ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Comité de Cafetería – Cumplimiento Resolución 0770 de 2001 y Concepto 58640 de 2019			
CIUDAD Y FECHA:	Villavicencio, 8 de Julio de 2025	**HORA INICIO:** 8:00 a.m.	**HORA FIN:** 10:30 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas de Subdirección	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroindustrial del Meta de la Regional Meta	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Nº	Tema	Tiempo Estimado
1	Saludo	2 Minutos
2	Verificación De Quorum Para La Reunión Y Aprobación De La Agenda Del Comité.	2 minutos
3	Revisión de Compromisos pendientes	5 minutos
4	Intervención del Ingeniero Héctor Eduardo Ruiz Mondragón; subdirector del Centro Agroindustrial del Meta- CAM SENA.	2 minutos
5	Intervención de los Aprendices Voceros o delegados Novedades del Servicio de Cafetería y Alimentación de Casino.	5 minutos
6	Intervención de Profesional de SST Lucy Andrea Cuervo	10 minutos
7	Intervención del Dinamizador Ambiental Ingeniero Jair Fabian Duitama	10 minutos
8	Conclusiones y Compromisos	10 Minutos

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:

Velar por el adecuado funcionamiento, control y mejora continua del servicio de cafetería del Centro, garantizando la óptima calidad, condiciones sanitarias, balance nutricional, pertinencia de los horarios y equidad en la fijación de precios; así como ejercer las funciones de evaluación, seguimiento, autorización y sanción conforme a lo estipulado en la normativa institucional vigente.

Decreto 1072 del 2015 del Ministerio del Trabajo, Resolución 2674, por medio del cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto – Ley 019 del 2012; Resolución 705 de 2007, por medio del cual se desarrollan los contenidos técnicos del acuerdo N 230 del 2006. Resolución 5109 del 2005 sobre el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas. Decreto 3075 del 1997, por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. SALUDO.

Siendo las 8:00 a.m. del día 11 de febrero de 2026, en la Sala de Juntas de la Subdirección del Centro Agroindustrial del Meta – Sede Hachón, se da inicio al Comité de Cafetería.

La dinamizadora SIGA, Olga Lucía Granados Gómez, procede a dar lectura al orden del día y recuerda que el Comité de Cafetería tiene como responsable al subdirector del Centro Agroindustrial del Meta, Ingeniero Héctor Eduardo Ruiz Mondragón, junto con la dinamizadora SIGA y el área de Bienestar al Aprendiz, representada por la profesional Diana Catherine Borges.

Asimismo, se contextualiza que el desarrollo del comité se realiza en cumplimiento de la normatividad vigente, entre la cual se destacan:

- Decreto 1072 de 2015 del Ministerio del Trabajo.
- Resolución 2674 de 2013, por medio de la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto–Ley 019 de 2012.
- Resolución 705 de 2007, mediante la cual se desarrollan los contenidos técnicos del Acuerdo No. 230 de 2006.
- Resolución 5109 de 2005, referente al reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.
- Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979.
- Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Se enfatiza que el objetivo principal del comité es velar por el adecuado funcionamiento, control y mejora continua del servicio de cafetería, garantizando condiciones sanitarias óptimas, calidad en los alimentos, balance nutricional, pertinencia en los horarios, equidad en los precios y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

2. VERIFICACIÓN DEL QUORUM Y AGENDA

La profesional Olga Lucía Granados Gómez, dinamizadora SIGA y apoyo técnico del Comité de Cafetería, procedió a realizar la verificación del quórum requerido para el desarrollo válido de la sesión, conforme a lo establecido en el reglamento interno del comité y en la normatividad institucional vigente.

Se deja constancia de que:

- El subdirector del Centro Agroindustrial del Meta, Ingeniero Héctor Eduardo Ruiz Mondragón, no se encuentra presente en la sesión y delega su representación en la profesional **Laura Natalia Ramírez Jiménez**, apoyo a la Subdirección.
- La Coordinadora de Formación Profesional y Relacionamiento Corporativo, **Dra. Paola Marcela Pérez Cruz**, delega su representación en el profesional **Nicolás Beltrán**, de la Coordinación de Formación Profesional.

Verificada la asistencia, se constató la presencia del número mínimo de integrantes exigido para deliberar y decidir, contando con los miembros principales o sus respectivos delegados, así como con los representantes reglamentarios:

INTEGRANTES DEL COMITÉ Y/O DELEGADOS:

1. Héctor Eduardo Ruiz Mondragón – subdirector (Delegó en Laura Natalia Ramírez Jiménez).
2. Paola Marcela Pérez Cruz – Coordinadora de Formación Profesional y Relacionamiento Corporativo (Delegó en Nicolás Beltrán).
3. Edna Samara Hernández – Coordinadora Académica Sede Hachón.
4. Diana Catherine Bohórquez Pérez – Área de Bienestar al Aprendiz.
5. Deisy Johana Rueda Murillo – Representante de los Aprendices.
6. Silva Apache Marlon Alejandro – Vocero Gestión Agroempresarial Ficha 3115781.
7. Juan Felipe Montaña Téllez – Vocero Gestión de la Producción Agrícola Ficha 3313207.
8. Nikool Aguilar Casallas – Vocera Gestión de la Producción Agrícola Ficha 3171064.

Invitados al Comité:

- Pablo Olimpo Pinzón – Administrador de la Sede Hachón (No se encuentra presente).
- José Luis Escudero Barbosa – Supervisor del Contrato de Alimentación Sede Hachón.
- Laura Natalia Ramírez Jiménez – Apoyo Subdirección (delegada del subdirector).
- Nicolás Beltrán – Profesional Coordinación de Formación Profesional (delegado de la Dra. Paola Marcela Pérez).
- Lucy Andrea Cuervo Poveda – Apoyo Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).
- Olga Lucía Granados Gómez – Dinamizadora SIGA.
- Jair Fabián Duitama – Dinamizador Ambiental Sede Hachón.
- Luis Alejandro Villamil – Contratista de Alimentación Sede Hachón.

Se deja constancia de que el Administrador de la Sede Hachón no se encuentra presente.

Una vez confirmado el quórum reglamentario, la dinamizadora SIGA presentó la agenda del día, la cual fue socializada con los asistentes. La agenda contempla los puntos establecidos en la convocatoria oficial, incluyendo intervenciones institucionales, revisión del Programa de Inocuidad Alimentaria, seguimiento contractual, participación de voceros de aprendices, intervenciones técnicas (SST y Ambiental) y cierre con conclusiones y compromisos.

La agenda fue sometida a consideración de los integrantes y aprobada por unanimidad para su desarrollo.

Participantes

Nombre	Cargo	Asistencia
Diana Catherine Bohórquez Pérez	Oficinista Contratista	Asiste
Edna Samara Hernández Bejarano	Instructor de Planta	Asiste
Héctor Eduardo Ruiz Mondragón (	Subdirector de Centro Encargado	Asiste
Jair Fabian Duitama Ochoa	Dinamizador Ambiental y Energético	Asiste
José Luis Escudero Barbosa	Instructor Contratista	Asiste
Lucy Andrea Cuervo	Profesional Contratista	Asiste
Olga Lucia Granados Gomez	Profesional Contratista	Asiste
Pablo Pinzón Ortiz	Profesional de Planta	Sin Confirmar
Paola Marcela Pérez Cruz	Profesional de Planta	Asiste
TOTAL	**Asisten**	**10**
	No Asisten	**0**
	Sin Confirmar	**1**

Contactos Externos

Nombre	Empresa	Asistencia
Deisy Johana rueda Murillo		Asiste
Juan Felipe Montaña Téllez		Asiste
MARLON ALEJANDRO SILVA		Asiste
Nikool Aguilar Casallas		Asiste
TOTAL	Asisten	4
	No Asisten	0
	Sin Confirmar	0

☑ **La agenda fue leída y aprobada por unanimidad, sin modificaciones.**

3. **INTERVENCIÓN DEL INGENIERO HÉCTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGÓN; SUBDIRECTOR DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META- CAM SENA.**

Se deja constancia de que el Subdirector del Centro Agroindustrial del Meta, Ingeniero Héctor Eduardo Ruiz Mondragón, no se encuentra presente en la sesión; sin embargo, a través de la profesional Laura Natalia Ramírez Jiménez, envía un cordial saludo a los integrantes del comité e invita a desarrollar la reunión conforme a los lineamientos institucionales y a las normas establecidas para tal fin, resaltando la importancia de velar por la adecuada prestación del servicio de cafetería en beneficio de la comunidad educativa.

4. LECTURA DE LAS FUNCIONES DEL COMITÉ DE CAFETERÍA DINAMIZADORA SIGA

La dinamizadora SIGA, Olga Lucía Granados Gómez, procedió a realizar la lectura y socialización de las funciones del Comité de Cafetería, en cumplimiento de lo establecido en el Programa de Inocuidad Alimentaria GOR-PG-008 V.03 (marzo 2025), la Resolución SENA 0770 de 2001 y el Concepto 58640 de 2019, así como en la normatividad sanitaria y laboral vigente.

Se recordó que el Comité de Cafetería es el órgano encargado de velar por el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación en el Centro Agroindustrial del Meta – Sede Hachón, garantizando la calidad, inocuidad, balance nutricional y equidad en la prestación del servicio.

Dentro de las funciones principales del comité se destacaron las siguientes:

- Velar por el funcionamiento y la óptima calidad del servicio de cafetería y/o casino.
- Verificar el cumplimiento de las normas de higiene, manipulación de alimentos y condiciones sanitarias conforme a la Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y demás disposiciones vigentes.
- Supervisar el cumplimiento del balance nutricional de los menús ofrecidos, acorde con los lineamientos técnicos y requerimientos establecidos.
- Evaluar la pertinencia de los horarios de atención y la calidad del servicio prestado a aprendices, funcionarios y demás usuarios.
- Emitir concepto frente a las solicitudes de autorización para la prestación del servicio de cafetería.
- Recomendar sanciones o revocatoria de autorizaciones cuando se evidencien incumplimientos normativos o contractuales.
- Realizar seguimiento a las condiciones contractuales del proveedor del servicio de alimentación.
- Proponer ajustes en la fijación de precios bajo criterios de equidad, accesibilidad y sostenibilidad.
- Participar en la evaluación de situaciones relacionadas con quejas, reclamos o presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), determinando las acciones correctivas correspondientes.

- Designar responsables para inspecciones previas al inicio o durante la ejecución del contrato, verificando el cumplimiento de los requisitos técnicos, sanitarios, ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Durante la socialización se enfatizó la responsabilidad compartida de todos los integrantes del comité, especialmente en la vigilancia del cumplimiento del Programa de Inocuidad Alimentaria y en la mejora continua del servicio, garantizando la protección de la salud de la comunidad educativa.

Finalizada la lectura, se deja constancia de que los asistentes manifiestan conocer y acoger las funciones del comité, comprometiéndose a ejercerlas de manera activa y responsable.

5. <u>LECTURA DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DINAMIZADORA SIGA</u>

La profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo, **Lucy Andrea Cuervo Poveda**, realizó la socialización del Programa de Inocuidad Alimentaria GOR-PG-008 V.03 (marzo 2025), documento técnico institucional que establece los lineamientos obligatorios para la prestación de servicios de alimentación en los Centros de Formación del SENA.

Durante su intervención, la profesional explicó que el programa tiene como objetivo establecer criterios y lineamientos en los componentes de Seguridad y Salud en el Trabajo, sanitario, ambiental y nutricional, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), garantizar la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos y asegurar el cumplimiento de la normatividad legal vigente.

Se socializaron los principales componentes del programa:

Componente de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST):

Se recordó la obligación del proveedor del servicio de alimentación de implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, realizar identificación y control de riesgos, reportar accidentes laborales, contar con equipos contra incendios (extintores tipo K y ABC según el área), botiquín reglamentario y acogerse al Plan Integral de Emergencias del Centro.

Componente Sanitario:

Se enfatizó el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, incluyendo:

- Concepto sanitario vigente emitido por la autoridad competente.
- Certificados de manipulación de alimentos y aptitud médica del personal.
- Condiciones adecuadas de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Control de temperaturas (refrigeración ≤ 4°C y alimentos calientes ≥ 65°C).
- Aplicación del sistema PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir).

- Implementación del Plan de Saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable).

Control de Inocuidad y Muestra Testigo:

Se explicó el procedimiento de toma de muestra testigo (mínimo 150 gramos o 150 ml por preparación), su rotulación, almacenamiento en congelación por 72 horas y el procedimiento a seguir en caso de queja o presunta ETA, incluyendo análisis microbiológico por laboratorio certificado y reporte a SST y Bienestar al Aprendiz.

Componente Ambiental:

Se reiteró la obligación del proveedor de adoptar los lineamientos ambientales del SENA, implementar la separación en la fuente, manejo adecuado de residuos peligrosos y cumplimiento de los formatos institucionales de gestión ambiental.

Componente Nutricional:

Se recordó que el suministro alimentario debe cumplir con los requerimientos calóricos establecidos (entre 2600 y 3000 calorías diarias según grupo poblacional) y con la distribución porcentual de macronutrientes, promoviendo estilos de vida saludable mediante acciones mensuales de promoción. La profesional Lucy Andrea Cuervo Poveda enfatizó que el incumplimiento de estos lineamientos puede generar requerimientos, planes de mejoramiento o las acciones administrativas correspondientes, conforme a la normatividad vigente.

Finalizada la lectura y socialización, los integrantes del comité manifestaron su compromiso con el cumplimiento y seguimiento permanente del Programa de Inocuidad Alimentaria, como herramienta fundamental para garantizar la salud y bienestar de la comunidad educativa.

6. SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES CASINO SUPERVISOR DE CONTRATO

El instructor **José Luis Escudero Barbosa**, en calidad de Supervisor del Contrato de Alimentación y Cafetería, realizó la lectura y socialización de las obligaciones establecidas en el **Contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026**, suscrito para la prestación del servicio de alimentación (casino y cafetería) en las sedes **El Hachón y Los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta**, así como los servicios complementarios contemplados contractualmente.

Durante su intervención, el supervisor dio lectura a las **obligaciones generales del contratista**, destacando entre otras:

- Ejecutar el objeto contractual bajo condiciones de calidad, oportunidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas ofertadas.
- Mantener los precios ofertados durante la vigencia del contrato.
- Cumplir con la entrega de garantías exigidas.
- Presentar facturación electrónica validada por la DIAN.
- Cumplir con aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales.
- Guardar confidencialidad de la información.
- Informar oportunamente situaciones de fuerza mayor o eventualidades que afecten la ejecución.
- Restituir bienes entregados por el SENA al finalizar el contrato.
- Atender lineamientos impartidos por la supervisión.

Posteriormente, realizó lectura de las **obligaciones específicas del contratista**, dentro de las cuales se resaltan:

- Garantizar la calidad, frescura, rotulado, transporte y condiciones sanitarias de los alimentos.
- Cumplir estrictamente con los horarios establecidos para la entrega de raciones en cada sede.
- Implementar y respetar las Minutas Patrón y ciclos de menú aprobados.
- Garantizar el cumplimiento del Programa de Inocuidad Alimentaria.
- Realizar toma de muestras microbiológicas periódicas.
- Garantizar personal idóneo con certificaciones vigentes en manipulación de alimentos y exámenes médicos reglamentarios.
- Implementar plan anual de capacitación mínimo de 10 horas para manipuladores.
- Mantener condiciones higiénico-sanitarias óptimas en casino, bodegas y comedores.
- Garantizar la potabilidad del agua y suministro de botellones conforme a la normatividad vigente.
- Publicar el menú diario en lugar visible con anticipación.
- Permitir visitas de supervisión y entes de control.
- Implementar buenas prácticas ambientales.
- Cancelar el canon mensual correspondiente por uso de espacios físicos.
- Cumplir con la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Programa de Inocuidad Alimentaria del SENA.

El supervisor enfatiza que desde la supervisión se realiza seguimiento permanente al cumplimiento de estas obligaciones en las sedes **El Hachón, Los Naranjos y Ambientes Urbanos**, mediante visitas, revisión documental, verificación de menús, control de raciones, inspecciones sanitarias y requerimientos formales cuando se evidencian novedades.

Se deja constancia de que el contratista manifiesta conocer y aceptar plenamente las obligaciones establecidas en el contrato y que cualquier incumplimiento podrá dar lugar a requerimientos, imposición de multas o declaratoria de incumplimiento, conforme a lo estipulado contractualmente.

El comité toma nota de la información suministrada y ratifica la importancia del seguimiento riguroso como garantía de calidad, inocuidad y bienestar para la comunidad educativa.

7. INTERVENCIÓN DE LOS APRENDICES VOCEROS O DELEGADOS NOVEDADES DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y ALIMENTACIÓN DE CASINO.

Se da inicio a la intervención de los voceros de los aprendices.

El aprendiz **Juan Felipe Montaña Téllez**, vocero del programa Gestión de la Producción Agrícola (Ficha 3313207), manifiesta que se ha venido presentando desorden al momento de realizar la compra de alimentos en la cafetería. Indica que la principal dificultad se genera por los pagos efectuados a través de la plataforma **Nequi**, debido a la baja conectividad y deficiencias en la señal de internet, lo cual retrasa las transacciones y genera congestión en el punto de pago.

Solicita que se revise esta situación con el fin de buscar alternativas que agilicen el proceso y mejoren la organización en el momento de atención.

Adicionalmente, el vocero expone que algunos productos han presentado incremento en sus precios, por lo cual solicita revisar el tema dentro del comité.

Frente a esta observación, la señora **Magali**, representante del contratista del servicio de alimentación, informa que el ajuste en algunos precios obedece a la mejora en la calidad de los productos ofrecidos, buscando una mejor relación costo–beneficio. No obstante, manifiesta disposición para revisar los valores y evaluar la posibilidad de realizar ajustes que mantengan el equilibrio entre calidad y accesibilidad para los aprendices.

El aprendiz Juan Felipe también transmite solicitudes realizadas por sus compañeros, relacionadas con la posible inclusión de nuevos productos en la cafetería, tales como:

- Golosinas y productos variados.
- Vasos con fruta.
- Yogur.
- Productos adicionales de panadería.

Posteriormente, el aprendiz **Marlon Alejandro Silva**, vocero del programa Gestión Agroempresarial y representante del Centro de Convivencia, manifiesta agradecimiento en nombre de los aprendices internos

por el servicio prestado en el casino, destacando que la alimentación ha sido de buena calidad y que se encuentran satisfechos con el servicio recibido.

Por su parte, la aprendiz **Nikool Aguilar Casallas**, representante del Centro de Convivencia, solicita la posibilidad de incluir la venta de algunos medicamentos, especialmente analgésicos para uso en casos de dolor menstrual. Frente a esta solicitud, se aclara que, conforme a la normatividad sanitaria vigente, no está permitido el expendio o suministro de medicamentos en la cafetería, por lo cual la petición no puede ser aprobada.

La subresentante de los aprendices de la sede ASON interviene solicitando mayor compromiso frente a la higiene y el orden en el área de comedor, señalando que frecuentemente las mesas quedan sucias y con residuos dejados por los mismos aprendices.

Ante esta observación, la Coordinadora Académica, **Edna Samara Hernández**, manifiesta que esta situación está directamente relacionada con la formación en valores, disciplina y comportamiento que se adquiere desde el hogar, resaltando la importancia del respeto, el orden y la corresponsabilidad en el cuidado de los espacios institucionales.

La representante de los aprendices reitera que el respeto debe ser recíproco, señalando que “lo que uno da es lo que uno recibe”, enfatizando la importancia de mantener buenas prácticas de convivencia y cultura ciudadana.

Asimismo, se propone que, una vez por semana, se incluya en la oferta de la cafetería un postre especial para la venta.

Finalmente, se reconoce y exalta la labor de los aprendices del Centro de Convivencia, quienes, después de finalizar sus alimentos, apoyan voluntariamente en la limpieza de mesas y organización de sillas, y en horas de la tarde contribuyen con actividades de embellecimiento del centro. El comité destaca esta actitud como ejemplo de compromiso y sentido de pertenencia institucional.

8. INTERVENCIÓN DE PROFESIONAL DE SST LUCY ANDREA CUERVO

La profesional **Lucy Andrea Cuervo**, delegada del área de **Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)**, intervino en el marco del sexto punto de la agenda, con el fin de recordar y reforzar los lineamientos técnicos que deben cumplirse en relación con la **inocuidad alimentaria** en los servicios de cafetería y casino del Centro Agroindustrial del Meta.

🔵 **Temas tratados durante la intervención:**

Reiteración de programas obligatorios en inocuidad:

- Se recordó que, tanto para el servicio de cafetería como para el casino, **deben implementarse y mantenerse actualizados los programas institucionales relacionados con la inocuidad alimentaria**, lo que incluye:
  - Buenas Prácticas de Manipulación.
  - Higiene del personal.
  - Control de plagas.
  - Control de temperaturas y conservación de alimentos.
  - Limpieza y desinfección de superficies.
- Estos programas son fundamentales para **garantizar la salud de los consumidores** y el cumplimiento normativo en materia de SST, conforme a lo estipulado en el **Decreto 3075 de 1997** y otras resoluciones complementarias.

☑ **Cierre de la intervención**

La profesional de SST reiteró su compromiso para acompañar los procesos de mejora, y recordó que el cumplimiento riguroso de los estándares de inocuidad es **responsabilidad compartida entre contratistas, supervisores, personal del centro y aprendices**.

9. INTERVENCIÓN DEL DINAMIZADOR AMBIENTAL INGENIERO JAIR FABIAN DUITAMA

El Ingeniero **Jair Fabián Duitama**, Dinamizador Ambiental del Centro Agroindustrial del Meta, no se encuentra presente en la sesión. En su lugar, realiza el acompañamiento la profesional **Deysi Tatiana Africano**, Apoyo de Gestión Ambiental del Centro, quien toma la palabra para presentar el informe correspondiente al componente ambiental relacionado con la prestación del servicio de cafetería y casino en la sede Hachón.

Temas tratados durante la intervención:

Ausencia de solicitudes formales al componente ambiental:

La profesional informa que, a la fecha, no se han recibido solicitudes o requerimientos específicos por parte del contratista o del personal del servicio de alimentación relacionados con acompañamiento ambiental. Si bien esto ha permitido un manejo operativo estable, señala que limita la posibilidad de fortalecer acciones preventivas y procesos de mejora continua desde el componente ambiental.

Gestión de residuos sólidos:

Se reitera la importancia del adecuado manejo de residuos sólidos generados en el casino y cafetería, haciendo énfasis en:

- La correcta separación en la fuente.
- La disposición final conforme a la normatividad ambiental vigente.
- El cumplimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA).

Se recuerda que la responsabilidad en el cumplimiento de las disposiciones ambientales no recae únicamente en el personal del SENA, sino también en los contratistas que hacen uso de las instalaciones para la preparación, manipulación y distribución de alimentos.

Gestión de aceites de cocina usados:

La profesional enfatiza la necesidad de dar estricto cumplimiento a la normativa vigente sobre el manejo de aceites de cocina usados, exigida por la autoridad ambiental regional **Cormacarena**.

Advierte que la disposición inadecuada de aceites puede generar:

- Sanciones por parte de la autoridad ambiental.
- Riesgo de afectación contractual.
- Impacto ambiental negativo significativo sobre el suelo y el recurso hídrico.

8 CONCLUSIONES

Conclusiones Generales

- Se evidencia la necesidad de mejorar la organización de filas y turnos en la cafetería, especialmente en horas pico, debido a demoras en los pagos electrónicos y congestión en el punto de venta.
- Se identifica la importancia de fortalecer la cultura de orden, limpieza y corresponsabilidad por parte de los aprendices en el uso de los espacios del casino y cafetería.
- Se requiere optimizar el proceso interno de despacho y venta de productos por parte del contratista para evitar acumulación de aprendices en horarios de formación.
- Es necesario hacer cumplir estrictamente los horarios establecidos de atención en la mañana, con el fin de evitar retrasos en el ingreso a formación.
- Se debe garantizar la prestación del servicio de cafetería cuando haya programación académica los fines de semana, previa notificación formal al contratista.

- Se requiere mantener publicada en lugar visible la lista actualizada de precios como medida de transparencia hacia los usuarios.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

📌 Compromisos Establecidos

No.	Compromiso	Responsable	Fecha de Cumplimiento / Seguimiento
1	Programar reunión para organizar turnos y filas en cafetería.	Coordinación Académica – Edna Samara Hernández	Antes del próximo comité
2	Implementar estrategia de comparendos ambientales pedagógicos para fortalecer cultura de aseo.	Gestión Ambiental – Apoyo Ambiental / Bienestar al Aprendiz	Inicio inmediato – Informe en próximo comité
3	Organizar proceso interno de atención y despacho de productos en cafetería.	Contratista del servicio de cafetería	Inmediato – Verificación en próxima visita de supervisión
4	Hacer cumplir estrictamente el horario de atención en la mañana (hasta 6:50 a.m.).	Contratista y Supervisión del contrato	Inmediato
5	Notificar con anticipación al contratista cuando haya formación fines de semana.	Coordinación Académica y Supervisión del contrato	Permanente
6	Publicar lista de precios actualizada en lugar visible.	Contratista	Inmediato (máximo 3 días hábiles)

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Inspección a las instalaciones del casino – sede el Hachón	3/04/2026	COPASST, Supervisión contrato, Profesionales de SST, Ambiental, Líder SIGA	
Inspección a las instalaciones de la cafetería – sede el Naranjos	11/03/2026	COPASST, Supervisión contrato, Profesionales de SST, Ambiental, Líder SIGA	
Elaborar Acta de Comité y enviarla para su revisión y aprobación en Plataforma de Compromiso	11/02/2026	Olga Lucia Granados Dinamizadora SIGA	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

DE: COMITE DE CAFETERIA Sede Hachón del Centro Agroindustrial del Meta responsable: SUBDIRECTOR HECTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGON, Dinamizadora SIGA OLGA LUCIA GRANADOS. Bienestar al Aprendiz

Objetivo de la Reunió:

Velar por el adecuado funcionamiento, control y mejora continua del servicio de cafeteria del Centro, garantizando la óptima calidad, condiciones sanitarias, balance nutricional, pertinencia de los horarios y equidad en la fijación de precios; así como ejercer las funciones de evaluación, seguimiento, autorización y sanción conforme a lo estipulado en la normativa institucional vigente

Decreto 1072 del 2015 del Ministerio del Trabajo, Resolución 2674, por medio del cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto – Ley 019 del 2012; Resolución 705 de 2007, por medio del cual se desarrollan los contenidos técnicos del acuerdo N 230 del 2006. Resolución 5109 del 2005 sobre el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas. Decreto 3075 del 1997, por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social.

	NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	HÉCTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGÓN	Subdirector			
2	PAOLA MARCELA PÉREZ CRUZ	Coordinador De Formación Profesional Y Relacionamiento Corporativo	SI	N/A	
3	EDNA SAMARA HERNÁNDEZ	Coordinador Académico Sede Hachón	SI	N/A	
4	DIANA CATHERINE BOHÓRQUEZ PÉREZ	Del Área De Bienestar Al Aprendiz	SI	N/A	
5	DEISY JOHANA RUEDA MURILLO	Representantes De Los Aprendices	SI	N/A	
6	SILVA APACHE MARLON ALEJANDRO	Vocero De Grupo Gestión Agroempresarial 3115781	SI	N/A	
7	JUAN FELIPE MONTAÑA TÉLLEZ	Vocero De Grupo Gestión De La Producción Agrícola 3313207	SI	N/A	
8	NIKOOL AGUILAR CASALLAS	Vocero De Grupo Gestión De La Producción Agrícola 3171064	SI	N/A	
9	PABLO OLIMPO PINZÓN	Administrador De La Sede Hachón	—	—	—

10	JOSÉ LUIS ESCUDERO BARBOSA	Supervisor Del Contrato De Alimentación Sede Hachón	X	N/A	
11	LAURA NATALIA RAMÍREZ JIMÉNEZ	Apoyo Subdirección	SI	N/A	
12	LUCY ANDREA CUERVO POVEDA	Apoyo SST	SI	N/A	
13	OLGA LUCIA GRANADOS GÓMEZ	Dinamizador SIGA	SI	NA	
14	JAIR FABIAN DUITAMA	Dinamizador Ambientales De La Sede Hachón	SI	N/A	
15	Luis Alejandro Villamil vynsas2012@gmail.com	Contratista De Alimentación Sede Hachón	SI	N/A	

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.

16. Paola Pérez S. Psicóloga BA.
17. Nicolás Beltrán Coordinación de Formación Profesional

ANEXOS




11/2/2026 08:41:03
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta


11/2/2026 08:37:52
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta


11/2/2026 08:37:43
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta


11/2/2026 08:37:09
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta


11/2/2026 08:37:00
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta


11/2/2026 08:37:20
#Comite de Cafetería #Centros Agroindustrial del Meta #Regional Meta

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

Raciones alimentarias internos fin de semana 6 al 9 de febrero 2026

Paola Marcela Paez Sanchez <pmpaez@sena.edu.co> 6 de febrero de 2026 a las 2:41 p.m.
Para: "vynsas2012@gmail.com" <vynsas2012@gmail.com>, Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>
CC: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>, Paola Marcela Perez Cruz <pmperezc@sena.edu.co>

Cordial saludo:

Con gusto envío la relación de los aprendices del CDC, que se quedaran el fin de semana, desde el 6 de febrero de 2026 (cena), 6 y 8 de febrero de 2026 (desayuno-almuerzo -cena) y 9 de febrero de 2026 (desayuno), para sus respectivas raciones alimentarias: 18

Atentamente,

Paola Marcela Páez Sánchez
Centro Agroindustrial del Meta
Psicóloga-Bienestar al Aprendiz
Sede El Hachón
pmpaez@sena.edu.co
PBX:5461500 Ext:83954
Km 1 Vía Acacias, Villavicencio

@SENAcomunica

Paola Marcela Paez Sanchez
Sede El Hachon - Contratista
pmpaez@sena.edu.co
3204063452
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

raciones alimentarias fin de semana del 6 al 9 de febrero de 2026.pdf
420K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

CITACIÓN A COMITÉ DE CAFETERÍA SEDE HACHON

Olga Lucia Granados Gomez <ogranadosg@sena.edu.co> 10 de febrero de 2026 a las 1:55 p.m.
Para: Paola Marcela Perez Cruz <pmperezc@sena.edu.co>, Edna Samara Hernandez Bejarano <ehernandezb@sena.edu.co>, Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>, "ruedamurillodeisyjohana@gmail.com" <ruedamurillodeisyjohana@gmail.com>, "marlonalejandro366@gmail.com" <marlonalejandro366@gmail.com>, "juanfemt1718@gmail.com" <juanfemt1718@gmail.com>, "Aguilarnikool237@gmail.com" <Aguilarnikool237@gmail.com>, Pablo Olimpo Pinzon Ortiz <ppinzonor@sena.edu.co>, Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>, Laura Natalia Ramirez Jimenez <lramirezj@sena.edu.co>, Lucy Andrea Cuervo Poveda <lacuervo@sena.edu.co>, Jair Fabian Duitama Ochoa <jfduitama@sena.edu.co>, "vynsas2012@gmail.com" <vynsas2012@gmail.com>
CC: Hector Eduardo Ruiz Mondragon <hruiz@sena.edu.co>

Cordial saludo,

Dando cumplimiento a lo establecido me permito convocarlos a COMITE DE CAFETERIA Teniendo en cuenta el **Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías** para dar cumplimiento a la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Decreto 1072 del 2015 del Ministerio del Trabajo, Resolución 2674, por medio del cual se reglamenta el articulo 126 del Decreto – Ley 019 del 2012; Resolución 705 de 2007, por medio del cual se desarrollan los contenidos técnicos del acuerdo N 230 del 2006. Resolución 5109 del 2005 sobre el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas. Decreto 3075 del 1997, por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Resolución2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social.

ASUNTO: Reunión Comité de Cafeteria Sede Hachon del Centro Agroindustrial del Meta Responsable:

SUBDIRECTOR HECTOR EDUARDO RUIZ, DINAMIZADORA SIGA OLGA LUCIA GRANADOS

Convoca: SUBDIRECTOR DEL CENTRO HECTOR EDUARDO RUIZ

FECHA: MIERCOLES 11 DE FEBRERO DEL 2026

LUGAR: Presencial Sede Hachón Subdirección

HORA: 8:00 a.m.

Agenda a desarrollar:

N º	Tema	Tiempo Estimado
1	Saludo	2 Minutos
2	Verificación De Quorum Para La Reunión Y Aprobación De La Agenda Del Comité.	2 minutos

3	Intervención del Ingeniero Héctor Eduardo Ruiz Mondragón; subdirector del Centro Agroindustrial del Meta- CAM SENA.	2 minutos
4	Lectura de las funciones del Comité de Cafetería Dinamizadora SIGA	10 minutos
5	Lectura del Programa de inocuidad alimentaria Dinamizadora SIGA	15 minutos
6	Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones Contractuales Casino Supervisor de Contrato	10 minutos
7	Intervención de los Aprendices Voceros o delegados Novedades del Servicio de Cafetería y Alimentación de Casino.	5 minutos
8	Intervención de Profesional de SST Lucy Andrea Cuervo Orientaciones de uso de EPPS y cumplimientos Legales	10 minutos
9	Intervención del Dinamizador Ambiental Ingeniero Jair Fabian Duitama	10 minutos
10	Conclusiones y Compromisos	10 Minutos

Cordial Saludo, Dios te bendiga

Olga Lucia Granados Gomez
Dinamizadora SIGA
Centro Agroindustrial del Meta - Contratista
ogranadosg@sena.edu.co
PBX:5461500 Ext:
Km 12 Vía Pto López, Villavicencio- Meta

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Reservar un momento para reunirse conmigo

Olga Lucia Granados Gomez
Villavicencio Sede El Hachon - Contratista
ogranadosg@sena.edu.co
3108189193
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

AGENDA COMITE DE CAFETERIA SEDE HACHON 11 DE FEBRERO DEL 2026.pdf
183K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

Fw: SOLICITUD APOYO DE ALIMENTACION

Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co> 10 de febrero de 2026 a las 9:42 a.m.
Para: luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>
CC: Paola Marcela Paez Sanchez <pmpaez@sena.edu.co>, Luisa Victoria Vargas Vargas <lvargasv@sena.edu.co>

Solicito amablemente los siguientes servicios al 100 por ciento de acuerdo con el correo huella

Obtener Outlook para Android

De: Dahiana Eslava <dahiana_26eslava@outlook.es>
Enviado: lunes, febrero 9, 2026 8:35:16 p.m.
Para: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>; Luisa Victoria Vargas Vargas <lvargasv@sena.edu.co>
Asunto: SOLICITUD APOYO DE ALIMENTACION

Algunos contactos que recibieron este mensaje no suelen recibir correos electrónicos de dahiana_26eslava@outlook.es. Por qué es esto importante

Villavicencio 09 de febrero del 2026

Cordial saludo

Por medio de la presente solicito amablemente apoyo en alimentación para once (11) aprendices del programa de formación Gestión Agroempresarial ficha 3115781 que estarán participando en un curso complementario el día 10 de febrero del presente año. Este curso se realizará en contra jornada, por lo que contar con este apoyo es muy importante para el bienestar y buen desempeño de los estudiantes.

Agradecemos su atención y apoyo, y quedo atenta a cualquier información adicional que se requiera.

Muchas gracias.

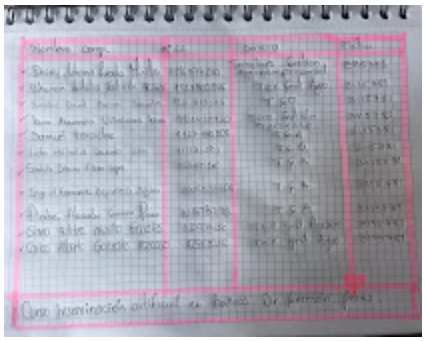
Enviado desde Outlook

Diana Catherine Bohorquez Perez
Sede El Hachon - Contratista
dcbohorquez@sena.edu.co
3227828330
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.



WhatsApp Image 2026-02-09 at 7.31.50 PM.jpeg
256K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

RELACIÓN APRENDICES CENTROS DE CONVIVENCIA SEDES EL HACHÓN Y LOS NARANJOS 2026

Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co> 10 de febrero de 2026 a las 12:43 p.m.
Para: luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>
CC: Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>, Paola Marcela Paez Sanchez <pmpaez@sena.edu.co>, Judy Jasbleidy Calderon Arevalo <jcalderona@sena.edu.co>

Cordial saludo, Ing. Alejandro
Representante Legal – V&N S.A.S.

En mi calidad de líder del área de bienestar al aprendiz y en razón al **Contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026**, envío archivo excel que contine la base de datos actualizada de los aprendices beneficiarios del cupo de centro de convivencia en las sedes el Hachón y los Naranjos respectivamente, con el fin de solicitar amablemente el diligenciamiento de pdf que evidencien el registro de entrega de raciones generadas desde el 02 de febrero de la presente anualidad.

Cordialmente,

Diana Catherine Bohorquez Perez
Sede El Hachon - Contratista
dcbohorquez@sena.edu.co
3227828330
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

2 archivos adjuntos

APRENDICES CDC NARANJOS 2026.xlsx
12K

APRENDICES HACHÓN CDC.xlsx
18K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

ACTA DE COMITE DE CAFETERIA DEL 11 DE FEBRERO SEDE HACHON

Olga Lucia Granados Gomez <ogranadosg@sena.edu.co> 11 de febrero de 2026 a las 3:21 p.m.
Para: Edna Samara Hernandez Bejarano <ehernandezb@sena.edu.co>, Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>, "ruedamurillodeisyjohana@gmail.com" <ruedamurillodeisyjohana@gmail.com>, "marlonalejandro366@gmail.com" <marlonalejandro366@gmail.com>, "juanfemt1718@gmail.com" <juanfemt1718@gmail.com>, "Aguilarnikool237@gmail.com" <Aguilarnikool237@gmail.com>, Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>, Laura Natalia Ramirez Jimenez <lramirezj@sena.edu.co>, Lucy Andrea Cuervo Poveda <lacuervo@sena.edu.co>, Jair Fabian Duitama Ochoa <jfduitama@sena.edu.co>, "vynsas2012@gmail.com" <vynsas2012@gmail.com>, Deisy Tatiana Africano Cardozo <dafricano@sena.edu.co>, Ricardo Nicolás Beltrán Cárdenas <rnbeltran@sena.edu.co>
CC: Paola Marcela Perez Cruz <pmperezc@sena.edu.co>, Ricardo Nicolás Beltrán Cárdenas <rnbeltran@sena.edu.co>

Buenas Tardes

Para su conocimiento y fines pertinentes envió acta de Comite de Cafeteria del dia de Hoy para su revision por favor si hay alguna observación, agradezco coloquen la observación en color rojo dentro del Acta de Word.

Por favor si es posible hoy mismo revisar y a mas tarde mañana enviarla por este medio sobre este correo

Cordial Saludo, Dios te bendiga

SENA
Olga Lucia Granados Gomez
Dinamizadora SIGA
Centro Agroindustrial del Meta - Contratista
ogranadosg@sena.edu.co
PBX:5461500 Ext:
Km 12 Vía Pto López, Villavicencio- Meta
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Reservar un momento para reunirse conmigo

SENA
Olga Lucia Granados Gomez
Villavicencio Sede El Hachon - Contratista
ogranadosg@sena.edu.co
3108189193
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

1 ACTA COMITE DE CAFETERIA 11 DE FEBRERO DEL 2025.docx
2896K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <uniontemporalfood2024@gmail.com>**

RV: SOLICITUD APOYO OCASIONAL INAGURACIÓN GIMNASIO SEDE EL HACHÓN

Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co> 12 de febrero de 2026 a las 12:12 p.m.
Para: luis Alejandro villafañe sogamoso <uniontemporalfood2024@gmail.com>
CC: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>, Diego Mambi Ramirez <dmambi@sena.edu.co>, Natalia Parrado Serna <nparrados@sena.edu.co>

Cordial saludo ingeniero Alejandro.
De acuerdo con la solicitud del correo precedente, se autoriza la entrega de los refrigerios descritos.
Cordialmente,

De: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 12 de febrero de 2026 12:03
Para: Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>
Cc: Diego Mambi Ramirez <dmambi@sena.edu.co>; Natalia Parrado Serna <nparrados@sena.edu.co>
Asunto: SOLICITUD APOYO OCASIONAL INAGURACIÓN GIMNASIO SEDE EL HACHÓN

Buenos días,

Cordial saludo instructor José Luís,

Por medio del presente se solicita su autorización como supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026 V&N, la entrega de **60 refrigerios deportivos y 25 hidrataciones** para los aprendices que participarán en la inauguración del gimnasio y actividades deportivas que bienestar al aprendiz llevará a cabo el día 17 de febrero en la sede el Hachón, siendo los detalles de la actividad los siguientes:

- Lugar de entrega: Sede el Hachón
- Cantidad refrigerios deportivos: 60
- Cantidad de hidratación: 25 botellas con agua de 300 ml.
- Hora de entrega: 8:30 a.m.
- Fecha de entrega: 17 de febrero de 2026
- Responsable: delegado deportivo Diego Mambí Ramírez

Refrigeriodeportivo:1bocadillodeguayabade20g,1fruta(mandarina, botella de agua de 300 ml.

Lo anterior, en virtud de lo señalado en el numeral 1.2.2. que dispone:

" Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio, ***listado de control de participación actividades de aprendices GFPI-F-121 y acta de entrega."***

En consecuencia, el listado de aprendices será remitido en esa misma fecha para la gestión de facturación.

Cordialmente,

Diana Catherine Bohorquez Perez
Sede El Hachon - Contratista
dcbohorquez@sena.edu.co
3227828330
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Jose Luis Escudero Barbosa
Centro Agroindustrial del Meta - Instructor G16
jescuderob@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Km 17 Via Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

3 archivos adjuntos



WhatsApp Image 2026-02-12 at 11.29.41 AM.jpeg
338K



WhatsApp Image 2026-02-12 at 11.29.40 AM.jpeg
350K



WhatsApp Image 2026-02-12 at 10.50.58 AM.jpeg
153K

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <uniontemporalfood2024@gmail.com>**

Asunto: Solicitud de intervención y mejora en el funcionamiento de la cafetería del CAM

Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co> 13 de febrero de 2026 a las 7:58 a.m.
Para: luis Alejandro villafañe sogamoso <uniontemporalfood2024@gmail.com>
CC: Hector Eduardo Ruiz Mondragon <hruiz@sena.edu.co>, Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>

Atento saludo ingeniero Alejandro

En mi calidad de supervisor y atendiendo las observaciones realizadas por diferentes funcionarios del Centro, me permito solicitar de manera respetuosa la intervención inmediata para mejorar el funcionamiento de la cafetería destinada a todos los usuarios del CAM, específicamente en la sede el Hachón.
Lo anterior, en razón a que durante esta semana se han recibido comentarios reiterados sobre situaciones que afectan la calidad del servicio, entre las cuales se destacan:
Falta de surtido en productos básicos, situación reportada en diferentes momentos del día.
Disminución significativa en la oferta y variedad de alimentos frente al año anterior, afectando la satisfacción de los usuarios.
Deterioro en la experiencia de confort y ambientación del espacio, el cual anteriormente era más agradable.
Según lo manifestado por varios instructores, bajo el modelo actual no se está garantizando el abastecimiento adecuado, especialmente si el área de cocina asumió funciones de producción para el punto de venta.
Faltante de personal requerido para el aprovisionamiento oportuno de la cafetería.
Ausencia de elementos esenciales para su operación, como mobiliario, dispensador de jugos naturales, vitrina refrigerada, entre otros.
En comparación con la cafetería de Los Naranjos, esta última presenta un funcionamiento más eficiente, lo que sugiere diferencias en la planeación o preparación para asumir el servicio.
Dado lo anterior, solicito con carácter prioritario:
Revisar el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con el suministro, variedad y condiciones de operación de la cafetería.
Implementar acciones correctivas que permitan restablecer la calidad del servicio a estándares adecuados para la atención de la comunidad educativa.
Ajustar el personal y los recursos materiales necesarios para garantizar la operación continua o, en su defecto, informar las necesidades para activar los mecanismos contractuales pertinentes.

Agradezco su atención y la gestión oportuna para garantizar un servicio de cafetería eficaz y funcional para nuestros aprendices y funcionarios

Cordialmente,

SENA
Jose Luis Escudero Barbosa
Centro Agroindustrial del Meta - Instructor G16
jescuderob@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Km 17 Via Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Gmail **luis Alejandro villafañe sogamoso <vynsas2012@gmail.com>**

NOVEDAD SERVICIO DE CASINO Y CAFETERÍA SEDE LOS NARANJOS - CO1.PCCNTR.9245166

Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co> 31 de enero de 2026 a las 7:10 p.m.
Para: "vynsas2012@gmail.com" <vynsas2012@gmail.com>
CC: Jose Luis Escudero Barbosa <jescuderob@sena.edu.co>, Paola Marcela Perez Cruz <pmperezc@sena.edu.co>

Cordial saludo, Ing. Alejandro
Representante Legal – V&N S.A.S.

En mi calidad de apoyo a la supervisión del **Contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026**, me permito informar que, de acuerdo con el correo huella remitido por la Coordinación Académica de la sede Los Naranjos, la formación presencial iniciará el **martes 3 de febrero de 2026**.

En ese sentido, se requiere la prestación del **servicio de casino** a partir de dicha fecha para los aprendices beneficiarios del centro de convivencia, listado que se pondrá en conocimiento el día de mañana para ser incluidos en el software para el debido seguimiento y facturación, para ello se comparte la siguiente información operativa para la adecuada programación y ejecución del servicio:

Servicio de Casino

- **Inicio de operación:** martes 3 de febrero de 2026
- **Tipo de ración:** Almuerzo
- **Población beneficiaria:** Aprendices del Centro de Convivencia
- **Número de servicios diarios:** 28

Servicio de Cafetería

Adicionalmente, se requiere el inicio del **servicio de cafetería** a partir del **lunes 2 de febrero de 2026**, en razón a que el personal administrativo e instructores desarrollarán actividades institucionales dentro de la sede durante esa fecha.

Agradezco su oportuna gestión y coordinación para garantizar la correcta prestación del servicio.

Quedo atenta a cualquier información adicional que requiera.

De: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>
Enviado: sábado, 31 de enero de 2026 6:28 p. m.
Para: EDUARDO JARA <joperaciones@servitranstur.com>
Cc: Angela Maria Rodriguez Andrade <rodriguezan@sena.edu.co>; Paola Marcela Perez Cruz <pmperezc@sena.edu.co>
Asunto: NOVEDAD SERVICIO DE RUTAS SEDE LOS NARANJOS

Cordial saludo, señor Eduardo
Director de Operaciones – Servitranstur

En mi calidad de apoyo a la supervisión del **Contrato No. CO1.PCCNTR.9160283 de 2026**, me permito informar que, de acuerdo con el correo huella remitido por la Coordinación Académica de la sede Los Naranjos, la formación presencial iniciará el **martes 3 de febrero de 2026**.

En ese sentido, se requiere la prestación del **servicio de transporte** a partir de dicha fecha, reiterando la siguiente información operativa para la adecuada programación y prestación del servicio:

SEDE LOS NARANJOS
Rutas autorizadas

- **RUTA 1 – COLONO**

Recorrido:
La Esperanza → La Aurora → Calle 22 → Carrera 13 con Calle 20 (esquina Coca Cola) → Calle 14 – Parque Central → Sede Los Naranjos.

- **RUTA 2 – HOSPITAL**

Recorrido:
Hospital → Droguería 24 horas → Parque Central → Sede Los Naranjos (zona rural)
Retorno por el mismo corredor vial.

- **RUTA 3 – BATALLÓN**

Recorrido:
Estación de servicio BRIO → Hotel Campestre → Coliseo Ala Jara → Tienda Ara Calle 13 → Parque Central → Sede Los Naranjos (zona rural)
Retorno por el mismo corredor vial.

Tipo de vehículos requeridos

- Tres (3) buses
- **Capacidad mínima:** 40 pasajeros cada uno

Horarios establecidos

- **Hora de inicio del recorrido:** 6:00 a.m.
- **Hora de retorno desde la sede:** 1:45 p.m.

Agradezco disponer la operación de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contrato y garantizar el cumplimiento de los horarios, rutas y condiciones aquí relacionadas.

Quedo atenta a cualquier información adicional que requiera.

Cordialmente,

De: coordinacion.naranjos <coordinacion.naranjos@sena4.onmicrosoft.com>
Enviado: sábado, 31 de enero de 2026 4:20 p. m.
Para: Diana Catherine Bohorquez Perez <dcbohorquez@sena.edu.co>
Asunto: SERVICIO DE RUTAS DE CASINO SEDE LOS NARANJOS

Cordial saludo doctora Diana

Por medio del presente, le informo que el día lunes 2 de febrero no se llevará a cabo la jornada de formación en la sede Los Naranjos. En consecuencia, no será necesaria el servicio de rutas ni del casino para dicha fecha.

A partir del martes 3 de febrero, se retomarán todas las actividades de formación de manera normal en la sede Los Naranjos.

Agradecemos su colaboración.

Recuerde:
No tiene la obligación de contestar los emails fuera de su jornada laboral.
Art. 4° Desconexión laboral. Ley 2191/2022 y Art. 161 CST

Coordinación Académica Sede Naranjos
Hernando Sanabria Padilla
Coordinador Académico
coordinacion.naranjos@sena.edu.co
Centro Agroindustrial del Meta - Sede Naranjos
Km 12 Vía San juan Arama

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Diana Catherine Bohorquez Perez
Sede el Hachon - Contratista
dcbohorquez@sena.edu.co
3227828330
Km 12 Via Villavicencio - Puerto Lopez

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.