

TALENTO
HUMANO ¡CADA VEZ
MÁS
CERCA DE TI!

Tu **bienestar** es una de nuestras prioridades:
recuerda que cuentas con el beneficio de
la **póliza de Seguro de Vida**.

Nuestra ruta del Talento Humano 2021



Iniciamos un nuevo año laboral con retos y grandes oportunidades, un año en el que continuamos con el fortalecimiento de nuestros procesos para brindarles las mejores experiencias, y en el que seguimos trabajando con la pasión que nos caracteriza para lograr nuestro propósito de servirles.

El año 2020 fue muy diferente, pero aun así, logramos los resultados esperados, para este 2021 le apostamos a un desempeño excepcional y declaramos que sobrepasaremos nuestras metas propuestas.

Desde Talento Humano pensamos siempre en cada detalle, planeamos cada momento especial para sorprenderlos con acciones que les hagan vivir y sentir experiencias únicas en la Institución, porque como lo hemos expresado en diferentes ocasiones, trabajamos por y para ustedes unidos y con sentido humano.

Mantenemos nuestra premisa de continuar muy cerca de ustedes y de sus familias, por lo que dentro de nuestros planes de acción para este año, contemplamos fortalecer todas las actividades que los involucren para cumplir nuestro propósito de acompañarlos en todos los momentos de su vida laboral.

La invitación para este 2021 es mantenernos unidos, trabajar en equipo e incorporar la cooperación como pilar fundamental para lograr la consecución de los resultados en común.

Equipo de Talento Humano

Así vivimos el proceso de **Cultura de Desempeño en el 2020**



2021

Iniciamos la fase de planeación de objetivos individuales de profesores semestre I

Líder Académico, recuerda realizar la planeación de los objetivos de tu equipo de profesores semestre I en Talentos Innovadores.

Aquí encontrarás un video que te ayudará a hacerlo.

[Click aquí](#)

Tu bienestar es una de nuestras prioridades: recuerda que por ser colaborador de
UNIMINUTO contamos con la póliza de Seguro de Vida



Conoce el detalle de la póliza aquí

Descarga el formulario

Siempre pensamos en tu bienestar y en el de tu familia, por eso, te reiteramos que contamos con el beneficio de la póliza de Seguro de Vida, que tiene como objetivo facilitar un capital de respaldo para proteger a las familias en caso de fallecimiento por cualquier causa o de incapacidad total y permanente del colaborador, posibilitando a las familias contar con un período de transición, que les permita reorganizarse económicamente y tomar decisiones sobre su futuro sin afectar sensiblemente su calidad de vida por la ausencia o disminución de ingresos.

Así mismo, se dispone de un capital de respaldo para los colaboradores, en caso de diagnóstico de enfermedades de alto costo. Para los profesores no anualizados, se otorgan como amparos adicionales: renta por accidente o enfermedad y gastos médicos por accidente. Los beneficiarios iniciales son los que establece la ley. Sin embargo; puedes modificarlos, si así lo deseas.

*Aplican condiciones y restricciones

Recuerda que como colaboradores de UNIMINUTO **tenemos derechos y compromisos por cumplir**

A continuación te presentamos algunos compromisos que tenemos como colaboradores para mantener nuestra salud:

- Observar las medidas preventivas higiénicas y de bioseguridad con suma diligencia y cuidados, teniendo en cuenta las instrucciones y órdenes preventivas de accidentes o de enfermedades laborales, emitidas por las autoridades competentes.
- Procurar el cuidado integral de tu salud.
- Suministrar información clara, veraz y completa sobre tu estado de salud.
- Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Institución y los Protocolos de Bioseguridad implementados.
- Atender todas las instrucciones médicas y precauciones establecidas por UNIMINUTO y que te sean indicadas para mantener tu autocuidado.

Nota: Tomado del Reglamento Interno de Trabajo, artículo 82.

**¡En el
autocuidado,
tú eres
el actor
fundamental!**

¡Estemos alerta de los SPAM!

En este inicio del nuevo año, el mundo continúa ejerciendo las medidas y protocolos de bioseguridad debido al Covid - 19. En **UNIMINUTO**, además de adoptar estos protocolos, también trabajamos para ofrecer orientación y servicios para fortalecer nuestra seguridad de la información y la protección de nuestros datos personales.

De esta manera te informamos que desde la Dirección de Tecnología y Sistemas de Información, identificamos que está llegando a sus correos electrónicos un mensaje malicioso, tipo SPAM, enviado por diversos dominios e Ips, los cuales te compartimos para que los tengas en cuenta:



@tmomail.net
@pm.sprint.com
@messaging.sprintpcs.com
@smtp2.mo.sprintpcs.com
@mmst5.tracfone.com
173.209.216.234
@da3p-tmo-mm3-sfw001.syniverse.com
@mailmymobile.net

@mms.cricketwireless.net
@mms.att.net
@txt.att.net
@mms.att.net
166.216.149.6
166.216.152.39
166.216.149.6
@mms.cricketwireless.net

Desde el área hemos bloqueado estos dominios, sin embargo, en caso de haber recibido algún mensaje sospechoso previo al bloqueo, te invitamos a seguir las siguientes recomendaciones:

- Elimina el mensaje y posteriormente bórralo de tu bandeja de Elementos Eliminados.
- En caso de que hayas abierto el correo, NO hagas clic en los enlaces que se estén mostrando en el mensaje.
- Si hiciste clic en algún enlace del contenido, por favor cambia tu contraseña y contáctanos:

Mesa de Servicio de Tecnología.

Recuerda que la Mesa de Servicio de Tecnología está en total disposición en su horario habitual de lunes a sábado de 6 a.m. a 10 p.m., excepto días festivos.

UNIMINUTO comprometido con la seguridad de la información.

Dirección de Tecnología y Sistemas de Información

Nuestro propósito en UNICORPORATIVA es contribuir al **desarrollo integral del Talento Humano de UNIMINUTO**

Desde UNICORPORATIVA buscamos garantizar acciones formativas que brinden los conocimientos, habilidades y competencias requeridas por los profesores y servidores, para la materialización de la estrategia y el impacto social en las comunidades en donde hacemos presencia, a través de 5 áreas de formación, las cuales te presentamos a continuación:

- 1. Formación Social
- 2. Formación Humana
- 3. Cualificación para el trabajo
- 4. Formación Misional
- 5. Desarrollo Profesorado y Profesional

Te invitamos a conocer la nueva estructura de UNICORPORATIVA y los principales focos de trabajo que desarrollamos:

ALEJANDRO BUSTAMANTE MEJÍA Director Talento Humano			
JAIME EDUARDO CÁCERES Subdirector UNICORPORATIVA			
ANDRÉS GARZÓN Coordinador	ANDRY CANTILLO Coordinador	MÓNICA ABRIL Coordinador Especialista	WILSON PRADA Profesional Administrativo
Profesional	DANIEL JIMÉNEZ Profesional	Talentos Innovadores Proyectos con áreas de TH Analítica de Datos	Administración Presupuesto Indicadores Compras, contratación y proveedores
Formación Social Formación Humana Cualificación para el trabajo	Formación Misional Desarrollo Profesorado y Profesional Investigación - Internacionalización		

ECOTIPS

Si tienes dudas sobre el nuevo código de colores para separar los residuos que generas, aquí te los recordamos:



Recuerda que, si separas correctamente los residuos, contribuyes a que un mayor porcentaje de estos se reutilicen en otros procesos y se minimice el impacto ambiental.

Torta dulce de espinaca

Te enseñamos a preparar una receta deliciosa y fácil, para toda la familia.

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 5 - 7 hojas de espinaca
- 50 ml de aceite de girasol
- 150 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Preparación

1. Licuamos durante unos minutos uno de los huevos con el aceite y las hojas de espinaca, hasta que se deshagan por completo y reservamos.
2. En un recipiente aparte, batimos los otros dos huevos con el azúcar y la vainilla por 5 minutos, hasta que se forme una crema.
3. Agregamos la espinaca licuada a la crema anterior y batimos hasta mezclar los ingredientes.
4. Añadimos la harina tamizada con el polvo para hornear poco a poco y mezclamos nuevamente hasta integrar.
5. Depositamos la mezcla en un recipiente apto para hornear y llevamos al horno precalentado. Cocinamos a 180 grados por 25 minutos.

Dejamos reposar la torta durante 10 minutos y ya estaría lista para servir y disfrutar con tu familia.

Convocatorias laborales

Le aportamos a tu desarrollo integral.

Para UNIMINUTO tu crecimiento profesional es muy importante, por eso, te invitamos a conocer las convocatorias laborales internas.

Si tu perfil se ajusta a alguna de las siguientes convocatorias, sigue las instrucciones para aplicar.

Ingresa a las convocatorias



Consulta las ediciones anteriores del boletín virtual:
Talento Humano ¡cada vez más cerca de ti!

