

## Planes de contratacion instructores ajustados 20 01 2023

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

Vie 20/01/2023 19:14

Para: Helton Asmed Guaqueta Olarte <hguaquetao@sena.edu.co>; Maria Alejandra Diaz Vidales <mdiazv@sena.edu.co>; Astrid Galindo Mendoza <agalindome@sena.edu.co>; Oscar Javier Peña Carvajal <ojpenac@sena.edu.co>

Buenas tardes

Comparto Planes de contratación instructores ajustados y suscritos para continuar con el tramite correspondiente.

Cordialmente,

Álvaro Fredy Bermúdez Salazar  
Subdirector Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima  
Transversal 1ª No. 44-244 Ibagué, Tolima, Colombia  
Tel.: +57 (8) 270 9600 Ext. 84257- 84274- 84367  
[afbermudez@sena.edu.co](mailto:afbermudez@sena.edu.co)



### Alvaro Fredy Bermúdez Salazar

Centro de Comercio y Servicios - Subdirector De Centro  
G02  
afbermudez@sena.edu.co  
PBX:5461500 Ext:84257  
Transversal 1ª No. 42-44, Ibagué



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

@SENAcomunica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
REGIONAL TOLIMA  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS  
Perfil Técnico del Instructor  
Necesidades Desplazados 2023


RED CONOCIMIENTO	NIVEL	PROGRAMA FORMACION	REQUISITOS ACADEMICOS	EXPERIENCIA LABORAL Y/O ESPECIALIZACION	COMPETENCIAS MINIMAS	N. INSTRUCTORES
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	SISTEMAS	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN INSTRUCTOR CON TÍTULO DE TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA O PROFESIONES RELACIONADAS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PREFERIBLEMENTE CON CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN: ENSAMBLE Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO Y SERVIDORES COMPTIA, A+ O SERVER+ MICROSOFT OFFICE SPECIALIST (MOS)	Dieciocho (18) MESES DE EXPERIENCIA. DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACION SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.	EXPERIENCIA EN CONFORMACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. EXPERIENCIA EN FORMULACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS LEER, ESCRIBIR Y COMPRENDER TEXTOS TÉCNICOS, NORMATIVOS, MANUALES E INSTRUCTIVOS EN INGLÉS ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS HABILIDAD PARA MANTENERSE CONSTANTEMENTE ACTUALIZADO EN LOS ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA.	2
TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS FINANCIEROS	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	Interacción Consigno Mismo, con los demás, con la Naturaleza y con la Trascendencia	Título profesional en los núcleos de conocimiento de Antropología, artes liberales, o Filosofía, teología y afines, o Educación, o Sociología, trabajo social y afine, o Psicología, o Administración. Tarjeta Profesional en los Casos Exigidos por la Ley Veinticuatro	(24) meses de experiencia distribuida así: Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el desempeño en el área y doce (12) meses en docencia o instrucción.	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN	2
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	COCINA	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN FORMATIVOS PRESENCIALES.	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN	1
INVESTIGACION, PLANEACION Y DESARROLLO DE MERCADOS Y MEDIOS DE LA COMUNICACIÓN COMERCIAL	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	GESTIÓN DE MERCADOS	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Profesional universitario o tecnólogo en administración de empresas, Contaduría y/o ciencias afines. Profesional universitario o tecnólogo en Mercadología; Mercadeo y Publicidad; Mercadeo Publicidad y Ventas; Mercadotecnia. Profesional o tecnólogo en programas de formación relacionados con los procesos de gestión logística en la cadena de abastecimiento.	Mínimo 24 (meses) con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y un año en labores de docencia en mercadeo.	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	1


TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	PANADERIA	Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de panadería	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	1
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	PELUQUERIA	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL.	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE	CAPACIDAD PARA INTERPRETAR, ARGUMENTAR Y PROPONER ALTERNATIVAS EN EL ANÁLISIS Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMA. MANEJO DE LAS TIC HABILIDADES COMUNICATIVAS TRABAJO EN EQUIPO	2
RED DE CONOCIMIENTO EN SALUD	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	ENFERMERÍA	PROFESIONAL EN ENFERMERÍA	MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA CON VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES ASISTENCIALES - MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PROCESOS DE FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN	PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES: - DISPOSICIÓN AL CAMBIO. - HABILIDADES INVESTIGATIVAS. - MANEJO DE GRUPOS. - LIDERAZGO - COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA - DOMINIO LECTO-ESCRITURAL - DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO - TRABAJO EN EQUIPO. - MANEJO DE LAS TIC	2

11

  
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR  
SUBDIRECTOR  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

  
YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN  
COORDINADORA ACADEMICA

  
OMAR BARRAGAN CAICEDO  
COORDINADOR ACADEMICO

  
GLORIA INES URUEÑA  
COORDINADORA DE FORMACION

ENERO 20 DE 2023

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**  
**REGIONAL TOLIMA**  
**CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**  
**Perfil Técnico del Instructor**  
**Necesidades Desplazados 2023**

Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De meses a contratar	No. De horas a contratar	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) incluido 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN SISTEMAS (2)	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios---Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.----Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.---IMPLEMENTAR LA RED FÍSICA DE DATOS SEGÚN DISEÑO Y ESTÁNDARES---Mantener equipos de cómputo según procedimiento técnico--Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.---Resultado de Aprendizaje de la Inducción. --Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)		23-ene-23	15-dic-23	4.096.830	88.218.406	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN INSTRUCTOR CON TÍTULO DE TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA O PROFESIONES RELACIONADAS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PREFERIBLEMENTE CON CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN: ENSAMBLE Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO Y SERVIDORES COMPTIA; A+ O SERVER+ MICROSOFT OFFICE SPECIALIST (MOS)--DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACION SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA- Interacción Consigo Mismo, con los demás, con la Naturaleza y con la Trascendencia (2)	Interacción Consigo Mismo, con los demás, con la Naturaleza y con la Trascendencia	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)		23-ene-23	15-dic-23	4.096.830	88.218.406	Título profesional en los núcleos de conocimiento de Antropología, artes liberales, o Filosofía, teología y afines, o Educación, o Sociología, trabajo social y afine, o Psicología, o Administración. Tarjeta Profesional en los Casos Exigidos por la Ley Veinticuatro --(24) meses de experiencia distribuida así: Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el desempeño en el área y doce (12) meses en docencia o instrucción.
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA COCINA (1)	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.- CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL- Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico- Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)		23-ene-23	15-dic-23	4.096.830	44.109.203	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.- 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.ADCIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN FORMATIVOS PRESENCIALES.

COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN GESTION DE MERCADOS (1)	<p>dirigir el talento humano según necesidades de la organización.  analizar los resultados contables y financieros según los criterios de evaluación establecidos por la organización  implementar las acciones de penetración del producto o servicio en el mercado de acuerdo con la rentabilidad y estrategias de mercadeo.  desarrollar los canales de distribución a partir del mercado, idiosincrasia, cultura y necesidad de los clientes.  manejar contactos comerciales de acuerdo con la actividad de mercadeo.  diseñar prototipos de productos y/o servicios que satisfagan las necesidades y requerimientos de los clientes y cumplan la normatividad legal vigente.  planear actividades de mercadeo que respondan a las necesidades y expectativas de los clientes y a los objetivos de la empresa.  implementar el sistema de información de mercados de acuerdo con las</p>	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)	23-ene-23	15-dic-23	4.096.830	44.109.203	<p>El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por:  Profesional universitario o tecnólogo en administración de empresas, Contaduría y/o ciencias afines.  Profesional universitario o tecnólogo en Mercadología; Mercadeo y Publicidad; Mercadeo Publicidad y Ventas; Mercadotecnia.  Profesional o tecnólogo en programas de formación relacionados con los procesos de gestión logística en la cadena de abastecimiento. - Mínimo 24 (meses) con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y un año en labores de docencia en mercadeo.</p>
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA PANADERIA (1)	<p>ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS  TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE - CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA -</p>	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)	23-ene-23	15-dic-23	3.167.250	\$ 34.100.725	<p>Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas  Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas  Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines- Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de panadería</p>
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA PELUQUERIA (2)	<p>Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética - Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico - Cortar pelo facial según técnicas y normativa de peluquería - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. - Elaborar peinados según protocolos de estética capilar - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales- IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD - Modificar color del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar - Modificar textura del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar y procedimiento técnico- ORIENTAR A UN USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN PERSONAL DE ACUERDO TÉCNICAS DE ESTILISMO CAPILAR - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. - Vender productos y servicios de acuerdo con las necesidades del cliente y objetivos comerciales</p>	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)	23-ene-23	15-dic-23	3.167.250	\$ 68.201.450	<p>TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL. - MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE</p>
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN ENFERMERIA (2)	<p>Administrar inmunobiológicos según delegación y normativa de salud ---Administrar medicamentos según delegación y normativa de salud ---ADMITIR PERSONAS AL SERVICIO SEGÚN NORMATIVA DE SALUD - Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización - ASISTIR PACIENTES QUIRÚRGICOS DE ACUERDO CON GUÍAS DE MANEJO Y NORMATIVA DE SALUD- ASISTIR PERSONAS SEGÚN LA ETAPA DEL CICLO VITAL Y GUÍAS DE MANEJO DE SALUD - Controlar infecciones de acuerdo con protocolos y normativa de salud - Orientar personas según normativa de salud - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.</p>	10 MESES Y 23 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2023)	23-ene-23	15-dic-23	4.096.830	88.218.406	<p>PROFESIONAL EN ENFERMERÍA - MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA CON VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES ASISTENCIALES. - MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PROCESOS DE FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN</p>

ALVARO FREDY BERMEDEZ SALAZAR  
SUBDIRECTOR  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN  
COORDINADOR ACADEMICO

455.175.799  
OMAR BARRAGAN CAICEDO  
COORDINADOR ACADEMICO

GLORIA INES URUEÑA  
COORDINADORA DE FORMACION