

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MES JUNIO 2026

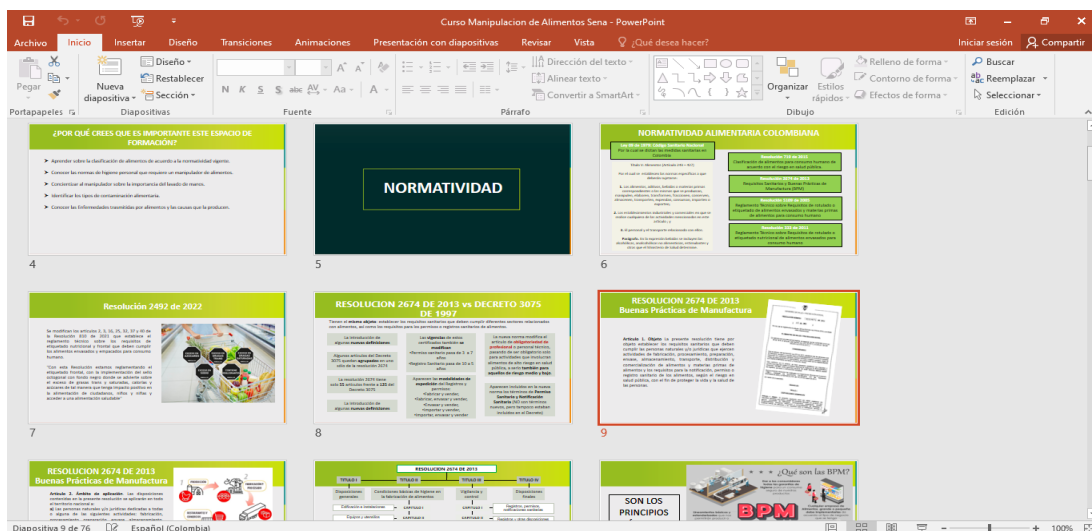
Acompañamiento presencial, Evidencia de participación de aprendizajes.

Actividades:

1. CURSO COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA AGRORESTAURANTE VILLA ZUNILDA FICHA N° 3530068.

Impartir formación en los programas complementarios de Manipulación de alimentos durante 48 horas de capacitación a 30 aprendices dedicados a la elaboración y puesta en servicio de alimentos en el restaurante VILLA ZUNILDA.

Se inicia formación con la presentación del Instructor y esbozo general de la temática relacionada con Manipulación de alimentos y la Normativa colombiana vigente para este tema.



En el segundo encuentro se proyectó un video sobre Malas prácticas de manufactura y las cinco claves para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Link de los videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=IRLlvb2cOPA>

https://www.youtube.com/watch?v=6g2wFSkM_tY

Posteriormente se socializaron los aspectos más relevantes y puntos de interés de los videos. Participaron los aprendices en esta actividad.

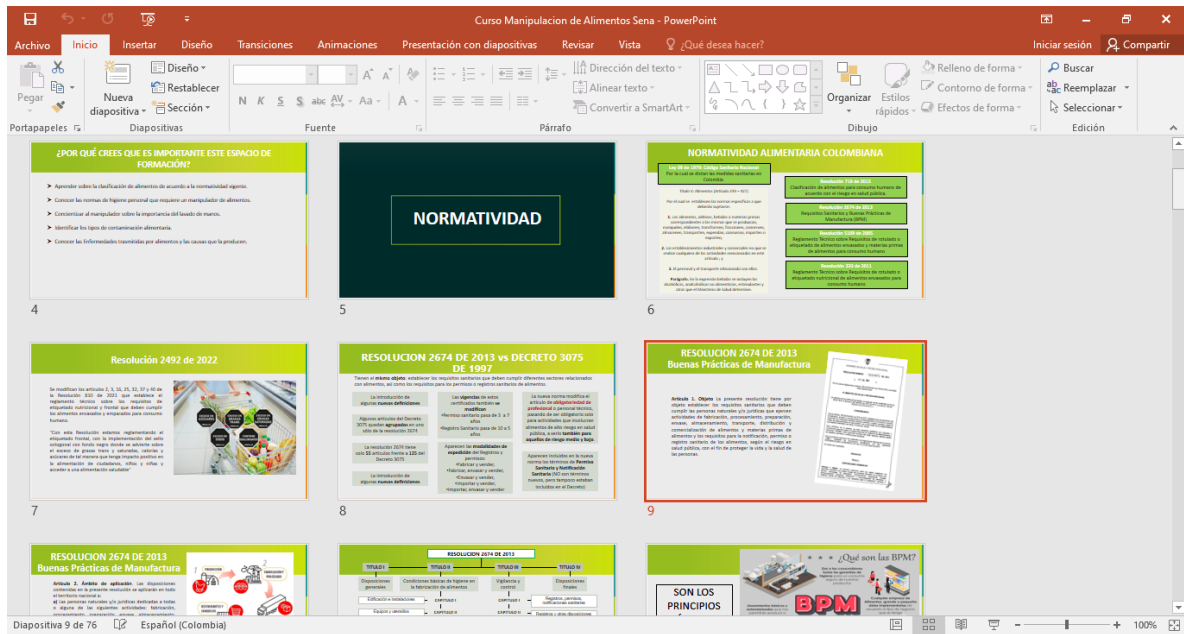
Se continúa con la presentación de la temática.



2. CURSO COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA GRUPO JIMAR RESTAURANTE MAÑE DELI EXPRESS FICHA Nº: 3532990.

Impartir formación en los programas complementarios de Manipulación de alimentos durante 48 horas de capacitación a 30 aprendices del restaurante MAÑE DELI EXPRESS.

Se inicia formación en las instalaciones de la empresa. Se realizó la presentación tanto del instructor como de cada aprendiz. Inicio de la presentación en diapositivas de la temática de BPM (marco regulatorio y definiciones).



Se continúa con la presentación de la temática durante lo que resta del mes de junio.

3. TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA FICHA 3411899.

MAYO 21 DE 2026: se realiza actividad GALERIA DE EQUIPOS en la que los aprendices se apropiaron de un equipo del laboratorio de Microbiología para investigar su funcionamiento, composición y aplicación. Cada grupo expuso ante todos los compañeros cuál era su equipo, presentando en vivo todas sus características.





MAYO 28 DE 2026: se inicia con un mensaje reflexivo sobre la responsabilidad, el compromiso y la oportunidad de tener un cupo para seguir aprendiendo en el SENA.

Se continuó la galería de equipos del laboratorio, el PH metro, la balanza, el baño serológico y el cuenta colonias fueron explicados por el instructor.





JUNIO 4 DE 2026: se realiza evaluación de los temas relacionados con equipos y materiales del Laboratorio de Microbiología. Posteriormente se hizo la retroalimentación de los resultados, se obtuvo muy buenos resultados de los aprendices.



JUNIO 11 DE 2026: iniciamos tema de Buenas Prácticas de Laboratorio, les compartí un documento de la OMS sobre los requisitos para el cumplimiento de las BPL en los Laboratorios, con éste se realizó una lectura individual, análisis y comprensión para la posterior realización de un mapa conceptual que compilara toda la información más relevante. Cada aprendiz explicó su gráfico.



4. TÉCNICO EN COCINA FICHA 3519889.

JUNIO 3 DE 2026: en este primer encuentro se presenta el instructor y cada aprendiz. Posteriormente se presenta el diseño curricular y cada aprendiz debe escribir en su cuaderno el nombre de la competencia y los resultados de aprendizaje.

Se realiza una dinámica de lluvia de ideas de los comentarios que cada aprendiz tiene sobre el video Malas prácticas en un restaurante.

Cada aprendiz debe escribir en su cuaderno cinco aspectos relevantes que no debe suceder en un servicio de alimentación.



JUNIO 10 DE 2026: en esta actividad se inicia con el tema Enfermedades transmitidas por alimentos. En pequeños grupos se organizaron los aprendices para hacer lectura de una noticia de Brotes de Etas en el mundo. Se socializará en el próximo encuentro cada pregunta del taller que deben contestar sobre: cuál fue el evento?, quien lo produjo? Quien fueron los afectados?, investiga el agente etiológico.



5. Acercamiento a empresarios de sectores de alimentos con la finalidad de ofrecer las capacitaciones en Higiene y manipulación de alimentos. De igual manera se gestionó la documentación y disponibilidad para el inicio de las formaciones.
6. Gestión documental realizada para pagos de planilla de la seguridad social y demás requerimientos en el secop II.