T03
202	KATHERINE LARA SOTO	22	CAJAS	T08
203	CANDY VIDAL RIOS	18	CAJAS	T09
204	YIENNSI CARRANZA VALVERDE	19	ADUANA	T09
205	JULIO TEJADA RAMOS	21	ADUANA	T09
206	RENZO ROMERO AGUILAR	20	ABARROTOS	H02
207	LILIANA CABALLERO RUBIO	19	CAJAS	H11
208	SUSANA CRUZADO HUAMAN	19	CAJAS	H06
209	LIVIA CARHUAMACA ZAPATA	22	CAJAS	T03
210	FREDY ROMERO HUERTA	22	ADUANA	S05
211	DIANA MAGUIÑA CURO	20	CAJAS	H05
212	LIZ ESTUPIÑAN GUVARA	20	CAJAS	H05
213	JORGE MENDOZA RICALOI	20	ADUANA	H11
214	STHEFANIE CHEFFER CASTILLO	18	CAJAS	T09
215	DANIELA POMASUNCO RAMOS	22	CONFITERIA	S07
216	LOURDES OLORTEGUI MOJALOTE	22	CAJAS	H04
217	JANET JULCA INGA	19	BAZAR	H02
218	ANGELA SANCHEZ ALVAREZ	22	CONFITERIA	H06
219	CINTHYA DAIZ RODRIGUEZ	18	CAJAS	H09
220	MIRIAM POZO DEL CASTILLO	20	CAJAS	H06
221	ELINORA PEREZ DIAZ	19	CAJAS	H04
222	ANITA MANSILLA ZAMBRANO	20	CAJAS	T01
223	MAGDIEL PADIILLA PADILLLA	18	BAZAR	S02
224	FANNY FANOLA CARRUDO	21	LIBRERÍA	H10
225	JOSE CASTILLA JIMENEZ	21	ABARROTOS	T06

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	EDAD	SECCION	TIENDA
226	GERALDINE ZAVALETA REYES	19	CAJAS	H05
227	FLOR ROMERO CAYCHO	19	CAJAS	H05
228	ESTHER ROJAS CAMPOS	21	CAJAS	S10
229	FANNY CHIRA PALOMINO	19	TEXTILES	H09
230	CLAUDIA SILVERA MOSCOSO	19	CAJAS	H02
231	MILAGOROS VICENTE RODRIGUEZ	20	CAJAS	H02
232	FERNANDO SALDAÑA REYES	21	ABARROTOS	H04
233	SAMUEL CHAVEZ RAMIREZ	22	LACTEOS	S10
234	HENRY CHAVEZ YAÑEZ	21	BALANZA DE PANES	H03
235	ANA GARCIA HOYOS	20	BAZAR	H05
236	VICTOR PANTA JUAREZ	22	ABARROTOS	S10
237	ALAN SOTO MUÑOZ	20	ADUANA	T07
238	JUNIOR LADERA MAYTA	19	ABARROTOS	T03
239	KARIN GONZALES CHAMBERGO	19	CAJAS	H08
240	DAVID NEYRA RIVERA	18	BALANZA DE PANES	H02
241	FANNY ALVARADO LINDO	20	FRUTAS Y VERDURAS	S01
242	JAIME MIARANDA NORIEGA	18	ADUANA	S01
243	LUIS NEGREIROS MONTERAS	20	ADUANA	T14
244	JOHANA CONDORI HUAMACTO	21	BAZAR	O02

ANEXO Nº 02

FOTOGRAFÍAS DE INFRAESTRUCTURA DEL PROYECTO



LOCAL



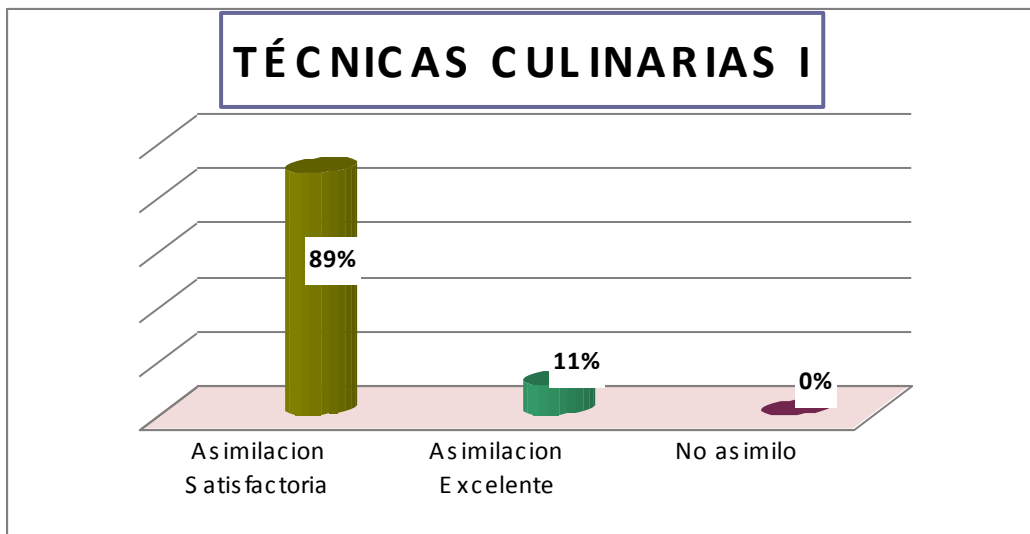
AULA



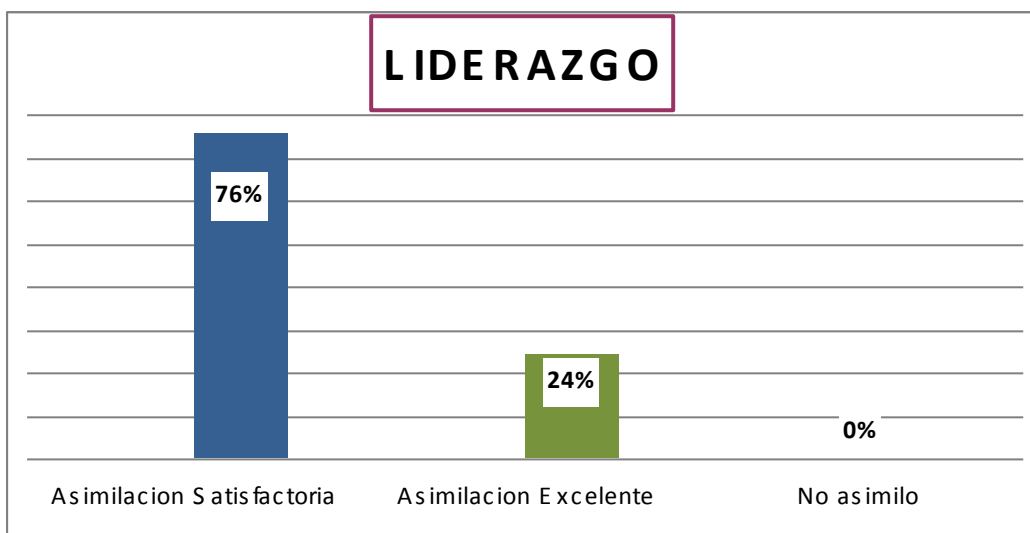
TALLER DE GASTRONOMÍA

ANEXO N° 03

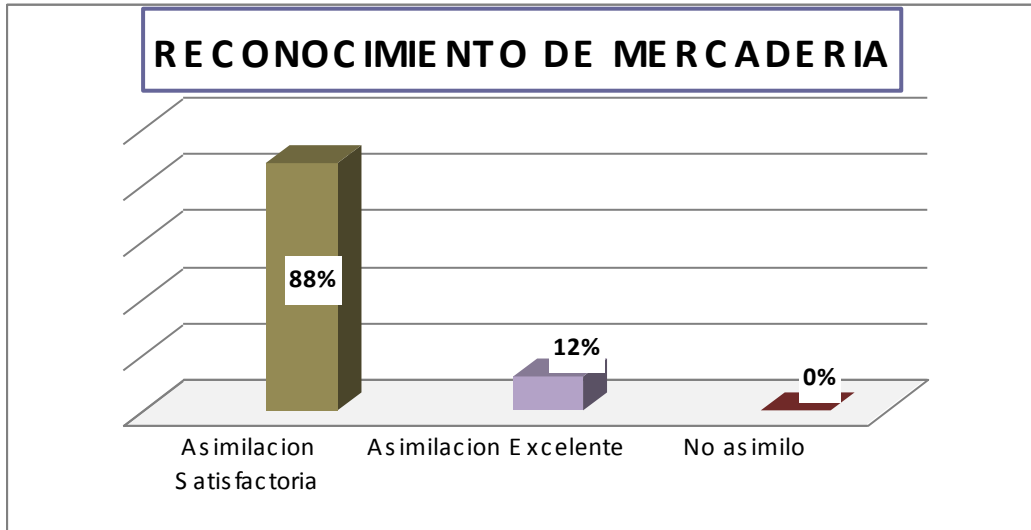
RESULTADOS DEL GRADO DE ASIMILACION DE CONOCIMIENTOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS DE LOS ALUMNOS/AS DE GASTRONOMÍA



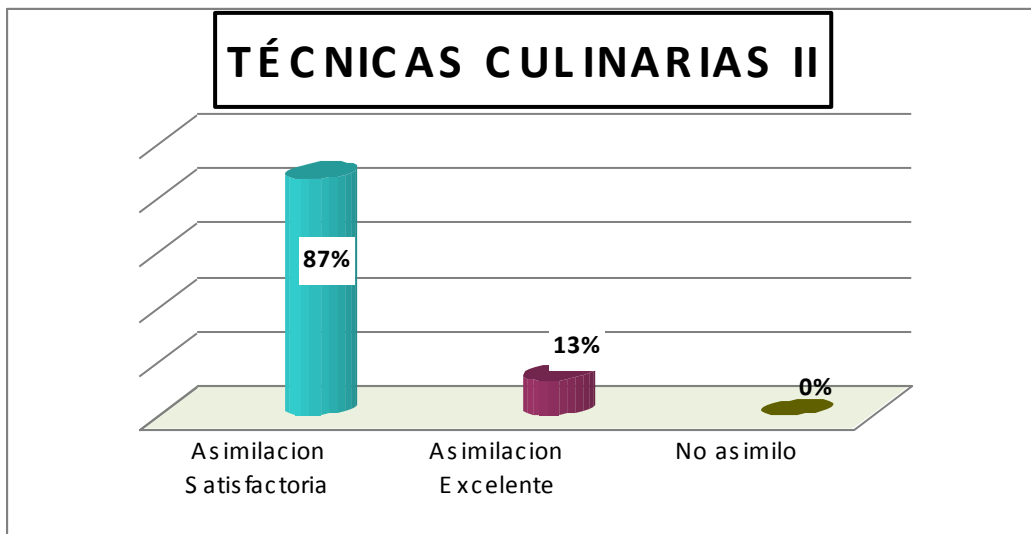
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Técnicas Culinarias I**, con lo cual comprende el balance nutricional y gastronómico en la preparación de alimentos, identifica y realiza los principales tipos de cortes y métodos de cocción en vegetales; prepara variedades de salsas, fondos, sopas, ensaladas, aliños y aderezos, así como variedades de arroz, huevos y papas. Identifica parámetros de calidad en el proceso y practica el hábito de limpieza y seguridad en el trabajo. El 89% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 11%.



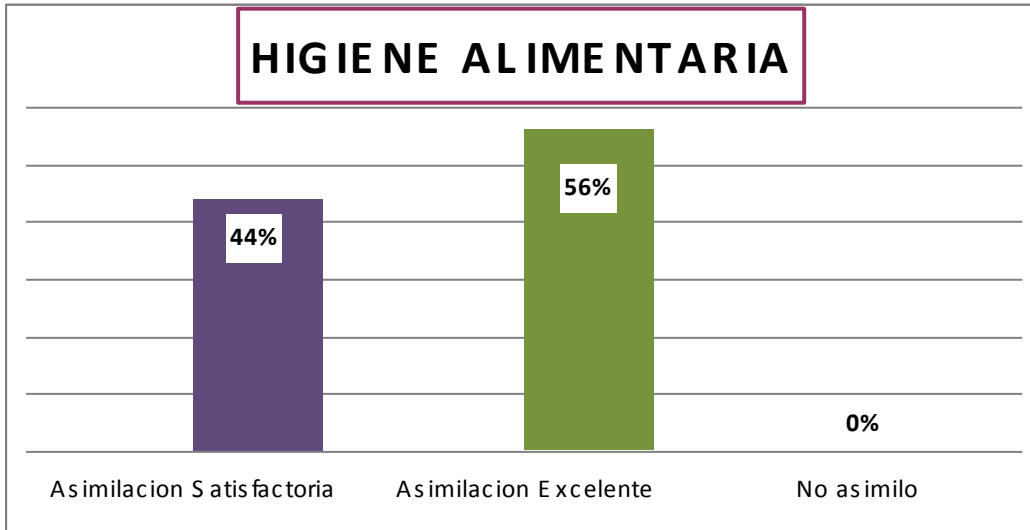
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Liderazgo**, de modo tal que distingue entre liderazgo y administración, comprende e identifica las clases de liderazgo, se encuentra motivado para adquirir las cualidades, atributos y habilidades de un líder. El 76% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 24%.



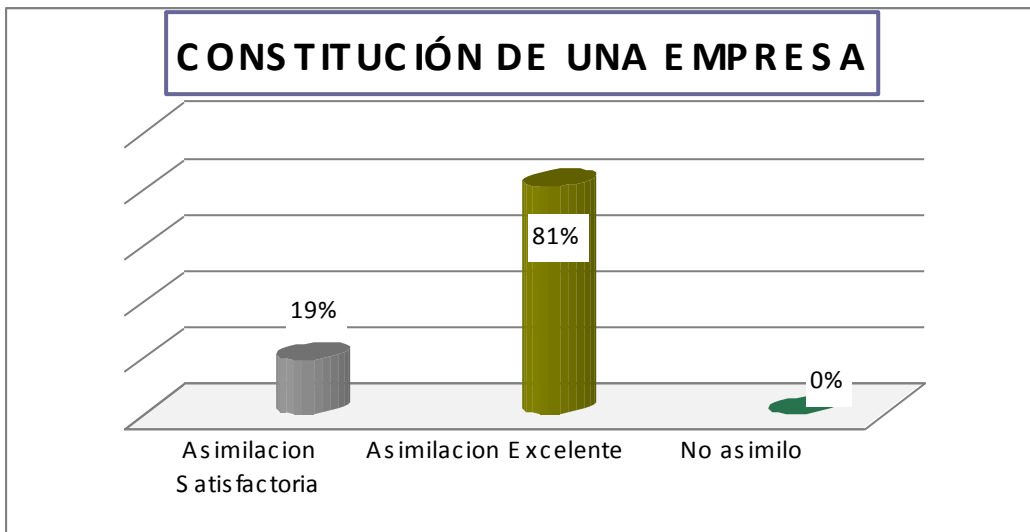
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Reconocimiento de Mercadería**, llegando a Identificar utensilios, herramientas y equipos de trabajo, así como la composición, estructura y almacenamiento de los insumos e ingredientes para la preparación de elaboraciones básicas. El 88% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 12%.



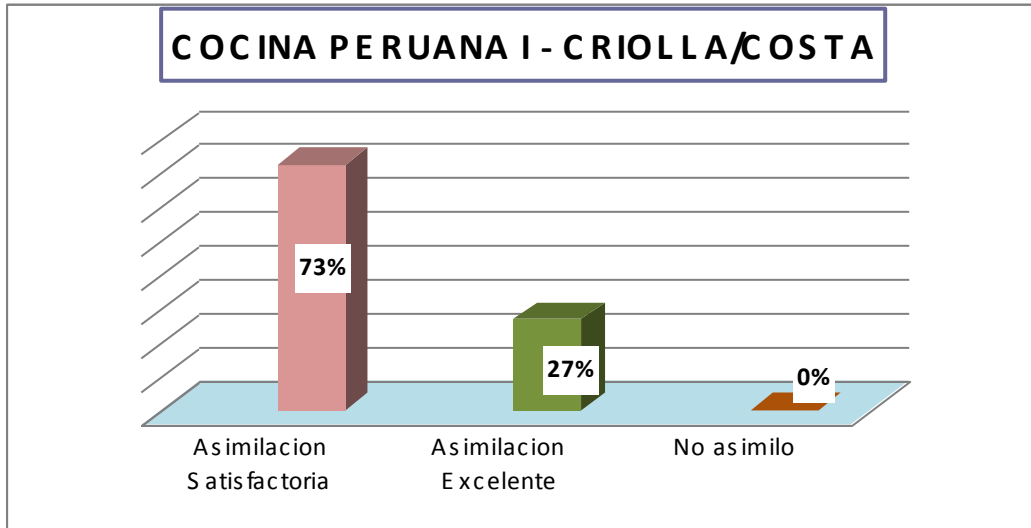
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Técnicas Culinarias II**, con lo cual comprende el balance nutricional y gastronómico en la preparación de alimentos, conoce las técnicas de porcionamiento y trozado en carnes de aves, res, cerdo, cordero y su respectiva limpieza, así como la habitación y limpieza de pescados y mariscos, prepara la mise en place; identifica y realiza las principales técnicas de cocción. Aplica técnicas de decoración y presentación en cada uno de los platos elaborados. Identifica parámetros de calidad en el proceso y practica el hábito de limpieza y seguridad en el trabajo. El 87% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 13%.



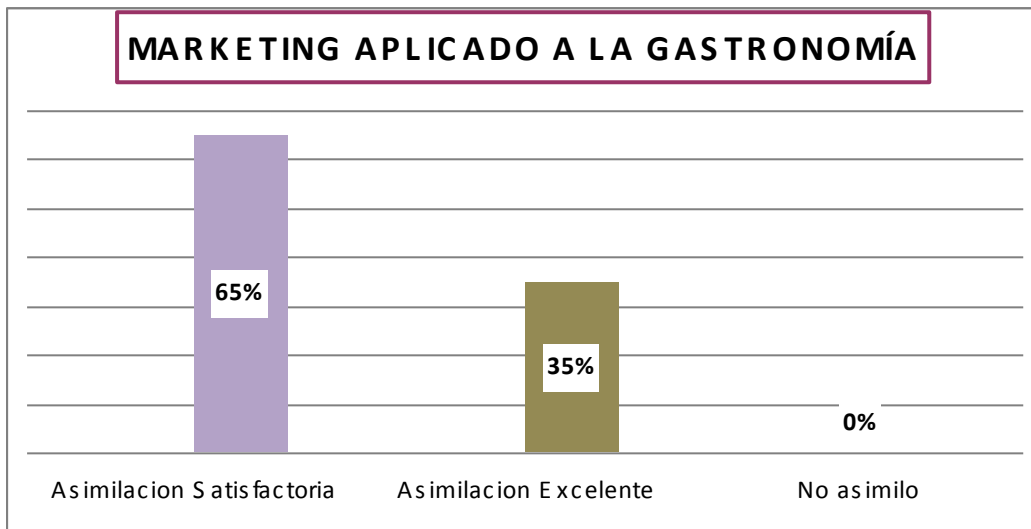
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Higiene Alimentaria**, por lo tanto aplican los cuidados y reglas de higiene en la manipulación de los productos durante el proceso productivo, de modo tal que resulten aptos para su utilización en la preparación de los distintos platos; utiliza las técnicas de conservación de los productos culinarios. El 44% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 56%.



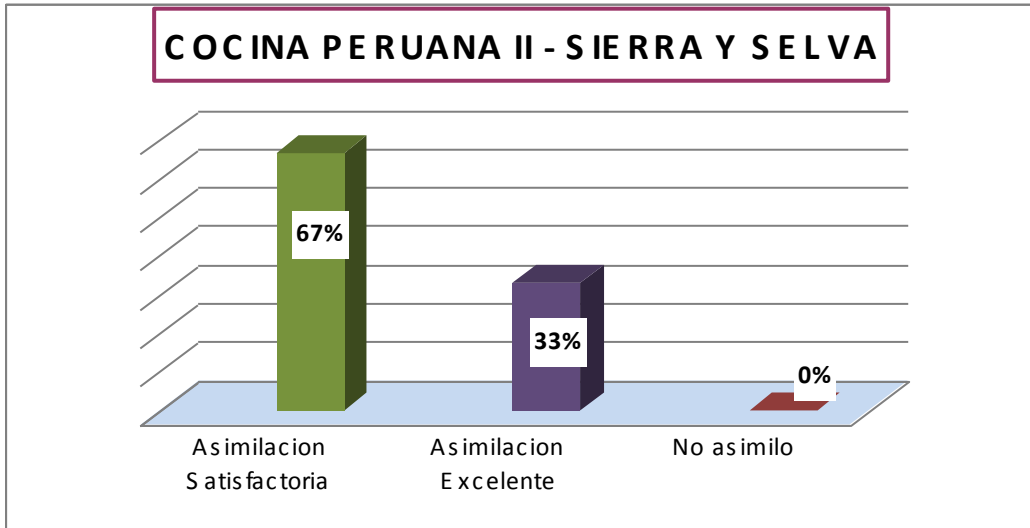
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Constitución de una empresa**, y por lo tanto conoce el procedimiento básico para la constitución de una empresa, visita e identifica las instituciones públicas que intervienen en dicha constitución. El 19% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 81%.



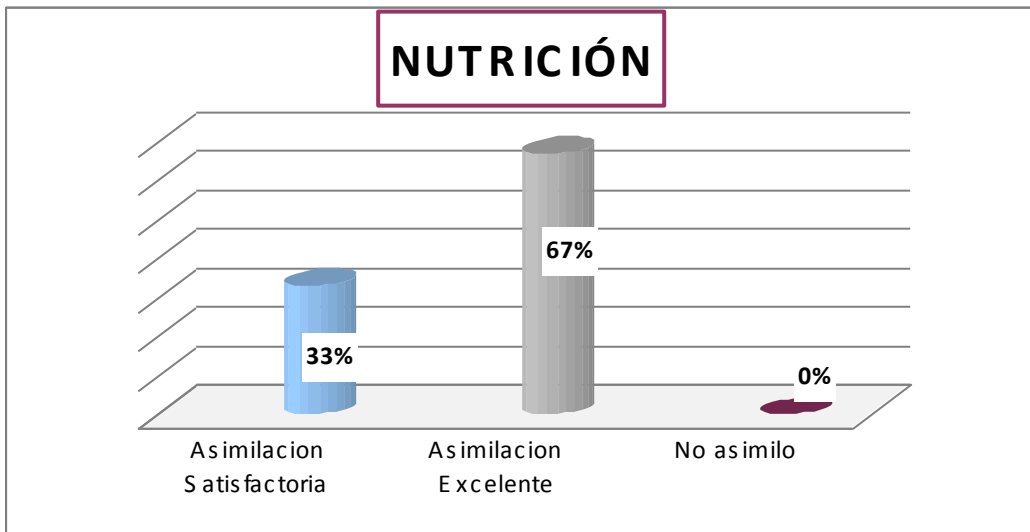
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Cocina Peruana I (criolla / costa)**, de modo tal que selecciona y dosifica insumos, identifica y utiliza los equipos y utensilios necesarios, conoce y aplica los diferentes tipos de corte y métodos de cocción en cada uno de los platos elaborados representativos de la cocina criolla y de la costa, practicando hábitos de limpieza y seguridad en el trabajo. El 73% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 27%.



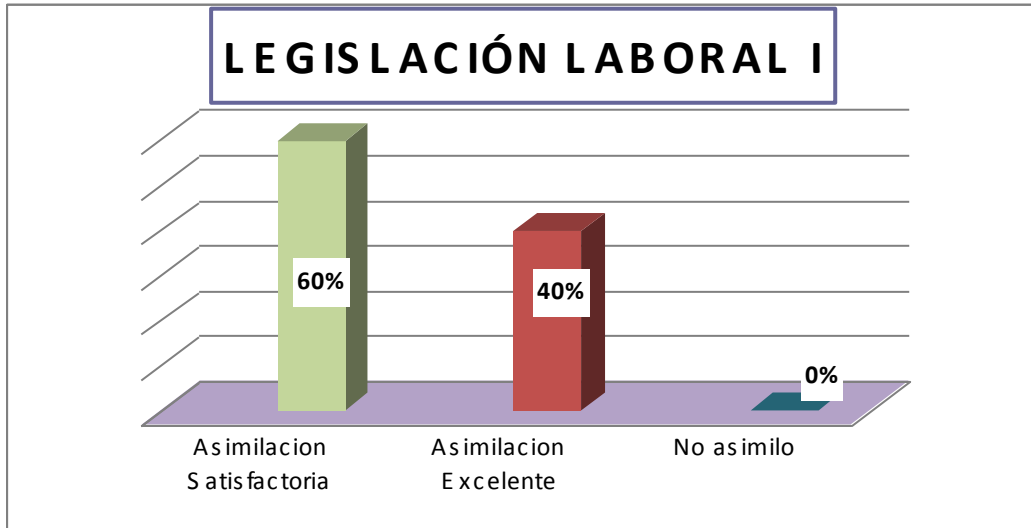
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Marketing aplicado a la Gastronomía** llegando a conocer las técnicas y estrategias para elevar los niveles de producción, analiza la información para definir un plan de marketing y publicidad, conoce las variables de marketing (producto, precio, distribución comercial, producción), diferencia los distintos perfiles de consumidor y los modelos de conducta de compra. El 65% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 35%.



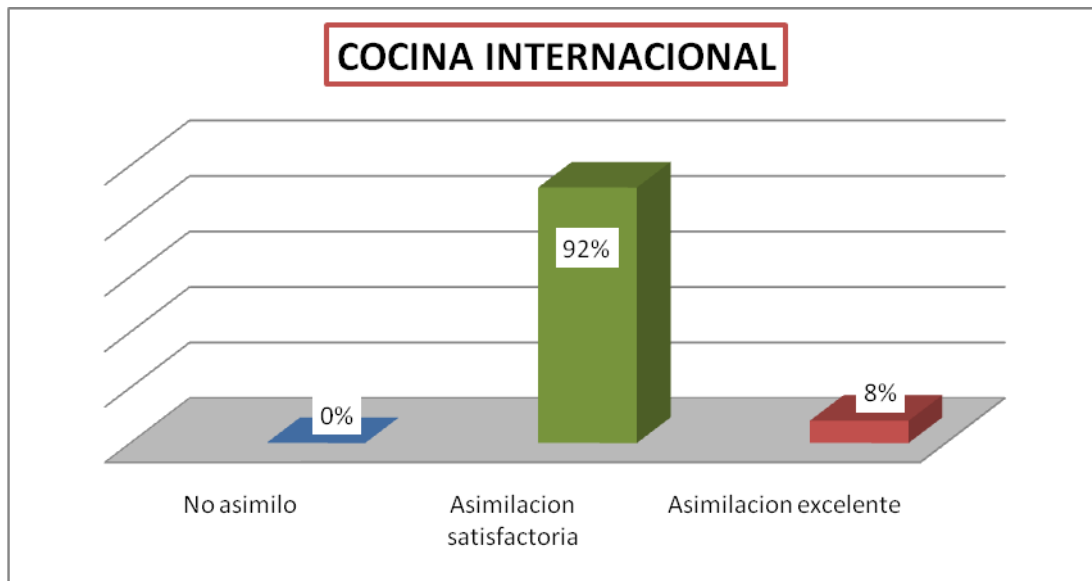
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Cocina Peruana II (sierra / selva)**, de modo tal que selecciona y dosifica insumos, identifica y utiliza los equipos y utensilios necesarios, conoce y aplica los diferentes tipos de corte y métodos de cocción en cada uno de los platos elaborados representativos de la gastronomía de sierra y de la selva, practicando hábitos de limpieza y seguridad en el trabajo. El 67% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 33%.4



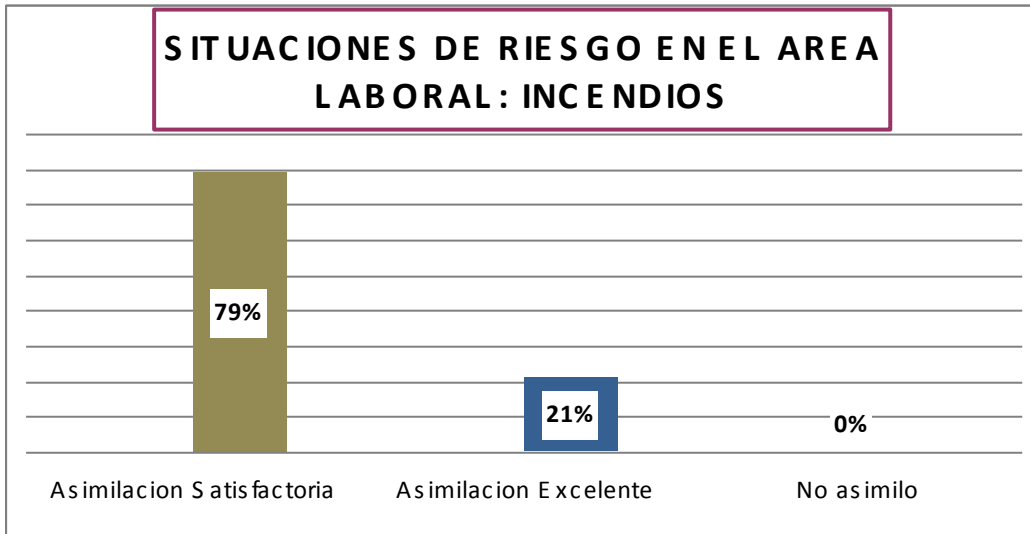
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Nutrición**, con lo cual conoce la composición de los alimentos y los aspectos fundamentales de la nutrición para la comprensión básica del proceso nutricional. Conoce la importancia de una adecuada alimentación. El 33% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 67%.



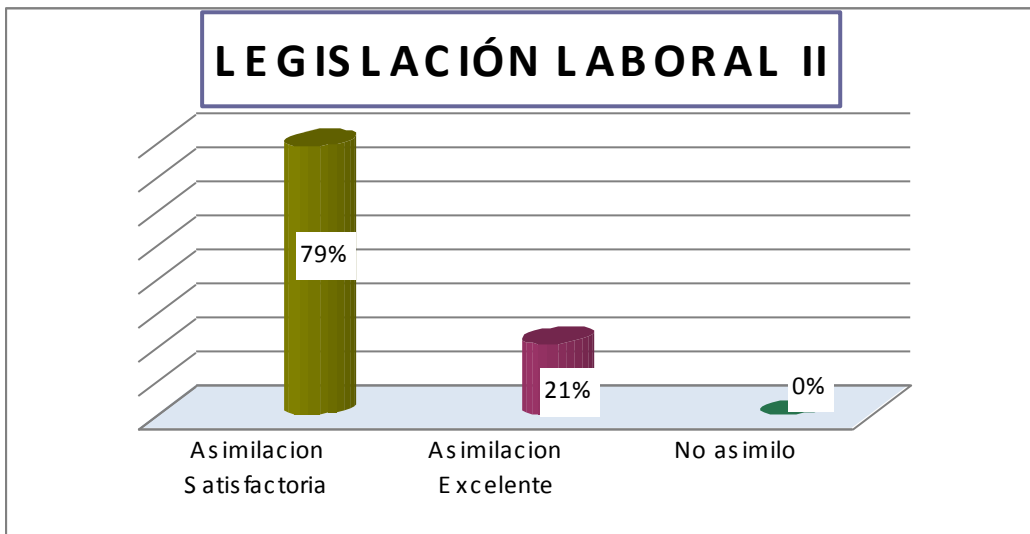
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Legislación Laboral I**, a través del cual conoce los principales artículos de la Constitución Política del Perú, relacionados con los derechos fundamentales de la persona, así como los derechos sociales y económicos. Conoce el marco legal del desarrollo de la micro y pequeña empresa. Conoce los conceptos básicos de los derechos laborales. El 60% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 40%.



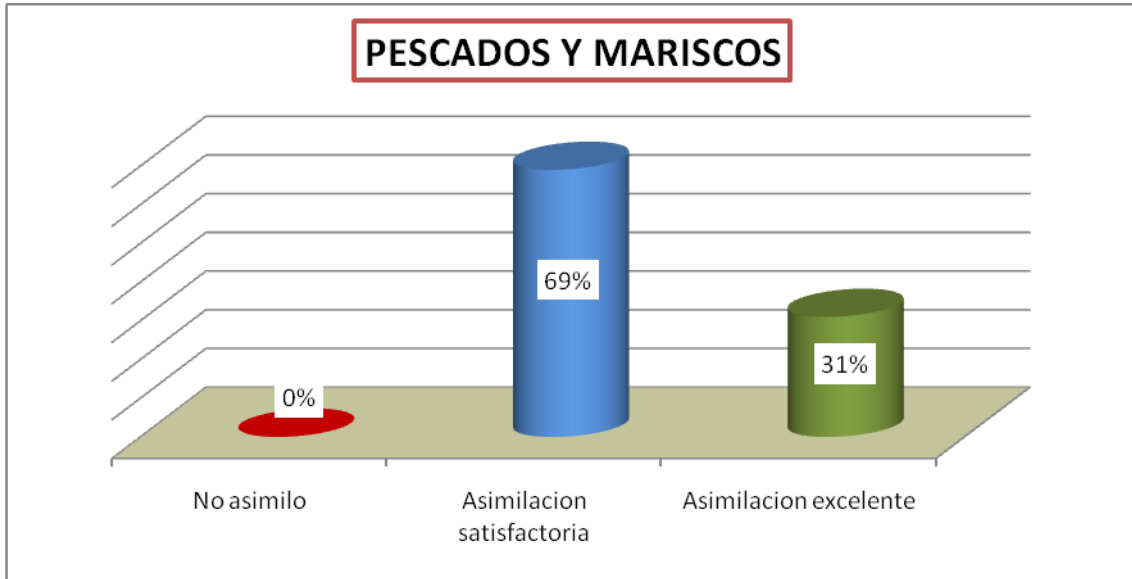
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Cocina Internacional**, de modo tal que selecciona y dosifica insumos, identifica y utiliza los equipos y utensilios necesarios, conoce y aplica los diferentes tipos de corte y métodos de cocción en cada uno de los platos elaborados representativos de la gastronomía internacional previstos, aplica técnicas de decoración y presentación en cada uno de los platos elaborados, practicando hábitos de limpieza y seguridad en el trabajo. El 92% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 8%.



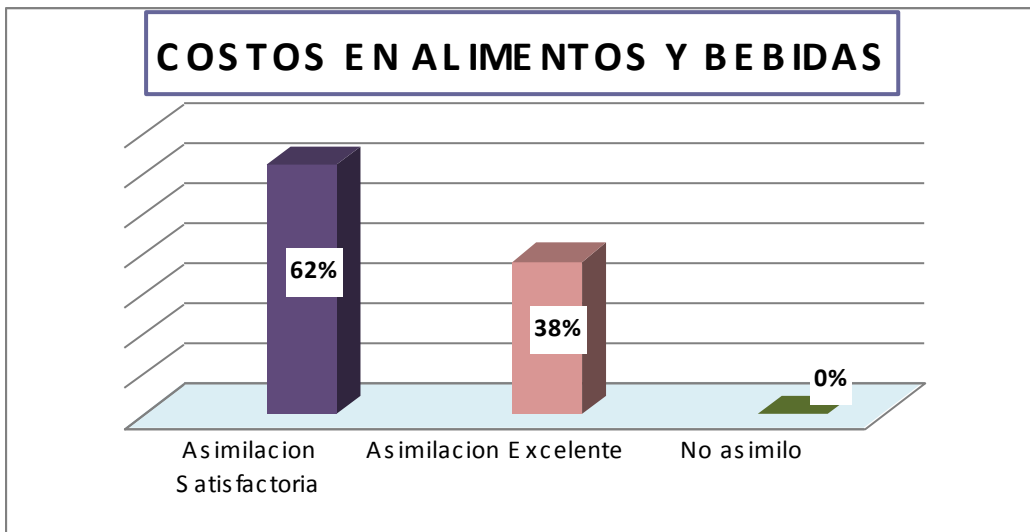
En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en Situaciones de Riesgo en el área Laboral: Incendios, con lo cual identifica los riesgos y los previene con normas de seguridad adecuadas, identifica y maneja las técnicas en el uso de extintores. El 79% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 21%.



En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Legislación Laboral II**, a través del cual interpreta y aplica convenientemente las principales normas legales que regulan las relaciones jurídicas en el campo laboral (contratos, derechos y obligaciones de los trabajadores y del empleador). El 79% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 21%.



En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Pescados y Mariscos**, aplicando técnicas de conservación de insumos, principales tipos de corte y métodos de cocción, así como la elaboración y presentación de los diversos platos. El 69% de ellos han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 31%.



En el presente gráfico se observa que el 100% de los alumnos/as han asimilado los conocimientos impartidos en **Costos en Alimentos y Bebidas**, de tal modo que conoce las herramientas para elaborar el precio de los productos y sus márgenes de utilidad. Conoce los sistemas de organización, coordinación y control en el establecimiento de alimentos y bebidas. El 62% de los alumnos/as han asimilado satisfactoriamente y se ha destacado con una asimilación excelente el 38%.

ANEXO Nº 04

EXPRESIÓN DE LA GASTRONOMÍA PERUANA:

El Peruano 5-10-2009 Revista Variedades

La Gastronomía peruana vive su momento más feliz. Mistura 2009 ha demostrado que los peruanos nos sentimos más que orgullosos de nuestra cocina. En esta hora de reivindicación por lo peruano, el autor nos recuerda a los precursores que cimentaron esta cruzada.

La feria gastronómica Mistura resultó corta. Se opina que debe durar una semana.

La Universidad de San Martín de Porras, con la promoción del padre Johan Leuridan Huys (belga), se encuentra a la vanguardia en la edición de obras de gastronomía con más de 50 títulos, once premiados internacionalmente (1999-2009): TRES SON LAS VÍAS DE RESCATE CULINARIO Y LA INVESTIGACIÓN. SIN LA AUTOCOMPRENSIÓN BIBLIOGRÁFICA –QUE VA DESDE EL MÁS HUMILDE RECETARIO HASTA UNA EDICIÓN DE LUJO- TARDARÍAMOS MUCHO PARA EL RECONOCIMIENTO UNIVERSAL.

El Peruano 28-09-2009

La II Feria Gastronómica Internacional de Lima, Mistura 2009, 100 mil comensales fueron parte de la fiesta gastronómica.

FERIA SE REALIZARÁ ANUALMENTE PARA REVALORIZAR ESTE ARTE.

El Peruano 25-09-2009

CONJUNCIÓN. DESDE LOS MÁS LUJOSOS RESTAURANTES HASTA LAS CARRETILLA MÁS FAMOSAS DE LIMA ESTÁN PRESENTES EN MISTURA 2009. “TODOS LOS SABORES Y AROMAS REUNIDOS”.

Cocina es “bandera” de presencia afirmativa y de identidad del país.

El Perú es un país “vanguardia” en el campo de la gastronomía en el mundo y da “cátedra” en este arte variado y creativo. Reafirma la presencia internacional de nuestra patria.(Alan García)

Gastón Acurio, Presidente de la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), la Feria contribuye a “tender puentes” de oportunidades y de desarrollo para los peruanos.

El Peruano 26-09-2009

Cerca de 100 mil turistas cruzan cada año fronteras Norte y Sur del Perú solo para probar nuestros platos y después volver a sus países, lo que refleja el desarrollo de la gastronomía nacional, que mueve 40 mil millones de nuevos soles anuales en alimentación general, incluidos restaurantes. Significa el 11.2% del PBI proyectado para el 2009.

LA GASTRONOMÍA NACIONAL INVOLUCRA DIRECTA E INDIRECTAMENTE A CERCA DE CINCO MILLONES DE PERSONAS, EL 20% DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (PEA), EN TODA LA CADENA PRODUCTIVA QUE VA DESDE EXTRACCIÓN, INDUSTRIA, COMERCIO Y SERVICIO DE RESTAURANTES.

El Comercio 27-09-2009

Otra de las oportunidades de trabajo en Gastronomía, lo realizan las empresas “CATERING”, sistema de servicio de comida llevados al lugar las empresas que brinden un almuerzo, comida o festejo (aniversarios, navidad u otros).

A través de una proforma, las empresas de catering pueden ofrecer distintas opciones de almuerzos o cenas navideñas, según el gusto de cada cliente. Cobran en función a la cantidad de asistentes al evento y los platos solicitados.

Mistura: La gastronomía peruana se ha vuelto símbolo por excelencia de nuestra diversidad cultural, no solo por su sabrosura sino por su heterodoxia espiritual.

El Comercio 25-09-2009 La feria reúne a los mejores restaurantes, carretillas y productores del país.

“Nuestro Boom” gastronómico implica el desarrollo de actividades e industrias paralelas muy importantes”. La investigación muestra que los casi 70 mil restaurantes del Perú dan empleo directo a más de 300,000 peruanos, entre gerentes, cocineros, mozos y cuidadores de carro, sin contar a los que trabajan en los cientos de quioscos, canastas o puestos de comida que se ubican cerca de paraderos o mercados. Todos ellos movilizan más de 12 mil millones de soles anualmente. A pesar de que cada día aparecen restaurantes peruanos en el mundo y que en solo tres años se crearon 200 en EE.UU.

**CONVENIO SUSCRITO ENTRE LA FUNDACIÓN ALBIHAR Y ADEFI
PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO:**

**"Ampliación de un Centro de Capacitación Laboral para jóvenes sin recursos del
Cono Norte de Lima"**

REUNIDOS:

De una parte la Fundación Albihar, representada por su directora de proyectos y representante legal, Doña María Luisa de la Oliva Ramírez con documento nacional de identidad 24247678.

De otra, ADEFI (Desarrollo y Formación Integral), representado por su Presidente, Carlos Antonio Lavalle Iriarte con documento nacional de identidad 07883196.

ACUERDAN LAS SIGUIENTES CLAÚSULAS:

PRIMERA. Descripción del Proyecto

1.1. La financiación por parte de la FUNDACIÓN ALBIHAR, representa una contribución al proyecto de ADEFI. El objetivo, plan, naturaleza, orientación y presupuesto del proyecto están especificados en el Anexo 3 del proyecto. ***La Descripción del Proyecto es parte integrante del presente acuerdo.***

1.2. ADEFI utilizará la contribución de acuerdo con la Descripción del Proyecto contenida en el Anexo 3 y será junto con la Fundación Albihar, la única entidad responsable de la ejecución del proyecto.

1.3. ADEFI no se desviará de la descripción del proyecto. En el caso de ***que se hiciera necesaria una modificación debida a circunstancias imprevistas*** ADEFI ***solicitará la aprobación de la FUNDACIÓN ALBIHAR*** tan pronto como las circunstancias ocurran.

1.4. La FUNDACIÓN ALBIHAR cumplirá con las obligaciones resultantes de la Descripción del Proyecto y ayudará a ADEFI, cuando sea necesario y posible, a llevar a cabo el proyecto.

1.5. ADEFI ayudará y colaborará con los delegados de la FUNDACIÓN ALBIHAR en la supervisión de la realización del proyecto.

1.6. ADEFI colaborará con la AGENCIA ANDALUZA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL (AACI) en el caso que decidan supervisar el proyecto.



- 1.7. Don Carlos Antonio Lavalle Iriarte, como Presidente de ADEFI, es el responsable último del desarrollo y ejecución del proyecto.

SEGUNDA. Contribuciones al proyecto de la Fundación Albihar y ADEFI

- 2.1. La FUNDACIÓN ALBIHAR se compromete a hacer efectiva su aportación y a transferir la ayuda recibida de la AACI según el calendario que se establezca al efecto una vez la AACI haga efectiva su ayuda.
- 2.2. ADEFI es responsable de velar para que todas las contribuciones locales se realicen en tiempo y forma de acuerdo a lo establecido inicialmente.

TERCERA. Informes

- 3.1. ADEFI informará por email o fax a la FUNDACIÓN ALBIHAR del recibo de cada una de las transferencias, indicando la fecha de recepción, emitiendo el correspondiente documento de recepción de fondos que se adjuntará con la justificación económica final.
- 3.2. ADEFI informará por escrito a la FUNDACIÓN ALBIHAR de la fecha de inicio del proyecto, en el transcurso de las dos semanas siguientes a la fecha de recepción de la transferencia. En cualquier caso, el proyecto no se iniciará antes de la fecha fijada en la descripción del proyecto ni pasado un mes del recibo de la primera transferencia.
- 3.3. ADEFI enviará por email y por mensajería internacional a la FUNDACIÓN ALBIHAR Informe de Seguimiento Técnico y Económico del Proyecto a mitad del periodo de ejecución del proyecto.
- 3.4. En el plazo máximo de **un mes una vez completado el proyecto**, cuya duración es de 18 meses, ADEFI enviará a la FUNDACIÓN ALBIHAR el informe técnico y económico final. ADEFI deberá incluir todos los documentos que la FUNDACIÓN ALBIHAR le requiera especialmente aquellos contemplados en el artículo 31 de la ORDEN DE 10 DE ABRIL DE 2005 DE LA CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA por la que se establecen las bases para la concesión de subvenciones a las ONGD, y las correspondientes **Fuentes de Verificación** de los resultados y objetivos del proyecto previstos en el Anexo 3 del mismo.
- 3.5. La FUNDACIÓN ALBIHAR conoce que ADEFI ha firmado un protocolo de colaboración con PROSIP (Promotora de Obras Sociales y de Instrucción Popular) para el seguimiento y evaluación del proyecto en la medida que fuera necesario.

Carlos Lavalle



CUARTA. Contabilidad financiera y control presupuestario

- 4.1. ADEFI es responsable ante la FUNDACIÓN ALBIHAR y ante la AACI del gasto **tanto de las contribuciones económicas externas como de la suya propia.**

4.2. ADEFI justificará no solamente las contribuciones externas sino también la: contribuciones económicas propias que se hubiera comprometido aportar en el presente proyecto.

ADEFI conservará una Contabilidad y registro de los documentos de gasto (facturas de proyecto) en el que aparecerán todos los depósitos y gastos hechos en nombre del proyecto. En todos los justificantes de los gastos imputados a la subvención española constarán por escrito el código del proyecto asignado por la AACI así como el nombre del mismo "Ampliación de un Centro de Formación Laboral para jóvenes sin recursos del Cono Norte de Lima".

Todos los gastos y, por lo tanto, las fechas de los justificantes, deberán estar comprendidos en el período comprendido entre la fecha de inicio y la fecha de finalización del proyecto.

4.3. Tanto la Fundación Albihar como ADEFI abrirán una cuenta corriente específica para el proyecto en la que figure el código del proyecto asignado por la AACI. Los intereses financieros producidos por los fondos librados por la AACI incrementarán el importe de la subvención concedida y se aplicarán a la actividad subvencionada.

4.4. En el Informe de Seguimiento del Proyecto se incluirán los siguientes documentos originales de **información bancaria** relativa a la cuenta corriente específica del proyecto:

- Copia de los Extractos Bancarios de las cuenta bancaria en divisas y de la cuenta bancaria en moneda local.
- Copia de los Justificantes de PROSIP de todas las transferencias recibidas.
- Documentos bancarios acreditativos de las operaciones de cambio de moneda.
- Documentos bancarios acreditativos de los intereses y gastos bancarios generados.



QUINTA.- PERSONAL LOCAL:

Se tendrá que aportar la siguiente documentación con el informe final exigida por el organismo donante: Copia del contrato de trabajo y de las nóminas. Si no se realiza contrato: facturas o recibos mensuales firmados por el trabajador.

En todos los casos arriba mencionados, deberá constar la justificación, en su caso, de la retención y el ingreso de impuestos, tasas y/o Seguridad Social o similar de acuerdo a la legislación de Perú.

SEXTA. Condiciones finales

- 7.1. Para la debida difusión del origen de las subvenciones, ADEFI incorporará de forma visible el logotipo oficial de la AGENCIA ANDALUZA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL y de la FUNDACIÓN ALBIHAR. Cuando la organización subvencionada exhiba su propio logotipo, el de las instituciones españolas deberán figurar con el mismo tamaño y en iguales condiciones de tamaño y visibilidad.
- 7.2. ADEFI no transferirá, bajo ninguna circunstancia, la implementación del proyecto a otra organización.

- 7.3. Si por las circunstancias que afecten al proyecto, se considera necesaria una **modificación sustancial** del mismo, en acuerdo con ADEFI, la FUNDACIÓN ALBIHAR realizará la solicitud a la AACI. Una vez aprobada la modificación, **los cambios prevalecerán sobre la descripción del proyecto contemplada en el presente convenio.**
- 7.4. La FUNDACIÓN ALBIHAR y ADEFI podrán considerar terminado este convenio, sin intervención legal, si antes o durante la validez del mismo:
- Las organizaciones no han cumplido alguno de los términos de este acuerdo.
 - Las circunstancias han cambiado de forma tan dramática que el significado del proyecto se ha visto esencialmente afectado.
- 7.5. - El convenio y su disolución están reglamentados por la Ley española.

OCTAVA: Conocimiento y compromiso de cumplimiento de la normativa de la AGENCIA ANDALUZA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL.

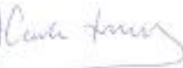
- 8.1. Tanto la FUNDACIÓN ALBIHAR como ADEFI, conocen y se comprometen a cumplir la normativa que regula la financiación de este proyecto, recogida en las Bases Regulatoras de la convocatoria (ORDEN DE 10 DE ABRIL DE 2006 DE LA CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA).

Declaro que estoy conforme con los términos del presente acuerdo y así lo firmo para que conste,

En Lima, a 19 de septiembre de 2006

En Granada, a 19 de septiembre de 2006




Nombre y Apellidos: Carlos Antonio Lavalle Iriarte
Cargo: Presidente
Documento de Identidad: 07883196

Nombre y Apellidos: María Luisa de la Oliva Ramírez
Cargo: Directora de Proyectos
Documento de Identidad: 24247678