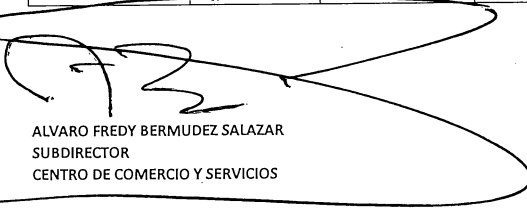


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Perfil Técnico del Instructor
Necesidades DESPLAZADOS 2026

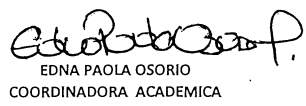
RED CONOCIMIENTO	NIVEL	PROGRAMA FORMACION	REQUISITOS ACADEMICOS	EXPERIENCIA LABORAL Y/O ESPECIALIZACION	COMPETENCIAS MINIMAS	N. INSTRUCTORES
RED DE CONOCIMIENTO EN COMERCIO Y VENTAS	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: ADMINISTRACIÓN, 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 CONOCIMIENTO: INGENIERO DE MERCADOS, INGENIERO FINANCIERO, INGENIERO INDUSTRIAL, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ECONOMISTA, MERCADÓLOGO, PROFESIONAL EN MERCADEO Y PUBLICIDAD, PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN.	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE MERCADEO, VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN, EN DESARROLLO DEL OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL A LA QUE SE DEDICA EL CARGO Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA	COMPETENCIAS COMUNES ORIENTACIÓN A RESULTADOS ORIENTACIÓN AL USUARIO Y AL CIUDADANO TRANSPARENCIA COMPROMISO CON LA ORGANIZACIÓN COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES NIVEL INSTRUCTOR (RES. 1458 DE 2017 ANEXO NO. 2) 1. EXPERTICIA TÉCNICA 2. TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN 3. APRENDIZAJE CONTINUO 4. CREATIVIDAD E INNOVACIÓN	2
RED DE CONOCIMIENTO EN SALUD	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	ENFERMERIA	PROFESIONAL DE ENFERMERIA	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES RELACIONADAS CON EL ÁREA. - MÍNIMO 6 MESE DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA CON ADULTOS	HABILIDADES COMUNICATIVAS LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO TICS	1
RED DE CONOCIMIENTO EN SERVICIOS PERSONALES	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	PELUQUERIA	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL.	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE	CAPACIDAD PARA INTERPRETAR, ARGUMENTAR Y PROPONER ALTERNATIVAS EN EL ANÁLISIS Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMA. MANEJO DE LAS TIC HABILIDADES COMUNICATIVAS TRABAJO EN EQUIPO	2
RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	COCINA	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.	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN	2
RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA	PANADERIA	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	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	Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación	2

<p>Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.</p>	<p>TRANSVERSAL Y/ COMPLEMENTARIA</p>	<p>INTERACCIÓN EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y CULTURA DE PAZ</p>	<p>REQUISITOS ACADÉMICOS: OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AFINES. OPCIÓN 2: PROFESIONAL CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOGÍA O HUMANISMO.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA; DE 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 Y/O TRABAJO COMUNITARIO</p>	<p>PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES. - DISPOSICIÓN AL CAMBIO. - HABILIDADES INVESTIGATIVAS. - MANEJO DE GRUPOS. - LIDERAZGO - COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA - DOMINIO LECTO-ESCRITURAL - DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO - TRABAJO EN EQUIPO. - MANEJO DE LAS TIC</p>	<p>3</p>
<p>RED DE CONOCIMIENTO EN INFORMÁTICA, DISEÑO Y DESARROLLO DE SOFTWARE</p>	<p>COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA</p>	<p>SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS</p>	<p>REQUISITOS ACADÉMICOS: ALTERNATIVA 1: TÍTULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA DE SISTEMAS, TELEMÁTICA Y AFINES; O INGENIERÍA ELECTRÓNICA, TELECOMUNICACIONES Y AFINES. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TÍTULOS SENA) ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA DE SISTEMAS, TELEMÁTICA Y AFINES; O INGENIERÍA ELECTRÓNICA, TELECOMUNICACIONES Y AFINES. (VER ANEXO N.B.C) TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS EXIGIDOS POR LA LEY</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL: ALTERNATIVA 1: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA INFRAESTRUCTURA INFORMÁTICA, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO, DISPOSITIVOS Y PERIFÉRICOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA INFRAESTRUCTURA INFORMÁTICA</p>	<p>1. INTERRELACIONA LOS ELEMENTOS Y REFERENTES DE LA PLANEACIÓN PEDAGÓGICA. 2. TRABAJA CON OTROS DE FORMA CONJUNTA Y COOPERATIVA. 3. COMPARTE LA EXPERTICIA TÉCNICA EN LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO. 4. UTILIZA HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS QUE RESPONDAN A LA POBLACIÓN SUJETO, MODALIDAD DE ATENCIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN. 5. EXPONE INFORMACIÓN Y CONOCIMIENTO DE FORMA CLARA, DIRECTA, CONCRETA Y ASERTIVA. 6. GENERA CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE INTERACCIONES FAVORABLES PARA EL PROCESO FORMATIVO EN UN CLIMA DE COMPRENSIÓN, AFECTO Y RESPETO MUTUO. 9. RETROALIMENTA PERMANENTEMENTE A OTROS FRENTE A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN EL APRENDIZAJE O EN EL PROCESO FORMATIVO Y PLANTEA ALTERNATIVAS. 10. INTERPRETA LAS REALIDADES DEL ENTORNO, LAS REFLEXIONA, LAS VALORA Y LAS INTEGRA EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS DE LA FORMACIÓN. 11. DESARROLLA CONCEPTUALMENTE IDEAS DE MANERA ARGUMENTATIVA. 12. APLICA HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN</p>	<p>2</p>

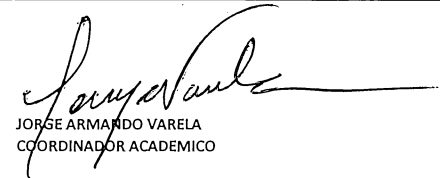
14



ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS



EDNA PAOLA OSORIO
COORDINADORA ACADEMICA



JORGE ARMANDO VARELA
COORDINADOR ACADEMICO

07 de enero de 2026

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Perfil Técnico del Instructur
Necesidades DESPLAZADOS 2026

Nombre del Programa (TE-TP-TGO)	Nombre de la competencia a desarrollar	No. De meses a contratar	No. De horas a contratar	Fechas Previstas para la contratación		Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Costo Total (Pesos) incluido 4x1000	OBSERVACIONES (PERFIL DEL INSTRUCTOR)
				Inicio (D-M-A)	Terminación (D-M-A)			
COMPLEMENTARIA DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO (2)	Definir el plan de comunicación Interna de acuerdo con la cultura y estrategia corporativa. Definir el plan de merchandising según objetivos y técnicas de la promoción. Evaluar estrategias de mercadeo de acuerdo con objetivos comerciales. Formular el plan según objetivos y metodologías, proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	97.592.438	TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: ADMINISTRACIÓN, 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 CONOCIMIENTO: INGENIERO DE MERCADOS, INGENIERO FINANCIERO, INGENIERO INDUSTRIAL, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ECONOMISTA, MERCADÓLOGO, PROFESIONAL EN MERCADEO Y PUBLICIDAD, PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA; DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE MERCADEO, VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN, EN DESARROLLO DEL OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL A LA QUE SE DEDICA EL CARGO Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA EN ENFERMERIA (1)	Administrar inmunobiológicos según delegación y normativa de salud --- Administrar medicamentos según delegación y normativa de salud --- ADMITIR PERSONAS AL SERVICIO SEGÚN NORMATIVA DE SALUD - Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización - ASISTIR PACIENTES QUIRÚRGICOS DE ACUERDO CON GUÍAS DE MANEJO Y NORMATIVA DE SALUD- ASISTIR PERSONAS SEGÚN LA ETAPA DEL CICLO VITAL Y GUÍAS DE MANEJO DE SALUD - Controlar infecciones de acuerdo con protocolos y normativa de salud - Orientar personas según normativa de salud - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	48.796.219	PROFESIONAL DE ENFERMERIA - MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN ÁREAS DE DESEMPEÑO CON FUNCIONES RELACIONADAS CON EL ÁREA. - MÍNIMO 6 MESE DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA CON ADULTOS
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA.PELUQUERIA (2)	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética. - Cortar cabello según líneas de diseño y procedimiento técnico. - Cortar pelo facial según técnicas y normativa de peluquería- Elaborar peinados según protocolos de estética capilar. - IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD - Modificar color del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar- Modificar textura del cabello de acuerdo con técnicas de cosmética capilar y procedimiento técnico	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	3.662.548	75.448.489	TÉCNICO EN PELUQUERÍA O TÉCNICO EN BELLEZA INTEGRAL - MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA TÉCNICO COCINA (2)	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	97.592.438	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.

COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA PANADERIA. (1)	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	3.662.548	37.724.244	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. 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
COMPLEMENTARIA Y/O TITULADA PANADERIA. (1)	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	48.796.219	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 técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines. 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
Transversal/ Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.(3)	INTERACCIÓN EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y CULTURA DE PAZ	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	146.388.657	REQUISITOS ACADÉMICOS: OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTHROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AFINES. OPCIÓN 2: PROFESIONAL CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOGÍA O HUMANISMO. EXPERIENCIA LABORAL: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE 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 Y/O TRABAJO COMUNITARIO
TITULADA / COMPLEMENTARIA SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS (2)	Evaluar red de acuerdo con procedimientos de telecomunicaciones y normativa técnica - Mantener equipos de cómputo según procedimiento técnico. - Operar herramientas informáticas y digitales de acuerdo con protocolos y manuales técnicos.	10 MESES 9 DIAS (SIN EXCEDER EL CALENDARIO ACADEMICO DEL 2026)		2-feb-26	12-dic-26	4.737.497	97.592.438	REQUISITOS ACADÉMICOS: ALTERNATIVA 1: TÍTULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA DE SISTEMAS, TELEMÁTICA Y AFINES; O INGENIERÍA ELECTRÓNICA, TELECOMUNICACIONES Y AFINES. VER ANEXOS: (N.B.C.), (TÍTULOS SENA) ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA DE SISTEMAS, TELEMÁTICA Y AFINES; O INGENIERÍA ELECTRÓNICA, TELECOMUNICACIONES Y AFINES. (VER ANEXO N.B.C) TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS EXIGIDOS POR LA LEY. EXPERIENCIA LABORAL: ALTERNATIVA 1: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA INFRAESTRUCTURA INFORMÁTICA, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO, DISPOSITIVOS Y PERIFÉRICOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA INFRAESTRUCTURA INFORMÁTICA

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

EDNA PAOLA OSORIO
COORDINADORA ACADEMICA

649.931.143
JORGE ARMANDO VARELA
COORDINADOR ACADEMICO

07 de enero de 2026