



ACTA No. 14			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Curso complementario de servicio de alimentos y bebidas			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>BOGOTÁ D.C., 11 mayo del 2026</b>	<b>HORA INICIO:</b> 08:00 am	<b>HORA FIN:</b> 10:00 am
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	<b>CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>  <b>REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Verificación asistencia coordinar curso APE (Agencia pública de empleo) - SENA</li><li>2. Convocatoria para el curso de servicio de alimentos y bebidas</li><li>3. Responsable de la capacitación</li></ul>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> <p>Programar fechas, contenidos y responsables del curso complementario de servicio de alimentos y bebidas con una duración de 40 horas, de acuerdo con estándares establecidos</p>			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
Se inicia la reunión a las 8 am, contando con la presencia de los asistentes Jenny Lorena Galindo (enlace convocatorio abierta) y José Mario Romero, con el objetivo de programar el curso de servicio de alimentos y bebidas dirigido a la comunidad en general			



El responsable de la formación expone la importancia del cumplimiento de los estándares establecidos relacionado al servicio de alimentos y bebidas, resaltando la necesidad de fortalecer los requerimientos de operación.

Posteriormente, se definen los temas que serán abordados durante el curso, los cuales incluyen: alistamiento del servicio, servir alimentos y bebidas de acuerdo a la normativa de manipulación de alimentos, diálogos asertivos con los clientes, servicio de acuerdo con los procedimientos establecidos.

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




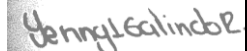
#### **CONCLUSIONES**

1. Se ratifica la necesidad de realizar el curso de servicio de alimentos y bebidas como estrategia fundamental para dar un valor agregado al servicio según los estándares establecidos.
2. Se aprueba el desarrollo del curso dirigido a los aprendices convocatoria abierta
3. Se establecen los contenidos temáticos prioritarios orientados en los requerimientos básicos en el servicio de alimentos y bebidas
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**

<b>ACTIVIDAD /DECISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL</b>



Programar el curso de manipulación de alimentos	11/05/2026	José Mario Romero	
Definir contenido programático del curso	11/05/2026	José Mario Romero	
Establecer cronograma y modalidad del curso	11/05/2026	José Mario Romero	
Convocar asistencias	11/05/2026	Yenny Galindo	
Emitir certificados del curso	11/05/2026	CGMLTI	CGMLTI

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Yenny Galindo	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.