

Regional:	Caldas
Centro:	Comercio y Servicios
Periodo:	Febrero a Diciembre de 2026
Acta No 01	

CAMPESENA		PROYECCIÓN 2026						
Tope global programado								
Menos Horas presente plan		\$ (721.284.763)		Elaborado por:				
Saldo		721.284.763		Nombre: FERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA				
% Utilizado		#¡DIV/0!		Teléfono: 8748444				
Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De Días a contratar	No. De contratos	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) sin 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
PANADERIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	314	2	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 99.171.604	"Requisitos Academicos: ¿Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines Experiencia Laboral: ¿Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de panadería
COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	314	2	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 99.171.604	Requisitos académicos: alternativa 1profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera. Alternativa 2tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Alternativa 3técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Alternativa 4técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y doce (12) meses en docenciaadicionalmente, para todas las alternativas, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales
MARKETING DIGITAL	Estructurar la estrategia de mercadeo digital de acuerdo con objetivos de campaña y normativa legal	314	2	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 99.171.604	Requisitos académicos: título profesional universitario en disciplina académica del núcleo básico de conocimiento enadministración, economía o ingeniería industrial y afines. Estas profesiones deben estar asociadas a los programas de formación que impartirá en su desempeño y se citan los títulos obtenidos, núcleos básicos de conocimiento y áreas de conocimientocomunicación social, periodismo y afines, economía, ingeniería industrial, ingeniería de mercados, administración de empresas experiencia laboral: veinticuatro (24) meses de experienciade los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 49.585.802	Requisitos académicos: Ingeniero de alimentos o sanitario Competencias mínimas: Trabajo en equipo, solución de conflictos, manejo de Tics. Experiencia laboral y / o especialización: Mínimo 12 meses de experiencia en el manejo de servicios de alimentación o manipulación de alimentos, Mínimo 6 meses de experiencia docente. De acuerdo a lineamientos del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
TCO EN EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DEPORTIVOS Y COMPLEMENTARIA A FIN A LA ESPECIALIDAD 664212	Entrenar deportistas según estándar técnico-táctico	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 49.585.802	Formación académica: OPCIÓN 1: LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA, PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE, LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA, RECREACIÓN Y DEPORTE, LICENCIADO EN DEPORTE, PROFESIONAL EN ENTRENAMIENTO DEPORTIVO, OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN ENTRENAMIENTO DEPORTIVO Experiencia Laboral: OPCIÓN 1: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE LOS CUALES VEINTICUATRO (24) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERIENCIA LABORAL EN PROGRAMAS DEPORTIVOS Y DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE OPCIÓN 2: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE LOS CUALES VEINTICUATRO (24) MESES, ESTARÁN RELACIONADOS CON EXPERIENCIA LABORAL EN PROGRAMAS DEPORTIVOS Y DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE.
TCO. PELUQUERÍA, Y AFINES; Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Asesorar a un usuario en el cambio de imagen personal de acuerdo con técnicas de estilismo capilar	314	1	02/02/2026	15/12/2026	\$ 3.662.548	\$ 38.334.669	Requisitos académicos: técnico en peluquería o técnico en belleza integral. experiencia laboral: mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión mínimo 6 meses de experiencia docente
COSMETOLOGÍA Y ESTÉTICA INTEGRAL..	Epilar vello según procedimiento operativo y normativa estética	314	1	02/02/2026	15/12/2026	\$ 3.662.548	\$ 38.334.669	Requisitos Académicos: TÉCNICO COSMETOLOGÍA Y ESTÉTICA INTEGRAL. Experiencia Laboral: MÍNIMO TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE BELLEZA Y SERVICIOS PERSONALES Y MÍNIMO DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE.
TCO OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL, Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Diseñar paquetes turísticos de acuerdo a componentes técnicos y estándares de servicio	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497,00	\$ 49.585.802	Requisitos académicos: opción 1 profesional en las áreas de administración turística o en turismo. Opción 2 tecnólogo en el área de la administración de aerolíneas y agencias de viaje opción 3 tecnólogo en guía turística con tarjeta profesional. Experiencia laboral: mínimo dos (2) años de experiencia en el diseño de paquetes turísticos para agencias de viajes y seis (6) meses de experiencia en pedagogía adicionalmente, para todas las opciones, certificar mínimo 40 horas de cursos en formación pedagógica o presentar certificación de competencia laboral vigente en la orientación de procesos formativos presenciales

SERVICIOS DE BARISMO	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497,00	\$ 49.585.802	<p>INSTRUCTOR 1 ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA. ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN O GESTIÓN DE EMPRESAS, EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN EL ÁREA DE HOTELERÍA. ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN MESA Y BAR, EN EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN EL ÁREA DE OPERACIÓN DEL SERVICIOS GASTRONÓMICOS.</p> <p>INSTRUCTOR 2 PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON NIVEL MÍNIMO B2 DEL IDIOMA INGLÉS DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO</p> <p>INSTRUCTOR 1 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O EMPRESAS DEL SECTOR Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.</p> <p>INSTRUCTOR 2 MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA COMO DOCENTE EN UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA</p>
EMPRENDIMIENTO EN ELABORACION DE ACCESORIOS ARTESANALES	PROYECTAR PRODUCCIÓN SEGÚN REQUERIMIENTO TÉCNICO	314	1	02/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497	\$ 49.585.802	<p>REQUISITOS ACADÉMICOS CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL EN EL ÁREA OCUPACIONAL 52 OCUPACIONES TÉCNICAS Y ESPECIALIZADAS EN ARTE, CULTURA, ESPARCIMIENTO Y DEPORTE. GRUPO 526: ARTESANOS SUBGRUPO 5263- ARTESANOS EN TRABAJOS EN MADERA. ALTERNATIVA 1: CERTIFICADO DE TÉCNICO EN EL ÁREA OCUPACIONAL 52 OCUPACIONES TÉCNICAS Y ESPECIALIZADAS EN ARTE, CULTURA, ESPARCIMIENTO Y DEPORTE. GRUPO 526: ARTESANOS SUBGRUPO 5263- ARTESANOS EN MADERA ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: DISEÑO. ALTERNATIVA 3: TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ARTES PLÁSTICAS, VISUALES Y AFINES; O DISEÑO. ALTERNATIVA 4: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ARTES</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL CUARENTA Y OCHO (48) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES, Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 1: CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE ARTESANÍAS MADERABLES Y NO MADERABLES Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA</p>

TCOS. Y TGOS. LÍNEAS TECNOLÓGICAS DEL CENTRO (IDIOMAS), Y AFINES; Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD.	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 240202501	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497,00	\$ 49.585.802	Titulo de profesional o Tecnólogo en cualquier núcleo de conocimiento con Nivel de lengua certificado de mínimo B2 de acuerdo con el MCER en cada una de las cuatro (4) habilidades de dominio de lengua (Comprensión oral, Comprensión escrita, Producción oral, Producción escrita). El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA acepta para la contratación de instructores de lenguas los exámenes internacionales enlistados en la Resolución 12730 del 28 de junio de 2017 del MEN con una vigencia máxima de 2 años. No se aceptan aquellos exámenes catalogados en esta Resolución como "Clasificación (Placement)", "Niños de 7 a 12 años (Young Learners)" y "Jóvenes (Teenagers)". Ver al final de este documento en Anexo 1 la lista de exámenes admitidos por el SENA para tales fines. Para tecnólogo mínimo 24 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en inglés, para profesional 12 meses de experiencia en procesos de capacitación en idioma inglés"
TCOS. Y TGOS. LÍNEAS TECNOLÓGICAS DEL CENTRO (ÉTICA); Y AFINES; Y COMPLEMENTARIA AFIN A LA ESPECIALIDAD	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. 240201526	314	1	2/02/2026	15/12/2026	\$ 4.737.497,00	\$ 49.585.802	Titulo profesional en los núcleos de conocimiento de Antropología, artes liberales, o Filosofía, teología y afines, o Educación, o Sociología, trabajo social y afine, o Psicología, o Administración. Tarjeta Profesional en los Casos Exigidos por la Ley Veinticuatro (24) meses de experiencia distribuida así: Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el desempeño en el área y doce (12) meses en docencia o instrucción
			15				\$ 721.284.763	

NOTA: Esta Acta debe ser firmada por el Subdirector del Centro, el Coordinador de Formación Profesional, Empleo y Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y los Coordinadores Académicos del Centro

FERNANDO ARCINIEGAS CORDOBA
Subdirector Centro

CLAUDIA LORENA KLINGER VILLA
Coordinadora Académica

LINA DANERY GONZALEZ HERRERA
Coordinadora Académica

FIRMAS