



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 por orientar	Programa de formación	Educación	Experiencia Relacionada
Ciencias naturales y química	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Química, Licenciatura en Química o Ciencias Naturales, Química Industrial.	Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínima de 12 meses.
Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	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	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>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>	
Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Alternativa 1: profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.</p> <p>Alternativa 2: tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.</p> <p>Alternativa 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.</p> <p>Alternativa 4: técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.</p>	<p>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.</p> <p>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>
Comunicación oral y escrita	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Formación en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura.</p>	<p>Un (1) año de experiencia laboral en el área.</p> <p>Seis (6) meses de experiencia docente.</p>
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	<p>Técnico en Cocina</p> <p>Código: 635503</p> <p>Versión: 103</p>	<p>Alternativa 1: CAP SENA y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p> <p>Alternativa 2: técnico y experticia en el área temática derechos humanos y</p>	<p>Alternativa 1: cuarenta y ocho (48) meses de experiencia; de los cuales cuarenta (40) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y</p>



		<p>fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 3: técnico profesional y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño. Alternativa 4: tecnólogo o cuatro años de formación universitaria, y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño Alternativa 5: profesional universitario y experticia en el área temática derechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartirá en su desempeño</p>	<p>(8) meses en labores de docencia Alternativa 2: treinta y seis (36) meses de experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y ocho (8) meses en labores de docencia Alternativa 3: treinta (30) meses de experiencia de los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia Alternativa 4: veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo y seis (6) meses en labores de docencia. Alternativa 5: veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia</p>
--	--	--	---



<p>Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz</p>	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</p>	<p>Opción 1: Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo</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 y/o trabajo comunitario.</p>
<p>Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso</p>	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</p>	<p>Licenciado en educación física Profesional en ciencias del deporte. Tecnólogo en actividad física o entrenamiento deportivo con especialización tecnológica relacionada con el área de conocimiento.</p>	<p>Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño. Experiencia docente mínimo de 12 meses</p>
<p>Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.</p>	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</p>	<p>Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en Administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en ingeniería industrial o afines</p>	<p>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</p>
<p>Inglés – Bilingüismo</p>	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</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</p>	<p>Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.</p>



		<p>ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER) 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 HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)</p>	
Manipulación de Alimentos	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</p>	<p>Alternativa 1: Profesional en ingeniería de alimentos. Alternativa 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos 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>
Preparación de alimentos	<p>Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103</p>	<p>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</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de</p>



		Gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
Matemáticas	Técnico en Cocina Código: 635503 Versión: 103	Licenciado en matemáticas o Ingeniero afín al programa de formación	Mínimo 12 meses de experiencia en docencia
Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 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: 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	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.



		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.	
Gestión de procesos emprendedores.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional en administración de empresas o ingeniería industrial.	Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional y doce (12) meses en docencia, formación profesional y/o formación para el trabajo y el desarrollo humano. Adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos.
Interacción en lengua inglesa	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	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.
Preparación de bebidas.	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1	Alternativa 1 Profesional en: administración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras,	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,



		<p>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: 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 hotelera. Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar, servicios de barismo o servicio de mesa, bar y cocina.</p>	<p>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.</p>
<p>Servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Código: 635301 Versión: 1</p>	<p>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</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</p>



		<p>hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Alternativa 4 Técnico en: mesa y bar, servicios de mesa y bar o servicio de mesa, bar y cocina.</p> <p>Instructor 2 Profesional o licenciado en idiomas, inglés, español e inglés, filología e idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés</p>	<p>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.</p> <p>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>
--	--	---	--



		mínimo en nivel B2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia.	
Atención del servicio de alimentos y bebidas	Técnico en Servicio de Barismo Código: 635604 Versión: 1	El desarrollo de esta competencia requiere un equipo de instructores compuesto por: Instructor 1 Alternativa 1: profesional en administración de empresas o en el área de hotelería. Alternativa 2: tecnólogo en administración o gestión de empresas, el área de hotelería o en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas. Alternativa 3: técnico profesional en el área de hotelería. Alternativa 4: técnico en mesa y bar, en el área de hotelería o en el área de operación de servicios gastronómicos. Instructor 2 Profesional en idiomas o lenguas modernas, con nivel mínimo B2 del idioma inglés demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER)	Instructor 1 Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en servicio de alimentos y bebidas en restaurantes, hoteles o empresas del sector 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. Instructor 2 Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Emplear elementos de cultura emprendedora y	Técnico en Servicio de Barismo	Profesional en ciencias económicas o afines; profesional en administración de	Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán



empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal	Código: 635604 Versión: 1	empresas o afines; profesional en mercadeo o afines; profesional en ingeniería industrial o afines.	relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia
Preparación de bebidas de café espresso.	Técnico en Servicio de Barismo Código: 635604 Versión: 1	<p>Alternativa 1: Ingeniero de alimentos o agroindustrial; administrador agropecuario o de desarrollo agroindustrial; profesional en administración de empresas o en el área de hotelería.</p> <p>Alternativa 2: Tecnólogo en el área de hotelería, en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, en el área de agroindustria, en el área de la administración agropecuaria o procesamiento de alimentos.</p> <p>Alternativa 3: Técnico barista o en mesa y bar con profundización técnica en barismo o especialización técnica en evaluación de la calidad física y sensorial del café.</p>	<p>Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en la preparación de bebidas de café en establecimientos especializados en café o certificación internacional en Barismo o Brewing y seis (6) meses de experiencia pedagógica.</p> <p>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.</p>
Gestión de recursos del área	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	<p>Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera.</p> <p>Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.</p>	<p>Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.</p> <p>Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área</p>



			de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Profesional en Idiomas o Lenguas Modernas, con conocimiento del idioma inglés. Debe tener y demostrar mediante examen internacional acreditado, un nivel mínimo de C1, de acuerdo al MCER	Demostrar vinculación laboral mínimo de dos años, como docente en una institución educativa pública o privada, o en un instituto de enseñanza de lenguas.
Control y costos de materias primas	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, Ingeniero de alimentos. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, procesamiento de alimentos.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.
Manejo de personal a cargo	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en administración de empresas, administración turística y hotelera, administrador de talento humano. Opción 2: tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas, talento humano.	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Planeación de compras del área.	Tecnología en Gestión para Establecimientos	Opción 1: Profesional en administración de empresas,	Opción 1: Un (1) año de experiencia en la competencia



	de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Administración turística y hotelera. Opción 2: Tecnólogo en administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: Dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica
Proyección del Mercado	Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas Código: 621308 Versión: 1	Opción 1: profesional en mercadeo, administración de empresas, administración turística y hotelera. Opción 2: tecnólogo en mercadeo, administración hotelera y/o gestión hotelera, administración de empresas.	Opción 1: un (1) año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: dos (2) años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica

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:

Técnico en Cocina - Preparación de alimentos:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1345847 de 2020	MARIA ANISLEY BUITRAGO CALEÑO	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Preparación de alimentos	314 días	\$ 37320000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.2 230713 de 2021	Maria Anisley Buitrago Caleño	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 _ESPECIALIDAD _Preparación de alimentos	310D ías	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



Técnico en Cocina - Manipulación de Alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1350351 de 2020	DEISY LILIANA CORZO RIÑO	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Manipulación de Alimentos	314 días	\$ 373200 00 Con honorarios mensuales de \$ 360000 0	Contratación directa
CO1.PCCNTR.22 29622 de 2021	Deisy Liliana Corzo Riaño	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	303Días	\$ 37.370. 000 Con honorarios mensuales de \$ 370000 0	Contratación directa



		y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes _ESPECIALIDAD_Manipulación de Alimentos			
--	--	---	--	--	--

Técnico en Cocina - Ciencias naturales y química:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1354541 de 2020	DEISSY CONSTANZA SANCHEZ 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	310 días	\$ 368400000 on honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		<p>Hotelería Turismo y Alimentos y sus subse- des PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALID AD: Ciencias naturales y química</p>			
CO1.PCCNTR.222 4552 de 2021	Deissy Constanza Sanchez Moreno	<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 complementar ia 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 subse- des</p>	305Dí as	\$ 37.616.667 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contrataci ón directa



		_Técnico en Cocina- Ciencias naturales y química			
--	--	--	--	--	--

Técnico en Cocina - Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1361298 de 2020	GERARDO TOBON ARAOZ	Prestación de 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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Emprendimiento	309 días	\$ 3672000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.223 0336 de 2021	GERARDO	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir	302Días	\$ 37.246.6 67 Con	Contratación directa



	TOBON ARAOZ	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 _ESPECIALIDAD_E mplear elementos de cultura		honorarios mensuales de \$ 3700000	
--	-------------	--	--	---	--

Técnico en Cocina - Ejercer derechos fundamentales del trabajo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.135 1848 de 2020	zahira franco arboleda	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTORES PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES DE	312 días	\$ 37.200.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		<p>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 CNHTA Y SUS SUBSEDES PROGRAMA: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS ESPECIALIDAD: RELACIONAMIENTO TURÍSTICO</p>			
CO1.PCCNTR.223 6943 de 2021	zahira franco arboleda	<p>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</p>	309Días	\$ 38.110.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



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

Técnico en Cocina - Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.134 6326 de 2020	Raul Eduardo Gonzalez Leon	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	313 dias	\$ 37.320.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		COMPETENCIAS LABORALES Y APRENDIZAJE POR PROYECTOS DEL CNHTA Y SUS SUBSEDES PROGRAMA: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ESPECIALIDAD			
CO1.PCCNTR.225 0600 de 2021	Raul Eduardo Gonzalez Leon	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	306Días	\$ 37.740.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



Técnico en Cocina - Matemáticas:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1363168 de 2020	MAGDA CECILIA ARCE MOYA	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD:	309 días	\$ 3672000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		Razonamiento Cuantitativo			
CO1.PCCNTR.2229 668 de 2021	Magda Cecilia arce moya	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	302Días	\$ 37.246.667 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa

Técnico en Cocina - Comunicación oral y escrita:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1361595 de 2020	LUIS ANTONIO	Prestar servicios	309 días	\$	Contratación directa



	OSPINA BARRAGA N	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: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Comunicación oral y escrita		3672000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	
CO1.PCCNTR.2229 698 de 2021	Luis Antonio Ospina Barragán	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación	302Días	\$ 37.246.667 Con honorarios	Contratación directa



		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		mensuales de \$ 3700000	
--	--	--	--	----------------------------	--

Técnico en Cocina - Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso.:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1356663 de 2020	JANIO CAMELO RAMIREZ	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	308 días	\$ 3660000 Con honorarios	Contratación directa



		<p>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: Técnico en Cocina</p> <p>ESPECIALIDAD: Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso</p>		<p>mensual es de \$</p> <p>360000 0</p>	
CO1.PCCNTR.22 31072 de 2021	JANIO CAMEL O RAMIRE Z	<p>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</p> <p>_ESPECIALIDAD_Generación de hábitos saludables de vida</p>	301Días	<p>\$</p> <p>37.123. 333 Con honorarios mensuales de \$</p> <p>370000 0</p>	Contratación directa



Técnico en Cocina - Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1358636 de 2020	DIANA MILENA BACHILLER DIAZ	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: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar.	310 días	\$ 36840000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



CO1.PCCNTR.2236 574 de 2021	Diana Milena Bachiller Díaz	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.	309Días	\$ 38.110.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa
--------------------------------	--------------------------------------	--	---------	--	----------------------

Técnico en Cocina - Inglés – Bilingüismo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1358906 de 2020	SERGIO JAHYR CANGREJ	Prestar servicios personales de carácter temporal	310 días	\$	Contratación directa



	O HERNANDEZ	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: Orientaciones para la formación en lenguas. ESPECIALIDAD: Bilingüismo		3684000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	
CO1.PCCNTR.222 9072 de 2021	Laura Samanta Mendoza Vallejo	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	310Días	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



		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_I nglés Bilingüismo			
--	--	--	--	--	--

Técnico en Cocina - Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos 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
CO1.PCCNTR.1350 313 de 2020	Carolina Lizzet Romero Molano	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	312 días	\$ 37.200.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN BASADOS EN COMPETENCIA S LABORALES Y APRENDIZAJE POR PROYECTOS DEL CNHTA Y SUS SUBSEDES			
CO1.PCCNTR.2236 871 de 2021	Carolina Lizzet Romero Molano	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	309Dí as	\$ 38.110.0 00 Con honorario s mensual es de \$ 3700000	Contrataci ón directa



Técnico en servicio de Barismo - Atención del servicio de alimentos y bebidas:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1358821 de 2020 de 2020	ERNESTO DIAZ MORALES	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: Técnico en Mesa y Bar ESPECIALIDAD: Mesa y Bar – Servicio.	310 días	\$ 3684000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.223 1161 de 2021	ERNESTO DIAZ MORALES	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	302Días	\$ 37.246.667 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



		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 _ESPECIALIDAD_S ervicio de alimentos y bebidas			
--	--	--	--	--	--

Técnico en servicio de Barismo - Preparación de bebidas de café espresso.:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.1354 876 de 2020	TARCISO ANDRÉS PÉREZ HOSTTOS	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	310 días	\$ 3684000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		DESARROLLO DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN BASADOS EN COMPETENCIAS LABORALES Y APRENDIZAJE POR PROYECTOS DEL CNHTA Y SUS SUBSEDES PROGRAMA			
CO1.PCCNTR.2229 042 de 2021	TARCISO ANDRÉS PÉREZ HOSTTOS	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	310Días	\$ 38.233.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



Técnico en servicio de Barismo - Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal.:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.1357 216 de 2020	HECTOR MAGIN HERRERA 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 CNHTA Y SUS SUBSEDES	310 días	\$ 3684000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.2249 795 de 2021	HECTOR MAGIN HERRERA MORENO	OBJETO_Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación	306Días	\$ 37.740.000 00 Con honorarios	Contratación directa



		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		mensual es de \$ 3700000	
--	--	--	--	------------------------------------	--

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Gestión de procesos emprendedores:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.1389 252 de 2020	Hector Hugo Laverde Morales	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN MODALIDAD DE PERIODOS FIJOS DE INSTRUCTORES PARA LA	295 días	\$ 35.760.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	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 CNHTA Y SUS SUBSEDES			
CO1.PCCNTR.2236 829 de 2021	Hector Hugo Laverde Morales	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	310 Días	\$ 38.233.3 33 Con honorario s mensuale s de \$ 3700000	Contrataci ón directa



		proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes			
--	--	---	--	--	--

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Preparación de bebidas:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1346546 de 2020	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	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	314 días	\$ 37320000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Técnico en Mesa y Bar ESPECIALIDAD: Preparación de bebidas			
CO1.PCCNTR.2234 959 de 2021	LILETTE LOPEZ RAMIREZ	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 y Turismo y Alimentos y sus subsedes	306Días	\$ 37.740.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Asesoría en la selección de alimentos y bebidas.:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1355610 de 2020	JUAN PABLO GONZALEZ GUATIBONZA	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: Técnico en Mesa y Bar- selección de alimentos y bebidas	310 días	\$ 368400 00 Con honorarios mensuales de \$ 360000 0	Contratación directa
CO1.PCCNTR.22 42044 de 2021	JUAN PABLO GONZÁLEZ GUATIBONZA	OBJ_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	308Días	\$ 37.986.667 Con honorarios mensuales de \$ 370000 0	Contratación directa



		<p>presencial y virtual mediante el desarrollo de procesos de enseñanza aprendizaje evaluados basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes</p> <p><u>ESPECIALIDAD_A</u></p> <p>sesoría en la selección de alimentos y bebidas</p>			
--	--	--	--	--	--

Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Servicio de alimentos y bebidas.:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.136 3200 de 2020	hernan augusto jara morales	<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</p>	310 días	<p>\$</p> <p>36.720.000 Con honorarios mensuales de \$</p> <p>3600000</p>	Contratación directa



		<p>PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN BASADOS EN COMPETENCIAS LABORALES Y APRENDIZAJE POR PROYECTOS DEL CNHTA Y SUS SUBSEDES</p> <p>PROGRAMA: TÉCNICO EN MESA Y BAR</p> <p>ESPECIALIDAD: MESA Y BAR.</p>			
CO1.PCCNTR.225 0818 de 2021	hernan augusto jara morales	<p>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_</p> <p>ESPECIALIDAD_Servicio de alimentos y bebidas</p>	298Días	\$ 36.753.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



Técnico en Servicio de Restaurante y Bar - Interacción en lengua inglesa:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.135 5942 de 2020	DARÍO ANDRÉS LEAL CORTÉS	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 CNHTA Y SUS SUBSEDES PROGRAMA: CIRCULAR 237 DE 2017: ORIENTACIONES PARA LA FORMACIÓN EN LENGUAS. ESPECIALIDAD: BILINGÜISMO.	310 días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



CO1.PCCNTR.223 5556 de 2021	DARÍO ANDRÉS LEAL CORTÉS	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 _ESPECIALIDAD_I nglés Bilingüismo	301Días	\$ 37.123.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa
--------------------------------	-----------------------------------	---	---------	---	----------------------

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - 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
CO1.PCCNTR.13564 41 de 2020	MARTHA JANNETH RAMIREZ SALINAS	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN MODALIDAD DE	310 días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de \$	Contratación directa



		<p>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 CNHTA Y SUS SUBSEDES PROGRAMA: CIRCULAR 237 DE 2017: ORIENTACIONES PARA LA FORMACIÓN EN LENGUAS.</p>		3600000	
CO1.PCCNTR.2230100de 2021	MARTHA JANNETH RAMIREZ SALINAS	<p>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</p>	302Días	<p>\$ 37.246.667 Con honorarios mensuales de \$ 3700000</p>	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 subse			
--	--	--	--	--	--

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Gestión de recursos del área:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1342580 de 2020	ARMANDO SAENZ 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	315 días	\$ 3744000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes PROGRAMA: Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas ESPECIALIDAD: Planeación de compras del área			
CO1.PCCNTR.223 6879 de 2021	Armando Saenz Pinzon	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 _ESPECIALIDAD_Gestión de recursos del área	301Días	\$ 37.123.333 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Proyección del Mercado:



No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
1343383 de 2020	HUGO FERNEL MARIN ALFONSO	<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 Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas</p> <p>ESPECIALIDAD: Proyección de área</p>	315 días	\$ 37440000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.224 0973 de 2021	HUGO FERNEL MARIN ALFONSO	<p>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</p>	300 Días	\$ 37.000.000 Con honorarios mensuales de \$ 3700000	Contratación directa



		basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes_ ESPECIALIDAD_Proyección del Mercado			
--	--	--	--	--	--

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Manejo de personal a cargo:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.136 9747 de 2020	María Nury Polania Vargas	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	315 días	\$ 3744000 0 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa



		APRENDIZAJE POR PROYECTOS DEL CNHTA Y SUS SUBSEDES			
CO1.PCCNTR.223 7112 de 2021	María Nury Polania Vargas	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_ ESPECIALIDAD_M anejo de personal a cargo	295Dí as	\$ 36.383.3 33 Con honorari os mensual es de \$ 3700000	Contrataci ón directa

Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Control y costos de materias primas:

No. y año	Contrati sta	Objeto del contrato	Plaz o	Valor contrato y forma de pago	Modalida d de selección
CO1.PCCNTR.134 7043 de 2020	Jahn Karlo Osorio	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA	312 días	\$ 37.320.0 00 Con	Contrataci ón directa



		<p>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 CNHTA Y SUS SUBSEDES</p> <p>PROGRAMA: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>		<p>honorarios mensuales de \$</p> <p>3600000</p>	
CO1.PCCNTR.223 7516 de 2021	Jahn Karlo Osorio	<p>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</p>	309 Días	<p>\$ 38.110.000 Con honorarios mensuales de \$</p> <p>3700000</p>	Contratación directa



		competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus subsedes_ ESPECIALIDAD_ Control y costos de materias primas			
--	--	---	--	--	--


Tecnología en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas - Planeación de compras del área:

No. y año	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.13 63314 de 2020	Margarita Rosa Nuñez Gutierrez	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	304 días	\$ 36.720.000 Con honorarios mensuales de \$ 3600000	Contratación directa
CO1.PCCNTR.22 46687de 2021	Margarita Rosa Nuñez Gutierrez	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	307 Días	\$ 37.863.333 Con honorarios mensuales	Contratación directa



		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_ESPECIALIDAD_Proyección del Mercado	ales de \$ 370000 0	
--	--	--	---------------------------	--

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

Proyecto: Danna Carolina Roncancio – Profesional Contratación –CNHTA : 
Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya - Coordinadora Administrativa - CNHTA 