| Acta No. 1 de 2025 Coordinación del área de gestión hotelera, eventos, alimentos y bebidas y servicios personales | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** COMITÉ DE VERIFICACION PARA LA CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2025 | | | |
| **CIUDAD Y FECHA:** | Medellín, enero 13 de 2025 | **HORA INICIO:** 02:00 p.m. | **HORA FIN:** 03:00 p.m. |
| **LUGAR Y/O ENLACE:** | Sala de Juntas Piso 9 Torre Norte. Complejo Central | **DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Servicios y Gestión Empresarial | |

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

1. Verificar la contratación de instructores 2025 del Centro de Servicios y Gestión Empresarial, dando cumplimiento a la circular interna No.3-2024-000278 del 27 de noviembre de 2024

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

1. Dar aplicación a la circular interna No.3-2024-000278 del 27 de noviembre de 2024

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Se dio inicio al Comité de Verificación, creado a través de Resolución No.05-11734 de 2024 para la contratación de instructores del Centro de Servicios y Gestión Empresarial vigencia 2025, dando cumplimiento a la circular interna No.3-2024-000278 del 27 de noviembre de 2024 y respetando las demás directrices internas y normatividad en materia de contratación.

Se encuentran presentes:

- Subdirector del Centro de Servicios y Gestión Empresarial, doctor Jorge Hernán Vélez Gallego
- Coordinadora académico del Centro de Formación, Luz Mery Ruiz Mejía
- Instructor de Planta del Centro de Formación, María Sandra Palacio Mejía

En Centro de Servicios y Gestión Empresarial para la vigencia 2025 cuenta con la necesidad de contratar:

Objeto contractual: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral, que programe el centro de servicios y gestión empresarial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

| Programa en estudios previo | Cantidad de personas requeridas |
|---|---|
| COCINA | 11 |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | 5 |

| | |
|---|---|
| DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN PROCESOS DE LECTO ESCRITURA | 1 |
| ORGANIZACION DE EVENTOS | 1 |
| PASTELERIA | 1 |
| PELUQUERÍA | 11 |
| SERVICIOS DE BARTENDER | 1 |
| TÉCNICAS DE MESA Y BAR PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | 1 |
| TECNÓLOGO EN GUIANZA TURISTICA. | 1 |

A continuación se relacionan las competencias, idoneidad y experiencia requerida para cada programa de formación:

| Programa en estudios previo | Competencia | Idoneidad X Especialidad (Perfil Técnico) | Experiencia |
|---|---|---|---|
| COCINA | Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. | título profesional universitario el núcleo básico de conocimiento de educación; profesional en química, ingeniería química, licenciado en química, química industrial y afines, o ingeniero físico, o licenciado en física, o físico, o licenciado en biología, o ecólogo, microbiología | Experiencia laboral: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuidos así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de la profesión aplicado en las áreas de ciencias naturales, física y doce (12) meses en docencia. |
| COCINA | Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo. | Profesional en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura. | (1) año de experiencia laboral en el área seis (6) meses de experiencia docente. |
| COCINA | EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL | PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES PROFESIONAL EN | VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL | ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINES PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES | MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA |
| COCINA | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Alternativa 3 técnico profesional en control de la calidad de alimentos. | mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos 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 de procesos formativos presenciales |
| COCINA | Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | Opción 1: profesionales en ciencias sociales, filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o teología, ciencia política, relaciones internacionales o afines. Opción 2: | 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) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo, formación en pedagogía de mínimo 40 horas. | meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario." |
| COCINA | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS. | mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos 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 de procesos formativos presenciales |
| COCINA | Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. | profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. | veinticuatro (24) meses 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. Certificar cursos de formación |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Profesional en salud ocupacional, en seguridad y salud en el trabajo, en administración de riesgo y seguridad y salud en el trabajo, administración de la seguridad y salud ocupacional o ingeniero en seguridad y salud en el trabajo. Título profesional universitario en núcleos básicos de conocimiento de biología, microbiología y afines; o ingeniería sanitaria y afines; o educación; o ingeniería industrial y afines. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental. Tecnólogo en gestión de la seguridad y salud en el trabajo, gestión de calidad, seguridad en el | en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales" |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | trabajo y ambiente, gestión ambiental o en gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional. título de tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento de salud pública | |
| COCINA | Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | opción 1profesional 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 3técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Opción 4técnico 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. |
| COCINA | Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas. | "Opción 1: Título profesional universitario en cualquier núcleo básico de conocimiento. 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 | Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. Opción 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. Nivel de lengua certificado* de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las 4 habilidades |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | oral, Producción escrita). Veinticuatro (24) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. Opción 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. 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) | 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. Los instructores para programas de formación complementaria virtual, incluyendo bilingüismo, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa como perfiles de instructor (en el caso de bilingüismo, el perfil está definido en el numeral 8 de la presente circular). Los instructores que se contraten para orientar programas de formación titulada virtual o titulada a distancia, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | tener experiencia certificada de mínimo seis (6) meses como tutor virtual, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa." |
| COCINA | Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. | Requisitos académicos: Licenciado en matemáticas, título profesional en núcleos básicos de conocimiento de educación matemáticas, estadística y afines o ingeniero afín al programa de formación, profesional en ciencias económicas o afines profesional en administración de empresas o afine profesional en mercadeo o afines profesional en ingeniería industrial o afines, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas | veinticuatro (24) meses de experiencia distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de matemáticas y doce (12) meses en docencia. |
| COCINA | Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | opción 1profesional 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 | mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | GESTIÓN DE LA CALIDAD. | DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas. | conocimiento. 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. Opción 2: Título tecnólogo en cualquier núcleo básico de conocimiento. 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 | Treinta (30) meses de experiencia en la instrucción/docencia de la lengua extranjera a impartir. Los instructores para programas de formación complementaria virtual, incluyendo bilingüismo, deberán acreditar capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa como perfiles de instructor (en el caso de bilingüismo, el perfil está definido en el numeral 8 de la presente circular). Los instructores que se contraten para orientar programas de formación titulada virtual o titulada a distancia, deberán acreditar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | bebidas. Opción 3técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Opción 4técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria | mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | Calcular costos de operación de acuerdo con métodos | profesional en las áreas de administración de empresas, contaduría u hotelería | mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de la hotelería y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. adicionalmente, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o presentar certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales. |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto | ALTERNATIVA 1: P PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, INGENIERÍA INDUSTRIAL, CALIDAD U HOTELERÍA. ALTERNATIVA 2: PROFESIONAL CON POSGRADO EN SISTEMAS INTEGRADOS DE LA CALIDAD O DE LA | MÍNIMO DOCE (12) MESES DE VINCULACIÓN EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE CALIDAD Y DOCE (12) MESES EN EL DESARROLLO DE PROCESOS PEDAGÓGICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | oral, Producción escrita) | capacitación relacionada con tutoría virtual, no inferior a 40 horas; tener experiencia certificada de mínimo seis (6) meses como tutor virtual, además de cumplir los requisitos del perfil establecido en los diseños curriculares de cada programa." |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | Implementar requisitos normativos de acuerdo con parámetros técnicos | alternativa 1: p profesional en las áreas de administración de empresas, ingeniería industrial, calidad u hotelería. Alternativa 2: profesional con posgrado en sistemas integrados de la calidad o de la gestión de la calidad | mínimo doce (12) meses de vinculación en el sector productivo en el área de calidad y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. 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." |
| COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS | Coordinar servicios de alojamiento según procedimientos técnicos. | Alternativa 1: profesional en el área de hotelería. Alternativa 2: tecnólogo el área de hotelería | mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el sector productivo en el área o departamento de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | alojamiento y doce (12) meses en el desarrollo de procesos pedagógicos. 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. |
| DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN PROCESOS DE LECTO ESCRITURA | desarrollo de habilidades cognitivas para procesos de lecto escritura | *Licenciado en educación Especialidad español o literatura, licenciado en educación básica con énfasis en humanidades lengua castellana. * filólogo, comunicador social, periodista o profesionales en áreas afines. | Tener experiencia mínima de 12 meses en procesos de formación pedagógica o actividades laborales en docencia. |
| ORGANIZACION DE EVENTOS | 260201021 ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) 260101001 PROYECTAR EL | El programa requiere de un equipo de instructores conformado por: Profesional en Administración Turística y/o Hotelera y/o Tecnólogo en Organización de Eventos Profesional y/o Tecnólogo | Profesional: Doce (12) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. Tecnólogo: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionados con la especialidad solicitada. 6 meses como |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS 260101014 DISEÑAR PROTOTIPOS DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES Y CUMPLAN LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. | Administración de Empresas<br>Profesional y/o Tecnólogo en Gestión de Mercados<br>Profesional de la Contabilidad<br>Licenciado en idiomas, o en lenguas extranjeras o Traductor en idioma ingles.<br>Profesional o Tecnólogo en Salud Ocupacional<br>Profesional en Sicología y/o Trabajadora Social<br>Licenciado en educación ambiental, o Ingeniero Ambiental o Tecnólogo en Gestión de recursos naturales<br>Licenciado en educación física, recreación y deportes o tecnólogo deportivo. | docente en el área especifica. |
| PASTELERIA | ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. | ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O QUÍMICA Y AFINES. (VER ANEXO | ALTERNATIVA 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASI: DOCE (12) MESES ESTARAN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NBC). ALTERNATIVA 2.TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O INGENIERÍA QUÍMICA Y AFINES. VER ANEXOS: (N.B.C.), | REPOSTERIA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA ALTERNATIVA 1. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERÍA Y REPOSTERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA ALTERNATIVA 2.TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERÍA Y REPOSTERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. |
| PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | |
| PELUQUERÍA | Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. | Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión o educación ambientales. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y salud en el trabajo. | manejo de grupos mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia: de loa cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y mínimo seis (6) meses en labores de docencia |
| PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | de las TIC habilidades. | | |
| PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |
| PELUQUERÍA | Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. opción 2: profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo | 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 mínimo seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario |
| PELUQUERÍA | Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. opción 2: profesional con estudios | 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo | mínimo seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario |
| PELUQUERÍA | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. | Certificado de aptitud profesional ¿SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño del conocimiento y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (ver anexo c. n. o) alternativa 1. certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la cno y en el nivel ocupacional 3 o 4 (ver anexo c. n.o) alternativa 2. título de técnico profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en null o sin clasificar. ver anexos: (n.b.c.), (títulos SENA). alternativa 3 título de tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en null o sin clasificar. ver anexos: (n.b.c.), (titulos sena) alternativa 4 título profesional | cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo 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 los derechos humanos y fundamentales del trabajo 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: |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en null o sin clasificar. (ver anexo n.b.c) tarjeta profesional en los casos exigidos por la | veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida Alternativa 3: treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida Alternativa 4: veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | entidad legalmente reconocida |
| PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |
| PELUQUERÍA | Implementar medidas de asepsia según manual de bioseguridad y normativa de salud. | Profesional en enfermería o salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo práctica de principios y valores y procederes éticos de acuerdo con el código de ética institucional disposición al cambio. habilidades investigativas. dominio lecto-escritura, dominio argumentativo y propositivo trabajo en equipo. Manejo de las TIC, conocimiento de manual de identidad corporativa SENA. Conocimiento de las políticas institucionales para | Mínimo 24 meses de vinculación laboral en el área de su profesión; mínimo 6 meses de experiencia docente. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | el aprendiz; conocimiento del proceso gestión de la formación profesional integral. | |
| PELUQUERÍA | Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales | educación o administración, contaduría pública; o ingeniería administrativa y afines; y economía. Tarjeta profesional en los casos exigidos por la ley. Manejo de las tic solución de conflictos trabajo en equipo. | veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de emprendimiento y doce (12) meses en docencia |
| PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico.Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |
| SERVICIOS DE BARTENDER | Asesorar al cliente en la selección del vino o licor según propuesta gastronómica. | enólogo o sommelier o tecnólogo o administrador turístico y hotelero o administrador de empresas turísticas experiencia laboral: | 24 MESES DE EXPERIENCIA EN ÁREAS RELACIONADAS CON EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O CLUBES, SERVICIO AL CLIENTE, ASESORÍA Y VENTA DE |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ALIMENTOS Y BEBIDAS<br>- MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE O EN PROCESOS DE FORMACION POR COMPETENCIAS |
| TÉCNICAS DE MESA Y BAR PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. | TÉCNICO PROFESIONAL EN COCINA, TECNÓLOGO EN COCINA, TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA O PROFESIONAL EN COCINA.. | 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 de procesos formativos presenciales, |
| TECNÓLOGO EN GUIANZA TURISTICA. | Conducir usuarios de acuerdo con tipo de recorrido turístico y normativa | ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN EL ÁREA DE CONOCIMIENTO DE LA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA O EL TURISMO CON TARJETA PROFESIONAL DE GUÍA DE TURISMO O TARJETA DE GUÍA DE TURISMO.<br>ALTERNATIVA 2: | ALTERNATIVA 1: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA EN LA CONDUCCIÓN TURÍSTICA DE GRUPOS Y DOCE (12)<br>MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | TECNÓLOGO EN GUIANZA TURÍSTICA<br>ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN EL ÁREA DE CONOCIMIENTO DE LA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA O EL TURISMO CON TARJETA PROFESIONAL DE GUÍA DE TURISMO O TARJETA DE GUÍA DE TURISMO.<br>ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN GUIANZA TURÍSTICA CON TARJETA PROFESIONAL O TARJETA DE GUÍA DE TURISMO | HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN.<br>ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA CONDUCCIÓN TURÍSTICA DE GRUPOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA<br>ALTERNATIVA 1: DOCE (12) MESES DE |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | EXPERIENCIA EN LA CONDUCCIÓN TURÍSTICA DE GRUPOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN. ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA CONDUCCIÓN TURÍSTICA DE GRUPOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN. |

A continuación, se verificaron las siguientes hojas de vida y sus respectivos soportes, publicados en la APE o en el SECOP II de los contratos ejecutados en el 2024, de las personas inscritas en el Banco de Instructores 2024 y que migraron al banco de instructores 2025

| Cedula | NOMBRES | ESTUDIOS REALIZADOS POR PARTE DEL ASPIRANTE (CUMPLE) | EXPERIENCIA DOCENTE DEL ASPIRANTE (CUMPLE) | EXPERIENCIA TÉCNICA DEL ASPIRANTE (CUMPLE) |
|---|---|---|---|---|
| 98676921 | HUMBERTO DE JESUS RONDON ARANGO | SI | SI | SI |
| 71788119 | JEY JOSE AGUDELO ORTEGA | SI | SI | SI |
| 98594701 | JORGE ALBERTO GOMEZ OCHOA | SI | SI | SI |
| 42702437 | LEIDI ZULEIMA MONTOYA AGUDELO | SI | SI | SI |
| 21466033 | SANDRA LUCIA CORDOBA MOSQUERA | SI | SI | SI |
| 40933566 | VICTORIA MARIN SALDARRIAGA | SI | SI | SI |

Una vez revisada esta información el Comité de Verificación, aprobó que las personas arriba mencionas cumplen con el perfil establecido por el diseño curricular (idoneidad y experiencia) requerido por la Entidad Estatal. De igual manera, certifican que fueron revisadas en su totalidad los documentos de identidad presentados por el aspirante.

Se deja la salvedad, que estas personas son las escogidas por el Comité de verificación, sin embargo, no significa que el Centro de Servicios y Gestión Empresarial realice su contratación, toda vez que están sujeto a cambios y revisión por parte de la oficina de Contratación.

Se adjunta información de todos los candidatos a la vacante en documento adjunto.

**CONCLUSIONES**

A continuación, se presentan las personas escogidas por el comité de verificación, de acuerdo con los criterios establecidos en las circulares 3-2023-000212 del 3 de noviembre de 2023, 3-2024-000278 de 2024 y la Resolución No.05-11734 de 2024 emitida por el Centro de Servicios y Gestión Empresarial.

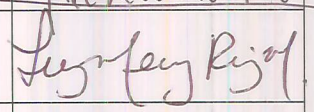
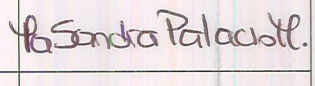
| Cedula | NOMBRES | Programa en estudios previo | Competencia | Idoneidad X Especialidad (Perfil Técnico) | Experiencia |
|---|---|---|---|---|---|
| 98676921 | HUMBERTO DE JESUS RONDON ARANGO | PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |
| 71788119 | JEY JOSE AGUDELO ORTEGA | PELUQUERÍA | Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. | Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión o educación ambientales. Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en seguridad y | manejo de grupos mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia: de loa cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | salud en el trabajo. | u oficio objeto de la formación profesional y mínimo seis (6) meses en labores de docencia |
| 98594701 | JORGE ALBERTO GOMEZ OCHOA | PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |
| 42702437 | LEIDI ZULEIMA MONTOYA AGUDELO | PELUQUERÍA | Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | Técnico en peluquería o técnico en belleza integral. Capacidad para interpretar, argumentar y proponer alternativas en el análisis y la solución de problema, manejo de las TIC habilidades. | mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión. Mínimo 6 meses de experiencia docente |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 21466033 | SANDRA LUCIA CORDOBA MOSQUERA | PELUQUERÍA | Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. opción 2: profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo | 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 mínimo seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario |
| 40933566 | VICTORIA MARIN SALDARRIAGA | PELUQUERÍA | Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines. opción 2: profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo | 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 mínimo seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario |

| ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS | | | |
|---|---|---|---|
| **ACTIVIDAD /DECISIÓN** | **FECHA** | **RESPONSABLE** | **FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL** |
| Iniciar el proceso de contratación a partir de la revisión de los documentos contractuales, académicos y de experiencia requeridos. | | Contratación | |

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| Jorge Hernán Vélez Gallego | Subdirección de Centro | SI | |  |
| Luz Mery Ruiz Mejía | Coordinación Académica | SI | |  |
| María Sandra Palacio Mejía | Instructor de Planta | SI | |  |
| | | | | |

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.

**ANEXOS**