

--	--

SENA REGIONAL CALDAS
Centro de Comercio y Servicios

ANEXO 2
PLAN DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2025

--	--

Regional: Caldas

Centro: Comercio y Servicios

Periodo: Febrero a Diciembre de 2025

Acta No 01

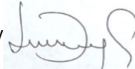
	CAMPESENA	PROYECCIÓN 2025
Tope global programado		275.079.526
Menos Horas presente plan		\$ 2.464.393
Saldo		272.615.133
% Utilizado		0,90%

Elaborado por:	
Nombre:	FERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA
Teléfono:	8748444


Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De Dias a contratar	No. De contratos	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) sin 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
PANADERIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 4.599.510	\$ 47.221.636	"Requisitos Academicos: ¿Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines Experiencia Laboral: ¿Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de panadería
COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 4.599.510	\$ 47.221.636	Requisitos académicos: alternativa 1profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa 3técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: 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 docenciaadicionalmente, 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

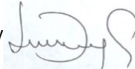
MARKETING DIGITAL	Estructurar la estrategia de mercadeo digital de acuerdo con objetivos de campaña y normativa legal	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 4.599.510	\$ 47.221.636	Requisitos académicos: título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento en administración, economía o ingeniería industrial y afines. Estas profesiones deben estar asociadas a los programas de formación que impartirá en su desempeño y se citan los títulos obtenidos, núcleos básicos de conocimiento y áreas de conocimiento comunicación social, periodismo y afines, economía, ingeniería industrial, ingeniería de mercados, administración de empresas experiencia laboral: veinticuatro (24) meses de experiencia de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia
COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL..	Depilar vello según procedimiento operativo y normativa estética	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 3.555.872	\$ 36.506.953	TÉCNICO COSMETOLOGÍA Y ESTÉTICA INTEGRAL. CAPACIDAD PARA INTERPRETAR, ARGUMENTAR Y PROPONER ALTERNATIVAS EN EL ANÁLISIS Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS MANEJO DE LAS TICHABILIDADES COMUNICATIVA TRABAJO EN EQUIPO MÍNIMO TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE BELLEZA Y SERVICIOS PERSONALES Y MÍNIMO DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE
TCO OPERACIÓN TURISTICA LOCAL, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 4.599.510,00	\$ 47.221.636	Requisitos académicos: opción 1 profesional en las áreas de administración turística o 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. Experiencia laboral: mínimo dos (2) años de experiencia en el diseño de paquetes turísticos para agencias de viajes y seis (6) meses de experiencia en pedagogía adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 40 horas de cursos en formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales

SERVICIOS DE BARISMO	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	308	1	10/02/2025	19/12/2025	\$ 4.599.510,00	\$ 47.221.636	<p>INSTRUCTOR 1 ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA.</p> <p>ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN O GESTIÓN DE EMPRESAS, EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN EL ÁREA DE HOTELERÍA.</p> <p>ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN MESA Y BAR, EN EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN EL ÁREA DE OPERACIÓN DEL SERVICIOS GASTRONÓMICOS.</p> <p>INSTRUCTOR 2 PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON NIVEL MÍNIMO B2 DEL IDIOMA INGLÉS DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO</p> <p>INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O EMPRESAS DEL SECTOR Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. 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.</p> <p>INSTRUCTOR 2</p>
			6				\$ 272.615.133	

NOTA: Esta Acta debe ser firmada por el Subdirector del Centro, el Coordinador de Formación Profesional, Empleo y Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y  académicos del Centro

FERNANDO ARCINIEGAS
CORDOBA
Subdirector Centro


CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ MARIN
Coordinadora Academica


LINA DANERY GONZALEZ HERRERA
Coordinadora Academico

FIRMAS