



Versión: 01

Código:
GFPI-F-139

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

ANEXO 2: PLAN DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES - APOYOS ADMINISTRATIVOS Y OTROS PERFILES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL

PRIMERA OFERTA - SEGUNDA OFERTA

PERIODO : AÑO 2023

TOPE GLOBAL PROGRAMADO 78 Contratos

SALDO 2.084.924.655

% UTILIZADO: 3,38%

ELABORADO POR:

Nombre:

JOSE LUIS NAVARRO PÉREZ

Teléfono:

3132918456

LUGAR	NIVEL	NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	CONTRATO	No. CONTRATOS	No. DE MESES Y DIAS A CONTRATAR		FECHAS PREVISTAS PARA LA CONTRATACIÓN		COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	COSTO HONORARIO MES	COSTO TOTAL HONORARIOS	DURACION DEL PROGRAMA	OBSERVACIONES (Perfil requerido de acuerdo con el programa, la competencia, la ficha del diseño curricular en ejecución de SOFIA PLUS)		
					MESES	DIAS	Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)							PROFESIONALES	TECNICOS Y/O TECNOLOGOS
Regional Norte de Santander - Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	Formación Titulada	COCINA.	Contrato por prestación de servicios	1	7		1/02/2023	31/08/2023	\$ -	\$ -	3.167.250	22.170.750	N/A	"Requisitos académicos: OPCION 1: TÉCNICO EN COCINA.OPCION 2: TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA Y/O COCINA Y/O ADMINISTRACIÓN HOTELERA.OPCION 3: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Y/O EN ADMINISTRADOR DE EMPRESAS Experiencia Laboral;OPCION 1: 3 AÑOS DE EXPERIENCIA EN PLANEACIÓN Y/O PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.OPCION 2: 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN PLANEACIÓN Y/O PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.OPCION 3: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN PLANEACIÓN Y/O PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS."		
Regional Norte de Santander - Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	Formación Titulada	SERVICIOS DE BARISMO	Contrato por prestación de servicios	1	7		1/02/2023	31/08/2023	\$ 4.096.830	\$ 28.677.810		0	N/A	Requisitos académicos: alternativa 1: ingeniero de alimentos, agroindustrial o agrónomo; administrador agropecuario o de desarrollo agroindustrial alternativa 2 tecnólogo en el área agroindustrial, en el área de la administración agropecuaria, en gestión de la empresa cafetera, gestión sostenible del café o control de calidad de alimentos. Alternativa 3: técnico profesional en el área de manejo de procesos del café. Alternativa 4: técnico barista o en mesa y bar con profundización técnica en barismo, especialización técnica evaluación de la calidad física y sensorial del café. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades de catación y comercialización de café verde y tostado o certificación internacional en catación, tostión o q processing 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		
TOTALES				2						28.677.810		22.170.750				

José Luis Navarro Pérez
Coordinador Académico TIC del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios

Wilmar Manuel Cepeda Basto
Director Regional con Funciones de Subdirector (E) de Centro