



## Análisis del Sector

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 de Colombia Compra Eficiente, el análisis del sector en un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, depende del objeto y de las condiciones de idoneidad y experiencia que llevan a contratar a la persona natural, por tal razón a continuación se presenta como la Entidad sustenta la forma de elección del contratista y como históricamente ha realizado dicha contratación:

### 1. Objeto.

*Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal de un instructor para impartir formación profesional integral y actividades que se deriven de acuerdo con los programas en los diferentes niveles de formación de manera presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus sedes.*

### 2. Estudio de la oferta

En el mercado colombiano existen múltiples profesionales, expertos o técnicos en diferentes materias que prestan sus servicios a diversas entidades y cuyo objeto y obligaciones son similares a las que aquí se pretende contratar.

Sin embargo, y una vez analizado el objeto contractual, las obligaciones y lo que se pretende satisfacer, se ha determinado que las personas a contratar deben ser:

Competencia a orientar	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Código: 921321 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de alimentos, y/o profesiones y/o tecnólogos afines en Procesamiento de alimentos. Profesional en Administración, mercadeo y/o Tecnólogos en áreas afines.	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión  Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos
Producir textos en inglés en forma escrita y oral	Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Código: 921321 Versión: 1	Profesional en idiomas o lenguas modernas con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un mínimo de C1 de acuerdo al	Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.



		M CER	
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Tecnología en Procesamiento de Alimentos.  Código: 921321 Versión: 1	Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así: Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas. Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas. Opción 3: Profesional educación física, recreación y deportes. Opción 4: Profesional ciencias de la salud ocupacional.	Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.
Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Tecnología en Procesamiento de Alimentos.  Código: 921321 Versión: 1	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de alimentos, y/o profesiones y/o tecnólogos afines en Procesamiento de alimentos. Profesional en Administración, mercadeo y/o Tecnólogos en áreas afines.	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión  Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos
Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos  Código: 921700 Versión: 2	Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos. NBC - química y afines: Química o química industrial o química de productos vegetales o bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería química o ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia



		ingeniería de producción agroindustrial o ingeniería industrial de alimentos o agroindustria o profesional en agroindustria.	
Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos  Código: 921700 Versión: 2	Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos o microbiología industrial y ambiental o microbiología y bioanálisis o microbiología o microbiología industrial o microbiología agrícola y veterinaria. NBC - química y afines: bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o agroindustria o profesional en agroindustria.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia
Ética para la construcción de una cultura de paz	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos  Código: 921700 Versión: 2	Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía y/o antropología y/o psicología y/o trabajo social y/o sociología y/o afines y/o profesional con estudios relacionados en ética y/o bioética y/o deontología y/o humanismo.	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.
Actividad física y hábitos de vida saludable	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos  Código: 921700 Versión: 2	Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	Licenciado en educación física y/o profesional en ciencias del deporte y/o tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.
Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos  Código: 921700 Versión: 2	Profesional NBC - biología, microbiología y afines: química de alimentos o microbiología industrial y ambiental o microbiología y bioanálisis o microbiología o microbiología industrial o microbiología agrícola y veterinaria. NBC - química y afines: química o química	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de control de calidad e inocuidad en la producción de alimentos o transformación de alimentos y seis (6) meses en labores de docencia



		<p>industrial o química de productos vegetales o bioquímica o bioquímica de alimentos. NBC - ingeniería química y afines: ingeniería química o ingeniería bioquímica o ingeniería de procesos. NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: ingeniería agroindustrial o ingeniería en procesos agroindustriales o ingeniería de alimentos o ciencia y tecnología o de alimentos o producción agroindustrial o ingeniería de producción agroindustrial o agroindustria o profesional en agroindustria.</p>	
Bilingüismo	<p>Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos</p> <p>Código: 921700 Versión: 2</p>	<p>Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) Y/O BEC (VANTAGE O HIGHER) Y/O CELS (VANTAGE O HIGHER) Y/O IELTS (MÍNIMO 5,5) Y/O ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) Y/O TOEFL PBT (MÍNIMO 567) Y/O TOEFL CBT (MÍNIMO 227) Y/O TOEFL IBT (MÍNIMO 87) Y/O BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) Y/O CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) Y/O CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) Y/O APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) Además, debe cumplir con:</p> <p>Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.</p> <p>Mostrar altas competencias administrativas y técnicas del sistema de gestión académica y lms.</p> <p>Dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital.</p> <p>Competencias metodológicas</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.</p> <p>Experiencia docente de mínima de 12 meses.</p>



		<p>para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano.</p> <p>Habilidades en comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.</p> <p>Creativo y proactivo.</p> <p>Preferiblemente: estar certificado en el curso de instructor virtual vigente, establecido por la dirección de formación profesional del sena y/o certificado relacionado con tutoría virtual expedido en los tres últimos años.</p> <p>Preferiblemente: conocimiento de la metodología de formación del sena.</p>	
Protección para la salud y el medio ambiente	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental.</p> <p>Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.</p>	<p>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</p>
Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación	<p>Técnico en Panificación Técnico en Panificación</p> <p>Código: 635200 Versión: 1</p>	<p>Alternativa 1. Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en ingeniería agroindustrial, alimentos y afines.</p> <p>Alternativa 2. Título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines</p>	<p>Alternativa 1. 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.</p> <p>Alternativa 2. Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.</p>



Emprendimiento e investigación aplicada	Técnico en Panificación Técnico en Panificación  Código: 635200 Versión: 1	Profesional en ciencias económicas y/o afines, profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en ingeniería industrial y/o afines.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.
Bilingüismo	Técnico en Panificación Técnico en Panificación  Código: 635200 Versión: 1	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier area de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas INTERNACIONALES: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MINIMA 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MINIMA 567) TOEFL CBT (MINIMA 227) TOEFL IBT (MINIMA 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial
Protección para la salud y el medio ambiente.	Técnico en Pastelería  Código: 635201 Versión: 1	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	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.
Comunicación.	Técnico en Pastelería	Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo,	Un (1) año de experiencia laboral en el área seis (6) meses



	Código: 635201 Versión: 1	Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Modernas, Español y Literatura.	de experiencia docente.
Elaboración de productos de pastelería.	Técnico en Pastelería  Código: 635201 Versión: 1	Alternativa 1. Título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; o química y afines. (ver anexo NBC). Alternativa 2. Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de: biología, microbiología y afines; o ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; o ingeniería química y afines. Ver anexos: (NBC)	Alternativa 1. Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de procesamiento de alimentos - panadería y repostería; y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2. Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: diez y ocho (18) meses relacionados con el ejercicio de procesamiento de alimentos - panadería y repostería; y doce (12) meses en docencia.
Emprendimiento e investigación aplicada.	Técnico en Pastelería  Código: 635201 Versión: 1	Profesional en ciencias económicas y/o afines, profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en ingeniería industrial y/o afines.	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.
Bilingüismo.	Técnico en Pastelería  Código: 635201 Versión: 1	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo b2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales: FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) MODELO DE MEJORA CONTINUA LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA RED INSTITUCIONAL DE ENSEÑANZA DE IDIOMAS CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS	Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.



		HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)	
TIC'S	Técnico en Pastelería Código: 635201 Versión: 1	Tecnólogo o profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación.	Mínimo, dieciocho (18) meses de experiencia laboral, de los cuales doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia en el área.
Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	Técnico en corte y venta de carne Código: 635171 Versión: 1	Título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines, o biología, microbiología y afines, o ingeniería química y afines. Alternativa 1. Título de tecnólogo o técnico profesional o técnico en disciplina académica del núcleo de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines, o biología, microbiología y afines, o ingeniería química y afines.	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 1. Treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y ocho (8) meses en labores de docencia.
Control del proceso cervecero	Técnico en Cervecería Artesanal Código: 936196 Versión: 1	Alternativa 1. Título de técnico profesional en el núcleo básico de conocimiento de: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA). Alternativa 2. Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; ingeniería química y afines. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA). Alternativa 3. Título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en: ingeniería agroindustrial, alimentos y afines; ingeniería química y afines. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA).	Alternativa 1. Treinta (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: diez y ocho (24) meses relacionados con el ejercicio de procesamiento de cervecería artesanal; y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2. Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: diez y ocho (18) meses relacionados con el ejercicio de procesamiento de cervecería artesanal; y doce (12) meses en docencia. Alternativa 3. Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de procesamiento de cervecería artesanal; y doce (12) meses en docencia.



### 3. Estudio de la demanda

De conformidad con la información suministrada por el Departamento Administrativo de la Función Pública y la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, las entidades públicas contaban con 392.468 contratistas prestadores de servicios profesionales, de los cuales cerca del 30% estaban vinculados con entidades del orden nacional y 70% con entidades del orden territorial.

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad, en los que se desarrollaron objetos y honorarios similares:

#### **Tecnología en Procesamiento de Alimentos: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1353041 de 2020	ANGELICA MARIA NIÑO CORTES	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos	314 días	\$ 37200000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211834 de 2021	ANGELICA MARIA NIÑO CORTES	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de	319 Días	\$ 38850000  Con honorarios mensuales de	Contratación directa



		<p>instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes</p> <p>PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos</p>		\$3700000	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------	--

**Tecnología en Procesamiento de Alimentos: Producir textos en inglés en forma escrita y oral**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1345956 de 2020	MARIA ANGELICA RAMIREZ RODRIGUEZ	<p>Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA</p> <p>PROGRAMA: Tecnología en</p>	314 días	<p>\$ 37320000</p> <p>Con honorarios mensuales de \$3.600.000</p>	Contratación directa



		Procesamiento de Alimentos			
2211838 de 2021	MARIA ANGELICA RAMIREZ RODRIGUEZ	<p>Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes</p> <p>PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos</p>	319 Días	<p>\$ 38850000</p> <p>Con honorarios mensuales de \$3700000</p>	Contratación directa

**Tecnología en Procesamiento de Alimentos: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1353013 de 2020	CECILIA DIAZ RAMOS	<p>Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de</p>	314 días	<p>\$ 37200000</p> <p>Con honorarios mensuales de \$3.600.000</p>	Contratación directa



		enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos			
2211659 de 2021	CECILIA DIAZ RAMOS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos	319 Días	\$ 38850000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa

**Tecnología en Procesamiento de Alimentos: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1352375 de 2020	JOSE MIGUEL GOMEZ FUSGA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de	314 días	\$ 37200000  Con honorarios mensuales de	Contratación directa



		<p>instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA</p> <p>PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos</p>		\$3.600.000	
2211672 de 2021	JOSE MIGUEL GOMEZ FUSGA	<p>Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes</p> <p>PROGRAMA: Tecnología en Procesamiento de Alimentos</p>	319 Días	<p>\$ 38850000</p> <p>Con honorarios mensuales de \$3700000</p>	Contratación directa



**Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1389454 de 2020	CAMILA ANDREA UBAQUE BELTRAN	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	302 días	\$35760000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211239 de 2021	CAMILA ANDREA UBAQUE BELTRAN	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	319 Días	\$ 38850000 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
--	--	--------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1345254 de 2020	JEYCI LEONOR COVILLA VANEGAS	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	315 días	\$37.320.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211046 de 2021	JEYCI LEONOR COVILLA VANEGAS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales	319 Días	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Determinación de la calidad microbiológica de los alimentos**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1351670 de 2020	JORGE ARMANDO MARTINEZ CASTRO	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	314 días	\$ 37200000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211066 de 2021	JORGE ARMANDO MARTINEZ CASTRO	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual	319 Días	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Ética para la construcción de una cultura de paz**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1351651 de 2020	MIGUEL FERNAND O PARRA HERNANDEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	314 días	\$37.320.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2211085 de 2021	MIGUEL FERNAND O PARRA HERNANDEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de	315 Días	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de	Contratación directa



		instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento		\$3700000	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------	--

**Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Actividad física y hábitos de vida saludable.**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1350879 de 2020	LUZ DEL CARMEN HERRERA PULIDO	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	314 días	\$37.320.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa



2211425 de 2021	LUZ DEL CARMEN HERRERA PULIDO	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	315D ías	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa
--------------------	----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	------------------------------------------------------------	----------------------

#### Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos: Bilingüismo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1351811 de 2020	HENRY ANTONIO CORTES UCHUVO	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por	168 días	\$ 19.920.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa



		proyectos del CNTHA PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento			
2287576 de 2021	HENRY ANTONIO CORTES UCHUVO	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Control de Calidad de Alimento	299 Días	\$ 36506667  Con honorarios mensuales de  \$3700000	Contratación directa

**Técnico en Panificación - Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de panificación**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1356 977 de 2020	LUZ JACQUELI NE HERRERA BECERRA	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria,	314 días	\$37.320.000  Con honorarios mensuales de  \$3.600.000	Contratación directa



		presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA			
CO1.PCC NTR.2212 246 de 2021	LUZ JACQUELI NE HERRERA BECERRA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	315D ías	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de  \$3700000	Contratación directa

#### Técnico en Panificación - Bilingüismo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1357 179 de 2020	SANYI LORENA ROJAS LEÓN	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo	305 días	\$ 36.720.000  Con honorarios mensuales de  \$3.600.000	Contratación directa



		de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes. PROGRAMA: Circular 237 de 2017: Orientaciones para la formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo			
CO1.PCC NTR.2211 986 de 2021	SANYI LORENA ROJAS LEÓN	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	315D ías	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa

#### Técnico en Panificación - Protección para la salud y el medio ambiente

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
13476 02 de 2020	MARIA JANNETH GUARIN DE BARRERA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la	314 días	\$ 37.320.000  Con honorarios mensuales de	Contratación directa



		ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Técnico en Panificación		\$3.600.000	
CO1.PCC NTR.2408 607 de 2021	ANDREA LUCIA HERNAND EZ MATIZ	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	8Mes es	\$ 29.600.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa

#### Técnico en Panificación - Emprendimiento e investigación aplicada

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1362127d e 2020	MARTHA	Prestar servicios personales de carácter	309 días	\$ 36.720.000	Contratación directa



	INES HERNANDEZ MORA	temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes		Con honorarios mensuales de \$3.600.000	
CO1.PCC NTR.2212 170 de 2021	CARMEN ELISA MUÑOZ PINZON	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	315D ías	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



**Técnico en Pastelería - Elaboración de productos de pastelería**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1751 859 de 2020	Jaime tique tique	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	129 Días	\$ 15.240.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2252 332 de 2021	Jaime tique tique	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	306 Días	\$ 37.740.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		PROGRAMA Técnico en Pastelería.			
--	--	---------------------------------	--	--	--

### Técnico en Pastelería – Bilingüismo

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1395 791 de 2020	Julian Camilo Garzon Moreno	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Circular 237 de 2017:Bilingüismo	298 Días	\$ 35.520.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2212 147 de 2021	Julian Camilo Garzon Moreno	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en	315 Días	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA Técnico en Pastelería. - Bilinguismo			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### Técnico en Pastelería – Protección para la salud y el medio ambiente

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1350 603 de 2020	Lyda Marcela Silva Gonzalez	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	298 Días	\$ 37.200.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2264 974 de 2021	Lyda Marcela Silva Gonzalez	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo	303 Días	\$ 37.370.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes_			
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### Técnico en Pastelería – Emprendimiento e investigación aplicada

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1361 298 de 2020	GERARDO TOBÓN ARAOZ	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	310 Días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2230 336 de 2021	GERARDO TOBÓN ARAOZ	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria	302 Días	\$ 37.246.667 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes _ESPECIALIDAD_ Empl ear elementos de cultura emprendedora			
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### Técnico en Pastelería – Comunicación

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1640 602 de 2020	PATRICIA DEL PILAR SUÁREZ ACEVEDO	prestar servicios personales de carácter temporal como apoyo administrativo al proceso de gestión de instancias de concertación y competencias laborales en los centros de formación del centro nacional de hotelería turismo y alimentos	192D ías	\$ 13.248.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2455 047 de 2021	Lyda Patricia Caicedo Monroy	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje	233D ías	\$ 28.736.667  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### Técnico en Pastelería – TIC´S

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1361595 de 2020	LUIS ANTONIO OSPINA BARRAGA N	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes	309 días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2229 698 de 2021	Luis Antonio Ospina Barragán	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo	302D ías	\$ 37.246.667 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Técnico en Corte y Venta de Carnes – Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1353 206 de 2020	FERMIN ARIZA IGLESIAS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	312 días	\$ 37.200.000  Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2211 954 de 2021	FERMIN ARIZA IGLESIAS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria	315D ías	\$ 38.850.000  Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

### Técnico en Cervecería Artesanal – Control del proceso cervecero

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCC NTR.1351 651 de 2020	MIGUEL FERNAND O PARRA H	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	312 días	\$ 37.200.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
CO1.PCC NTR.2211 085 de 2021	MIGUEL FERNAND O PARRA H	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual	315 Días	\$ 38.850.000 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información: Construir el sistema que cumpla con los requisitos de la solución informática.**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1346004 de 2020	DAVID LEONARD O DELGADILLO RINCON	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	314 días	\$ 37.200.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2213435 de 2021	DAVID LEONARD O DELGADILLO RINCON	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual	311 Días	\$ 37.863.333 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información: Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1355787 de 2020	SANDRA MILENA MARIN CAÑAS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	311 días	\$ 37.863.333 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2213333 de 2021	SANDRA MILENA MARIN CAÑAS	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual	311 Días	\$ 37.863.333 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Tecnología en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social**

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1356312 de 2020	IVAN ALEJANDR O VELOZA PEÑUELA	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del CNTHA y sus subsedes.	311 días	\$ 36.840.000 Con honorarios mensuales de \$3.600.000	Contratación directa
2264033 de 2021	MARIBEL LOPEZ NUÑEZ	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria	306 Días	\$ 37.370.000 Con honorarios mensuales de \$3700000	Contratación directa



		presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluación basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Carlos Alberto Baron Serrano", is centered above the printed name.

**CARLOS ALBERTO BARON SERRANO**  
**Subdirector**  
**Centro de Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos**

Proyecto: Natalia Salazar Escamilla Cargo: Profesional Administrativa – CA - CNHTA  
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora Administrativa - CNHTA

Handwritten initials in black ink, possibly "RE", are located to the right of the revision line.