



<b>ACTA No. 81</b>		
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Realizar proceso de identificación y selección de instructores para la formación complementaria CAMPESENA en la modalidad presencial y a distancia, según planes y proyectos relacionados con la formación profesional y las metas asignadas para la vigencia 2026..		
<b>CIUDAD Y FECHA:</b> Palmira, diciembre 26 de 2025	<b>HORA INICIO:</b> 8:00 AM	<b>HORA FIN:</b> 12:00 PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Subdirección de Centro.	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> Centro de Biotecnología Industrial SENA Regional Valle, de Palmira	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Revisar los resultados de verificación correspondiente a las hojas de vida de los inscritos que fueron migrados en el Banco de Instructores 2026.</li><li>2. Realizar la escogencia de los instructores que cumplan con el perfil de los programas ofertados ajustados a la asignación de recursos vigencia 2026.</li></ol>		
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Realizar el proceso escogencia de instructores de formación complementaria CAMPESENA en la modalidad presencial y a distancia, según planes y proyectos relacionados con la formación profesional y las metas asignadas para la vigencia 2026.		
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>		
<p>El comité de verificación del Centro de Biotecnología Industrial junto a la subdirectora revisa el acta de verificación y escogencia para identificar la disponibilidad de Instructores para la formación titulada y complementaria CAMPESENA en la modalidad presencial y a distancia, de acuerdo con las orientaciones impartidas por la Dirección General 3-2025-000233 de 2025 y Circular 3-2025-000255 Modificación literal h) del numeral 3.1. de la Circular 3-2025-000233, de igual manera la Circular 3-2025-000251 Tabla de Honorarios 2026. Paso seguido, se aplicaron los criterios objetivos determinados para el CBI de acuerdo con las actas 030 y 036 de 2025, del Comité de Dirección para la definición de los criterios objetivos del Banco de Instructores– Contratación de Servicios Personales 2026 – Regional Valle.</p> <p>Lo anterior, se ajusta a la asignación de recursos de la resolución de apertura de presupuesto No.001 de 2026.</p>		



A continuación, se detalla instructores cuyas hojas de vida fueron validadas por el Comité en el acta de verificación No. 73 de 02 de diciembre de 2025 y acta No. 74 del 12 de diciembre 2025.

**ID y Nombre de Programa:** 55530 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

**Perfil requerido: Requisitos Académicos: ALTERNATIVA 1.**

TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C)

**ALTERNATIVA 2.**

TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C)

**ALTERNATIVA 3.**

TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; ARTES LIBERALES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C) Experiencia Laboral ;ALTERNATIVA 1.

TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

**ALTERNATIVA 2.**

TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

**ALTERNATIVA 3.**

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ:

DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

**Competencia:** 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.

**Vacantes:** 2

ID del aspirante	No. documento de identidad del aspirante	Nombre completo del aspirante	Correo: No. Celular:	Perfil académico general que presenta el aspirante (pregrado, post grado)	Observación a la Verificación de la Hoja de Vida
435931	31164332	MARIA DEL CARMEN ACEVEDO OTALORA	maria-del-carmen123@hotmail.com 3147951496	TÉCNICA PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA.	CUMPLE

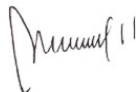


				TRECE (13) AÑOS DE EXPERIENCIA COMO INSTRUCTORA DE COCINA.	Migra Contratada de CAMPESENA de 2025.  Cuenta con experiencia técnica e instructor SENA. Pensionada
441128	1113660118	LINA FERNANDA ROLDAN HERNANDEZ	<a href="mailto:lina.fer92@gmail.com">lina.fer92@gmail.com</a> 3027104782	Técnico profesional en chef, Experiencia laboral como panadero de doce (12) años.	CUMPLE  Migra Contratada de CAMPESENA de 2025.  Cuenta con experiencia técnica e instructor SENA.

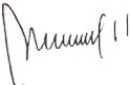


### CONCLUSIONES

De acuerdo con las necesidades de formación, los resultados de la verificación del Banco de Instructores y los recursos asignados para la vigencia 2026 plasmados en el plan de contratación, se procede a escoger y contratar 2 instructores para los programas de formación complementaria CAMPESENA en la modalidad presencial y a distancia del Centro de Biotecnología Industrial.

### ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
Realizar envío del acta de selección a la Coordinación Administrativa	Diciembre de 2025	Subdirectora de Centro.	

### ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
Fanny Marcela García Dávila	Subdirectora (e) de Centro	SI	N.A.	
Zayda Patricia Vera Bautista	Coordinadora de Formación profesional	SI	N.A.	
Juan Carlos Olave Taba.	Coordinador Académico	SI	N.A.	



Jorge Enrique Olivares	Coordinador Académico	SI	N.A.	
Andrea Potes Riaga	Coordinadora Académico	SI	N.A.	
Pedro Jesús Miranda	Coordinador Académico	SI	N.A.	
Yuria Disney Martínez Becerra	Coordinadora Académico	SI	N.A.	
Ana María Giraldo	Coordinadora Académico	SI	N.A.	