



ACTA No. 011 – Comité Verificación					
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Comité de verificación Centro Agropecuario de buga					
CIUDAD Y FECHA:	14/05/2025		HORA INICIO:	HORA FIN:	
			14:00	16:30	
LUGAR Y/O ENLACE:	Centro agropecuario de Buga		DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Kilometro 2 Variante Buga Tuluá		
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificar aspirantes según postulación realizada en el banco de instructores 2025 según necesidad del servicio de instructores.					
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Verificar aspirantes según postulación realizada en el banco de instructores 2025 según necesidad del servicio de instructores.					
DESARROLLO DE LA REUNIÓN					
<p>Teniendo en cuenta procedimiento establecido en las circulares que correspondiste al Banco de Instructores 2025 se procede según orden proyectado para ejecución de actividades por el comité de verificación.</p> <p>1. Validar perfil solicitados por coordinación Académica con los perfiles ya creados y disponibles en el banco de instructores 2025 de la APE.</p> <p>Se proceden a revisar el perfiles creado y abierto en el banco 2025 teniendo en cuenta la necesidad del servicio.</p> <p>Los perfiles nuevamente verificados corresponden a los perfiles ya creados y cerrados en primeras instancias para la presente verificación no hay perfiles nuevos.</p> <p>Perfil requerido por CAMPESENA y Full Popular: Cocina uno por programa</p> <p>Perfiles verificados según necesidad del servicio.</p>					
CODIGO	PERFIL	REGIONAL	CENTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD
35631	COCINA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga



35563	COCINA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga
35763	COCINA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga

A continuación, se relaciona el proceso de verificación y el estado final de los aspirantes con sus observaciones del caso.

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
35631	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	<p>PERFIL REQUERIDO: REQUISITOS ACADÉMICOS: EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES CONFORMADO POR: PROFESIONAL EN COCINA Y/O GASTRONOMÍA TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA TECNÓLOGO EN COCINATÉCNICO EN 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 3 TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. OPCIÓN 4 TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. EXPERIENCIA LABORAL: TÉCNICO: TREINTA Y SEIS MESES 36 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. TECNÓLOGO: VEINTICUATRO 24 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PROFESIONAL: DOCE 12 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN., MÍNIMO VEINTICUATRO 24 MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA</p>



			DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES., OPCION 2 OPCION 3
--	--	--	--

Aspirantes verificados: 2 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

NO.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	29683024	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
2	94482292	CONTRATADO	

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
35563	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	<p>PERFIL REQUERIDO: REQUISITOS ACADÉMICOS: EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES CONFORMADO POR: PROFESIONAL EN COCINA Y/O GASTRONOMÍA TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA TECNÓLOGO EN COCINA TÉCNICO EN 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 3 TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. OPCIÓN 4 TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA. EXPERIENCIA LABORAL: TÉCNICO: TREINTA Y SEIS MESES 36 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. TECNÓLOGO: VEINTICUATRO 24 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PROFESIONAL: DOCE 12 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN., MÍNIMO VEINTICUATRO 24 MESES EN LA PREPARACIÓN DE</p>



			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., OPCION 2 OPCION 3
--	--	--	---

Aspirantes verificados: 2 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

NO.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	1115088592	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
2	14883914	NO CUMPLE	LA EXPERIENCIA TECNICA REQUERIDA EN EL PERFIL PARA EL TECNOLGO ES DE 24 MESES Y ADJUNTA EXPERIENCIA TECNICA DE 5 MESES. EL PERFIL NO REQUIERE EXPERIENCIA DOCENTE. NO SE IDENTIFICA CURSO DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
35763	COCINA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	PERFIL REQUERIDO: REQUISITOS ACADÉMICOS: EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES CONFORMADO POR:PROFESIONAL EN COCINA Y/O GASTRONOMÍATECNÓLOGO EN GASTRONOMÍATECNÓLOGO EN COCINATÉCNICO EN 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 3 TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.OPCIÓN 4 TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O



				<p>CULINARIA.EXPERIENCIA LABORAL: TÉCNICO: TREINTA Y SEIS MESES 36 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN.TECNÓLOGO: VEINTICUATRO 24 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN.PROFESIONAL: DOCE 12 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN., 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., OPCION 2 OPCION 3</p>	
--	--	--	--	--	--

Aspirantes verificados: 5 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

NO.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	94473747	CONTRATADO	
2	1006073004	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
3	66871622	CONTRATADO	
4	1115079663	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
5	1022375456	CONTRATADO	LA EXPERIENCIA TECNICA REQUERIDA EN EL PERFIL PARA EL TECNOLOGO ES DE 24 MESES Y ADJUNTA EXPERIENCIA TECNICA DE 5 MESES. EL PERFIL NO REQUIERE EXPERIENCIA DOCENTE. NO SE IDENTIFICA CURSO DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

Perfiles requeridos por el programa CampeSENA:

- ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA SILVOPASTORILES EN LA EMPRESA GANADERA.
- TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.



Perfiles verificados según necesidad del servicio.

CODIGO	PERFIL	REGIONAL	CENTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD
37436	ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA SILVOPASTORILES EN LA EMPRESA GANADERA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga

A continuación, se relaciona el proceso de verificación y el estado final de los aspirantes con sus observaciones del caso.

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
37436	ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA SILVOPASTORILES EN LA EMPRESA GANADERA	IMPLEMENTAR SISTEMA SILVOPASTORIL SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	<p>Perfil requerido: Requisitos Académicos, FORMACIÓN ACADÉMICA: TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: AGRONOMÍA, MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA. MÉDICO VETERINARIO, MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA Y/O ZOOTECNISTAALTERNATIVA: FORMACIÓN ACADÉMICA: TÍTULO DE TECNÓLOGO O TÉCNICO PROFESIONAL O TÉCNICO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: AGRONOMÍA, O MEDICINA VETERINARIA, O ZOOTECNIA.</p> <p>Experiencia Laboral, EXPERIENCIA: 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 DOCENCIAALTERNATIVA: EXPERIENCIA: TREINTA Y SEIS 36 MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTE Y OCHO 28 MESES ESTARÁN</p>



			RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y OCHO 8 MESES EN LABORES DE DOCENCIA.
--	--	--	--

Aspirantes verificados: 2 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

NO.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	1112099702	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
2	1113038447	NO CUMPLE	EXPERIENCIA LABORAL NO ES ACORDE Y SUFICIENTE CON LO REQUERIDO PARA EL PROGRAMA DE FORMACION ESTABLECIDO

Perfiles requeridos por el programa CampeSENA:

- ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA SILVOPASTORILES EN LA EMPRESA GANADERA.
- TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.

Perfiles verificados según necesidad del servicio.

CODIGO	PERFIL	REGIONAL	CENTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD
37437	TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
37437	TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS	Perfil requerido: Requisitos Académicos, INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMÍA, TÉCNICO EN MESA Y BAR, TECNÓLOGO EN COCINA O GASTRONOMÍA, ADMINISTRADOR HOTELERO CON EXPERIENCIA EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



				PARA EL SECTOR HOTELERO, TURÍSTICO, INDUSTRIAL O DE SERVICIOS. Experiencia Laboral, MÍNIMO 18 MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS A LA CATACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ VERDE Y TOSTADO. 12 MESES DE EXPERIENCIA EN PEDAGOGÍA.	
--	--	--	--	--	--

Oferta se encuentra sin aspirantes, por lo tanto, se hace sugerencia al ordenador del gasto en realizar reapertura de la oferta en el aplicativo de la APE.

Perfil requerido para el programa de Víctimas: HERRAMIENTAS PARA EL FOMENTO DE LA ASOCIATIVIDAD RURAL PRODUCTIVA.

Perfiles verificados según necesidad del servicio.

CODIGO	PERFIL	REGIONAL	CENTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD
37438	HERRAMIENTAS PARA EL FOMENTO DE LA ASOCIATIVIDAD RURAL PRODUCTIVA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga

A continuación, se relaciona el proceso de verificación y el estado final de los aspirantes con sus observaciones del caso.

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
37438	HERRAMIENTAS PARA EL FOMENTO DE LA ASOCIATIVIDAD RURAL PRODUCTIVA	DIRIGIR PROCESOS ORGANIZACIONALES SEGÚN MODELO DE GESTIÓN	ALTERNATIVA 1. TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO NBC DE: AGRONOMÍA, ADMINISTRACIÓN; NBC INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES; NBC INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES. ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO NBC DE: AGRONOMÍA; NBC BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; NBC INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; NBC INGENIERÍA



				<p>AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES ALTERNATIVA 3. TÍTULO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO NBC DE: AGRONOMÍA; NBC INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; NBC INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES; NBC ADMINISTRACIÓN; NBC EDUCACIÓN. Experiencia Laboral, ALTERNATIVA 1. TREINTA 30 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIEZ OCHO 18 MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA AGRICULTURA Y DOCE 12 MESES EN LABORES DE DOCENCIA RELACIONADA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO 24 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE 12 MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA AGRICULTURA Y DOCE 12 MESES EN LABORES DE DOCENCIA RELACIONADA. ALTERNATIVA 3. VEINTICUATRO 18 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE 12 MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA AGRICULTURA Y DOCE 12 MESES EN LABORES DE DOCENCIA RELACIONADA.</p>	
--	--	--	--	--	--

Aspirantes verificados: 2 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

No.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	14891548	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN



2	94357489	NO CUMPLE	CARGO REQUIERE PROFESIONAL EN NBC INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; NBC INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES; NBC ADMINISTRACIÓN. ASPIRANTE POSEE TITULO INGENIERO INDUSTRIAL.
---	----------	-----------	---

Perfil requerido por el programa regular:

- GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA.

Perfiles verificados según necesidad del servicio.

CODIGO	PERFIL	REGIONAL	CENTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD
35649	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	Regional Valle	Centro Agropecuario de Buga	Valle del Cauca	Buga

A continuación, se relaciona el proceso de verificación y el estado final de los aspirantes con sus observaciones del caso.

CODIGO	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERFIL
35649	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	Elaborar informes financieros de acuerdo con metodologías y normativa	Perfil requerido: Requisitos Académicos, EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES PARA ORIENTAR LA COMPETENCIA CONFORMADO POR PROFESIONALES DE LAS SIGUIENTES ÁREAS:ALTERNATIVA 1TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE ADMINISTRACIÓN; O CONTADURÍA PÚBLICA; O ECONOMÍA; O INGENIERÍA INDUSTRIAL Y AFINES O EDUCACIÓN LICENCIATURA EN COMERCIO Y CONTADURÍA; O INGENIERÍA ADMINISTRATIVA Y AFINES.TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS EXIGIDOS POR LA



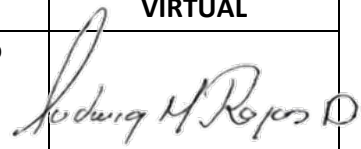
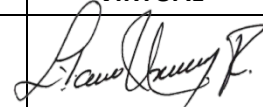
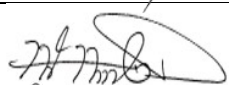
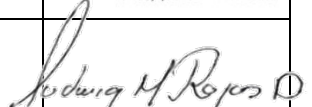
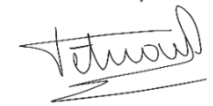
				<p>LEY.ALTERNATIVA 2 TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN; O CONTADURÍA PÚBLICA; O NBC SIN CLASIFICAR TECNOLOGÍA EN ANÁLISIS DE OPERACIONES ADUANERAS Y FINANCIERAS, TECNOLOGÍA EN GESTIÓN COMERCIAL Y FINANCIERA O TECNOLOGÍA EN GESTIÓN FINANCIERA Y CONTABLE.</p> <p>Experiencia Laboral, ALTERNATIVA 1 VEINTICUATRO 24 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE 12 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE FINANZAS Y DOCE 12 MESES EN DOCENCIA Y CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN ALTERNATIVA 2 TREINTA 30 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO 18 MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE FINANZAS Y DOCE 12 MESES EN DOCENCIA Y CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.</p>
--	--	--	--	---

Aspirantes verificados: 3 Aspirantes se presentaron según registros en el aplicativo de la APE

NO.	DOCUMENTO	ESTADO FINAL APE	OBSERVACIONES
1	1115064245	CUMPLE	CUMPLE CON PERFIL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN
2	14898120	CUMPLE	CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PERFIL
3	14889792	CUMPLE	CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PERFIL

Se da por terminada la nueva verificación.



CONCLUSIONES				
<p>Se verifico perfiles requeridos según necesidades de las coordinación académica y programas de formación siguiendo directrices de la circular y enviada por el subdirector del Centro de formación.</p> <p>Se procede con directrices para la selección del personal necesario según necesidad del servicio.</p>				
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Enviar a contratación para proseguir con el proceso de contratación.	13/05/2025	Ludwig Mauricio Rojas Delgado		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Liliana Urriago Fontal	COORDINACION ACADEMICA	SI		
Heberth Hernando Garcia Tamayo	SUBDIRECTOR DE CENTRO	SI		
Ludwig Mauricio Rojas Delgado	COORDINACION ACADEMICA	SI		
Diego Alexander Gomez Gomez	INSTRUCTOR	SI		
Hector Fabio Espinoza	PROFESIONAL	SI		
<p>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.</p>				



ANEXOS