SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Perfil Técnico del Instructor
Necesidades Desplazados 2024

RED CONOCIMIENTO	NIVEL	PROGRAMA FORMACION	REQUISITOS ACADEMICOS	EXPERIENCIA LABORAL Y/O ESPECIALIZACION	COMPETENCIAS MINIMAS
RED DE CONOCIMIENTO EN SERVICIOS PERSONALES	**COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA**	**PELUQUERIA**	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL.	MINIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE	RESPETUOSO TRABAJO EN EQUIPO MANEJO DE CONFLICTOS HABILIDADES COMUNICATIVA
RED DE CONOCIMIENTO EN SALUD	**COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA**	**ENFERMERÍA**	PROFESIONAL DE ENFERMERIA	MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA CON VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES ASISTENCIALES. MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PROCESOS FORMATIVOS Y/O CAPACITACIÓN	PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES DISPOSICIÓN AL CAMBIO.- HABILIDADES IN MANEJO DE GRUPOS.- LIDERAZGO- COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA- DOMINIO LECTO-ESCRITURA ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO- TRABAJO EN EQUIPO.- MANEJO DE LAS TIC
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, Contaduria y/o ciencias afines. Profesional universitario o tecnólogo en Mercadologia; Mercadeo y Publicidad; Mercadeo Publicidad y Ventas; Mercadotecnia. Profesional o tecnólogo en programas de formación relacionados con los procesos de gestión logistica 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 formació
RED DE CONOCIMIENTO EN INFORMÁTICA, DISEÑO Y DESARROLLO DE SOFTWARE	**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 ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS HABILIDAD PARA MANTENERSE CONSTANTEMENTE ACTUALIZADO EN LOS ASPECTOS TECNOLÓGI NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA

TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS FINANCIEROS	**COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA**	Interacción Consigo 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.	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.	RÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES. DISPOSICIÓN AL CAMBIO. H. INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIV LECTO-ESCRITURAL DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO TRABAJO EN EQUIPO. LAS TIC
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 FOR
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	**COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA**	**PANADERIA**	Requisitos Academicos: ¿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	Experiencia Laboral: ¿Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el area 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.

Firmado digitalmente por ÁLVARO FREDY BERMÚDEZ SALAZAR

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN
COORDINADORA ACADEMICA

MAURICIO TAUTIVA GUZMAN
COORDINADOR ACADEMICO

GLORIA INES URUEÑA
COORDINADORA DE FORMACION

ENERO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Perfil Técnico del Instructor
Necesidades Desplazados 2024

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.PELUQUERIA (2)	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética. - Cortar cabello según lineas de diseño y procedimiento técnico. - Elaborar peinados según protocolos de estética capilar. - 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	10 MESES Y 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	3.452.303	$ 74.109.438	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL. - MIN VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MI DOCENTE
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN ENFERMERIA (2)	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.	10 MESES Y 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	95.860.366	PROFESIONAL DE ENFERMERIA - MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA CON VINCULACIÓN LABOI CON FUNCIONES ASISTENCIALES.- MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PROCESOS FORMA
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN GESTION DE MERCADOS (2)	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 necesidades de información de las subáreas y los objetivos de la empresa. negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa. identificar los comportamientos del mercado según resultados de la investigación y tendencias del entorno gestionar las superficies en los puntos de venta según estrategias de diseñar el proyecto de la investigación de mercados de acuerdo con los objetivos y metas de la investigación. resultados de aprendizaje etapa practica	10 MESES Y 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	95.860.366	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conforma Profesional universitario o tecnólogo en administración de empresas, Contaduría y Profesional universitario o tecnólogo en Mercadología; Mercadeo y Publicidad; Mer Ventas; Mercadotecnia. Profesional o tecnólogo en programas de formación relacionados con los procesos en la cadena de abastecimiento. - Mínimo 24 (meses) con el ejercicio de la profesión u ofi profesional y un año en labores de docencia en mercadeo.

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 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	95.860.366	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN INSTRUCTOR CON TÍTULO DE TECNÓLOGO O PROFES ELECTRÓNICA O PROFESIONES RELACIONADAS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO D PREFERIBLEMENTE CON CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN: ENSAMBLE Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO Y SERVIDORES COMPT MICROSOFT OFFICE SPECIALIST (MOS)--DIECIOCHO (18) MESES DE EXPER DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJE 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 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	95.860.366	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONAD ANTROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AI (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES EST CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓ (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA Y/O TRABAJO COMUNITARIO OP(CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOC
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,	10 MESES Y 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	47.930.183	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA CC GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOM ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.- MÍNIMO EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL D INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) DOCENCIA.ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN
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.	**8 MESES Y 13 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)**		1-abr-24	13-dic-24	4.465.545	37.659.430	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA CC GESTIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOM ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.- MÍNIMO EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL D INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) DOCENCIA.ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN PRESENCIALES.

COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA PANADERIA (1)	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 -	10 MESES Y 22 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2024)		22-ene-24	13-dic-24	4.465.545	47.930.183	"Requisitos Academicos: ¿Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo e y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacio ~~Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines Experiencia Laboral: ¿Mínimo 2~~ con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 3E Especialista o experto Procesos de panadería"

Firmado digitalmente por ÁLVARO FREDY BERMÚDEZ SALAZAR

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN
COORDINADOR ACADEMICO

591.070.698

MAURICIO TAUTIVA GUZMAN
COORDINADOR ACADEMICO

GLORIA INES URUEÑA
COORDINADORA DE FORMACION