ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Análisis y Priorización de Necesidades de Materiales de Formación en el marco de la Estrategia Producción de Centro para las áreas de Gastronomía, ENCC y Cafeterías del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, acorde al rubro asignado y la meta generada para el Centro de Formación – Vigencia 2026.			
CIUDAD Y FECHA:	Pitalito 9 de febrero del 2026	**HORA INICIO:** 2 Pm	**HORA FIN:** 5 Pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Coordinación académica sede Yamboró	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CGDSS	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Contextualización de las necesidades de materiales de formación.
2. Definición de metas para la vigencia 2026.
3. Asignación por áreas – Formación Regular y Complementaria.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Identificar y describir las necesidades de materiales de formación correspondientes a la Formación REGULAR y COMPLEMENTARIA, en el marco de la estrategia CampeSENA, para los programas Técnicos, Tecnólogos y Complementarios de las áreas que impactan los sectores productivos del área de influencia del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se reúnen en la coordinación académica de la sede Yamboró el Coordinador Académico y Líder de Producción de Centro, Sergio Armando Jaramillo Claros; el apoyo a Producción de Centro, Wilfran Moncayo; el instructor del área de Gastronomía, Diego Alejandro Gaviria; y el administrador de la estrategia Cafeterías, Diego Alejandro Franco, con el objetivo de definir y justificar la compra de materiales de formación a través de la estrategia Producción de Centro para las áreas de Gastronomía, ENCC (Escuela Nacional de la Calidad del Café) y Cafeterías, en las sedes Comercio y Yamboró del Centro de Formación.

2. La estrategia de Producción de Centro corresponde a los bienes y servicios que se obtienen en los Centros de Formación mediante los proyectos productivos desarrollados por los aprendices, como parte de las actividades orientadas al desarrollo de las competencias establecidas en los programas de formación.

   En este orden de ideas, al Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano le fueron asignadas metas para la estrategia Producción de Centro, las cuales se detallan a continuación:

Tabla 1

Proyecto	Presupuesto
Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS.	$ 255’000.000
Establecer cultivos agrícolas y pecuarios en unidades productivas del CGDSS para la generación de productos en la estrategia Producción de Centros por medio de procesos formativos.	$ 100’000.000
TOTAL	**$ 355’000.000**

Proyecto: Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS.

El proyecto “Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS”, cargado en el Plan de Acción y registrado en el aplicativo Tayana durante la vigencia 2025, tiene como propósito fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas en los aprendices de los programas de formación Técnico en Cocina, Técnico en Servicios de Barismo y Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica.

El proyecto impacta aproximadamente a 250 aprendices, quienes, a través de las diferentes competencias de sus programas de formación, desarrollan resultados de aprendizaje orientados a la manipulación, transformación y aprovechamiento de materias primas, especialmente en procesos asociados a la elaboración de alimentos.

Programas de Formación Enmarcados directamente en el proyecto “Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS.”

Tabla 2

No.	Programa	ID Grupo	Nivel
1	Cocina	3227840	Técnico
2	Cocina	Trimestre II 2026	Técnico
3	Servicios de Barismo	3312887	Técnico
4	Servicios de Barismo	3408221	Técnico
5	Servicios de Barismo	3408234	Técnico
6	Servicios de Barismo	Trimestre III 2026	Técnico
7	Servicios de Barismo	Trimestre IV 2026	Técnico
8	Producción Agropecuaria Ecológica	3138722	Tecnólogo
9	Producción Agropecuaria Ecológica	3364810	Tecnólogo
10	Producción Agropecuaria Ecológica	3406552	Tecnólogo
11	Gestión de Empresas Agropecuarias	3169474	Tecnólogo

Impacto indirecto del proyecto "Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS"

Actualmente, el Centro de Formación cuenta con diversos ambientes de aprendizaje en las áreas de turismo, ambiental, agrícola, pecuaria, TIC y construcción. Entre estos se destacan los ambientes de formación de la Escuela Gastronómica del Surcolombiano, la Escuela Nacional de la Calidad del Café, los talleres de agroindustria y los ambientes de formación en TIC, entre otros, los cuales, de acuerdo con la infraestructura física y tecnológica instalada, permiten la ejecución de diferentes actividades de aprendizaje orientadas al desarrollo de competencias y habilidades para el adecuado desempeño laboral de un promedio de 500 aprendices diarios en la Sede Yamboró, quienes reciben formación en las distintas áreas del conocimiento que se imparten en dicha sede.

En consecuencia, y teniendo en cuenta que en la zona sur del departamento del Huila existe una población que demanda atención en el campo de la educación y la formación para el trabajo, adscrita al Centro de Formación, y que adicionalmente se cuenta con la correspondiente asignación presupuestal, se hace necesario garantizar el desarrollo de los diferentes saberes y competencias de los aprendices durante toda la jornada de formación, comprendida entre las 8:00 a. m. y las 5:00 p. m.

Para el cumplimiento de este objetivo, se requiere la adquisición de materiales que permitan asegurar un servicio de gastronomía (almuerzos) con criterios de calidad, higiene y salubridad, lo cual está directamente relacionado con la calidad de la materia prima utilizada en la preparación de alimentos mediante el sistema de producción de centro, destinado a un promedio de 500 aprendices diarios que hacen parte de los programas de formación de la Sede Yamboró.

Estos aprendices pertenecen a los siguientes programas y grupos en etapa lectiva y modalidad presencial: Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica (3144062, 3145649, 3138722, 3364810, 3406552 – cinco grupos); Tecnólogo en Gestión de Empresas Agropecuarias (3169474 – un grupo); Tecnólogo en Análisis y Desarrollo de Software (3063290, 3063316, 3145636, 3145650, 3225853, 3312744 – seis grupos); Tecnólogo en Producción de Multimedia (3144066 – un grupo); Técnico en Cocina (3227840, 3225863 – dos grupos); Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales (3145329, 3406595 – dos grupos); Técnico en Servicios de Barismo (3312887, 3408221, 3408234 – tres grupos); Tecnólogo en Construcción de Infraestructura Vial (3121411, 3312643 – dos grupos); Tecnólogo en Gestión de Redes de Datos (3042663 – un grupo); y Técnico en Instalación de Sistemas Eléctricos Residenciales y Comerciales (3312662 – un grupo), entre otros.

En total, estos programas corresponden a veintitrés (23) grupos, los cuales contribuyen a la formación de talento humano calificado, fortaleciendo la oferta de mano de obra competente para los diferentes sectores económicos de la región.

Estrategia Cafeterías

La Sede de Comercio y Servicios del SENA atiende diariamente una población aproximada de mil (1.000) personas, conformada por aprendices de formación titulada y complementaria, instructores, personal administrativo, usuarios de la Agencia Pública de Empleo (APE), visitantes y miembros de la comunidad en general, quienes convergen en el Centro de Formación tanto en jornada diurna como nocturna. Esta alta afluencia genera una necesidad permanente de contar con servicios de alimentación accesibles, seguros y de calidad, que contribuyan al bienestar, la permanencia y el adecuado desempeño de los usuarios dentro de la institución.

En este contexto, el proyecto de cafetería institucional se plantea como una estrategia fundamental de bienestar integral, orientada a garantizar un espacio adecuado para la adquisición de alimentos, el descanso activo y la interacción social, aspectos clave para el fortalecimiento de los procesos formativos y administrativos del Centro de Formación.

La inversión de cincuenta millones de pesos ($50.000.000) estará destinada a la adquisición de materiales de formación, necesarios para la correcta dotación y operación de la cafetería institucional. Estos materiales no solo permitirán una prestación eficiente y continua del servicio, sino que además funcionarán como herramientas pedagógicas, alineadas con la misión del SENA de formar talento humano competente, especialmente en programas relacionados con servicios, atención al cliente, manipulación de alimentos, Barismo, contabilidad, mesa y bar, gastronomía y emprendimiento.

Asimismo, esta inversión contribuirá a:

- Mejorar la calidad del servicio ofrecido a la comunidad educativa y visitantes.
- Promover ambientes de aprendizaje prácticos y reales para los aprendices.
- Garantizar el cumplimiento de normas de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas.
- Fortalecer la imagen institucional del SENA como entidad comprometida con el bienestar y la formación integral.

La cafetería institucional se consolidará como un espacio idóneo para que los aprendices fortalezcan competencias técnicas, operativas y actitudinales asociadas al sector gastronómico, de servicios y atención al cliente. De esta manera, el proyecto trasciende su función comercial y asistencial, convirtiéndose en un escenario pedagógico aplicado, alineado con el enfoque de formación por competencias.

Adicionalmente, al tratarse de una experiencia piloto, la inversión resulta fundamental para validar el modelo de cafetería institucional, evaluar su sostenibilidad, medir su impacto en la comunidad educativa y generar buenas prácticas replicables en otros centros de formación a nivel nacional. La correcta implementación de esta estrategia permitirá obtener información relevante para la toma de decisiones futuras y el fortalecimiento de la política institucional.

En este sentido, y con el fin de garantizar la disponibilidad de materia prima mediante materiales de Producción de Centro para el proyecto “Procesos Gastronómicos, de Agroindustria y Café aplicados en unidades productivas del CGDSS”, se hace necesario adelantar un proceso de mínima cuantía por un valor total de ciento setenta y cinco millones de pesos ($175.000.000) M/CTE, distribuidos de acuerdo con la asignación presupuestal establecida, así:

Área o Estrategia	**Valor**
Gastronomía, agroindustria, ENCC	$ 125’000.000
Cafeterías	$ 50’000.000
Total	**$ 175’000.000**

Teniendo en cuenta que el Centro de Formación no cuenta actualmente con la totalidad de los materiales requeridos para el desarrollo de los proyectos de formación en el marco de la estrategia Producción de Centro, y con el propósito de garantizar el normal y continuo desarrollo de la Formación Profesional Integral durante la vigencia correspondiente, se hace necesario satisfacer esta necesidad mediante la contratación para la adquisición de materiales de formación, con un proveedor idóneo y con experiencia, que cumpla con las condiciones técnicas, legales y contractuales establecidas por la Entidad.

Con la ejecución de esta contratación se espera satisfacer las necesidades identificadas, en procura de dar cumplimiento a la misión institucional del SENA, la cual se enmarca en la responsabilidad del Estado de invertir en el desarrollo de las personas, mediante actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y técnico de los trabajadores, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral para su incorporación y permanencia en el sector productivo.

Así las cosas, una vez realizada la identificación y justificación de la necesidad para la adquisición de los materiales requeridos por la Entidad, y con el fin de garantizar la correcta ejecución de la formación profesional integral, así como el cumplimiento de los proyectos, metas e indicadores asociados a la estrategia de Producción de Centro, el Centro de Formación tiene debidamente incluida esta necesidad contractual en el Plan Anual de Adquisiciones – PAA 2026, y cuenta con la disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia.

CONCLUSIONES

La presente acta constituye el documento base para la consolidación de la solicitud de necesidad orientada a la compra de materiales de formación en el marco de la estrategia de Producción de Centro para las áreas de gastronomía, agroindustria, ENCC y cafeterías del Centro de Formación, correspondiente a la vigencia 2026.

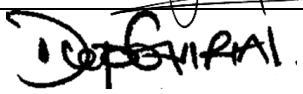
Es importante aclarar que, de acuerdo con la asignación presupuestal definida para la estrategia de Producción de Centro, un monto de cincuenta millones de pesos ($50.000.000) M/CTE será ejecutado en un proceso contractual posterior, conforme a la estrategia establecida por el Centro de Formación.

Con base en las consideraciones y justificaciones expuestas, se remite la presente acta para el trámite correspondiente de disponibilidad presupuestal ante la Coordinación Administrativa y Financiera, para lo de su competencia.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Remitir a coordinación administrativa para estructuración del proceso.	10 de febrero del 2026	Coordinación académica y Producción de Centro	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
DIEGO ALEJANDRO FRANCO	**Administrador de las cafeterías CGDSS**	
WILFRAN MONCAYO RUIZ	**Apoyo Producción de Centro**	
DIEGO ALEJANDRO GAVIRIA	**Administrador de las cafeterías CGDSS**	
SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS	**Coordinador académico sede Yamboró**	

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

Lista maestra de materiales de formación