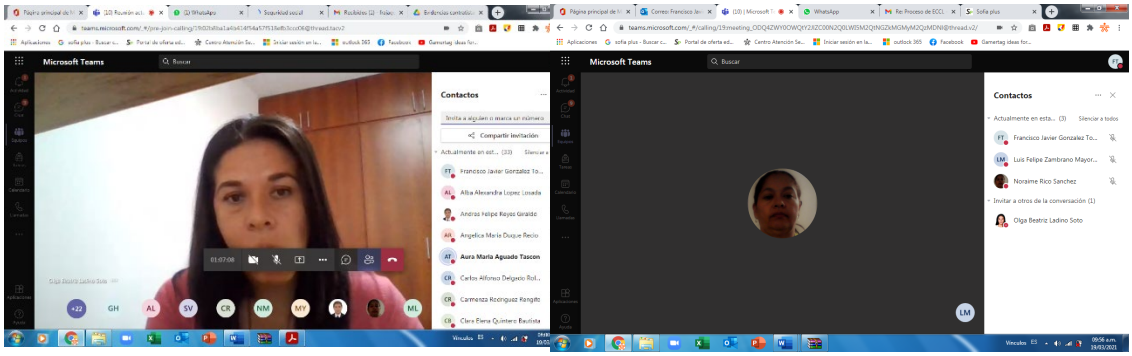
ACTA No. 19 03 2021		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Jornada de desarrollo curricular / Marzo 19 de 2021		
CIUDAD Y FECHA: Guadalajara de Buga, 19 de marzo de 2021	**HORA INICIO:** 8:00	**HORA FIN:** 17:00
LUGAR Y/O ENLACE: Microsoft Teams: Canal 6 Instructores programas especiales	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Agropecuario de Buga	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Elaboración de desarrollo curricular del programa, 96151529 Higiene y Manipulación de Alimentos: Instrumentos de evaluación (Listas de chequeo / Cuestionario de conocimientos)		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Elaborar instrumentos de evaluación del programa Higiene y Manipulación de Alimentos – Listas de chequeo / Cuestionario de conocimientos.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se contextualiza a compañeros que han ingresado nuevos de SER y articulación, sobre las temáticas de trabajo que se han venido realizando: Bajar formato de guías y planeación pedagógica en versión actualizada, etc. Se explica cada uno de los puntos que se deben diligenciar en la guía y las condiciones a tener para su redacción. Identificación de los materiales de formación en la guía, según como aparece en el programa y ajustado al presupuesto que se cuenta en el centro para este fin. Se realiza reunión con el grupo de instructores, conformado por: Noraime Rico Sánchez / Francisco Javier Gonzalez Toro / Luis Felipe Zambrano, quienes nos encargamos de la elaboración del desarrollo curricular del programa, 96151529 Higiene y manipulación de alimentos. Durante el desarrollo del proceso se hace presente la instructora de pedagogía Olga Ladino.		
CONCLUSIONES		
Considerando los requerimientos de la guía de aprendizaje y recomendaciones dadas por la pedagoga, se elaboran Listas de chequeo y Cuestionario de conocimientos.		
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información: **La información de este documento se debe clasificar como:** **PÚBLICA** ■ **PRIVADO** ☐ **SEMIPRIVADO** ☐ **SENSIBLE** ☐ Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo		
COMPROMISOS		

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Elaboración de acta de la reunión	Francisco Javier González Luis Felipe Zambrano Noraime Rico Sánchez	19 03 2021
Envío de instrumentos elaborados, acta y listado de asistencia	Francisco Javier González Luis Felipe Zambrano Noraime Rico Sánchez	19 03 2021
Revisión de documentos elaborados: Planeación pedagógica, Guía e Instrumentos de evaluación	Olga Beatriz Ladino Soto	20 03 2021

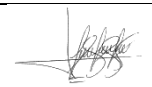
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 19 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	Elaborar instrumentos de evaluación del programa Higiene y Manipulación de Alimentos – Listas de chequeo / Cuestionario de conocimientos.

No.	Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SI	Francisco Javier González Toro	94.356.090		X		SENA - CAB	fjgonzalezt@sena.edu.co	3113335034	Si	
2	SI	Luis Felipe Zambrano	CE 493455		X		SENA - CAB	lfzambranom@sena.edu.co	3184574459	Si	
3	SI	Noraime Rico Sánchez	29.539.987		X		SENA - CAB	nrico@sena.edu.co	3184574459	Si	
4	SI	Olga Beatriz Ladino Soto								Si	
5	SI										
6	SI										
7	SI										
8	SI										