



ACTA No. 08			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Revisión respuesta Mesa propuesta proyección normas PAE 2025-Metodóloga Red			
CIUDAD Y FECHA:	Cali, 26 de junio del 2025	HORA INICIO:	HORA FIN:
LUGAR Y/O ENLACE: Reunión presencial	Oficina coordinadora misional	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Gestión Tecnológica de Servicios Regional Valle	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Revisión y análisis de la respuesta emitida por la Mesa Sectorial Turismo sobre propuesta normas PAE 2025 , metodóloga en Red. 2. Revisión orientaciones metodóloga Diana Alejandra Zuleta para argumentación normas PAE 2025. 3. Otros aspectos a tener en cuenta en las funciones a normalizar por gestora María Cristina Hurtado. 4. Compromisos			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Analizar respuesta de la Mesa Sectorial Turismo sobre propuesta normas PAE 2025 asignadas a metodologa en Red Martha Cecilia Uribe S 2. Definir las acciones para presentar nuevamente la solicitud del PAE 2025 ante la Mesa Sectorial de Turismo teniendo en cuenta el análisis aportado y en el marco de la estrategia de Economía Popular.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1.Análisis respuesta de la Mesa Sectorial Turismo: <i>Función: Preparar alimentos según prácticas tradicionales y contexto cultural</i> <ul style="list-style-type: none">• Código de la ocupación 75100 no es coherente con la función• Existen varias Normas relacionadas con el subgrupo 751 en diferentes ámbitos.• Existe Normas asociadas al chef en relación con la preparación de los alimentos .• En relación con practicas tradicionales existen Normas relacionadas con el cocinero tradicional 51202 <i>Función: Desarrollar experiencias ecoturísticas sostenibles según contexto comunitario e identidad cultural del territorio.</i> <ul style="list-style-type: none">• Código de la ocupación 5113. Guías turísticos no corresponde con la función.			



- Ley 2068 de 2020 por el cual se modifica la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones artículo 94 de los guías de turismo no propone la función a normalizar.
- La función corresponde a funciones que desarrollan los agentes de viaje u operadores turísticos
- Existen Nscl relacionadas con la función

2. Revisión orientaciones metodológica Diana Alejandra Zuleta.

En los audios la metodologa expresa:

- En relación con la función *Desarrollar experiencias ecoturísticas sostenibles según contexto comunitario e identidad cultural del territorio*, propone cambiar el objeto de experiencias por actividades para ser coherente con la Ley “Desarrollar actividad ecoturística de acuerdo...” Explica que no es lo mismo diseñar recorridos turísticos y paquetes turísticos que desarrollar actividades...
- En relación con la función *Preparar alimentos según prácticas tradicionales y contexto cultural*, *no es de nuestro interés el tema industrial porque es de Economía Popular*. La función propuesta pertenece al cocinero no la ocupación de chef.

Propone:

- Oficialmente desde la regional solicitar una reunión con el secretario técnico de la mesa Carlos Arturo Gamba Castillo, la presidenta de la respectiva Mesa para poder dialogar del tema y un representante del equipo nacional verificador
- Contactar a la experta Elsy Valencia Rengifo para que argumentar la diferencia entre la norma objeto de normalizar y la que actualmente existe Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar
- Solicitud acompañamiento metodológica para revisar el verbo que dé alcance a la función
- Tener en cuenta que el ecoturismo es un tipo de actividad turística especializada, desarrollada en ambientes naturales conservados, siendo la motivación esencial del visitante observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la adversidad biológica y cultural con una actitud responsable para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local. El ecoturismo incrementa la sensibilización con respecto a la conservación de la biodiversidad, el entorno natural, los espacios naturales conservados y los bienes culturales

3. La gestora María Cristina Hurtado Z, aporta los siguientes aspectos a tener en cuenta en las funciones a normalizar:

- Identificó una norma de competencia aprobada y publicada en el aplicativo relacionada con la función manipular alimentos según prácticas y parámetros de seguridad alimentaria y es diferente a la función a normalizar.



- El Ministerio de Cultura realiza el reconocimiento a sabedoras y tienen un avance significativo, cuentan con una página web denominada Gastro ancestral y relacionan las recetas de todas las regiones y las revisan entre ellas. De igual forma, utilizan una metodología denominada de inventarios de todo lo que saben alrededor de la temática.
- En relación con la segunda función *Desarrollar experiencias ecoturísticas sostenibles según contexto comunitario e identidad cultural del territorio*, comenta que la función consiste en:
Existe la comunidad indígena, entonces, crean o desarrollan una experiencia turística comunitaria, el turista se queda en la aldea, en el resguardo y hace el desarrollo turístico. En resumen, la persona viva en una experiencia ecoturística en un contexto comunitaria.

CONCLUSIONES

- Que la coordinadora de la regional María Eugenia Lopez solicite un Consejo Ejecutivo al Secretario de la Mesa de Turismo en el contexto de la necesidad del proyecto de Economía Popular
- Contactar a la experta Elsy Valencia Rengifo para la diferenciación entre las normas 260201088_1 Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar y la función a normalizar.
- Revisar previamente la nueva propuesta antes de solicitar el Consejo Ejecutivo de la Mesa de Turismo.
- Se considera que no es pertinente invitar a la reunión del Consejo de la Mesa de Turismo a un integrante de aseguramiento de calidad de las normas para revisión de la estructura gramatical de las funciones.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Elaboración nueva propuesta de argumentación funciones a normalizar PAE 2025 metodóloga en Red.	Julio 01 del 2025	Metodóloga Martha Cecilia Uribe Suárez	Ver listado de asistencia



Realizar reunión preliminar análisis de la nueva propuesta, antes de convocar al Consejo.	Julio 01 del 20025	Metodólogas participantes en la reunión	Ver listado de asistencia	
Contactar a la experta Elsy Valencia Rengifo para la diferenciación entre las normas 260201088_1 Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar y la función a normalizar.	Julio 02 del 2025	Metodóloga Martha Cecilia Uribe Suárez	Ver listado de asistencia	
Solicitar Consejo Ejecutivo de Mesa con el apoyo de la coordinadora misional de la regional	Julio 03 del 2025	Gestora María Cristina Hurtado	Ver listado de asistencia	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES (ver registro de asistencia)				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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.				



Anexo Respuesta Mesa

Correo enviado por Carlos Arturo Gamba Castillo, el día viernes 20 de junio de 2025

Buenos días, reciban un cordial saludo.

Una vez analizada y estudiada la propuesta de la Regional Valle de elaboración de dos nuevas NSCL relacionadas con las ocupaciones y funciones de las Mesa Sectoriales de Procesamiento de Alimentos y de Turismo, me permito informar:



Metodólogo	Código Ocupación	Código denominación Ocupacional	Código de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Norma de Competencia Laboral elaborar/actualizar	Nombre de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Nombre de la Mesa Sectorial Misional de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Observaciones técnicas de las Mesas Sectoriales
Martha Cecilia Uribe Suarez	751	75100	NUEVA.751.01	Elaborar	Preparar alimentos según prácticas tradicionales y contexto cultural	Mesa Sectorial de Procesamiento de Alimentos	<p>Se debe determinar qué tipo de alimento se va a preparar, dado que como se presenta la propuesta de esta nueva NSCL, la preparación de alimentos a nivel general tiene un alcance muy amplio y el subgrupo 751 que corresponde a los oficiales y operarios de procesamiento de alimentos y afines, incluye varias ocupaciones de grupos primarios relacionados con carnes, panadería, lácteos, frutas, legumbres, verduras, catadores de alimentos, bebidas y preparadores de tabaco. Por otro lado, estas ocupaciones o denominaciones ocupacionales no tienen establecidos dentro de sus ámbitos el alcance propuesto de prácticas tradicionales y contexto cultural. Estas ocupaciones están relacionadas con procesamiento de alimentos a nivel industrial.</p> <p>La Mesa Sectorial de Procesamiento de Alimentos ya cuenta con estas NSCL publicadas a la fecha, las cuales están relacionadas con las ocupaciones del subgrupo 751:</p>



Metodólogo	Código Ocupación	Código denominación Ocupacional	Código de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Norma de Competencia Laboral elaborar/actualizar	Nombre de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Nombre de la Mesa Sectorial Misional de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Observaciones técnicas de las Mesas Sectoriales
							<p>290801108_2 Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura</p> <p>290801101_2 Elaborar productos de panificación de acuerdo con orden de producción y normativa técnica</p> <p>290801103_2 Elaborar pizza de acuerdo con orden de producción y normativa sanitaria</p> <p>290801083_2 Elaborar quesos según manual operativo y normativa técnica</p> <p>Por otro lado, la Mesa Sectorial de Turismo ya cuenta con esta NSCL vigente a la fecha, la cual está relacionada con la ocupación de Chef</p> <p>260201088_1 Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar</p> <p>260201093_1 Preparar asados de acuerdo con técnicas de cocción y normativa de manipulación de alimentos</p> <p>En relación con prácticas tradicionales, el año pasado desde la Mesa Sectorial de Turismo se publicó esta NSCL, la cual está</p>



Metodólogo	Código Ocupación	Código denominación Ocupacional	Código de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Norma de Competencia Laboral elaborar/actualizar	Nombre de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Nombre de la Mesa Sectorial Misional de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Observaciones técnicas de las Mesas Sectoriales
							relacionada con la ocupación de Cocinero tradicional: 260201104_1 Elaborar lechona tolimense según técnicas tradicionales y normativa.



Metodólogo	Código Ocupación	Código denominación Ocupacional	Código de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Norma de Competencia Laboral elaborar/actualizar	Nombre de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Nombre de la Mesa Sectorial Misional de la Norma de Competencia Laboral a elaborar/actualizar	Observaciones técnicas de las Mesas Sectoriales
Martha Cecilia Uribe Suarez	5113	511300	NUEVA.5113.01	Elaborar	Desarrollar experiencias ecoturísticas sostenibles según contexto comunitario e identidad cultural del territorio.	Mesa Sectorial de Turismo	<p>El desarrollo de experiencias ecoturísticas corresponde a funciones que desarrollan los agentes de viajes u operadores turísticos. Los guías de turismo son un actor, pero no el único en prestar sus servicios para llevar a cabo experiencias/ productos/ paquetes turísticos. Adicional a lo estipulado en la CUOC 2024, se consultó el Catálogo Nacional de Ocupaciones y la Ley 2068 de 2020, documentos que contemplan las funciones de los guías de turismo. Estos documentos no refieren la función propuesta a normalizar.</p> <p>La Mesa Sectorial de Turismo ya cuenta con estas NSCL vigentes a la fecha, las cuales están relacionadas con las ocupaciones de guías de turismo y agentes de viajes: 260201089_1 Diseñar recorridos turísticos de acuerdo con tipo de servicio y normativa técnica 260201095_1 Diseñar paquetes turísticos de acuerdo con estándares de servicio y normativa técnica</p>



Aunado a lo anterior, a finales del año 2024 se realizó un ejercicio de proyección del Plan Anual de Estandarización, a través del cual se incorporó información secundaria y primaria recolectada con los grupos de valor e interés; este análisis dio como resultado los actuales Planes Anuales de Estandarización 2025 formulados y aprobados por los miembros del Consejo Ejecutivo de las Mesas Sectoriales de Procesamiento de Alimentos y Turismo. No obstante, en atención a lo establecido en la guía y lineamientos de normalización, con ocasión de nuevos requerimientos si es posible que esta programación anual sea ajustada, siempre y cuando dicha propuesta o adición sea puesta a consideración de los integrantes del Consejo Ejecutivo de la correspondiente Mesa Sectorial, anexando la debida justificación y soporte técnico del requerimiento; decisión que será documentada mediante acta suscrita por el Presidente y Secretario Técnico de la Mesa.

Para este ejercicio y propuesta se recomienda revisar las observaciones técnicas formuladas para las dos NSCL nuevas propuestas, así como el ámbito y la pertinencia mediante la alineación de ocupaciones y funciones relacionadas con el sector que se encuentran en la Clasificación Única de Ocupaciones para Colombia 2024, mapa ocupacional, necesidades y calidad que requiere el sector productivo, investigaciones, estadísticas sectoriales, requisitos legales y reglamentarios que apliquen al sector y que estén relacionados con el desempeño de los trabajadores, políticas sectoriales y planes estratégicos, a fin de fortalecer nuestra gestión y el aporte técnico del SENA en la estandarización de funciones laborales relacionadas con la economía popular.

De tener dudas con este procedimiento, el facilitador de las Mesas, Omar Fernando Castellanos (ocastellanos@sena.edu.co) y la metodóloga Adriana Marcela Vergara (amvergarag@sena.edu.co) estarán en disposición para apoyar la respuesta a inquietudes.