ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: concertar apertura y compromisos de formación complementaria en Higiene y Manipulación de alimentos según solicitud radicada No. 63-1-2023-001724		
CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE:	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Socializar el Programa de formación complementaria en Higiene y Manipulación de alimentos, SENA - Empresa
2. Verificar los ambientes de formación, el horario y fechas de inicio y terminación de la formación.
3. Definir el tipo de Oferta como cerrada.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: concertar apertura y compromisos de formación titulada para formación complementaria en Higiene y Manipulación de alimentos según solicitud radicada No. 63-1-2023-001724

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En las instalaciones del Sena Comercio y Turismo, se reúnen el(la) Cordinador(a) Académico de Giovanny Vicente Ibarra Palacios, la empresa solicitante Cámara de comercio de Montenegro y el instructor técnico, con el objetivo de concertar apertura y compromisos de formación complementaria para el programa de formación complementaria en Higiene y Manipulación de alimentos según solicitud radicada No. 63-1-2023-001724 tratando los siguientes puntos:

1. Socializar el Programa de formación (Nivel de formación + programa de formación), SENA – Empresa.

Se socialización el programa de formación indicando requisitos de ingreso, duración del programa, modalidad, competencias y resultados:

Programa de formación: Higiene y manipulación de Alimentos
Código y versión: 66210009 vs 2
Requisitos de Ingreso: Ser mayor de 14 años
Fotocopia del documento de identidad por ambos lados
Estar inscrito en la plataforma Sena Sofía
Presentar carta de solicitud de la formación

2. Verificar los ambientes de formación, el horario y fechas de inicio y terminación de la formación.

Se indica que el número de aprendices para dar inicio a la formación serán de mínimo 25 aprendices por grupo.

Una vez verificado los amientes de formación requeridos en el programa de formación complementaria en Higiene y Manipulación de alimentos, se concreta con la empresa que la formación se impartirá en Cámara de comercio de Calarcá, este lugar cumple con las condiciones mínimas requeridas para la formación para ello, se adjunta el Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje GFPI-F-021.

El horario definido para la formación es:

De 08:00 a 12:00 y de 14:00 a 18:00

Así mismo se establece que el inicio de la formación es en Mayo de 2023, con una duración de 20 horas.

CONCLUSIONES

- la empresa solicitante manifiesta esta de acuerdo con las condiciones del programa de formación y el horario concertado.
- Se verifica que el ambiente de formación concertado para impartir la formación cumple con las condiciones mínimas requeridas.
- Tanto el SENA como la empresa están de acuerdo con esta acta de compromiso

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar la creación, caracterización, personalización y publicaciones de la ficha en SOFIA plus teniendo en cuenta las especificaciones acordadas entre en SENA y la Empresa	Coordinador Académico	**15/05/2023**

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 15 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): concertar apertura y compromisos de formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos segun solicitud radicado N. 63-1-2023-001724

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Juan Camilo Medina L.	1044933833	X			Cámara de Comercio	juancamilocc@camaraoccidente.org.co			
2	Beatriz Hernández	24344053		X		SENA CYT	behernandez20@sena.edu.co	3127754853		Beatriz Hdez

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.

Powered by CamScanner