

ACTA No. 0013-2020											
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS Y ESCOGENCIA DE INSTRUCTORES CONTRATISTAS PARA LA VIGENCIA 2020 DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL											
CIUDAD Y FECHA: Bogotá, de 31 de Julio de 2020		HORA DE INICIO: 02:30 p.m.	HORA FIN: 4:00 pm								
LUGAR: Sala de Juntas de Coordinación de Formación Profesional.		Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos									
TEMA (S): 1. Verificación de requisitos de idoneidad de tres (3) instructores para los perfiles de Instructor Procesamiento de Alimentos (2) e Instructor Control de Calidad de Alimentos (1) 2. Verificación de hoja de vida de los candidatos para los perfiles de Instructor Procesamiento de Alimentos e Instructor Control de Calidad de Alimentos 3. Selección de los candidatos para los perfiles de Instructor Procesamiento de Alimentos e Instructor Control de Calidad de Alimentos.											
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seleccionar tres (3) instructores para perfiles de Instructor Procesamiento de Alimentos (2) e Instructor Control de Calidad de Alimentos (1) para el Centro Nacional de Hotelería, turismo y Alimentos-vigencia 2020 según los lineamientos establecidos por la dirección de formación profesional y los requerimientos del perfil descritos en los Programas de Formación.											
DESARROLLO DE LA REUNIÓN											
1. El Comité de Verificación de Requisitos y escogencia de Contratistas (Instructores) del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos, conformado según Resolución 11619 del 06 de diciembre de 2019; suscrita por el Doctor Carlos Alberto Barón Serrano, Subdirector de Centro, se reúne para seleccionar un (1) instructor para cada uno de los perfiles Procesamiento de Alimentos (2) e Instructor Control de Calidad de Alimentos (1) para el Centro Nacional de Hotelería en la vigencia 2020. El comité procede a verificar los perfiles establecidos en los programas de formación, así: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Especialidad</th> <th style="width: 20%;">Programa de formación</th> <th style="width: 30%;">Educación</th> <th style="width: 30%;">Experiencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Procesamiento de Alimentos</td> <td> Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos Código: 921321 Versión: 1 </td> <td> Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de </td> <td> Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos </td> </tr> </tbody> </table>				Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia	Procesamiento de Alimentos	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos Código: 921321 Versión: 1	Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos
Especialidad	Programa de formación	Educación	Experiencia								
Procesamiento de Alimentos	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos Código: 921321 Versión: 1	Profesional en programas de formación relacionados con áreas de procesamiento de alimentos, tales como: Ingeniero de alimentos, y/o, Tecnólogo en procesamiento de	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto en Procesamiento de Alimentos								

			alimentos, y/o profesiones y/o tecnólogos afines en Procesamiento de alimentos. Profesional en Administración, mercadeo y/o Tecnólogos en áreas afines.	
Control de Calidad de Alimentos	Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Código: 921318 Versión: 1		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 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

2. Con base en lo anterior se procede a valorar las hojas de vida de los aspirantes de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Circular 156-1102019 Numeral 2.3.2

Perfil Instructor Procesamiento de Alimentos

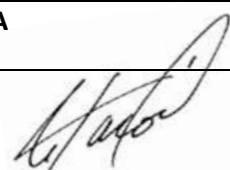
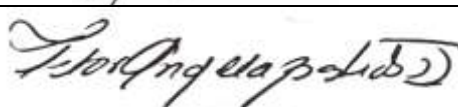
Nombres	Título	Experiencia
GILBERTO VARGAS PARRA / CC 19306401	Profesional en: - Ingeniero de Alimentos	Laboral: 300 meses Pedagógica: 70 meses
JAIME TIQUE TIQUE/ CC 80810764	Tecnólogo en: - Procesamiento de Alimentos	Laboral: 138 meses Pedagógica: 12 meses

Perfil Instructor Control de Calidad de Alimentos

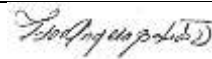
Nombres	Título	Experiencia
ALBA DORYS TORRES HERRERA / CC 51803706	Profesional en: - Ingeniero de Alimentos	Laboral: 24 meses Pedagógica: 180 meses

3. Una vez revisadas las hojas de vida de cada candidato comparada frente al perfil establecido para cada caso el Comité decide lo siguiente:

Especialidad	Candidato Seleccionado
--------------	------------------------

	Procesamiento de Alimentos Alojamiento	Seleccionar y contratar al Señor GILBERTO VARGAS PARRA / CC 19306401 y al Señor JAIME TIQUE TIQUE/ CC 80810764	
	Control de Calidad de Alimentos	Seleccionar y contratar a la Señora ALBA DORYS TORRES HERRERA / CC 51803706	
COMPROMISOS			
ACTIVIDAD		RESPONSABLE	FECHA
ASISTENTES			
NOMBRE	CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD	FIRMA	
Carlos Alberto Barón Serrano	Subdirector		
Flor Ángela Bastidas Díaz	Coordinadora Formación Profesional		
Sonia Yamile Acuña Lesmes	Coordinador Académico		
Carlos Javier González Navarrete	Coordinador Académico		
Diego León González Páez	Coordinador Académico		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No **005-2020** DEL DÍA **17** DEL MES DE **febrero** DEL AÑO **2020**

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	Carlos Alberto Barón Serrano		X		Subdirector			
2	Flor Ángela Bastidas Díaz		X		Coordinadora Formación Profesional			
3	Sonia Yamile Acuña Lesmes		X		Coordinador Académico			
4	Carlos Javier Gonzalez Navarrete		X		Coordinador Académico			
5	Diego León Gonzalez Paez		X		Coordinador Académico			