PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	PERFIL DEL INSTRUCTOR	VALIDACIÓN (QUE APAREZCA, VALORES,	LINEA PAA	OBJETO CONTRACTUAL	No de personas a	Fechas Previstas para la Contratación		Plazo Previsto para la Contratación		VALIDACIÓN FECHAS	costo honorarios	Valor un instructor	Valor total programa	Deducción Semana de Contratación	Total Contratación
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.	*Requisitos académicos: 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 administración de empresas ¿profesional y/o tecnólogo en gestión de mercados ¿profesional de la contabilidad ¿licenciado en idiomas, o en lenguas extranjeras o traductor en idioma ingles. ¿profesional o tecnólogo en salud ocupacional ¿profesional en sicología y/o trabajadora social ¿licenciado en educación ambiental, o ingeniero ambiental o	2	8-9302-274 8-9302-275	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	2	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	96.283.096	3.679.609	92.603.487
COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	*Requisitos academicos: ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN EL ÁREA DE LA HOTELERÍA,ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EL ÁREA DE HOTELERÍA Experiencia Laboral;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	1	8-9302-277	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico	*Requisitos academicos: ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN EL ÁREA DE LA HOTELERÍA,ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EL ÁREA DE HOTELERÍA. Experiencia Laboral;; 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	1	8-9302-278	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
SERVICIO AEROPORTUARIO A PASAJEROS	ASESORAR VIAJEROS DE ACUERDO CON TIPO DE SERVICIO TURÍSTICO Y NORMATIVA	*Requisitos académicos: el desarrollo de esta competencia requiere un equipo de instructores así: instructor 1 técnico profesional, tecnólogo o profesional en programas de turismo. Instructor 2 profesional o licenciado en idiomas o lenguas modernas con certificación de dominio del idioma inglés mínimo en nivel b2, demostrado mediante examen internacional acreditado de acuerdo con marco común europeo de referencia. Experiencia laboral: instructor 1mínimo veinticuatro (24) meses de vinculación en el servicio a pasajeros en aerolíneas y doce	1	8-9302-279	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación SERVICIO AEROPORTUARIO A PASAJEROS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	*Requisitos académicos: el desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así instructor 1 alternativa 1 profesional enadministración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 tecnólogo enadministración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 técnica	1	8-9302-280	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	PREPARARACION DE BEBIDAS (BARISMO)	*Requisitos académicos: el desarrollo de la competencia requiere contar con dos instructores, así instructor 1 alternativa 1 profesional enadministración turística y hotelera, administración de empresas turísticas y hoteleras, administración hotelera, hotelería y turismo o gastronomía. Alternativa 2 tecnólogo enadministración hotelera, administración turística y hotelera, gestión hotelera y turística, gestión para establecimientos de alimentos y bebidas, hotelería y turismo, hotelería turismo y relaciones públicas, gastronomía o gestión hotelera. Alternativa 3 técnica	1	8-9302-281	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR (BARISMO)	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COCINA.	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	*Requisitos académicos: opción 1profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2tecnólogo 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. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicosadicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos	2	8-9302-282 8-9302-283	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COCINA	2	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	96.283.096	3.679.609	92.603.487
COCINA.	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**Requisitos Académicos:** 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. **Experiencia laboral y/o especialización:** 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	1	8-9302-284	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COCINA	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COCINA.	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	*Requisitos académicos: 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: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo, formación en pedagogía de mínimo 40 horas. Experiencia laboral: veinticuatro (24) meses de experiencia de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores	1	8-9302-287	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COCINA	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	*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 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	1	8-9302-288	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROSB17:F17	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 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	1	8-9302-289	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	Requisitos académicos: Profesional en ciencias de la comunicación, periodismo, lingüística, filología, lenguas clásicas o modernas, español y literatura. Experiencia laboral: ¿ un (1) año de experiencia laboral en el área seis (6) meses de experiencia docente.	1	8-9302-290	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744
COCINA.	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, COMPLEMENTARIAS	**Requisitos Académicos:** 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. **Experiencia laboral y/o especialización:** 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	1	8-9302-293	Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación COCINA	1	10/02/2025	23/12/2025	10	14		$ 4.599.511	$48.141.548	48.141.548	1.839.804	46.301.744