



ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Curso complementario de manipulación de alimentos			
CIUDAD Y FECHA:	BOGOTÁ D.C., 4 mayo del 2026	HORA INICIO: 08:00 am	HORA FIN: 10:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ul style="list-style-type: none">1. Verificación asistencia coordinar curso APE (Agencia pública de empleo) - SENA2. Convocatoria para el curso de manipulación de alimentos3. Responsable de la capacitación			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <p>Programar fechas, contenidos y responsables del curso complementario de manipulación de alimentos con una duración de 48 horas, conforme a la normatividad sanitaria vigente</p>			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Se inicia la reunión a las 8 am, contando con la presencia de los asistentes Yasmile Gonzalez (enlace convocatorio abierta) y José Mario Romero, con el objetivo de programar el curso de manipulación de alimentos dirigido a la comunidad en general			



El responsable de la formación expone la importancia del cumplimiento de la normatividad sanitaria, resaltando la necesidad de fortalecer las buenas prácticas de manufactura (BPM) para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

Posteriormente, se definen los temas que serán abordados durante el curso, los cuales incluyen: higiene personal del manipulador, limpieza y desinfección de áreas y utensilios, control de temperaturas, prevención de contaminación cruzada, almacenamiento de alimentos, manejo de residuos y líquidos, aspectos básicos de legislación sanitaria y demás que están contemplado en el diseño curricular del curso.

Se establece el cronograma de clases, definiendo los recursos didácticos, listas de asistencia y evaluación de conocimientos.






Finalmente, se dejan claros los compromisos de los partes involucrados, principalmente la convocatoria de los aprendices, la ejecución del curso en las fechas acordadas y la entrega de certificaciones una vez terminado el proceso formativo

CONCLUSIONES

1. Se ratifica la necesidad de realizar el curso de manipulación de alimentos como estrategia fundamental para el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y de la normatividad sanitaria.
2. Se aprueba el desarrollo del curso dirigido a los aprendices convocatoria abierta
3. Se establecen los contenidos temáticos prioritarios orientados en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
4. Se deja como compromiso la adecuada convocatoria a aprendices, el desarrollo del curso conforme a lo planificado y la entrega de las certificaciones al finalizar el curso
5. Se considera que esta formación contribuirá a mejorar la calidad formativa de los aprendices

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS



ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Programar el curso de manipulación de alimentos	4/05/20 26	José Mario Romero		
Definir contenido programático del curso	4/05/20 26	José Mario Romero		
Establecer cronograma y modalidad del curso	4/05/20 26	José Mario Romero		
Convocar asistencias	4/05/20 26	Yasmile Gonzalez		
Emitir certificados del curso	4/05/20 26	CGMLTI	CGMLTI	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Yasmile Gonzalez	APE – Agencia pública empleo	SI	Ninguna	
Jose Mario Romero	CGMLTI	SI	Ninguna	
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.				