

SEMA REGIONAL CALDAS
Centro de Comercio y Servicios

ANEXO 2
PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES 2022

Regional:	Caldas
Centro:	Comercio y Servicios
Periodo:	Enero a Diciembre de 2022
Acta No 01	

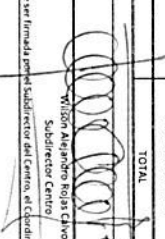
Total global programado	Menos Horas prevalete plan	Saldo	% Utilizado	PRESUESTO REGULAR POR MESES								
				Elaborado por:		Nombre:		Telefono:		Observaciones		
2.293.040.000	1.419.461.000	873.579.000	62%	Wilson Alejandro Rojas Calvo		8744444		OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)				
Nombre del Programa (IT-TP-100)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De Dias a contratar	No. De contratos	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) sin					
1	2	3	4	Inicio (D.M.A.)	Terminación (D.M.A.)	7	8	9				
EJECUCION DE PROGRAMAS DEPORTIVOS	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos Laboral y social.	1	2	1/02/2022	15/12/2022	\$ 3.997.500	\$ 83.947.500		Requisitos académicos: tecnólogo en entrenamiento deportivo o afines; profesional licenciado en educación física o profesional en cultura física, deporte y recreación o profesional en ciencias del deporte o afines. Experiencia laboral: experiencia laboral tecnólogo/instructor (24) meses de experiencia relacionadas con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional profesional o licenciado/a (12) meses de experiencia relacionadas con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional experiencia docente: tecnólogo/mínimo doce (12) meses en labores de docencia profesional o licenciado/mínimo seis (6) meses en labores de docencia			
										GINIASA HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACION DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FISICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. (230101507)		
TCO. EN ENFERMERIA Y AFINES, Y COMPLEMENTARIA ANA A LA ESPECIALIDAD	Reconocer la normalidad vigente, protocolos y estrategias de vacunación según políticas institucionales y nacionales, establecidos en el sistema de administración de inmunobiológicos. Asegurar la correcta conservación, almacenamiento y transporte de vacunas, bajo estándares de calidad y normalidad vigente. Administrar inmunobiológicos según delegación y normativa de salud. (230101517)	323	1	24/01/2022	15/12/2022	\$ 3.997.500	\$ 43.039.750	Requisitos académicos: profesional en enfermería experiencia laboral: mínimo 24 meses de experiencia con vinculación laboral en áreas de desempeño con funciones asistenciales/mínimo 6 meses de experiencia en procesos de formación y/o capacitación				
									Preparar los medicamentos según principios farmacológicos, protocolos institucionales y normas vigentes. Verificar la acción farmacológica y reacciones adversas o complicaciones asociadas a la administración de medicamentos según protocolos establecidos relaciones con farmacovigilancia. Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.			
		315	1	1/02/2022	15/12/2022	\$ 3.997.500	\$ 41.973.750					

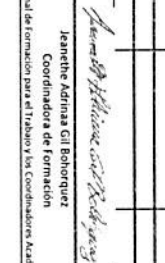
	Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.												
BARRMDO	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPESO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS. 270652038												Requisitos académicos: Alternativa 1: Ingeniero de alimentos, agroindustrial o agrónomo; administrador agropecuario o de desarrollo agroindustrial. Alternativa 2: tecnólogo en el área agroindustrial, en el área de la administración agropecuaria, en gestión de la empresa cafetera, gestión sostenible del café o control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en el área de manejo de procesos del café. Alternativa 4: Técnico bodega o en mesa y bar con profundización técnica en barrismo. especialización técnica evaluación de la calidad física y sensorial del café. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades de catación y comercialización de café verde y tostado o certificación internacional en catación, tostado o procesamiento y seis (6) meses de experiencia pedagógica/adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
	Preparar alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.	315	1	1/02/2022	15/12/2022	\$	3 075 000	\$	32 287 500				
	Atmascarar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de empaque y almacenamiento.												
TCO EN PANADERIA, Y AFINES, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	315	1	1/02/2022	15/12/2022	\$	3 997 500	\$	41 973 750	Requisitos Académicos: 2:Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o Técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercado y/o Tecnólogos y/o Técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines Experiencia Laboral: (Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo efectivo para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de Panadería"			
	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE 290830011												
TCO SERVICIOS FARMACEUTICOS Y AFINES, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Entregar productos farmacéuticos según el régimen y normatividad de salud 290101276	323	1	2/01/2022	15/12/2022	\$	3 997 500	\$	43 039 750				
	Implementar y desarrollar procesos básicos y especiales del servicio farmacéutico, según nivel de competencia y normatividad legal vigente.	315	1	1/02/2022	15/12/2022	\$	3 997 500	\$	41 973 750				

<p>TCO EN COMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>MANUTENCIÓN ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSIGURAS SEGUN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTETICA</p>	315	1	01/02/2022	15/12/2022	\$ 3 075 000	\$ 32 287 500	<p>Requisitos académicos: Nivel superior con formación en cosmetología y estética integral experiencia laboral; ventilador mesas de experiencia laboral en funciones afines seis meses de experiencia en pedagogía</p>
	<p>REALIZAR TRATAMIENTOS CORPORALES DE NATURALLEZA NO CRUENTIA, NO INVASIVA CON BASE EN UNA VALORACION Y PROTOCOLO ESTETICO Z60602018</p>	<p>Realizar la armonía del rostro con base en estilo de maquillaje social Z60602010</p>	315	1	01/02/2022	15/12/2022	\$ 3 997 500	\$ 41 973 750
<p>TCO EN SERVICIOS DE BANISMO Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio</p>	315	1	01/02/2022	15/12/2022	\$ 3 997 500	\$ 41 973 750	<p>Requisitos académicos: alternativa 1. Ingeniero de alimentos, agroindustria o agrónomo, administrador agropecuario o de desarrollo agroindustrial alternativa 2. Tecnólogo en el área agroindustrial, en el área de la administración agropecuaria, en gestión de la empresa cafetera, gestión sostenible del café o control de calidad de alimentos. Alternativa 3. Técnico profesional en el área de manejo de procesos del café. Alternativa 4. Técnico banista o en mesa y bar con profundización técnica en banismo. Especialización técnica evaluación de la calidad física y sensorial del café. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades de catación y comercialización de café verde y tostado o certificación internacional en catación, tostión o procesamiento y sellado (6) meses de experiencia pedagógica/didáctica para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar evidencia de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales</p>
	<p>MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS Z70605036</p>							
<p>Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.</p>								

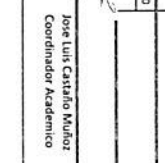
<p>CONTRIBUIR EN EL DISEÑO DE POLÍTICAS QUE MEJOREN LA CALIDAD EN LOS DIFERENTES PROCESOS DE LAS INSTITUCIONES DE SALUD DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y FUNCIONES</p> <p>APROYAR EL PROCESO DE AFILIACIÓN DE LA POBLACION AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD SEGUN NORMATIVA VIGENTE 28010003</p>	<p>315</p>	<p>1</p>	<p>16/02/2022</p>	<p>15/12/2022</p>	<p>\$ 3.997.500</p>	<p>\$ 41.973.750</p>	<p>Requisitos académicos: 1. Opción título profesional en áreas de la salud con postgrado en administración en salud o gerencia en salud u hospitalaria o auditoría en salud. 2. Opción título profesional en administración de empresas o administración pública, o administración en salud, o contaduría pública o economía con postgrado en salud o de auditoría en salud. Experiencia laboral: mínimo 24 meses de experiencia certificada en procesos de facturación de servicios de salud, o en procesos de admisión y afiliación de usuarios en la red de servicios de salud mínimo 6 meses de experiencia docente</p>
<p>AUX COCINA, TCO, COCINA, TCO, GESTION PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>315</p>	<p>1</p>	<p>10/22/2022</p>	<p>15/12/2022</p>	<p>\$ 3.997.500</p>	<p>\$ 41.973.750</p>	<p>Requisitos académicos: alternativa 1 profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2: titulación en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientaciones de procesos formativos presenciales</p>
<p>CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS 260201008</p> <p>Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.</p> <p>Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.</p>	<p>ADMINISTRAR LA CARTERA DE CREDITO DE ACUERDO CON NORMAS LEGALES, INSTITUCIONALES.</p>						

TGO GESTION BANCAARIA Y DE ENTIDADES FINANCIERAS Y AFINES Y COMPLEMENTARIA MIN A LA ESPECIALIDAD	DAR ASESORIA COMERCIAL Y FINANCIERA QUE CONDUCZA A LA SATISFACCION DE LAS EXPECTATIVAS Y NECESIDADES REALES DEL CLIENTE 210801002	323	1	24/01/2022	15/12/2022	\$ 3 997 500	\$ 43 039 750	Requisitos académicos: El Programa Requiere De Un Equipo De Instructores, Conformado Por Profesionales Con Título De Grado En Ciencias Económicas O Ingeniería Industrial O Financiera O Afines Experiencia Laboral Veinticuatro (24) Meses De Experiencia De Los Cuales Dieciocho (18) Meses Estarán Relacionados Con El Ejercicio De La Profesión U Oficio Objeto De La Formación Profesional Y Preferiblemente Con Setis (6) Meses En Labores De Docente
	ANALIZAN EL RIESGO CREDITICIO DE ACUERDO CON LAS POLITICAS INSTITUCIONALES Y NORMATIVIDAD VIGENTE	FIDELIZAR AL CLIENTE INCREMENTANDO LOS VINCULOS COMERCIALES Y LOGRANDO LA RENTABILIDAD DEL NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS POLITICAS INSTITUCIONALES.						
TOTAL			34				\$ 1 419 461 000	


 Wilson Alejandro Rojas Chavo
 Subdirector Centro


 Jenette Adriana Gil Bohorquez
 Coordinadora de Formación


 LINA DANERY GONZALEZ
 Coordinadora Académica


 Jose Luis Castaño Muñoz
 Coordinador Académico

NOTA: Esta Acta debe ser firmada por el Subdirector del Centro, el coordinador de Formación Profesional, Empleo y Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y los Coordinadores Académicos del Centro

Regional:	Caldas
Centro:	Comercio y Servicios
Periodo:	Febrero a Diciembre de 2022
Acta No 1.	

Nombre del Programa (TE-TP-TCO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De Dias a contratar	No. De contratos	Fechas Previstas para la contratación		Costo hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) sin 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)					
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)								
Elaborado por: WILSON ALEJANDRO ROJAS CALVO													
Nombre: 8748444													
Telefono:													
PRESUPUESTO ARTICULACION POR MESES													
Topo global programado 683.872.000													
Menos Horas presente plan \$ 639.600.000													
Saldo 44.272.000													
% Utilizado 0,94													
1	Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.	300	1	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 39.975.000	Requisitos académicos: alternativa 1) profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2) tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa 3) técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4) técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales					
AUX COCINA, TCO, COCINA/TGO, GESTION PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD													
Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.													
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Z60201008													
INVENTARIAR LOS MATERIALES, EQUIPOS Y ELEMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN													
Requisitos académicos: alternativa 1: el programa requiere de un equipo de instructores para orientar la competencia conformado por profesionales de las siguientes áreas: título profesional universitario en el núcleo básico de conocimiento de a. contaduría pública preferiblemente con: especialización en tributaria, finanzas, costos, auditoría, tesorería y estándares internacionales (infinic) o diplomado en estándares internacionales (infinic)													

<p>TCO CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS, AFINES; Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>CONTABILIZAR OPERACIONES DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES</p>	300	2	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 79.950.000	<p>Y manejo de paquete ofimática, excel, software contable, financiero y de nómina. Certificación de competencias laborales en normas técnicas y pedagógicas. Ojarjeta profesional en los casos exigidos por la ley b. economista y administrador de empresas preferiblemente con: actualización en nll y nic. (normas internacionales de información financiera y de contabilidad), o diplomado en estándares internacionales (nll) y manejo de excel, software contable, financiero y de nómina. Ojarjeta profesional en los casos exigidos por la ley alternativa 2. a. título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de contaduría pública: tecnólogo en contabilidad y finanzas o cuatro años de estudio aprobados en contaduría pública. Preferiblemente con actualización en nll y nic. (normas internacionales de información financiera y de contabilidad), o diplomado en estándares internacionales (nll) y manejo de excel, software contable, financiero y de nómina. Experiencia laboral: alternativa 1 de nómina. Experiencia después de obtener título</p>
<p>Producir los documentos que se originen de las funciones administrativas, siguiendo al norma técnica y la legislación vigente.</p>	<p>TRAMITAR LOS DOCUMENTOS DE ARCHIVO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CON LA POLITICA INSTITUCIONAL</p>	300	1	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 39.975.000	<p>Requisitos académicos: requisitos académicos programas requieren de: requisitos académicos alternativa 1 título profesional universitario en: (profesional en ciencias de la información y la documentación, bibliotecología y archivística (profesional en ciencia de la información y la documentación, bibliotecología y archivística (profesional en sistemas de información, bibliotecología y archivística. (profesional en ciencia de la información bibliotecología, documentación y archivística. (profesional en ciencia de la información 2. Bibliotecólogo (a) (ingeniería de sistemas con conocimientos en archivística certificación de formación en implementación procedimientos de digitalización en las unidades de información. Alternativa 2 título de tecnólogo en: (tecnólogo profesional en computación 2 tecnólogo en sistemas de información certificación de formación en implementación procedimientos de</p>
<p>TCO. ORGANIZACIÓN DE ARCHIVOS, AFINES; Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>		300						

<p>DIGITALIZAR DOCUMENTOS DE ARCHIVO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DISPOSITIVOS TECNOLÓGICOS 210602034</p>						<p>digitalización en las unidades de información. Experiencia laboral: requisitos de experiencia laboral alternativa I (veinticuatro (24) meses de experiencia) de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia alternativa Ziremta y seis (36) meses de experiencia de los cuales treinta (30) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia alternativa Ziremta y seis (36) meses en labores de docencia.</p>
<p>PROCESAR LA INFORMACION DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA ORGANIZACION 210601011</p>						<p>Requisitos académicos: requisitos académicos alternativa I administrador de empresas, profesional en gestión empresarial. Comunicador social periodista; Formación profesional en ciencias administrativas, humanas, sociales o afines, preferiblemente especialista y/o actualización en servicio al cliente. Certificado de competencias laborales orientar los procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados. Integrar las TIC en los procesos de enseñanza aprendizaje de acuerdo con las competencias a orientar. Alternativa Zitecnólogo en gestión empresarial o áreas afines o cuatro (4) años de estudios universitarios en ciencias económicas, ingeniería, mercados, logística o áreas afines. (esta alternativa aplica para zonas y provincias del país) experiencia laboral: requisitos de experiencia laboral alternativa I (veinticuatro (24) meses de experiencia) de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia alternativa Ziremta y seis (36) meses de</p>
<p>ORGANIZAR EVENTOS QUE PROMUEVAN LAS RELACIONES EMPRESARIALES, TENIENDO EN CUENTA EL OBJETO SOCIAL DE LA EMPRESA</p> <p>ORGANIZAR LA DOCUMENTACION TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS LEGALES Y DE LA ORGANIZACION</p>						
<p>TCO, ASISTENCIA ADMINISTRATIVA, AFINES, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p> <p>Facilitar el servicio a los clientes internos y externos de acuerdo con las políticas de la organización.</p> <p>Organizar eventos que promuevan las relaciones empresariales, teniendo en cuenta el objeto social de la empresa.</p>	300	3	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500 \$ 119.925.000	

41

	Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.						experiencia de los cuales veinticuatro (24) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia	
TCO. ASESORIA COMERCIAL Y AFINES. Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS	300	3	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 119.925.000	Requisitos académicos: alternativa 1. Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de administración; o economía; o ingeniería industrial y afines. Estos tecnólogos deben estar asociados a los programas de formación que impartirá en su desempeño y se citan los títulos obtenidos, núcleos básicos de conocimiento y áreas de conocimiento: tecnólogos en mercados, gestión de empresas, gestión empresarial, gestión administrativa. Alternativa 2. Título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento de administración, economía o ingeniería industrial y afines. Estos programas de formación que impartirá en su desempeño y se citan los títulos obtenidos, núcleos básicos de conocimiento y áreas de conocimiento: ingeniero de mercados, administración de empresas, mercadólogo, profesional en mercados y publicidad. Experiencia laboral: alternativa 1 treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida asiduo (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de ventas y doce (12) meses en docencia y doce (12) meses en docencia alternativa 2 veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida asiduo (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de ventas y doce (12) meses en docencia
	PREPARAR LA EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS Y EL ESTILO DE EXHIBICIÓN							
TCO EN EJECUCION MUSICAL Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	PLANEAR ACTIVIDADES DE MERCADO QUE RESPONDAN A LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES Y A LOS OBJETIVOS DE LA EMPRESA	300	1	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 39.975.000	Requisitos académicos: el programa requiere de un equipo de instructores conformado por profesionales en música, específicamente en interpretación de guitarra y piano licenciado en pedagogía musical con énfasis en piano y guitarra (maestro en piano y guitarra experiencia laboral: treinta y seis (36) meses de vinculación laboral en el área objeto de formación veinticuatro meses (24) meses como docente en música en instituciones educativas reconocidas
	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGUN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLITICAS DE LA EMPRESA							
	MONITOREAR AL CLIENTE DE ACUERDO CON METODOLOGIAS DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO. 260101034							
	Interpretar las muscas con un instrumento de cuerdas pulsadas según sus técnicas, características y formato del género musical elegido.							
	Leer piezas musicales sencillas, reproduciéndolas con un instrumento incluyendo la voz, de acuerdo con el sistema de notación tradicional occidental.							
	Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.							

(Handwritten signature)

<p>TCO EN OPERACIÓN DE EVENTOS Y TCO OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL Y COMPLEMENTARIA AFIR A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio 260201063</p>	300	2	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 79.950.000	<p>Requisitos académicos: opción 1 profesional en las áreas de administración turística o en Turismo. Opción 2 tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje opción 3 tecnólogo en guianza turística con tarjeta profesional. Experiencia laboral: mínimo dos (2) años de experiencia en el diseño de paquetes turísticos para agencias de viajes y seis (6) meses de experiencia en pedagogía adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 40 horas de cursos en formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales</p>
	<p>DESARROLLAR PROGRAMAS TURÍSTICOS DE ACUERDO CON LO CONTRATADO POR EL USUARIO</p>							
<p>TCO EN EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DEPORTIVOS Y COMPLEMENTARIA A FIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>FUNDAMENTAR LA PREPARACIÓN TÉCNICO - TÁCTICA DEL DEPORTISTA SEGUN LA DISCIPLINA Y/O MODALIDAD EN EL NIVEL DE FORMACIÓN DEPORTIVA</p>	300	1	1/02/2022	30/11/2022	\$ 3.997.500	\$ 39.975.000	<p>Requisitos académicos: tecnólogo en entrenamiento deportivo o afines. profesional licenciado en educación física ó profesional en cultura física, deporte y recreación ó profesional en ciencias del deporte o afines. Experiencia laboral: experiencia laboral tecnólogo/instructor (24) meses de experiencia relacionadas con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional ó licenciado/ce (12) meses de experiencia relacionadas con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de</p>

Handwritten signature or mark

<p>GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. 230101507</p>						<p>la formación profesional experiencia docente: licenciado en pedagogía doce (12) meses en labores de docencia profesional o licenciado en pedagogía seis (6) meses en labores de docencia</p>
<p>DESARROLLO DE PROCESOS DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITOS EN FORMA EFICAZ Y EFECTIVA, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO 240201524</p>	300	1	1/02/2022	30/11/2022	<p>\$ 3.997.500 \$ 39.975.000</p>	<p>Requisitos académicos: Profesional en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura. Experiencia laboral: ¿un (1) año de experiencia laboral en el área seis (6) meses de experiencia docente</p>
<p>ESCRIBIR GUIONES AUDIOVISUALES SEGÚN TÉCNICAS Y METODOLOGÍAS.</p>					<p>\$ 639.600.000</p>	
<p>TOTAL</p>		16				

Wilson Alejandro Rojas Calvo *Wilson Alejandro Rojas Calvo* Subdirector Centro
 Jeannette Adriana Gil Bohorquez *Jeannette Adriana Gil Bohorquez* Coordinadora de Formación
 Lina Danyely González Herrera *Lina Danyely González Herrera* Coordinadora Académica
 Jose Luis Castaño Muñoz *Jose Luis Castaño Muñoz* Coordinador Académico

FIRMAS
 NOTA: Esta Acta debe ser firmada por el Subdirector del Centro, el Coordinador de Formación Profesional, Empleo y Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y los Coordinadores Académicos del Centro

Regional:	Caldas
Centro:	Comercio y Servicios
Periodo:	Enero a Diciembre de 2022
Acta No 01	

Topes global programado	Menos Horas presente plan	Saldo	% Utilizado	PRESUPUESTO DESPLAZADOS POR MESES								
				1	2	3	4	Fechas Previstas para la contratación		7	8	9
Nombre del Programa (TE-TP-IGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De Dias a contratar	No. De contratos	Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)	Costo Hora o Costo Honorarios mes (Posos)	Costo Total (Posos) sin 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)				
PANIFICACION	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normalidad vigente.	295	1	15/02/2022	5/12/2022	\$ 3.997.500	\$ 39.308.750	Requisitos académicos: El Programa Requiere De Un Equipo De Instructores Técnicos, Conformado Por Ing. De Alimentos Con Experiencia Técnica En Panadería Profesional En Administración Y/O Tecnólogos En Areas Afines Experiencia Laboral Al Menimo 24 Meses De Vinculación Laboral Con El Area De Su Profesión Especialista O Experto Procesos De Panadería				
TCO, PELUQUERIA, Y AFINES, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Asesorar a un usuario en el cambio de imagen personal de acuerdo con técnicas de estilismo capilar Cambiar el color y la forma estructural del cabello de manera permanente con base en reacciones físico-químico Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico 260602035	285	1	15/03/2022	5/12/2022	\$ 3.075.000	\$ 27.162.500	Requisitos académicos: técnico en peluquería o técnico en belleza integral, experiencia laboral mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión mínimo 6 meses de experiencia docente				

Elaborado por: **WILSON ALEJANDRO ROJAS CALVO**
Nombre: **8748444**
Teléfono:

<p>Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.</p>							
<p>Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.</p>							
<p>CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS 760201008</p>						<p>Requisitos académicos: alternativa profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa Zientológico en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docencia/adicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.</p>	
<p>AUX COCINA, TCO. COCINA, TGO. GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD</p>	<p>Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.</p>	<p>250</p>	<p>1</p>	<p>15/03/2022</p>	<p>20/11/2022</p>	<p>\$ 3.997.500</p>	<p>\$ 33.312.500</p>
<p>Todas las competencias afines a la especialidad en la cual fue contratado el instructor.</p>							
<p>TOTAL</p>		<p>3</p>				<p>\$ 99.783.750</p>	

Wison Alejandro Rojas Cayo
Subdirector Centro

Jeanette Adriana Gil Bohorquez
Coordinadora de Formación

LINA DANERY GONZALEZ
Coordinadora Académica

Jose Luis Castaño Muñoz
Coordinador Académico

FIRMAS