

**ACTA No. 06**

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recolección Comité técnico – Mesa Sector Pesca – Norma - Comercializar productos pesqueros y sus derivados según técnicas ancestrales y normativa sanitaria (Platoneras).

CIUDAD Y FECHA:

Buenaventura, 21 de abril de 2026

HORA INICIO:

14:00 horas

HORA FIN:

17:00 horas

LUGAR Y/O ENLACE:

Calle 5 No. 6 - 63, Torre C

DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Regional Valle - Buenaventura

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del Equipo de Expertas Técnicas en la labor de PLATONERAS
2. Inducción y socialización del proceso de normalización de competencias laborales.
3. Presentación de los requerimientos de la mesa Sector de Pesca
4. Proceso de entrevista dirigida a las expertas técnicas en la temática de los requerimientos de la Mesa Sector Pesca
5. Cierre

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Proceso de inducción y socialización integral para la normalización de competencias laborales, que facilite la comprensión, adopción y aplicación efectiva de los estándares de competencia en la organización.
2. Presentar los requerimientos de la mesa del Sector Pesca, garantizando una comunicación clara y precisa de las necesidades y expectativas del sector.
3. Entrevistar a las expertas técnicas en la temática de los requerimientos de la Mesa Sector Pesca.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN**1. Presentación del Equipo Técnico directo de Instructores SENNOVA**

Se realiza la presentación formal de los participantes en el proceso:

No.	Nombre Completo	Cedula	Entidad	Celular
1	DORIS GAMBOA ASPRILLA	66.747.090	ASOCIACIÓN DE PLATONERAS EL PIÑAL	3158942823
2	NUVIA VERGARA ÁNGULO	66.730.480	ASOCIACIÓN DE PLATONERAS EL PIÑAL	3158942823
3	OLGA GAMBOA ASPRILLA	66.734.171	FEDERACIÓN DE PLATONERAS DE BUENAVENTURA	3158708545
4	SANDRA PATRICIA ARANGO GARCÍA	38.879.760	ASOCIACIÓN DE PLATONERAS JUAN XXIII	3205042356



Saludo y presentación del experto técnico asistente: La metodóloga de red María Cristina Hurtado Zúñiga, agradece la asistencia de las Expertas Técnicas en el oficio de Platoneras en el proceso de elaboración de la norma sectorial *Comercializar productos pesqueros y sus derivados según técnicas ancestrales y normativa sanitaria (Platoneras)*.

2. Inducción y socialización del proceso de normalización de competencias laborales.

Se realiza la presentación sobre la metodología de trabajo que se va realizar para el proceso de Normalización de los requerimientos solicitados. Se anexa una gráfica con los 8 pasos del proceso a desarrollar.



Se les agradece el haber aceptado la invitación, ya que sus saberes y experiencia para el desarrollo de las funciones.

3. Presentar los requerimientos de la mesa del Sector Pesca, garantizando una comunicación clara y precisa de las necesidades y expectativas del sector.

Código de la ocupación	Código de la denominación ocupacional	NSCL (Nuevas)	Nombre de la Mesa Sectorial Misional de la NSCL
52120 Vendedores/as ambulantes de alimentos preparados para consumo inmediato	52120.003 Vendedor ambulante de alimentos perecederos / Vendedora ambulante de alimentos perecederos	Comercializar productos pesqueros y sus derivados según técnicas ancestrales y normativa sanitaria (Platoneras)	Mesa de Pesca

CONCLUSIONES



4. Proceso de entrevista dirigida a las expertas técnicas en la temática de los requerimientos de la Mesa Sector Pesca

Se inicia el dialogo de saberes con las presidentas de las asociaciones de platoneras y se concluye las siguientes acciones:

Listado de acciones

Los productos se distribuyen según tipo y características físicas

Los utensilios se disponen conforme a prácticas tradicionales

La presentación responde a criterios de orden y visibilidad

El área se mantiene libre de residuos visibles

Los elementos se ubican respetando el flujo de clientes

Las condiciones del entorno se adecuan según el lugar (playa, calle, galería)

Los recursos disponibles se utilizan de forma organizada

Los mensajes se expresan con lenguaje claro y audible

Las expresiones utilizadas reflejan identidad cultural

La información del producto se transmite de manera comprensible

El contacto con el cliente se realiza con actitud respetuosa

Las preguntas del cliente se atienden de forma oportuna

Las recomendaciones se realizan según características del producto

La relación con el cliente se establece de forma cordial

Los alimentos se entregan en condiciones adecuadas de higiene

Las porciones se sirven conforme a lo acordado

La manipulación se realiza evitando contaminación

El valor del producto se comunica claramente

El dinero recibido se verifica de forma precisa

El cambio se entrega correctamente cuando aplica

Los utensilios se limpian con frecuencia durante la jornada

Los alimentos se protegen de agentes contaminantes

Las superficies se mantienen en condiciones adecuadas

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRM A O PARTICIPAC
Revisión final de la norma sectoriales de Pesca	28-04-2026	Equipo de Expertas Platoneras	Virtual

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES



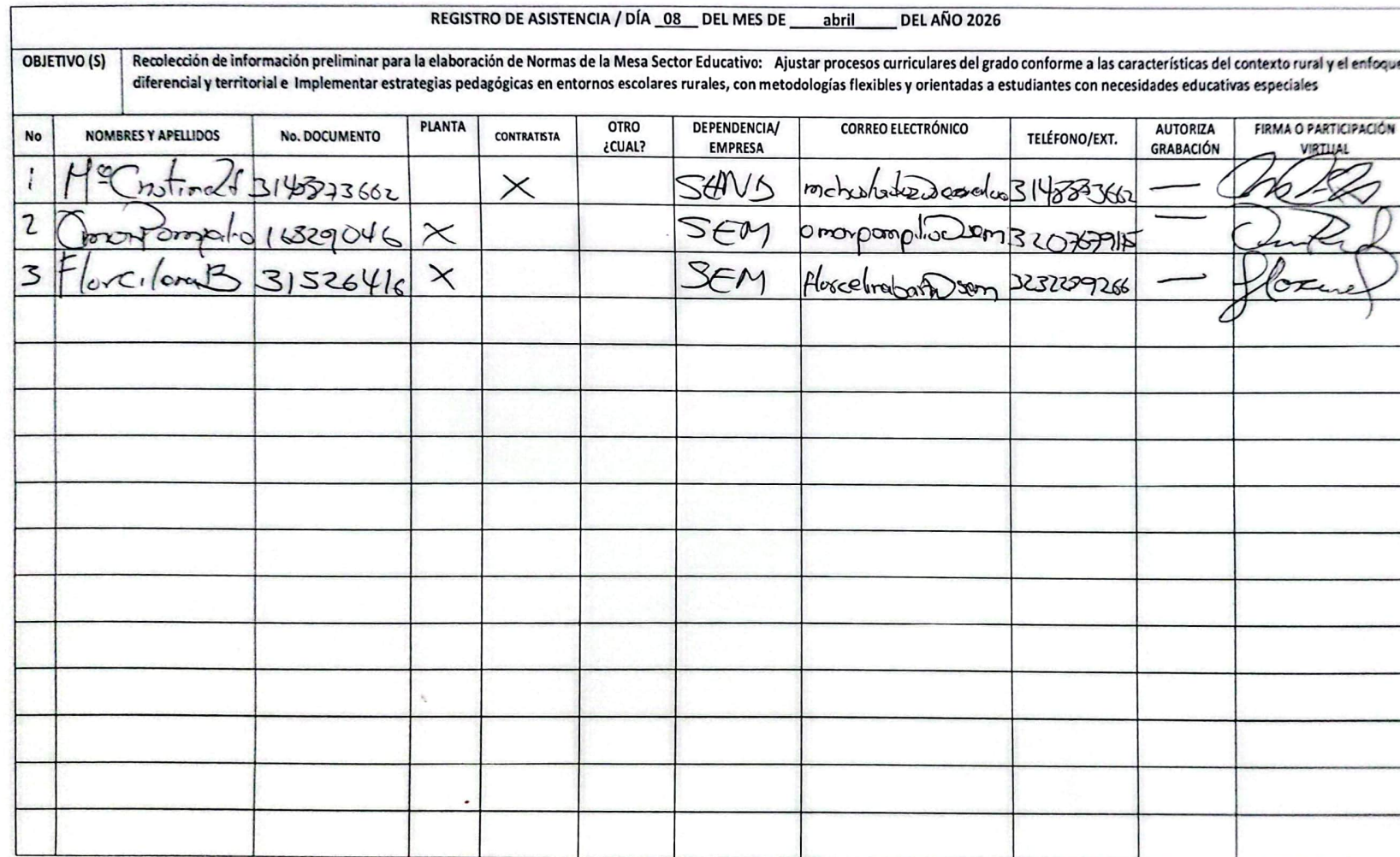
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
DORIS GAMBOA ASPRILLA	Asociación de platoneras el piñal	SI	Ninguna	Presencial
NUVIA VERGARA ÁNGULO	Asociación de platoneras el piñal	SI	Ninguna	Presencial
OLGA GAMBOA ASPRILLA	Federación de platoneras de buenaventura	SI	Ninguna	Presencial
SANDRA PATRICIA ARANGO GARCÍA	Asociación de platoneras Juan XXIII	SI	Ninguna	Presencial
María Cristina Hurtado Zúñiga	Regional Valle	SI	Ninguna	Presencial

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.

ANEXOS



GOR-F-084V02



GOR-F-085 V02