

PLAN DE CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES E INSTRUCTORES														LA SECRETARÍA GENERAL DEL SENA (o DIRECTOR REGIONAL o DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO)		
En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el inciso segundo del artículo 3º del Decreto 1737 de 1986, modificado por el artículo 1º del Decreto 2209 de 1986, el literal y del numeral 4 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 3.4.2.5.1 Subsección V del Capítulo IV del Decreto 734 de 2012 y el literal c) artículo 2 de la resolución No. 2083 de 2012.														CERTIFICA INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA Y APRUEBA EL SIGUIENTE PLAN DE CONTRATACIÓN		
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA QUE REQUIERE LA NECESIDAD DE CONTRATACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELETERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS - DISTRITO CAPITAL																
FECHA: DICIEMBRE de 2019																
CENTRO NACIONAL DE HOTELETERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS																
Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Programa	Especialidad	Educación	Experiencia	Competencias	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Duración estimada del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	HONORARIOS	Valor total estimado Cada uno	Valor total estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Datos de contacto del responsable
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	9			Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas Alimentarias (Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros)	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento.	ALT 1: Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. ALT 2: Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 339.120.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	5	Bilingüismo		Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas Alimentarias	núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo B2 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580-2011 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponden a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). + Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo B2 de acuerdo al MCER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponden a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 1: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera. Alternativa 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir Alternativa 3: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	7			Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas Alimentarias y Bebidas	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento.	Alternativa 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, comprensión escrita, producción oral, producción escrita). Alternativa 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con MCER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, comprensión escrita, producción oral, producción escrita). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de lengua extranjera a impartir. *Los exámenes de lengua admitidos deben tener una vigencia máxima de 2 años y son aquellos enlistados en la Resolución 12730 del 28 de julio de 2017 del Ministerio de Educación Nacional. No se aceptan aquellos exámenes estalogados en esta Resolución como "Clasificación (Placement)", "Niños de 7 a 12 años (Young Learners)" y "jóvenes (Teenager)"	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 263.760.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	5	Técnico en Panificación	Procesos de panadería		El programa requiere de un equipo de instructores técnicos conformado por: Ingeniero de Alimentos con experiencia técnica en panadería. Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines.	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto Procesos de panadería	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	2	Higiene, Manipulación y Seguridad de los Alimentos	Manipulación de Alimentos y Bebidas		Ingeniero de alimentos, agroindustrial, tecnólogo en control de calidad de alimentos y áreas afines.	1 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 75.360.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	13	Técnico en Cocina	Preparación de Alimentos		Opción 1. Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alto 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 en las áreas de cocina, gastronomía	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 489.840.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedades	2	Técnico en Cocina	Comunicación Oral y Escrita		Formación en Ciencias de la comunicación, Periodismo, Lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literarias.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 75.360.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO

PLAN DE CONTRATACION DE PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES E INSTRUCTORES																
LA SECRETARIA GENERAL DEL SENA (o DIRECTOR REGIONAL o DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO)																
En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el inciso segundo del artículo 3° del Decreto 1737 de 1996, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1996, el literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 3.4.2.5.1 Subsección V del Capítulo IV del Decreto 794 de 2012 y el literal c) artículo 2 de la resolución No. 2063 de 2012.																
CERTIFICA INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA Y APRUEBA EL SIGUIENTE PLAN DE CONTRATACION																
NOMBRE DE LA DEPENDENCIA QUE REQUIERE LA NECESIDAD DE CONTRATACION: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS - DISTRITO CAPITAL																
FECHA: DICIEMBRE de 2019																
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS																
Código URP/PSIC	Descripción	Cantidad	Programa	Especialidad	Educación	Experiencia	Competencias	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Duración estimada del contrato	Modalidad de selección	País de los recursos	HONORARIOS	Valor total estimado Contrato	Valor total estimado en la vigencia actual	¿Se encuentran vigencias futuras?	Datos de contacto del responsable
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	9		Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas - Coordinación de Industrias Alimentarias /Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleiros.	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnológico en cualquier núcleo básico de conocimiento.	ALT 1: Nivel de lengua certificado* de mínimo 82 de acuerdo con el MCEER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. ALT 2: Nivel de lengua certificado* de mínimo 82 de acuerdo con el MCEER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 339.120.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	5	Bilinguismo	Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas - Coordinación de Industrias Alimentarias	núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo al MCEER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580-2011 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponden a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). • Alternativa 2 Título tecnológico en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua mínimo 82 de acuerdo al MCEER. Los exámenes admitidos deben corresponder a la lista de exámenes aprobados por la NTC5580 (Icontec-Men) (Tabla 1 según requerimiento de lengua), tener una vigencia de 2 años, corresponden a las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita).	Alternativa 1: Treinta y seis (36) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera. Alternativa 2: Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir Alternativa 3: Veinticuatro (24) meses de Experiencia relacionados con la docencia de lengua extranjera.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	7		Circular 237 de 2017 Orientaciones para la formación en lenguas - Coordinación Alimentos y Bebidas	Alternativa 1 Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Alternativa 2 Título tecnológico en cualquier núcleo básico de conocimiento.	Alternativa 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo 82 de acuerdo con MCEER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, comprensión escrita, producción oral, producción escrita). Alternativa 2: Título tecnológico en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo 82 de acuerdo con MCEER en cada una de las 4 habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, comprensión escrita, producción oral, producción escrita). Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de lengua extranjera a impartir. *Los exámenes de lengua admitidos deben tener una vigencia máxima de 2 años y son aquellos enlistados en la Resolución 12730 del 28 de junio de 2017 del Ministerio de Educación Nacional. No se aceptan aquellos exámenes catalogados en esta Resolución como "Clasificación (Placement)", "Niños de 7 a 12 años (Young Learners)" y "jóvenes (Teenager)".	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 263.760.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	5	Técnico en Panificación	Procesos de panadería	El programa requiere de un equipo de instructores técnicos conformado por: Ingeniero de Alimentos con experiencia técnica en panadería. Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines.	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto Procesos de panadería	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	2	Higiene, Manipulación y Seguridad de los Alimentos	Manipulación de Alimentos y Bebidas	Ingeniero de alimentos, agroindustrial, tecnólogo en control de calidad de alimentos y áreas afines.	1 año en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 75.360.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	13	Técnico en Cocina	Preparación de Alimentos	Opción 1. Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelería. Opción 2. Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelería o gestión de alimentos y bebidas. Opción 3. Técnico en las áreas de cocina, gastronomía	Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos	Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 489.840.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subdelegaciones.	2	Técnico en Cocina	Comunicación Oral y Escrita	Formación en Ciencias de la comunicación, Periodismo, Lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español o francés.	Un (1) año de experiencia laboral en el área. Seis (6) meses de experiencia.	Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 75.360.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO

86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas para el programa de Articulación con la Media	5	Técnico en Operación Turística Local	Coordinador de actividades turísticas	Opción 1: profesional en las áreas de administración turística y en turismo. Opción 2: tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje. Opción 3: tecnólogo en guianza turística con tarjeta profesional	Mínimo dos (2) años de experiencia en la coordinación de servicios turísticos en empresas relacionadas con el sector y seis (6) meses de experiencia en pedagogía. Adicionalmente, para todas las opciones, tener mínimo 80 horas en cursos de formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2019	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas para el programa de Articulación con la Media	1	Técnico en Operación Turística Local	Uso de herramientas informáticas	Tecnólogo o Profesional en áreas afines con tecnologías de la información y la comunicación	Mínimo dieciocho (18) meses de experiencia laboral, de los cuales doce (12) meses están relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia en el área.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 37.680.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas para el programa de Articulación con la Media	5	Técnico en agroindustria alimentaria	Agroindustria Alimentaria	Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Agroindustrial Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.	27/01/2019	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	3	Técnico en Servicios comerciales y aeroportuarios a pasajeros	Asegurar la conexión de pasajeros y transporte de servicios adicionales según las áreas del aeropuerto	Profesional o tecnólogo en administración de aerolíneas Profesional o tecnólogo en administración de empresas turísticas y hoteleras Profesional en administración de empresas. Tecnólogo en atención a pasajeros Tecnólogo en gestión de servicios para aerolíneas. Tecnólogo en gestión de aerolíneas y agencias de viajes Técnico en agencias de viajes	Experiencia laboral: Profesional y tecnólogo: Especialista o experto en control de calidad de alimentos y sistemas de gestión de calidad y producción de alimentos. Especialista o experto en control de calidad de alimentos y sistemas de gestión de calidad y producción de alimentos. Tener experiencia mínima de 6 meses en procesos de formación con enfoque basado en competencias laborales. Tener experiencia mínima obligatoria en actividades laborales de 24 meses en el área de ventas y servicios a pasajeros en aeropuerto. Tener experiencia mínima de 6 meses en procesos de formación con enfoque basado en competencias laborales. Tener experiencia mínima de 6 meses en procesos de formación con enfoque basado en competencias laborales.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 113.040.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	9	Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos	Control de calidad de alimentos	Profesional en programas de formación relacionados con áreas de control de calidad de alimentos, tales como, Químico y/o Químico de Alimentos, y/o Microbiólogo de Alimentos, y/o Bacteriólogo con énfasis en Alimentos, y/o Ingeniero Industrial con énfasis en Sistemas de Gestión de Calidad, para la competencia de Controlar la Formación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción se requiere de Ing Alimentos, y/o Ingeniero Agroindustrial con énfasis en producción de alimentos y/o Ingeniero en Producción Agroindustrial con énfasis en producción de alimentos	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en control de calidad de alimentos y sistemas de gestión de calidad y producción de alimentos.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 336.120.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	12	Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Proyección de compras del área	Opción 1: profesional en comercio, administración de empresas, administración turística y hoteleras. Opción 2: tecnólogo en administración hoteleras y/o gestión hoteleras, administración de empresas.	Opción 1: 1 año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: 2 años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 452.160.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	1	Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Proyección de Mercado	Opción 1: profesional en comercio, administración de empresas, administración turística y hoteleras. Opción 2: tecnólogo en administración hoteleras y/o gestión hoteleras, administración de empresas.	Opción 1: 1 año de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica. Opción 2: 2 años de experiencia en la competencia relacionada en el área de alimentos y bebidas y 6 meses de experiencia pedagógica.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 37.680.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	7	Tecnólogo en Guianza Turística	Guianza Turística De acuerdo con como soporte de la red	Alternativa 1: Profesional en el área de conocimiento de la Administración Turística con Tarjeta Profesional como Guía de Turismo bajo cualquiera de las modalidades de formación. Alternativa 2: Tecnólogo en Guianza Turística con Tarjeta Profesional en el área.	Alternativa 1: Doce (12) meses de experiencia en la coordinación turística de grupos y seis (6) meses en la orientación de procesos pedagógicos. Alternativa 2: Veinticuatro (24) meses de experiencia en la coordinación turística de grupos y seis (6) meses en la orientación de procesos pedagógicos.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 263.760.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subáreas	3	Tecnólogo en Gestión de Destinos Turísticos	Relacionamiento Turístico	Profesional en ciencias de la comunicación preferiblemente con formación en comunicación organizacional y relaciones públicas.	Experiencia en comunicación organizacional y relaciones públicas. Y seis meses de experiencia en docencia o en formación para el trabajo.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 113.040.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO

86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedes	5	Cocina Internacional	Cocina	Técnico profesional en cocina, Tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina	3 años en el área Técnica. 6 Meses en el área pedagógica. 6 meses como instructor virtual.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 188.400.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO
86101710	Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de períodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subedes	10	Tecnología en Organización de Eventos	Organización de eventos	Profesional en Administración Turística y/o Hotelería y/o Tecnólogo en Organización de Eventos Profesional y/o Tecnólogo-Administración de Empresas Profesional y/o Tecnólogo en Gestión de Mercados Profesional de la Contabilidad Licenciado en idiomas, o en Idiomas extranjeros o traductor en idioma inglés. Profesional o Tecnólogo en Salud Ocupacional Profesional en Psicología y/o Trabajador Social Licenciado en educación ambiental, o Ingeniero Ambiental o Tecnólogo en Gestión de recursos naturales Licenciado en educación física, recreación y deportes o tecnólogo deportivo.	Profesional. Doce (12) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica. Tecnólogo. Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como docente en el área específica.	Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano, técnico y/o tecnológico. Competencias de comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora. Competencias digitales, en particular dominio demostrado en ofimática e internet y/o ciudadanía digital. Habilidades en orientar, evaluar, planificar y administrar los procesos y actividades de la formación profesional.	27/01/2020	10 meses 14 días	Contratación directa	Nación	\$ 3.600.000	\$ 37.680.000,00	\$ 376.800.000,00	No	ISABEL CRISTINA PARRA MORENO

CARLOS ALBERTO BARRÓN VERA
SUBDIRECTOR
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS