



**RESOLUCIÓN No. CNSC - 20192120124705 DEL 24-12-2019**

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

**EL COMISIONADO NACIONAL DEL SERVICIO CIVIL,**

En ejercicio de las facultades otorgadas en los artículos 125 y 130 de la Constitución Política, los artículos 11 y 12 de la Ley 909 de 2004, el Decreto Ley 760 de 2005 y, el Acuerdo No. 558 de 2015 de la CNSC, y teniendo en cuenta las siguientes.

**CONSIDERACIONES:**

**1. ANTECEDENTES.**

La Comisión Nacional del Servicio Civil -CNSC-, a través de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA, adelantó el proceso de selección para la provisión por mérito de empleos de carrera administrativa vacantes de forma definitiva en el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, para lo cual expidió el Acuerdo No. 20171000000116 del 24 de julio de 2017, modificado por los Acuerdos Nos. 20171000000146 del 05 de septiembre de 2017, 20171000000156 del 19 de octubre de 2017 y 20181000000876 del 19 de enero de 2018 y aclarado por el Acuerdo No. 20181000001006 del 08 de junio de 2018.

A través de la Resolución No. 20182120186395 del 24 de diciembre de 2018, publicada el 04 de enero de 2019, se conformó la Lista de Elegibles para proveer **una (1) vacante** del empleo denominado **Instructor**, Grado 1, identificado con el código OPEC No. **59849**, del Sistema General de Carrera del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.

La Comisión de Personal del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, en uso de la facultad concedida en el artículo 14 del Decreto Ley 760 de 2005, a través del Sistema "SIMO", solicitó la exclusión de los aspirantes, **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL, JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO y BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, quienes ocupan las posiciones No. 1, 2 y 3, respectivamente, en la referida Lista de Elegibles, argumentando:

ASPIRANTE	SOLICITUD DE EXCLUSIÓN
WILLIAM VALENCIA CARVAJAL	Dando cumplimiento al artículo 14 del Decreto - Ley 760 de 2005, se solicita exclusión de la lista de elegibles por la siguiente causal: 14.1. Fue admitida al concurso sin reunir los requisitos exigidos en la convocatoria. Verificados los documentos presentados por el aspirante WILLIAM VALENCIA CARVAJAL C.C. 12.190.447, y en concordancia con lo estipulado en el Acuerdo No. 20171000000116 del 24 07 2017, ARTICULO 19. CERTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA, no cumple con la experiencia relacionada con las funciones del empleo a proveer OPEC 59849 (PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA), toda vez que las certificaciones de experiencia no cuentan con firma, así mismo, el título académico de técnico en cocina, no corresponde al requerido por el cargo.
JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO	Dando cumplimiento al artículo 14 del Decreto - Ley 760 de 2005, se solicita exclusión de la lista de elegibles por la siguiente causal: 14.1. Fue admitida al concurso sin reunir los requisitos exigidos en la convocatoria. Verificados los documentos presentados por el aspirante JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO C.C. 1.094.242.118, y en concordancia con lo estipulado en el Acuerdo No. 20171000000116 del 24 07 2017, ARTICULO 19. CERTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA, no cumple con la experiencia relacionada con las funciones del empleo a proveer OPEC 59849 (PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA), toda vez que las certificaciones de experiencia no lo acreditan
BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO	Dando cumplimiento al artículo 14 del Decreto - Ley 760 de 2005, se solicita exclusión de la lista de elegibles por la siguiente causal: 14.1. Fue admitida al concurso sin reunir los requisitos exigidos en la convocatoria. Verificados los documentos presentados por el aspirante BLADIMIR LOPEZ CARRASCO C.C. 79.604.609, y en concordancia con lo estipulado en el Acuerdo No. 20171000000116 del 24 07 2017, ARTICULO 19. CERTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA, no cumple con la experiencia relacionada con las funciones del empleo a proveer OPEC 59849 (PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA), toda vez que las certificaciones de experiencia no relacionan las funciones.

La CNSC, conforme lo dispuesto en el artículo 16 del Decreto Ley 760 de 2005, encontró procedente la solicitud de exclusión y en consecuencia inició Actuación Administrativa a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

julio de 2019, otorgándole al aspirante enunciado un término de diez (10) días hábiles contados a partir de la comunicación del Acto Administrativo para que ejerciera su derecho de contradicción y defensa.

## 2. MARCO JURÍDICO Y COMPETENCIA.

Los literales a), c) y h) del artículo 12 de la Ley 909 de 2004, establecen dentro de las funciones de vigilancia de la Comisión Nacional del Servicio Civil, relacionadas con la aplicación de las normas sobre carrera administrativa, lo siguiente:

*"(...)*

*a) Una vez publicadas las convocatorias a concursos, la Comisión podrá en cualquier momento, de oficio o a petición de parte, adelantar acciones de verificación y control de la gestión de los procesos con el fin de observar su adecuación o no al principio de mérito; (...)*

*c) (...) Toda resolución de la Comisión será motivada y contra las mismas procederá el recurso de reposición (...)*

*h) Tomar las medidas y acciones necesarias para garantizar la correcta aplicación de los principios de mérito e igualdad en el ingreso y en el desarrollo de la carrera de los empleados públicos, de acuerdo a lo previsto en la presente ley; (...)"*

La Comisión Nacional del Servicio Civil, como entidad constitucionalmente encargada de administrar y vigilar el Sistema General de Carrera Administrativa, cumple las funciones a ella asignadas en la Ley 909 de 2004, entre las cuales se encuentra, adelantar los procesos de selección para la provisión definitiva de los empleos de carrera y, en desarrollo de estos preceptos iniciar de oficio o a petición de parte en cualquier momento, las acciones que considere pertinentes para la verificación y control de los procesos de selección a fin de determinar su adecuación o no al principio de mérito.

El inciso segundo del artículo 16 del Decreto Ley 760 de 2005, prevé:

*"(...) Analizadas las pruebas que deben ser aportadas por la Comisión de Personal y el interesado, la Comisión Nacional del Servicio Civil adoptará la decisión de excluir o no de la lista de elegibles al participante. (...)"*

Conforme a las normas en cita, la Comisión Nacional del Servicio Civil está facultada para adoptar las medidas necesarias con el fin de garantizar la correcta aplicación del principio de mérito e igualdad en el ingreso, definidos por el artículo 28 de la Ley 909 de 2004.

A través del Acuerdo No. 558 de 2015 *"Por el cual se adiciona el artículo 9o del Acuerdo número 179 de 2012 que estableció la estructura de la Comisión Nacional del Servicio Civil (CNSC) y determinó las funciones de sus dependencias"*, se estableció que tanto las actuaciones administrativas tendientes a decidir la exclusión o inclusión de los aspirantes, en desarrollo de los procesos de selección que tiene a su cargo, así como los Actos Administrativos que las resuelven y los recursos que procedan frente a la decisión adoptada, se deben tramitar por cada Despacho sin que sea necesario someterlos a Sala Plena.

La Convocatoria 436 de 2017-SENA se encuentra adscrita al Despacho del Comisionado Fridole Ballén Duque.

## 3. COMUNICACIÓN DEL AUTO DE APERTURA DE LA ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA.

El 23 de julio de 2019, la CNSC comunicó vía correo electrónico a los aspirantes **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL, JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO y BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, el contenido del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019.

## 4. PRONUNCIAMIENTO DEL ASPIRANTE.

4.1. Agotado el término establecido en el Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, la señora **NIDIA CASTRO SALINAS**, apoderada del señor **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL** encontrándose en el término definido para tal fin, ejerció su derecho de defensa y contradicción a través escrito radicado bajo el número 20196000717892 del 01 de agosto de 2019, indicando:

*"(...)*

*MI PODERDANTE no solo cumple con la experiencia requerida sino que demuestra mediante su continuidad en el proceso de formación dentro del SENA a lo largo de los años que tanto en experiencia como en docencia supera ampliamente los estándares establecidos para ocupar el cargo a proveer.*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

*Mi pupilo cuenta con una amplia hoja de vida certificada por esta entidad en su plataforma DE AGENCIA PUBLICA DE EMPLEO SENA - SOFIA PLUS DEL SENA, la cual consta de 368 páginas en las que se demuestra claramente su historial como instructor contratista del SENA, impartiendo su formación en los programas de PANADERIA, REPOSTERIA Y PASTELERIA, entre otros.*

*Si bien es cierto existe experiencia de otras entidades diferentes en las cuales mi poderdante laboro desempeñando el cargo de PANADERO, PASTELERO, TECNICO EN PRODUCTOS DE PANIFICACION, ASESOR TECNICO DE PANADERIA, ASESOR TECNICO EN PRODUCTOS DE PANIFICACION, todas estas entidades emitieron dichas certificaciones con sus respectivas firmas las cuales en ningún momento han sido tachadas de falsas, ahora bien a partir del año 2008 mi poderdante el señor Valencia Carvajal presento su hoja de vida y fue legalmente contratado por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDISAJE -SENA para el área de formación en panadería, pastelería y repostería como consta en :*

*(...)*

*Todas estas certificaciones expedidas por el SERVICIO NACIONAL DE SENA en sus diferentes regionales están debidamente APRENDIZAJE soportadas con los respectivos contratos, firmadas por los funcionarios encargados de esta contratación y dan fe del número en horas que ampliamente supera el exigido por la convocatoria.*

*Certificaciones las cuales se pueden verificar en la plataforma SENA SOFIA PLUS, que a su vez se aportaron a la convocatoria de la CNSC en la plataforma SIMO, de la misma manera se encuentran soportadas para su verificación en la plataforma SIGEP y que hacen parte de la hoja de vida de mi defendido junto con los títulos otorgados por esta misma entidad y que gozan de total legitimidad.*

*De acuerdo a estas documentales no habría prueba válida para retirar en término de exclusión a mi poderdante del concurso ya que se encuentra en cumplimiento de los requisitos de experiencia y estudio, los cuales fueron tachados por la causal " 14.1 como admitido al concurso sin reunir los requisitos exigidos en la convocatoria."*

*Contrario sensu, si diéramos cabida a lo expresado por el SENA en cuanto a que las certificaciones de experiencia y estudio no cuentan con firma estaríamos dando por probado que la entidad que certifico (SENA) emitió documentos sin el lleno de requisitos legales, cosa que no sucedió ya que cada uno de los documentos presenta firmas claras, expresas, legibles.*

*Los títulos asimilados en la plataforma de SIMO son expedidos por la entidad SENA, son los exigidos en la contratación para el cargo a proveer y con ellos se han venido sustentando los sin números de contratos, tanto el de COCINA como el TECNOLOGO EN GESTION PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, de igual manera los demás que aunque no están aportados hacen parte de la hoja de vida del señor VALENCIA Carvajal, la cual reposa en el SENA desde hace un poco más de 10 años y con la que ha certificado más de 10 mil horas de instrucción en las diferentes regionales de esta entidad en el país.*

*El SENA señala que el título de cocina no es el requerido por el cargo, pero cabe resaltar que también se anexo el título " TECNOLOGO EN: GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS estando dicho título certificado por la misma entidad y cumpliendo con los requisitos de alternativa de estudio así las cosas todos los documentos anteriormente mencionados han sido expedidos por el mismo SENA (quien es el solicitante de la convocatoria 436-2017. (...)"*

**4.2.** Agotado el término establecido en el. Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, el señor **JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO** encontrándose en el término definido para tal fin, ejerció su derecho de defensa y contradicción a través correo electrónico del día 06 de agosto de 2019, radicado bajo el número 20196000750142 del 13 de agosto de 2019, indicando:

*"(...)*

*El asunto radica en que puedo optar a la última alternativa de experiencia que contempla el acuerdo No 201700000116 del 24 de julio de 2017, la que textualmente dice: "24 meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con procesamiento de alimentos — panadería y repostería y doce (12) meses de experiencia en docencia", la experiencia docente no se discute, pues la misma se supera con creces toda vez que en suma tengo más 4 años de ser Instructor Sena (9547 horas de formación- soporte de horas informe de apoyo a la formación) en el cargo para el cual concurse y otros cargos, vinculado a través contratos independientes, pero los doce meses de experiencia relacionada con procesamiento de alimentos — panadería y repostería, se ponen en entredicho y se llama a demostrar que estos fueron certificados para que yo pueda seguir dentro de la convocatoria.*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

*El del caso en primer lugar hacer referencia a la certificación proferida por la CORPORACION BUEN AMBIENTE - CORAMBIENTE, en la cual se certifica que el suscrito vinculado a través de contrato de prestación de servicios fungió como COORDINADOR DE PLANTA DESHIDRATADORA DE FRUTAS Y HORTALIZAS, desde el 19 de junio de 2009 y hasta el 31 de diciembre de 2011, esto es más de 24 meses, lo cual supera ampliamente lo requerido para el cargo.*

*Vamos a desglosar la forma como fue estipulado el requisito que se dice incumplo para dilucidar porque si lo cumplo y debo seguir en la lista de elegibles, así:*

*...Doce (12) meses de experiencia relacionada con procesamiento de alimentos — panadería y repostería...*

*Que procesamiento de alimentos:*

*"El procesamiento de alimentos implica modificar o convertir materias primas, tales como plantas o piezas crudas de animales descuartizados, en alimentos seguros, comestibles y más apetecibles. Gracias a los envases de plástico y otros aislantes, el procesamiento de alimentos también nos proporciona los medios para hacer más longevos los productos y, por lo tanto, poder alargar la fecha de caducidad de los alimentos. "1*

*"Janeth Ventura Sobrevilla (JVS): Como procesamiento de alimentos nos vamos a referir a cualquier cambio o procesamiento deliberado o intencional que se haga en cualquier matriz alimentaria, con la finalidad de mejorar sus cualidades, asegurando la calidad y el bienestar del consumidor. Si cofias, lavas, congelas o cocinas una fruta o verdura es procesamiento de alimentos, porque es un cambio que tú le estás haciendo, una modificación que le estás haciendo al producto natural, a esto le llamamos alimentos mínimamente procesados. También hay procesamientos más profundos o complejos que ya conocemos o estamos más asociados, cuando horneamos, freímos, empanizamos, hacemos embutidos como salchichas, pasar de una leche a un queso, hasta llegar a los procesamientos de alimentos a nivel industrial "2*

*"El procesado y conservación de los alimentos es el conjunto de procesos realizados en las diferentes partes de la cadena de producción, transporte, venta y consumo realizados con el objetivo de garantizar la vida e higiene de los alimentos. Se parte de la idea inicial de que los alimentos son productos perecederos y es necesario poseer ciertas condiciones y realizar ciertos tratamientos para que sea posible su conservación. "3*

*Una vez claro de que se trata la acción de procesar alimentos, podemos notar que la planta deshidratadora de frutas en la que trabaje como coordinador con la obligación de recibir la materia prima y transformarla en un producto dulce y saludable que muchos chef, hoteles, restaurantes y comercios usan como postre, se prueba entonces que efectivamente cumplo con lo dispuesto para requisito de PANADERIA Y REPOSTERIA, de la siguiente forma, de acuerdo con la definición de postre: "El postre es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida o de merienda. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce incluso si su objetivo no es ser ingerida al final de la comida. Algunos ejemplos son las galletas, chocolates y magdalenas"4, entiéndase entonces que la fruta deshidratada es considerada como un manjar natural, transformado con propiedades saludables y que hace parte de dietas en la cuales se usa como opción de postre, por ejemplo como india bioecoactual en una publicación: " El mejor postre a todas las edades es la fruta fresca, pero a veces nos apetece algo más dulce. Aunque no pasa nada porque ocasionalmente tomemos un "postre" azucarado, estos productos no deberían estar en la alimentación diaria de nuestros hijos. Los postres lácteos: yogures de sabores, natillas, flanes, helados, petit suisse... tienen demasiado azúcar y demasiada grasa saturada, y solo se deberían tomar en ocasiones especiales. Los preparados con leche de soja u otras leches vegetales suelen tener tanto o más azúcar que los elaborados con leche de vaca, por lo que tampoco son una buena alternativa. ¿Qué tomar entonces cuando nos apetece algo dulce después de comer? Una buena opción son las frutas desecadas (higos, orejones de albaricoque, ciruelas pasas, dátiles...), que han sido parte tradicional de la gastronomía española y de la dieta mediterránea, pero que desde hace años tenemos olvidadas. Estas frutas son ricas en vitaminas, fibra y antioxidantes y en minerales como el hierro, el calcio y el potasio.*

*Aunque la concentración de azúcar es alta (y por ello son tan dulces), la absorción de este azúcar se produce de forma lenta gracias a la presencia de fibra y de antioxidantes. Tener una fuente con frutas desecadas variadas encima de la mesa para tomar de postre es una muy buena idea. Todavía mejor si antes de la fruta deshidratada tomamos una pieza de fruta fresca o hemos tomado una ensalada. "5.*

*Retomando, la fruta deshidratada, es un postre y yo labore en una planta productora de fruta deshidratada durante dos años y medio, controlando su proceso de deshidratación mediante las variables aplicadas a un horno de desecación industrial que maneja temperaturas, humedades, flujo de aire y tiempos de*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

*proceso, como ingeniero de alimentos y jefe de planta, en razón a ello cumplo con el requisito de experiencia relacionada, toda vez que procese pequeños postres muy elaborados para vender masivamente en los restaurantes y otros comercios.*

*Como segundo tópico debo exponer mi duda respecto del guion con el cual consignan el requisito de experiencia relacionada: "Doce (12) meses de experiencia relacionada con procesamiento de alimentos — panadería y repostería...., ese guion que resalto en rojo, que significa?, como debo interpretarlo? Según wikilengua "El guion tiene una función básicamente morfológica, es decir, une palabras y otros elementos y normalmente aparece en su interior, como en palabras compuestas."6, así las cosas estamos ante una redacción que uso un guion en lugar la conjunción "y", por lo que de manera adecuada la redacción del requisito de experiencia sería de la siguiente forma: "Doce (12) meses de experiencia relacionada con procesamiento de alimentos y panadería y repostería...., sin indicar cuanto tiempo en procesamiento de cualquier alimento y cuánto tiempo en panadería y repostería, analizándolo así, también cumplo con el requisito, toda vez que dentro de la experiencia aporte certificación donde consta que fungí específicamente como instructor de panadería en la empresa FUNDACION JUAN ANTONIO PARDO OSPINA, en la cual debía procesar específicamente pan, galletas y otros como desarrollo de la clase para el aprendizaje, por lo que igualmente cumplo con el requisito.*

*Explicado lo anterior solicito que se archive la actuación administrativa por la cual se pretende excluir al suscrito de la lista de elegibles de la convocatoria No 436 de 2017, (...)"*

- 4.3.** Agotado el término establecido en el. Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, el señor **BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO** encontrándose en el término definido para tal fin, ejerció su derecho de defensa y contradicción a través escrito radicado bajo el número 20196000696582 del 26 de julio de 2019, indicando:

*(...)*

*En la experiencia suministrada a Simo por el presente candidato.*

*Hago referencia que el Sena como ente contratante con Bladimir López Carrasco quien solicito certificación laboral en Dicha institución años atrás no especificaban las funciones en el área a impartir formación y lo que con lleva a la función de instructor o tutor (siempre daban la certificación de la siguiente manera; área, horas, valor del contrato según órdenes a seguir por la institución)*

*Debido a ello me realizan la certificación expedida con el No 266*

*Donde se aclaran las funciones que requieren la OPEC 59849*

*(...)*

*Aclaración No 1: Dada la relación de los contratos no se hacen las funciones pero si se especifica el oficio a seguir en el área*

*Contrato de Prestación de Servicios NO 00031 del 21 de enero 2010, Regulado por la Ley 80 de 1993 y sus Decretos Reglamentarios, desde el 25 de enero de 2010, por once meses (11), Cuyo objeto contractual es:*

- *la Prestación de servicios personales por periodo fijos para la formación profesional integral como tutor en el área de Técnico en Panadería.*

*Aclaración 2 : el programa de formación cuenta con especificaciones mencionadas en el contrato No 00060 el cual se omite porque ya se hablaron al final de las funciones a seguir por el instructor.*

*Bladimir López carrasco, para dar capacitación a un técnico en panadería se realizan las funciones de repostería y panadería para que se cumpla la formación integral requerida por la institución en este caso el SENA*

***En los contratos siguientes van direccionados en el área de agroindustria hago aclaración.***

*Concepto de formación profesional integral*

*\*La Formación Profesional Integral que imparte el SENA, constituye un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social, que le permiten a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida.*

*El mundo del trabajo se refiere a la actividad productiva en el ámbito laboral y el mundo de la vida a la construcción de la dimensión personal y social. Es un proceso educativo teórico-práctico con currículos determinados por las necesidades y perspectivas de los sectores productivos y de la demanda social, estructurados a partir de diferentes niveles tecnológicos y de desarrollo empresarial, desde el empleo formal, hasta el trabajo independiente.*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

---

*Dicha formación implica el dominio operacional e instrumental de una ocupación determinada, la apropiación de un saber técnico y tecnológico integrado a ella, y la capacidad de adaptación dinámica a los cambios constantes de la productividad; la persona así formada es capaz de integrar tecnologías, moverse en la estructura ocupacional, además de plantear y solucionar creativamente problemas y de saber hacer en forma eficaz.*

*Sólo una formación fundamentada en conocimientos científicos y tecnológicos permite la comprensión de la dinámica productiva y facilita la movilidad y promoción laboral del trabajador. La formación profesional liga el conocimiento a la operación para lo cual se requiere manejar el concepto como categoría que posibilita la comprensión, la explicación y la transformación.*

*\*Dentro de la formación del Sena existen los cursos cortos impartidos bajo la formación profesional integral se rige por la misma dirección en las competencias del ser, saber, saber hacer. Los cuales acreditan a aquellas personas que participan en la elaboración de productos de panadería y repostería.*

*Los tipos de contratos estaban relacionados en horas después de unos años se firma la contratación por año. Estos contratos están subidos en la proforma de SIMO desde el día que me inscribí. Dado el concepto de formación profesional integral cumpla con el requerimiento en la OPEC 59849*

**Aclaración No 3** *De acuerdo con lo requerido CUMPLO con los requisitos de la alternativa que da la convocatoria*

*10, Contrato NO 158 del 25 de octubre de 2006, cuyo objeto fue la prestación de d servicios personales, impartiendo 300 horas de formación profesional integral de acuerdo con el horario de cada grupo en el área de Panadería, por un valor total de CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE. (\$4.890.000) y una vigencia de tres (3) meses*

*11. Adición al Contrato N° 158 del 25 de octubre de 2006, por 80 horas más cuyo valor fue de UN MILLÓN TRESCIENTOS CUATRO MIL PESOS M/CTE. (\$1.304.000).*

*12. Contrato N° 0020 del 26 de febrero de 2007, cuyo objeto es la prestación de servicios personales, impartiendo 440 horas de formación profesional integral de acuerdo con el horario de cada grupo en el área de Panadería, por un valor total de SEIS MILLONES OCHOCIENTOS CATORCE MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. (\$6.814.720) y una vigencia de tres (3) meses.*

*13. Contrato NO 145 del 28 de mayo de 2007, cuyo objeto es la prestación de servicios personales, impartiendo 500 horas de formación profesional integral de acuerdo con el horario de cada grupo en el programa de Formación Complementaria, bloque modular de Panadería, por un valor total de SIETE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE. (\$7.744.000) y una vigencia de ocho (8) meses.*

*14. Contrato N° 241 del 10 de septiembre de 2007, cuyo objeto es la prestación de servicios personales, impartiendo 370 horas de formación profesional integral de acuerdo con el horario de cada grupo en el programa de Formación Complementaria, bloque modular de Panadería, por un valor total de CINCO MILLONES ASETECIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE. \_(\$5.730.560) y una vigencia de cuatro (4) meses*

*Para la docencia certificada anexe la siguiente información que cuenta con los estándares pre establecidos en la ley: según el acuerdo 2017100000116 del 24/07/2017 artículo 19*

*(...)*

*En los casos en que la ley establezca las funciones del cargo o se exija solamente experiencia laboral, no es necesario que las certificaciones las especifiquen.*

*Las certificaciones deberán ser expedidas por el jefe de personal o el representante legal de la entidad o empresa, o quien haga sus veces.*

*Para el caso de certificaciones expedidas por personas naturales, las mismas deberán llevar la firma, antefirma legible (Nombre completo) y número de cédula del empleador contratante, así como su dirección y teléfono.*

*Cuando las certificaciones indiquen una jornada laboral inferior a ocho (8) horas diarias, el tiempo de experiencia se establecerá sumando las horas trabajadas y dividiendo el resultado por ocho (8).*

*La experiencia acreditada mediante contratos de prestación de servicios, deberá ser soportada con la respectiva certificación de la ejecución del contrato o mediante el acta de liquidación o terminación precisando las actividades desarrolladas y las fechas de inicio (día, mes y año) y terminación de ejecución del contrato (día, mes y año).*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

*En los casos en que el aspirante haya ejercido su profesión o actividad en forma independiente o en una empresa o entidad actualmente liquidada, la experiencia se acreditará mediante declaración del mismo, siempre y cuando se especifiquen las fechas de inicio y de terminación (día, mes y año), el tiempo de dedicación y las funciones o actividades desarrolladas, la cual se entenderá rendida bajo la gravedad del juramento.*

*Cuando se presente experiencia adquirida de manera simultánea en una o varias instituciones (Tiempos traslapados), el tiempo de experiencia se contabilizará por una sola vez.*

*PARÁGRAFO 1. Las certificaciones que no reúnan las condiciones anteriormente señaladas no serán tenidas como válidas y, en consecuencia, no serán objeto de evaluación dentro del proceso de selección ni podrán ser objeto de posterior complementación o corrección. No se deben adjuntar actas de posesión ni documentos irrelevantes para demostrar la experiencia.*

*PARÁGRAFO 2. Los certificados de experiencia expedidos en el exterior deberán presentarse debidamente traducidos y apostillados o legalizados, según sea el caso. La traducción debe ser realizada por un traductor certificado, en los términos previstos en la Resolución 3269 del 14 de junio de 2016 expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores. (...)"*

## 5. CONSIDERACIONES PARA DECIDIR.

Corresponde a este Despacho pronunciarse sobre la actuación administrativa adelantada mediante Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, con fundamento en lo dispuesto en los literales a) y h) del artículo 12 de la Ley 909 de 2004 y el artículo 16 del Decreto Ley 760 de 2005.

Para el efecto, se adoptará la siguiente metodología:

- Se verificarán los documentos aportados por los aspirantes **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL, JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO y BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO** confrontándolos con los requisitos previstos en la OPEC No. **59849** de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA, determinando el cumplimiento o incumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el empleo.
- En los términos del análisis descrito en el inciso anterior y lo reglado en el Acuerdo No. 2017100000116 del 24 de julio de 2017, modificado por los Acuerdos Nos. 2017100000146 del 05 de septiembre de 2017, 2017100000156 del 19 de octubre de 2017 y 20181000000876 del 19 de enero de 2018 y aclarado por el Acuerdo No. 20181000001006 del 08 de junio de 2018, se establecerá la procedencia de excluir al aspirante de la Convocatoria No. 436 de 2017.
- Observando que las solicitudes de exclusión surgen del presunto incumplimiento del requisito de experiencia, el Despacho de forma previa al estudio de cada caso concreto, pasa a enunciar lo dispuesto en el artículo 17º del Acuerdo No. 2017100000116 del 24 de julio de 2017, norma que define la Experiencia Relacionada y la Experiencia Docente, en los siguientes términos:

*"(...) **Experiencia relacionada:** Es la adquirida en el ejercicio de empleos o actividades que tengan funciones similares a las del cargo a proveer.*

*"(...) **Experiencia docente:** Es la adquirida en el ejercicio de las actividades de divulgación del conocimiento obtenida en instituciones educativas debidamente reconocidas. La experiencia docente será válida para los cargos de instructor, en los empleos que el Manual específico de funciones y competencias laborales de la entidad contemple experiencia docente. (...)"*

## 6. PERFIL DEL EMPLEO CÓDIGO OPEC 59849.

El empleo denominado Instructor, Grado 1, perteneciente al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA con Código OPEC No. **59849**, fue reportado en la Oferta Pública de Empleos de Carrera -OPEC- con el siguiente perfil:

*"**Propósito principal del empleo:** impartir formación profesional integral, de conformidad con los niveles de formación y modalidades de atención, políticas institucionales, la normatividad vigente y la programación de la oferta educativa.*

***Estudio:** inspectores de normas técnicas, inspectores de control de calidad, procesamiento de alimentos y bebidas, Operadores de máquinas y trabajadores relacionados con la elaboración de alimentos bebidas y tabaco, supervisores de procesamiento de alimentos bebida y tabaco, Supervisores de procesamiento, inspectores de sanidad y seguridad ocupacional,*

***Experiencia:** Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS -*

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

---

PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

**Alternativa de estudio:** inspectores de normas técnicas, inspectores de control de calidad, procesamiento de alimentos y bebidas, Operadores de máquinas y trabajadores relacionados con la elaboración de alimentos bebidas y tabaco, supervisores de procesamiento de alimentos bebida y tabaco, Supervisores de procesamiento, inspectores de sanidad y seguridad ocupacional, Ocupaciones intermedias en ventas y servicio, Ocupaciones de servicio de alimentos y bebidas, Panaderos y Pasteleros, Ocupaciones intermedias en ventas y servicio, Ocupaciones de servicio de alimentos y bebidas, Panaderos y Pasteleros

**Alternativa de experiencia:** Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

**Alternativa de estudio:** TECNICA PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICA PROFESIONAL EN OPERACIONES AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN ADMINISTRACION Y PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICA PROFESIONAL EN METODOS Y TECNICAS ENZIMATICAS ALIMENTARIAS, TECNICA PROFESIONAL EN ANALISIS DE LA CALIDAD MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN MANEJO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION DE ALIMENTOS, TECNICA PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNICO PROFESIONAL EN MANEJO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS, TECNICA PROFESIONAL EN PROCESOS DE PRODUCCION ALIMENTARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNICA PROFESIONAL EN OPERACIONES AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN CONSERVACION ALIMENTARIA,

**Alternativa de experiencia:** Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

**Alternativa de estudio:** TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN PROCESOS DE LA INDUSTRIA QUIMICA, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS Y PESQUEROS, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA AGROPECUARIA, TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN GESTION DE LA PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN CONTROL Y GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN ALIMENTOS ENFASIS EN PRODUCCION, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA EN ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN CONTROL Y GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN MERCADEO AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN GESTION DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES,

**Alternativa de experiencia:** Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia.



"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

**Alternativa de estudio:** ADMINISTRACION AGROINDUSTRIAL, MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA, INDUSTRIAS PECUARIAS, ZOOTECNIA, QUIMICA DE ALIMENTOS, BIOQUIMICA DE ALIMENTOS, INGENIERIA DE ALIMENTOS, INGENIERIA AGROINDUSTRIAL, CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA, PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, INGENIERIA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS, INGENIERIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES,

**Alternativa de experiencia:** Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia.

**Funciones:**

1. Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los sujetos en formación de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA.
2. Participar en la construcción del desarrollo curricular que exige el programa y el perfil de los sujetos en formación, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA.
3. Ejecutar los procesos de enseñanza y aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje definidos en los programas de formación y de acuerdo con el desarrollo curricular relacionado con el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA.
4. Evaluar los aprendizajes de los sujetos en formación y los procesos formativos, correspondiente a los programas de formación relacionados con el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA.
5. Participar en el diseño de programas de formación profesional conforme a las necesidades regionales y los lineamientos institucionales requeridos por el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA.
6. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PANADERIA Y REPOSTERIA
7. Las demás que le sean asignadas por autoridad competente, según el área de desempeño y la naturaleza del cargo."

**7. ANÁLISIS CASO CONCRETO.**

**7.1. WILLIAM VALENCIA CARVAJAL**

Para el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- para el empleo con código OPEC No. **59849**, denominado **Instructor**, Grado 1, el aspirante aportó los siguientes documentos:

REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC	DOCUMENTOS APORTADOS
<p>Alternativa de estudio: TECNICA PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROPECUARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICA PROFESIONAL EN OPERACIONES AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN ADMINISTRACION Y PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICA PROFESIONAL EN METODOS Y TECNICAS ENZIMATICAS ALIMENTARIAS, TECNICA PROFESIONAL EN ANALISIS DE LA CALIDAD MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN MANEJO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION DE ALIMENTOS, TECNICA</p>	<p>Título de Técnico en Cocina Otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el 29/04/2014</p> <p>Título de Tecnólogo en Gestión para establecimientos de alimentos y bebidas Otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el 23/08/2017</p> <p>Certificación laboral expedida por Asociación Manos Creativas y Formativas ONG, en el cargo de instructor en el área de gastronomía, panadería y pastelería, desde el 3/02/2013 hasta el 15/12/2013. <b>Acredita 10 meses y 12 días</b></p> <p>Certificación laboral expedida por el servicio Nacional de Aprendizaje SENA, como instructor en programas de panadería y elaboración de <b>productos de panadería, repostería y galletería</b>, en los siguientes contratos y periodos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 096312 desde el 02/08/2012 hasta el 11/12/2012. <b>Acredita 4 meses y 9 días.</b></li> </ul>

"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC	DOCUMENTOS APORTADOS
<p>PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNICA PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNICO PROFESIONAL EN MANEJO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS, TECNICA PROFESIONAL EN PROCESOS DE PRODUCCION ALIMENTARIA, TECNICA PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNICA PROFESIONAL EN OPERACIONES AGROINDUSTRIALES, TECNICA PROFESIONAL EN CONSERVACION ALIMENTARIA,</p> <p>Alternativa de experiencia: Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.</p> <p>Alternativa de estudio: TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN PROCESOS DE LA INDUSTRIA QUIMICA, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS ACUICOLAS Y PESQUEROS, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA AGROPECUARIA, TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA EN GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN GESTION DE LA PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN CONTROL Y GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN ALIMENTOS ENFASIS EN PRODUCCION, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA EN ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN GESTION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN CONTROL Y GESTION DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES, TECNOLOGIA EN AGROINDUSTRIA, TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN MERCADEO AGROINDUSTRIAL, TECNOLOGIA EN GESTION DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES,</p> <p>Alternativa de experiencia: Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así: Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 041112 desde el 16/04/2012 hasta el 30/06/2012. <b>Acredita 2 meses y 16 días.</b></li> </ul> <p>Certificación laboral expedida por el Centro Tecnológico de la Amazonia – SENA, contrato No. 303 de 2011, realizando actividades de formación en el área de <b>panadería pastelería y repostería</b> desde el 13/09/2011 hasta el 16/12/2011. <b>Acredita 3 meses y 2 días.</b></p> <p>Certificación laboral expedida por el servicio Nacional de Aprendizaje SENA, atendiendo programas de panadería y repostería, en los siguientes contratos y periodos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 de 2011 <b>Acredita 2 meses</b></li> <li>• 188 de 2011 <b>Acredita 1 mes.</b></li> </ul> <p>Certificación laboral expedida por el Centro Tecnológico de Ala Amazonia – SENA, contrato No. 265 de 2010, como instructor en el área de panadería. <b>Acredita 3 meses y 13 días.</b></p> <p><b>Acredita 25 meses de experiencia docente</b></p> <p>Certificación laboral expedida por LA OLIMPICA, en el cargo de PANADERO - PASTELERO, desde el 25/07/1995 hasta el 30/12/2001. <b>Acredita 77 meses y 5 días.</b></p> <p><b>Acredita 77 meses de experiencia relacionada con PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA</b></p>

Es preciso referir que la solicitud de exclusión elevada por la Comisión de Personal, ataca la falta de acreditación de los requisitos de experiencia y estudios contemplados por la OPEC **59849**.

De acuerdo a las certificaciones aportadas por el aspirante WILLIAM VALENCIA CARVAJAL se evidencia que el aspirante se ha desempeñado como instructor por más de 25 meses de experiencia DOCENTE, acreditando así el requisito de experiencia docente solicitado por el empleo a proveer.

*"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"*

Frente a la acreditación de la experiencia relacionada con el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA, se evidencia que existe relación directa entre la Certificación laboral expedida por "LA OLIMPICA", y la experiencia en PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA exigida por la OPEC No. **59849**, tal correspondencia se solventa en que el elegible al desempeñarse como PANADERO - PASTELERO, ha realizado de manera directa la acción y los procesos necesarios para el procesamiento de alimentos a fin de preparar productos de panadería, siendo evidente el conocimiento adquirido en el Área Temática de PANADERO - PASTELERO

Es necesario precisar que los requisitos de la OPEC indican la necesidad de experiencia relacionada con PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA, **no específica**, por lo que basta que exista similitud, pues acceder a lo contrario, sería desnaturalizar los requisitos fijados para la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA.

En cuanto, al cumplimiento del requisito de estudio solicitado por la OPEC **59849**, se observa que el aspirante acredita los siguientes títulos:

- Título de Técnico en Cocina Otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el 29/04/2014
- Título de Tecnólogo en Gestión para establecimientos de alimentos y bebidas Otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el 23/08/2017

El aspirante en su escrito de defensa, indica que para dar cumplimiento al requisito mínimo de educación, allegó el TECNÓLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el cual no hace parte de los programas académicos exigidos por el empleo a proveer, situación que da cuenta del incumplimiento de la exigencia académica.

Frente al título allegado por el aspirante de Técnico en Cocina Otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se tiene que NO es una disciplina contemplada en los requisitos de educación solicitados por el empleo a proveer, razón por la cual no puede tenerse como válido.

De las anteriores consideraciones se desprende que el señor **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL** **no cumple** con el requisito de estudio previsto por el empleo identificado con el código OPEC No. **59849**, encontrándose incurso en la causal de exclusión comprendida en el numeral 2 del artículo 9º del Acuerdo de convocatoria que consagra:

**"(...) ARTÍCULO 9º. REQUISITOS GENERALES DE PARTICIPACIÓN Y CAUSALES DE EXCLUSIÓN.**

*Son causales de exclusión de la Convocatoria, las siguientes:*

*"(...)*

**2. Incumplir los requisitos mínimos exigidos en la OPEC. (...)" (Negrilla fuera de texto)**

Por lo anterior, la Comisión Nacional del Servicio Civil **EXCLUIRÁ** al señor **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL** de la Lista de Elegibles conformada a través de la Resolución No. 20182120186395 del 24 de diciembre de 2018 y del proceso de selección de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA.

## **7.2 JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO**

Para el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- para el empleo con código OPEC No. **59849**, denominado **Instructor**, Grado 1, el señor **RESTREPO PALACIO**, aportó los siguientes documentos:

<b>REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC</b>	<b>DOCUMENTOS APORTADOS</b>
<p>Alternativa de estudio: ADMINISTRACION AGROINDUSTRIAL, MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA, INDUSTRIAS PECUARIAS, ZOOTECNIA, QUIMICA DE ALIMENTOS, BIOQUIMICA DE ALIMENTOS, INGENIERIA DE ALIMENTOS, INGENIERIA AGROINDUSTRIAL, CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA, PRODUCCION AGROINDUSTRIAL, INGENIERIA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS, INGENIERIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES,</p> <p>Alternativa de experiencia: Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así: Doce (12) meses de experiencia relacionada con</p>	<p>Título Profesional de Ingeniero de Alimentos otorgado por la Universidad de Pamplona, el 26 de 2010.</p> <p>Certificación expedida por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- realizando actividades de formación en el área de Agroindustria, Afines y Recibir Productos Alimenticios e Insumos, en los siguientes contratos y periodos:</p> <p>No. 1303 de 2016, por un término de 9 meses y 7 días. No. 2198 de 2015, por un término de 5 meses y 7 días.</p> <p>Acredita 14 meses y 14 días de experiencia docente.</p>

"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC	DOCUMENTOS APORTADOS
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y doce (12) meses en docencia.	Certificación laboral expedida por la Corporación Buen Ambiente - CORAMBIENTE, en el cargo de Coordinador de la Planta Deshidratadora de Frutas y Hortalizas, desde el 02/06/2009 hasta el 31/12/2011.

La solicitud de exclusión elevada por la Comisión de Personal, ataca la presunta falta de acreditación de experiencia relacionada con el área temática de procesamiento de alimentos - panadería y repostería, por parte del aspirante.

La Resolución No. 1458 de 2017<sup>1</sup> determinó como conocimientos básicos o esenciales<sup>2</sup> para el empleo código OPEC No. **59849**, correspondiente al área de Procesamiento de Alimentos - Panadería y Repostería, demostrar saberes técnicos en:

*"1. Procesamiento agroindustrial: materias primas, insumos y formulaciones; aprovechamiento de subproductos agroindustriales; definiciones de operaciones unitarias y procesos unitario; concepto y tipos de diagramas de flujo; concepto y procedimiento de estandarización; Conceptos de termodinámica: temperatura, presión, calor, caloría, calor latente, calor específico, humedad relativa, entalpía, actividad de agua, manejo de carta psicométrica, principios básicos de transferencia de calor (conducción, convección y radiación); control de variables en procesos agroindustriales; identifica maquinaria, equipos e instrumentos de medición en agroindustria; balance de materia: concepto, características y cálculos; normativa y legislación en el sector agroindustrial.*

(...)

*3. Almacenamiento e inventario de materias primas, insumos y productos terminados: Conceptos, sistemas de almacenamiento e inventarios, instalaciones, rotación, inspección, variables de control.*

*4. Control de calidad de productos agroindustriales: microbiológico, fisicoquímico, sensorial: conceptos, características, tipos, métodos, técnicas, procedimientos, muestreo, manejo de residuos, buenas prácticas de laboratorio y normativa.*

(...)

*6. Manejo, conservación de materias primas y productos agroindustriales: conceptos, principios y métodos."*

De acuerdo a la información que antecede, se puede establecer la relación con la experiencia certificada por CORAMBIENTE, en el cargo de Coordinador de la Planta Deshidratadora de Frutas y Hortalizas, ya que el aspirante realizó funciones como: **Control de proceso de producción deshidratación - Control de calidad y trazabilidad - Elaboración de manuales de procedimiento, calidad, funciones, del manipulador de alimentos, higiene y seguridad industrial, control de plagas, limpieza, desinfección, fichas técnicas de productos - Procesos de comercialización de productos deshidratados a nivel local, regional, nacional e internacional**", entre otras.

Se insiste que si bien no se puede exigir funciones fieles en sus términos, para que la experiencia acreditada por un aspirante sea considerada como relacionada es necesario que el objeto o finalidad de la función desarrollada guarde una afinidad funcional y temática con el propósito empleo convocado, de tal suerte que las experticias adquiridas en el ejercicio profesional puedan ser aplicadas al empleo para el cual se encuentra concursando.

Por su parte el aspirante en su escrito de defensa indica: *"Una vez claro de que se trata la acción de procesar alimentos, podemos notar que la planta deshidratadora de frutas en la que trabajé como coordinador con la obligación de recibir la materia prima y transformarla en un producto dulce y saludable que muchos chef, hoteles, restaurantes y comercios usan como postre, se prueba entonces que efectivamente cumplo con lo dispuesto para requisito de PANADERIA Y REPOSTERIA"* de lo cual también se puede extraer la relación con el área temática del empleo a proveer.

Es necesario indicar que los requisitos de la OPEC. **59849** establecen la necesidad de demostrar experiencia profesional relacionada, **no específica**, por lo que basta que exista similitud con las funciones del empleo convocado, ya que acceder a lo contrario significaría desnaturalizar los requisitos fijados para la Convocatoria No. 436 de 2017 Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA -.

Aunado lo anterior, tenemos que las constancias expedidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, permiten acreditar el ejercicio DOCENTE por un término de doce (12) meses, acreditando así el requisito de experiencia docente solicitado por el empleo a proveer.

<sup>1</sup> "Por la cual se actualiza el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-"

<sup>2</sup> "Estos conocimientos básicos o esenciales no se refieren a los certificados o títulos de un determinado estudio formal, aluden a las competencias funcionales propias del empleo, para atender de manera eficiente y eficaz las funciones esenciales del empleo."

"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

De acuerdo a lo expuesto se desprende que el señor **JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO** cumple con el requisito mínimo de experiencia exigido por la OPEC del empleo No. **59849**, por lo que no procede la solicitud de exclusión promovida por la Comisión de Personal del SENA, por observar que el referido aspirante no se encuentra incurso en la causal comprendida en el numeral 14.1 del artículo 14 del Decreto Ley 760 de 2005.

### 7.3 BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO

Para el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- para el empleo con código OPEC No. **59849**, denominado **Instructor**, Grado 1, el aspirante **BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, aportó los siguientes documentos:

REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC	DOCUMENTOS APORTADOS
<p>Alternativa de estudio: inspectores de normas técnicas, inspectores de control de calidad, procesamiento de alimentos y bebidas, Operadores de máquinas y trabajadores relacionados con la elaboración de alimentos bebidas y tabaco, supervisores de procesamiento de alimentos bebida y tabaco, Supervisores de procesamiento. , inspectores de sanidad y seguridad ocupacional, Ocupaciones intermedias en ventas y servicio, Ocupaciones de servicio de alimentos y bebidas, Panaderos y Pasteleros, Ocupaciones intermedias en ventas y servicio, Ocupaciones de servicio de alimentos y bebidas, Panaderos y Pasteleros</p> <p>Alternativa de experiencia: Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así: Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERIA Y REPOSTERIA y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.</p>	<p>Certificado de Aptitud Profesional –CAP- como PANADERO, otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- del 25 de febrero de 1994.</p> <p>Certificación expedida por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- Contrato No. 031 de 2010, realizando procesos de formación profesional integral en el Área de <b>Técnico en Panadería</b> por un periodo de <b>11 meses de experiencia relacionada</b>.</p> <p>Certificación expedida por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- Contrato No. 060 de 2012, realizando procesos de formación profesional integral en el <b>Área de Panificación</b> por un periodo de <b>5 meses y 15 días de experiencia relacionada</b>.</p> <p>Certificación expedida por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- Contrato No. 071 de 2011, realizando procesos de formación profesional integral en el Área de Agroindustria por un periodo de <b>04 meses y 23 días de experiencia docente</b>.</p> <p>Certificación expedida por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- Contrato No. 429 de 2011, realizando procesos de formación profesional integral en el Área de Agroindustria por un periodo de <b>5 meses de experiencia docente</b></p> <p>Certificación expedida por la Fundación Universitaria del Área Andina-desempeñándose en los siguientes cargos y periodos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desde 28/03/2005 al 01/08/2005 como docente de extensión y educación continuada. <b>Acredita 4 meses de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 18/07/2005 al 07/12/2005 como docente de extensión y educación continuada. <b>Acredita 4 meses y 19 días de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 30/01/2006 al 30/06/2006 como docente de extensión y educación continuada <b>Acredita 5 meses de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 31/07/2006 al 01/12/2006 como docente de extensión y educación continuada. <b>Acredita 4 meses de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 01/02/2007 al 15/06/2007 como docente de extensión y educación continuada. <b>Acredita 4 meses y 14 días de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 23/07/2007 al 24/11/2007 como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía. <b>Acredita 4 meses de experiencia docente</b></li> <li>• Desde 04/02/2008 al 20/06/2008 como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía. <b>Acredita 4 meses y 16 días de experiencia relacionada</b></li> <li>• Desde 21/07/2008 al 10/11/2008 como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía. <b>Acredita 3 meses y 19 días de experiencia relacionada</b></li> <li>• Desde 02/02/2009 al 20/06/2009 como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía. <b>Acredita 4 meses y 18 días de experiencia relacionada</b></li> <li>• Desde 21/07/2009 al 30/11/2009 como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía. <b>Acredita 4 meses de experiencia relacionada</b></li> </ul>

"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

REQUISITO EXIGIDO SEGÚN EL REPORTE EN LA OPEC	DOCUMENTOS APORTADOS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desde 01/11/2009 al 30/11/2009 como Asesor en la división de extensión y educación continuada. <b>Acredita 1 mes</b></li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">Acredita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Como docente de extensión y educación continuada <b>25 meses.</b></li> <li>✓ Como docente del programa técnico laboral de culinaria y gastronomía <b>23 meses.</b></li> </ul>

La solicitud de exclusión elevada por la Comisión de Personal, ataca la presunta falta de acreditación de experiencia relacionada con el área temática de procesamiento de alimentos - panadería y repostería, por parte del aspirante.

De acuerdo a las certificaciones aportadas por el aspirante **BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, se evidencia que se ha desempeñado como instructor y docente por más de 12 meses de experiencia DOCENTE, acreditando así el requisito de experiencia docente solicitado por el empleo a proveer.

Frente a la acreditación de la experiencia relacionada con el área de procesamiento de alimentos - panadería y repostería, se evidencia que existe relación directa con los certificados expedidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA- referentes a los contratos No. **031 de 2010 y No. 060 de 2012**, realizando procesos de formación en el Área de Panadería y panificación, implicando un conocimiento directo y relacionado con el área de la OPEC a proveer, acreditando 16 meses de experiencia relacionada.

Para la acreditación del tiempo restante de experiencia relacionada exigida por la OPEC a proveer, se evidenció que el aspirante se ha desempeñado como docente del programa **técnico laboral de culinaria y gastronomía** ofertado por la Fundación Universitaria del Área Andina, consultado el programa académico en mención<sup>3</sup>, se encontró que se ofertan cátedras de panadería, pastelería, conservación y procesamiento de alimentos, entre otras, implicando un conocimiento directo y relacionado con el área de procesamiento de alimentos - panadería y repostería, acreditando 25 meses de experiencia relacionada, para un total de 41 meses de experiencia relacionada.

Es así que el desempeño docente del aspirante le permitió adquirir la experiencia relacionada en el área de panadería y repostería, además, la misma se vincula directamente con el contenido funcional del empleo convocado, concretamente, impartir formación profesional integral.

Es necesario indicar que los requisitos de la OPEC **59849** establecen la necesidad de demostrar experiencia profesional relacionada, **no específica**, por lo que basta que exista similitud con las funciones del empleo convocado, ya que acceder a lo contrario significaría desnaturalizar los requisitos fijados para la Convocatoria No. 436 de 2017 Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA -.

De acuerdo a lo expuesto se desprende que el señor **BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO cumple** con el requisito mínimo de experiencia exigido por la OPEC del empleo No. **59849**, por lo que no procede la solicitud de exclusión promovida por la Comisión de Personal del SENA, por observar que el referido aspirante no se encuentra incurso en la causal comprendida en el numeral 14.1 del artículo 14 del Decreto Ley 760 de 2005.

En mérito de lo expuesto, el Despacho

#### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.- No Excluir** de la Lista de Elegibles conformada a través de la Resolución No. 20182120186395 del 24 de diciembre de 2018, ni del proceso de selección de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA, a los aspirantes **JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO y BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, conforme a las consideraciones expuestas en la parte motiva del presente Acto Administrativo.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- Excluir** de la Lista de Elegibles conformada a través de la Resolución No. 20182120186395 del 24 de diciembre de 2018 y del proceso de selección de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA, el señor **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL**, conforme a las consideraciones expuestas en la parte motiva del presente Acto Administrativo.

**PARÁGRAFO:** De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 57 del Acuerdo No. 20171000000116 del 24 de julio de 2017, la Lista de Elegibles se recompondrá de manera automática cuando un aspirante sea excluido de la misma.

<sup>3</sup> <https://www.areandina.edu.co/es/content/profesional-en-gastronomia-y-culinaria-por-ciclos-propedeuticos-bogota>

"Por la cual se decide la Actuación Administrativa iniciada a través del Auto No. 20192120014194 del 16 de julio de 2019, expedido en el marco de la Convocatoria No. 436 de 2017 - SENA"

**ARTÍCULO TERCERO.- Notificar** el contenido de la presente decisión a los aspirantes **WILLIAM VALENCIA CARVAJAL, JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO y BLADIMIR LÓPEZ CARRASCO**, a la dirección electrónica registrada con su inscripción al proceso de selección así:

NOMBRE	DIRECCION ELECTRONICA
<b>WILLIAM VALENCIA CARVAJAL</b>	wivacar123@gmail.com
<b>JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO</b>	jrestrepo497@yahoo.es
<b>BLADIMIR LOPEZ CARRASCO</b>	bladimaspan@gmail.com

**PARÁGRAFO:** La notificación por medio electrónico se surtirá conforme a lo dispuesto en el numeral 9º del artículo 13 del Acuerdo No. CNSC - 20171000000116 del 24 de julio de 2017.

**ARTÍCULO CUARTO.- Comunicar** la presente decisión al señor **PEDRO ORLANDO MORA LÓPEZ**, Presidente de la Comisión Nacional de Personal del SENA, a los correos electrónicos [comisiondepersonal@sena.edu.co](mailto:comisiondepersonal@sena.edu.co) y [pmora@sena.edu.co](mailto:pmora@sena.edu.co) y al doctor **EDDER HERVEY RODRÍGUEZ LAITON**, Coordinador del Grupo de Relaciones Labores del SENA, o quien haga sus veces, a los correos [relacioneslaborales@sena.edu.co](mailto:relacioneslaborales@sena.edu.co) y [ehrodriguez@sena.edu.co](mailto:ehrodriguez@sena.edu.co).

**ARTÍCULO QUINTO.- Publicar** el presente Acto Administrativo en la página [www.cnsc.gov.co](http://www.cnsc.gov.co), de conformidad con el artículo 33 de la Ley 909 de 2004.

**ARTÍCULO SEXTO.-** Contra la presente decisión procede únicamente el recurso de reposición ante la CNSC dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, de conformidad con lo señalado en el inciso segundo del artículo 16 del Decreto Ley 760 de 2005 y los artículos 74 y 76 del C.P.A.C.A.

El recurso de reposición podrá ser radicado en la sede principal de la CNSC ubicada en la Carrera 16 No. 96 -64, piso 7, de la ciudad Bogotá D.C., o a través de la web [www.cnsc.gov.co](http://www.cnsc.gov.co), enlace Atención al Ciudadano/Ventanilla Única.

**NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá, D.C. el 24 de diciembre de 2019



**FRIDOLE BALLÉN DUQUE**

Comisionado