SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE INSTRUCTORES PROGRAMA DE FORMACIÓN COCINA. CÓDIGO DE CONTRATACIÓN 67521

De acuerdo con los lineamientos establecidos en las Circulares No. 3-2025-000233 del 24 de octubre de 2025 y No. 3-2025-000255 del 19 de noviembre, así como lo consignado en el Acta No. 88, el Comité de Verificación validó el cumplimiento del perfil de cada aspirante postulado en el código de contratación 67521. Con base en esta verificación, la Directora Regional con sus funciones como Subdirectora de Centro, procede a seleccionar y autorizar la contratación de los aspirantes, conforme a la siguiente distribución:

Código contratación	Programa de Formación	Tiempo de Contratación	Fecha de Inicio	Honorarios	Valor Total	Proyecto	Objeto	Nombre Seleccionado	Nivel de Formación	Datos de Contacto
67521	COCINA.	9 Meses 10 Dias	2 de marzo de 2026	$ 4.028.820	$ 37.602.320	Regular - Presencial	85_9519_17 Contratar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial, por 160 horas mensuales o proporcional a las horas efectivamente ejecutadas, para impartir formación profesional integral conforme a la programación académica, elaborar y/o utilizar material curricular, emitiendo juicios evaluativos, entregar el portafolio del instructor en los tiempos establecidos y demás lineamientos de la Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	TÉCNICO	claudioceballos51@gmail.com 3202148765

En caso de presentarse diferencias entre los valores consignados en las actas de selección y la tabla anterior, se aclara que estas obedecen a la asignación presupuestal 2026 frente a la proyección realizada en 2025 para los contratos. Por lo tanto, para el proceso de contratación se debe tomar como referencia lo expuesto en la selección y distribución aprobada.

JOHANA ASTRID MEDINA PEÑA
Directora Regional - Subdirectora de Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare

Levis Cerpa Ruíz
Coordinador de Formación

Mónica Lucia Mancipe Rivera
Coordinadora Academica

Edwin Alonso Quintero
Coordinador Académico

Responsable: Mónica Lucia Mancipe Rivera – Cargo: Coordinadora Académica, Supervisora de Contrato

ACTA No. 88			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ VERIFICACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2026, PROGRAMA DE FORMACIÒN COCINA.			
CIUDAD Y FECHA:	Yopal, 5 de diciembre de 2025	**HORA INICIO:** 4:30 p. m.	**HORA FIN:** 5:00 p. m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas Regional Casanare	**CENTRO AGRONDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Lectura de conceptos normativos circulares 3-2025-000233 y 3-2025-000255
2. Perfiles y cantidad de vacantes.
3. Listado de aspirantes que se presentaron al código de contratación
4. Listado de aspirantes según resultado verificación requisitos mínimos.
5. Aplicación de criterios de evaluación a los aspirantes que cumplen el perfil.
6. Selección de candidatos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Revisar la hoja de vida y soportes de los aspirantes que se Inscribieron para el programa de formación COCINA. y determinar **si cumple o no** el perfil de idoneidad y experiencia establecidos en el diseño curricular y los definidos previamente en la necesidad de contratación publicada.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Lectura lineamientos y conceptos normativos circulareS 3-2025-000233 y 3-2025-000255 de 2025.**

Se inicia la verificación, con los participantes presentes designados por la Directora Regional con funciones de Subdirectora de centro según numeral 3.4 de la circular 3-2025-000233 de 2025, conformado por los siguientes integrantes:

- El Subdirector de Centro o su representante. (**Levis Cerpa Ruiz**)
- Un (1) Coordinador Académico del Centro de Formación. (**Mónica Lucia Mancipe Rivera**)
- Un (1) Instructor de planta del Centro de Formación. (**Edwin Alonso Quintero**)
-

En cada Centro de Formación los representantes de los Aprendices podrán escoger a uno (1) de ellos, para que haga veeduría al proceso de contratación de Instructores.

Cuando la Dirección General lo considere necesario, podrá designar un representante para acompañar el

proceso en uno o varios Centros de Formación, quien actuará con voz y sin voto.

En los Centros de Formación que no cuenten con personal suficiente para conformar el Comité de Verificación, o no cuenten con Instructor en la especialidad correspondiente, se conformará el Comité incluyendo personal de otro(s) Centro(s) de la misma Regional o de otra(s) Regional(es) a nivel nacional, quien(es) participará(n) de manera virtual en las reuniones del Comité.

Funciones del Comité de verificación: Corresponde a este Comité verificar y acreditar el cumplimiento de las directrices impartidas en esta Circular en el respectivo Centro de Formación durante el proceso, y en especial:
a) Verificar que las hojas de vida a revisar correspondan a quienes hayan finalizado exitosamente su inscripción y su estado en el módulo Banco de Instructores 2026 sea "Inscrito".
b) Constatar que las hojas de vida a revisar correspondan a una necesidad vigente de contratación del Centro de Formación.
c) Verificar el cumplimiento del perfil de cada aspirante para la respectiva necesidad de contratación, con base en lo cual el Centro de Formación registrará en el módulo Banco de Instructores el estado CUMPLE o NO CUMPLE para cada aspirante.
d) Revisar las hojas de vida con "CUMPLE" y aplicar el(los) criterio(s) objetivo(s) que haya definido previamente el Subdirector del Centro de Formación, dejando constancia en acta de esa actuación y de los criterios aplicados.
e) Entregar firmado al Subdirector de Centro los resultados de esa verificación.
f) Apoyar las respuestas a las peticiones, quejas, reclamos o tutelas que se presenten, sobre esta etapa de verificación, ponderación y escogencia, en los aspectos relacionados con su actuación.
g) Las demás anotadas en esta Circular o en otros lineamientos.

Criterios para selección de instructores según acta 02 del 21 de noviembre del 2025:

En cumplimiento de lo dispuesto en la Circular 3-2025-000255 y una vez realizada la concertación entre la Dirección Regional y los Coordinadores Misional y Académico, se definieron los siguientes criterios objetivos que serán aplicados en el Centro para la preselección de las hojas de vida de instructores correspondientes a la vigencia 2026:

Criterio Objetivo No. 1 - Curva de aprendizaje y experiencia en el modelo pedagógico institucional.

Se priorizarán los aspirantes que demuestren una curva de aprendizaje favorable en su experiencia previa como instructores del SENA, reflejada en su adecuada adaptación al modelo pedagógico institucional, la implementación efectiva de las metodologías de formación profesional integral y el adecuado desarrollo de los procesos académicos. Esta verificación se hará con base en el historial formativo y el desempeño observado durante sus vigencias contractuales anteriores.

Criterio Objetivo No. 2 - Cumplimiento oportuno y adecuado de obligaciones contractuales y académicas:

Serán preseleccionados los aspirantes que acrediten el cumplimiento oportuno y adecuado de las obligaciones contractuales y de las actividades inherentes al proceso formativo, cuyo cumplimiento será verificado mediante los informes de supervisión del contrato, las evidencias académicas registradas, los seguimientos adelantados por la coordinación académica y los requerimientos verbales o escritos emitidos por la supervisión cuando aplique. Este criterio permitirá identificar aspirantes con un desempeño responsable y alineado con las exigencias institucionales del proceso formativo.

Criterio Objetivo No. 3 - Registro de juicios evaluativos:

No serán preseleccionados los aspirantes que hayan permanecido por un periodo superior a seis (6) meses sin registrar juicios evaluativos en vigencias contractuales anteriores. La verificación de este criterio se realizará con base en los registros institucionales disponibles en los sistemas de información del Centro de Formación y, cuando aplique, con el informe emitido por

la Dirección de Formación Profesional. Este criterio tiene carácter excluyente, en cumplimiento de lo establecido en la Circular 3-2025-000255.

Asimismo, se precisó que la aplicación de los criterios objetivos definidos no requerirá la asignación de puntajes o ponderaciones, en concordancia con lo establecido en la Circular 3-2025-000255.

Adicionalmente, y en concordancia con la recomendación señalada en la Circular 3-2025-000255, se dejó constancia de que, en los procesos de preselección asociados a programas relacionados con derechos fundamentales en el trabajo, se tendrá en cuenta como consideración especial la experiencia acreditada por los aspirantes en la defensa de derechos laborales fundamentales, en tanto contribuye a garantizar la idoneidad y pertinencia del proceso formativo en dicha área.

De igual manera, la directora regional, en ejercicio de las funciones de subdirectora de Centro, informó que para el proceso de preselección correspondiente a la vigencia 2026 no se establecerá un número específico de personas a remitir por parte del Comité de Verificación. En su lugar, precisó que dicho Comité deberá enviar el listado completo de los aspirantes que cumplan con el perfil requerido y que atiendan los criterios objetivos definidos en la presente reunión, conforme a lo estipulado en la Circular 3-2025-000255

2. Perfiles y cantidad de vacantes

A continuación, se relaciona del programa de COCINA., las vacantes existentes por código de contratación 67521, según lo exigido por la Dirección de Formación y en consecuencia con el plan cargado al módulo de la APE denominado "registrar necesidades de contratación de instructores, en el link: https://ape.sena.edu.co/spe-web/spe/convocatoria/necesidades-contratacion, de acuerdo con las variables consignadas:

Código contratación	67521
Programa Formación	COCINA.
Competencia Por Desarrollar	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO
Perfil Instructor	Requisitos académicos: opción 1profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Opción 2tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Opción 3técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Opción 4técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: 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
Tipo Formación	Formación para el trabajo - Presencial
Modalidad de Contratación	Presencial
Tiempo de Contratación	10 meses 17 días
Costo Contratación	$ 5.493.839
Cantidad Instructores	1

Costo Total	$ 58.051.565
Plan	Regular
Objeto	9519_17 Contratar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial, por 160 horas mensuales o proporcional a las horas efectivamente ejecutadas, para impartir formación profesional integral conforme a la programación académica, elaborar y/o utilizar material curricular, emitiendo juicios evaluativos, entregar el portafolio del instructor en los tiempos establecidos y demás lineamientos de la Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo

3. Listado de aspirantes que se presentaron al código de contratación

Se toma del banco de instructores 2025, el listado de aspirantes definitivo, indicando su estado en el momento del proceso de selección. Para ello se agrega la descripción de cada estado.

Descripción estados

Nombre estado	Descripción
Para verificación	Significa que el Centro de Formación selecciona una Hoja de Vida para ser verificada.
Si cumple	Significa que el inscrito cumple con el perfil.
No cumple	Significa que el inscrito No cumple con el perfil.
En Proceso de preselección	Significa que el Centro de Formación envía una oferta de contratación al inscrito.
Seleccionado	Significa que el inscrito aceptó la oferta de contratación.
Contratado	Significa que el inscrito es contratado.
Inscrito	Significa que el inscrito finalizó su aspiración.
Interesado	Significa que el inscrito NO finalizó su aspiración.

El listado por código de contratación es el siguiente:

ID Aspiración	Tipo y número documento	Nombre	DATOS DE CONTACTO
440254	CC - 19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	claudioceballos51@gmail.com 3202148765

4. Verificación de cumplimiento de perfil:

Según la circular 3-2025-00233 y 3-2025-00255 Contratación de Servicios Personales 2026 indica que, "A partir de lo anterior, el Comité procederá a revisar la hoja de vida y los soportes de cada persona que se inscribió para la respectiva necesidad de contratación, y determinará si cumple o no el perfil de idoneidad y experiencia establecidos en el diseño curricular y los definidos previamente en la necesidad de contratación publicada. Con base en el resultado de la verificación el Centro marcará a la persona en el Banco de Instructores con el estado "CUMPLE" o "NO CUMPLE"; en los casos de "NO CUMPLE" se debe registrar la causal en el mismo módulo.

Por lo anterior, se hace la verificación de los aspirantes de código de contratación 67521 arrojando los siguientes resultados:

CODIGO DE CONTRATACION: 67521				
ID Aspiración	Identificación	Nombre Completo	Resultado (Cumple/No Cumple)	Observaciones
440254	19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	CUMPLE	El aspirante cumple con el requisito académico como técnico en Cocina; la experiencia relacionada se valida con la certificación de Perforaciones Colombianas S.A y con la declaración Extra proceso 2022; el requisito adicional con el certificado del curso implementación de la metodología de la metodología de Aprendizajes por Proyectos

5. Aplicación de Criterios de Selección:

Según el acta 01 de Criterios de Selección de instructores del 2026, se relaciona la verificación de los criterios, para dar continuidad al proceso de selección:

a. **Primer Criterio:** Curva de aprendizaje y experiencia en el modelo pedagógico institucional:

Por lo anterior, se hace la verificación de los aspirantes del programa de formación COCINA. arrojando los siguientes resultados:

Identificación	Nombre Completo	Presenta Curva de Aprendizaje	Observaciones
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	SI	El aspirante presenta curva de aprendizaje, dado que tuvo vinculación previa con la Entidad, lo que le permite conocer los procesos de formación.

b. **Segundo Criterio:** Cumplimiento oportuno y adecuado de obligaciones contractuales y académicas:

Identificación	Nombre Completo	El aspirante trabajo en la Regional Casanare en alguna vigencia anterior		Reporta novedades ejecución del contrato en vigencias anteriores	
		SI	NO	SI	NO
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	X			X

c. **Tercer Criterio:** Registro de juicios evaluativos:

No serán preseleccionados los aspirantes que hayan permanecido por un periodo superior a seis (6) meses sin registrar juicios evaluativos en vigencias contractuales anteriores:

Identificación	Nombre Completo	Presenta Novedades con la calificación de juicios evaluativos	Observaciones
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	NO	El aspirante cumplió oportunamente con el registro de juicios evaluativos, sin presentar novedades en la vigencia anterior, o no tuvo vinculación previa con la Entidad, por lo cual no existe restricción para su contratación.

De igual manera, la directora regional, en ejercicio de las funciones de subdirectora de Centro, informó que para el proceso de preselección correspondiente a la vigencia 2026 no se establecerá un número específico de personas a remitir por parte del Comité de Verificación. En su lugar, precisó que dicho Comité deberá enviar el listado completo de los aspirantes que cumplan con el perfil requerido y que atiendan los criterios objetivos definidos en la presente reunión, conforme a lo estipulado en la Circular 3-2025-000255.

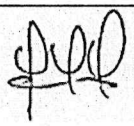
CONCLUSIONES

Se verificó la información de los aspirantes y se concluye que las siguientes personas cumplen los requisitos mínimos para ser seleccionados y contratados por la Directora Regional con funciones de subdirectora de Centro.

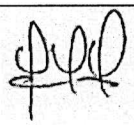
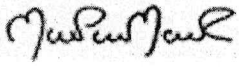
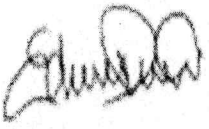
ID Aspiración	Identificación	Nombre Completo
440254	19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

Por lo tanto, la directora regional con funciones de Subdirectora de Centro autoriza la selección y contratación, en caso de que no haya algún caso de renuncia al proceso de selección por parte de los aspirantes o cambio de estado en cualquier momento del proceso.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Publicar información con estado "En Proceso de Selección" en el Banco de Instructor 2025	**A convenir**	Coordinador de formación profesional integral	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Levis Cerpa Ruiz	**Delegado de Subdirector de Centro.**	**si**		
Mónica Lucía Mancipe Rivera	**Coordinadora Académica.**	**si**		
Edwin Alonso Quintero	**Instructor de planta del Centro de Formación.**	**si**		

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.

ANEXOS