

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 2023-040583 DEL DÍA 13 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)		Verificar el cumplimiento de requisitos para los aspirantes de los perfiles de las áreas de turismo, catación, barismo y cocina de acuerdo a los postulados en APE									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
1	Palo Diego L.	5317265	X				Peluy.fernando@sena.edu.co	3107719000	N/A	Palo Diego L.	
2	Maria Fernanda Lemus Ceballos	1081416343	X			SENA	mlenud@sena.edu.co	311434411	N/A	Maria Fernanda	
3	Herman Camilo Cervera Flores	12282057	X			SENA	hcesquera@sena.edu.co	3102614035	N/A	Herman Camilo	
4	And Mileny Quintero	66444077	X			SENA	aguirre@sena.edu.co	3166903004	N/A	Andrés Mileny	
5	Roberto Banguillar	12277160	X			SENA	rbanguillar@sena.edu.co	3192370612	N/A	Roberto Banguillar	
6	Maria Eugenia Florez Beck	36377736	X			SENA	mfloresbeck@sena.edu.co	3142988941	N/A	Maria Eugenia	
7	William E Ramirez Cuena	12299632	X			SENA/FPI	wramirezcu@sena.edu.co	3123776386	N/A	William E Ramirez	
8	Eugenio Longo	10033153	X			FPI	ecgonzo@sena.edu.co	3102856718	N/A	Eugenio Longo	
9	Diego Mayo	12277083	X			SENA/FPI	dmayo@sena.edu.co	3132109558	N/A	Diego Mayo	
10	Mauricio Ramirez C.	1081403242	X			SENA/FPI	mramirez@sena.edu.co	3124774745	N/A	Mauricio Ramirez	

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.

Leonardo  
Hernandez

GD-F-007 V04



ACTA No. 2023-040583		
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Selección de perfiles para las áreas de turismo, catación, barismo y cocina de acuerdo a los postulados en APE		
<b>CIUDAD Y FECHA:</b> 13 de junio de 2023	<b>HORA INICIO:</b> 08:00 am	<b>HORA FIN:</b> 10:00 am
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Subdirección de centro	<b>DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO</b> Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> 1. Revisar el cumplimiento de requisitos de las hojas de vida de las personas postuladas en la plataforma Agencia Pública de Empleo, para las vacantes de Cocina, Turismo y Catación y realizar selección.  Verificar el cumplimiento de requisitos para los aspirantes de los perfiles de las áreas de turismo, catación, barismo y cocina de acuerdo a los postulados en APE		
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>		
Se reúne el comité de verificación y escogencia de instructores con el fin de revisar y verificar el cumplimiento de aspirantes frente a los perfiles requeridos para contratación de la vigencia 2023.		
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)</b>	<b>EDUCACIÓN</b>	<b>EXPERIENCIA</b>
<b>ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE CATAción</b>	Profesionales, tecnólogos o técnicos de cualquier área con estudios adicionales o experiencia de doce (12) meses en temas relacionados con catación de café o temas relacionados.	Doce (12) meses con experiencia certificada en catación de café y/o temas relacionados con la agroindustria del café. Mínimo seis (6) meses en labores de docencia o pedagogía.
Para esta vacante se postuló el señor Manuel Esteban Anaya, quien no cumplió con los requisitos establecidos en el perfil, dado a que no evidencia experiencia laboral, docente ni de instructor.		
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)</b>	<b>EDUCACIÓN</b>	<b>EXPERIENCIA</b>
<b>APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE EN TURISMO</b>	Técnico, tecnólogo o profesional en administración turística y/o hotelera	Mínimo 2 años de experiencia en actividades relacionadas con el programa de formación. 6 meses de experiencia en pedagogía.
Para esta vacante se postuló el Señor <b>Fabio Infante García</b> quien cumple con los requisitos exigidos en el diseño curricular de aplicación de técnicas de servicio al cliente en turismo.		



NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA
COCINA	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 gestión de alimentos y bebidas. Opción 4: técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos. Adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales.

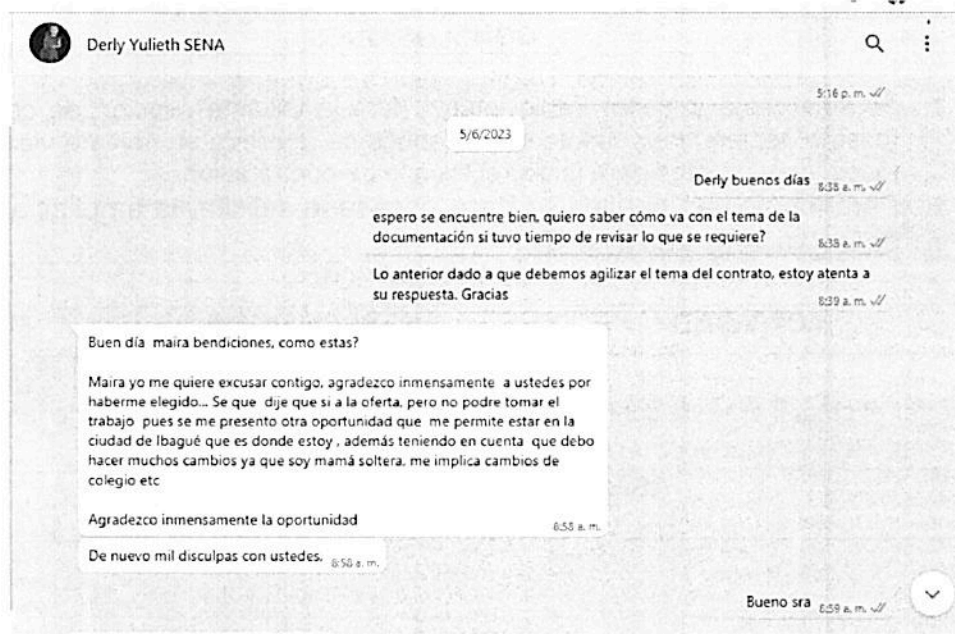
Para esta vacante se postularon las siguientes personas: Derly Yulieth Botero, Fabio Infante García y Angelo Garibello Campo, de los tres aspirantes la señora Derly Yulieth Botero, cumple con todos los requisitos exigidos por el diseño curricular, se procedió a llamar para iniciar trámites de contratación, sin embargo, por un mensaje de WhatsApp refirió que ya no estaba interesada en tomar la vacante. Los demás aspirantes no cumplían con los requisitos para la vacante, teniendo en cuenta lo siguiente:

**Angelo Garibello Campo:** Cumple con los requisitos académicos, No presenta experiencia en pedagogía, los certificados que presenta son como capacitador en restaurantes, pero no de instituciones educativas. Cumple con la experiencia laboral técnica.

**Fabio Infante:** No cumple con el perfil para cocina. Es de tener en cuenta que se selecciona para el perfil de Turismo.

A continuación, se evidencia el mensaje enviado por la señora Derly Yulieth Botero.





NOMBRE DEL PROGRAMA (TE-TP-TGO)	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA
<b>SERVICIOS DE BARISMO</b>	<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 evaluación de la calidad física y sensorial del café.</p>	<p>Experiencia laboral: 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 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>

Para esta vacante se postuló el señor Juan Sebastián Cabrera Losada, quien no cumplió con los requisitos establecidos en el perfil, dado a que su profesión universitaria es como Ingeniero Industrial con especialización en Gerencia de Seguridad y Salud en el Trabajo, de 8 certificados laborales solo le aplican tres al perfil, solo tiene 3 meses de experiencia SENA y presenta un certificado de 3 años de docencia, pero no es una institución académica



avalada por el Ministerio de Educación. Tiene cursos complementarios en pedagogía, la mayoría de sus estudios y experiencia laboral es enfocada como ingeniero Industrial.

Se anexa formato de verificación de hojas de vida

#### CONCLUSIONES

1. Se selecciona al señor Fabio Infante para la vacante relacionada con el área de turismo, teniendo en cuenta que después de revisada su hoja de vida cumple con todos los requisitos para iniciar el trámite de contratación.
2. Para los demás perfiles se hace necesario solicitar la ampliación en tiempo de las vacantes en la APE

#### COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entregar el acta al área de contratación.	Coordinadora Académica	13 de junio de 2023

**ASISTENTES:** Ver lista de asistencia