



ACTA No. 001-2025																	
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: NECESIDADES DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES VIGENCIA 2026.																	
CIUDAD Y FECHA:	BOGOTÁ D.C, 02 DE DICIEMBRE DE 2025	HORA INICIO:	HORA FIN:														
		08:00 AM	11:00 AM														
LUGAR Y/O ENLACE:	SALA DE JUNTAS – COORD. MISIONAL	CENTRO: CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS															
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Revisar la planeación indicativa para la vigencia 2026.2. Realizar la programación de los instructores de planta conforme a los lineamientos establecidos.3. 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.4. 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																	
<p>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.</p> <p>La Coordinadora de formación Profesional Flor Ángela Bastidas Díaz, inicia la reunión con la presentación de las metas propuestas al Centro, por la Dirección de Formación:</p>																	
<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">METAS CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS (2026)</th></tr><tr><th>CONCEPTO</th><th>META (CUPOS)</th></tr></thead><tbody><tr><td>TOTAL, EDUCACIÓN SUPERIOR</td><td>4.641</td></tr><tr><td>TOTAL, TÉCNICO LABORAL Y OTROS</td><td>6.425</td></tr><tr><td>TOTAL, TITULADA</td><td>11.066</td></tr><tr><td>TOTAL, COMPLEMENTARIA (CUPOS)</td><td>56.230</td></tr><tr><td>TOTAL, FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL</td><td>67.296</td></tr></tbody></table>				METAS CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA 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
METAS CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA 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																



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
TOTAL, FORMACIÓN PROFESIONAL	67.296

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.



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 tecnólogo 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 contar con la siguiente cantidad de Instructores:

INSTRUCTORES REQUERIDOS PARA ORIENTAR LA FORMACIÓN	INSTRUCTORES PLANTA	INSTRUCTORES POR CONTRATAR
282	65	217



TITULADA PRESENCIAL Y VIRTUAL

COORDINACIÓN ACADEMICA	PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	No. CONTRATOS
COORDINACIÓN ACADEMICA 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
		TECNICO EN DESPOSTE PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES_	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
			OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO	1
		TECNICO PANIFICACION_	PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1
			APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC)	1
			APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
		TECNICO EN CERVECERIA ARTESANAL	VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y CERVEZA ARTESANAL.	1
		TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS_	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN .	6



			GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA	2	
		TECNOLOGO CONTROL CALIDAD INDUSTRIA DE ALIMENTOS_	IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS.	3	
			APLICACIÓN DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	3	
			DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS.	2	
			BILINGÜISMO	3	
			EMPRENDIMIENTO	1	
SERVICIOS TURISTICOS Y HOTELEROS	TITULADA PRESENCIAL	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS	PROYECCIÓN DE LA OFERTA Y DEMANDA TURÍSTICA	1	
			GENERACIÓN DE ALTERNATIVAS PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO	2	
			COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	1	
		TECNOLOGÍA EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	CÁLCULO DE COSTOS DE LA OPERACIÓN HOTELERA	3	
			INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	6	



			SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE RECEPCIÓN HOTELERA	2
			PLANEACIÓN DE COMPRAS	1
			COORDINACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	3
			GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES	2
			RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	1
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA)	1
			EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO	1
		TECNOLOGÍA EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO	2
			COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	1
			ELABORAR EL PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.	1
			PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS	1
		TECNICO EN SERVICIO DE RECEPCIÓN HOTELERA	REGISTRO DE HUÉSPEDES	4



		TECNICO EN SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	MANTENER LAS HABITACIONES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	1	
		TECNICO EN SERVICIO AEROPORTUARIO A PASAJEROS	ASESORÍA A VIAJEROS	2	
	TITULADA A DISTANCIA	TECNOLOGÍA EN GUIANZA TURÍSTICA	INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	3	
			CONDUCCIÓN DE TURISTAS Y PASAJEROS	8	
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (BIOLOGÍA)	1	
			COMUNICACIÓN DE SIGNIFICADOS DEL PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL.	5	
			GENERACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA	1	



	TITULADA VIRTUAL	TECNOLOGÍA EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1	
			CONSTRUCCIÓN DEL SOFTWARE	9	
			INVESTIGACIÓN	1	
COORDINACIÓN ACADEMICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TITULADA PRESENCIAL	AUXILIAR EN SERVICIOS DE BARTENDER	SERVICIO DE BEBIDAS	1	
		AUXILIAR EN COCINA	APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1	
		TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	BILINGUISMO	1	
			PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO	1	
			ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	
			EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL	1	
		TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	7	



			ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	3	
			PREPARACION DE BEBIDAS	1	
			DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	1	
			INTERACCION EN LENGUA INGLESA	2	
			MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1	
			GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES	1	
			GENERACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA	1	
			APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	1	
			CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	1	
		TÉCNICO EN COCINA	PREPARACION DE ALIMENTOS.	14	



			MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	1
			MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	1
			EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL.	1
			INGLES - BILINGÜISMO.	3
			EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	1
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1
			RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	1
			DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	1
		TECNOLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	1
			ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA.	1
			DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	1



ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	No. CONTRATOS
ARTICULACIÓN	TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	4
	TECNICO EN PANIFICACION	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	1
		PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1
		APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
	TÉCNICO OPERACION TURISTICA LOCAL	DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	12
	TECNICO EN COCINA	PREPARACION DE ALIMENTOS.	2



COMPLEMENTARIA PRESENCIAL

PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	No. CONTRATOS
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	2
	COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	1
	SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	2
	INGLES BASICO - NIVEL 1	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	2

COMPLEMENTARIA VIRTUAL

PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	No. CONTRATOS
COMPLEMENTARIA VIRTUAL	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (VIRTUAL).	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1
	ATENCION INTEGRAL EN SALUD A LAS VICTIMAS DE VIOLENCIAS SEXUALES	ASISTIR INTEGRALMENTE A PERSONA Y FAMILIA CON RELACIÓN A ETAPA DEL PROCESO VITAL Y CONTEXTO SOCIAL, POLÍTICO, CULTURAL Y ÉTICO.	1
	LEGISLACIÓN TURISTICA	RECOMENDAR LOS AJUSTES A LOS PROCEDIMIENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	2
	IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES BÁSICAS ESTABLECIDAS EN EL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST) SEGÚN DELEGACIÓN Y LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.	1
	COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	5



	ENGLISH DOES WORK - LEVEL 1	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	4
--	-----------------------------	--	---

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 CLIENTE MESA Y BAR	SERVIR A LOS CLIENTES 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

CAMPESENA

PROGRAMA	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	_COMPETENCIA:	No. CONTRATOS
CAMPESENA	TECNICO EN PANIFICACIÓN	PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	1
		APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC)	1
		APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1
	TECNICO EN PASTERIA	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERIA	2
		EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	1



	TÉCNICO EN PROMOTORIA PARA LA ASOCIACION SOLIDARIA	FORTALECIMIENTO DE LA ASOCIATIVIDAD SOLIDARIA PARA LOS TERRITORIOS Y LAS ECONOMÍAS PARA LA VIDA.	1
	TÉCNICO EN COCINA	PREPARACION DE ALIMENTOS.	2
		RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	1
		COMUNICACION ORAL Y ESCRITA	1
	TECNICO EN OPERACION TURISTICA LOCAL	DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	1
	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	1
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1

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

Con base en las metas asignadas al Centro Nacional de Hotelería, 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 **217 contratos**.



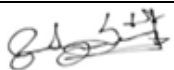
Es importante destacar que dicho análisis se fundamentó en los siguientes insumos y criterios técnicos:




- Tabla de honorarios para la vigencia 2026, definida conforme a los lineamientos institucionales.
- Porcentajes de trimestralización proyectados para la vigencia 2026, los cuales permitieron distribuir y planificar adecuadamente los recursos a lo largo de la vigencia.
- Disponibilidad, entrega oportuna y suficiencia de los recursos financieros, acorde con las necesidades identificadas durante el proceso de planeación.

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.





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	
Danna Carolina Roncancio Ruiz	Contratista - Abogada de contratación	Si	N/A	
Leidy Johanna Moreno Ripe	Contratista - profesional Coordinación FPI	Si	N/A	
<p>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.</p>				
<p style="text-align: center;">ANEXOS</p> <ul style="list-style-type: none">- Base de datos Excel con la proyección contratación para la vigencia 2026.- Registro de asistencia GOR-F-085				

**REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)		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.								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Julio Alejandro Sanabria Vargas	79767627	X			Subdirector (E)	jasanabria@sena.edu.co	3124815499	N/A	
2	Flor Angela Bastidas Diaz	59822728	X			Coordinadora de Formación Profesional Integral	fbastidas@sena.edu.co	3102234681	N/A	
3	Carlos Javier González Navarrete	79547847	X			Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas	cjgonzalez@sena.edu.co	3507272223	N/A	
4	Edwin Alberto Peña Triviño	1013584977	X			Coordinador Académico de Servicios Turísticos y Hoteleros	epenat@sena.edu.co	3167773883	N/A	
5	Antonio José Sánchez Suarez	1032384708	X			Coordinador Académico de Industrias Alimentarias	ajsanchezs@sena.edu.co	3132353168	N/A	
6	Danna Carolina Roncancio Ruiz			X		Contratista Abogada de contratación	dcroncancio@sena.edu.co	305671142	N/A	
7	Leidy Johanna Moreno Ripe	1073253260		X		Contratista Coordinación de Formación Profesional	ljmorenor@sena.edu.co	3125801036	N/A	

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.