

## RV: PLANDE CONTRATACION - INSTRUCTORES - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS VIGENCIA 2022

Alvaro Fredy Bermúdez Salazar <afbermudez@sena.edu.co>

Mar 11/01/2022 11:59

Para: Helton Asmed Guaqueta Olarte <hguaquetao@sena.edu.co>

CC: Contratacion Centro De Comercio y Servicios <contrataciontolima@sena.edu.co>

Buen día Helton

En atención a la necesidad de contratación presentada para instructores con presupuesto Regular - Articulación con la media técnica y Desplazados, se remite para continuar con el proceso correspondiente.

Cordialmente,



**Alvaro Fredy Bermudez Salazar**

**Subdirector**

Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima

[afbermudez@sena.edu.co](mailto:afbermudez@sena.edu.co)

Tel: +57(8) 2709600 Ext: 84257-84274-84367

Transversal 1 No. 42-244

Ibagué, Tolima



@SENAcomunica

[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

---

**De:** Yolanda Cardenas Villamarin <ycardenasv@sena.edu.co>

**Enviado el:** viernes, 07 de enero de 2022 11:06 a.m.

**Para:** Alvaro Fredy Bermúdez Salazar <afbermudez@sena.edu.co>

**CC:** Helton Asmed Guaqueta Olarte <hguaquetao@sena.edu.co>; Gloria Ines Uruena Montes <giuruenam@sena.edu.co>; Omar Barragan Caicedo <obarraganc@sena.edu.co>; Rosalba Cardenas Higuera <rcardenash@sena.edu.co>; Astrid Galindo Mendoza <agalindome@sena.edu.co>; Brillith Constanza Arciniegas Sanchez <bcarciniegass@sena.edu.co>

**Asunto:** PLANDE CONTRATACION - INSTRUCTORES - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS VIGENCIA 2022

Doctor

Alvaro Fredy Bermudez Salazar

Subdirector:

Con el fin de garantizar la formación profesional integral, se hace necesaria la contratación de instructores con presupuesto Regular - Articulación con la media técnica y Desplazados de acuerdo al plan de contratación adjunto por los meses y días estipulados, (sin exceder el calendario académico del 2022), lo anterior con el fin de organizar el equipo de instructores para la vigencia 2022 y dar cumplimiento a las metas de formación asignadas al Centro de Comercio y Servicios.

Cordial saludo,



## Yolanda Cárdenas Villamarin

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

SENA Regional Tolima

[ycardenasv@sena.edu.co](mailto:ycardenasv@sena.edu.co)

3007876250

Transversal 1 # 42 - 244, Ibagué, Tolima



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

@SENAcomunica

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**  
**REGIONAL TOLIMA**  
**CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**  
**Perfil Técnico del Instructor**  
**Necesidades Desplazados 2022**

RED CONOCIMIENTO	NIVEL	PROGRAMA FORMACION	REQUISITOS ACADEMICOS	EXPERIENCIA LABORAL Y/O ESPECIALIZACION	COMPETENCIAS MINIMAS	N. INSTRUCTORES
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	SISTEMAS	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN INSTRUCTOR CON TÍTULO DE TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA O PROFESIONES RELACIONADAS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN	DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA	EXPERIENCIA EN CONFORMACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EXPERIENCIA EN FORMULACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS LEER, ESCRIBIR Y COMPRENDER TEXTOS TÉCNICOS, NORMATIVOS, MANUALES E INSTRUCTIVOS EN INGLÉS ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS HABILIDAD PARA MANTENERSE CONSTANTEMENTE ACTUALIZADO EN LOS ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA	1
TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS FINANCIEROS	COMPLEMENTARIA	AUTOGESTION DEL SER HUMANO HACIA LA PRODUCTIVIDAD Y LA TRANSFORMACION SOCIAL	Requisitos académicos: Opción 1: profesionales en ciencias sociales, filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o teología, ciencia política, relaciones internacionales o afines. Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo, formación en pedagogía de mínimo 40 horas.	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 seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.	GESTIONAR PROCESOS DE DESARROLLO HUMANO SEGÚN LAS PARTICULARIDADES DE LOS CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVOS. DISPOSICIÓN Y HABILIDAD DE RESILIENCIA. PROMOVER EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES QUE POSIBILITEN EL DESEMPEÑO LABORAL SEGURO Y EFICAZ, UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE Y EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA. MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. HABILIDADES DE COMUNICACIÓN ASERTIVA Y EMPÁTICA, TRABAJO EN EQUIPO, LIDERAZGO, INTELIGENCIA INTRAPERSONAL, INTELIGENCIA INTERPERSONAL. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN	2
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	COCINA	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. OPCIÓN 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN	1

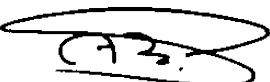
INVESTIGACION, PLANEACION Y DESARROLLO DE MERCADOS Y MEDIOS DE LA COMUNICACIÓN COMERCIAL	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	GESTIÓN DE MERCADOS	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Profesional universitario o tecnólogo en administración de empresas, Contaduría y/o ciencias afines. Profesional universitario o tecnólogo en Mercadología; Mercadeo y Publicidad; Mercadeo Publicidad y Ventas; Mercadotecnia. Profesional o tecnólogo en programas de formación relacionados con los procesos de gestión logística en la cadena de abastecimiento.	Mínimo 24 (meses) con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y un año en labores de docencia en mercadeo.	Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	1
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	COMPLEMENTARIA	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES	Requisitos académicos: técnicotécnico o tecnólogo en elaboración de productos de panificación experiencia laboral: 1 año en experiencia certificada en la producción de productos de panadería	Requisitos académicos: técnicotécnico o tecnólogo en elaboración de productos de panificación experiencia laboral: 1 año en experiencia certificada en la producción de productos de panadería	Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	1
SERVICIOS DE SALUD	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	PELUQUERIA	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL.	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE	CUMPLIDO TRABAJO EN EQUIPO DILIGENTE	1
SERVICIOS DE SALUD	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	ENFERMERÍA	PROFESIONAL DE ENFERMERÍA	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES RELACIONADAS CON EL ÁREA. - MÍNIMO 6 MESE DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA CON ADULTOS	HABILIDADES COMUNICATIVAS LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO TICS	2
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA REQUIERE CONTAR CON DOS INSTRUCTORES, ASÍ: INSTRUCTOR 1 ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 3 TÉCNICA PROFESIONAL EN: OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA. INSTRUCTOR 2 PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS. INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS. FILOLOGÍA E IDIOMAS O LENGUAS	INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. 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. INSTRUCTOR 2	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS RECREO-DEPORTIVOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. MANEJO DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS Y LEGALES EN ORGANIZACIONES RECREODEPORTIVAS. MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.	1

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**  
**REGIONAL TOLIMA**  
**CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**  
**Perfil Técnico del Instructor**  
**Necesidades Desplazados 2022**

Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De meses a contratar	No. De horas a contratar	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) incluido 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN SISTEMAS (1)	aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico resultado de aprendizaje de la inducción.	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)		24-ene-22	16-dic-22	3.997.500	43.039.750	DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA
COMPLEMENTARIA - AUTOGESTION DEL SER HUMANO HACIA LA PRODUCTIVIDAD Y LA TRANSFORMACION SOCIAL (2)	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)		24-ene-22	16-dic-22	3.997.500	86.079.500	Requisitos académicos: Opción 1: profesionales en ciencias sociales, filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o teología, ciencia política, relaciones internacionales o afines. Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo, formación en pedagogía de mínimo 40 horas.
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA COCINA (1)	aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico resultado de aprendizaje de la inducción.	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)		24-ene-22	16-dic-22	3.075.000	33.107.500	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN GESTION DE MERCADOS (1)	dirigir el talento humano según necesidades de la organización. analizar los resultados contables y financieros según los criterios de evaluación establecidos por la organización implementar las acciones de penetración del producto o servicio en el mercado de acuerdo con la rentabilidad y estrategias de mercadeo. desarrollar los canales de distribución a partir del mercado, idiosincrasia,cultura y necesidad de los clientes. manejar contactos comerciales de acuerdo con la actividad de mercadeo. diseñar prototipos de productos y/o servicios que satisfagan las necesidades y requerimientos de los clientes y cumplan la normatividad legal vigente. planear actividades de mercadeo que respondan a las necesidades y expectativas de los clientes y a los objetivos de la empresa. implementar el sistema de información de mercados de acuerdo con las necesidades de información de las subáreas y los objetivos de la empresa. negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa. identificar los comportamientos del mercado según resultados de la investigación y tendencias del entorno gestionar las superficies en los puntos de venta según estrategias de diseñar el proyecto de la investigación de mercados de acuerdo con los objetivos y metas de la investigación. resultados de aprendizaje etapa practica	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)		24-ene-22	16-dic-22	3.997.500	43.039.750	Mínimo 24 (meses) con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y un año en labores de docencia en mercadeo.
COMPLEMENTARIA - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES (1)	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)		24-ene-22	16-dic-22	3.075.000	\$ 33.107.500	Requisitos académicos: técnicatécnico o tecnólogo en elaboración de productos de panificación experiencia laboral: 1 año en experiencia certificada en la producción de productos de panadería

<p>COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA. PELUQUERIA (1)</p>	<p>Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética. Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. Elaborar peinados según protocolos de estética capilar 260602036 Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASESPIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD Modificar color del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar Modificar textura del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar y procedimiento técnico</p>	<p>10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)</p>		<p>24-ene-22</p>	<p>16-dic-22</p>	<p>3.075.000</p>	<p>\$ 33.107.500</p>	<p>MINIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE</p>
<p>COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN ENFERMERIA (2)</p>	<p>administrar inmunobiológicos según delegación y normativa de salud administrar medicamentos según delegación y normativa de salud. admitir personas al servicio según normativa de salud aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. apoyar los procedimientos de diagnóstico individual de acuerdo con delegación, protocolos y tecnología requerida asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización. asistir pacientes quirúrgicos de acuerdo con guías de manejo y normativa de salud asistir personas según la etapa del ciclo vital y guías de manejo de salud</p>	<p>10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)</p>		<p>24-ene-22</p>	<p>16-dic-22</p>	<p>3.997.500</p>	<p>86.079.500</p>	<p>MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES RELACIONADAS CON EL ÁREA. - MÍNIMO 6 MESE DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA CON ADULTOS</p>
<p>COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR (1)</p>	<p>asesorar la selección de la bebida según criterios técnicos desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. preparar cócteles según estándares técnicos y normativa resultado de aprendizaje de la inducción. resultados de aprendizaje etapa practica servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos</p>	<p>10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2022)</p>		<p>24-ene-22</p>	<p>16-dic-22</p>	<p>3.997.500</p>	<p>43.039.750</p>	<p>INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. 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. INSTRUCTOR 2 MÍNIMO DOCE (12) MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN EL IDIOMA INGLÉS MODALIDAD PRESENCIAL. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.</p>

400.600.750



ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR  
SUBDIRECTOR  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS