ACTA No. 2024-04-0002		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Necesidad de contratación de instructores		
CIUDAD Y FECHA: La Plata 11 de enero de 2024	**HORA INICIO:** 11 am	**HORA FIN:** 12 m
LUGAR Y/O ENLACE: Coordinación académica	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Realizar ajuste a necesidad de contratación de instructores

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar ajuste a necesidad de contratación de instructores teniendo en cuenta asignación presupuestal

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se reúne el subdirector (E) de Centro Hernan Camilo Cerquera, la Coordinadora de Formación profesional Integral Paula Carolina Clavijo Suarez, el coordinador académico Rubén Dario Ramirez Cuellar, con el fin de analizar ajustes a la necesidad de contratación de instructores, teniendo en cuenta asignación presupuestal.

El subdirector socializa el presupuesto asignado para la contratación de instructores para la vigencia 2024.

COD DEP SIIF	POSICIÓN DEL GASTO	DESCRIPCIÓN CATÁLOGO PRESUPUESTAL FUNCIONAMIENTO / NOMBRE PRODUCTO INVERSIÓN	NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA	CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2024	PRESUPUESTO 2024	OBSERVACIÓN 2024
38	C-3602-1300-10-0-3602035-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	$ 630.352.000	Contratación instructores para formación y acompañamiento a proyectos productivos.
10	C-3602-1300-11-0-3602031-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL	$ 196.850.000	Recursos para la contratación de instructores según valores de la tabla de honorarios

				CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL		
11	C-3603-1300-15-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 583.868.264	Asignación de recursos para cumplimiento de metas de articulación con la media, de acuerdo con el respectivo manual
18	C-3603-1300-15-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 140.131.152	Asignación de recursos para cumplimiento de metas de formación FIC asignadas al centro, incluye etapa lectiva y productiva para atender las metas reportadas por el centro para toda la vigencia.
45	C-3603-1300-15-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$ 1.524.724.007	Asignación de recursos para la contratación de instructores de la formación titulada y complementaria de acuerdo con metas aprobadas
38	C-3603-1300-19-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACIÓN DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	$ 25.341.000	SER - Contratación de instructores para formación y acompañamiento a proyectos productivos como parte de la atención diferencial a población campesina-CampeSENA
45	C-3603-1300-19-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACIÓN DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	$ 512.945.009	Asignación de recursos para la formación titulada y complementaria de CAMPESENA de los cupos asignados al centro para la vigencia, teniendo en cuenta la trimestralización

85	C-3603-1300-19-0-3603025-02	SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES	FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACIÓN DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	$ 7.873.882	Asignación de recursos para la formación titulada y complementaria de ECONOMIA POPULAR de los cupos asignados al centro para la vigencia, teniendo en cuenta la trimestralización

Teniendo en cuenta las metas de formación y el presupuesto asignado para la vigencia 2024 se identifica de manera adicional la siguiente necesidad:

Victimas:
Teniendo en cuenta que suplida la necesidad inicial se contaría con un saldo presupuestal, se considera viable y pertinente contratar un profesional para orientar formaciones en el área de emprendimiento de tal forma que las personas formadas en las especialidades técnicas (agrícolas, agroindustria, cerámica y pecuario) pueda tener un encadenamiento productivo y proyectasen a la creación de una unidad productiva ya sea individual o asociativa.
Programa: 13410017 V1 COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR
Competencia: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

Requisitos académicos: "profesional titulado en ciencias económicas, administrativas, financieras, de mercadeo e ingenierías".	Experiencia laboral; Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la actividad emprendedora y doce (12) meses en docencia."

Articulación con la Media Técnica: Se requiere un instructor para orientar las competencias del área pecuaria.

Programa: 733193 SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS

Competencia: Manejar La Producción De Las Especies Pecuarias Conforme A La Normatividad De La Agricultura Ecológica.

EDUCACIÓN	EXPERIENCIA
Profesional en ciencias agrarias: zootecnista, médico veterinario y/o zootecnista, tecnólogo en áreas afines.	Demostrar experiencia laboral de 2 años en actividades relacionadas con la competencia, experiencia docente mínima de 12 meses

SENA Emprende Rural
Para el programa EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE PRODUCTOS ARTESANALES EN MATERIAL

RECICLABLE Y BIODEGRADABLE se identifica que la competencia y el perfil que se seleccionó en banco de instructores no corresponde con el documento de diseño curricular que expide SENA SOFIA PLUS, para lo cual hay la necesidad de dejar claridad del perfil requerido conforme al diseño curricular:

SENA Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA DISEÑO RED TECNOLÓGICA DISEÑO DE JOYAS Y OBJETOS ARTESANALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
52441850	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE PRODUCTOS ARTESANALES EN MATERIAL RECICLABLE Y BIODEGRADABLE
VERSIÓN: 5	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 03/09/2021 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	288 horas

SENA Modelo de Mejora Continua	DISEÑO RED TECNOLÓGICA DISEÑO DE JOYAS Y OBJETOS ARTESANALES

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
250701116	Acondicionar material recuperado según requerimiento técnico

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Explorar materiales recuperados.
Modificar material.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
RECUPERAR MATERIAL RECICLABLE PARA ELABORACIÓN DE OBJETOS ARTESANALES DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.
REALIZAR ACABADO Y EMPAQUE AL PRODUCTO SEGÚN TÉCNICA ARTESANAL.
ELABORAR PRODUCTO ARTESANAL CON MATERIAL RECICLADO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL EN EL ÁREA OCUPACIONAL 52 OCUPACIONES TÉCNICAS Y ESPECIALIZADAS EN ARTE, CULTURA, ESPARCIMIENTO Y DEPORTE. GRUPO 526: ARTESANOS SUBGRUPO 5263- ARTESANOS EN TRABAJOS EN MADERA. (VER ANEXO C.N.O). ALTERNATIVA 1. CERTIFICADO DE TÉCNICO EN EL ÁREA OCUPACIONAL 52 OCUPACIONES TÉCNICAS Y ESPECIALIZADAS EN ARTE, CULTURA, ESPARCIMIENTO Y DEPORTE. GRUPO 526: ARTESANOS SUBGRUPO 5263- ARTESANOS EN MADERA. (VER ANEXO C.N.O). ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: DISEÑO. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA) ALTERNATIVA 3. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ARTES PLÁSTICAS, VISUALES Y AFINES; O ADMINISTRACIÓN; O DISEÑO. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TITULOS SENA). ALTERNATIVA 4. TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ARTES

	[illegible]
Experiencia laboral y/o especialización	CUARENTA Y OCHO (48) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES, Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 1. CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 2. TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 3. TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ.

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA DISEÑO RED TECNOLÓGICA DISEÑO DE JOYAS Y OBJETOS ARTESANALES
	MADERABLES Y NO MADERABLES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 4. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ. DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

De igual forma se había identificado inicialmente en banco de instructores la necesidad del perfil para el programa EMPRENDEDOR GASTRONOMÍA RURAL ALTERNATIVA, con el siguiente perfil:

Programa Formación	Competencia A Desarrollar	Perfil Instructor	HORAS DEL DISEÑO CURRICULAR
Emprendedor gastronomía rural alternativa	Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo)	Requisitos académicos: técnico profesional en cocina. Administrador hotelero, turismo y alimentos. Experiencia laboral: experiencia mínima de seis meses en docencia	320

Dado los nuevos lineamientos o instrucciones recibidas a nivel nacional mediante correo electrónico emitido por el doctor Carlos Arturo Gamba, manifiesta lo siguiente:

"**Cursos creación up promedio 260 horas**: al revisar las proyecciones, se encuentra que los diseños proyectados superan el promedio de horas definidas en el lineamiento 260 horas; así como también se han seleccionado diseños curriculares para cumplir esta meta de cursos creación UP que no cuentan con las 2 competencias de emprendimiento actuales: 240201533 Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales, 260101059 Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.

De acuerdo a lo anterior, se hace necesario modificar la necesidad inicial para dar cumplimiento a los lineamientos, quedando de la siguiente manera:

Programa Formación	Perfil Instructor	HORAS DE FORMACION
EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS Competencia: 290801092 HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	Requisitos académicos: alternativa 1: título de tecnólogo en núcleos básicos de conocimiento de: NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: tecnólogo en procesos agroindustriales, tecnólogo en producción agroindustrial, tecnólogo en agroindustria, tecnólogo en procesamiento de alimentos, tecnólogo en alimentos, tecnólogo en ingeniería de alimentos, tecnólogo en industria de alimentos y tecnólogo en producción de alimentos. alternativa 2: título de profesional en núcleos básicos de conocimiento de: (ver anexo N.B.C). NBC - ingeniería agroindustrial, alimentos y afines: agroindustrial, ingeniero de alimentos y profesional en agroindustria. Experiencia laboral: alternativa 1: treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: diez y ocho (18) meses relacionados con el ejercicio del procesamiento de alimentos - cárnicos y derivados; y doce (12) meses en docencia. alternativa 2: experiencia veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio del procesamiento de alimentos	288 horas

CampeSENA SENA Emprende Rural

Teniendo en cuenta que dentro del presupuesto asignado al programa Sena Emprende Rural, se ha discriminado contratación de instructores – CAMPESENA SER, se hace necesario la selección de otro instructor para desempeñar dicha labor CAMPESENA. Inicialmente se habían seleccionado 7 profesionales, pero atendiendo la asignación presupuestal, se hace necesario la selección de otro profesional para un total de 8 profesionales para atender las obligaciones de instructores de emprendimiento.

Economía Popular Formación Regular

Dada la asignación presupuestal para atender a la población de economía popular, se identifica la necesidad de contratar un instructor para el siguiente programa y perfil.

Programa: 13530003 SERVICIO AL CLIENTE DESDE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA ORGANIZACIÓN
Competencia: 210601020 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa
Duración: 1 mes 22 días

EDUCACIÓN	EXPERIENCIA

Alternativa no. 1 Título profesional universitario el núcleo básico de conocimiento de: administración; administración empresarial, administración & servicio, administración de servicios, administración de empresas comerciales, administración de negocios, administración comercial, administración y gestión de empresa, gestión empresarial, profesional en administración de empresas. nbc en contaduría pública; o economía; o ingeniería administrativa y afines; o ingeniería industrial y afines; o nbc sin clasificar Alternativa no. 2 Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de administración: tecnología en gestión administrativa, tecnología en gestión empresarial, tecnología de gestión administrativa, tecnología empresarial, tecnología en gestión de exportaciones e importaciones, tecnología en gestión de negocios internacionales tecnología en administración, tecnología en administración de negocios internacionales, tecnología en administración comercial, tecnología en administración comercial y financiera, tecnología en administración de empresas, tecnología en administración de empresas comerciales, tecnología en administración de finanzas y negocios internacionales, tecnología en administración de negocios, tecnología en administración de negocios internacionales, tecnología en administración de ventas, tecnología en administración empresarial; o nbc en contaduría pública; o economía; o ingeniería administrativa y afines; o ingeniería industrial y afines; o nbc sin clasificar.	Alternativa 1: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de gestión administrativa y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2: treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia *relacionada con el ejercicio de gestión administrativa y doce (12) meses en docencia.

CampeSENA Formación Regular

Dada la asignación presupuestal para atender la población campesina, se identifica la necesidad de contratación de los siguientes perfiles para orientar formación titulada y complementaria:

PROGRAMA / COMPETENCIA	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA
73310023 APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS competencia: programar cultivo agrícola según métodos y normativa	Alternativa1. título profesional en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en agronomía; o ingeniería agronómica y afines. alternativa 2. título de tecnólogo en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en agronomía; o ingeniería agronómica y afines.	alternativa 1. veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la agricultura y doce (12) meses en labores de docencia. alternativa 2. treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la

		agricultura y doce (12) meses en labores de docencia.
96151527 v.1 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Competencia: ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	Requisitos académicos: * tecnólogos en procesamiento de alimentos * profesional en programas de ingeniería de alimentos; ingeniería agroindustrial; programas afines.	Experiencia laboral: * mínimo 12 meses de vinculación laboral con empresas de procesamiento de conservas de frutas y hortalizas y/o alimentos y seis (6) meses en labores de docencia o pedagogía
52442219 v.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PRODUCTO ARTESANAL Competencia: aprobar el producto de acuerdo con las condiciones técnicas establecidas.	Requisitos académicos: requisitos académicos título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en diseño, o artes plásticas, visuales y afines o en el núcleo básico de ingeniería industrial y afines.	Experiencia laboral: ¿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
73320036 V.3 CURSO DE IMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO DE LABORES PECUARIAS Competencia: aplicar plan de alimentación según especie animal, plan de producción y normatividad vigente.	Requisitos académicos: médico veterinario, médico veterinario zootecnista, administración de empresas agropecuarias, ingeniero agroindustrial, tecnólogo en administración de empresas agropecuarias o afines.	Experiencia laboral: mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión especialista o experto en nutrición animal, sanidad animal, producción animal, reproducción, planes de manejo ambiental, administración de empresas agropecuarias
13410017 V1 COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR Competencia: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	Requisitos académicos: PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS.	Experiencia Laboral; veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la actividad emprendedora y doce (12) meses en docencia.
63560000 V.1 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	Requisitos académicos: alternativa 1 certificado técnico en el área ocupacional 63: ocupaciones intermedias en ventas y servicios grupo 635 ocupaciones de servicios de alimentos y bebidas. Subgrupo 6356 barismo. Área ocupacional 93: operadores de máquinas de	Experiencia laboral: alternativa 1 cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de barismo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad

Competencia: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica	procesamiento y fabricación y ensambladores. Grupo 936: operadores de máquinas y trabajadores relacionados con la elaboración de alimentos y bebidas y tabaco 9365: inspectores de control de calidad ¿ procesamiento de alimentos y bebidas. Licencia o certificado por autoridad competente. Técnico en mesa y bar. Alternativa 2 título de técnico profesional en el núcleo básico de conocimiento: administración; o agronomía; o ingeniería agrícola, forestal y afines. Licencia o certificado por autoridad competente. Alternativa 3 título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento administración; o agronomía; o ingeniería agrícola, forestal y afines. Licencia o certificado por autoridad competente. Tecnólogo en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas. Alternativa 4 título profesional universitario en el núcleo básico de conocimiento de: administración; o agronomía; o ingeniería agrícola, forestal y afines. Ingenieros agroindustriales, de alimentos y afines.	legalmente reconocida. Alternativa 2 treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de barismo y doce (12) meses en docencia. Alternativa 3 treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de barismo y doce (12) meses en docencia. Alternativa 4 veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de barismo y doce (12) meses en docencia
233105 v2 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTO. Competencia 220501001 Mantener equipos de cómputo según procedimiento técnico	Alternativa 1: título de tecnólogo en núcleos básicos de conocimiento de: ingeniería de sistemas, telemática y afines; o ingeniería electrónica, telecomunicaciones y afines o educación. Ver anexos: (N.B.C.), (títulos SENA) Alternativa 2: título de profesional universitario en núcleos básicos de conocimiento de: Ingeniería de sistemas, telemática y afines; o ingeniería electrónica, telecomunicaciones y afines o educación. (ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la ley	Alternativa 1: treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la infraestructura informática, mantenimiento de equipos de cómputo, dispositivos y periféricos y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la infraestructura informática, mantenimiento de equipos de cómputo, dispositivos y periféricos y doce (12) meses en docencia.
836201 CONSTRUCCION DE ESTRUCTURAS EN CONCRETO Competencia: Fundir concreto de acuerdo	Alternativa 1: Título de técnico en: técnico construcción, técnico en construcción de edificaciones y afines. alternativa 2: Título de técnico profesional en el nbc de ingeniería civil y afines relacionadas con:	Alternativa 1 Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: treinta (30) meses de experiencia relacionada con la formación a impartir y doce (12) meses en docencia. Alternativa 2

con requerimientos técnicos de construcción	técnica profesional en la construcción de elementos estructurales y no estructurales para edificaciones, técnica profesional en construcción de edificaciones, técnica profesional en construcción de obra técnico profesional en procesos administrativos de obras de construcción alternativa 3: Título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de ingeniería civil y afines a las especialidades de: tecnología en edificación y obra civil. tecnología en gestión de la construcción de edificaciones. tecnología en gestión de la construcción. tecnología en construcción. título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de administración, en la especialidad de: tecnología en administración de obras civiles alternativa 4: Título profesional universitario en el núcleo básico de conocimiento de ingeniería civil y afines, a la especialidad de: ingeniería civil, construcciones civiles	Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la formación a impartir y doce (12) meses en docencia. alternativa 3 treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con la formación a impartir y doce (12) meses en docencia. alternativa 4 veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con la formación a impartir y doce (12) meses en docencia o instrucción.
52430133 DISEÑO Y CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR 290601155 operar máquina plana de una aguja cumpliendo especificaciones técnicas	Técnico en Confección industrial, producción o calidad	Mínimo 18 meses en el área Mínimo 12 meses en docencia
33110233 PRIMEROS AUXILIOS 230101267 Asistir personas según protocolos de primer respondiente y normativa de salud	Profesional en medicina o enfermería o tecnólogo (a) en atención prehospitalaria	Mínimo 24 meses de experiencia en áreas asistenciales Mínimo 12 meses de experiencia en formación y/o educación
21720030 PLANEACION DE LA ESTRATEGIA DE VENTAS A TRAVES DEL COMERCIO ELECTRONICO 260101047 realizar las ventas de productos y servicios de acuerdo	Tecnólogo o profesional en mercadeo, comercio internacional, economía y comunicación.	con doce (12) meses de vinculación laboral. Experiencia docente mínimo de doce (12) meses.

con las necesidades de los clientes y objetivos del plan de mercadeo		
635503 V. 103 TÉCNICO EN COCINA. Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	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 3: técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. 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.

Formación titulada y complementaria Centro de Formación:

Teniendo en cuenta la asignación presupuestal, no se prioriza la contratación del instructor de transversal química, transversal matemáticas, un instructor de bilingüismo. Así mismo se hace necesario ajustar tiempos en algunos perfiles.

CONCLUSIONES

Se definió las necesidades de contratación de instructores teniendo en cuenta presupuesto asignado.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Remitir acta al área de contratación	12/1/2024	Coordinadora de Formación	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Hernan Camilo Cerquera Florez	Subdirector de Centro (E)	
Paula Carolina Clavijo Suarez	Coordinadora de Formación	
Rubén Dario Ramirez Cuellar	Coordinador Académico	