ACTA No. 1154		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE VERIFICACION HOJAS DE VIDA – BANCO INSTRUCTORES CONTRATISTAS 2023		
CIUDAD Y FECHA REALIZACION ACTA: Bucaramanga, 21 de diciembre de 2022	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 9:00 am
LUGAR Y/O ENLACE: Ambiente 501 bloque D	**REGIONAL SANTANDER / CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo de apertura.
2. Verificación de asistentes.
3. Presentación de la necesidad.
4. Verificación de requisitos del perfil y ponderación para su priorización
5. Novedades del proceso.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Dar cumplimiento al proceso de conformación y uso del banco de instructores 2023, de conformidad con lo establecido en la Circular 3-2022-000192 del 9 noviembre 2022 Contratación de servicios personales 2023 y la circular 01-3-2022-000227 de 2022 *Criterios selección objetiva para la preselección de instructores por servicios personales 2023* y Resolución No. 05882 de 2022 por medio de la cual se *conforma y designan los miembros del comité de verificación de hojas de vida para el Banco de Instructores 2023 y acta CSET No 1069 de 13 diciembre 2022*; red de conocimiento Hotelería y Turismo del Centro de Formación SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo de apertura

Se brindó un saludo a la reunión para los convocados en rol de integrantes del comité y la formalización de la apertura del proceso de verificación de hojas de vida.

2. Verificación de asistentes.

Se evidenció la asistencia de los miembros *del comité de verificación de hojas de vida para el Banco de Instructores 2023 según* Resolución No. 05882 de 2022.

3. Presentación de la necesidad.

Teniendo en cuenta el plan de contratación y la necesidad del Centro de Formación para apoyar la programación de la Red de hotelería y turismo se registró en la APE la competencia del perfil más pertinente al programa de formación gastronomía Colombiana, de modo que pueda orientar formación según la necesidad de la red de conocimiento.

Acogiendo los programas de formación ofertados por el CSET se da cumplimiento a los lineamientos de la circular 3-2022-000192, la Circular 227 de 2022 valoración de las hojas de vida según el perfil del diseño curricular registrado en la APE para cada ID.

Programa de Formación	Requisitos Académicos		Experiencia laboral		Experiencia docente	
	Alternativa 1	Alternativa 2	Alternativa 1	Alternativa 2	Alternativa 1	Alternativa 2
Gastronomía Colombiana	técnico en cocina, Tecnólogo en cocina o gastronomía, Profesional en cocina	N/A	6 meses	N/A	6 meses formación virtual	N/A

Nota: En el caso que no aplique una alternativa registrar N.A.

4. Presentación y valoración de hojas de vida.

Según inscritos a la ID 11756 se revisó el perfil del aspirante frente al perfil publicado en APE para la misma; presentando los siguientes resultados:

ID Aspirante	Documento	Nombre y Apellidos	Cumple	No cumple
83815	31565167	LUZ EDITH BURGOS SIERRA		X
74742	1111196893	JUAN FELIPE GUERRERO URUEÑA		X
113335	74373389	CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA		X
131305	1098764496	DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA	X	

Una vez se aplicó este criterio del listado inicial, en cumplimiento de la circular 227 de 2022 se aplicaron los criterios de selección objetiva definidos por el comité según consta en el acta No 1073 del día 14 diciembre 2022, dando como resultado la siguiente información:

ID Aspirante	Documento	Nombre y Apellidos	Total, criterio de ponderación
131305	1098764496	DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA	35%

En constancia del numeral 4 de la presente acta, los siguientes anexos hacen parte integral de la misma:

- Formato cumplimiento del perfil
- Formato criterios de selección

5. Novedades del proceso.

- La aspirante luz Edith Burgos Sierra, no evidencia experiencia en formación virtual.

- El espirante Juan Felipe Guerrero Urueña, no evidencia experiencia en formación virtual.
- El aspirante Carlos Alonso Cuervo Peña no tiene información, ni soportes en su hoja de vida

CONCLUSIONES

Una vez se realizó el debido proceso los siguientes aspirantes conforman el banco de instructores para la contratación 2023,

Tipo de Documento	No. Documento	Nombre y Apellidos
CC	1098764496	DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

En constancia del numeral 4 de la presente acta, los siguientes anexos hacen parte integral de la misma:

- Formato cumplimiento del perfil
- Formato criterios de selección

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Trámite de publicación de resultados.	Subdirección	27 de diciembre de 2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 1154 DEL DÍA 21 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	Dar cumplimiento al proceso de conformación y uso del banco de instructores 2023, de conformidad con lo establecido en la Circular 3-2022-000192 del 9 noviembre 2022 Contratación de servicios personales 2023 y la circular 01-3-2022-000227 de 2022 *Criterios selección objetiva para la preselección de instructores por servicios personales 2023* y Resolución No. 05882 de 2022 por medio de la cual se *conforma y designan los miembros del comité de verificación de hojas de vida para el Banco de Instructores 2023 y acta CSET No 1069 de 13 diciembre 2022*; red de conocimiento hotelería y turismo del Centro de Formación SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	CRHISTIAN QUINTERO ROJAS	91481294	X			CSET	cmquintero@sena.edu.co	73081	SI	
2	RUTH LILI BARRERA TELLEZ	63332004	X			CSET	rlbarrera@sena.edu.co	73081	SI	
3	JOSE GABRIEL SANMIGUEL CUBILLOS	13838444	X			CSET	jsanmiguel@sena.edu.co	73079	SI	
4	WALTER GIOVANNY DURAN SOTO	91159066	X			CSET	wgduran@sena.edu.co	73139	SI	
5	SAMUEL JOSE GUERRERO ROJAS	1005451161			APRENDIZ	CSET	sjguerrero161@misena.edu.co		SI	
6	JENNIFER PAOLA MONSALVE LEÓN	1098640073	X			CSET	Jmonsalve@sena.edu.co	73132	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGIONAL SANTANDER
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA PRESELECCIÓN DE INSTRUCTORES POR SERVICIOS PERSONALES 2023

ID de Postulación	11756	Número de Contratos	1
Red	hotelería y turismo	Área Temática	cocina
Programa de Formación	GASTRONOMIA COLOMBIANA		
Competencia	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
Perfil	"Requisitos académicos: ¿técnico profesional en cocina, tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina. Experiencia laboral: ¿1 año en el área técnica 6 meses en el área pedagógica 6 meses en al área virtual"		

Tipo de Perfil	**Técnica Laboral y Complementaria**

NÚMERO DE DOCUMENTO	NOMBRE DEL ASPIRANTE	PERFIL	OBSERVACIONES
31565167	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	No Cumple	no evidencia experiencia en formacion virtual
1111196893	JUAN FELIPE GUERRERO URUEÑA	No Cumple	no evidencia experiencia en formacion virtual
74373389	CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA	No Cumple	no tiene informacion, ni soportes en el aplicativo Banin 2023
1098764496	DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA	Cumple	

FIRMAS

DELEGADO DEL DIRECTOR REGIONAL SANTANDER

DELEGADO DEL SUBDIRECTOR CSET

COORDINADOR (A) ACADÉMICO (A) DEL ÁREA A CONTRATAR

REPRESENTANTE DE APRENDICES CSET

INSTRUCTOR (A) ÁREA TEMÁTICA

INSTRUCTOR (A) ÁREA TEMÁTICA

REGIONAL SANTANDER
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS
CRITERIOS SELECCIÓN OBJETIVA PARA PRESELECCIÓN DE INSTRUCTORES POR SERVICIOS PERSONALES 2023

ID de Postulación	11756	**Número de Contratos**	1
Red	hotelería y turismo	**Área Temática**	cocina
Programa de Formación	GASTRONOMIA COLOMBIANA		
Competencia	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
Perfil	"Requisitos académicos: ¿técnico profesional en cocina, tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina. Experiencia laboral: ¿1 año en el área técnica 6 meses en el área pedagógica 6 meses en el área virtual"		

Tipo de Perfil	**Técnica Laboral y Complementaria**

NÚMERO DE DOCUMENTO	NOMBRE DEL ASPIRANTE	EXPERIENCIA ADICIONAL						EDUCACIÓN ADICIONAL (se elige el título de mayor nivel graduado)		FORMACIÓN				TOTAL
		TÉCNICA		DOCENTE		INSTRUCTOR SENA								
		Superior a 12 meses (25%)		Superior a 12 meses (10%)		Superior a 24 meses (30%)		Técnologo o Especialización Tecnológica (5%) Profesional o Especialización Profesional (10%) Maestría o Doctorado (15%)		Pedagógica - Mínimo 48 Horas (10%)		Ambientes Virtuales de Aprendizaje - Mínimo 48 Horas (10%)		
1098764496	DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA	13	25%	12	0%		0%	Profesional	10%		0%		0%	35%
			0%		0%		0%		0%		0%		0%	0%
			0%		0%		0%		0%		0%		0%	0%
			0%		0%		0%		0%		0%		0%	0%
			0%		0%		0%		0%		0%		0%	0%

FIRMAS

DELEGADO DEL DIRECTOR REGIONAL SANTANDER

COORDINADOR (A) ACADÉMICO (A) DEL ÁREA A CONTRATAR

INSTRUCTOR (A) ÁREA TEMÁTICA

DELEGADO DEL SUBDIRECTOR CSET

REPRESENTANTE DE APRENDICES CSET

INSTRUCTOR (A) ÁREA TEMÁTICA