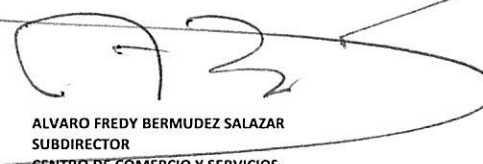



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
 REGIONAL TOLIMA  
 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS  
 Perfil Técnico del Instructor  
 Necesidades Regular Complementaria 2025

Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De meses a contratar	No. De horas a contratar	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) incluido 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
Transversal/ Enrique Low Murtra-interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.(1)	INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	10 MESES 12 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2025)		10-feb-25	23-dic-25	4,599,511	47,834,914	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTHROPOLOGÍA, 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 SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA
TITULADA/ COMPLEMENTARIA SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR (1)	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	10 MESES 12 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2025)		10-feb-25	23-dic-25	4,599,511	47,834,914	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN 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 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA. MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. 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.

95,669,829

  
 ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR  
 SUBDIRECTOR  
 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

  
 YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN  
 COORDINADORA ACADEMICA

  
 JORGE ARMANDO VARELA  
 COORDINADOR ACADEMICO

30 de enero de 2025

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
REGIONAL TOLIMA  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS  
Perfil Técnico del Instructor  
Necesidades Regular Complementaria 2025

RED CONOCIMIENTO	NIVEL	PROGRAMA FORMACION	REQUISITOS ACADEMICOS	EXPERIENCIA LABORAL Y/O ESPECIALIZACION	COMPETENCIAS MINIMAS	N. INSTRUCTORES
Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	TRANSVERSAL Y/ COMPLEMENTARIA	INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	OPCIÓN 1: 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 BIOTÉICA, 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 SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA Y/O TRABAJO COMUNITARIO.	PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES. - DISPOSICIÓN AL CAMBIO. - HABILIDADES INVESTIGATIVAS. - MANEJO DE GRUPOS. - LIDERAZGO - COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA - DOMINIO LECTO- ESCRITURAL - DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO - TRABAJO EN EQUIPO. - MANEJO DE LAS TIC	1
RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN 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 PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA. ALTERNATIVA 4 TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. 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.	VIGENTE Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. MANEJO DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS Y LEGALES EN ORGANIZACIONES RECREODEPORTIVAS. MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.	1

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR  
SUBDIRECTOR  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

YOLANDA CARDENAS VILLAMARIN  
COORDINADORA ACADEMICA

JORGE ARMANDO VARELA  
COORDINADOR ACADEMICO