

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES  
SOPORTE DE PAGO GENERAL

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE                                             |                              |                           |                                                   | DATOS GENERALES DE LA PLANILLA |     |            |                           |                  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|-----|------------|---------------------------|------------------|
| TIPO IDENTIFICACIÓN:                                                      | CÉDULA DE CIUDADANÍA         | NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: | 28544463                                          | NÚMERO PLANILLA:               | MES | 7983855789 | TIPO DE PLANILLA:         | I-INDEPENDIENTES |
| NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:                                                    |                              | YENY ROCIO NAVARRETE      |                                                   | PERIODO COTIZACIÓN OTROS       | MES | 2025       | PERIODO COTIZACIÓN SALUD: | 2025             |
| CIUDAD/MUNICIPIO:                                                         | IBAGUE                       | DEPARTAMENTO:             | TOLIMA                                            | DÍAS DE MORA:                  |     | 5          |                           |                  |
| DIRECCIÓN:                                                                | CRR 9 A N 40 - 35 SAN CARLOS | TELÉFONO:                 | 2757384                                           | FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):       |     | 2025/08/20 | NÚMERO AUTORIZACIÓN:      | 1714184820       |
| TIPO APORTANTE:                                                           | 02-INDEPENDIENTE             | CLASE APORTANTE:          | I-INDEPENDIENTE                                   |                                |     |            |                           |                  |
| TIPO EMPRESA:                                                             | PRIVADA                      | ACTIVIDAD ECONOMICA:      | Actividades reguladoras y facilitadoras de la act |                                |     |            |                           |                  |
| FORMA DE PRESENTACIÓN:                                                    | ÚNICO                        |                           |                                                   |                                |     |            |                           |                  |
| APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): |                              |                           | NO                                                |                                |     |            |                           |                  |

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE                                             |                              |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------|
| TIPO IDENTIFICACIÓN:                                                      | CÉDULA DE CIUDADANÍA         | NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 28544463             |
| NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:                                                    | YENY ROCIO NAVARRETE         |                                                |
| CIUDAD/MUNICIPIO:                                                         | IBAGUE DEPARTAMENTO:         | TOLIMA                                         |
| DIRECCIÓN:                                                                | CRR 9 A N 40 - 35 SAN CARLOS | TELÉFONO: 2757384                              |
| TIPO APORTANTE:                                                           | 02-INDEPENDIENTE             | CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE               |
| TIPO EMPRESA:                                                             | PRIVADA                      | ACTIVIDAD ECONOMICA: Actividades reguladoras y |
| FORMA DE PRESENTACIÓN:                                                    | ÚNICO                        |                                                |
| APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): |                              | NO                                             |

| DATOS GENERALES DE LA PLANILLA |                   |                                    |
|--------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| NÚMERO PLANILLA:               | <b>7983855789</b> | TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES |
| PERIODO COTIZACIÓN             | MES: julio        | PERIODO COTIZACIÓN MES: julio      |
| OTROS SUBSISTEMAS:             | AÑO: 2025         | SALUD: AÑO: 2025                   |
| DÍAS DE MORA:                  | 5                 |                                    |
| FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):       | 2025/08/20        | NÚMERO AUTORIZACIÓN: 1714184820    |

| NOVEDADES |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| ING       | RET | TDE | TAE | TDP | TAP | COR | VSP | VST | SLN | COM | IGE | LMA | VAC | AVP | VCT | IRP |  |
|           |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |

| LIQUIDACIÓN GENERAL   |        |                                         |            |              |
|-----------------------|--------|-----------------------------------------|------------|--------------|
|                       |        |                                         | TOTALES    |              |
|                       |        |                                         | COTIZANTES | TOTAL PAGADO |
| PENSIÓN               |        |                                         |            |              |
| ADMINISTRADORA        |        |                                         |            |              |
| NIT                   | CÓDIGO | NOMBRE                                  |            |              |
| 8002297390            | 230201 | 230201- PROTECCION                      | 1          | \$ 295.400   |
| SUBTOTAL:             |        |                                         | 1          | \$ 295.400   |
|                       |        |                                         |            |              |
| SALUD                 |        |                                         |            |              |
| ADMINISTRADORA        |        |                                         |            |              |
| NIT                   | CÓDIGO | NOMBRE                                  |            |              |
| 8001309074            | EPS002 | EPS002-SALUD TOTAL                      | 1          | \$ 230.800   |
| SUBTOTAL:             |        |                                         | 1          | \$ 230.800   |
|                       |        |                                         |            |              |
| RIESGOS PROFESIONALES |        |                                         |            |              |
| ADMINISTRADORA        |        |                                         |            |              |
| NIT                   | CÓDIGO | NOMBRE                                  |            |              |
| 8600111536            | 14-23  | 14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A. | 1          | \$ 9.800     |
| SUBTOTAL:             |        |                                         | 1          | \$ 9.800     |
|                       |        |                                         |            |              |

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| VALOR SIN MORA:      | \$ 534.100        |
| VALOR MORA:          | \$ 1.900          |
| <b>TOTAL PAGADO:</b> | <b>\$ 536.000</b> |



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Armenia, AGOSTO 2025

Señora

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**  
**SUPERVISOR CONTRATO No. 7845338**  
**Centro Agroindustrial**  
Armenia

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
contractual Mes **AGOSTO** del año 2025

**Referencia:** No 7845338 del año 2025

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**, identificada con la cédula de ciudadanía No. **28544463** de **Ibagué**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTISIETE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$27.597.066). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de MAYO por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE (\$3.986.243), b) cinco (5) pagos iguales por los meses de junio a octubre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de Noviembre por valor de SEISCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$613.268).

**Plazo:** Será hasta el 4 de NOVIEMBRE de 2025.

|                |
|----------------|
| <b>OBJETO:</b> |
|----------------|

|                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL SENA EN LA MODALIDAD ASIGNADA POR NECESIDADES DEL SERVICIO EN EL ÁREA DE CALIDAD CACAO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Obligaciones Específicas:**

| No | Obligaciones                                                                                                                         | Acciones realizadas                                                                      | Evidencias                             |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1  | Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales. | Se realizó la participación en la planeación de los procesos formativos de acuerdo a los | Guía de Aprendizaje de Plan concertado |



|   |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                   |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                            | <p>requerimientos institucionales para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaciones complementarias en:<br/>Producción de cultivos de interés comercial<br/>Tostión de café Nivel I<br/>Preparación de bebidas a base de café por métodos alternativos</li> <li>• Formación titulada<br/>ACME<br/>Técnico en Cultivos Agrícolas<br/>Técnico en Servicios de Barismo</li> </ul> | Actividades de aprendizaje                                        |
| 2 | Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.                        | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | No se presenta evidencia por no realizar la obligación            |
| 3 | Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.     | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | No se presenta evidencia por no realizar la obligación            |
| 4 | Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. | Se ejecutó la formación profesional integral de acuerdo al currículo y actividad de aprendizaje de los programas de formación complementaria y titulada en Articulación con la Media según lo asignado                                                                                                                                                                                      | Guías de aprendizaje<br>Plan Concertado<br>Registros fotográficos |
| 5 | Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.       | Se aplicó para la formación complementaria y titulada de Articulación con la media las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos.                                                                                                                                                                                           | Actividades de aprendizaje                                        |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.                                                                                                                                                                                                        | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                        |
| 7 | Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.                                                                                                              | Se realizó la emisión de juicios valorativos de las formaciones complementarias correspondientes a las fichas:<br>3271543<br>3271560<br>3271586                                                                                                                                                                                                           | Reporte de juicios evaluativos<br>Correo de notificación de envío de reportes |
| 8 | Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.                                                                                                                         | Se entregó a la administración educativa los documentos soportes para el ingreso de aprendices a los programas de formación complementaria en:<br><br>3295776 Producción de cultivos de interés comercial<br>3306004 Tostión de café Nivel I<br>3306022 Tostión de café Nivel I<br>3306127 Preparación de bebidas a base de café por métodos alternativos | Soporte de evidencia de Creación de Fichas de formación complementaria        |
| 9 | Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios | Se realizó el registro, verificación, seguimiento y reporte de juicios evaluativos de los aprendices correspondiente a las fichas:<br>3271543<br>3271560<br>3271586                                                                                                                                                                                       | Rutas de aprendizaje<br>Listados de asistencia a la formación                 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|    | evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | Se realizó el registro, verificación y seguimiento de los aprendices de las fichas:<br>3295776<br>3306004<br>3306022<br>3306127 |                                                                                    |
| 10 | Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.                                                                             | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                             | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                             |
| 11 | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.                                         | Se aplicó el reglamento del aprendiz para los procesos de formación titulada y complementaria                                   | Aplicativo Sena Sofia Plus                                                         |
| 12 | Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.                                                                                        | Se acataron los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo                  | Certificado de formación SST<br>Certificado Manual de discapacidad y política SENA |
| 13 | Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.                                                                                                                                                    | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                             | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                             |
| 14 | Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.                                                                                                                         | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                             | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                             |
| 15 | Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.                                                                                  | No se han asignado bienes y elementos hasta la fecha                                                                            | Mi inventario SENA                                                                 |
| 16 | Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica                                                                                  | Se realizó la respectiva pre inscripción según lo solicitado por la Coordinación Académica                                      | Formato Google                                                                     |



|    |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                |
| 17 | Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.                                              | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                                                                                                                                                  | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                                         |
| 18 | Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.                                       | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                                                                                                                                                  | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                                         |
| 19 | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.                                                                                                           | Durante el presente mes no se me asignaron actividades adicionales                                                                                                                                                                                                                                                   | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                                         |
| 20 | Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.                                                                                           | Se mantuvo la autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato                                                                                                                                                                                                                             | Diagrama horario de instructor                                                                 |
| 21 | Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso. | Se conoce el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial                                                                                                                                                                | Plataforma Compromiso                                                                          |
| 22 | Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.                                                            | Se realizó el reporte de 169,50 horas de para el mes de agosto así:<br><br>Ficha 3271543: 16,00 horas<br>Ficha 3271560: 08,00 horas<br>Ficha 2910916: 26,00 horas<br>Ficha 3306022: 15,90 horas<br>Ficha 3295776: 47,80 horas<br>Ficha 2910914: 11,90 horas<br>Ficha 3306004: 27,90 horas<br>EDT 340626: 08,00 horas | Informe de tiempo de actividades de apoyo a la formación<br>Diagramación horaria de instructor |
| 23 | Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en                                 | Se realizó el pago de seguridad social correspondiente al mes de                                                                                                                                                                                                                                                     | Soporte y comprobante de pago planilla mes de julio de 2025                                    |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|    | el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).                                                                                                                                 | julio de 2025. Planilla No. <b>7983855789</b>                                                                                                                                                                     |                                                        |
| 24 | Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.                                                                                     | Durante el presente mes no se me asignaron actividades adicionales                                                                                                                                                | No se presenta evidencia por no realizar la obligación |
| 25 | Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.                                                                                                                                               | Se asignó la carpeta o nube para la entrega de archivos producidos                                                                                                                                                | Carpeta Drive de evidencias                            |
| 26 | Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA. | Se diseñó las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieren para el desarrollo de la formación complementaria                                                                            | Guías de aprendizaje                                   |
| 27 | Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.                       | Se reportó en el sistema SOFIA Plus, todas las actividades y novedades tales como registro de aprendices, verificación de registro, creación de ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a ruta de aprendizaje. | Plataforma Sofia Plus                                  |
| 28 | Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Subdirectora de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.                                                                                | Se participo en la charla virtual dirigida por el Equipo TIC, convocada por la Coordinación de formación                                                                                                          | Pantallazos de la reunión y asistencia                 |
| 29 | Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.                                                                                                                                                                | Se entregó los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices de manera oportuna                                                                                                                   | Instrumentos de evaluación                             |
| 30 | Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.                                                                                                                                                                                                            | Se veló por el buen uso y aseo de los ambientes de aprendizaje                                                                                                                                                    | Ambientes de aprendizaje                               |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31 | Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e internacional, en los que intervenga el SENA.                                                                                                                     | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                             | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                                                     |
| 32 | Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.                                                                                                    | Se contribuyó con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, la aplicación de las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y se utilizaron adecuadamente los Elementos de Protección Personal. | Plan Ambiental<br>Elementos de<br>protección SST                                                           |
| 33 | Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.                                                                                                                                                                                                                               | Durante el presente mes no se realizó la obligación                                                                                                                                             | No se presenta evidencia por no realizar la obligación                                                     |
| 34 | Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.                                                                                                                                                                            | Se presentó al supervisor del contrato los documentos requeridos para el pago de honorarios para el mes de agosto                                                                               | Carpeta Drive<br>PAGOS 2025                                                                                |
| 35 | Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.                                                                 | Se actualiza el portafolio del instructor con los formatos actualizados                                                                                                                         | Formatos actualizados: acta de concertación, listados de asistencia, guía de aprendizaje y plan concertado |
| 36 | Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. | Se realizó la afiliación ante la administradora de riesgos laborales en POSITIVA                                                                                                                | Certificado de<br>afiliación ARL -<br>POSITIVA                                                             |



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO      | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1.   | 95625                   | Armenia – Quimbaya - Armenia | 04-08-2025                      | 25-08-2025                    |

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

**Nota 2:** Se registran 11,90 horas correspondientes a la formación Titulada en Técnico de Cultivos Agrícolas, IER El Laurel.

**Nota 2:** Se registran 26 horas correspondientes a la formación Titulada en Técnico de Servicios de Barismo, IE Instituto Génova.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **7983855789** de la planilla, operador **BANCOMEVA - SOI** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

**Balance presupuestal del contrato:** El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| VALOR DEL CONTRATO                     | \$ 27.597.243 = |
| VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO | \$ 4.599.511 =  |
| VALOR EJECUTADO A LA FECHA             | \$ 17.784.776 = |
| VALOR POR EJECUTAR                     | \$ 9.811.967 =  |



Evidencias en (108) folios.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
**Contratista Centro Agroindustrial**  
**C.C. No. 28544463 de IBAGUÉ**

Recibí a satisfacción:

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**  
**CC 9.725.947**  
**SUPERVISOR CONTRATO No 7845338**



| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN |                                     |                     |                          |                   |                          |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| Pública                         | <input checked="" type="checkbox"/> | Pública Clasificada | <input type="checkbox"/> | Pública Reservada | <input type="checkbox"/> |

## CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, AGOSTO de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista **YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **28.544.463**, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato **7845338**.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**  
**C.C. No. 9.725.947**  
**Supervisor Contrato 7845338 de 2025**  
**COORDINADOR DE FORMACIÓN**

## PACO - CONTRATISTA

| # | Monto        | Objeto de contrato                                                                   | Entidad                            | Fecha inicio | Fecha terminación | Departamento | Detalles |
|---|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------|-------------------|--------------|----------|
| 1 | \$43,008,000 | PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO PAR ... | SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...         | 2023-02-15   | 2023-12-15        | TOLIMA       |          |
| 2 | \$40,994,000 | PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO PARA EL DESARROLLO D ... | SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...         | 2022-02-08   | 2022-12-16        | TOLIMA       |          |
| 3 | \$37,045,176 | PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ... | SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...         | 2020-02-19   | 2020-12-13        | TOLIMA       |          |
| 4 | \$35,845,049 | PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO Y APOYO A LA GESTION ...  | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ... | 2018-02-12   | 2018-12-14        | BOGOTA       |          |
| 5 | \$35,439,040 | PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ... | SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...         | 2021-03-01   | 2021-12-03        | TOLIMA       |          |
| 6 | \$35,109,858 | PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO ...  | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ... | 2019-02-18   | 2019-12-18        | BOGOTA       |          |
| 7 | \$27,597,066 | PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ... | SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ... | 2025-05-05   | 2025-11-04        | QUINDIO      |          |
| 8 | \$1,820,000  | PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA PLANEAR Y ... | SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...         | 2021-12-04   | 2021-12-17        | TOLIMA       |          |



### EVIDENCIAS REGISTROS FOTOGRÁFICOS

#### GRUPO DE PRODUCTORES DE CACAO – ALCALDÍA DE ARMENIA. FORMACIÓN EN MUESTREO DE SUELOS AGRÍCOLAS.

**Actividad:** Tendencias de mercado y consumo del cacao. Importancia de la calidad en la cadena de valor del cacao.



**Actividad:** Identificación morfológica del cultivo de cacao y demostración de método de propagación por injerto



**Actividad:** Poda, tipos de poda y demostración de método.







**Actividad:** establecimiento del cultivo de cacao y trazado para la siembra.



22 de agosto de 2025, La Tebaida



22 de agosto de 2025, La Tebaida

### IE CAMARA JUNIOR – FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS

**Actividad:** Historia del café y su evolución



15 de agosto de 2025, Armenia

**Actividad:** Aspectos de la calidad del café, genética y comercialización



22 de agosto de 2025, Armenia

### IE INSTITUTO GÉNOVA – FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ – APOYO TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

**Actividad:** Presentación al público de preparación de bebidas de cafés diferenciados método aeropress y realización de trilla de café



5 ago. 2025 12:18:52  
Génova



5 ago. 2025 12:36:59  
Génova





**Actividad:** Presentación de exposiciones de procesos de beneficio del café y cata de cafés diferenciados.

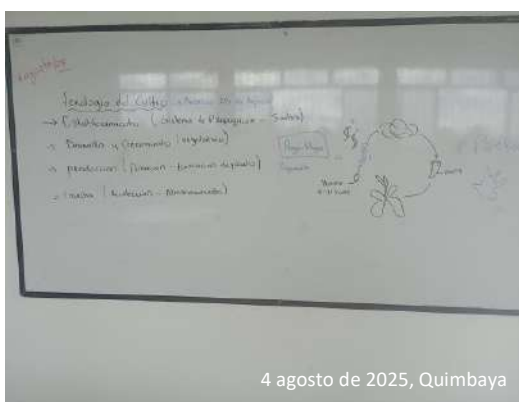


**Actividad:** Evaluación de la madurez del café y exposiciones de procesos de beneficio y almacenamiento del café



#### FICHA 2910914 – IE EL LAUREL – TECNICO EN CULTIVOS AGRICOLAS

**Actividades:** Asignación de trabajo final de MIPE y dinámica Torre de Spaguettis.





**Actividades:** Visita a la finca Macondo, sistema de producción de cacao y transformación de cacao.



25 agosto de 2025, Quimbaya



25 agosto de 2025, Quimbaya

### IE MARCO FIDEL SUAREZ – FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ – APOYO TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

**Actividad:** Presentación de exposiciones de procesos de beneficio del café y cata de cafés diferenciados.



14 agosto de 2025, Montenegro



14 agosto de 2025, Montenegro

### IE MARCO FIDEL SUAREZ – FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN TOSTIÓN DE CAFÉ – APOYO TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

**Actividad:** Proceso de trilla y selección de café.



14 ago 2025 1:43:04 p. m.



14 ago 2025 1:32:37 p. m.

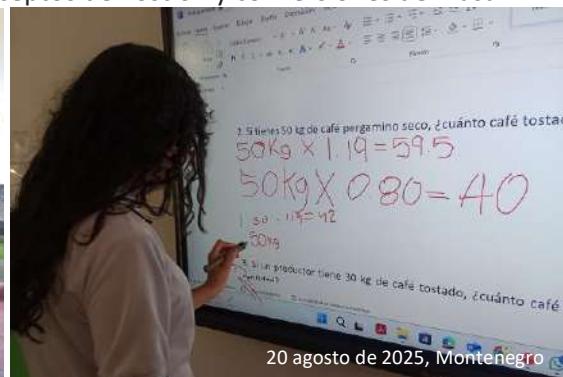




**Actividad:** Exposiciones sobre trilla de café y conceptos de Tostión y conversiones de masa.



20 agosto de 2025, Montenegro



20 agosto de 2025, Montenegro

## IE SAN JOSE – FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ – APOYO TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

**Actividad:** Presentación de exposiciones de procesos de beneficio del café



6 agosto de 2025, Circasia



6 agosto de 2025, Circasia

### LISTADOS DE ASISTENCIA

Para el presente informe, se anexa el siguiente link de la carpeta Drive de PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR, donde reposan los listados de asistencia en formato PDF.

- Portafolio de instructor
- 2. Evidencias mes de agosto 2025.
- Link: [5. Formato de asistencia](#)

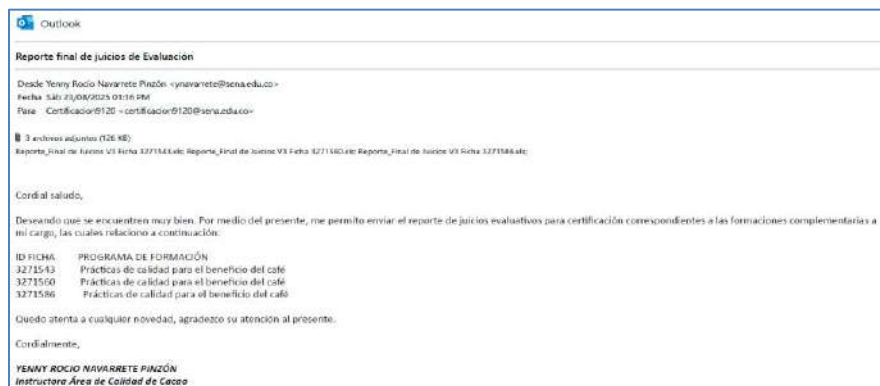
| Compartir                                                        | Copiar vínculo      | Eliminar              | Ordenar       | 1 seleccionado(s) | Detalles |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------|-------------------|----------|
| EVIDENCIAS FORMACION COMPLEMENTARIA 2025 > Yenny Rocío Navarrete |                     |                       |               |                   |          |
| Nombre                                                           | Modificado          | Modificado...         | Tamaño del ar |                   |          |
| 1. EVIDENCIAS MES DE MAYO 2025                                   | 30 de junio         | Yenny Rocío Navarrete | 6 elementos   |                   |          |
| 2. EVIDENCIAS MES DE JUNIO 2025                                  | 30 de junio         | Yenny Rocío Navarrete | 6 elementos   |                   |          |
| 3. EVIDENCIAS MES DE JULIO 2025                                  | 30 de junio         | Yenny Rocío Navarrete | 6 elementos   |                   |          |
| 4. EVIDENCIAS MES DE AGOSTO 2025                                 | Ayer a las 2:06 ... | Yenny Rocío Navarrete | 6 elementos   |                   |          |



|                                                          |                            |                     |                    |               |                   |     |          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|---------------|-------------------|-----|----------|
| Compartir                                                | Copiar vínculo             | Eliminar            | ...                | Ordenar       | 1 seleccionado(s) | ... | Detalles |
| Yenny Rocío Navarrete > 4. EVIDENCIAS MES DE AGOSTO 2025 |                            |                     |                    |               |                   |     |          |
|                                                          | Nombre                     | Modificado          | Modificado...      | Tamaño del ar |                   |     |          |
|                                                          | 1. Actas de concertación   | Ayer a las 2:07 ... | Yenny Rocío Navarr | 0 elementos   |                   |     |          |
|                                                          | 2. Plan concertado         | Ayer a las 2:07 ... | Yenny Rocío Navarr | 3 elementos   |                   |     |          |
|                                                          | 3. Guías de aprendizaje    | Ayer a las 2:07 ... | Yenny Rocío Navarr | 3 elementos   |                   |     |          |
|                                                          | 4. Informe de legalización | Ayer a las 2:07 ... | Yenny Rocío Navarr | 0 elementos   |                   |     |          |
|                                                          | 5. Formato de asistencia   | Ayer a las 2:07 ... | Yenny Rocío Navarr | 15 elementos  |                   |     |          |
|                                                          | 6. Evidencias fotográficas | Ayer a las 2:08 ... | Yenny Rocío Navarr | 0 elementos   |                   |     |          |

|                                                                                                                                |                                                                               |                     |                    |                  |            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|------------------|------------|-----------|
| EVIDENCIAS FORMACION COMPLEMENTARIA 2025 > Yenny Rocío Navarrete > 4. EVIDENCIAS MES DE AGOSTO 2025 > 5. Formato de asistencia |                                                                               |                     |                    |                  |            |           |
|                                                                                                                                | Nombre                                                                        | Modificado          | Modificado...      | Tamaño del ar... | Compartir  | Actividad |
|                                                                                                                                | Fecha 1 de agosto - Producción de Cultivos de interés comercial.pdf           | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 984 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 12 de agosto - Practivade calidad para el beneficio del café - IE G...  | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 1,04 MB          | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 14 de agosto - Prácticas de calidad para el beneficio del café - IE ... | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 549 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 14 de agosto - Tostión de café Nivel I - IE Marco Fidel Suarez.pdf      | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 878 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 15 de agosto - Preparación de bebidas a base de café.pdf                | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 852 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 15 de agosto - Producción de Cultivos de interés comercial.pdf          | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 462 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 19 de agosto - Téc. Servicios de Barismo - IE Génova y San Vicent...    | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 957 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 21 de agosto - Tostión de café nivel I - IE Marco Fidel Suarez.pdf      | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 369 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 22 de agosto - Preparación de bebidas a base café.pdf                   | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 921 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 22 de agosto - Producción de cultivos de interés comercial.pdf          | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 486 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 25 de agosto - Tec. Cultivos Agrícolas - IE Laurel.pdf                  | hace 2 horas        | Yenny Rocío Navarr | 848 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 4 de agosto - Tec. Cultivos Agrícolas - IE Laurel.pdf                   | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 456 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 5 de agosto - Practicas de calidad para el café - IE Génova.pdf         | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 475 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 6 de agosto - Prácticas de calidad para el beneficio del café - IE S... | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 895 KB           | Compartida |           |
|                                                                                                                                | Fecha 8 de agosto - Producción de cultivos de interés comercial.pdf           | Ayer a las 2:09 ... | Yenny Rocío Navarr | 489 KB           | Compartida |           |

## EVIDENCIA – ENVIO DE REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACIÓN DE FORMACIONES COMPLEMENTARIAS





| Reporte Final de Juicios |                  |                                                 |                    |                      |
|--------------------------|------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Numero Ficha             |                  | 3271543                                         |                    |                      |
| Programa de Formación    |                  | PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ |                    |                      |
| Nombre del instructor(a) |                  | YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN                    |                    |                      |
| Fecha Inicio             |                  | 2/07/2025                                       | Fecha Terminacion  | 6/08/2025            |
| Tipo Documento           | Número Documento | Nombre(s)                                       | Apellido(s)        | Juicio de Evaluación |
| TI                       | 1013461412       | TOMAS                                           | GONZALEZ PARDO     | NO APROBADO          |
| TI                       | 1020225129       | SAMUEL                                          | BOTERO CORONADO    | APROBADO             |
| TI                       | 1091204846       | NIKOL STEFANY                                   | ARBOLEDA CASTAÑO   | APROBADO             |
| TI                       | 1091885770       | NICOLAS                                         | MORALES MARULANDA  | APROBADO             |
| TI                       | 1092459496       | ORIANA                                          | FRANCO PALOMEQUE   | APROBADO             |
| TI                       | 1092459503       | CAMILA                                          | HERRERA MARTINEZ   | APROBADO             |
| TI                       | 1092459558       | YEINNY LORENA                                   | GOMEZ BUSTAMANTE   | APROBADO             |
| TI                       | 1092460011       | MIGUEL                                          | FERNANDEZ GRAJALES | APROBADO             |
| TI                       | 1092853918       | LAURA SOFIA                                     | SUAZA TORO         | APROBADO             |
| TI                       | 1092853982       | NATALIA                                         | CARDENAS GUEVARA   | APROBADO             |
| TI                       | 1092853995       | JULIANA                                         | URREA MORALES      | APROBADO             |
| TI                       | 1092854122       | LUCIA                                           | ARIAS ALCARAZ      | APROBADO             |
| TI                       | 1094917389       | LAURA SOFIA                                     | HERNANDEZ HERRAN   | APROBADO             |
| TI                       | 1094919185       | VALERIA                                         | BAÑOL GUERRERO     | APROBADO             |
| TI                       | 1094920919       | MARIA ISABEL                                    | ALVAREZ QUITIAN    | APROBADO             |
| TI                       | 1094922099       | ANA SOFIA                                       | HURTADO BAUTISTA   | APROBADO             |
| TI                       | 1094923047       | MARIA VALENTINA                                 | GUERRA RODAS       | APROBADO             |
| TI                       | 1095179308       | XIMENA                                          | ESPINOSA OLIVERA   | APROBADO             |
| TI                       | 1095179586       | MARIA JOSE                                      | GALVEZ ARBOLEDA    | APROBADO             |
| TI                       | 1098308826       | SOFIA                                           | CARVAJAL LATORRE   | APROBADO             |
| TI                       | 1098309157       | MARIANA                                         | MARIN MARTINEZ     | APROBADO             |

| Reporte Final de Juicios |                  |                                                 |                   |                      |
|--------------------------|------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Numero Ficha             |                  | 3271560                                         |                   |                      |
| Programa de Formación    |                  | PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ |                   |                      |
| Nombre del instructor(a) |                  | YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN                    |                   |                      |
| Fecha Inicio             |                  | 3/07/2025                                       | Fecha Terminacion | 14/08/2025           |
| Tipo Documento           | Número Documento | Nombre(s)                                       | Apellido(s)       | Juicio de Evaluación |
| TI                       | 1039090642       | GABRIEL                                         | OBANDO MARTINEZ   | NO APROBADO          |
| TI                       | 1088284835       | KAREN DANIELA                                   | FLOREZ SERNA      | APROBADO             |
| CC                       | 1089478743       | DIANA MARCELA                                   | MONTERO TABA      | APROBADO             |
| TI                       | 1090274858       | VALERIA                                         | DUQUE MARIN       | APROBADO             |
| TI                       | 1090275618       | MAILY NICOLL                                    | SUAREZ JAJJOY     | APROBADO             |
| TI                       | 1090280484       | ISABELLA                                        | PELAEZ MOLINA     | APROBADO             |
| TI                       | 1090334738       | JHONATAN ANDRES                                 | GARCIA GUARUMO    | NO APROBADO          |
| TI                       | 1091204134       | VALERIA                                         | VARGAS LONDOÑO    | NO APROBADO          |
| TI                       | 1092458124       | CAREN DAYANA                                    | HOYOS GUIRAL      | APROBADO             |
| TI                       | 1092853797       | NINI VALENTINA                                  | LARGO ORREGO      | APROBADO             |
| TI                       | 1094914797       | SALOME                                          | MARIN ROMERO      | APROBADO             |
| TI                       | 1094916669       | SARA SOFIA                                      | PATIÑO ORTIZ      | NO APROBADO          |
| TI                       | 1094916852       | SAMUEL                                          | LOPEZ FORONDA     | NO APROBADO          |
| TI                       | 1095179225       | MATEO                                           | GOMEZ MONTOYA     | APROBADO             |
| TI                       | 1097395900       | MARIA CRISTINA                                  | MARIN BELTRAN     | APROBADO             |
| TI                       | 1114158474       | ANDRES                                          | MARIN MONTES      | NO APROBADO          |
| TI                       | 1116439683       | CRISTIAN                                        | RUA SANCHEZ       | APROBADO             |
| TI                       | 1120099492       | LINA VANESSA                                    | GIL YELA          | NO APROBADO          |
| TI                       | 1137061393       | BRAHIAN                                         | MUÑOZ RESTREPO    | APROBADO             |



| Reporte Final de Juicios |                  |                                                 |                    |                      |
|--------------------------|------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Numero Ficha             |                  | 3271586                                         |                    |                      |
| Programa de Formación    |                  | PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ |                    |                      |
| Nombre del instructor(a) |                  | YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN                    |                    |                      |
| Fecha Inicio             |                  | 8/07/2025                                       | Fecha Terminacion  | 12/08/2025           |
| Tipo Documento           | Número Documento | Nombre(s)                                       | Apellido(s)        | Juicio de Evaluación |
| TI                       | 1020437132       | STEFANIA                                        | BUITRAGO LOAIZA    | APROBADO             |
| TI                       | 1030100043       | LAUREN SOFIA                                    | HERNANDEZ PUENTES  | APROBADO             |
| TI                       | 1030100125       | JUAN MANUEL                                     | CASTRO RESTREPO    | APROBADO             |
| CC                       | 1041532369       | ALEJANDRO                                       | ALCAZAR ESPINOSA   | APROBADO             |
| TI                       | 1077725797       | KAREN JULIANA                                   | PATÍÑO MURCIA      | APROBADO             |
| TI                       | 1091885814       | CARLOS ANDRES                                   | CASTRO VALLEJO     | APROBADO             |
| CC                       | 1092456238       | VERONICA LEANDRA                                | GALLEGO GRANADA    | APROBADO             |
| CC                       | 1092456851       | SANTIAGO                                        | RODRIGUEZ CUBIDES  | APROBADO             |
| CC                       | 1092457203       | KAREN DAYANA                                    | MOSQUERA SERRATO   | APROBADO             |
| TI                       | 1092459771       | MELANY                                          | COY MONDRAGON      | APROBADO             |
| TI                       | 1092459920       | MIGUEL MATEO                                    | ACOSTA SALGADO     | APROBADO             |
| TI                       | 1092853692       | JHOAN ALEXANDER                                 | MULCUE ORJUELA     | APROBADO             |
| TI                       | 1094913723       | EMMANUEL                                        | GONZALEZ CASTAÑEDA | APROBADO             |
| TI                       | 1094914615       | HAROLD ESTEBAN                                  | CIFUENTES TORRES   | APROBADO             |
| TI                       | 1094914638       | SANTIAGO JOSE                                   | ORTIZ CUBILLOS     | APROBADO             |
| TI                       | 1094915349       | JUAN DIEGO                                      | RENGIFO DIOSA      | APROBADO             |
| TI                       | 1094916537       | CAMILO                                          | TRUJILLO SAMBONI   | APROBADO             |
| TI                       | 1094916896       | OSCAR ENRIQUE                                   | BEDOYA RUIZ        | APROBADO             |
| TI                       | 1094920442       | SARA SOFIA                                      | MARTINEZ ALVAREZ   | APROBADO             |
| TI                       | 1096006653       | JHAN CARLOS                                     | OVALLE GARCIA      | APROBADO             |
| TI                       | 1098050055       | CRISTIAN CAMILO                                 | VELASQUEZ SANCHEZ  | APROBADO             |
| TI                       | 1098576152       | MANUELA                                         | MORILLO ORTEGA     | APROBADO             |
| TI                       | 1098576159       | KEVIN SANTIAGO                                  | PIÑEROS CAMPOS     | APROBADO             |
| TI                       | 1098576196       | DIEGO ALEJANDRO                                 | CRUZ MENDEZ        | APROBADO             |
| TI                       | 1099682745       | CAROL DAYANA                                    | DORADO CASTELLANOS | APROBADO             |
| TI                       | 1099682774       | ASHLYE MICHELLE                                 | TORRES SERNA       | APROBADO             |
| TI                       | 1129005716       | JOSUE DAVID                                     | RIVERA ARAMBULO    | APROBADO             |
| TI                       | 1183463013       | CAROL ANDREA                                    | ALFONSO OSPINA     | APROBADO             |

## EVIDENCIA DE CREACIÓN DE FICHA, INSCRIPCIÓN, MATRICULA, CREACIÓN Y ASOCIO DE RUTA DE APRENDIZAJE - ID FICHA 3295776

FICHA 3295776

Recibidos

administración educativa Centro Agroindustrial

para mi

mac 29 jul, 4:03 p.m. (hace 1 día)

☆ ↺ ⓘ

Traducir al español

✕

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado la **Ficha número: 3295776**

Código de empresa: N/A

Formación: Producción de Cultivos de Interés Comercial

Inicio de formación: 1/08/2025

Fecha fin formación: 3/10/2025

Dirección donde se orientará la formación / municipio: Armenia, Finca Lamaju Salda Via Pueblo Tapao/Armenia

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN

Programa: Complementaria

Atentamente,

Yined Puerta Orozco  
Administración Educativa  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
complementariasec@sena.edu.co  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío





a

administración educativa Centro Agroindustrial

para mí

9:45 a.m. (hace 9 horas)

Traducir al español

X

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente Informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3295776 y presenta Inconsistencias en color rojo, por favor revisar los 1 registro. Adjuntamos resultado de inscripción para su revisión.

Por consiguiente, 1 persona no se encuentra registrada en el aplicativo SOFIA Plus, por favor realizar el registro para poder ser inscrita en el programa.

No existe un usuario con este

CC

7351242

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail

ResultadoInscrip...

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yrrnavaretop@gmail.com>  
para administración

6:26 p.m. (hace 45 minutos)

Analizar

Revisar

Eliminar

Compartir

Cordial saludo,

Me permito informar que al realizar el registro en el formulario se cometió error de digitación. Ofrezco disculpas por lo sucedido. Envío nuevamente el formulario. Agradezco su atención al presente.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail

FormatoInscripci...

a

administración educativa Centro Agroindustrial

para mí

jue, 31 jul, 2:50 p.m. (hace 10 días)

Traducir al español

X

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3295776. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión, por consiguiente la ficha pasará a proceso de matrícula.

Agradezco su atención.

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail

reporte\_inscripci...

ResultadoInscrip...



**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

Traducir al español

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que su ficha 3295776 ha sido matriculada y cerrada el día de hoy 08 de agosto de 2025, por favor crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprendices a la misma. Adjuntamos el reporte de matrícula.

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail

reporte de matric...

**Yenny Rocío Navarrete Pinzón** <y.navarrete@gmail.com>  
para administración

Cordial saludo,

Deseando que se encuentre muy bien, después de hacer una revisión exhaustiva, me permito informar que no tengo dentro de mi formación el aspirante mencionado. Verificando la información que poseo, no cuento con su documento de identidad y en el archivo enviado para la inscripción no registre dicho número de documento. Por lo tanto, solicito amablemente continuar con el proceso de matrícula.

Agradezco su atención. Quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

**SofiaPlus** YENNY ROCIO NAVARRETE

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL

Fecha de Constitución: 1994.0007.05 PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad de Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL

Actividad de Aprendizaje

PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL

Actividad de Aprendizaje

PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: 3295776

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente



## EVIDENCIA DE CREACIÓN DE FICHA, INSCRIPCIÓN, MATRICULA, CREACIÓN Y ASOCIO DE RUTA DE APRENDIZAJE - ID FICHA 3306004

FICHA 3306004 Recibidos x

**a** administración educativa Centro Agroindustrial para mí ▼ lun, 11 ago, 12:15 p.m. (hace 2 días) ★ 😊 ↶ ⋮

Traducir al español ✕

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado la **Ficha número: 3306004**

Código de empresa: N/A

Formación: PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD

Inicio de formación: 13/08/2025

Fecha fin formación: 24/09/2025

Dirección donde se orientará la formación / municipio: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE – DIRECCIÓN Calle 5a No. 12-71/Circasia

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

Programa: Complementaria

Atentamente,

**Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementaria@sena.com](mailto:complementaria@sena.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío

**a** administración educativa Centro Agroindustrial para mí ▼ 12 ago 2025, 8:50 a.m. (hace 22 horas) ★ 😊 ↶ ⋮

Traducir al español ✕

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3306004. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión, por consiguiente, la ficha pasará a proceso de matrícula.

\*\*\*

**2 archivos adjuntos** • Analizado por Gmail ⓘ 📎 📎

reporte\_inscripci...

ResultadoInscrip...



a

administración educativa Centro Agroindustrial  
para Jorge, mi

jue, 14 ago, 11:56 a.m. (hace 9 días)

Traducir al español

Cordial saludo, Coordinador Jorge Mario:

Amablemente solicitamos autorización con respecto a la matrícula de los aprendices de la ficha 3306004, dado que de acuerdo con el diseño curricular la edad mínima es de 16 años y estos aprendices no cumplen con ese requisito.

\*\*\*

J

Jorge Mario Pardo Castro  
para administración, mi

jue, 14 ago, 2:09 p.m. (hace 9 días)

Traducir al español

Saludos, si autorizado, dado que es una solicitud de una institución articulada, son aprendices que ya estan en Sofia plus.

De: administración educativa Centro Agroindustrial <complementariagro@gmail.com>  
Enviado: jueves, 14 de agosto de 2025 11:56 a. m.  
Para: Jorge Mario Pardo Castro <jmpardoc@sena.edu.co>  
Cc: Yenny Rocio Navarrete Pinzón <yennarrete@gmail.com>  
Asunto: Re: FICHA 3306004

\*\*\*



**Jorge Mario Pardo Castro**  
Centro Agroindustrial - Instructor G16  
jmpardoc@sena.edu.co  
PBX: +(57) 601 5461500 Ext: 63710  
Carrera 6, Avenida Centenario 44 N - 15

a

administración educativa Centro Agroindustrial  
para mi

19 ago 2025, 2:14 p.m. (hace 4 días)

Traducir al español

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que su ficha 3306004 ha sido matriculada y cerrada el día de hoy 19 de agosto de 2025, por favor crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprendices a la misma. Adjuntamos el reporte de matrícula.

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail

reporte de matricula.xls  
7 KB



YENNY ROCIO NAVARRETE

ayuda y soporte

estado de tareas

LMS SENA

Configuración

Salir

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación

TOSTÓN DE CAJÉ NIVEL I

Consultar

Ficha de Certificación

FICHA 3306004 (TOSTÓN DE CAJÉ NIVEL I)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

MANIPULAR CAJÉ TOSTADO Y MOLOO DE AGUERO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

| Actividad de aprendizaje     | Opciones |
|------------------------------|----------|
| TOSTÓN CAJÉ BÁSICO ARTESANAL | IR +     |
| TALLA TOSTÓN I 1201100       | IR +     |
| TUESTES CAJÉ BLITO 1300000   | IR +     |

1

Actividad 1 123 456

Actividad 2

2

Crear actividad de aprendizaje

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3306004

Buscar

Activar Ruta de aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue generada y enviada exitosamente



## EVIDENCIA DE CREACIÓN DE FICHA, INSCRIPCIÓN, MATRICULA, CREACIÓN Y ASOCIO DE RUTA DE APRENDIZAJE - ID FICHA 3306022

FICHA 3306022 Recibidos x

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

lun, 11 ago, 12:17 p.m. (hace 2 días) ☆ 😊 ↩ ⋮

Traducir al español X

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado la **Ficha número: 3306022**

Código de empresa: N/A

Formación: TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I

Inicio de formación: 21/08/2025

Fecha fin formación: 2/10/2025

Dirección donde se orientará la formación / municipio: INSTITUCION EDUCATIVA MARCO FIDEL SUAREZ CORREGIMIENTO PUEBLO TAPAO/Montenegro

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN

Programa: Complementaria

Atentamente,

**Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

mié, 20 ago, 10:54 a.m. (hace 3 días) ☆ 😊 ↩ ⋮

Traducir al español X

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3306022. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión, por consiguiente, la ficha pasará a proceso de matrícula.

\*\*\*

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ





a

administración educativa Centro Agroindustrial  
para Jorge, mi

21 ago 2025, 10:36 a.m. (hace 2 días)

☆ ☺ ↶ ⋮

Traducir al español

X

Cordial saludo, Coordinador Jorge Mario

Amablemente solicitamos autorización con respecto a la matrícula de los aprendices de la ficha 3306022 dado que de acuerdo con el diseño curricular de la formación TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I la edad mínima requerida es 16 años y los aprendices de la ficha no cumplen con este requisito.

\*\*\*

J

Jorge Mario Pardo Castro  
para administración, mi

jue, 21 ago, 10:38 a.m. (hace 2 días)

☆ ☺ ↶ ⋮

Traducir al español

X

Saludos, se autoriza teniendo en cuenta que es una solicitud especial de una Institución educativa articulada con nuestro Centro.

**De:** administración educativa Centro Agroindustrial <complementariagro@gmail.com>  
**Enviado:** jueves, 21 de agosto de 2025 10:36 a. m.  
**Para:** Jorge Mario Pardo Castro <jmpardoc@sena.edu.co>  
**Cc:** Yenny Rocio Navarrete Pinzón <yynavarretep@gmail.com>  
**Asunto:** Re: FICHA 3306022

\*\*\*



**Jorge Mario Pardo Castro**  
Centro Agroindustrial - Instructor G16  
[jmpardoc@sena.edu.co](mailto:jmpardoc@sena.edu.co)  
PBX: +(57) 901 3461500 Ext:62719  
Carrera 6, Avenida Centenario 44 N - 15

a

administración educativa Centro Agroindustrial  
para mi

21 ago 2025, 10:54 a.m. (hace 2 días)

☆ ☺ ↶ ⋮

Traducir al español

X

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que su ficha 3306022 ha sido matriculada y cerrada el día de hoy 21 de agosto de 2025, por favor crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprendices a la misma. Adjuntamos el reporte de matrícula.

\*\*\*

Un archivo adjunto - Analizado por Gmail ⓘ



reporte de matric...

YENNY ROCIO NAVARRETE

Ayuda y soporte

Seguimiento de tareas

LMS SENA

Centro Cero

Salir

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación\*

TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I

Consultar

Plan de Capacitación\*

PCOIA-029922 (TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

☒ SIMULACIÓN CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERO

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje

Consultar

DETERMINAR EL GRADO DE TOSTIÓN DE LA MUESTRA DE CAFÉ SEGÚN EL MÉTODO DE TOSTIÓN, LA PREPARACIÓN Y EL TIPO DE MARCHADO OBJETIVO.

DETERMINAR EL GRADO DE TOSTIÓN DE LA MUESTRA DE CAFÉ SEGÚN EL MÉTODO DE TOSTIÓN, LA PREPARACIÓN Y EL TIPO DE MARCHADO OBJETIVO.

11458282576

16778 TOSTIÓN

TOSTIÓN I

TOSTIÓN DE CAFÉ LIGERO DISTRIBUCIÓN

TOSTIÓN DE CAFÉ DE ACUERO A REQUERIMIENTO DEL CLIENTE

OPINAR LA TOSTIÓN QUE CONSERVA LA CALIDAD

TOSTIÓN DE CAFÉ DE ACUERO AL TIPO DE PREPARACIÓN Y TIPO DE CLIENTE.

TOSTIÓN DE CAFÉ

123456

123456

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje\*

RUTA FICHA 3306022

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje ha quedado y activada exitosamente

GTH-F-062 V10

14



YENNY ROCIO NAVARRETE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

### Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización\* 3306022 - TOSTION DE CAFE NIVEL I

Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3306022

Consultar Aprendizices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3306022. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

## EVIDENCIA DE CREACIÓN DE FICHA, INSCRIPCIÓN, MATRICULA - ID FICHA 3306127

FICHA 3306127 Recibidos x

administración educativa Centro Agroindustrial para mí

Traducir al español

Cordial saludo,

Atentamente Informamos que se ha generado la **Ficha número: 3306127**

Código de empresa: N/A

Formación: PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS

Inicio de formación: 15/08/2025

Fecha fin formación: 27/10/2025

Dirección donde se orientará la formación / municipio: INSTITUCION EDUCATIVA CAMARA JUNIOR DIRECCIÓN CRA27 # 27 - 1/Armenia

Nombre Instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

Programa: Complementaria

Atentamente,

 **Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío



**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yrmavarretep@gmail.com>  
para administración ▾

mié, 13 ago, 7:11 a.m. (hace 10 días) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo,

Por medio del presente, me permito enviar nuevamente el archivo de inscripción de aspirantes a la formación Ficha 3306127, por la cual se realizó una verificación en la caracterización de la población. Agradezco su atención prestada a la presente. ofrezco disculpas por el inconveniente. Quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
*Ingeniero Agrónomo*  
*Especialista en Pedagogía*  
*Especialista en Extensión Rural*  
*Celular: 3133179792*

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí ▾

jue, 14 ago, 9:13 a.m. (hace 9 días) ☆ 😊 ↶ ⋮

Traducir al español ✕

Cordial saludo, Instructora Yenny:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3306127 y presenta inconsistencias en color rojo, por favor revisar los 1 registros. Adjuntamos resultado de inscripción para su revisión.

Por consiguiente, 1 persona no se encuentra registrada en el aplicativo SOFIA Plus, por favor realizar el registro para poder ser inscrita en el programa.

**No existe un usuario con este CC** 1094886835

\*\*\*

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yrmavarretep@gmail.com>  
para administración ▾

jue, 14 ago, 9:58 a.m. (hace 9 días) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial Saludo,

Por medio del presente, me permito informar que se cometió un error de escritura en el número de documento, por lo cual es número correspondiente es 1094886836. Ofrezco disculpas, quedo atenta, muchas gracias.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
*Ingeniero Agrónomo*  
*Especialista en Pedagogía*  
*Especialista en Extensión Rural*  
*Celular: 3133179792*

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ



**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

mar, 19 ago, 10:43 a.m. (hace 4 días)

Traducir al español

Cordial saludo, instructora Yenny:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3306127. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión, por consiguiente, la ficha pasará a proceso de matrícula.

\*\*\*

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail

reporte\_inscripci... ResultadoInscrip...

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

20 ago 2025, 9:40 a.m. (hace 3 días)

Traducir al español

Cordial saludo, instructora Yenny:

Amablemente informamos que para finalizar la matrícula de su ficha 3306127, por favor comunicarse con la aprendiz MARIA GLADYS RIOS CARDONA quien tiene un error en su registro en el aplicativo SOFIA Plus, por favor solicitar que realicen esta corrección a través del correo electrónico [gae9120@sena.edu.co](mailto:gae9120@sena.edu.co) puesto que según las directrices debe ser el aprendiz quien realice esta solicitud. Adjuntamos el procedimiento para cambio de datos. (En caso de que la aprendiz no responda usted puede hacer el trámite para agilizar el proceso).

Le falta una A en el primer nombre:

Adicionalmente, por favor remitir el documento del siguiente aprendiz, ya que no fue encontrado en la base de datos.

| Nombres      | Apellidos  | Tipo Identificación | Número de Documento | Del |
|--------------|------------|---------------------|---------------------|-----|
| CARLOS MARIO | HOYOS TORO | CC                  | 1094086836          |     |

Agradezco su atención.

\*\*\*

**Solicitud Corrección** • Pública Clasificada

MARIA GLADYS RIOS CAR...

Yenny Rocio Navarrete Pinzón  
Para: @gae9120

MARIA GLADYS RIOS CARD...

Cordial saludo,

Deseando que se encuentren muy bien.

Seguendo las directrices dadas por la Administración Educativa, solicito amablemente se realice la corrección del nombre de la aprendiz MARIA GLADYS RIOS CARDONA, el cual cuenta con su primer nombre incompleto, registrado en el aplicativo SOFIA Plus.

Esta solicitud la realizo como instructora a cargo de la ficha 33060127 a la cual se encuentra preinscrito la persona en mención. Anexo el documento de identidad correspondiente para los fines pertinentes. Agradezco su atención al presente. Quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Instructora Formación Complementaria

MARIA GLADYS RIOS CARDONA CC 41084216



**Yenny Rocio Navarrete Pinzón**  
para administración ▾

10:22 a.m. (hace 0 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo,

Por medio del presente, me permito informar lo siguiente:

1. Se realizó la respectiva solicitud al agente GAE
2. Anexo documento del Aspirante CARLOS MARIO HOYOS TORO

Quedo atenta a cualquier otra solicitud, agradezco su atención.

*Cordialmente,*

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
*Ingeniero Agrónomo*  
*Especialista en Pedagogía*  
*Especialista en Extensión Rural*  
*Celular: 3133179792*

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <ynavarretep@gmail.com>  
para administración ▾

11:05 a.m. (hace 7 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí ▾

12:10 p.m. (hace 6 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

Traducir al español X





**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <ynavarretep@gmail.com>  
para administración ▾ 6:58 p.m. (hace 1 minuto) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo,  
Me permito informar que se ha realizado la respectiva corrección con el Agente Gae, anexo la respuesta generada. Agradezco su atención al presente.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

...

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ

Eliminar Archivar Denunciar Mover a Compartir en Teams Zoom

**RE: Solicitud Corrección** Pública Clasificada

gae9120  
Para: Yenny Rocio Navarrete Pinzón  
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 23/08/2035 05:59 PM  
Lun 25/08/2025 05:59 PM

Responder Responder a todos Reenviar

Iniciar respuesta con: Muchas gracias. Muchas gracias por su colaboración. Muchas gracias por la gestión.

Buen día  
Se atendió la solicitud, corrigiendo en Sena Sofia Plus los datos del aprendiz, conforme al documento de identidad.

Sofia Plus versión 1.0.50 Powered by SENIA - © SENIA 2013 - Bogotá - Colombia - 0144.

Cordialmente,  
AGENTE GAE  
Centro Agroindustrial



**EVENTO DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - ACMEDAY**  
**EDT – 340626**

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del evento          | <b>CAFÉ DE ESPECIALIDAD: PRACTICAS DE CALIDAD Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Lugar                      | <b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARCO FIDEL SUAREZ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Dirección                  | Municipio de Montenegro, Corregimiento de Pueblo Tapao                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Requerimiento              | <b>Aula móvil de Mecánica Agrícola Cafetera</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Objetivo                   | Promover el conocimiento y la práctica de la calidad en el café de especialidad, enfocándose en técnicas de preparación mediante métodos filtrados, para mejorar la experiencia del consumidor y fomentar la cultura del café.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Temas a desarrollar        | <b>1. Calidad del Café de Especialidad:</b> Análisis de los estándares de calidad en el café de especialidad, desde la cosecha hasta la selección de granos.<br><b>2. Métodos de Preparación Filtrada:</b> Exploración de diferentes métodos de preparación filtrada, como Chemex, V60 y Aeropress.<br><b>3. Cultura del Café y Sostenibilidad:</b> Reflexión sobre la cultura del café y su impacto en la sostenibilidad.                                                                                                |
| Metodología                | <b>AMBIENTE: AULA MOVIL MAQUINARIA AGRÍCOLA Y CAFETERA</b><br><b>Talleres Prácticos:</b> Se realizarán sesiones interactivas donde los participantes podrán practicar las técnicas de preparación de café filtrado.<br><b>Charlas y Conferencias:</b> por parte de profesionales y estudiantes que compartirán sus conocimientos sobre calidad y sostenibilidad.<br><b>Degustaciones Guiadas:</b> Se llevarán a cabo catas de café para evaluar las diferencias en sabor y aroma según el método de preparación utilizado |
| Resultados y / o productos | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poster o brochure prácticas de calidad y preparación de bebidas a base de café por método filtrado.</li> <li>• Certificación de participación para los asistentes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Observaciones a considerar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar materiales didácticos a los participantes.</li> <li>• Considerar la sostenibilidad ambiental en todas las prácticas discutidas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Perfil del instructor      | Profesional con al menos 5 años de experiencia en la industria del café. Habilidades con Capacidad de comunicación efectiva, experiencia en formación y capacitación, y conocimiento práctico en el manejo de café. Conocimientos en Actualización constante sobre innovaciones tecnológicas en el sector cafetalero.                                                                                                                                                                                                     |
| Poblacion objetivo         | Jóvenes vulnerables de 14 años en adelante, emprendedores y público en general                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ocupación                  | Aprendices del programa de Técnico de Servicios en Barismo, Tecnico en Cultivos Agrícolas. Profesionales de todas las áreas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



**FICHA EDT 340626** Recibidos

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

vie, 15 ago, 2:40 p.m. (hace 3 días)

[Traducir al español](#)

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado su ficha número: **340626**

Formación: CAFÉ DE ESPECIALIDAD: PRÁCTICAS DE CALIDAD Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO

Inicio de formación: 18/08/2025

Fecha fin formación: 18/08/2025

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**NOTA:** Por favor el día LUNES 18 de agosto confirmar asistencia en el aplicativo SOFIA Plus, para finalizar el proceso y evitar que el EDT se cancele.

**Pasos para confirmar asistencia en el aplicativo SOFIA Plus:**

1. Cargue el Rol de Instructor
2. Ejecución de la Formación
3. Eventos de Divulgación Tecnológica
4. Gestionar Asistencia
5. Digitar número de ficha a evaluar
6. Seleccione a los asistentes del evento
7. Guardar
8. Confirmar cierre de asistencia

Agradezco su atención.

Atentamente,

 **Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

vie, 15 ago, 2:50 p.m. (hace 3 días)

Cordial saludo, instructora Yenny

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha EDT 340626 y presenta inconsistencias en color rojo, por favor revisar los 5 registros. Adjuntamos resultado de inscripción para su revisión.

Así mismo, 4 personas no se encuentran registradas en el aplicativo SOFIA Plus, por favor realizar el registro para poder ser inscrita en el programa.

| El Aspirante no existe. | TI |            |
|-------------------------|----|------------|
|                         |    | 1034785576 |
|                         | TI | 1095601513 |
|                         | TI | 1116441656 |
|                         | TI | 109284885  |

Por otro lado, 1 persona se encuentra registrada en el aplicativo SOFIA Plus con el tipo de documento tarjeta de identidad, por favor informar al aprendiz que realice la actualización a través del correo electrónico [gae9120@sena.edu.co](mailto:gae9120@sena.edu.co) puesto que según las directrices debe ser el aprendiz quien realice la gestión. Adjuntamos el procedimiento para la modificación de datos.

| El Aspirante no existe. | CC |            |
|-------------------------|----|------------|
|                         |    | 1030100220 |

En caso de realizar los registros tiene inscripción hasta el día de hoy **15 de agosto hasta las 05:00 pm.**

\*\*\*

**2 archivos adjuntos** • Analizado por Gmail

 **Resultado.xls**

 **reporte\_inscripci...**



**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yennarrote@gmail.com>  
para administración

via, 15 ago, 4:43 p.m. (hace 3 días) ☆ 🕒 ↶ ⓘ

Cordial saludo,  
Atendiendo a lo solicitado, confirmo la corrección de datos de 4 aspirantes, un solo aspirante, no fue posible su registro en la plataforma por no tener los 14 años. Anexo archivo de inscripción. Quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ

FormatoInscripci...

**SofiaPlus**

**YENNY ROCIO NAVARRETE** Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

**Gestionar Asistencia**

Seleccionar Ficha de Caracterización

**Datos de la Búsqueda**

Se debe diligenciar al menos un filtro

Código Ficha de Caracterización: 340626 Denominación: A la medida Seleccionar

Fecha Inicial: Fecha Final:

Consultar

Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

**Lista de Fichas de Caracterización**

| Código | Denominación                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: PRÁCTICAS DE CALIDAD Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO |

Página 1 de 1

**SofiaPlus**

**YENNY ROCIO NAVARRETE** Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

**Gestionar Asistencia**

Ficha de Caracterización: Ficha 340626 (CAFÉ DE ESPECIALIDAD: PRÁCTICAS DE CALIDAD Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO)

| NIS      | Tipo Documento | No Documento | Nombre         | Apellidos          | Asista                              |
|----------|----------------|--------------|----------------|--------------------|-------------------------------------|
| 7545578  | CC             | 55375546     | JAIRO          | CHACON CASTAÑEDA   | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7544784  | CC             | 18491760     | FABIO LEONARDO | OROZCO BERNAL      | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7548441  | CC             | 1094065466   | GUSTAVO ADOLFO | ESCOBAR PARDO      | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7565766  | CC             | 9729947      | JORGE MARIO    | PARDO CASTRO       | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9264517  | CC             | 41968008     | MARTHA LUCIA   | ESPINOSA BOHORQUEZ | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9964754  | CC             | 5737508      | CARLOS ANDRES  | ARCILA RAMIREZ     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9076381  | CC             | 1096645682   | JENNY LUCERO   | PELAEZ FUENTES     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10014412 | CC             | 4403068      | ENRIK YOBANY   | HERNANDEZ JIMENEZ  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10596348 | CC             | 66675670     | MELBA MARIA    | GONZALEZ           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10736802 | CC             | 17566804     | CARLOS AUGUSTO | CAVRIALBAMBI       | <input checked="" type="checkbox"/> |

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Siguiente

Guardar Cancelar Confirmar cierre asistencia

Página 1 de 13





| Reporte de Inscripción a Eventos de Divulgación Tecnológica |                    |                      |                  |                           |                            |              |                       |               |               |                        |           |              |               |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------|---------------------------|----------------------------|--------------|-----------------------|---------------|---------------|------------------------|-----------|--------------|---------------|
| Código Inscripción                                          | Tipo Doc Aspirante | Número Doc Aspirante | Nombre Aspirante | Primer Apellido Aspirante | Segundo Apellido Aspirante | Código Ficha | Nombre Evento         | Fecha Inicio  | Fecha Fin     | Lugar de Realización   | Municipio | Departamento | Horario       |
| 7017237                                                     | TI                 | 1095313606           | JUAN DIEGO       | ANDICA                    | CLAVUJO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017239                                                     | TI                 | 1110050834           | MARIA JOSE       | AROCA                     | MALDONADO                  | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017241                                                     | TI                 | 1057330992           | DANIEL           | CASTAÑEDA                 | RAMOS                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017240                                                     | TI                 | 1059704974           | MARTIN ESTEBAN   | BUENO                     | CALVO                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017236                                                     | TI                 | 1090277607           | ESTEBAN          | ACOSTA                    | GAÑAN                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017243                                                     | TI                 | 1076985761           | MARIA ALEJANDRA  | GARCIA                    | LLANDS                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017242                                                     | TI                 | 1116441931           | JHON MARIO       | CUERVO                    | DIAZ                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017238                                                     | TI                 | 1114389566           | JHON EVANDER     | ARCE                      | ABRIL                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017254                                                     | TI                 | 1085796329           | JUSTIN           | RUBIANO                   | QUINTERO                   | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017256                                                     | TI                 | 1097398316           | JUAN JOSE        | TAMAYO                    | LOPEZ                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017255                                                     | TI                 | 1104776439           | CAREN DAYANA     | SILVA                     | CANO                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017258                                                     | TI                 | 1092854230           | ALEJANDRO        | DIAZ                      | GUTIERREZ                  | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017253                                                     | TI                 | 1059601514           | KATHERINE        | RODRIGUEZ                 | DIAZ                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017262                                                     | TI                 | 1091886159           | EDIER MAURICIO   | HURTADO                   | LOAIZA                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017261                                                     | TI                 | 1030100827           | JHON SEBASTIAN   | HERNANDEZ                 | MUÑOZ                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017248                                                     | TI                 | 1091887054           | EMILIO           | MILLAN                    | NARANJO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017245                                                     | TI                 | 1096671645           | MELANI           | LOPEZ                     | CABESAS                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017259                                                     | TI                 | 1092855250           | DIEGO FERNANDO   | ECHVERRI                  | CORTES                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017260                                                     | TI                 | 1092855400           | VALERIA          | GOMEZ                     | HURTADO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017246                                                     | TI                 | 1025067895           | DANIELA          | MALDONADO                 | ALVAREZ                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017252                                                     | TI                 | 1090276795           | LAURA SOFIA      | RAMIREZ                   | PEÑA                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017250                                                     | TI                 | 1122933139           | DANNA VALENTINA  | OSPINA                    | BELTRÁN                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017263                                                     | TI                 | 1092460184           | CAMILA           | IZA                       | MARIN                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017257                                                     | TI                 | 1039696317           | CARLOS ANDRES    | CARDONA                   | VELEZ                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017251                                                     | TI                 | 1110521253           | MICHELE DAYANA   | OVIDEO                    | REINOSO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017244                                                     | TI                 | 1091887087           | MARIDELMAR       | GONZALEZ                  | PEÑA                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017247                                                     | TI                 | 1011594960           | MATHIAS          | MENDOZA                   | MUÑOZ                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017249                                                     | TI                 | 1096671440           | JUAN MANUEL      | OSORIO                    | GIL                        | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017273                                                     | TI                 | 1092460945           | CRISTIAN CAMILO  | TREJOS                    | GALLEGO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017281                                                     | TI                 | 1092460946           | ISABELA          | MEJIA                     | SILVA                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017274                                                     | TI                 | 1096671195           | KAREN DAYANA     | VALDERRAMA                | GALINDO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017270                                                     | TI                 | 1089610594           | NICOLL           | RESTREPO                  | TORRES                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017268                                                     | TI                 | 1094897878           | JUAN CAMILO      | MONEDERO                  | MONTOYA                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017277                                                     | TI                 | 1095209478           | DAVID            | OSPINA                    | BETANCURT                  | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017269                                                     | TI                 | 1097396001           | MANUELA          | OSORIO                    | MARQUEZ                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017278                                                     | TI                 | 1114210690           | DIEGO FERNANDO   | GUTIERREZ                 | ARENAS                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017279                                                     | TI                 | 1097396977           | FRANCISCO        | ESCOBAR                   | POSADA                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017271                                                     | TI                 | 1095552594           | YUDY ALEJANDRA   | ROJAS                     | LUGO                       | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017280                                                     | TI                 | 1094922244           | ISABELA          | CRUZ                      | OSPITA                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017264                                                     | TI                 | 1031825882           | MELANIE SOFIA    | LONDOÑO                   | CARDONA                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017266                                                     | TI                 | 1066572321           | JARSON DAVID     | LOPEZ                     | PRASCA                     | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017283                                                     | TI                 | 1121536562           | JUAN DAVID       | MILLAN                    | PEDROZO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017267                                                     | TI                 | 1088832227           | XOMARA VALENTINA | MARIN                     | DELGADO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017272                                                     | TI                 | 1092461114           | SANTIAGO         | SALGADO                   | BUTRAGO                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017276                                                     | TI                 | 1115187718           | BRAYAN STIVEN    | OSORIO                    | SERNA                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017282                                                     | TI                 | 1095178989           | JOSE FERNANDO    | MENDEZ                    | REYES                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017275                                                     | TI                 | 1059359731           | ANYI LUCERO      | MARQUEZ                   | MENESES                    | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |
| 7017265                                                     | TI                 | 1092459431           | JERONIMO         | LOPEZ                     | PARDO                      | 340626       | CAFE DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | ALLA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA   | QUINDÍO      | 08:00 A 16:00 |





|         |    |            |                  |           |           |        |                       |               |               |                        |        |         |               |
|---------|----|------------|------------------|-----------|-----------|--------|-----------------------|---------------|---------------|------------------------|--------|---------|---------------|
| 7017296 | TI | 1093599774 | BRAYAN ALEXANDER | MOSQUERA  | TORRES    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017293 | TI | 1059907920 | YESICA DANIELA   | CAICEDO   | ORTIZ     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017289 | TI | 1092460065 | LEONARDO         | GONZALEZ  | SALAZAR   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017303 | TI | 1090275618 | MAILY NICOLL     | SUAREZ    | JAJOY     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017287 | TI | 1096671234 | LAURA SOFIA      | ORTIZ     | LONDOÑO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017285 | TI | 1109384118 | JULIAN DAVID     | ACUÑA     | VALENCIA  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017292 | TI | 1096682852 | YENIS HELIANA    | TANDIOY   | TORRES    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017284 | TI | 1115576688 | JUAN MANUEL      | FLOREZ    | ARCILA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017297 | TI | 1092458124 | CAREN DAYANA     | HOYOS     | GUINAL    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017288 | TI | 1071630071 | LEIDY SOFIA      | VELASQUEZ | RAMOS     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017286 | TI | 1109296692 | KAREN DAHAN      | GARCIA    | BELTRAN   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017302 | TI | 112009492  | LINA VANESSA     | GIL       | YELA      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017295 | TI | 1137061393 | BRAHIAN          | MUÑOZ     | RESTREPO  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017300 | TI | 1090280484 | ISABELLA         | PELAEZ    | MOLINA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017298 | TI | 1116439683 | CRISTIAN         | RUA       | SANCHEZ   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017291 | TI | 1183963095 | VICTORIA         | GARCIA    | PAEZ      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017299 | TI | 1039090642 | GABRIEL          | OBANDO    | MARTINEZ  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017290 | TI | 1090275888 | VALERIA          | CALVO     | GOMEZ     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017294 | TI | 1114158474 | ANDRES           | MARIN     | MONTES    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017301 | TI | 1090334738 | JHONATAN ANDRES  | GARCIA    | GUARUMO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017317 | CC | 41943881   | PAULA ANDREA     | ARIAS     | COCUY     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017309 | TI | 1094916669 | SARA SOFIA       | PATÍÑO    | ORTIZ     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017313 | CC | 93378846   | JAIR             | CHACON    | CASTAÑEDA | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017316 | CC | 1094883260 | NOHORA ELENA     | PEDRAZA   | FRANCO    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017321 | CC | 31169726   | SILVIA MARIA     | MORALES   | ALZATE    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017315 | CC | 109664582  | JENNY LUCERO     | PELAEZ    | FUENTES   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017314 | CC | 1094881104 | VERONICA         | RIOS      | GONZALEZ  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017308 | TI | 1094916852 | SAMUEL           | LOPEZ     | FORONDA   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017312 | CC | 9737608    | CARLOS ANDRES    | ARCILA    | RAMIREZ   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017322 | CC | 1094883652 | DIANA KARINA     | CANO      | BOTERO    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017307 | TI | 1094914797 | SALOME           | MARIN     | ROMERO    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017311 | TI | 1091204134 | VALERIA          | VARGAS    | LONDOÑO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017320 | CC | 9734974    | JOHN MARIO       | OROZCO    | MONTOYA   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017304 | TI | 1097395900 | MARIA CRISTINA   | MARIN     | BELTRAN   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017310 | TI | 1090274858 | VALERIA          | DUQUE     | MARIN     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017319 | CC | 17658884   | CARLOS AUGUSTO   | GAVIRIA   | ALBAÑIL   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017306 | TI | 1092853797 | NNI VALENTINA    | LARGO     | ORREGO    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017318 | CC | 18491760   | FABIO LEONARDO   | OROZCO    | SERNA     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017305 | TI | 1095179225 | MATEO            | GOMEZ     | MONTOYA   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017340 | CC | 7534180    | GROERFIO         | RIOS      | RODRIGUEZ | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017324 | CC | 1094937904 | ALEJANDRO        | ALFARO    | TANGARIFE | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017341 | CC | 1094919110 | ANGELICA MARIA   | PARRA     | RAMIREZ   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017338 | CC | 1094949087 | KELLY YOHANA     | GARCIA    | BON       | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017323 | CC | 29875261   | MARTHA LILIANA   | MUÑOZ     | RESTREPO  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017339 | CC | 75063084   | JORGE MARIO      | LOPEZ     | GONZALEZ  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017333 | TI | 1056642477 | KEVIN MATEO      | SUAREZ    | MARULANDA | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017334 | TI | 1097396883 | MARIA JOSE       | DEVIA     | VALENCIA  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017326 | TI | 1097396228 | ALEJANDRO        | MUÑOZ     | JARAMILLO | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017332 | TI | 1092458035 | JUAN FELIPE      | ACEVEDO   | MARIN     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017336 | CC | 1094885466 | GUSTAVO ADOLFO   | ESCOBAR   | PARDO     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |
| 7017327 | TI | 1183963007 | BAYHOLED MADAY   | HURTADO   | TAPASCO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENA | QUINDÍO | 08:00 A 16:00 |



|         |    |                               |           |           |        |                       |               |               |                        |         |         |               |
|---------|----|-------------------------------|-----------|-----------|--------|-----------------------|---------------|---------------|------------------------|---------|---------|---------------|
| 7017337 | CC | 9725947 JORGE MARIO           | PARDO     | CASTRO    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017331 | TI | 1092853403 DUVERNEY           | UNI       | GAÑAN     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017329 | TI | 1119151066 CRISTIAN DAVID     | RODRIGUEZ | GARCIA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017335 | TI | 1097724006 YOLMER STEVEN      | FRANCO    | GIRALDO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017328 | TI | 1092460008 BRAYAN             | CORTES    | TORO      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017330 | TI | 1092853769 DANIELA            | PINEDA    | HURTADO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017325 | CC | 93414401 GIOVANNI ANDRES      | ANDRADE   | PEÑA      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017354 | CC | 41919438 MABEL CRISTINA       | CARMONA   | ZAPATA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017357 | CC | 7531459 HUMBERTO              | GALLEGO   | GOMEZ     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017346 | CC | 9773192 JOHN ALEXANDER        | BOTERO    | FLOREZ    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017356 | CC | 1094907243 JOSE EDUARDO       | MONTOYA   | CIFUENTES | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017347 | CC | 41902295 MARIA EUGENIA        | RODAS     | ZAPATA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017349 | CC | 4466979 JORGE ELIECER         | MORENO    | MORA      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017343 | CC | 1094932178 DIANA CAROLINA     | CULMA     | CAICEDO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017352 | CC | 41915880 NORA AIDEE           | LONDOÑO   | VEGA      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017345 | CC | 1097032409 JOSE ANDRES JULIAN | GONZALEZ  | TRIANA    | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017344 | CC | 66675670 MELBA MARIA          | GONZALEZ  |           | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017358 | CC | 9734609 JUAN DIEGO            | CARDENAS  | VALENCIA  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017342 | CC | 51728508 LUZ STELLA           | GARCIA    | SICUA     | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017351 | CC | 18417693 JUAN CARLOS          | ARIAS     | RIOS      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017348 | CC | 9731008 LIBANEL               | GOMEZ     | VALENCIA  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017359 | CC | 41958008 MARTHA LUCIA         | ESPINOSA  | BOHORQUEZ | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017350 | CC | 7529276 OSCAR                 | BEJARANO  | RUIZ      | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017355 | CC | 41943551 PAULA ANDREA         | BERRIO    | MARTINEZ  | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017353 | CC | 24810704 MARLENY AMPARO       | RUZ       | MONTAÑO   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |
| 7017360 | CC | 4403888 EINAR YOBANY          | HERVANDEZ | JIMENEZ   | 340626 | CAFÉ DE ESPECIALIDAD: | 18/08/25 0:00 | 18/08/25 0:00 | AULA MÓVIL DE MECÁNICA | ARMENIA | QUINDIO | 08:00 A 16:00 |

## ENVIO DE INFORME DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA A LA IE SAN VICENTE DE PAUL

Informe de notas formación complementaria

INFORME GRADO 11 - PR...

Yenny Rocio Navarrete Pinzon

Para: coorsecondaria@iesvp.edu.co

CC: @ Coordinación de Articulación con la Media: insanvicente@iesvp.edu.co

INFORME GRADO 11 - PRAC...  
3 MB

Cordial saludo apreciada Coordinadora,

Esperando se encuentre muy bien,

Por medio del presente, de acuerdo a su solicitud, me permito enviar el informe de notas de los estudiantes del programa de Articulación con la media, que realizan su formación complementaria en PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ. En el, podrá encontrar el desarrollo de la formación y las notas obtenidas según las actividades realizadas.

Agradezco su atención al presente, quedo atenta a cualquier novedad o solicitud.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON**  
Instructora



Actualización de notas y nota final formación complementaria ● Pública Clasificada

INFORME GRADO 11 - PR... Notas de finales - Ficha 32...

Yenny Rocio Navarrete Pinzón  
Para: coorsecundaria@iesxp.edu.co; insamvicente@iesxp.edu.co  
CC: Coordinación de Articulación con la Media  
MIÉ 25/08/2025 05:55 PM

INFORME GRADO 11 - PRAC... 1 MB  
Notas de finales - Ficha 3271... 45 KB

2 archivos adjuntos (2 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial Saludo,

De acuerdo a lo mencionado en el informe enviado el día lunes 18 de agosto, me permito enviar la actualización de las notas y nota final de los estudiantes de grado 11, junto con el desarrollo de las actividades pendientes las cuales se realizaron el 19 de agosto.

Por lo anterior, los estudiantes APROBARON la formación complementaria en PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ

Anexo documento de informe y planilla de notas para fines pertinentes.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Instructora

## PARTICIPACIÓN CHARLA VIRTUAL A CARGO DEL EQUIPO TIC DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL

Identidad Digital: Uso adecuado del correo institucional

34:26

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Compartir Salir

Participantes

Compartir invitación

En esta reunión (37)

- YENNY ROCIO NAVARRETE REGIO...
- Adriana Lucia Amparo Jimenez Pos...
- Alba Nidia Mayorga Monsieleano
- Ana Cristina (No comprobado)
- Andrés (No comprobado)
- Andres Alvarez A... (No comprobado)
- Andry Johan Moreno Garzon
- Angela Natalia G... (No comprobado)
- Angela Rosa Amaya Ortiz

¡NUESTRO EQUIPO! miayuda TIC

Andrés Mauricio Agudelo Analista de Soporte

Marisol Valencia Salgado Analista de Soporte

Germán Andrés Bermúdez Analista de Soporte

Daniel Alejandro Monsalvo Analista de Soporte

Héctor Pablo Rivera González Analista de Soporte

Janio Amorena Jiménez Analista de Soporte

Lina Marcela Monsalvo Pérez

CENTRO AGROINDUSTRIAL



Identidad Digital: Uso adecuado del correo institucional

35:29

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Compartir Salir

## Identidad digital y seguridad al usar herramientas digitales

### ¿Qué es la identidad digital?

Es la huella que dejamos al usar servicios digitales: correos, publicaciones, comentarios en redes o entornos virtuales, formularios, sitios web, usuarios. Es el conjunto de información que me representa en el mundo digital.

Nuestro correo institucional forma parte de esa identidad. Es lo que proyectamos como profesionales del SENA.

### Seguridad Digital

- Separar lo institucional de lo personal
- Evita usar redes Wi-Fi abiertas para revisar el correo institucional o cargar archivos sensibles.
- Mantén tu equipo actualizado y con antivirus activo.
- No descargues archivos desconocidos ni instales software sin autorización.

### Recomendaciones para fortalecer tu identidad digital:

- Usar una firma profesional con datos completos y coherentes. (Permite que quien recibe el correo sepa quién escribe y cómo contactarlo).
- Verificar enlaces antes de hacer clic (mantener el cursor sobre ellos sin hacer clic para ver la dirección real).
- Promover la buena práctica digital entre los aprendices: Lo que ven en el Instructor, lo replican.

Lina Marcela Monsalvo Pérez

Esta compartiendo toda tu pantalla. [Deja de compartir](#)

1/5

## Leído por última vez

Jose Alexander Bermudez 8:16 a. m.

correo para solicitar soporte:  
[mesadeservicio@sena.edu.co](mailto:mesadeservicio@sena.edu.co)

debe enviarse con copia a  
[jalexanderb@sena.edu.co](mailto:jalexanderb@sena.edu.co)

Identidad Digital: Uso adecuado del correo institucional

55:14

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Compartir Salir

## Porqué es importante el uso del Correo Institucional?

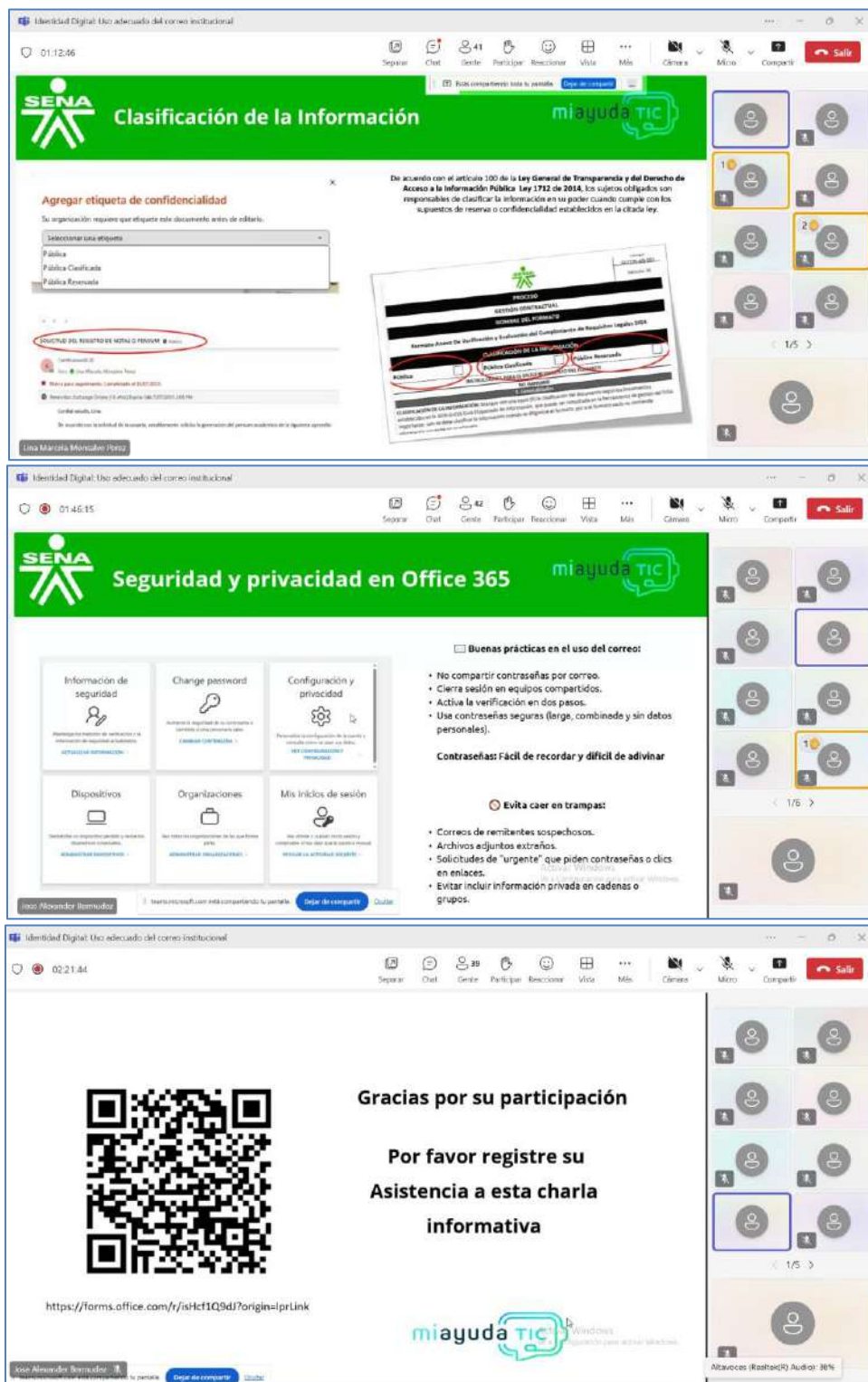
- 01 Identidad profesional:**  
Refleja seriedad y pertenencia a la institución. Da una imagen profesional al comunicarse con aprendices, instructores o entidades externas.  
- [instructorsena@gmail.com](mailto:instructorsena@gmail.com)  
- [lmonsalvo@sena.edu.co](mailto:lmonsalvo@sena.edu.co) (Credibilidad)
- 02 Acceso a herramientas de Office 365:**  
Accede gratuitamente servicios y aplicaciones de comunicación y colaboración en la nube, mediante el ecosistema de Office 365.
- 03 Comunicación formal y Segura:** Garantiza que los mensajes provengan de fuentes confiables dentro de la institución (Directorio). Reduce el riesgo de fraudes, suplantaciones o correos maliciosos.
- 04 Permite mantener trazabilidad, respaldo, seguridad:** Permite hacer seguimiento a comunicaciones importantes (Origen, recorrido, destino). Sirve como evidencia en procesos académicos o administrativos. (Guarda un historial de mensajes enviados y recibidos)

Lina Marcela Monsalvo Pérez

Esta compartiendo toda tu pantalla. [Deja de compartir](#)

1/5

Estado de la batería: 93% disponible (enchufado)







Identidad Digital: Uso adecuado del correo institucional

02:05:47

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Compartir Salir

## SENA Rol del instructor como responsable del tratamiento de datos:



- En su función, el instructor puede tener acceso a bases de datos con nombres, documentos, correos, fichas y evaluaciones de los aprendices.
- Esa información no debe ser compartida ni utilizada para fines distintos a los formativos.
- Siempre se debe actuar con confidencialidad y respeto por la privacidad de los aprendices.

Artículo 17 del Reglamento de Protección de Datos

Jose Alexander Bermudez

Transmisión en vivo está compartiendo su pantalla. [Reparar de compartir](#) [Quitar](#)

1/6 Página siguiente

---

IDENTIDAD DIGITAL - Sistema de

<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=gcPCyy4v62R0VBskxas503fs75mXPVPhGzAgLUMraHURVixxQTVORkyMEFSWDLUR0gzWkw2R0p...>

Las respuestas se han enviado correctamente. Por favor revise su calificación antes de terminar. Gracias por su participación.

Cosas importantes que puede hacer a continuación

[Ver resultados](#) [Guardar mi respuesta](#)

[Enviar otra respuesta](#)

Microsoft Forms

¡Prepárese para su propia invitación al evento!

[Comenzar ahora →](#)

Registro de eventos

ESP IAA 10:19 a.m. 13/06/2025





## **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO**

### **FORMACIÓN: PRODUCCIÓN DE CULTIVOS DE INTERÉS COMERCIAL**

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA APOYO ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARMENIA**

#### **1. Introducción**

El cultivo de cacao es fundamental para el desarrollo económico de muchas regiones. Este plan de trabajo de 96 horas se enfoca en capacitar a los participantes en competencias técnicas y normativas necesarias para el cultivo de cacao, abarcando desde la propagación hasta el beneficio del grano.

#### **2. Objetivos**

1. Desarrollar competencias técnicas en la propagación, siembra y manejo del cultivo de cacao.
2. Fomentar buenas prácticas agrícolas que aseguren la calidad y sostenibilidad del cultivo.
3. Capacitar en el control de plagas y en la gestión fitosanitaria del cultivo de cacao.
4. Instruir sobre los procesos de cosecha y postcosecha del grano de cacao, garantizando el cumplimiento de normativas de calidad.

#### **3. Temas y Actividades a Desarrollar**

##### **Componente 1: Propagar material vegetal según especificaciones técnicas para el cultivo de cacao**

##### **Tema 1: Adecuación del área de propagación**

Actividad 1: Taller práctico sobre la preparación del terreno y adecuación del área.

Subtemas:

- Selección del sitio adecuado.
- Preparación del suelo (labranza, fertilización).
- Diseño del área de propagación.



### Tema 2: Métodos de propagación

Actividad 2: Demostración de diferentes métodos de propagación (semilla, injerto).

Subtemas:

- Propagación por semilla: selección y tratamiento.
- Injerto: técnicas y tipos de injerto.
- Acodo y otros métodos alternativos.

### Tema 3: Mantenimiento del material vegetal

Actividad 3: Charla sobre normatividad técnica y prácticas de mantenimiento.

Subtemas:

- Riego y nutrición del material vegetal.
- Control de enfermedades y plagas en el vivero.
- Normativas de manejo y cuidados.

## **Componente 2: Sembrar cultivo de cacao de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas**

### Tema 1: Adecuación del terreno para siembra

Actividad 4: Taller de análisis de suelo y técnicas de preparación del terreno.

Subtemas:

- Análisis de suelo: pH, nutrientes y textura.
- Técnicas de labranza y preparación del terreno.
- Diseño de surcos y espaciamiento.

### Tema 2: Manejo del cultivo

Actividad 5: Clases teóricas y prácticas sobre el manejo del cultivo según normatividad.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



Subtemas:

- Manejo del agua y riego.
- Fertilización y enmiendas del suelo.
- Prácticas de control de malezas.

### **Componente 3: Controlar plagas según manuales técnicos y normativa sanitaria**

#### *Tema 1: Diagnóstico del estado fitosanitario*

Actividad 6: Taller de diagnóstico y evaluación de plagas en cultivos de cacao.

Subtemas:

- Identificación de plagas comunes del cacao.
- Evaluación del estado de salud de las plantas.
- Registro y monitoreo de plagas.

#### *Tema 2: Técnicas de manejo fitosanitario*

Actividad 7: Prácticas de aplicación de técnicas de control de plagas y enfermedades.

Subtemas:

- Métodos de control biológico y químico.
- Aplicación de plaguicidas: normativas y seguridad.
- Estrategias de manejo integrado de plagas (MIP).

### **Componente 4: Beneficiar el grano de cacao según procedimiento técnico y normativa**

#### *Tema 1: Proceso de cosecha*

Actividad 8: Salida de campo para realizar la cosecha del grano de cacao.

Subtemas:



**Centro  
Agroindustrial  
Regional Quindío**



- Identificación del momento óptimo de cosecha.
- Técnicas de cosecha manual.
- Herramientas y equipos necesarios.

### Tema 2: Postcosecha y calidad

Actividad 9: Taller sobre procesos de fermentación y secado, incluyendo normativas de calidad.

Subtemas:

- Proceso de fermentación: tiempos y métodos.
- Secado: técnicas y control de humedad.
- Normas de calidad del grano de cacao.

### **Resultados Esperados**

- Dominio de técnicas de propagación y adecuación del área de cultivo.
- Implementación efectiva de buenas prácticas agrícolas en la siembra y manejo del cacao.
- Capacidad para diagnosticar y controlar plagas de manera eficiente, cumpliendo con la normativa sanitaria.
- Conocimiento práctico sobre los procesos de cosecha y postcosecha, asegurando la calidad del grano de cacao.

Este plan de trabajo está diseñado para proporcionar a los participantes las herramientas necesarias para un manejo integral del cultivo de cacao, promoviendo la sostenibilidad y el cumplimiento de normativas.

### **4. Asistentes a la formación**

A la presente formación asisten productores y personas que tiene como proyecto la realización de nuevas siembras de cacao, las cuales fueron convocadas a través de la Alcaldía municipal de Armenia. Se anexa registro de asistencia.



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.

GOR-F-085 V02



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.

GOR-F-085 V02



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Producción de Cultivos de Interés Comercial
- **Código del Programa de Formación:** 73310045 Vr. 1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Fase del Proyecto (si aplica):** No aplica
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Competencia:** Propagar material vegetal según especificaciones técnicas y tipo de especie
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - Ejecutar el método de propagación de acuerdo con la especie
  - Mantener el material vegetal teniendo en cuenta la normatividad técnica
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 96 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

El programa de formación en **Producción de Cultivos de Interés Comercial** tiene como objetivo principal capacitar a los participantes para que sean capaces de propagar material vegetal de acuerdo con especificaciones técnicas y el tipo de especie, como también puedan determinar y realizar las labores culturales que requieren los cultivos comerciales, siendo para este caso el cultivo de cacao. Este programa está diseñado para desarrollarse en un total de **96 horas**. A lo largo del curso, los participantes adquirirán conocimientos teóricos y prácticos que les permitirán ejecutar métodos de propagación adecuados y mantener el material vegetal conforme a la normatividad técnica vigente.





### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

Primer resultado de aprendizaje: **EJECUTAR EL MÉTODO DE PROPAGACIÓN DE ACUERDO CON LA ESPECIE**

#### 3.1 Actividades de reflexión inicial

**Discusión grupal:** Reflexionar sobre la importancia de la propagación del cultivo de cacao y los diferentes métodos utilizados (semillas, injertos, etc.).

**Preguntas orientadoras:** ¿Qué métodos de propagación conoces? ¿Cuál o cuales son los más efectivo para el cultivo de cacao?

**Ambiente requerido:** Vivero de cacao y plantación del cultivo de cacao

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Demostraciones Prácticas y Aprendizaje Colaborativo

**Materiales de formación:** Manuales Técnicos, Semillas de Cacao, Herramientas de injertación

**Material de apoyo:** Infografías, Guías de Campo

#### 3.2. Actividades de Contextualización

**Visita a un vivero:** Observar y documentar los diferentes métodos de propagación en uso y evaluar los que se implementan en el cultivo de cacao, teniendo en cuenta aspectos como prendimiento, sanidad vegetal y tiempo de desarrollo de la planta.

**Ambiente requerido:** Vivero de cacao y plantación del cultivo de cacao

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Demostraciones Prácticas y Aprendizaje Colaborativo

**Materiales de formación:** Manuales Técnicos, Semillas de Cacao, Herramientas de injertación

**Material de apoyo:** Infografías, Guías de Campo

#### 3.3. Actividades de Apropriación

**Taller práctico:** Realizar prácticas de propagación para el cultivo de cacao utilizando los métodos más apropiados.



**Elaboración de un manual:** Crear un manual que detalle los pasos para la propagación ideal para el cultivo de cacao.

**Ambiente requerido:** Vivero de cacao y plantación del cultivo de cacao

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Demostraciones Prácticas y Aprendizaje Colaborativo

**Materiales de formación:** Manuales Técnicos, Semillas de Cacao, Herramientas de injertación

**Material de apoyo:** Infografías, Guías de Campo

### **3.4. Actividades de Transferencia de Conocimiento**

**Simulación:** Realizar una simulación de propagación en condiciones controladas, evaluando los resultados y ajustando el proceso según sea necesario.

**Ambiente requerido:** Vivero de cacao y plantación del cultivo de cacao

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Demostraciones Prácticas y Aprendizaje Colaborativo

**Materiales de formación:** Manuales Técnicos, Semillas de Cacao, Herramientas de injertación

**Material de apoyo:** Infografías, Guías de Campo

**Segundo resultado de aprendizaje: MANTENER EL MATERIAL VEGETAL TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD TÉCNICA.**

### **3.1 Actividades de reflexión inicial**

**Debate sobre normativas:** Reflexionar sobre la importancia de las normativas técnicas en el manejo del cultivo de cacao.

**Preguntas orientadoras:** ¿Qué normativas conoces sobre el manejo de cultivo de cacao? ¿Cómo afectan estas normativas a la producción agrícola?

**Ambiente requerido:** Plantación del cultivo de cacao

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Estudio de Casos, Talleres Prácticos, Giras a campo.



**Materiales de formación:** Normativas Técnicas, Registros de Cultivo, Mapas de Suelo.

**Material de apoyo:** Presentaciones Digitales, Guías de Buenas Prácticas.

### **3.2. Actividades de Contextualización**

**Charla:** Realizar una charla en normativas agrícolas aplicadas a la producción de cacao, teniendo en cuenta casos exitosos.

**Ambiente requerido:** Salón de clase con televisor o video bean

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Presentación y video

**Materiales de formación:** Equipos audiovisuales

**Material de apoyo:** Presentación power point

### **3.3. Actividades de Apropiación**

**Desarrollo de un plan de manejo:** Crear un plan de manejo que incluya las normativas aplicables al cultivo de cacao.

**Ejercicio de análisis:** Evaluar un caso donde no se cumplieron las normativas y discutir las consecuencias.

**Ambiente requerido:** Salón de clase con televisor o video bean

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Presentación y video

**Materiales de formación:** Equipos audiovisuales

**Material de apoyo:** Presentación power point

### **3.4. Actividades de Transferencia de Conocimiento**

**Elaboración de un informe:** Cada participante redactará un informe sobre cómo implementar las normativas en su propia unidad productiva.



**Ambiente requerido:** Salón de clase con televisor o video bean

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Taller grupal

**Materiales de formación:** Equipos audiovisuales, hojas blancas.

**Material de apoyo:** computador, televisor y fotocopias

#### 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje                                       | Evidencias de Aprendizaje                                                                      | Criterios de Evaluación                                                                            | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N/A                         | N/A                              | Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades del Cultivo de Cacao | Informe escrito con gráficos e imágenes.<br><br>Presentación oral ante el grupo                | Comprensión de las plagas y enfermedades más comunes en el cultivo de cacao.                       | <b>Evidencia de conocimiento:</b> Cuestionario de opción múltiple sobre plagas y enfermedades<br><br><b>Evidencia de desempeño:</b> Desarrollo e implementación del monitoreo para el MIPE en el cultivo de cacao.<br><br><b>Evidencia de producto:</b> Informe escrito y registros de monitoreo (interpretación e implementación de un programa MIPE) |
| N/A                         | N/A                              | Tipos de Poda y Manejo de la Poda para Cacao                   | Informe sobre los tipos de poda y sus beneficios.<br><br>Registro fotográfico que documente el | Identificación de los tipos de poda y su propósito.<br>Ejecución correcta de las técnicas de poda. | <b>Evidencia de conocimiento:</b> Cuestionario de preguntas sobre de los tipos de poda y su propósito.<br><br><b>Evidencia de desempeño:</b>                                                                                                                                                                                                           |



|     |     |                                           |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-----|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |                                           | proceso de poda                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                           | Ejecución correcta de las técnicas de poda.<br><b>Evidencia de desempeño:</b><br>Registro sobre labores realizadas                                                                                                                                                                                                                                          |
| N/A | N/A | Fertilización y Nutrición del Cacao       | Plan de fertilización que incluya tipos de fertilizantes, dosis y frecuencia de aplicación.                                                    | Comprensión de los nutrientes esenciales para el cacao y sus funciones. Capacidad para diseñar un plan de fertilización adecuado.                                                                                         | <b>Evidencia de Conocimiento:</b><br>Cuestionario sobre los nutrientes esenciales y sus funciones<br><br><b>Evidencia de Desempeño:</b><br>Evaluación de la presentación utilizando una rúbrica que contemple claridad y justificación del plan.<br><br><b>Evidencia de Producto:</b> Plan de fertilización en base a criterios de adecuación y viabilidad. |
| N/A | N/A | Labores Culturales en el Cultivo de Cacao | Diario de campo donde se registren las labores y observaciones.<br><br>Informe final sobre el impacto de las labores culturales en el cultivo. | Conocimiento: Comprensión de las labores culturales y su importancia en el cultivo de cacao.<br><br>Desempeño: Ejecución de las labores culturales de manera efectiva.<br><br>Producto: Diario de campo que documente las | <b>Evidencia de Conocimiento:</b><br>Examen corto sobre las labores culturales y su importancia<br><br><b>Evidencia de Desempeño:</b><br>Observación directa durante la ejecución de las labores, utilizando una lista de verificación.                                                                                                                     |



|  |  |  |  |                                      |                                                                                                                                 |
|--|--|--|--|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | labores realizadas y sus resultados. | <b>Evidencia de Producto:</b><br>Evaluación del diario de campo basado en la claridad, detalle y análisis de las observaciones. |
|--|--|--|--|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Agricultura Ecológica:** Sistema de producción agrícola que busca mantener la salud del suelo, los ecosistemas y las personas, utilizando métodos sostenibles y evitando el uso de productos químicos sintéticos.

**Fertilidad del Suelo:** Capacidad del suelo para proporcionar los nutrientes necesarios para el crecimiento de las plantas, influenciada por factores como la materia orgánica, pH y microorganismos.

**Nutrientes:** Elementos esenciales que las plantas necesitan para crecer, como nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K)

**Biodiversidad:** Variedad de especies de plantas, animales y microorganismos en un ecosistema, que contribuye a su estabilidad y resiliencia.

**Manejo del Suelo:** Prácticas agrícolas que se utilizan para conservar y mejorar la calidad del suelo, como la rotación de cultivos, la cobertura del suelo y el uso de abonos orgánicos.

**Control Biológico:** Método de control de plagas y enfermedades que utiliza organismos vivos, como depredadores o parásitos, en lugar de pesticidas químicos.

**Rotación de Cultivos:** Práctica agrícola que consiste en alternar diferentes cultivos en una misma área en diferentes temporadas para mejorar la salud del suelo y reducir plagas.

**Materia Orgánica:** Compuestos derivados de organismos vivos que mejoran la estructura del suelo y su capacidad de retención de agua y nutrientes.

**Sostenibilidad:** Capacidad de mantener prácticas agrícolas que no agoten los recursos naturales y que sean viables a largo plazo.

**Erosión del Suelo:** Proceso de desgaste y pérdida de la capa superior del suelo, que puede ser causado por el agua, el viento o prácticas agrícolas inadecuadas.





**Abonos Orgánicos:** Materias orgánicas, como estiércol o compost, que se utilizan para enriquecer el suelo y mejorar su fertilidad.

**Impacto Ambiental:** Efectos que las prácticas agrícolas tienen sobre el entorno natural, incluyendo la biodiversidad, la calidad del agua y la salud del suelo.

**Prácticas Sostenibles:** Métodos agrícolas que minimizan el impacto ambiental y promueven la conservación de recursos naturales y la salud del ecosistema.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

### Referencias bibliográficas

López, J., & González, M. (2018). Cultivo de Cacao: Fundamentos y Técnicas de Producción. Editorial Agropecuaria.

González, R. (2020). Normativas Técnicas en la Agricultura: Un Enfoque en el Cultivo de Cacao. Revista de Ciencias Agrarias, 12(3), 45-60.

FAO. (2019). Cacao: Cultivo y Manejo Sostenible. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Mena, J. (2021). Buenas Prácticas Agrícolas en el Cultivo de Cacao. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

### Enlaces de Interés

FAO - Cacao: Cultivo y Manejo Sostenible. <http://www.fao.org/3/ca1046es/CA1046ES.pdf>

International Cocoa Organization (ICCO). <https://www.icco.org/>

Cocoa Research Institute of Ghana. <https://www.crig-ghana.org/>

Cacao & Chocolate: A Guide for Farmers. <https://www.cacaoforchange.com/wp-content/uploads/2019/06/Cacao-Chocolate-Guide-Final.pdf>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). <https://www.iica.int/>



## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|                   | Nombre                          | Cargo                              | Dependencia                                          | Fecha      |
|-------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|------------|
| <b>Autor (es)</b> | Yenny Rocío Navarrete<br>Pinzón | Instructora<br>técnica<br>agrícola | SENA Regional<br>Quindío<br>Centro<br>Agroindustrial | 28/07/2025 |

## 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

|                   | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del<br>Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|---------------------|
| <b>Autor (es)</b> |        |       |             |       |                     |



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO**

### **FORMACIÓN: TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I**

#### **APOYO A LA FORMACIÓN TITULADA DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA**

#### **TECNICO DE SERVICIOS EN BARISMO**

### **Introducción**

La tostión de café es un proceso fundamental en la producción de esta bebida apreciada a nivel mundial. Este proceso no solo afecta el sabor y aroma del café, sino que también determina su calidad final. La formación en tostión de café busca dotar a los participantes de las competencias necesarias para manipular el café tostado y molido, cumpliendo con las normas y recomendaciones establecidas en la industria. A través de un enfoque práctico y teórico, se pretende que los participantes comprendan la importancia de cada etapa en el proceso de producción del café.

### **Objetivo General**

Desarrollar competencias en la manipulación de café tostado y molido, asegurando el cumplimiento de las recomendaciones y normas establecidas.

### **Objetivos específicos**

- 1. Planificar los recursos necesarios** para la obtención de café tostado y molido, según parámetros técnicos.
- 2. Realizar la tostión y la molienda del café** siguiendo los protocolos establecidos.
- 3. Formular acciones de mejora del café** tostado basadas en los resultados de la evaluación.
- 4. Evaluar las características del grano de café tostado y molido** de acuerdo con las normas de calidad.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **Estructura del Plan Concertado**

### **1. Planificación de Recursos**

- Introducción a la tosti3n de caf3
- Par3metros t3cnicos necesarios
- Equipos y herramientas requeridas
- Materias primas y proveedores

#### **Actividades:**

- Charla introductoria: Presentaci3n sobre la importancia de la planificaci3n en la tosti3n de caf3.
- Elaboraci3n de un plan de recursos (5 horas): Creaci3n de un documento que incluya la lista de recursos, costos, y cronograma.

### **2. Tosti3n y Molienda del Caf3**

- Proceso de tosti3n del caf3
- Tipos de tostado y sus caracter3sticas
- Proceso de molienda del caf3
- Protocolos de seguridad e higiene

#### **Actividades:**

- Demostraci3n de tosti3n: Tostado pr3ctico con diferentes perfiles de sabor.
- Pr3ctica de molienda: Uso de diferentes molinos y ajuste de la molienda seg3n la preparaci3n.
- Evaluaci3n de los resultados: Cata de caf3 tostado y molido, discusi3n sobre las diferencias en sabor y aroma.



### **3. Acciones de Mejora**

- Evaluación de la calidad del café
- Métodos de mejora en el proceso de tuestión
- Feedback y ajustes en la producción

#### **Actividades:**

- Análisis de resultados de cata: Revisión de las características del café y discusión sobre mejoras.
- Plan de acción para mejora continua: Desarrollo de un plan para implementar cambios en el proceso de tuestión basado en evaluaciones.

### **4. Evaluación de Características del Grano**

- Normas de calidad en café tostado y molido
- Métodos de evaluación sensorial
- Análisis físico-químico del café

#### **Actividades:**

- Taller de evaluación sensorial: Práctica de cata y análisis de características del café.
- Revisión de normas de calidad: Estudio de las normas aplicables y su importancia en la industria.

### **Evaluación Final**

- Examen práctico: Evaluación de competencias adquiridas en la tuestión y molienda del café.
- Retroalimentación y cierre: Reflexión sobre el proceso de aprendizaje y entrega de certificados.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



### **Recursos Necesarios**

- Equipos de tostión y molienda
- Café verde
- Materiales de evaluación sensorial
- Documentación sobre normas de calidad

### **Resultados Esperados**

Al finalizar la formación, se espera que los participantes sean capaces de:

- Planificar de manera efectiva los recursos necesarios para la tostión y molienda.
- Ejecutar correctamente los procesos de tostión y molienda, aplicando los protocolos de calidad.
- Identificar áreas de mejora en el proceso de producción de café tostado.
- Evaluar el café tostado y molido, asegurando que cumpla con las normas de calidad establecidas.

### **Conclusiones**

La formación en tostión de café es esencial para garantizar la calidad del producto final. A través de la planificación adecuada, la práctica y la evaluación, los participantes desarrollarán habilidades que les permitirán no solo manipular el café de manera efectiva, sino también contribuir a la mejora continua de los procesos en la industria cafetera. Esta capacitación no solo beneficiará a los individuos en su desarrollo profesional, sino que también impactará positivamente en la calidad del café producido, elevando su prestigio en el mercado. La implementación de este plan de trabajo permitirá a los participantes adquirir conocimientos y competencias que son fundamentales en el competitivo mundo del café.

### **Asistentes a la formación**

La formación en tostión de café esta conformada por los estudiantes del grado 10 de la IE Marco Fidel Suarez y de la IE San José, que se encuentran en el programa de Articulación con la media en Técnico de Servicios de Barismo. Se anexa listado de asistencia.





| REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2023 |                                      |              |        |             |                |                         |                    |               |                       |                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------|--------|-------------|----------------|-------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|----------------------------------|
| OBJETIVO (S)                                                   | Formación en Tensión de Café Nivel I |              |        |             |                |                         |                    |               |                       |                                  |
| Nº                                                             | NOMBRES Y APELLIDOS                  | Nº DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO<br>CULPA? | DEPENDENCIA/<br>EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TÉLEFONO/EXT. | AUTORIZA<br>GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN<br>VIRTUAL |
| 1                                                              | Leonardo González Salazar            | 1091460065   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 300322991     |                       | Leonardo                         |
| 2                                                              | Sandra Wilberdy Castillo             | 1089701601   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 306341468     |                       | Sandra Castillo                  |
| 3                                                              | Diego Fernando Valencia Arana        | 1111270000   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3018315102    |                       | Diego                            |
| 4                                                              | Verónica Daniela Caceres Ortiz       | 10546079200  |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | -             |                       | Daniela Caceres                  |
| 5                                                              | Nenis heliana Tanday Torre           | 1094582852   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3151725664    |                       | Nenis Tanday                     |
| 6                                                              | Brayan Steven Osorio Serna           | 115187718    |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3019298110    |                       | Brayan                           |
| 7                                                              | Mariana Londoño Arce                 | 1091204297   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3167355183    |                       | M                                |
| 8                                                              | Isabella Cruz Obpita                 | 1094922244   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3163307404    |                       | Isabella                         |
| 9                                                              | Valeria Calvo Gómez                  | 1090275988   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 301349493     |                       | Valeria Calvo                    |
| 10                                                             | José Fernando Méndez Rojas           | 1091170769   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3168757601    |                       | José Fernando                    |
| 11                                                             | Fernando Escobedo                    | 1099391699   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 301749065     |                       | Fernando                         |
| 12                                                             | David Ospina Valencia                | 1095611478   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3043947533    |                       | David                            |
| 13                                                             | Juan David Villa                     | 1121836562   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3203267862    |                       | Juan David                       |
| 14                                                             | Juan Fernando Brancie C.             | 1091630849   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3148150975    |                       | Juan                             |
| 15                                                             | Juan Manuel Flores Ariza             | 1115546682   |        |             |                | Aprendiz MFS            |                    | 3143104250    |                       | Juan Manuel Flores               |

FOR E OFE M02

[illegible]

GOR-F-085 V02



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL I
- **Código del Programa de Formación:** 73311588 Vr. 1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Fase del Proyecto (si aplica):** No aplica
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Competencia:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - Planificar los recursos necesarios para la obtención de café tostado y molido, según parámetros técnicos
  - Realizar la tostión y la molienda del café según protocolos establecidos.
  - Evaluar las características del grano de café verde, grano tostado y molido con base en las normas de calidad
  - Formular acciones mejora del café tostado con base en los resultados de la evaluación
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 60 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

El programa de formación en **Tostión de Café Nivel I** tiene como objetivo capacitar a los aprendices en la manipulación adecuada del café tostado y molido, siguiendo las recomendaciones y normas establecidas. A lo largo de 60 horas distribuidas, los estudiantes adquirirán competencias prácticas y teóricas que les permitirán realizar procesos de tostión y molienda del café de manera efectiva y con estándares de calidad.



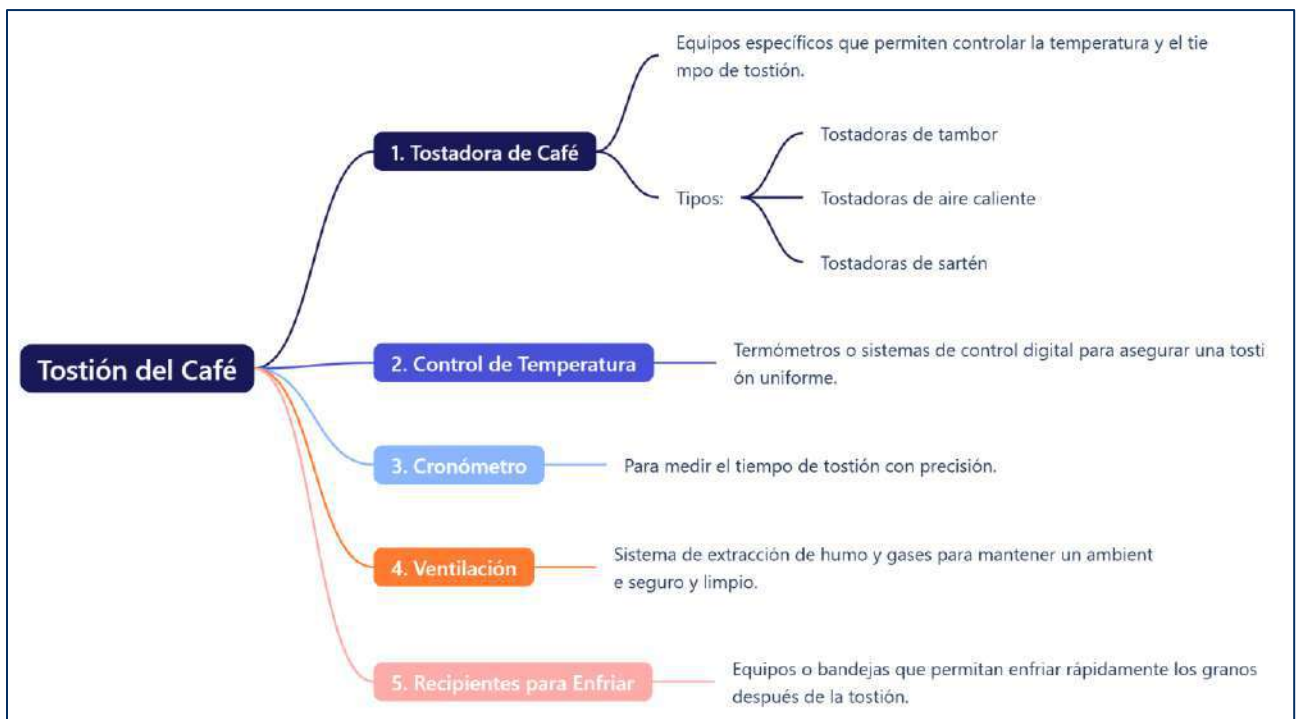
## 2. PRESENTACIÓN

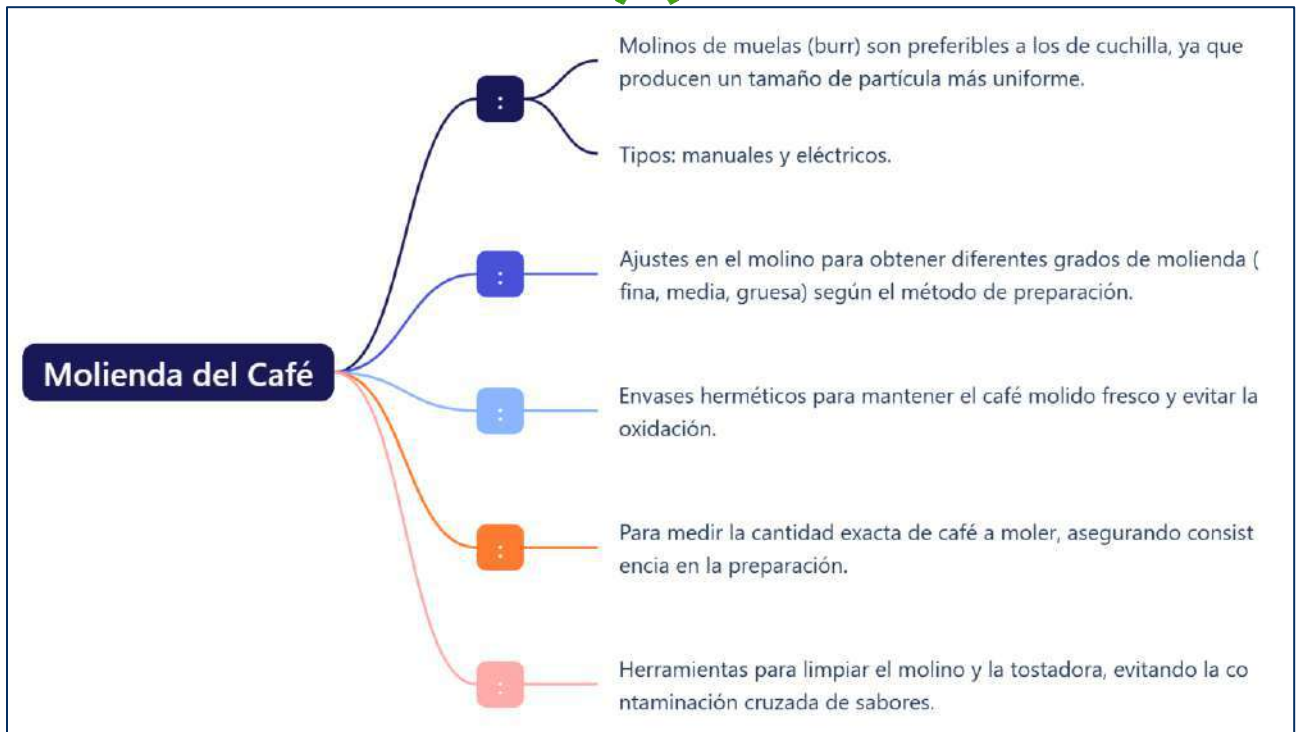
Resultado de Aprendizaje 1: **Planificar los recursos necesarios para la obtención de café tostado y molido, según parámetros técnicos.**

### Actividades de Reflexión Inicial

- Discusión grupal: ¿Qué recursos consideran esenciales para la tostión y molienda del café?
- Lluvia de ideas: Identificar los diferentes tipos de café y sus características.

*La tostión y molienda del café son procesos cruciales para obtener un buen sabor y aroma en la bebida. Aquí te presento algunos recursos esenciales para cada etapa:*





### Consideraciones Adicionales

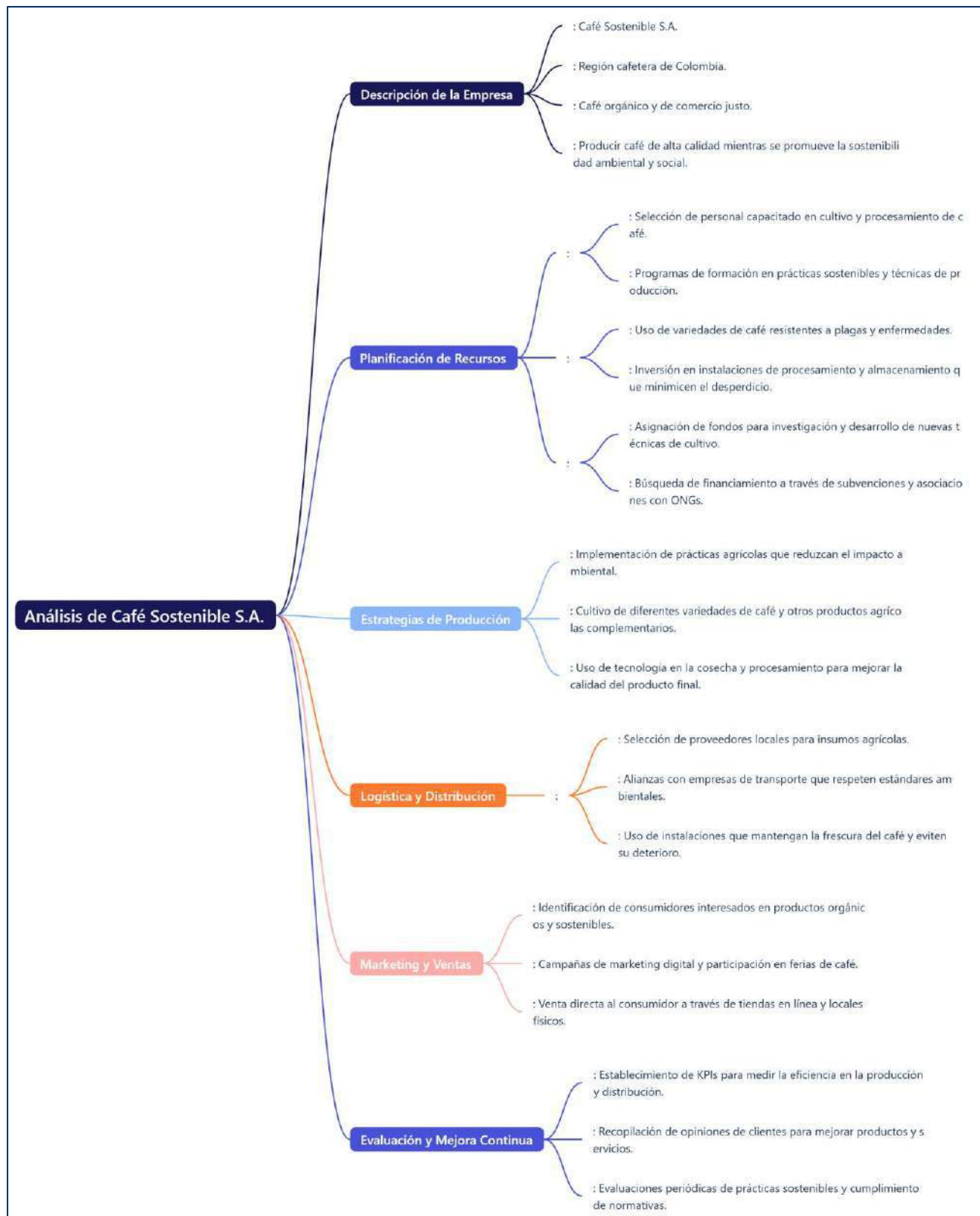
- **Calidad del Grano:** La selección de granos de café de alta calidad es fundamental para un buen resultado.
- **Conocimiento y Experiencia:** La habilidad del tostador y molinero influye significativamente en el perfil de sabor del café.
- Estos recursos y consideraciones son clave para lograr un café de calidad desde la tostión hasta la molienda.

### Actividades de Contextualización

- Estudio de caso: Análisis de una empresa de café que planifica sus recursos.
- Reconocimiento de la cadena de valor del café: Observación de la cadena de producción de café y los recursos utilizados.

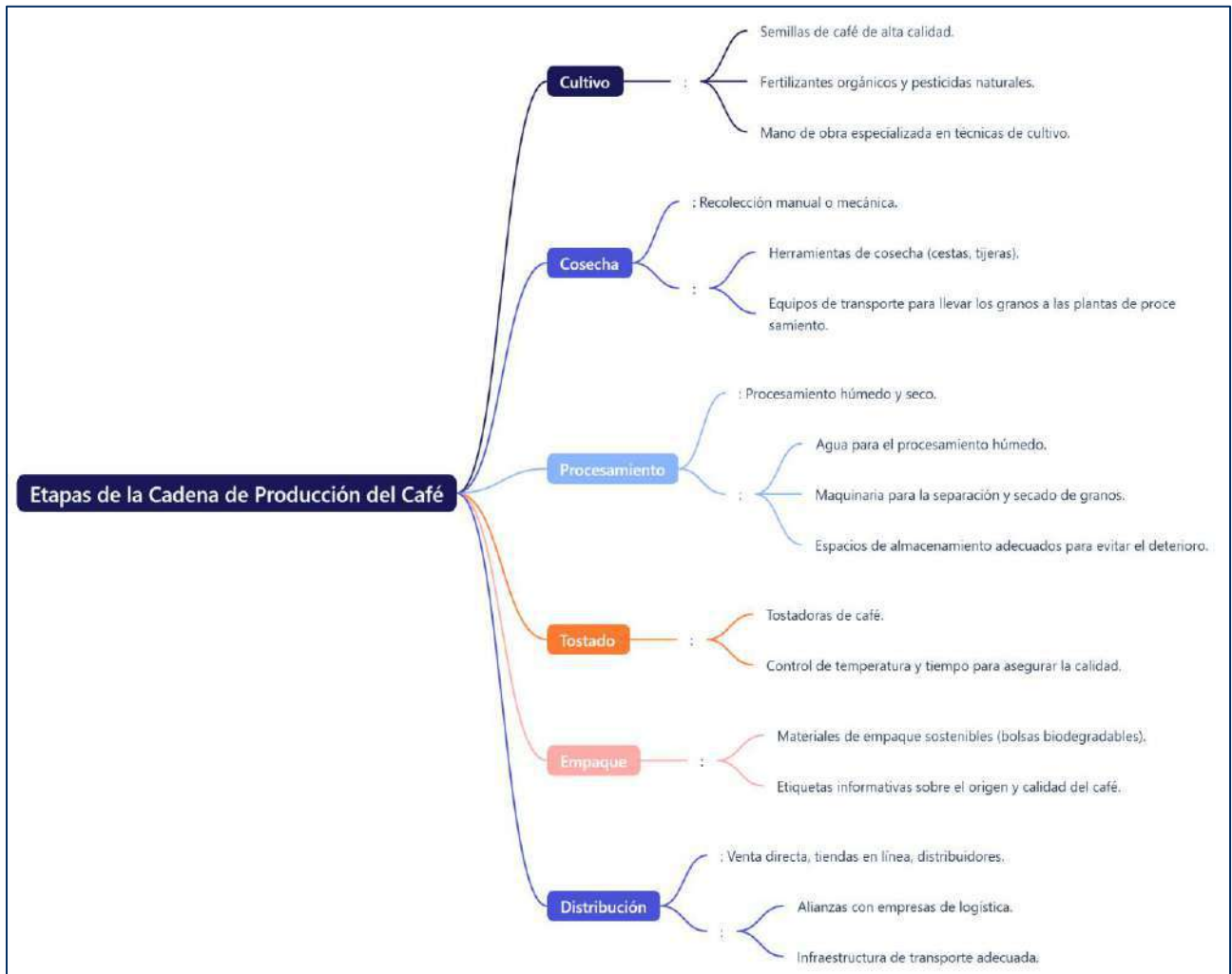


## Análisis de una empresa de café que planifica sus recursos





## Reconocimiento de la producción de café y los recursos utilizados



### Actividades de Apropiación

- Elaboración de un plan de recursos: Crear un plan detallado de los recursos necesarios para la tostión y molienda de café.
- Taller práctico: Simulación de la planificación de recursos en grupos.

### Actividades de Transferencia de Conocimiento

- Presentación de planes: Cada grupo presenta su plan de recursos y recibe retroalimentación.
- Reflexión final: ¿Cómo aplicarían este conocimiento en un entorno laboral real?





**Ambiente Requerido:** Aula equipada con mesas y sillas para trabajo en grupo. Proyector y pantalla para presentaciones. Acceso a Internet.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Trabajo en grupo, Lluvia de ideas, Estudio de caso

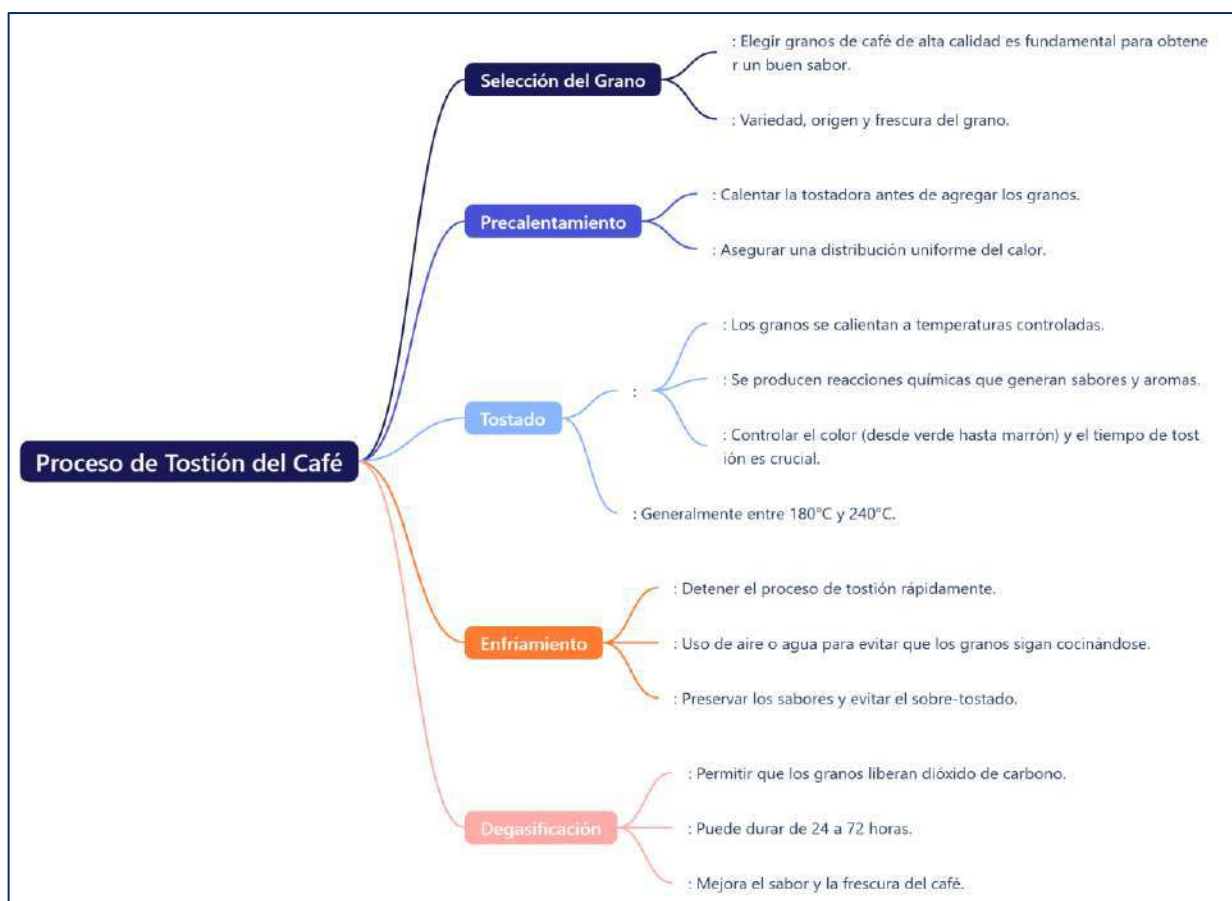
**Materiales de Formación:** Guías de planificación y Ejemplos de planes de recursos

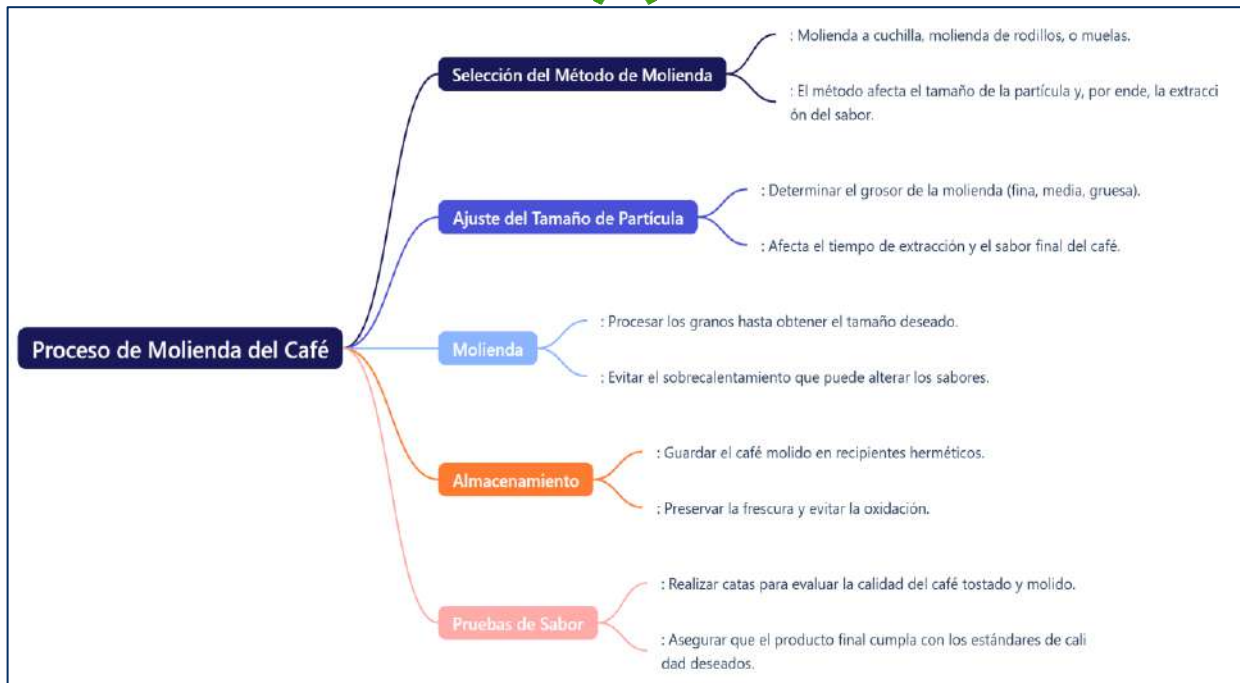
**Material de Apoyo:** Artículos, videos e infografías

**Resultado de Aprendizaje 2: Realizar la tostión y la molienda del café según protocolos establecidos.**

### Actividades de Reflexión Inicial

Preguntas orientadoras: ¿Cuáles son los pasos críticos en el proceso de tostión y molienda?

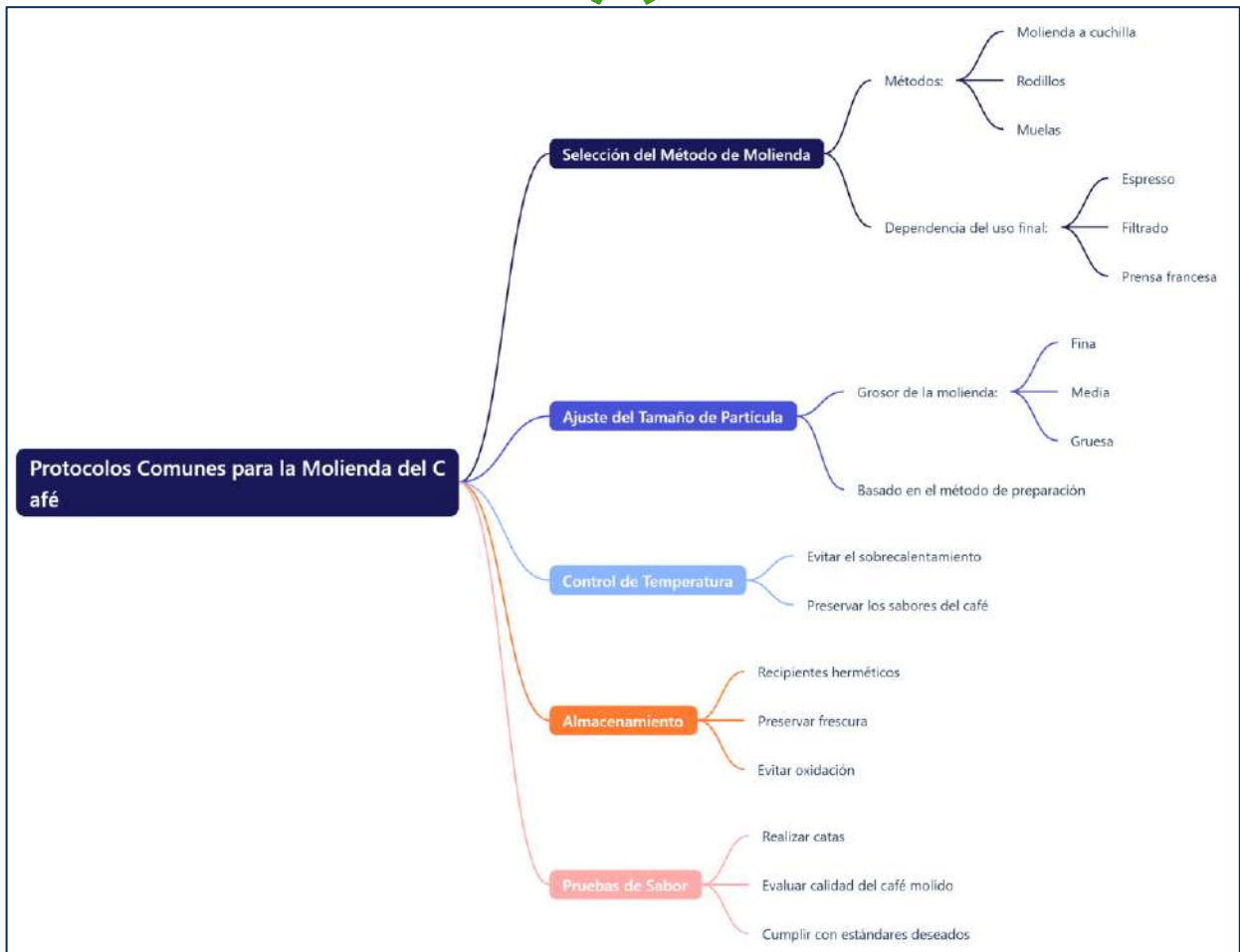




### Actividades de Contextualización

- Demostración en vivo: Proceso de tuestión y molienda en un taller.
- Análisis de protocolos: Estudio de los protocolos establecidos para la tuestión y molienda.





### Actividades de Apropiación

- Práctica de tostión: Realizar la tostión del café siguiendo los protocolos.
- Práctica de molienda: Molienda del café tostado utilizando diferentes métodos.

### Actividades de Transferencia de Conocimiento

Evaluación de procesos: Reflexionar sobre la experiencia práctica y discutir mejoras.

**Ambiente Requerido:** Taller de café con equipos de tostión y molienda. Equipamiento de protección personal (guantes, gafas, mascarillas) para los participantes.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Demostración práctica. Prácticas en parejas.



**Materiales de Formación:** Equipos de tostión y molienda. Guías de protocolos:

**Material de Apoyo:** Videos instructivos. Manuales de usuario.

**Resultado de Aprendizaje 3: Evaluar las características del grano de café verde, grano tostado y molido con base en las normas de calidad.**

#### **Actividades de Reflexión Inicial**

- Debate sobre calidad: ¿Qué define la calidad en el café?
- Presentación de estándares: Introducción a las normas de calidad del café.

**CALIDAD DEL CAFÉ**

**ASPECTOS DE LA CALIDAD**

- CALIDAD FISICA
- CALIDAD SENSORIAL
- CALIDAD INOCUA
- CALIDAD SIMBÓLICA

The infographic features four images at the bottom: 1. A close-up of several light brown, roasted coffee beans on a dark surface. 2. A person in a white lab coat using a red pipette to add liquid to small white cups on a table. 3. A white cup of black coffee on a saucer, surrounded by a pile of dark brown coffee beans. 4. A smiling woman wearing a white hat and a blue patterned shirt, holding a small cluster of red coffee cherries in her hands.



#### Actividades de Contextualización

- Muestras de café: Evaluación sensorial de granos de café verde, tostado y molido.
- Taller de cata: Comparación de diferentes calidades de café.



### **Actividades de Apropiación**

- Evaluación práctica: Realizar una evaluación de calidad de muestras de café.
- Creación de un informe: Documentar las características observadas en cada tipo de café.

### **Actividades de Transferencia de Conocimiento**

- Presentación de informes: Compartir los hallazgos con el grupo.
- Reflexión sobre la calidad: Discusión sobre cómo aplicar estos estándares en la producción.

**Ambiente Requerido:** Aula o laboratorio con mesas para la evaluación sensorial. Buenas condiciones de iluminación y ventilación para la cata de café.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Realizar sesiones de cata para evaluar diferentes muestras de café. Discusión en grupo. Evaluación comparativa.

**Materiales de Formación:** Muestras de café (Granos de café verde, tostado y molido de diferentes calidades). Fichas de evaluación.

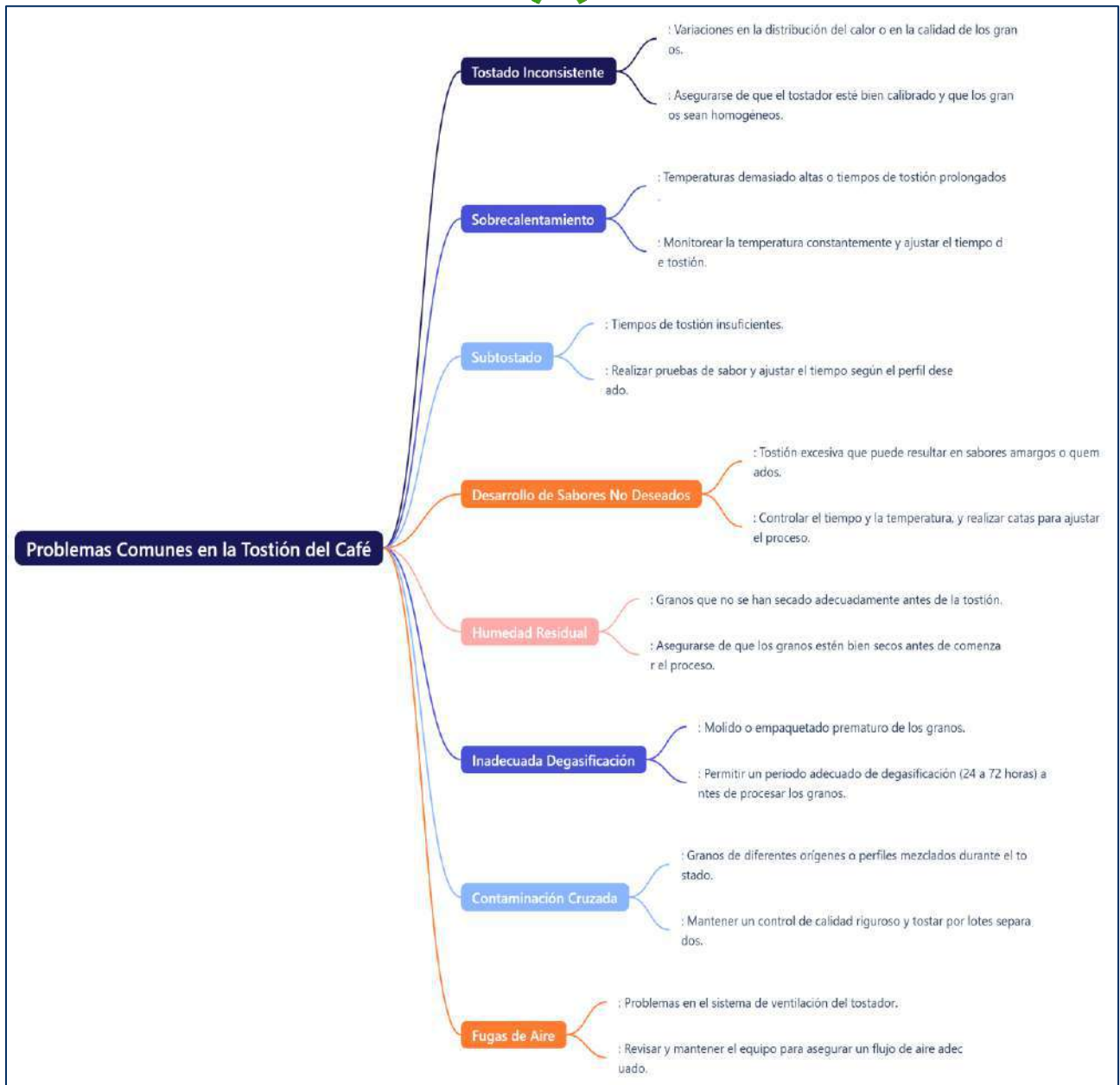
**Material de Apoyo:** Guías de cata. Normas de calidad.

**Resultado de Aprendizaje 4: Formular acciones de mejora del café tostado con base en los resultados de la evaluación.**

### **Actividades de Reflexión Inicial**

- Análisis de resultados: ¿Qué mejoras podrían implementarse en el proceso de tostión?
- Discusión en grupo: Identificar problemas comunes en la tostión del café.





### Consejos para Mitigar Problemas

- **Monitoreo Continuo:** Utilizar termómetros y cronómetros para un control preciso.
- **Catas Regularmente:** Realizar pruebas de sabor para ajustar los procesos según sea necesario.



- **Mantenimiento del Equipo:** Asegurarse de que el tostador esté limpio y en buen estado de funcionamiento.

#### Actividades de Contextualización

Estudio de mejoras: Análisis de casos de mejora en la industria del café.

#### Actividades de Apropiación

Desarrollo de un plan de mejora: Crear un plan de acción basado en los resultados de evaluación.

#### Actividades de Transferencia de Conocimiento

- Presentación de planes de mejora: Compartir los planes con el grupo y recibir retroalimentación.
- Reflexión final: ¿Cómo asegurarán que las mejoras se mantengan en el tiempo?

**Ambiente Requerido:** Aula con mesas para trabajo en grupo y presentación de ideas. Acceso a recursos como materiales de referencia sobre mejora continua en la producción de café.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Presentaciones grupales

**Materiales de Formación:** plantillas de planes de mejora

**Material de Apoyo:** Artículos sobre mejora continua. Infografías sobre procesos de mejora.

#### 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje           | Evidencias de Aprendizaje      | Criterios de Evaluación                                                                                                       | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                     |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N/A                         | N/A                              | Elaboración de un Plan de Recursos | Documento del plan de recursos | Comprensión de los recursos necesarios para la tostión y molienda.<br><br>Capacidad para trabajar en equipo y colaborar en la | <b>Evaluación del conocimiento</b><br>Examen corto sobre los recursos necesarios.<br><br><b>Evaluación del desempeño:</b> |



|     |     |                                 |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |                                 |                                                                                                                                                                                                           | <p>elaboración del plan.</p> <p>Un plan de recursos completo y bien estructurado.</p>                                                                                             | <p>Observación directa durante la actividad en grupo.</p> <p><b>Evaluación del producto:</b> Revisión del plan de recursos.</p>                                                                                                                                                          |
| N/A | N/A | Tostión y Molienda Práctica     | <p>Registro de la práctica: Parámetros de tostión (tiempo, temperatura, etc.).</p> <p>Resultados de la molienda (tamaño de grano, uniformidad).</p> <p>Observaciones sobre el proceso.</p>                | <p>Comprensión de los protocolos de tostión y molienda.</p> <p>Habilidad para ejecutar correctamente los procesos.</p> <p>Registro de los resultados de la tostión y molienda</p> | <p><b>Evaluación del conocimiento:</b> Preguntas orales sobre los protocolos antes de iniciar la práctica.</p> <p><b>Evaluación del desempeño:</b> Observación directa del proceso de tostión y molienda</p> <p><b>Evaluación del producto:</b> Análisis del registro de resultados.</p> |
| N/A | N/A | Cata de Café                    | <p>Informe de cata: Descripción de las características observadas (aroma, sabor, acidez, cuerpo).</p> <p>Comparación con las normas de calidad.</p> <p>Conclusiones sobre la calidad de cada muestra.</p> | <p>Comprensión de las normas de calidad del café.</p> <p>Capacidad para realizar una evaluación sensorial precisa.</p> <p>Informe de evaluación de las muestras de café.</p>      | <p><b>Evaluación del conocimiento:</b> Preguntas escritas sobre las normas de calidad antes de la cata.</p> <p><b>Evaluación del desempeño:</b> Observación de la cata.</p> <p><b>Evaluación del producto:</b> Revisión del informe de cata.</p>                                         |
| N/A | N/A | Desarrollo de un Plan de Mejora | <p>Plan de mejora: Identificación de problemas observados.</p> <p>Acciones específicas a implementar.</p>                                                                                                 | <p>Comprensión de los conceptos de mejora continua.</p> <p>Capacidad para identificar áreas de mejora y proponer soluciones.</p>                                                  | <p><b>Evaluación del conocimiento:</b> Discusión grupal sobre conceptos de mejora continua.</p> <p><b>Evaluación del desempeño:</b> Observación de la dinámica grupal</p>                                                                                                                |



|  |  |  |  |                              |                                                                                                    |
|--|--|--|--|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | Un plan de mejora detallado. | mientras se desarrolla el plan.<br><br><b>Evaluación del producto:</b> Revisión del plan de mejora |
|--|--|--|--|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Café Verde:** Granos de café que no han sido tostados. Son el estado natural del grano antes de someterse a cualquier proceso de transformación.
2. **Tostión:** Proceso de calentar los granos de café verde a altas temperaturas para desarrollar su sabor, aroma y color. La tostión transforma los compuestos químicos del grano.
3. **Molienda:** Proceso de triturar los granos de café tostado para obtener partículas de diferentes tamaños, que se utilizan para preparar café. La molienda puede ser fina, media o gruesa, dependiendo del método de preparación.
4. **Parámetros Técnicos:** Conjunto de medidas y especificaciones que guían los procesos de tostión y molienda, como temperatura, tiempo y tamaño de las partículas.
5. **Normas de Calidad:** Conjunto de criterios y estándares que determinan la calidad del café, incluyendo características sensoriales como aroma, sabor, acidez y cuerpo.
6. **Evaluación Sensorial:** Proceso de usar los sentidos (olfato, gusto, vista) para analizar y calificar las características del café. Es fundamental para determinar la calidad del producto.
7. **Cata de Café:** Actividad en la que se degustan diferentes muestras de café para evaluar sus atributos sensoriales y compararlos con las normas de calidad.
8. **Plan de Recursos:** Documento que detalla los insumos, equipos, personal y tiempo necesarios para realizar un proceso específico, como la tostión y molienda del café.
9. **Mejora Continua:** Estrategia de gestión que busca constantemente mejorar los procesos, productos y servicios a través de la revisión y la implementación de cambios basados en la evaluación.
10. **Grano Tostado:** Granos de café que han pasado por el proceso de tostión y han adquirido un color marrón y un perfil de sabor característico.
11. **Grano Molido:** Granos de café que han sido triturados después de la tostión, listos para ser utilizados en la preparación de café.



12. Protocolo: Conjunto de procedimientos y directrices que deben seguirse para llevar a cabo un proceso de manera estandarizada y eficiente.
13. Tostadora: Equipo utilizado para tostar granos de café, que aplica calor de manera controlada para lograr el nivel deseado de tuestión.
14. Molino de Café: Dispositivo que se utiliza para triturar granos de café tostado, permitiendo obtener diferentes tamaños de molienda.
15. Cronograma: Herramienta que organiza las actividades en el tiempo, indicando cuándo se deben realizar cada una de las tareas en un plan de acción.
16. Insumos: Materias primas y materiales necesarios para llevar a cabo un proceso productivo, como el café verde, aditivos y otros recursos.
17. Aromatización: Proceso de agregar sabores o aromas al café, que puede realizarse durante la tuestión o mediante la adición de ingredientes durante la preparación.
18. Cuerpo: Sensación de peso y textura que se percibe en el paladar al degustar el café. Se refiere a la riqueza y plenitud del sabor.
19. Acidez: Característica del café que aporta frescura y vivacidad al sabor. No se refiere a la acidez química, sino a la percepción sensorial.
20. Sabor: Combinación de sensaciones gustativas que se experimentan al degustar el café, incluyendo dulzura, amargor y salinidad.

## **6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

### **Referencias bibliográficas**

1. Contreras López, A. C., & Quinayas Fuentes, K. K. (2019). Evaluación de la influencia de la materia prima, el tiempo de tuestión y el grado de molienda sobre el rendimiento del proceso de extracción para la producción de café soluble. Fundación Universidad de América. <https://repository.uamerica.edu.co/items/4b521ea9-909a-456e-bc8a-a4e9d3c8daa7>
2. Guevara B., R. A., & Castaño C., J. J. (2005). Caracterización granulométrica del café tostado y molido colombiano. CENICAFE. <http://biblioteca.cenicafe.org/handle/10778/122>
3. Cortes Gutierrez, H. M. (2023). Caracterización de las Empresas Tostadoras de Café y Cacao en el Departamento del Huila. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/58002>



### Enlaces Adicionales

Specialty Coffee Association (SCA). <https://sca.coffee>

Centro Nacional de Investigaciones de Café en Colombia. [www.biblioteca.cenicafe.org](http://www.biblioteca.cenicafe.org)

### 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|                   | Nombre                       | Cargo                        | Dependencia                                 | Fecha      |
|-------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| <b>Autor (es)</b> | Yenny Rocío Navarrete Pinzón | Instructora técnica agrícola | SENA Regional Quindío Centro Agroindustrial | 01/08/2025 |

### 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

|                   | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| <b>Autor (es)</b> |        |       |             |       |                  |





**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO**

### **FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS DURACIÓN 48 HORAS**

#### **INSTITUCIÓN EDUCATIVA CÁMARA JUNIOR**

#### **Introducción**

Este plan de trabajo está diseñado para un programa de formación en preparación de bebidas de café por métodos alternativos, con una duración de 12 sesiones de 4 horas cada una. El objetivo es proporcionar a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para preparar café de calidad utilizando diversas técnicas, fomentando la interacción y el aprendizaje activo a través de actividades dinámicas.

#### **Objetivos del Programa**

1. Identificar equipos, accesorios y materias primas para la preparación de café.
2. Aplicar diferentes métodos de preparación de café filtrado.
3. Evaluar la calidad del café preparado mediante catas y análisis sensorial.
4. Fomentar la colaboración y el trabajo en equipo entre los participantes.

#### **Plan de Trabajo por Sesión**

| Componente                             | Temas a desarrollar                                                                                                            | Actividades                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Introducción al Café y sus Componentes | Historia y evolución del café<br><br>Variedades, Tipos de granos y su origen<br><br>Manejo y procesamiento del cultivo de café | Dinámica de Grupo: Discusión sobre experiencias personales con el café.<br><br>Presentación Interactiva: Uso de imágenes y videos sobre la historia del café. |



|                                                  |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Materias Primas y su Impacto en el Café          | <p>Tipos de café (arábica, robusta)</p> <p>Importancia de la frescura y calidad de las materias primas</p> | <p>Investigación en Grupo:<br/>Análisis de diferentes tipos de café y sus características.<br/>Estudio de mercado</p>                                                                       |
| Identidad de marca                               | <p>Reconcimiento de marcas de café</p> <p>Calidades de café: tradicionales y de especialidad</p>           | <p>Taller Práctico:<br/>Identificación de marcas y calidades de café</p>                                                                                                                    |
| Calidad del Café y Evaluación Sensorial          | <p>Parámetros de calidad (aroma, sabor, acidez, cuerpo)</p> <p>Técnicas de cata</p>                        | <p>Cata Guiada:<br/>Evaluación de diferentes cafés y discusión en grupo.</p> <p>Juego de Identificación:<br/>Los participantes identifican sabores y aromas en muestras de café.</p>        |
| Análisis de Resultados de Cata                   | <p>Interpretación de resultados de cata</p> <p>Mejora continua en la preparación</p>                       | <p>Debate en Grupo:<br/>Discusión sobre las impresiones de la cata y posibles mejoras.</p> <p>Ejercicio de Reflexión:<br/>Cada participante escribe sus aprendizajes y áreas de mejora.</p> |
| Equipos y Accesorios para la Preparación de Café | <p>Equipos esenciales (molinillos, cafeteras, filtros)</p> <p>Accesorios complementarios</p>               | <p>Taller Práctico: Identificación y uso de diferentes equipos.</p> <p>Juego de Roles:<br/>Simulación de un café donde los participantes explican el uso de los equipos</p>                 |



|                                               |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Métodos de Preparación de Café - Introducción | <p>Clasificación de Métodos de preparación (prensa francesa, Chemex, V60)</p> <p>Comparación de métodos y requerimientos</p> | <p>Demostración Práctica: Preparación de café utilizando diferentes métodos.</p> <p>Discusión en Grupo: Ventajas y desventajas de cada método.</p>                     |
| Preparación de Café con Prensa Francesa       | <p>Proceso de preparación</p> <p>Técnicas de extracción</p>                                                                  | <p>Taller Práctico: Preparación de café en prensa francesa en grupos.</p> <p>Cata Comparativa: Evaluación del café preparado por cada grupo.</p>                       |
| Preparación de Café con Chemex                | <p>Proceso de preparación</p> <p>Características del café filtrado</p>                                                       | <p>Demostración en Vivo: Preparación de café con Chemex.</p> <p>Trabajo en Parejas: Preparación de café y evaluación sensorial.</p>                                    |
| Preparación de Café con V60                   | <p>Proceso de preparación</p> <p>Técnicas de vertido</p>                                                                     | <p>Taller Práctico: Preparación de café con V60 en grupos.</p> <p>Cata de Resultados: Evaluación y comparación de los cafés preparados.</p>                            |
| Creación de Recetas de Café                   | <p>Innovación en la preparación de café</p> <p>Creación de bebidas especiales</p>                                            | <p>Taller Creativo: Los participantes crean sus propias recetas de café.</p> <p>Presentación de Recetas: Cada grupo presenta su receta y la prepara para el resto.</p> |



|                           |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taller de Barista         | Tiendas de café: comercial y de especialidad<br><br>Técnicas de presentación y servicio<br><br>Atención al cliente en el café | Simulación de Café:<br>Los participantes practican la atención al cliente y el servicio de café.<br><br>Feedback en Grupo:<br>Evaluación de la experiencia de servicio y sugerencias de mejora. |
| Evaluación Final y Cierre | Revisión de aprendizajes<br><br>Evaluación de competencias adquiridas                                                         | Evaluación Práctica:<br>Los participantes preparan café utilizando los métodos aprendidos.<br><br>Reflexión Final:<br>Discusión sobre la experiencia del programa y sus aplicaciones futuras.   |

### Estrategias empleadas

1. Talleres Prácticos: Demostración de método y Técnicas de Aplicación (Simulaciones).
2. Charlas Educativas: Sesiones.
3. Visita al Centro Agroindustrial.
4. Recorrido Tiendas de Café.
5. Estudio de Casos: Analizar casos y Comparar prácticas.
6. Juegos de Rol: Simulaciones donde los trabajadores deben tomar decisiones en diferentes escenarios.
7. Evaluaciones y Retroalimentación

### Resultados esperados

**1. Desarrollo de Habilidades Prácticas:** Los aprendices podrán preparar café utilizando diversos métodos alternativos, como prensa francesa, Chemex y V60, con confianza y precisión.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



**2. Conocimiento Teórico Ampliado:** Los aprendices adquirirán conocimiento sobre la historia y evolución del café, tipos de granos, procesos de tueste y la importancia de las materias primas en la calidad del café. Como también comprendan los parámetros de calidad del café y cómo estos afectan la experiencia del consumidor.

**3. Evaluación Sensorial Mejorada:** Los aprendices desarrollarán habilidades de cata, permitiéndoles identificar y describir las características sensoriales del café, como aroma, sabor, acidez y cuerpo.

**4. Trabajo en Equipo y Colaboración:** A través de actividades grupales, se fortalecerán las habilidades de comunicación y colaboración entre los aprendices, creando un ambiente de aprendizaje positivo y dinámico.

**5. Innovación en la Preparación de Café:** Se espera que los aprendices sean capaces de crear y experimentar con nuevas recetas de café, aplicando lo aprendido sobre la combinación de sabores y técnicas de preparación.

## **Conclusión**

El plan de trabajo para la formación en **preparación de bebidas de café por métodos alternativos** ha sido diseñado para proporcionar a los participantes un enfoque integral que combina teoría y práctica. A través de sesiones interactivas y dinámicas, los aprendices no solo aprenderán sobre la historia y los métodos de preparación del café, sino que también desarrollarán habilidades prácticas y sensoriales que les permitirán apreciar y disfrutar del café de manera más profunda.

Los resultados esperados indican que, al finalizar el programa, los participantes estarán equipados con el conocimiento y las habilidades necesarias para preparar café de alta calidad, evaluar sus características sensoriales y colaborar



efectivamente en un entorno de trabajo. Además, la innovación y la creatividad en la preparación de café se verán potenciadas, contribuyendo a una experiencia enriquecedora tanto para los participantes como para sus futuros clientes.

En resumen, este programa busca formar apasionados por el arte del café, capaces de compartir su conocimiento y amor por esta bebida con otros. La interacción y el aprendizaje colaborativo serán clave para el éxito de este plan de trabajo, asegurando que cada participante pueda llevar consigo no solo habilidades técnicas, sino también un aprecio más profundo por el café y su cultura.

### Asistentes a la formación

A la presente formación hacen partes docentes (primaria y secundaria) y acudientes (de estudiantes) de la IE Cámara Junior. Se anexa listado de asistencia.



| REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2023                                           |                             |               |        |             |              |                      |                                       |               |                    |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------|--------|-------------|--------------|----------------------|---------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------------|
| OBJETIVO (S) Formación Preparación de Bebidas a Base de Café por Métodos Alternativos - IE Cámara Junior |                             |               |        |             |              |                      |                                       |               |                    |                               |
| No                                                                                                       | NOMBRES Y APELLIDOS         | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO (CUAL?) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO                    | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| 1                                                                                                        | Jonathan Jairo Florido      | 1094001370    | ✓      |             | Aprendiz     | Camara Junior        | jonathanflorido@gmail.com             | 3152451645    | Si                 |                               |
| 2                                                                                                        | Eddy Paola Guerrero C.      | 57.594409     |        |             | Aprendiz     | Camara Junior        | eddyguerrero173@gmail.com             | 3112451645    | Si                 | eddy Guerrero C.              |
| 3                                                                                                        | Tenifer Lorena Rojas Santos | 1073323325    | X      |             |              | Camara Junior        | lorena.rojas@iecamarajunior.edu.co    | 3112451645    | Si                 | Tenifer Rojas                 |
| 4                                                                                                        | Alfonso Alberto Quirina     | 7544250       | X      |             | Aprendiz     | Camara Junior        | jorge.quirina@iecamarajunior.edu.co   | 310402883     | Si                 | Alfonso Quirina               |
| 5                                                                                                        | Ara Socón Ospina Vélez      | 109188473     |        |             | Aprendiz     | Camara Junior        | araosopinavelaz@gmail.com             | 3125140007    | Si                 | Ara Ospina                    |
| 6                                                                                                        | Carlos Mario Hoyos Toro     | 1094886836    | X      |             | Aprendiz     | Camara Junior        | carlos.hoyos@iecamarajunior.edu.co    | 3012573504    | Si                 |                               |
| 7                                                                                                        | Jorge Hernán Pineda         | 7555013       | X      |             |              |                      | jorge.pineda@iecamarajunior.edu.co    | 2167435543    | Si                 | Jorge Pineda                  |
| 8                                                                                                        | Sor Yanis Rodríguez         | 24809709      |        |             | Aprendiz     | Camara Junior        | sorjanisrodriguez@gmail.com           | 3046501341    | Si                 | Sor Yanis Rodríguez           |
| 9                                                                                                        | Jubina Espinoza             | 1557432       | X      |             | Aprendiz     | Camara Junior        | gusaratti@gmail.com                   | 318227050     | Si                 | Jubina Espinoza               |
| 10                                                                                                       | Trinidad M. Garza           | 41930735      |        |             | Aprendiz     | Camara Junior        | trinidad.garza@iecamarajunior.edu.co  | 3006392604    | Si                 | Trinidad M. Garza             |
| 11                                                                                                       | Aydee Echeverri R.          | 45924051      | X      |             |              | Camara Junior        | aydee.echeverri@iecamarajunior.edu.co | 3113230239    | Si                 | Aydee Echeverri               |
| 12                                                                                                       | Zuleyma Charco P.           | 41950036      | X      |             |              | Camara Junior        | zuleyma.charco@iecamarajunior.edu.co  | 31050498      | Si                 | Zuleyma Charco                |
| 13                                                                                                       | Calixto Alberto Sainz       | 18370135      |        |             | Aprendiz     | Camara Junior        | calixto.sainz@iecamarajunior.edu.co   | 31050498      | Si                 | Calixto Sainz                 |
| 14                                                                                                       | Blanca Mónica Conzalez F.   | 55162984      | X      |             |              | Camara Junior        | blancaconzalez@gmail.com              | 31060292      | Si                 | Blanca Mónica Conzalez        |
| 15                                                                                                       | Luz Dany Arce               | 41909764      |        |             |              | Camara Junior        | luzdanyarce@gmail.com                 | 3007052145    | Si                 | Luz Dany Arce                 |

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.





| REGISTRO DE ASISTENCIA / DA 13 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 |                                                                                    |               |        |             |            |                      |                              |              |                   |                               |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|-------------|------------|----------------------|------------------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
| OBJETIVO(S)                                                   | Formación Reparación de Bebidas de Café por Métodos Alternativos de Cámaras Junior |               |        |             |            |                      |                              |              |                   |                               |
| No                                                            | NOMBRES Y APELLIDOS                                                                | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO           | TÉLEFONO/DTE | NOTICIA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| 16                                                            | Maria Juliana Sanchez                                                              | 419098307     |        |             | aprendiz   | Camara Junior        | Misgambler.021@gmail.com     | 3127775723   | SI                |                               |
| 17                                                            | John Manuel Rivera Gomez                                                           | 700682767     | X      |             | Aprendiz   | Camara Junior        | J.m.Rivera@gmail.com         | 3126552004   | SI                |                               |
| 18                                                            | Jose Luis Bernabez                                                                 | 7502889       | X      |             | Alumno     | Camara Junior        | Jose Luis Bernabez@gmail.com | 300902647    | SI                |                               |
| 19                                                            | Sorjand Montoya Guezo                                                              | 24809709      |        |             | Aprendiz   | Camara Junior        | Sorjandmontoya@gmail.com     | 3046505041   | SI                |                               |
| 20                                                            | Elizabeth Rodriguez                                                                | 52985903      | X      |             | Aprendiz   | Camara Junior        | jorcedr10@gmail.com          | 3125779319   | SI                |                               |
| 21                                                            | Carlos Andres Gomez Gomez                                                          | 80995012      |        |             | Aprendiz   | Camara Junior        | plongg.2015@gmail.com        | 3142945455   | SI                |                               |

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.

GOR-F-085 V02



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS
- **Código del Programa de Formación:** 63560000 Vr. 1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Fase del Proyecto (si aplica):** No aplica
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Competencia:** EXTRAER SOLUBLES DE CAFÉ SEGÚN MANUALES Y NORMATIVAS TÉCNICAS
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - 1. Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
  - 2. Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
  - 3. Verificar la calidad del producto según características técnicas.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

Este programa de formación está diseñado para capacitar a los aprendices en la **PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS**. A lo largo de 48 horas distribuidas en 12 días, los aprendices adquirirán competencias para extraer solubles de café de acuerdo con manuales y normativas técnicas. El enfoque del curso incluye el estudio de la historia y evolución del café, el manejo agronómico que afecta la calidad de la bebida, y la verificación de la calidad del producto final.

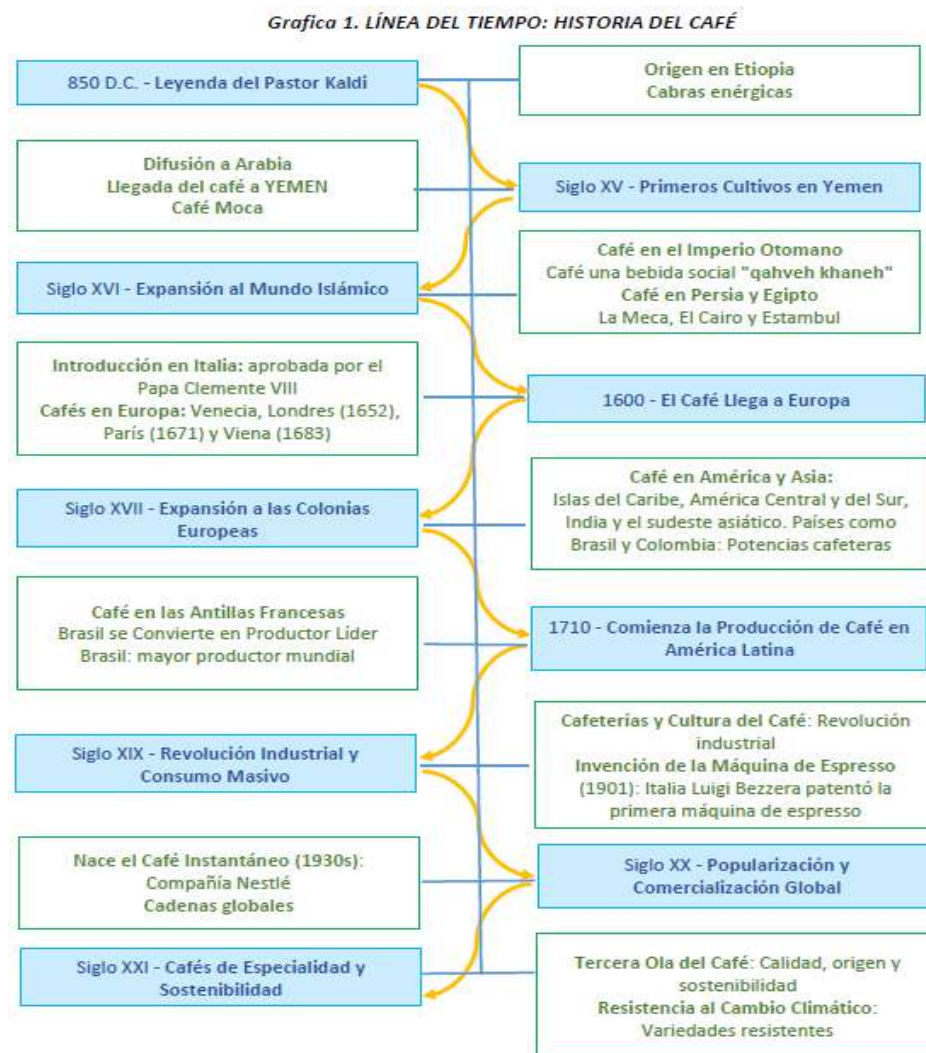


## 2. PRESENTACIÓN

Resultado de Aprendizaje 1: Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.

### Actividades de Reflexión Inicial

- **Discusión en grupo:** ¿Qué saben sobre la historia del café y su evolución? Reflexionar sobre el impacto de la producción de café en diferentes culturas.
- **Investigación personal:** Cada participante debe investigar un método alternativo de preparación de café y presentar sus hallazgos sobre los equipos y materias primas necesarios.





## Actividades de Contextualización

- **Taller prácticos:** Identificación del manejo agronómico del café y discutir cómo afecta la calidad de la bebida.
- **Taller práctico:** Identificación de equipos y accesorios utilizados en la preparación de café, incluyendo molinillos, filtros y máquinas de café.





### Actividades de Apropiación

- **Simulación de preparación:** Realizar una práctica de preparación de café utilizando los equipos identificados, enfocándose en la correcta utilización de cada uno.
- **Elaboración de un manual, poster, brochure o guía:** Crear un documento que incluya los equipos, accesorios y materias primas necesarias para diferentes métodos de preparación.

### Actividades de Transferencia de Conocimiento

- **Presentación de proyectos:** Cada participante presenta un método alternativo de preparación de café y cómo aplicar lo aprendido en su contexto laboral.
- **Foro de discusión:** Reflexionar sobre cómo los conocimientos adquiridos pueden mejorar la calidad del café en sus prácticas diarias.

**Ambiente Requerido:** Aula con espacio para la disposición de equipos y accesorios. Condiciones de iluminación adecuada y ventilación. Zona de trabajo limpia y organizada. Equipamiento de Mesas de trabajo, sillas, tablero o proyector para presentaciones.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Trabajo en Grupo. Demostraciones Prácticas.



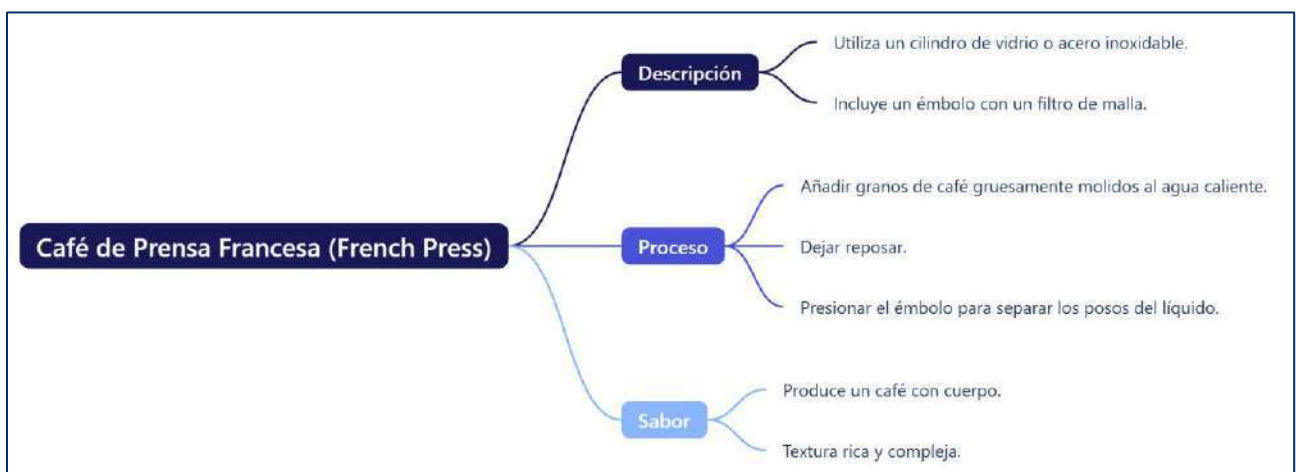
**Materiales de Formación:** Manuales de Equipos, Guías de Materias Primas utilizadas para la preparación de café, Presentaciones Multimedia.

**Material de Apoyo:** Videos Educativos, infografías, Fichas Técnicas.

**Resultado de Aprendizaje 2: Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales**

**Actividades de Reflexión Inicial**

- **Lluvia de ideas:** ¿Qué métodos alternativos conocen para preparar café? ¿Cuáles han probado?
- **Análisis de videos:** Ver videos sobre diferentes métodos de preparación de café y discutir sus características.

















### Actividades de Contextualización

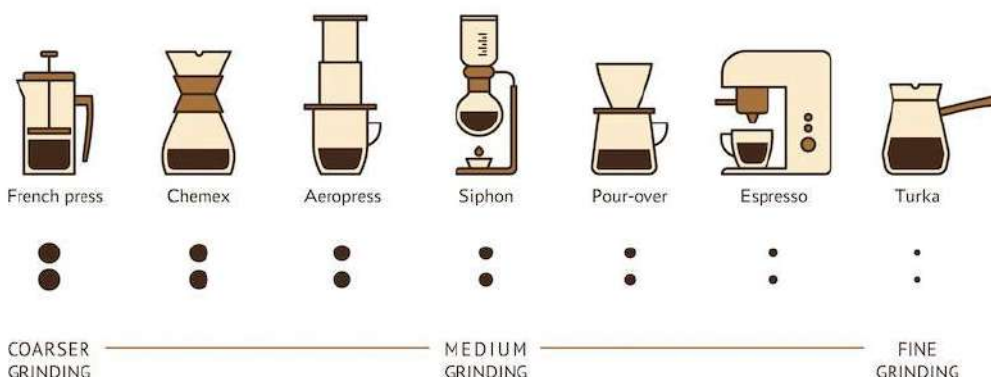
- **Demostración en vivo:** mostrar diferentes métodos de filtrado, como Chemex, V60 y prensa francesa.
- **Comparación de sabores:** Degustar cafés preparados con diferentes métodos y discutir las diferencias en sabor y aroma.

### Actividades de Apropiación

- **Práctica de preparación:** Los participantes preparan café utilizando al menos tres métodos alternativos, anotando sus observaciones sobre el proceso y el resultado.
- **Creación de una receta:** Cada participante debe elaborar una receta detallada para un método de filtrado específico, incluyendo tiempos y temperaturas.



# Sabor del Café con diversos métodos de preparación



## 4 FORMAS DE HACER CAFÉ

QUE NO TIENEN NADA QUE ENVIDIAR A LAS CÁPSULAS

### CAFÉ DE OLLA



- Molienda Gruesa - tipo miga de pan
- No utilizar el agua hirviendo
- Infundir 3 minutos
- Colar con colador de tela

### CAFÉ DE FILTRO



- Molienda media fina a media gruesa dependiendo del sistema utilizado
- Agua a 91-94 °C
- Pre-infundir 30" y verter el resto del agua lentamente

### ITALIANA - MOKA



- Molienda fina - Tipo sal de mesa
- Llenar cazo de café sin presionar
- Hacer a fuego medio
- Bajar un poco el fuego cuando el café comience a salir

### PRENSA - FRANCESA



- Molienda Gruesa - tipo miga de pan
- Agua a 91 - 94 °C
- Verter 1/3 del agua esperar 30" y verter el resto esperando 4 minutos

**SABORA**  
café tostados no día





### **Actividades de Transferencia de Conocimiento**

- **Cata de café:** Organizar una cata donde los participantes presenten sus cafés preparados, discutiendo las técnicas utilizadas y los resultados obtenidos.
- **Plan de acción:** Elaborar un plan para implementar métodos alternativos en su lugar de trabajo o en su hogar.

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de café equipado con áreas de preparación. Con condiciones de acceso a agua caliente, espacio para el lavado de utensilios, y mesas para la degustación. Equipamiento con Mesas de trabajo, sillas, y un área para la cata.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Talleres Prácticos, Catación de café Guiada, Role-Playing de situaciones de atención al cliente.

**Materiales de Formación:** Equipos de Café tales como Chemex, V60, prensa francesa, filtros, molinillos, etc. Guías de Preparación y registro de Observaciones.

**Material de Apoyo:** Videos de Preparación, Recetarios y Carteles Informativos

### **Resultado de Aprendizaje 3: Verificar la calidad del producto según características técnicas**

#### **Actividades de Reflexión Inicial**

- **Debate:** ¿Qué aspectos consideran importantes para verificar la calidad del café?
- **Estudio de casos:** Analizar casos de cafés de alta y baja calidad y discutir las diferencias. Para ello se podrá relizar un panel de catación de los diferentes tipos y calidades de café.



## Aspectos Importantes para Verificar la Calidad del Café

### 1. Origen del Café

- : El lugar donde se cultiva el café puede influir en su sabor y aroma.
- : Diferentes variedades de café (como Arabica y Robusta) tienen características distintas.

### 2. Proceso de Cultivo

- : Prácticas sostenibles y orgánicas pueden mejorar la calidad.
- : El café cultivado a mayor altitud tiende a tener sabores más complejos.

### 3. Cosecha y Procesamiento

- : La recolección manual suele ser preferible a la mecánica.
- : Secar adecuadamente los granos es crucial para evitar sabores indeseados.

### 4. Tostado

- : El grado de tostado (claro, medio, oscuro) afecta el perfil de sabor.
- : Granos tostados de manera uniforme brindan una mejor experiencia de sabor.

### 5. Aroma

- : Un buen café debe tener un aroma agradable y distintivo.
- : Identificar notas como florales, frutales o especiadas.

### 6. Sabor

- : Un café de calidad debe tener un buen equilibrio entre acidez, dulzura y amargor.
- : Sabores que evolucionan en el paladar son un signo de buena calidad.

### 7. Cuerpo

- : Se refiere a la sensación en boca; un café de calidad suele tener un cuerpo rico y satisfactorio.

### 8. Acidez

- : La acidez brillante y agradable es un signo positivo, mientras que una acidez desagradable es negativa.

### 9. Frescura

- : El café es mejor cuando se consume fresco, generalmente dentro de las 2-4 semanas posteriores al tostado.

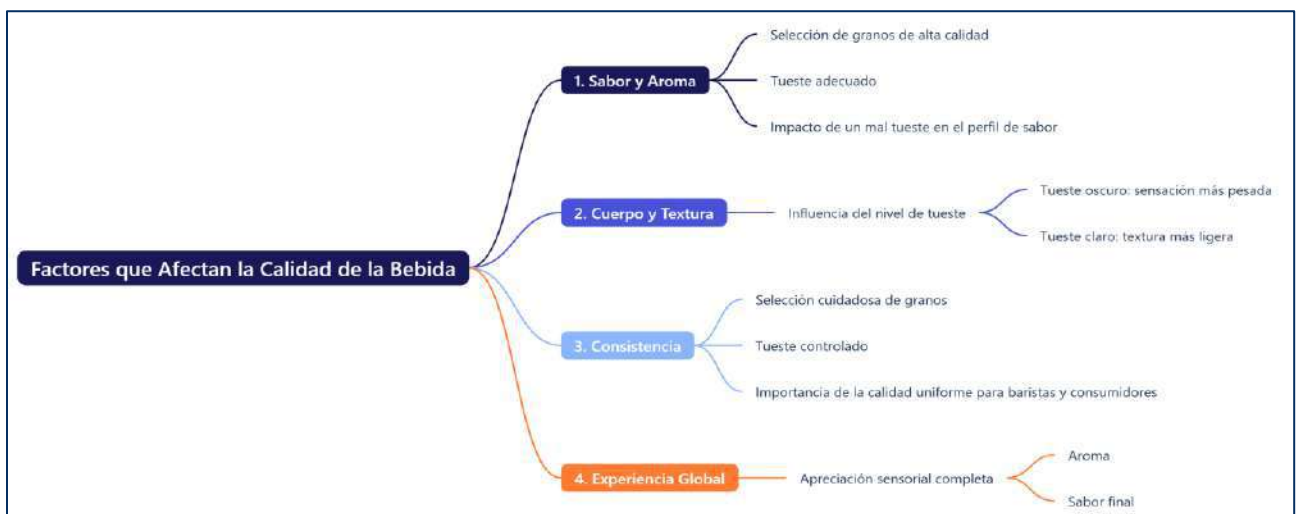
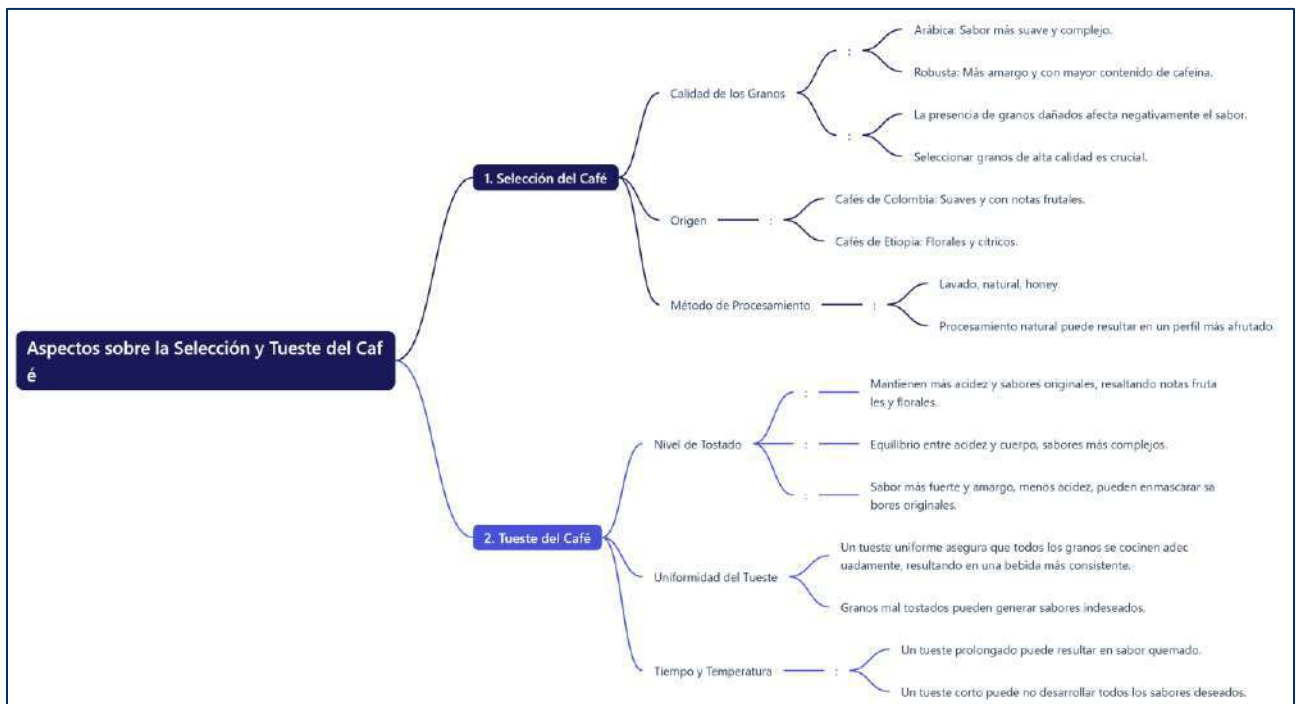
### 10. Método de Preparación

- : El uso de métodos y equipos adecuados puede afectar la calidad final de la bebida.
- : La relación entre café y agua también influye en el sabor.



## Actividades de Contextualización

- **Taller sobre calidad del grano:** Aprender sobre la selección y tueste del café, y cómo estos factores afectan la calidad de la bebida.
- **Taller práctico de tueste de café:** Observación del proceso de tueste y discusión sobre cómo influye en el sabor final.





### Actividades de Apropiación

- **Pruebas de calidad:** Realizar pruebas de calidad de diferentes granos de café, evaluando características como aroma, sabor y acidez.
- **Registro de calidad:** Crear un formato de registro para evaluar la calidad del café preparado, basado en características técnicas. También se puede emplear el formato de la SCA según su actualización.

### Actividades de Transferencia de Conocimiento

- **Presentación de resultados:** Cada participante presenta sus hallazgos sobre la calidad del café y propone mejoras en sus métodos de preparación.
- **Desarrollo de un protocolo:** Diseñar un protocolo de calidad que se pueda aplicar en su entorno de trabajo para asegurar la excelencia en la preparación del café.

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de cata de café con mesas para degustación. Equipamiento de Mesas de cata, sillas, y utensilios de evaluación (tazas, cucharas, etc.).

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Catación Participativa, Estudio de Casos y Debate.

**Materiales de Formación:** Formatos de Evaluación, Guías de Cata, Muestras de Café.

**Material de Apoyo:** Videos de Cata, Literatura sobre Calidad del Café, Infografías sobre Características del Café.

## 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje                              | Evidencias de Aprendizaje                                                                               | Criterios de Evaluación                                                                                             | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                       |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N/A                         | N/A                              | Taller de Identificación de Equipos y Materias Primas | Informe escrito con clasificación de equipos y materias primas.<br><br>Presentación oral del taller con | Comprender sobre los diferentes equipos y su función en la preparación de café.<br><br>Clasificar correctamente los | <b>Evidencia de Conocimiento:</b><br>Cuestionario de opción múltiple sobre equipos y materias primas.<br><br><b>Evidencia de Desempeño:</b> |



|     |     |                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|-----|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |                                                          | participación activa.                                                                                                                      | equipos y accesorios en función de su uso.<br><br>Entregar un listado de equipos, accesorios y materias primas, con descripciones y usos                                                                                                                                                  | Observación directa durante el taller.<br><br><b>Evidencia de Producto:</b> Revisión del informe, evaluando claridad, organización y precisión de la información.                                                                                                                                                                                                                                                |
| N/A | N/A | Práctica de Preparación de Café con Métodos Alternativos | Registro escrito de la preparación de café.<br><br>Degustación y evaluación sensorial del café preparado                                   | Explicar el procedimiento de cada método utilizado.<br><br>Realizar correctamente cada método de preparación, respetando los tiempos y técnicas.<br><br>Entregar un registro de la preparación, incluyendo observaciones sobre el sabor y aroma de cada café.                             | <b>Evidencia de Conocimiento:</b> Preguntas sobre los métodos de preparación y sus características.<br><br><b>Evidencia de Desempeño:</b> Evaluación práctica observando la técnica de preparación y el manejo de los equipos.<br><br><b>Evidencia de Producto:</b> Análisis del registro de preparación, evaluando la claridad y profundidad de las observaciones.                                              |
| N/A | N/A | Evaluación Sensorial del Café Preparado                  | Formato de evaluación de cata de café con observaciones detalladas.<br><br>Participación activa en la discusión sobre la calidad del café. | Demostrar comprensión de los aspectos técnicos que determinan la calidad del café.<br><br>Aplicar correctamente el protocolo de cata y registrar sus observaciones de manera precisa.<br><br>Entregar un formato de evaluación completo con sus observaciones sobre cada muestra de café. | <b>Evidencia de Conocimiento:</b> Preguntas escritas sobre los criterios de calidad del café.<br><br><b>Evidencia de Desempeño:</b> Observación de la técnica de cata y la capacidad de los participantes para describir las características del café.<br><br><b>Evidencia de producto:</b> Revisión del formato de evaluación, evaluando la claridad, precisión y profundidad de las observaciones registradas. |



## **5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

1. **Café:** Bebida obtenida a partir de la infusión de granos tostados y molidos de la planta de café.
2. **Grano de café:** Semilla de la planta de café que se tuesta y muele para preparar la bebida.
3. **Tueste:** Proceso de calentar los granos de café para desarrollar su sabor y aroma. Puede ser claro, medio o oscuro.
4. **Métodos alternativos:** Técnicas de preparación de café que no utilizan máquinas automáticas, como prensa francesa, Chemex o V60.
5. **Filtrado:** Proceso de separar los sólidos del líquido en la preparación del café, utilizando filtros de papel, metal o tela.
6. **Cata:** Evaluación sensorial del café, donde se analizan características como aroma, sabor, acidez y cuerpo.
7. **Aroma:** Conjunto de olores que se perciben en el café, influenciado por el origen del grano y el proceso de tueste.
8. **Sabor:** Sensación gustativa que se experimenta al degustar el café, que incluye notas dulces, amargas, ácidas y saladas.
9. **Acidez:** Propiedad del café que se refiere a la frescura y vivacidad del sabor, no debe confundirse con la acidez química.
10. **Cuerpo:** Sensación de peso y textura en la boca al probar el café, que puede ser ligero, medio o pleno.
11. **Extracción:** Proceso mediante el cual se disuelven los compuestos solubles del café en agua durante la preparación.
12. **Molienda:** Proceso de triturar los granos de café para obtener partículas de tamaño adecuado para la preparación.
13. **Ratio de café a agua:** Proporción recomendada de café molido a agua utilizada para preparar la bebida, que influye en la intensidad del sabor.
14. **Barista:** Profesional especializado en la preparación de café y en el servicio de bebidas a base de café.





15. Prensa francesa: Método de preparación de café que utiliza un émbolo para separar los posos del líquido.
16. Chemex: Dispositivo de filtrado de café que utiliza un diseño de vidrio y filtros especiales para una extracción limpia.
17. V60: Método de preparación de café en el que el agua se vierte manualmente sobre el café molido en un filtro cónico.
18. Café filtrado: Café preparado mediante la técnica de filtrado, que resulta en una bebida más clara y suave.
19. Café de especialidad: Café de alta calidad, cultivado en condiciones óptimas y evaluado por su sabor y características únicas.
20. Descafeinado: Proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína de los granos de café, manteniendo el sabor.

## **6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

### **Referencias bibliográficas**

1. Illy, A., & Viani, R. (2005). Espresso Coffee: The Science of Quality. Academic Press.
2. Barrett, J. (2016). The Coffee Roaster's Companion. 2nd ed. Home Barista Press.
3. Meyer, A. (2017). Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry. Wiley-Blackwell.
4. SCA (Specialty Coffee Association of America). (2016). Coffee Skills Program. Specialty Coffee Association.
5. Pérez, J. (2018). Café: Del grano a la taza. Ediciones Trea.

### **Enlaces Útiles**

1. Specialty Coffee Association (SCA): <https://sca.coffee>.
2. Coffee Research Institute: <http://www.coffeeresearch.org>
3. Home-Barista: <http://www.home-barista.com>



4. Barista Hustle: <https://www.baristahustle.com>

5. YouTube - James Hoffmann: <https://www.youtube.com/user/jimseven>

6. Coffee Compass: <http://coffeecompass.com>

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|                   | Nombre                       | Cargo                        | Dependencia                                 | Fecha      |
|-------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| <b>Autor (es)</b> | Yenny Rocío Navarrete Pinzón | Instructora técnica agrícola | SENA Regional Quindío Centro Agroindustrial | 10/08/2025 |

## 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

|                   | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| <b>Autor (es)</b> |        |       |             |       |                  |

YENNY ROCIO NAVARRETE

Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

## Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

**Detalle del Instructor**

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| NIS                   | 8012587                      |
| Nombre del Instructor | YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON |
| Tipo Documento        | CC                           |
| Número de Documento   | 28544463                     |
| Responsabilidad       | INSTRUCTOR                   |
| Fecha Inicial         | 01/07/2025                   |
| Fecha Final           | 31/07/2025                   |

Consultar Horario

## Horario

Vista del Horario: Mensual

☐ Tiempo Disponible  
☒ Evento Asignado  
☐ Evento Seleccionado

| LUNES                                                                                                        | MARTES                                                                                                                           | MIÉRCOLES                                                                                                               | JUEVES                                                                                                                  | VIERNES                                                                                                                          | SABADO DOMINGO                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 30/06/25                                                                                                     | 01/07/25                                                                                                                         | 02/07/25                                                                                                                | 03/07/25                                                                                                                | 04/07/25                                                                                                                         | 05/07/25                                             |
|                                                                                                              | 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                        | 05:00 - 17:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 14:00: Disponible                            |
|                                                                                                              | 08:00 - 11:59:<br>(3265036)APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MUESTREO DE SUELOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS PARA EL CULTIVO DE CACAO. | 07:00 - 11:59:<br>(3271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:30 - 10:29:<br>(3271560)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:00 - 11:59:<br>(3265036)APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MUESTREO DE SUELOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS PARA EL CULTIVO DE CACAO. | 08:00 - 11:59:<br>(3260561)DESARROLLO DE PLAGUICIDAS |
|                                                                                                              |                                                                                                                                  | 11:59 - 22:00: Disponible                                                                                               | 10:29 - 22:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  | 06:00 - 22:00: Disponible                            |
| 07/07/25                                                                                                     | 08/07/25                                                                                                                         | 09/07/25                                                                                                                | 10/07/25                                                                                                                | 11/07/25                                                                                                                         | 12/07/25                                             |
| 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                    | 06:00 - 12:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 14:00: Disponible                            |
| 14:00 - 17:59: (2910914)COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS. TÉCNICA.     | 12:00 - 19:59: (3271586)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.             | 07:00 - 11:59:<br>(3271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:30 - 10:29:<br>(3271560)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:00 - 11:59:<br>(3265036)APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MUESTREO DE SUELOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS PARA EL CULTIVO DE CACAO. | 08:00 - 11:59:<br>(3260561)DESARROLLO DE PLAGUICIDAS |
| 17:59 - 22:00: Disponible                                                                                    | 19:59 - 22:00: Disponible                                                                                                        | 11:59 - 22:00: Disponible                                                                                               | 10:29 - 22:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  | 06:00 - 22:00: Disponible                            |
| 14/07/25                                                                                                     | 15/07/25                                                                                                                         | 16/07/25                                                                                                                | 17/07/25                                                                                                                | 18/07/25                                                                                                                         | 19/07/25                                             |
| 06:00 - 08:00: Disponible                                                                                    | 06:00 - 12:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 22:00: Disponible                            |
| 08:00 - 11:59:<br>(3260561)DESARROLLO DE HABILIDADES PRÁCTICAS EN EL USO SEGURO Y RESPONSABLE DE PLAGUICIDAS | 12:00 - 19:59: (3271586)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.             | 07:00 - 11:59:<br>(3271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:30 - 10:29:<br>(3271560)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:00 - 11:59:<br>(3265036)APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MUESTREO DE SUELOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS PARA EL CULTIVO DE CACAO. |                                                      |
| 11:59 - 14:00: Disponible                                                                                    | 19:59 - 22:00: Disponible                                                                                                        | 11:59 - 22:00: Disponible                                                                                               | 10:29 - 22:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  | 06:00 - 22:00: Disponible                            |
| 21/07/25                                                                                                     | 22/07/25                                                                                                                         | 23/07/25                                                                                                                | 24/07/25                                                                                                                | 25/07/25                                                                                                                         | 26/07/25                                             |
| 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                    | 06:00 - 12:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 22:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 22:00: Disponible                            |
| 14:00 - 17:59: (2910914)COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS. TÉCNICA.     | 12:00 - 19:59: (3271586)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.             | 07:00 - 11:59:<br>(3271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:30 - 10:29:<br>(3271560)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. |                                                                                                                                  |                                                      |
| 17:59 - 22:00: Disponible                                                                                    | 19:59 - 22:00: Disponible                                                                                                        | 11:59 - 22:00: Disponible                                                                                               | 10:29 - 22:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  | 27/07/25                                             |
| 28/07/25                                                                                                     | 29/07/25                                                                                                                         | 30/07/25                                                                                                                | 31/07/25                                                                                                                | 01/08/25                                                                                                                         | 02/08/25                                             |
| 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                    | 06:00 - 12:00: Disponible                                                                                                        | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                               | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  |                                                      |
| 14:00 - 17:59: (2910914)COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS. TÉCNICA.     | 12:00 - 19:59: (3271586)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.             | 07:00 - 11:59:<br>(3271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. | 08:30 - 10:29:<br>(3271560)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD. |                                                                                                                                  |                                                      |
| 17:59 - 22:00: Disponible                                                                                    | 19:59 - 22:00: Disponible                                                                                                        | 11:59 - 22:00: Disponible                                                                                               | 10:29 - 22:00: Disponible                                                                                               |                                                                                                                                  | 03/08/25                                             |

Anterior
Siguiente

DIAGRAMA HORARIO DE INSTRUCTOR MES DE AGOSTO

YENNY ROCIO NAVARRETE

Ayuda y soporte

Bandeja de tareas

LMS SENA

Cambiar Clave

Salir

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS

Nombre del Instructor

Tipo Documento

Número de Documento

Responsabilidad

8812587

YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

CC

28544453

INSTRUCTOR

Fecha Inicial

01/08/2025

Fecha Final

31/08/2025

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario

Mensual

Tiempo Disponible

Evento Asignado

Evento Seleccionado

LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

SABADO DOMINGO

|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            |                                                        |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 28/07/25                                                                                                                   | 29/07/25                                                                                                                                 | 30/07/25                                                                                                                   | 31/07/25                                                                                                                   | 01/08/25                                               | 02/08/25                           |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 06:00 - 14:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO | 03/08/25                           |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 11:59 - 22:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 14:00 - 17:59: (3295776)PRODUCCIÓN                     |                                    |
| 04/08/25                                                                                                                   | 05/08/25                                                                                                                                 | 06/08/25                                                                                                                   | 07/08/25                                                                                                                   | 08/08/25                                               | 09/08/25                           |
| 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 07:00: Disponible                                                                                                                | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 22:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 14:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
| 14:00 - 17:59: (2910914)COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS. TÉCNICA.                   | 07:00 - 10:00: (2910916)PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS | 07:00 - 11:59: (2271543)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD        |                                                                                                                            | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO | 10/08/25                           |
| 17:59 - 22:00: Disponible                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 11:59 - 22:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
| 11/08/25                                                                                                                   | 12/08/25                                                                                                                                 | 13/08/25                                                                                                                   | 14/08/25                                                                                                                   | 15/08/25                                               | 16/08/25                           |
| 06:00 - 14:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 07:00: Disponible                                                                                                                | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 14:00: Disponible                              | 06:00 - 08:00: Disponible          |
| 14:00 - 17:59: (2910914)COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS. TÉCNICA.                   | 07:00 - 10:00: (2910916)PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS | 07:00 - 11:59: (3306004)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 06:30 - 10:29: (3271550)REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD        | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN |
| 17:59 - 22:00: Disponible                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 11:59 - 18:00: Disponible                              | 17/08/25                           |
| 18/08/25                                                                                                                   | 19/08/25                                                                                                                                 | 20/08/25                                                                                                                   | 21/08/25                                                                                                                   | 22/08/25                                               | 23/08/25                           |
| 06:00 - 08:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 07:00: Disponible                                                                                                                | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 14:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
| 08:00 - 15:59: (NA)CAFÉ DE ESPECIALIDAD: PRÁCTICAS DE CALIDAD Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO         | 07:00 - 10:00: (2910916)PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS | 07:00 - 11:59: (3306004)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 06:30 - 10:29: (3306022)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO | 24/08/25                           |
| 15:59 - 22:00: Disponible                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 11:59 - 18:00: Disponible                              | 06:00 - 22:00: Disponible          |
| 25/08/25                                                                                                                   | 26/08/25                                                                                                                                 | 27/08/25                                                                                                                   | 28/08/25                                                                                                                   | 29/08/25                                               | 30/08/25                           |
| 06:00 - 07:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 07:00: Disponible                                                                                                                | 06:00 - 17:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 16:00: Disponible                                                                                                  | 06:00 - 14:00: Disponible                              | 06:00 - 08:00: Disponible          |
| 07:00 - 10:59: (3306004)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 07:00 - 10:00: (2910916)PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS | 07:00 - 11:59: (3306004)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 06:30 - 10:29: (3306022)PROVEER CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONSERVANDO SUS ATRIBUTOS Y CALIDAD | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO | 08:00 - 11:59: (3295776)PRODUCCIÓN |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 11:59 - 22:00: Disponible                              | 31/08/25                           |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                            | 14:00 - 17:59: (3295776)PRODUCCIÓN                     | 06:00 - 22:00: Disponible          |

Anterior

Siguiente

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/07/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3271586 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 31,90

**FICHA** 3271543 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>39,80</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

**FICHA** 3265036 - MUESTREO DE SUELOS AGRICOLAS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Tomar muestras de suelos según normativa y especificaciones técnicas

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

28030119401 PLANIFICAR EL MUESTREO DE SUELOS EN LOTES AGRÍCOLAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS

28030119402 ALISTAR HERRAMIENTAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

28030119403 RECOLECTAR LA MUESTRA DE SUELO AGRÍCOLA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

28030119404 SUMINISTRAR INSUMOS AL SUELO TENIENDO EN CUENTA RECOMENDACIONES TÉCNICAS

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>31,90</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

**FICHA** 3271560 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD



27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>39,80</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

**FICHA** 2910914 - CULTIVOS AGRICOLAS  
**DE APRENDIZAJE:**

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR CONTROL FITOSANITARIO DE LOS CULTIVOS SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y NORMAS VIGENTES

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR TERRENO PARA SIEMBRA SEGÚN CULTIVO Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15,90

---

## FICHA 3260561 - MANEJO RACIONAL DE PLAGUICIDAS DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR DERRAMES DE SUSTANCIAS PELIGROSAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020103201 ALISTAR RECURSOS PARA EL MANEJO DE DERRAMES DE PLAGUICIDAS DE ACUERDO CON LOS PARAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

22020103202 IMPLEMENTAR PLANES DE MANEJO SEGURO DE DERRAMES DE PLAGUICIDAS, SEGÚN PARAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

22020103203 COMPROBAR EFECTIVIDAD DE PLANES DE MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS, EN CUMPLIMIENTO DE PARAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

22020103204 CORREGIR EL PLAN DE MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS FRENTE A LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040105501 ALISTAR EQUIPOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

27040105502 REALIZAR LA APLICACIÓN DEL PLAGUICIDA DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.

27040105503 REVISAR LOS RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS CON BASE EN PARÁMETROS TÉCNICOS.

27040105504 AJUSTAR CONDICIONES EN LA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 179,20

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

| FICHA               | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---------------------|--------------|-------------|--------|-------|
| TOTAL TIEMPO EDT's: |              |             |        | 0,00  |

### ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL                  | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|--------------------------------|-------------|-----------|-------|
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: |             |           | 0,00  |

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/08/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/08/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3271586 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**FICHA** 2910916 - SERVICIOS DE BARISMO  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO CON BASE EN LAS NORMAS DE CALIDAD

FORMULAR ACCIONES MEJORA DEL CAFÉ TOSTADO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS

REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DE CONSUMO, NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS COMERCIALES DEL ESTABLECIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

---

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | 26,00 |
|--------------------------------------|-------|

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3306022 - TOSTION DE CAFE NIVEL I



- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO CON BASE EN LAS NORMAS DE CALIDAD

FORMULAR ACCIONES MEJORA DEL CAFÉ TOSTADO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS

REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

---

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | 15,90 |
|--------------------------------------|-------|

---

**FICHA** 3295776 - PRODUCCION DE CULTIVOS DE INTERES COMERCIAL.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Propagar material vegetal según especificaciones técnicas y tipo de especie

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1 ADECUAR EL ÁREA DE PROPAGACIÓN DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA ESPECIE Y SU UBICACIÓN.

RA2 EJECUTAR EL MÉTODO DE PROPAGACIÓN DE ACUERDO CON LA ESPECIE.

RA3 MANTENER EL MATERIAL VEGETAL TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD TÉCNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Sembrar cultivo de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1 ADECUAR EL TERRENO PARA SIEMBRA DE PLANTAS CON BASE EN LA NORMATIVIDAD TÉCNICA

RA2. MANEJAR CULTIVO CON BASE EN NORMATIVIDAD TÉCNICA.

---

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | 47,80 |
|--------------------------------------|-------|

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3271543 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3306004 - TOSTION DE CAFE NIVEL I

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO CON BASE EN LAS NORMAS DE CALIDAD

FORMULAR ACCIONES MEJORA DEL CAFÉ TOSTADO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS

REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 27,90

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

2910914 - CULTIVOS AGRICOLAS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR CONTROL FITOSANITARIO DE LOS CULTIVOS SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y NORMAS VIGENTES

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR TERRENO PARA SIEMBRA SEGÚN CULTIVO Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 11,90

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3271560 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 161,50

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

| FICHA  | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO                                                                                                   | HORAS |
|--------|--------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 340626 | 18/08/2025   | 18/08/2025  | CAFÉ DE ESPECIALIDAD:<br>PRÁCTICAS DE CALIDAD Y<br>PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE<br>CAFÉ POR MÉTODO FILTRADO | 8,00  |

---

**TOTAL TIEMPO EDT's:** 8,00

---

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---------------|-------------|-----------|-------|
|---------------|-------------|-----------|-------|

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL