



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Bogotá D.C, Diciembre de 2025

Señora

**Flor Angela Bastidas Diaz**

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7249626

Coordinadora de Formación Profesional Integral

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Bogotá D.C

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes  
Diciembre del año 2025

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR.7249626 del año 2025

Leidy Johanna Moreno Ripe, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1073253260 de Mosquera - Cundinamarca, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Formación Profesional Integral del CNHTA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para cada contrato la suma de CINCUENTA Y TRES MILLONES CIENTO VEINTISIETE MIL NOVENTA Y UN PESOS M/CTE. (\$ 53.127.091). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por el mes de enero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS NUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE. (\$ 2.309.874); b) once (11) pagos iguales por los meses de (febrero) a (diciembre) de 2025, por valor de CUATRO MILLONES SEISCIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$ 4.619.747) cada uno.

**Plazo:** Será hasta el 31 de diciembre de 2025.

<b>OBJETO:</b>
----------------

Contratar la prestación de servicios de un profesional para la Coordinación de Formación Profesional Integral con el fin de realizar: indicadores, análisis, informes y depuración de aprendices para consolidar la información requerida según los requerimientos de la Regional Distrito Capital durante la vigencia 2025.
--



**Obligaciones Específicas:**

Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
<p>1. Apoyar en la consolidación para la ejecución de metas en formación: Titulada, complementaria, CampeSENA, Economía Popular y los demás programas asignados al Centro con las diferentes modalidades de acuerdo con las orientaciones de la Dirección General del SENA.</p>	<p>Realicé seguimiento de metas de metas del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos en los diferentes niveles de formación y modalidades, en donde se evidencia una ejecución del 88%.</p> <p>Informé a las Coordinaciones Académicas los aprendices que se encontraban con estado EN INDUCCIÓN para la asociación a la ruta de aprendizaje.</p> <p>Informé a las Coordinaciones Académicas los aprendices que se encontraban con estado EN TRANSITO para la asociación a la ruta de aprendizaje.</p>	<p>Plantillas Excel</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Base de datos Excel</p>
<p>2. Elaborar informes de gestión de la información inherente a la coordinación de formación profesional integral del centro.</p>	<p>Apoyé en la verificación y envió de actas de preselección de Instructores a contratar para la vigencia 2025.</p> <p>Realicé seguimiento a las fichas que no estaban correctamente programadas en la plataforma Sena Sofia Plus, en donde se evidencia avance del 100% en titulada y 98% en complementaria.</p> <p>Realicé la proyección de la resolución” <i>Por la cual se actualiza el Equipo Pedagógico del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos</i>”</p> <p>Realicé la proyección del acta de necesidades de Instructores vigencia 2026.</p> <p>Realicé la solicitud de actas de evaluación de la ejecución de los programas, de acuerdo en lo establecido en el procedimiento FPI GFPI-P006_V05.</p>	<p>Formato PDF y Excel</p> <p>Base de datos Excel</p> <p>Documento PDF y actas</p> <p>Correo electrónico</p>



<p>3. Apoyar la recolección, análisis y consolidación de la información de la evaluación trimestral, POA y los indicadores de los procesos de la Coordinación de formación profesional integral del Centro</p>	<p>Apoyé en la proyección de programas de formación y fichas a ejecutar para la vigencia 2026.</p> <p>Apoyé en la proyección de Instructores y perfiles requeridos para la vigencia 2026.</p> <p>Realicé la consolidación de los indicadores de evaluación por dependencias correspondientes al III Trimestre 2025 del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.</p>	<p>Plantillas Excel</p> <p>Correo electrónico</p> <p>Formato registro de asistencia</p> <p>Formato PDF</p>
<p>4. Analizar y consolidar la información del reporte de horas de actividades académicas de los instructores.</p>	<p>Informé a las Coordinaciones Académicas el reporte de horas programas en la plataforma Sena Sofia Plus de los Instructores del mes de noviembre y diciembre de 2025.</p>	<p>Correo electrónico</p>
<p>5. Diseñar, estructurar y elaborar presentaciones ejecutivas en cuanto la ejecución de metas de Formación profesional integral.</p>	<p>Realicé presentación de la ejecución de metas con corte al 30 noviembre de 2025 para el comité técnico de centro.</p> <p>Realicé presentación del sexto comité pedagógico del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.</p>	<p>Power point</p>
<p>6. Realizar seguimiento de fichas terminadas por fecha en el sistema de información.</p>	<p>Realicé seguimiento a las fichas terminadas por fecha y aprendices con estado POR CERTIFICAR.</p>	<p>Base de datos Excel</p>
<p>7. Realizar el seguimiento a los procesos de depuración de aprendices.</p>	<p>Realicé seguimiento a la base de datos de depuración, en donde se evidencia un avance del 64,4% en titulada y del 96,7% en complementaria, para un total de avance en el centro de formación de 89,5%.</p>	<p>Base de datos Excel</p> <p>Correo electrónico</p>
<p>8. Consolidar las necesidades de materiales de formación, maquinaria y servicios requeridos para garantizar con calidad los procesos de formación del centro.</p>	<p>No fue requerido para este periodo</p>	<p>N/A</p>

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización



Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	30425	Monteria - Córdoba	15/12/2025	18/12/2025

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **1076666392** de la planilla, operador **Simple** y periodo 202511, por el valor de QUINIENTOS SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE. (\$573.400) y el No. **1077509440** de la planilla, operador **Simple** y periodo 202512, por el valor de QUINIENTOS SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE. (\$573.400). (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Firma:   
**LEIDY JOHANNA MORENO RIPE**  
Contratista  
C.C. No. 1.073.253.260

Recibí a satisfacción:

Firma:   
**FLOR ANGELA BASTIDAS DIAZ**  
Supervisora de Contrato No. CO1.PCCNTR.7249626 de 2025  
Coordinadora de Formación Profesional Integral

## EVIDENCIAS CUENTA DE COBRO MES DICIEMBRE 2025

Contrato No. CO1.PCCNTR.7249626

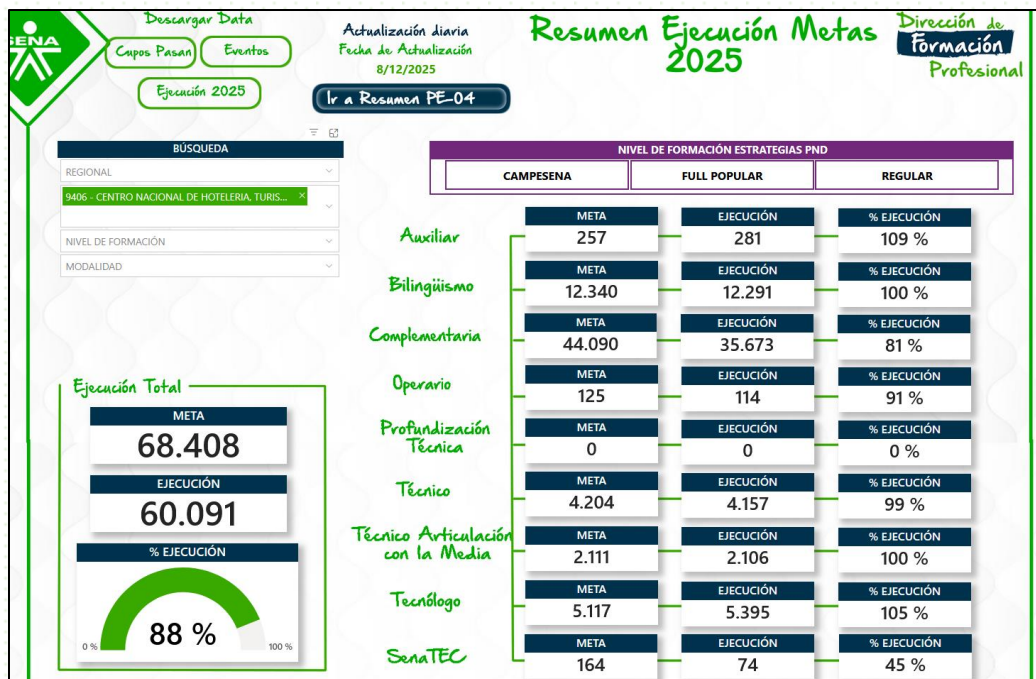
Leidy Johanna Moreno Ripe

CC 1073253260

**Objeto Contractual:** Contratar la prestación de servicios de un profesional para la Coordinación de Formación Profesional Integral con el fin de realizar: indicadores, análisis, informes y depuración de aprendices para consolidar la información requerida según los requerimientos de la Regional Distrito Capital durante la vigencia 2025.

**Obligación No 1:** Apoyar en la consolidación para la ejecución de metas en formación: Titulada, complementaria, CampeSENA, Economía Popular y los demás programas asignados al Centro con las diferentes modalidades de acuerdo con las orientaciones de la Dirección General del SENA.

- ✓ Realicé seguimiento de metas del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos en los diferentes niveles de formación y modalidades, en donde se evidencia una ejecución del 88%.



- ✓ Informé a las Coordinaciones Académicas los aprendices que se encontraban con estado EN INDUCCIÓN para la asociación a la ruta de aprendizaje.

APRENDICES CON ESTADO EN INDUCCIÓN - CORTE 03DICIEMBRE2025 Publica Resumir

Leidy Johanna Moreno Ripe  
 Para: Edwin Alberto Peña Trivino; Carlos Javier Gonzalez Navamrete; Antonio Jose Sanchez Suarez  
 CC: Flor Angela Bastidas Diaz; Diana Marcela Hurtado Muñoz

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 1/12/2035 12:20 PM

APRENDICES EN INDUCCIÓN - CO... 17 KB

Más del 75% de los destinatarios ha abierto este correo. [Ver más conclusiones](#) [Comentarios](#)

Buen día estimados Coordinadores, espero se encuentren bien.

Amablemente agradecemos su valiosa colaboración asociando los aprendices relacionados en la base de datos "APRENDICES EN INDUCCIÓN - CORTE 03\_12\_2025" a la ruta de aprendizaje, a la fecha tenemos 651 aprendices en Inducción, muchas gracias.

COORDINACIÓN	APRENDICES (ESTADO INDUCCIÓN)
ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
SERVICIOS TURISTICOS Y HOTELEROS	602
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	44
<b>TOTAL</b>	<b>651</b>

**Nota:** En la columna E, podrán filtrar por Coordinación.

- ✓ Informé a las Coordinaciones Académicas los aprendices que se encontraban con estado EN TRANSITO para la asociación a la ruta de aprendizaje.

APRENDICES CON ESTADO EN TRANSITO - CORTE 03DICIEMBRE2025 Publica Resumir

Leidy Johanna Moreno Ripe  
 Para: Edwin Alberto Peña Trivino; Carlos Javier Gonzalez Navamrete; Antonio Jose Sanchez Suarez; Edwin Yovanni Rico Diaz  
 CC: Flor Angela Bastidas Diaz; Diana Marcela Hurtado Muñoz

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 1/12/2035 12:11 PM

APRENDICES EN TRANSITO - COR... 14 KB

Más del 75% de los destinatarios ha abierto este correo. [Ver más conclusiones](#) [Comentarios](#)

Buen día, espero se encuentren bien.

Amablemente agradecemos su valiosa colaboración asociando los aprendices relacionados en la base de datos "APRENDICES EN TRANSITO - CORTE 03\_12\_2025" a la ruta de aprendizaje, a la fecha tenemos 487 aprendices en Transito, muchas gracias.

**Nota:** En la columna I, pueden filtrar por Instructor.

**Obligación No 2:** Elaborar informes de gestión de la información inherente a la coordinación de formación profesional integral del centro.

- ✓ Apoyé en la verificación y envié de actas de preselección de Instructores a contratar para la vigencia 2025 y 2026.

ACTAS DE CONTRATACIÓN		
NO. ACTA	FECHA	AREA
72	01 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION SERVICIOS TURISTICOS Y HOTELEROS (CONV INDIVIDUALES)
73	01 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION SERVICIOS TURISTICOS Y HOTELEROS (CONV INDIVIDUALES)
74	02 de diciembre de 2025	ACTA NECESIDADES DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES VIGENCIA 2026
75	03 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION INDUSTRIAS ALIMENTARIAS VIGENCIA 2026 (INST. MIGRARON BANCO)
76	03 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION INDUSTRIAS ALIMENTARIAS VIGENCIA 2026 (INST. MIGRARON BANCO)
77	04 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION ALIMENTOS Y BEBIDAS VIGENCIA 2026 (INST. MIGRARON BANCO)
78	04 de diciembre de 2025	ACTA PRESELECCION SERVICIOS TURISTICOS Y HOTELEROS VIGENCIA 2026 (INST. MIGRARON BANCO)

- ✓ Realicé seguimiento a las fichas que no estaban correctamente programadas en la plataforma Sena Sofía Plus, en donde se evidencia avance del 100% en titulada y 98% en complementaria.

FICHAS SIN EVENTO PROGRAMACIÓN - CORTE 03DICIEMBRE2025

Leidy Johanna Moreno Ripa  
Para: Diana Marcela Hurtado Muñoz, Fernando Castellanos Forero, Edwin Yovanni Rico Diaz  
CC: Flor Angela Bastidas Diaz

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 1/12/2035 12:28 PM

FICHAS SIN EVENTO - CORTE 03\_12\_2025

Cordial saludo, espero se encuentren bien.

Atentamente informo que verificando en el aplicativo Sena Sofia Plus se evidencia que a la fecha se encuentran 05 fichas sin evento programación, por lo cual agradecemos que las fichas queden programadas en el aplicativo dentro de los tiempos establecidos, muchas gracias.

COORDINACIÓN	FICHAS SIN EVENTO
COMPLEMENTARIA	5
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>

Nota: En la columna C del archivo adjunto "FICHAS SIN EVENTO - CORTE 03\_12\_2025" podrán filtrar según el área.

CODIGO_CENTRO	NOMBRE_CENTRO	COORDINACIÓN ACADÉMICA	FICHA	PROGRAMA	VERSION_PROGRAMA	RESPUESTA	FECHA_INICIO	FECHA_FIN	ESTADO_FICHA	APRENDICES_ACTIVOS	PROGRAMADA
9406	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA	3399116	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	1	CURSO ESPECIAL	6/11/2025	6/12/2025	En ejecución	22	N
9406	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA	3403289	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2	CURSO ESPECIAL	2/12/2025	10/12/2025	En ejecución	25	N
9406	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA	3402032	IMPLEMENTACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD AM	1	CURSO ESPECIAL	28/11/2025	14/12/2025	En ejecución	45	N
9406	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA	3358625	INGLES PRE INTERMEDIO- NIVEL 2	1	CURSO ESPECIAL	1/11/2025	23/12/2025	En ejecución	18	N
9406	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA	3399083	SERVICIO AL CLIENTE	2	CURSO ESPECIAL	12/11/2025	28/11/2025	Terminada	21	N
										<b>141</b>	

✓ Realicé la proyección de la resolución "Por la cual se actualiza el Equipo Pedagógico del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos"

Resolución: Actualización Equipo Pedagógico

Leidy Johanna Moreno Ripa  
Para: Flor Angela Bastidas Diaz

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 2/12/2035 4:30 PM

Resolución Comité Pedagógico 20...

Buen día Sra. Angella, espero se encuentre bien.

Atentamente remito resolución del comité pedagógico de centro con la actualización pertinente.

Cordialmente,

RESOLUCIÓN No. DE 2025

Por la cual se actualiza el Equipo Pedagógico del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

**EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAJ**

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante el artículo 2 de la Resolución No. 0442 del 29 de marzo de 2005, y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante lo consagrado en la Resolución 0184 de 2013. Se conforma y establece las funciones del Equipo Pedagógico de Centro (EPC) de Formación Profesional Integral (FPI), su gestión e interrelaciones con las diferentes instancias de la entidad, en el desarrollo Pedagógico y tecnológico, para asegurar la calidad y el mejoramiento continuo de la FPI.

Que para dar cumplimiento a la normatividad vigente y con el ánimo de facilitar el mejoramiento continuo de los procesos de FPI, se hace necesaria la actualización de la Resolución No. 11-11772 del 22 de octubre de 2025, de equipos de trabajo que involucren diferentes instancias relacionadas con los procesos de FPI, incluyendo la Subdirección, la Coordinación de Formación Profesional Integral, los Coordinadores Académicos, representantes de instructores técnicos por áreas y del componente social, un instructor con el rol de Formador de Instructores.

Que, en mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**Artículo 1°:** Actualizar el Equipo Pedagógico del Centro, de acuerdo con la Resolución No. 11-11772 del 22 de octubre de 2025 y a la resolución 0184 de 2013 que habla de la conformación de este, de la siguiente manera:

ÍTEM	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	PROCESO
1	Julio Alejandro Sanabria Vargas	Subdirector de Centro (E)	Subdirector
2	Flor Ángela Bastidas Diaz	Profesional G02	Coordinadora de Formación
3	Edwin Alberto Peña Triviño	Instructor	Coordinador Académico de Servicios Turísticos y Hotelería
4	Carlos Javier González Navarrete	Instructor	Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas
5	Antonio José Sánchez Suarez	Instructor	Coordinador Académico de Industrias Alimentarias

1  
GF-F-026 V01

RESOLUCIÓN No. DE 2025

Por la cual se actualiza el Equipo Pedagógico del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

6	David Cruz Rincón	Instructor	Componente Social - Coordinación Académica de Servicios Turísticos y Hotelería
7	Raúl Javier Hernández Salgado	Instructor	Componente Técnico - Coordinación Académica de Servicios Turísticos y Hotelería
8	Sandra Lilliana Tobón Soto	Instructor	Componente Técnico - Coordinación Académica de Servicios Turísticos y Hotelería
9	Gonzalo Andrés Gómez Saldía	Instructor	Componente Técnico - Coordinación Académica de Industrias Alimentarias
10	Gina Constanza Gayón Almeida	Instructor	Componente Social - Coordinación Académica de Industrias Alimentarias
11	Cesar Augusto Perdomo Navarrete	Instructor	Componente Social - Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas
12	María Consuelo Carmona González	Instructor	Componente Técnico - Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas
13	Martha Isabel Rincón Báez	Instructor	Formadora de Instructores
14	Carlos David Martínez	Instructor	Formador de Instructores

**Artículo 2°:** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

**PUBLÍQUESE, o NOTIFIQUESE o COMUNÍQUESE / Y CUMPLASE**

Dada en Bogotá D.C.


**JULIO ALEJANDRO SANABRIA VARGAS**  
SUBDIRECTOR (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

Revisó: Flor Angela Bastidas Diaz  
Coordinadora de Formación Profesional

Elaboró: Leidy Johanna Moreno Ripa  
Contrata Profesional Coordinación de Formación Profesional

2  
GF-F-026 V01

✓ Realicé la proyección del acta de necesidades de Instructores vigencia 2026.



ACTA No. 074-2025

**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: NECESIDADES DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES VIGENCIA 2026.**

<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	BOGOTÁ D.C, 02 DE DICIEMBRE DE 2025	<b>HORA INICIO:</b>	08:00 AM
		<b>HORA FIN:</b>	11:00 AM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	SALA DE JUNTAS – COORDINACIÓN MISIONAL	<b>CENTRO:</b>	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

- Revisar la planeación indicativa para la vigencia 2026.
- Realizar la programación de los instructores de planta conforme a los lineamientos establecidos.
- Determinar el número de instructores contratistas requeridos para atender los grupos de formación titulada presencial, titula virtual, complementaria presencial, complementaria virtual, población vulnerable, articulación con la media, CampeSENA y Full popular.
- Establecer los perfiles requeridos conforme a la planeación indicativa.

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:** Definir las necesidades de contratación de instructores, para atender los grupos de formación titulada presencial, titula virtual, complementaria presencial, complementaria virtual, población vulnerable, articulación con la media, CampeSENA y Full popular del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, para la vigencia 2026.


**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Siendo las 08:00 am del día 02/12/2025 se procede a iniciar la reunión de necesidades de contratación Instructores del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

La Coordinadora de formación Profesional **Flor Ángela Bastidas Díaz**, inicia la reunión con la presentación de las metas asignadas al Centro, por la Dirección de Formación:

METAS CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS (2026)	
CONCEPTO	META (CUPOS)
TOTAL EDUCACIÓN SUPERIOR	4.641
TOTAL TÉCNICO LABORAL Y OTROS	6.425
TOTAL TITULADA	11.066
TOTAL COMPLEMENTARIA (CUPOS)	56.230
TOTAL FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	67.296

GOR-F-084 V02



Se desglosa las metas de la siguiente manera:


FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	
CONCEPTO	META CUPOS
TECNOLOGO PRESENCIAL	2321
TECNOLOGO A DISTANCIA	1506
TECNOLOGO VIRTUAL	814
TECNICO VIRTUAL	70
TECNICO SIN INTEGRACION	3487
TECNICO CON INTEGRACION	2113
TECNICO CAMPESENA	290
TECNICO FULL POPULAR	30
AUXILIAR	307
AUXILIAR FULL POPULAR	15
OPERARIO	98
OPERARIO FULL POPULAR	15
PROGRAMA BILINGUISMO VIRTUAL	10.240
PROGRAMA BILINGUISMO PRESENCIAL	2.100
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL	20.480
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	22.620
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CAMPESENA	390
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA FULL POPULAR	400
<b>TOTAL, FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>67.296</b>

Teniendo como base la meta asignada en formación titulada para el 2026 (11.066) y con la relación de grupos pasan, de acuerdo con la siguiente tabla:

META 2026	CUPOS PASAN	CUPOS NUEVOS (2026)
11.066	6.840	4.226

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público de carácter nacional, adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia. Su función principal, según lo estipulado en la Ley 119 de 1994, es cumplir con el mandato estatal de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos. Para ello, ofrece y ejecuta programas de formación profesional integral, orientados a la incorporación y desarrollo de las personas en actividades productivas, contribuyendo así al progreso social, económico y tecnológico del país.

GOR-F-084V02



Partiendo de la anterior premisa y de conformidad con el Art. 25 del Decreto 249 de 2004 “[...] Por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, [...]”. Los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y sectores económicos.

Así mismo, los Centros de Formación y en particular, El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- Regional Distrito Capital, tiene necesidades del orden administrativo, de formación y de gestión en la Entidad, las cuales exigen ser satisfechas a fin de generar el cumplimiento eficaz y oportuno de las tareas administrativas y de formación impuestas por el Art. 209 de la Constitución Política de Colombia de 1991; y estructural y funcionalmente por la Dirección General de la Entidad.

Aunado a lo anterior la necesidad de la contratación surge una vez revisada la planta del personal del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- Regional Distrito Capital, y conforme con las metas, se ha determinado que no existe personal de planta suficiente para suplir las necesidades que tiene el Centro, por lo que se hace necesaria la contratación de carácter temporal de servicios personales y/o profesionales, de acuerdo al manual de funciones, requisitos y competencias de los programas a impartir.


El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos cuenta con 37 programas de formación titulada en nivel operario, auxiliar, técnico y tecnológico y aproximadamente 146 programas de formación complementaria, en la proyección de metas de para vigencia 2026, se proyectan 67.296 cupos; distribuidas en las tres coordinaciones académicas.

Teniendo en cuenta el análisis anterior, se presenta por parte de la Coordinadora de formación Profesional **Flor Ángela Bastidas Díaz** y Coordinadores Académicos **Carlos Javier González Navarrete** (Coordinador Alimentos y Bebidas), **Edwin Alberto Peña Triviño** (Coordinador Servicios Turísticos y Hoteleros), **Antonio José Sánchez Suarez** (Coordinador Industrias Alimentarias), el listado de las necesidades de instructores para la formación titulada presencial, titulada virtual, complementaria presencial, complementaria virtual, población vulnerable y articulación con la media, las cuales son socializadas de acuerdo con la oferta académica presentada para la vigencia del año 2026.

Con el fin de dar cumplimiento a las metas establecidas para la vigencia 2026 se hace necesario la contratación de instructores, así:

INSTRUCTORES REQUERIDOS PARA ORIENTAR LA FORMACIÓN	INSTRUCTORES PLANTA	INSTRUCTORES POR CONTRATAR
289	69	220

GOR-F-084 V02



**TITULADA PRESENCIAL Y VIRTUAL**

COORDINACIÓN ACADÉMICA	PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	Nº. CONTRATOS
COORDINACIÓN ACADÉMICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	TITULADA PRESENCIAL	TECNICO PASTELERIA_	BILINGÜISMO	1
			PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1
			COMUNICACIÓN	1
			ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	2
			HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	1
			FOMENTO DE LA CULTURA EMPRENDEDORA	1
		TECNICO EN DEPÓSITO PORCIONADO Y EXHIBICIÓN DE GARNES_	OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CARNES DE ABASTO PÚBLICO	1
			PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1
			APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC) PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
		TECNICO EN CERVECERIA ARTESANAL	VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE MATERIA PRIMA, INCIPIENTES Y CERVEZA ARTESANAL	1
			TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS_	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGUN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCIÓN.

GOR-F-084V02

POBLACIÓN VULNERABLE			
PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	Nº. CONTRATOS
COMPLEMENTARIA POBLACIÓN VULNERABLE	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	2
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	2
	SERVICIO AL CUENTE MESA Y BAR	SERVIIR A LOS CUENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	1
	COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	3

ECONOMIA POPULAR			
PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	Nº. CONTRATOS
FULL POPULAR	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	2
	TÉCNICO EN PANIFICACIÓN	APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
	TÉCNICO EN SERVICIO DE BARISMO	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO	1

CONCLUSIONES			
<p>Con base en las metas asignadas al Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos para la vigencia 2026, se llevó a cabo el análisis correspondiente, a partir del cual se determinaron las necesidades de contratación de instructores, estimándose un total de 220 contratos.</p> <p>Es importante destacar que dicho análisis se fundamentó en los siguientes insumos y criterios técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tabla de honorarios para la vigencia 2026, definida conforme a los lineamientos institucionales.</li> </ul>			

GOR-F-084 V02

GOR-F-084V02

<ul style="list-style-type: none"> <li>Porcentajes de trimestralización proyectados para la vigencia 2026, los cuales permitieron distribuir y planificar adecuadamente los recursos a lo largo de la vigencia.</li> <li>Disponibilidad, entrega oportuna y suficiencia de los recursos financieros, acorde con las necesidades identificadas durante el proceso de planeación.</li> </ul> <p>Estos criterios permitieron establecer una proyección precisa y coherente con los objetivos misionales del Centro, asegurando la adecuada programación de instructores requerida para el cumplimiento de las metas institucionales.</p>				
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Socialización de las necesidades de contratación de Instructores de las Coordinaciones Académicas para la vigencia 2026	02 diciembre de 2025	Carlos Javier González Navarrete		
		Edwin Alberto Peña Triviño		
		Antonio José Sánchez Suarez		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Julio Alejandro Sanabria Vargas	Subdirector (E)	Si	N/A	
Flor Angela Bastidas Diaz	Coordinadora de Formación Profesional Integral	Si	N/A	
Carlos Javier González Navarrete	Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas	Si	N/A	
Edwin Alberto Peña Triviño	Coordinador Académico de Servicios Turísticos y Hoteleros	Si	N/A	

Antonio José Sánchez Suarez	Coordinador Académico de Industrias Alimentarias	Si	N/A	
Leidy Johanna Moreno Ripe	Contratista profesional Coordinación de Formación Profesional	Si	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2011, 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.

ANEXOS

- Base de datos Excel con la proyección contratación para la vigencia 2026.

GOR-F-084 V02

GOR-F-084V02

- ✓ Realicé la solicitud de actas de evaluación de la ejecución de los programas, de acuerdo en lo establecido en el procedimiento de ejecución a la formación profesional integral GFPI-P006\_V05

FORMATOS ANALISIS PROGRAMAS Publica Resumen

Leidy Johanna Moreno Ripe

Para: @Viviana Duran Villalba; @Nidia Fabiola Morales Rozo; @Camilo Andres Canvaj Lozada  
 CC: @Flor Angela Bastidas Diaz; @Carlos Javier Gonzalez Navarrete; @Antonio Jose Sanchez Suarez; @Eduvin Alberto Pena Trivino

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 7/12/2025 6:57 PM

QR-F-084FormatosdeActaV02\_An... 67 KB  
 Análisis de los programas\_2025.xlsx 64 KB

2 archivos adjuntos (131 KB) Descargar todo

El 57% de destinatarios ha abierto este correo.  
[Ver más conclusiones](#) [Comentarios](#)

Buen día estimados compañeros, espero se encuentren bien.

De acuerdo con la reunión del día de hoy y por directre de la Coordinadora de formación profesional, atentamente remito formato de acta y base de datos para el análisis de los programas de formación, que se presentarán al comité pedagógico el próximo jueves 11 de diciembre, agradecemos remitir las actas el día de mañana antes de las 03:00 pm; esto con el fin de verificarlas, muchas gracias.

Nota: Por favor tener presente que es 1 acta por programa.

Cordialmente,

ITEM	CENTRO	CODIGO_PRE_VERS_PROGRAMA	NIVEL_FORM_FICHA	FECHA_INCH_FICHA_FRL_CUPO	ESTADO_FIC_IN_TRANSITE	INDUCCION	FORMACION_CONDICIONA	APLAZADO	RETRIO_VOLI	CANCELAMOS	DESERCCION_CANCELADO	POR_CERTIFI	CERTIFICADO	TRASLADADO	OTRO	MATRICULADOS						
1	CENTRO MAC 228118	1	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	TECNOLÓGICO	2675833	21/11/2022	20/02/2025	30	Terminada p	0	0	1	0	0	15	0	26	0	7	2	0	51
2	CENTRO MAC 228118	1	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	TECNOLÓGICO	2675834	21/11/2022	20/02/2025	30	Terminada p	0	0	6	0	0	18	0	19	0	7	1	0	48
3	CENTRO MAC 228118	1	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	TECNOLÓGICO	2758334	15/05/2023	14/08/2025	37	Terminada p	0	0	0	0	0	16	0	23	0	0	17	0	66
4	CENTRO MAC 261696	1	CERVECERIA ARTESANAL	TÉCNICO	2922894	15/04/2024	14/07/2025	30	Terminada p	0	0	19	0	0	2	0	4	0	4	0	0	29
5	CENTRO MAC 682121	1	COCCINA	AUXILIAR	2994747	8/07/2024	7/01/2025	30	Terminada p	0	0	16	0	0	2	0	3	0	6	2	0	29
6	CENTRO MAC 682121	1	COCCINA	AUXILIAR	3032630	15/07/2024	14/10/2025	34	Terminada p	0	0	9	0	0	0	0	3	0	20	0	0	32
7	CENTRO MAC 682121	1	COCCINA	AUXILIAR	3141845	10/02/2025	9/08/2025	30	Terminada p	0	0	7	1	0	2	0	2	0	18	1	0	31
8	CENTRO MAC 682121	1	COCCINA	AUXILIAR	3169011	19/04/2025	28/10/2025	31	Terminada p	0	0	27	0	0	0	0	0	2	0	6	0	35
9	CENTRO MAC 682121	1	COCCINA	AUXILIAR	3204466	5/05/2025	4/11/2025	26	Terminada p	0	0	20	0	0	1	0	0	2	2	0	0	25
10	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2861638	10/10/2023	9/01/2025	30	Terminada p	0	0	18	0	0	0	0	0	0	11	0	0	29
11	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2861639	10/10/2023	9/01/2025	30	Terminada p	0	0	13	0	0	1	0	14	0	2	1	0	31
12	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873445	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	16	0	2	4	0	5	0	7	5	0	39
13	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873447	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	15	0	1	0	0	1	0	19	0	0	36
14	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873449	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	8	0	0	0	0	0	1	0	20	2	31
15	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873453	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	9	0	0	3	0	2	1	15	3	0	33
16	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873454	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	16	0	2	5	0	3	0	10	2	0	38
17	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2873455	22/01/2024	21/04/2025	35	Terminada p	0	0	12	0	0	4	0	2	2	0	17	0	35
18	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2903897	1/02/2024	30/04/2025	40	Terminada p	0	0	20	0	0	3	0	5	0	17	3	0	48
19	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2922244	15/04/2024	14/07/2025	33	Terminada p	0	0	18	0	0	1	0	1	0	15	0	0	35
20	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2922867	15/04/2024	14/07/2025	30	Terminada p	0	0	13	0	2	2	0	0	1	12	2	0	32
21	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2922870	15/04/2024	14/07/2025	30	Terminada p	0	0	9	1	1	2	0	2	0	14	2	0	31
22	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2922274	15/04/2024	14/07/2025	30	Terminada p	0	0	17	0	1	1	0	0	0	11	0	0	30
23	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2922882	15/04/2024	14/07/2025	30	Terminada p	0	0	20	0	0	2	0	0	1	0	8	0	31
24	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2957609	8/04/2024	7/07/2025	36	Terminada p	0	0	16	0	0	1	0	0	1	17	1	0	36
25	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2957610	8/04/2024	7/07/2025	36	Terminada p	0	0	19	0	1	4	0	1	1	10	1	0	37
26	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2965390	21/04/2024	21/08/2025	33	Terminada p	0	0	20	0	0	0	0	0	5	0	0	0	28
27	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2970911	22/04/2024	21/07/2025	31	Terminada p	0	0	14	0	0	1	0	0	4	0	15	0	34
28	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2994714	8/07/2024	7/10/2025	31	Terminada p	0	0	15	0	0	2	0	6	1	11	1	0	36
29	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2994726	8/07/2024	7/10/2025	30	Terminada p	0	0	17	0	0	3	0	1	1	10	0	0	32
30	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2994739	8/07/2024	7/10/2025	31	Terminada p	0	0	22	0	0	1	0	0	1	3	3	2	32
31	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	2994740	8/07/2024	7/10/2025	31	Terminada p	0	0	16	0	0	3	0	2	1	10	1	0	33
32	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	3022455	15/07/2024	14/10/2025	23	Terminada p	0	0	16	0	0	0	0	5	0	4	0	0	25
33	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	3032633	15/07/2024	14/10/2025	30	Terminada p	0	0	16	0	0	4	0	0	1	2	0	0	23
34	CENTRO MAC 685503	103	COCCINA	TÉCNICO	3032440	15/07/2024	14/10/2025	24	Terminada p	0	0	11	0	0	3	0	2	0	13	0	0	29

**Obligación No 3: Apoyar la recolección, análisis y consolidación de la información de la evaluación trimestral, POA y los indicadores de los procesos de la Coordinación de formación profesional integral del Centro**

✓ Apoyé en la proyección de programas de formación y fichas a ejecutar durante la vigencia 2026.

PROYECCIÓN PLANEACIÓN INDICATIVA 2026 CNHTA																	
NIVEL DE FORMACIÓN	META 2026	PASAN 2026	CUPOS NUEVOS	Enero a Marzo				Abril a Junio				Julio a Septiembre				Ejecución	
				I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	EXECUCION	POR EXECUTAR	% ECUACION FINAL			
TECNOLOGO PRESENCIAL	2321	1841	480	120	0	120	0	120	0	120	0	2321	0	100%			
TECNOLOGO A DISTANCIA	1506	1118	388	100	0	50	0	100	0	138	0	1506	0	100%			
TECNOLOGO VIRTUAL	824	784	30	0	0	0	0	0	0	0	0	784	30	96%			
TECNICO SIN INTEGRACION	3487	1845	1642	120	120	330	0	570	150	852	0	3487	0	100%			
TECNICO ARTICULACION	2113	1011	1112	240	0	210	0	400	0	210	0	2113	2	100%			
TECNICO VIRTUAL	70	109	0	0	0	0	0	50	0	0	0	109	489	237%			
AUXILIAR PRESENCIAL	307	77	230	60	30	30	0	60	0	50	0	307	0	100%			
OPERARIO PRESENCIAL	98	0	98	30	0	30	0	0	0	30	0	90	8	92%			
TOTAL	10716	6775	3580	670	150	770	0	1350	150	900	0	10765	49	100%			

CAMPESENA																	
NIVEL DE FORMACIÓN	META	PASAN 2026	CUPOS NUEVOS	Enero a Marzo				Abril a Junio				Julio a Septiembre				Ejecución	
				I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	EXECUCION	POR EXECUTAR	% ECUACION FINAL			
Técnico Laboral - CampeSENA	290	65	225	80		65		40		40		290	0	100%			
Complementaria - CampeSENA	390																

FULL POPULAR																	
NIVEL DE FORMACIÓN	META	PASAN 2026	CUPOS NUEVOS	Enero a Marzo				Abril a Junio				Julio a Septiembre				Ejecución	
				I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	I OFERTA CERRADA	II OFERTA CERRADA	III OFERTA CERRADA	IV OFERTA CERRADA	EXECUCION	POR EXECUTAR	% ECUACION FINAL			
Técnico Laboral - Full Popular	30	0	30	30								30	0	100%			
Operario - Full Popular	15	0	15			15						15	0	100%			
Auxiliar - Full Popular	15	0	15					15				15	0	100%			
Complementaria - Full Popular	400	0	400									0	400	0%			

COMPLEMENTARIA	
NIVEL DE FORMACIÓN	META
Complementaria - Virtual (Sin Bilingüismo)	20.480
Complementaria - Presencial (Sin Bilingüismo)	22.820
Bilingüismo - Virtual	10.240
Bilingüismo - Presencial	2.100

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAI CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS OFERTA EDUCATIVA 2025						
NIVEL	PROGRAMA	OFERTA EDUCATIVA I TRIMESTRE /2026			SEDE DE LA FORMACIÓN	
		CUPOS	GRUPOS	TOTAL CUPOS		
AUXILIAR PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 6E2121 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIOS DE BARR/DEB 655402 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL AUXILIAR DS		60	2	60		
AUXILIAR PRESENCIAL - CERRADA	COCINA 6E2121 V1 (DOCEX)	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL AUXILIAR DS	30	1	30		
OPERARIO PRESENCIAL - REGULAR	PROCESOS DE PANADERÍA 961520 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL OPERARIO REGULAR	30	1	30		
TECNICO PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TÉCNICOS REGULAR		120	4	120		
TECNICO PRESENCIAL - OFERTA CERRADA	PANIFICACION (ÉXITO) 635239 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	DEPOSITO, PORCIONADO Y ENVASEO DE CARNES (ÉXITO) 639100 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (ÉXITO)	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA UNIDAD INSTITUCIONALES (ÉXITO- COCINA) 635502 V2	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TÉCNICOS EE		120	4	120		
TECNOLOGO PRESENCIAL - REGULAR	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS 621600 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	ORGANIZACION DE EVENTOS (123811 V2)	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		120	4	120		
TECNOLOGO A DISTANCIA - REGULAR	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		100	2	100		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAI CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS OFERTA EDUCATIVA II TRIMESTRE /2026						
NIVEL	PROGRAMA	OFERTA EDUCATIVA II TRIMESTRE /2026			SEDE DE LA FORMACIÓN	
		CUPOS	GRUPOS	TOTAL CUPOS		
AUXILIAR PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 6E2121 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL AUXILIAR DS	30	1	30		
OPERARIO PRESENCIAL - CERRADA	PROCESOS DE PANADERÍA 961520 V1 - BOLIVIA	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL OPERARIO CERRADA	30	1	30		
TECNICO PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PASTELERIA 635201 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PASTELERIA 635201 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TÉCNICOS REGULAR		330	11	330		
TECNOLOGO PRESENCIAL - REGULAR	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS 621600 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	ORGANIZACION DE EVENTOS (123811 V2)	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		120	4	120		
TECNOLOGO A DISTANCIA - REGULAR	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL TECNÓLOGOS DS	50	1	50		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAI CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS OFERTA EDUCATIVA IV TRIMESTRE /2026						
NIVEL	PROGRAMA	OFERTA EDUCATIVA IV TRIMESTRE /2026			SEDE DE LA FORMACIÓN	
		CUPOS	GRUPOS	TOTAL CUPOS		
AUXILIAR PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 6E2121 V1	25	1	25	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 6E2121 V1	25	1	25	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL AUXILIAR DS		50	2	50		
OPERARIO PRESENCIAL - REGULAR	PROCESOS DE PANADERÍA 961520 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL OPERARIO REGULAR	30	2	50		
TECNICO PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PASTELERIA 635201 V1	26	1	26	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TÉCNICOS REGULAR		352	12	352		
TECNOLOGO PRESENCIAL - REGULAR	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS 621600 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	ORGANIZACION DE EVENTOS (123811 V2)	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		120	4	120		
TECNOLOGO A DISTANCIA - REGULAR	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		100	2	100		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENAI CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS OFERTA EDUCATIVA 2024						
NIVEL	PROGRAMA	OFERTA EDUCATIVA II TRIMESTRE /2024			SEDE DE LA FORMACIÓN	
		CUPOS	GRUPOS	TOTAL CUPOS		
AUXILIAR PRESENCIAL - REGULAR	SERVICIOS DE BARR/DEB 655402 V1	20	1	20	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL AUXILIAR DS	20	1	20		
TECNICO PRESENCIAL - REGULAR	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COCINA 635503 V103	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR 635301 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PASTELERIA 635201 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	PASTELERIA 635201 V1	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TÉCNICOS REGULAR		300	10	300		
TECNOLOGO PRESENCIAL - REGULAR	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 921700 V2	30	1	30	NOCTURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS 621600 V1	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
	ORGANIZACION DE EVENTOS (123811 V2)	30	1	30	DIURNA	Senai Hotel y Otras Sedes
TOTAL TECNÓLOGOS DS		120	4	120		
TECNOLOGO A DISTANCIA - REGULAR	GUANZA TURISTICA 626500 V1	50	1	50	A DISTANCIA	Senai Hotel y Otras Sedes
	TOTAL TECNÓLOGOS DS	50	1	50		

✓ Apoyé en la proyección de Instructores y perfiles requeridos para la vigencia 2026.

SUPERVISOR	COORDINACIÓN ACADÉMICA	PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CODIGO Y VERSIÓN	RUBRO	COMPETENCIA:	NÚMERO DE CONVOCATORIA	PERFIL EDUCACIÓN	PERFIL EXPERIENCIA	No. CONTRATO S	
DIEGO LEON GONZALEZ	COORDINACIÓN ACADÉMICA DE	TITULADA PRESENCIAL	TECNICO PASTELERIA	Codigo: 635201 Versión: 1	45	BILINGUISMO	65582	PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O TECNÓLOGO INGENIERO DE ALIMENTOS.	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACION DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O	1	
			ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	Codigo: 96151445 Versión: 1	45	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSNA 002 DEL INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS.	65593	REQUISITOS ACADÉMICOS: TÉCNICO Y TECNÓLOGO EN MESA Y BAR; TÉCNICO Y TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA Y SIMILARES. PROFESIONAL EN ALTERNATIVA 1: TÍTULO TÉCNICO PROFESIONAL EN CUALQUIER NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO. NIVEL DE LENGUA MÍNIMO B2 EN CADA ALTERNATIVA 1. TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL ALIMENTOS Y AFINES. VER ANEXOS (N.B.C.), (TÍTULOS GENIA). ALTERNATIVA 2.	MÍNIMO 12 MESES DE DESARROLLO LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN PARA TODOS LOS PERFILES REFERIDOS)	2	
DIEGO LEON GONZALEZ PAEZ	COORDINACIÓN DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	Codigo: 63530030 Versión: 1	45		65548		EXPERIENCIA LABORAL: (MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACION LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESION UN TIEMPO GENÉRICO PARA TODOS LOS PERFILES REFERIDOS)	2	
			INGLES BASICO - NIVEL 1	Codigo: 51240078 Versión: 1	45		65577		ALTERNATIVA 1: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA DOCENCIA EN LENGUA EXTRANJERA. ALTERNATIVA 2: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA 1. TREINTA (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (24) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3.	2	
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARETE	COORDINACIÓN DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	ARTICULACIÓN	TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Codigo: 996113 Versión: 1	11	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	64800			4	
						11					
						11					
						11					
						11					
						11					
						11					
						11					
						11					
						11					
	COORDINACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		TECNICO EN COCINA	Codigo: 635300 Versión: 103	11	PREPARACION DE ALIMENTOS.	64796	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA. ALTA	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS PARA.	2	

SUPERVISOR	COORDINACIÓN ACADÉMICA	PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CODIGO Y VERSIÓN	RUBRO	COMPETENCIA:	NÚMERO DE CONVOCATORIA	PERFIL EDUCACIÓN	PERFIL EXPERIENCIA	Nº. CONTRATO S			
DIEGO LEON GONZALEZ PAEZ	COORDINACIÓN ACADÉMICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	TITULADA PRESENCIAL	TECNICO PASTELERIA_	Codigo: 655201 Versión: 1	45	BILINGUISMO	65582	PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O ALTERNATIVA 1: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O ALTERNATIVA 1: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA	1			
			TECNICO PANIFICACION_	Codigo: 655200 Versión: 1	45	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	65549	PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA LABORAL DE LOS CUALES	1			
			TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS_	Codigo: 921321 Versión: 1	45	PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	65579	APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGUN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCIÓN.	PROFESIONAL EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN RELACIONADOS CON ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN ESPECIALISTA O EXPERTO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	6		
			TECNOLOGO CONTROL CALIDAD INDUSTRIA DE ALIMENTOS_	Codigo: 921700 Versión: 2	45	IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS.	65589	PROFESIONAL INEC- BIOLÓGIA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES: QUÍMICA DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y AMBIENTAL O	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD	3			
					45	APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISIQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS.	65555	PROFESIONAL INEC- BIOLÓGIA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES: QUÍMICA DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y AMBIENTAL O	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	2			
					45	PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	65546	PROFESIONAL INEC- BIOLÓGIA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES: QUÍMICA DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y AMBIENTAL O	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	3			
					45	INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	65559	PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, ALTERNATIVA 2: PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	2			
			EDWIN ALBERTO PEÑA TRIVIÑO	SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS	TITULADA PRESENCIAL	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS	Codigo: 122149 Versión: 1	45	PROYECCIÓN DE LA OFERTA Y DEMANDA TURÍSTICA	65529	DOS INSTRUCTORES DEBEN ORIENTAR ESTA COMPETENCIA. UN ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, ALTERNATIVA 2: PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL, DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y MAS, DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANA DIGITAL	1
						TECNOLOGÍA EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	Codigo: 621800 Versión: 1	45	INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	65559	PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL, DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y MAS, DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANA DIGITAL	6
						TECNOLOGÍA EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Codigo: 122811 Versión: 2	45	SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE RECEPCIÓN HOTELERA	65531	PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA SE REQUIERE UN PROFESIONAL EN CIERCAS EMPRENDEDORAS	INSTRUCTOR 1: MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN EN EL SECTOR EN EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN O OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN	2
TECNICO EN SERVICIO DE RECEPCIÓN HOTELERA	Codigo: 655400 Versión: 2	45				ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL ROTAFORIO DE SERVICIOS Y AL PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE REGISTRO DE HUÉSPEDES	65532	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y/O HOTELERA Y/O INSTRUCTOR 1: ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN EL ÁREA DE	EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA INSTRUCTOR 1: MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN EN EL SECTOR	2			
TECNICO EN SERVICIO AEROPORTUARIO A PASAJEROS	Codigo: 653200 Versión: 2	45				ASESORÍA A VIAJEROS	65537	EL DESARROLLO DE ESTA COMPETENCIA REQUIERE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES ASÍ: INSTRUCTOR 1: TECNICO PROFESIONAL, TECNICOLOGO Y PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	INSTRUCTOR 1: MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN EN EL SERVICIO A PASAJEROS EN AEROLÍNEAS Y DOCE (12) MESES EN EL DESARROLLO DE	4			
TECNOLOGÍA EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	Codigo: 228118 Versión: 1	45				PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	65534	PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1			
		45				CONSTRUCCIÓN DEL SOFTWARE	65540	TECNOLOGO O PROFESIONAL EN SISTEMAS Y AFINES, CON PROFESIONAL QUE REALICE Y PARTICIPE EN LAS ÁREAS DE	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	9			
		45				INVESTIGACIÓN	65535	PROFESIONAL QUE REALICE Y PARTICIPE EN LAS ÁREAS DE	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1			
		45				BILINGUISMO	65561	PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O ALTERNATIVA 1: INGENIERO DE ALIMENTOS O AGRONÓMICO	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O ALTERNATIVA 1: INGENIERO DE ALIMENTOS O AGRONÓMICO	1			
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE	COORDINACIÓN ACADÉMICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TITULADA PRESENCIAL				TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	Codigo: 655604 Versión: 1	45	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFE ESPRESSO	65603	ALTERNATIVA 1: INGENIERO DE ALIMENTOS O AGRONÓMICO	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON LA INSTRUCTOR 1: MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO DE	1
			ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ATENCIÓN EMPLEAS ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL	65563	EL DESARROLLO DE ESTA COMPETENCIA REQUIERE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES ASÍ: INSTRUCTOR 1: TECNICO PROFESIONAL, TECNICOLOGO Y PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1						
			TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	Codigo: 655301 Versión: 1	45	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	65597	PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O	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	7			
					45	ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	65600	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES	3			
					45	DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	65601	PROFESIONAL EN COMUNICACIÓN SOCIAL, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS, INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS, FRANCÉS E IDIOMAS DE LENGUAS MODERNAS CON CERTIFICACIÓN DE PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O INGENIERÍA INDUSTRIAL	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O DOCE (12) MESES EN LA	1			
					45	INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	65557	PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	2			
			TÉCNICO EN COCINA	Codigo: 655503 Versión: 103	45	GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORAS	65566	PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O INGENIERÍA INDUSTRIAL	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL Y/O DOCE (12) MESES EN LA	1			
					45	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA	65564	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES	1			
					45	PREPARACION DE ALIMENTOS.	65571	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. OPCIÓN 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.	14			
					45	MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	65569	PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERTOS DE CALIDAD E INICIADOS EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1			
45	INGLES - BILINGUISMO.	65551			PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO, NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES	MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL.	3						
45	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN	65594			CERTIFICADO DE ARTÍCULO PROFESIONAL A SEÑAL O CERTIFICADO QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA O CIENCIAS NATURALES, QUÍMICA.	CUARENTA Y OCHO (48) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA	1						
45	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	65598			CERTIFICADO DE ARTÍCULO PROFESIONAL A SEÑAL O CERTIFICADO QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA O CIENCIAS NATURALES, QUÍMICA.	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL	1						
45	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES ADMINISTRATIVAS	65599			LICENCIADO EN MATEMÁTICAS O INGENIERO AFÍN AL PROGRAMA DE	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA	1						
45	ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE EJECUCIÓN CON POLÍTICAS DE LA	65604			PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA	1						
45	TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Codigo: 621308 Versión: 1			45	PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	65576	ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	OPCIÓN 1: 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA COMPETENCIA RELACIONADA EN EL ÁREA	1			

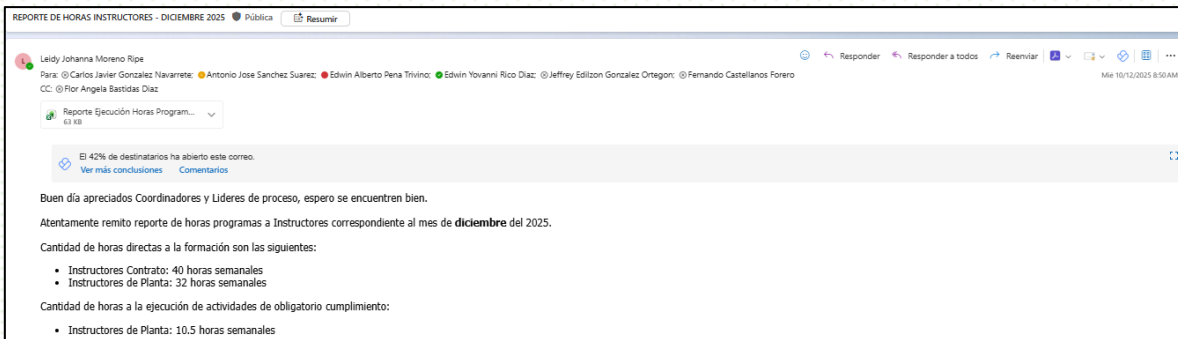
✓ Realicé la consolidación de los indicadores de evaluación por dependencias correspondientes al III Trimestre 2025 del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.

ARTICULACIÓN_	🟢	🟢	5/12/2025 12:09 p. m.
BIBLIOTECA_	🟢	🟢	5/12/2025 11:07 a. m.
CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR_	🟢	🟢	5/12/2025 11:07 a. m.
CERTIFICACIÓN_	🟢	🟢	5/12/2025 12:00 p. m.
COMPLEMENTARIA Y BILINGUISMO_	🟢	🟢	5/12/2025 11:48 a. m.
CONTRATO DE APRENDIZAJE_	🟢	🟢	5/12/2025 11:54 a. m.
COORDINACIÓN ACADÉMICA_	🟢	🟢	5/12/2025 3:02 p. m.
DISCAPACIDAD_	🟢	🟢	5/12/2025 11:09 a. m.
DISEÑO CURRICULAR PROGRAMAS_	🟢	🟢	5/12/2025 11:13 a. m.
MATERIALES DE FORMACIÓN_	🟢	🟢	5/12/2025 11:09 a. m.
PLACA HUELLA_	🟢	🟢	5/12/2025 11:09 a. m.
Preguntas_cuestionario CNHTA Tercer Trimestre (Borrador)	🟢	🟢	10/12/2025 9:42 a. m.

Número de pregunta	Pregunta	Meta Anual	Avance al corte III Trimestre 2021	porcentaje ejecución	Responsable
3	Como fue la gestión en el periodo para el Indicador: "Número de Aprendices SENA Con Contrato De Aprendizaje (Incluye contratos voluntarios)"	5.200	3.867	74%	Laura Garcia Cortes
10	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos formación complementaria"	56.430	33.613	60%	Edwin Yovanni Rico Diaz
11	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos de formación Técnica Laboral y Otros SENA"	6.697	6.266	94%	Coordinaciones/Leidy
12	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos formación Integral Profesional ( Gran Total)"	68.244	43.864	64%	Coordinaciones/Leidy
13	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos programa Integración con la Educación Media "Tecnicos Laborales""	2.111	2.097	99%	Jeffrey González
14	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos en formación virtual (incluye Bilinguismo) (incluidos en la Formación Titulada y Complementaria)"	31.891	18.066	57%	Fernando Castellanos Forero y Edwin Yovanni Rico Diaz
15	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos en programa Bilinguismo (incluidos en formación Complementaria)"	12.340	9.423	76%	Fernando Castellanos Forero
16	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Retención - Educación Superior"	87,50%	91,22%	104%	Coordinaciones/Leidy
17	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Retención - Técnica Laboral y Otros"	83,50%	90,97%	109%	Coordinaciones/Leidy
18	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Retención - Total Formación Titulada"	85,50%	91,06%	107%	Coordinaciones/Leidy
19	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Retención - Formación Complementaria"	60,00%	61,01%	102%	Edwin Yovanni Rico Diaz
20	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Certificación - Educación Superior"	680	395	58%	Aura Fernanda Sarabia Orozco
21	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Certificación - Técnica Laboral y Otros"	3.133	666	21%	Aura Fernanda Sarabia Orozco
22	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Certificación - Total Formación Titulada"	3.813	1061	28%	Aura Fernanda Sarabia Orozco
23	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Certificación - Formación Complementaria"	31.990	15.629	49%	Aura Fernanda Sarabia Orozco
24	Como fue la gestión en el periodo para el Indicador: "Certificación TOTAL - Centros de Formación"	35.803	16.690	47%	Aura Fernanda Sarabia Orozco
25	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos Total Poblaciones Vulnerables"	11.687	11.603	99%	Edwin Yovanni Rico Diaz
26	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Certificación - articulación con la media - técnicos"	840	11	1%	Jeffrey González
27	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Consultas de los recursos físicos y digitales, dispuestos en la Biblioteca, realizadas por los usuarios sena del centro Formación"	9.398			Diana Lorena Sastre Calcedo
28	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de Fichas correctamente programadas"	1	N/A	.	Coordinaciones/Leidy
29	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Número de cupos de formación profesional integral pertenecientes al sector economía popular - matriculados"	548	694	127%	Aidde Torres Gil
30	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Número de cupos de formación profesional integral para personas con discapacidad"	675	420	62%	Betsy Daniela Dueñas
31	Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos Educación Superior (Tecnólogos)	5.117	3.985	78%	Coordinaciones/Leidy
32	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Cupos en Formación Titulada del SENA"	11814	10251	87%	Coordinaciones/Leidy
33	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de Aprendices en estado académico "en formación" del Centro en grupos que se encuentren dentro de los tiempos para ejecutar la etapa productiva y que tienen únicamente por evaluar el RAP de Etapa Productiva"	1	N/A	N/A	Coordinaciones/Leidy
34	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Número de cupos de formación profesional integral perteneciente a economía campesina - matriculados"	461	477	103%	Aidde Torres Gil
35	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de Grupos (fichas) de formación titulada con más del 80% de horas programadas de acuerdo con el diseño curricular."	0,8	N/A	N/A	Coordinaciones/Leidy
36	Cómo fue la gestión en el periodo para el indicador: "Población campesina atendida bajo la estrategia CampeSENA en formación titulada y complementaria"	461	477	103%	Aidde Torres Gil
37	<div>Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de programas con diseño y desarrollo curricular teniendo en cuenta la asignación de programas del plan de actualización del catálogo de formación."</div>	100	N/A	.	Martha Isabel Rincón
38	<div>Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de programación de horas de los instructores de contrato en acciones de formación profesional"</div>	100	N/A	N/A	Coordinaciones/Leidy
39	<div>Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de programación de horas de los instructores de planta en acciones de formación profesional"</div>	100	N/A	N/A	Coordinaciones/Leidy
40	<div>Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de avance en la compra de Materiales para la formación en programas de formación de placa huella, incluidos en el catálogo vigente de programas FIC"</div>	100	N/A	.	Leidy
41	<div>Como fue la gestión en el periodo para el indicador: "Porcentaje de avance en la compra de Materiales de formación REGULAR"</div>	100	N/A	.	Enrique/Leidy

**Obligación No 4: Analizar y consolidar la información del reporte de horas de actividades académicas de los instructores.**

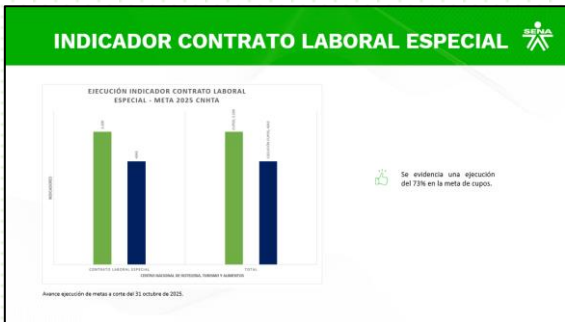
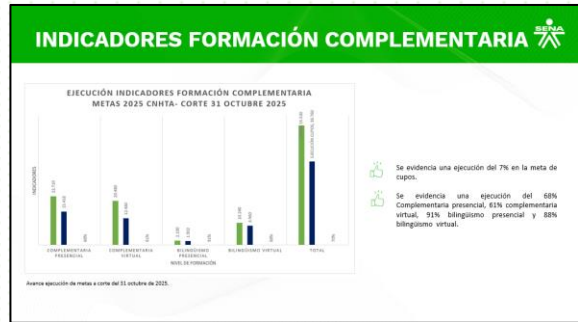
- ✓ Informé a las Coordinaciones Académicas el reporte de horas programas en la plataforma Sena Sofia Plus de los Instructores del mes de noviembre y diciembre de 2025.



**Obligación No 5: Diseñar, estructurar y elaborar presentaciones ejecutivas en cuanto la ejecución de metas de Formación profesional integral.**

- ✓ Realicé presentación de la ejecución de metas con corte al 31 octubre de 2025 para el comité técnico de centro.





✓ Realicé presentación del sexto comité pedagógico del Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos.

REUNIÓN SEXTO COMITÉ PEDAGÓGICO DE CENTRO Política Resumir

Leidy Johanna Moreno Ripe  
 Para: Flor Angela Bastidas Díaz

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 2/12/2035 4:36 PM

Asistentes comité pedagógico.vlx

Buen día Sra. Angellita, espero se encuentre bien.  
 De manera atenta, hago envío de la proyección del correo para la citación del comité pedagógico.  
[Adjunto base de datos con correos.](#)

\*\*\*\*\*

Cordial saludo

Atentamente me permito envío invitación al sexto comité pedagógico:

Fecha: Jueves, 11 de diciembre 2025  
 Lugar: Bar Camela y Son  
 Hora: 08:30 am

Agenda Comité:

1. Saludo subdirector de Centro
2. Verificación del quórum
3. Lectura del acta anterior
4. Informe análisis de programas
5. Aprobación de programas por solicitud de registro calificado
6. Identificación de necesidades actualización de catalogo de programas vigencia 2026
7. Proposiciones y varios.

Nota: Agradezco la conformación de su asistencia en la plataforma compromiSO.

**Obligación No 6:** Realizar seguimiento de fichas terminadas por fecha en el sistema de información.

- ✓ Realicé seguimiento a las fichas terminadas por fecha y aprendices con estado POR CERTIFICAR

ITEM	CENTRO 2	Sub-Programa	Nivel	Programa	COORDINACIÓN	Ficha	Fecha Inicio Fichas	Fecha Fin	Modalidad	Programa Especial	Asesor	Type Documento	Nro. Documento	Nombre	Apellidos	FIN LECTIVA	FIN LECTIVA + TIEMPO POR REGLAMENTO (DITULADA)		
1	CINPA	TITULADA	ASISTENTE	SERVICIOS DE SUTERRIZO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290004	18/04/2022	18/04/2022	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	TI	103132312	JUANES FELIX	SARAH TORRES	17/06/2024	17/06/2024	
2	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290005	18/04/2022	17/07/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	10314738376	ANDERSON STEVEN	IVAN VEGA	18/01/2024	18/01/2024	
3	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290022	18/04/2022	17/07/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1031311780	ALEJANDRA	PACHECO AMBITA	18/01/2024	18/01/2024	
4	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290022	18/04/2022	17/07/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1030100106	ANA ALBERT	SOROKI DORIS	18/01/2024	18/01/2024	
5	CINPA	TITULADA	TECNICO	DEPORTE PORCIONADO Y EMBAQUE DE CARNES	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290108	15/07/2023	18/07/2024	PRESENCIAL	ATENCIÓN A INSTITUCIONES		Asesor	07 de 2012	CC	1031773701	LUIS FERNANDO	MANCIPÉ PERES	11/01/2024	10/01/2024
6	CINPA	TITULADA	TECNICO	DEPORTE PORCIONADO Y EMBAQUE DE CARNES	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	15/07/2024	31/01/2025	PRESENCIAL	ALIANZA ESTRATEGICAS		Asesor	07 de 2012	CC	1031477018	BRANDON ESTEVE	NATE ALACON	4/08/2024	4/08/2024
7	CINPA	TITULADA	TECNICO	DEPORTE PORCIONADO Y EMBAQUE DE CARNES	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	15/07/2024	31/01/2025	PRESENCIAL	ALIANZA ESTRATEGICAS		Asesor	07 de 2012	CC	1031803287	DANIEL FELIX	SANCHEZ ORUELA	4/08/2024	4/08/2024
8	CINPA	TITULADA	TECNICO	DEPORTE PORCIONADO Y EMBAQUE DE CARNES	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	15/07/2024	31/01/2025	PRESENCIAL	ALIANZA ESTRATEGICAS		Asesor	07 de 2012	CC	1031225238	HATHAY ALBANO	ELVIS ACOSTA	4/08/2024	4/08/2024
9	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290420	18/07/2023	18/07/2024	PRESENCIAL	ATENCIÓN A INSTITUCIONES		Asesor	07 de 2012	CC	10312428746	LUIS FERNANDO	ARRETA MENDOZA	8/08/2023	8/08/2023
10	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290108	18/07/2023	18/07/2024	PRESENCIAL	ATENCIÓN A INSTITUCIONES		Asesor	07 de 2012	CC	1031234244	SARA FERNANDA	DAN WARDORF	11/01/2024	10/01/2024
11	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290420	18/07/2024	31/01/2025	PRESENCIAL	ALIANZA ESTRATEGICAS		Asesor	07 de 2012	CC	10379891917	SHARLO	DAZ PEREZ	4/08/2024	4/08/2024
12	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290320	18/10/2022	17/01/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1031379189	THALIA DIEGO	RODRIGUEZ RICO	21/07/2023	20/07/2023	
13	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	18/07/2022	17/01/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	TI	1031313023	OSALLEY ORIANA	HORRIG QUINTANA	20/04/2023	19/04/2023	
14	CINPA	TITULADA	TECNICO	PANIFICACION	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290418	15/01/2023	22/04/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	10312328	HELEN ESPERANZA	VILLARMA NEVES	25/10/2023	24/10/2023	
15	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	240818	20/12/2021	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	TI	1033881715	IRIVENA ALEXANDRA	HORRIGORRALE	22/06/2023	21/06/2023	
16	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1031123396	JAY ESTEBAN	HELA SORRE	23/06/2024	22/06/2024	
17	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290355	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1033889370	HELEN ESTEBAN	HERNANDEZ CLAUDIO	22/06/2024	22/06/2024	
18	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290352	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1035225887	IBENDY TATIANA	RINCONA MORALES	22/06/2024	22/06/2024	
19	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	TI	1031713185	DANIEL STEVEN	VELAZQUEZ MARILLO	23/06/2024	22/06/2024	
20	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290356	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1031545480	JERRY CAROLINA	PAJALOS LOPEZ	22/06/2024	22/06/2024	
21	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290356	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1038796324	JOMAL ESTIVEN	ARCONA TIAS	22/06/2024	22/06/2024	
22	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290301	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	TI	1035414021	MARLEN YULIANA	CASARENA DOMILLIO	22/06/2024	22/06/2024	
23	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290356	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1024461817	HELEN ANDRES	VELAZQUEZ	22/06/2024	22/06/2024	
24	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	290356	20/12/2022	18/12/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1032931448	HELEN ORLANDO	USUA GONZALEZ	22/06/2024	22/06/2024	
25	CINPA	TITULADA	OPERARIO	PROCESO DE PANADERIA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	277218	18/07/2023	18/07/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1031949563	SHARLE ANDRES	PERAZA RODRIGUEZ	13/06/2023	11/06/2023	
26	CINPA	TITULADA	OPERARIO	PROCESO DE PANADERIA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	306476	15/10/2024	14/04/2025	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1037222788	KEFERSON STEVEN	ARANGARAS	15/11/2024	15/11/2024	
27	CINPA	TITULADA	OPERARIO	PROCESO DE PANADERIA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	306476	15/10/2024	14/04/2025	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1038847185	JUAN SEBASTIAN	SANTOS VALLE	15/11/2024	15/11/2024	
28	CINPA	TITULADA	TECNOLOGO	SECCION DE DESTILADO PURIFICADO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	1208418	18/07/2023	18/07/2024	PRESENCIAL		Asesor	07 de 2012	CC	1000760281	SARA GONZALEZ	MARTINEZ ARAS	21/04/2023	20/04/2023	

**Obligación No 7:** Realizar el seguimiento a los procesos de depuración de aprendices.

- ✓ Realicé seguimiento a la base de datos de depuración, en donde se evidencia un avance del 63,1% en titulada y del 96,7% en complementaria.

TOTAL APRENDICES TITULADA				APRENDICES CASO 5 Complementaria							
TOTAL APRENDICES INICIALES	TOTAL APRENDICES PENDIENTES POR DEFINIR SITUACION ACAD	APRENDICES DEPURADOS	TOTAL AVANCE	APRENDICES INICIALES 32	APRENDICES PENDIENTES POR DEFINIR SITUACION ACAD C3-E3	APRENDICES DEPURADOS C3-E4	AVANCE DEPURACION C3-E5	TOTAL APRENDICES INICIALES 2	TOTAL APRENDICES PENDIENTES POR DEFINIR SITUACION ACAD3	APRENDICES DEPURADOS 4	TOTAL AVANCES
1530	544	986	64,4%	5368	179	5189	96,7%	6898	723	6175	89,5%
1530	544	986	64,4%	5368	179	5189	96,7%	6898	723	6175	89,5%

1. AVANCE GENERAL	APRENDICES CASO 1	APRENDICES CASO 2	APRENDICES CASO 3 - 4 - JUICIO FUERA	APRENDICES CASO 3 - 4	APRENDICES CASO 3 - 4 EN SEGUIMIENTO
CENTRO	AVANCE DEPURACION C1	AVANCE DEPURACION C2	AVANCE DEPURACION C3	AVANCE DEPURACION C4	AVANCE DEPURACION C3-E
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	15,0%	89,6%	100,0%	100,0%	84,4%

**Obligación No 8:** Consolidar las necesidades de materiales de formación, maquinaria y servicios requeridos para garantizar con calidad los procesos de formación del centro.

- ✓ No fue requerido para este periodo