PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 12 septiembre 2025

Señor (a)
Nelson de la Espriella Morales
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7383161
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7383161 del año 2025

Lisdeidy Alcendra González, identificado con la cédula de ciudadanía No. 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 **TREINTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($37.099.598)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de **DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580)**, b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2025, por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872)** cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($2.726.170).**

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de **AHORROS** No. **67852258664 del banco Bancolombia,** cuyo titular es la contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y

obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN DE TRABAJADORES DE LA ECONOMÍA POPULAR, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA POPULAR EN CONCORDANCIA CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planeación y ejecución del proceso de formación titulada del programa: preparación de cocteles y bebidas siguiendo tendencias ficha: 3273926 técnicas de mesa y bar ficha: 3274404 técnicas de mesa y bar ficha: 3273909	Anexo 1. Las asistencias Y fotos de los aprendices del complementario preparación de cocteles y bebidas siguiendo tendencias ficha: 3273926 Anexo 2. Asistencias y foto de los aprendices del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3274404 Anexo 3. Asistencia y fotos de los aprendices del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3273909 Anexo 4. Asistencia y fotos de los aprendices del

		técnicas de mesa y bar ficha: 3277611 coctelería básica ficha: 3273927 programa servicio de restaurante y bar ficha: 3324779	complementario de técnicas de mesa y bar ficha: 3277611 Anexo 5. Asistencia y fotos de los aprendices del complementario de coctelería básica ficha: 3273927 Anexo 6. Asistencia y fotos de los aprendices del programa servicio de restaurante y bar ficha: 3324779
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se apoyo la elaboración de la Planeación pedagógica de las guías de aprendizaje para el complementario de complementario preparación de cocteles y bebidas siguiendo tendencias	Anexo 7. guía de aprendizaje de para el complementario de complementario preparación de cocteles y bebidas siguiendo tendencias Anexo 8. Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor Nelson de la Espriella a su correo Sena
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Realice registro en SOFIA PLUS de los juicios evaluativos del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3274404, técnicas de mesa y bar ficha: 3273909, técnicas de mesa y bar ficha: 3277611, coctelería básica ficha: 3273927 y coctelería básica 3273932	Anexo 9. Pantallazo de los juicios evaluativos del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3274404, técnicas de mesa y bar ficha: 3273909, técnicas de mesa y bar ficha: 3277611, coctelería básica ficha: 3273927 y coctelería básica 3273932
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por	No aplica	No aplica

	la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportó todos los documentos soporte del proceso de formación profesional y se presentan el proyecto de modernización y dotación del ambiente de formación con dos cotizaciones conformadas por varios proveedores y la justificación.	Anexo 10. Pantallazo del correo donde se compartió el DRIVE con el formato de pedido con foto, descripción, cantidad y precio con las dos cotizaciones y la justificación al correo de la encargada de SENOVA y el coordinador.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Subí los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC después de ser autorizadas del mes de agosto, la legalización de agenda de agosto, la agenda de octubre y registro de	Anexo 11. pantallazo del correo donde se envió legalización de agenda de agosto, cargue la agenda de octubre y registro de horas de septiembre en sofia

		horas de septiembre en sofia	
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica	No aplica
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No aplica	No aplica
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron las solicitudes realizadas por el supervisor. Cargando la cuenta de cobro en el drive y él envió de la agenda para viáticos de mes de octubre	Se cargo en el drive la cuenta de cobro para revisión y la agenda para viáticos del mes de octubre
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica	No aplica

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.	87725	Montelíbano	2025-08- 14	2025-08- 14

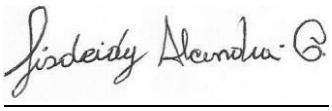
2.	87725	Montelíbano	2025-08- 18	2025-08- 18
3.	87725	Montelíbano	2025-08- 19	2025-08- 19
4.	87725	Montelíbano	2025-08- 20	2025-08- 20
5.	87725	Montelíbano	2025-08- 21	2025-08- 21
6.	87725	Montelíbano	2025-08- 22	2025-08- 22
7.	87725	Montelíbano	2025-08- 25	2025-08- 25
8.	87725	Montelíbano	2025-08- 26	2025-08- 26
9.	87725	Montelíbano	2025-08- 27	2025-08- 27
10.	87725	Montelíbano	2025-08- 28	2025-08- 28
11.	87725	Montelíbano	2025-08- 29	2025-08- 29
12.	87725	Montelíbano	2025-08- 30	2025-08- 30

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.

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 pago de aportes a seguridad social planilla No 4614740732 correspondiente al mes de agosto expedido por Bancoomeva. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



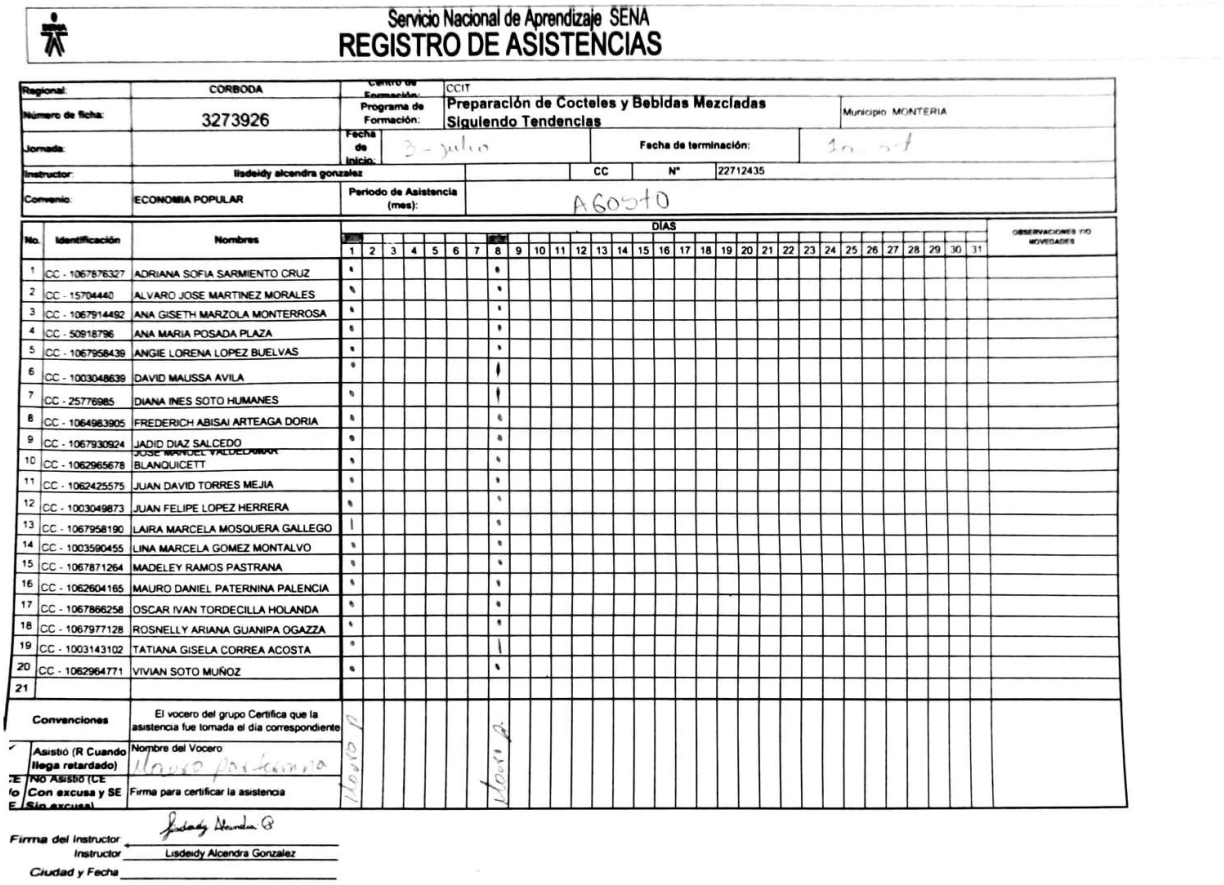
Firma
Lisdeidy Alcendra González
Contratista
CC: 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico

Recibí a satisfacción:

_____

Firma
Nelson de la Espriella Morales
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.7383161 de 2025
Coordinador Académico

Anexo 1.
Las asistencias Y fotos de los aprendices del complementario preparación de cocteles y bebidas siguiendo tendencias ficha: 3273926



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
REGISTRO DE ASISTENCIAS

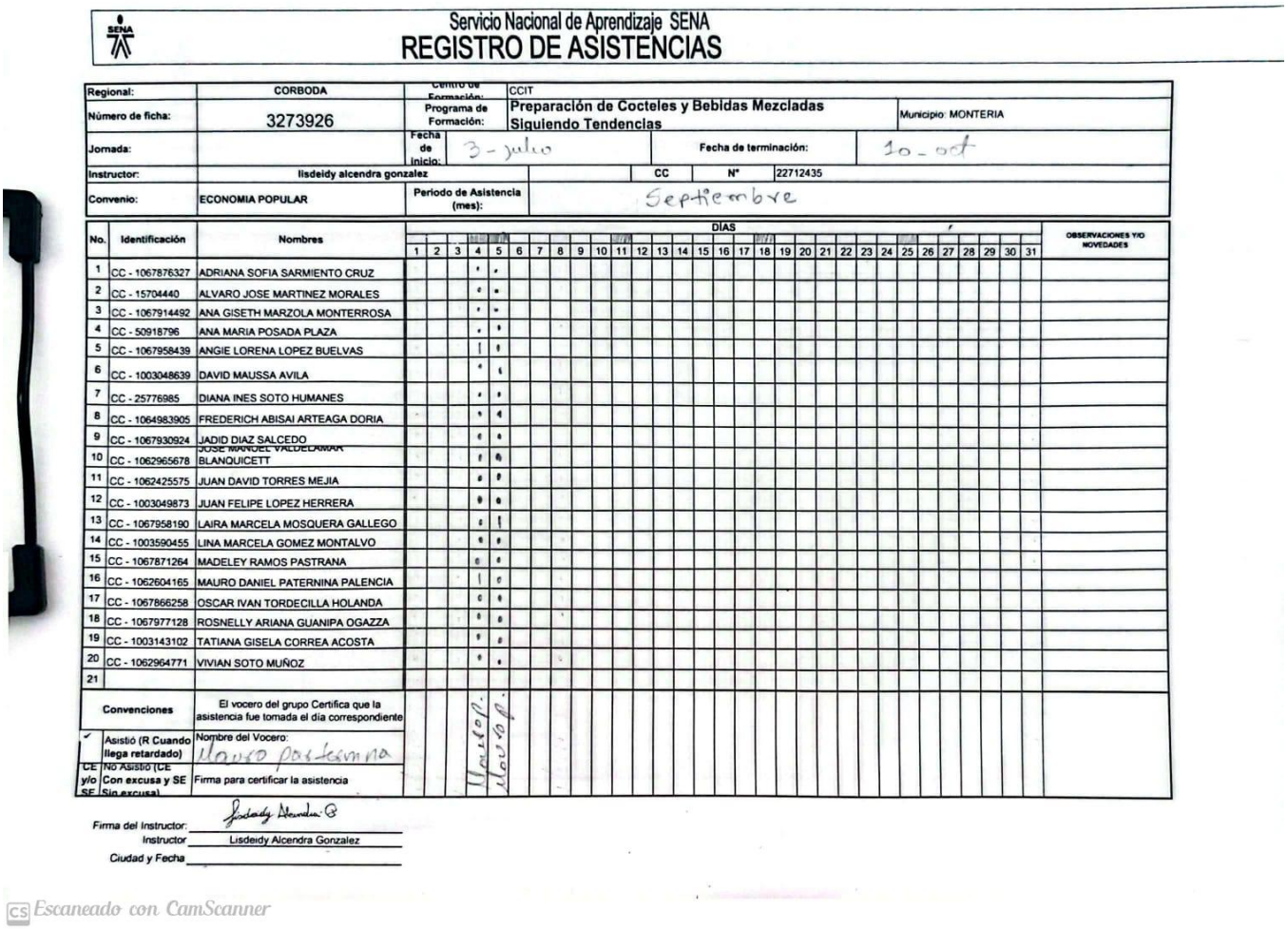
Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3273926	Programa de Formación:	Preparación de Cocteles y Bebidas Mezcladas Siguiendo Tendencias
Municipio: MONTERIA			
Jornada:		Fecha de inicio:	3 - julio
Fecha de terminación:	10 - oct		
Instructor:	lisdeidy alcendra gonzalez	CC	Nº 22712435
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	AGOSTO

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC - 1067876327	ADRIANA SOFIA SARMIENTO CRUZ																																
2	CC - 15704440	ALVARO JOSE MARTINEZ MORALES																																
3	CC - 1067914492	ANA GISETH MARZOLA MONTERROSA																																
4	CC - 50918796	ANA MARIA POSADA PLAZA																																
5	CC - 1067958439	ANGIE LORENA LOPEZ BUELVAS																																
6	CC - 1003048639	DAVID MAUSSA AVILA																																
7	CC - 25776985	DIANA INES SOTO HUMANES																																
8	CC - 1064983905	FREDERICH ABISAI ARTEAGA DORIA																																
9	CC - 1067930924	JADID DIAZ SALCEDO																																
10	CC - 1062965678	JOSE MANUEL VALDELAMAR BLANQUICETT																																
11	CC - 1062425575	JUAN DAVID TORRES MEJIA																																
12	CC - 1003049873	JUAN FELIPE LOPEZ HERRERA																																
13	CC - 1067958190	LAIRA MARCELA MOSQUERA GALLEGO																																
14	CC - 1003590455	LINA MARCELA GOMEZ MONTALVO																																
15	CC - 1067871264	MADELEY RAMOS PASTRANA																																
16	CC - 1062604165	MAURO DANIEL PATERNINA PALENCIA																																
17	CC - 1067866258	OSCAR IVAN TORDECILLA HOLANDA																																
18	CC - 1067977128	ROSNELLY ARIANA GUANIPA OGAZZA																																
19	CC - 1003143102	TATIANA GISELA CORREA ACOSTA																																
20	CC - 1062964771	VIVIAN SOTO MUÑOZ																																
21																																		

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Mauro Paternina
No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor
Instructor: Lisdeidy Alcendra Gonzalez
Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORBODA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3273926	Programa de Formación:	Preparación de Cocteles y Bebidas Mezcladas Siguiendo Tendencias
Municipio: MONTERIA			
Jornada:		Fecha de inicio:	3 - julio
Fecha de terminación:	10 - oct		
Instructor:	lisdeidy alcendra gonzalez	CC	22712435
N°			
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	Septiembre

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC - 1067876327	ADRIANA SOFIA SARMIENTO CRUZ																																
2	CC - 15704440	ALVARO JOSE MARTINEZ MORALES																																
3	CC - 1067914492	ANA GISETH MARZOLA MONTERROSA																																
4	CC - 50918796	ANA MARIA POSADA PLAZA																																
5	CC - 1067958439	ANGIE LORENA LOPEZ BUELVAS																																
6	CC - 1003048639	DAVID MAUSSA AVILA																																
7	CC - 25776985	DIANA INES SOTO HUMANES																																
8	CC - 1064983905	FREDERICH ABISAI ARTEAGA DORIA																																
9	CC - 1067930924	JADID DIAZ SALCEDO																																
10	CC - 1062965678	JOSE MANUEL VALDELAMAR BLANQUICETT																																
11	CC - 1062425575	JUAN DAVID TORRES MEJIA																																
12	CC - 1003049873	JUAN FELIPE LOPEZ HERRERA																																
13	CC - 1067958190	LAIRA MARCELA MOSQUERA GALLEGO																																
14	CC - 1003590455	LINA MARCELA GOMEZ MONTALVO																																
15	CC - 1067871264	MADELEY RAMOS PASTRANA																																
16	CC - 1062604165	MAURO DANIEL PATERNINA PALENCIA																																
17	CC - 1067866258	OSCAR IVAN TORDECILLA HOLANDA																																
18	CC - 1067977128	ROSNELLY ARIANA GUANIPA OGAZZA																																
19	CC - 1003143102	TATIANA GISELA CORREA ACOSTA																																
20	CC - 1062964771	VIVIAN SOTO MUÑOZ																																
21																																		

Convenciones		El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Mauro paternina
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Lisdeidy Alcendra G

Instructor: Lisdeidy Alcendra Gonzalez

Ciudad y Fecha: _____

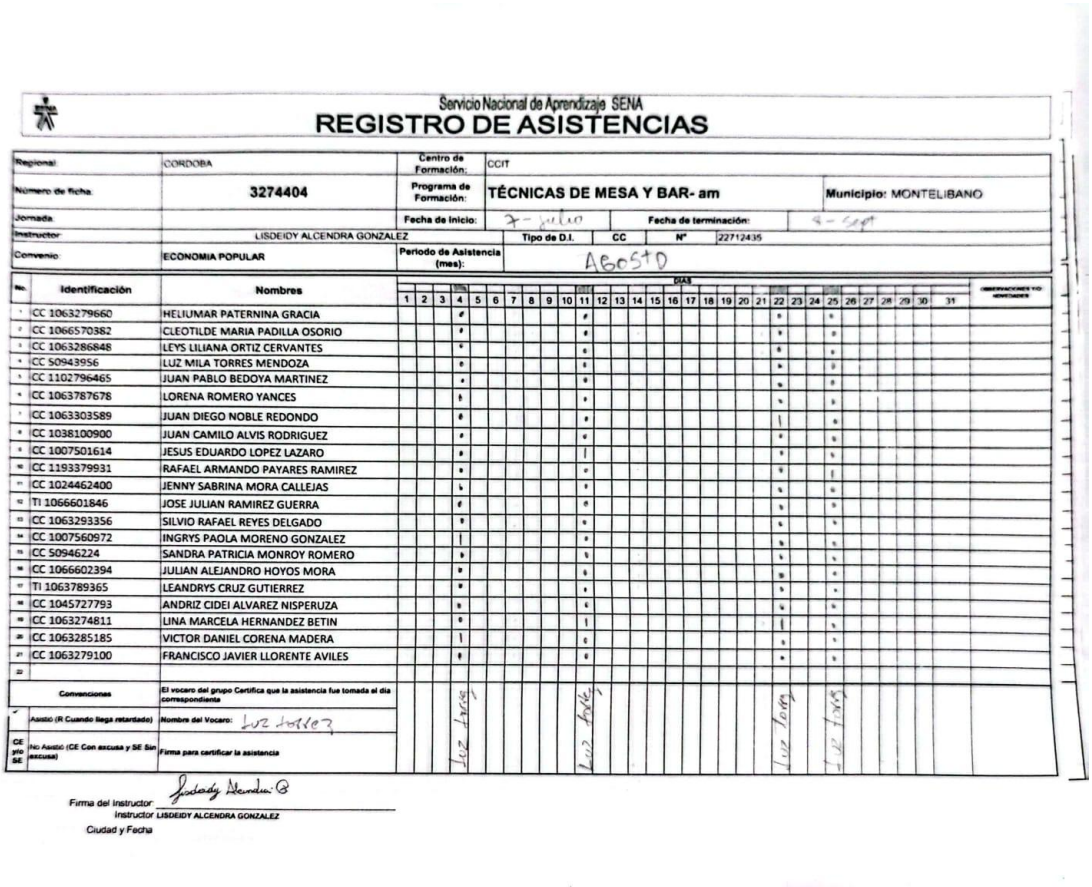
Escaneado con CamScanner


CAMPEONATO
DE
MIXOLOGÍA


CAMPEONATO
DE
MIXOLOGÍA


MIXOLOGÍA

Anexo 2.
Asistencias y foto de los aprendices del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3274404



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT		
Número de ficha:	3274404	Programa de Formación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR- am	Municipio:	MONTELIBANO
Jornada:		Fecha de inicio:	7 - julio	Fecha de terminación:	4 - Sept
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC	Nº	22712435
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	AGOSTO		

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 1063279660	HELIUMAR PATERNINA GRACIA																																
2	CC 1066570382	CLEOTILDE MARIA PADILLA OSORIO																																
3	CC 1063286848	LEYS LILIANA ORTIZ CERVANTES																																
4	CC 50943956	LUZ MILA TORRES MENDOZA																																
5	CC 1102796465	JUAN PABLO BEDOYA MARTINEZ																																
6	CC 1063787678	LORENA ROMERO YANCES																																
7	CC 1063303589	JUAN DIEGO NOBLE REDONDO																																
8	CC 1038100900	JUAN CAMILO ALVIS RODRIGUEZ																																
9	CC 1007501614	JESUS EDUARDO LOPEZ LAZARO																																
10	CC 1193379931	RAFAEL ARMANDO PAYARES RAMIREZ																																
11	CC 1024462400	JENNY SABRINA MORA CALLEJAS																																
12	TI 1066601846	JOSE JULIAN RAMIREZ GUERRA																																
13	CC 1063293356	SILVIO RAFAEL REYES DELGADO																																
14	CC 1007560972	INGRYS PAOLA MORENO GONZALEZ																																
15	CC 50946224	SANDRA PATRICIA MONROY ROMERO																																
16	CC 1066602394	JULIAN ALEJANDRO HOYOS MORA																																
17	TI 1063789365	LEANDRYS CRUZ GUTIERREZ																																
18	CC 1045727793	ANDRIZ CIDEI ALVAREZ NISPERUZA																																
19	CC 1063274811	LINA MARCELA HERNANDEZ BETIN																																
20	CC 1063285185	VICTOR DANIEL CORENA MADERA																																
21	CC 1063279100	FRANCISCO JAVIER LLORENTE AVILES																																
22																																

Convenciones		El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Luz Torres
CE SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT		
Número de ficha:	3274404	Programa de Formación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR- am	Municipio:	MONTELIBANO
Jornada:		Fecha de inicio:	7- julio	Fecha de terminación:	8- Sept
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC	Nº	22712435
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	Septiembre		

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 1063279660	HELIUMAR PATERNINA GRACIA																																
2	CC 1066570382	CLEOTILDE MARIA PADILLA OSORIO																																
3	CC 1063286848	LEYS LILIANA ORTIZ CERVANTES																																
4	CC 50943956	LUZ MILA TORRES MENDOZA																																
5	CC 1102796465	JUAN PABLO BEDOYA MARTINEZ																																
6	CC 1063787678	LORENA ROMERO YANCES																																
7	CC 1063303589	JUAN DIEGO NOBLE REDONDO																																
8	CC 1038100900	JUAN CAMILO ALVIS RODRIGUEZ																																
9	CC 1007501614	JESUS EDUARDO LOPEZ LAZARO																																
10	CC 1193379931	RAFAEL ARMANDO PAYARES RAMIREZ																																
11	CC 1024462400	JENNY SABRINA MORA CALLEJAS																																
12	TI 1066601846	JOSE JULIAN RAMIREZ GUERRA																																
13	CC 1063293356	SILVIO RAFAEL REYES DELGADO																																
14	CC 1007560972	INGRYS PAOLA MORENO GONZALEZ																																
15	CC 50946224	SANDRA PATRICIA MONROY ROMERO																																
16	CC 1066602394	JULIAN ALEJANDRO HOYOS MORA																																
17	TI 1063789365	LEANDRYS CRUZ GUTIERREZ																																
18	CC 1045727793	ANDRIZ CIDEI ALVAREZ NISPERUZA																																
19	CC 1063274811	LINA MARCELA HERNANDEZ BETIN																																
20	CC 1063285185	VICTOR DANIEL CORENA MADERA																																
21	CC 1063279100	FRANCISCO JAVIER LLORENTE AVILES																																
22																																		

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente	
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:	Luz Torres
CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia	

Firma del Instructor: Lisdeidy Alcendra G

Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

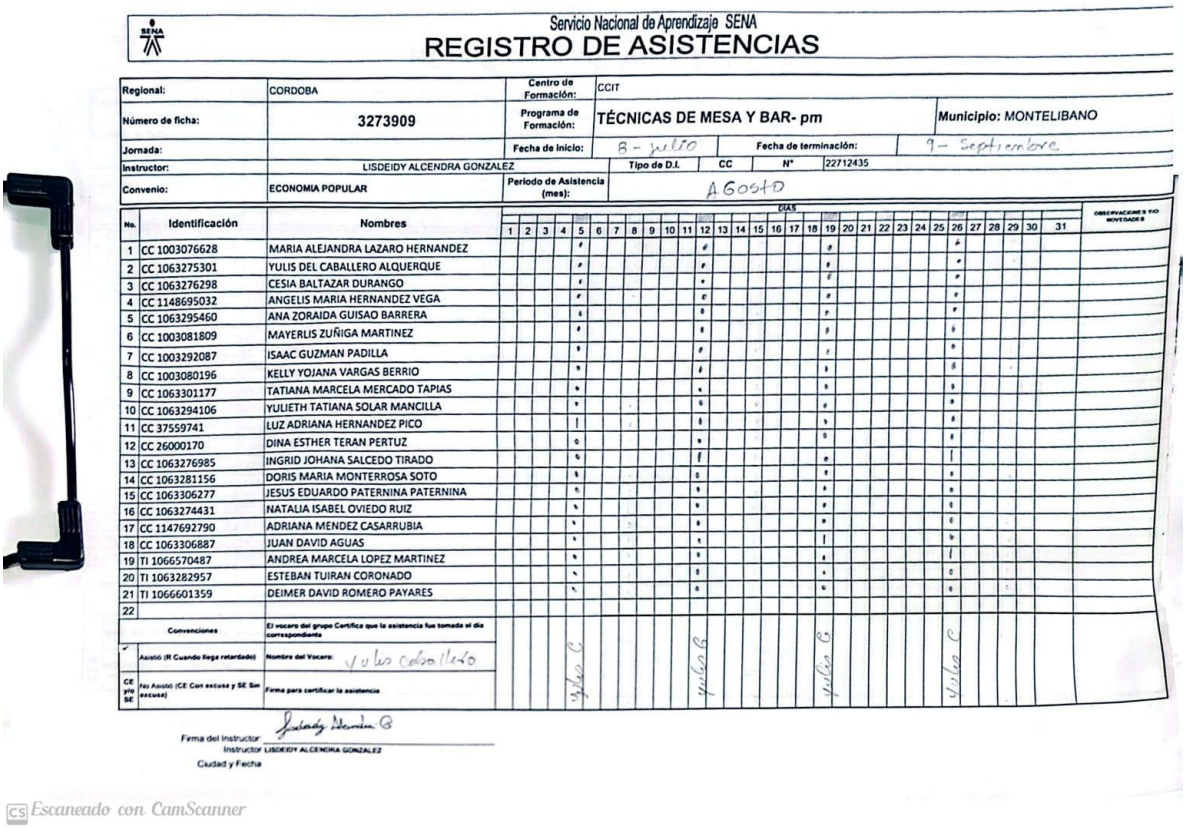
Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner





Anexo 3.
Asistencia y fotos de los aprendices del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3273909



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3273909	Programa de Formación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR- pm
Jornada:		Fecha de inicio:	8 - julio
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	AGOSTO

Municipio: MONTELIBANO

Fecha de terminación: 9 - Septiembre

N° 22712435

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 1003076628	MARIA ALEJANDRA LAZARO HERNANDEZ					F							F							F							F						
2	CC 1063275301	YULIS DEL CABALLERO ALQUERQUE					F							F							F							F						
3	CC 1063276298	CESIA BALTAZAR DURANGO					F							F							F							F						
4	CC 1148695032	ANGELIS MARIA HERNANDEZ VEGA					F							F							F							F						
5	CC 1063295460	ANA ZORAIDA GUISAO BARRERA					F							F							F							F						
6	CC 1003081809	MAYERLIS ZUÑIGA MARTINEZ					F							F							F							F						
7	CC 1003292087	ISAAC GUZMAN PADILLA					F							F							F							F						
8	CC 1003080196	KELLY YOJANA VARGAS BERRIO					F							F							F							F						
9	CC 1063301177	TATIANA MARCELA MERCADO TAPIAS					F							F							F							F						
10	CC 1063294106	YULIETH TATIANA SOLAR MANCILLA					F							F							F							F						
11	CC 37559741	LUZ ADRIANA HERNANDEZ PICO					F							F							F							F						
12	CC 26000170	DINA ESTHER TERAN PERTUZ					F							F							F							F						
13	CC 1063276985	INGRID JOHANA SALCEDO TIRADO					F							F							F							F						
14	CC 1063281156	DORIS MARIA MONTERROSA SOTO					F							F							F							F						
15	CC 1063306277	JESUS EDUARDO PATERNINA PATERNINA					F							F							F							F						
16	CC 1063274431	NATALIA ISABEL OVIEDO RUIZ					F							F							F							F						
17	CC 1147692790	ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA					F							F							F							F						
18	CC 1063306887	JUAN DAVID AGUAS					F							F							F							F						
19	TI 1066570487	ANDREA MARCELA LOPEZ MARTINEZ					F							F							F							F						
20	TI 1063282957	ESTEBAN TUIRAN CORONADO					F							F							F							F						
21	TI 1066601359	DEIMER DAVID ROMERO PAYARES					F							F							F							F						
22																																		

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: yulis caballero
CE pero SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor

Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3273909	Programa de Formación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR- pm
Municipio:	MONTELIBANO		
Jornada:		Fecha de inicio:	8 - julio
Fecha de terminación:	9 - Septiembre		
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC
N°	22712435		
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	Septiembre

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 1003076628	MARIA ALEJANDRA LAZARO HERNANDEZ																																
2	CC 1063275301	YULIS DEL CABALLERO ALQUERQUE																																
3	CC 1063276298	CESIA BALTAZAR DURANGO																																
4	CC 1148695032	ANGELIS MARIA HERNANDEZ VEGA																																
5	CC 1063295460	ANA ZORAIDA GUISAO BARRERA																																
6	CC 1003081809	MAYERLIS ZUÑIGA MARTINEZ																																
7	CC 1003292087	ISAAC GUZMAN PADILLA																																
8	CC 1003080196	KELLY YOJANA VARGAS BERRIO																																
9	CC 1063301177	TATIANA MARCELA MERCADO TAPIAS																																
10	CC 1063294106	YULIETH TATIANA SOLAR MANCILLA																																
11	CC 37559741	LUZ ADRIANA HERNANDEZ PICO																																
12	CC 26000170	DINA ESTHER TERAN PERTUZ																																
13	CC 1063276985	INGRID JOHANA SALCEDO TIRADO																																
14	CC 1063281156	DORIS MARIA MONTERROSA SOTO																																
15	CC 1063306277	JESUS EDUARDO PATERNINA PATERNINA																																
16	CC 1063274431	NATALIA ISABEL OVIEDO RUIZ																																
17	CC 1147692790	ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA																																
18	CC 1063306887	JUAN DAVID AGUAS																																
19	TI 1066570487	ANDREA MARCELA LOPEZ MARTINEZ																																
20	TI 1063282957	ESTEBAN TUIRAN CORONADO																																
21	TI 1066601359	DEIMER DAVID ROMERO PAYARES																																
22																																		

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Yulis caballero
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

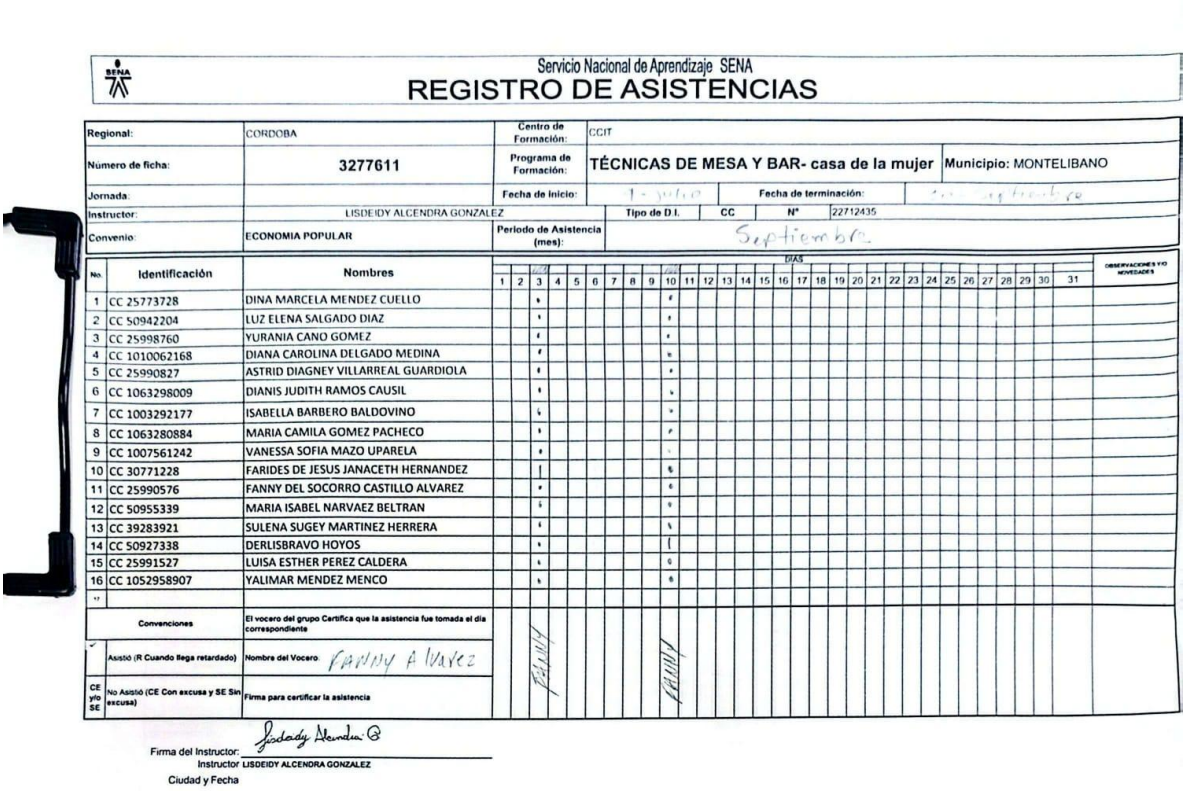
Firma del Instructor: Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner



Anexo 4.
Asistencia y fotos de los aprendices del complementario de técnicas de mesa y bar ficha: 3277611



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3277611	Programa de Formación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR- casa de la mujer — Municipio: MONTELIBANO
Jornada:		Fecha de Inicio:	1 - julio — Fecha de terminación:
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC — N° 22712435
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	Septiembre

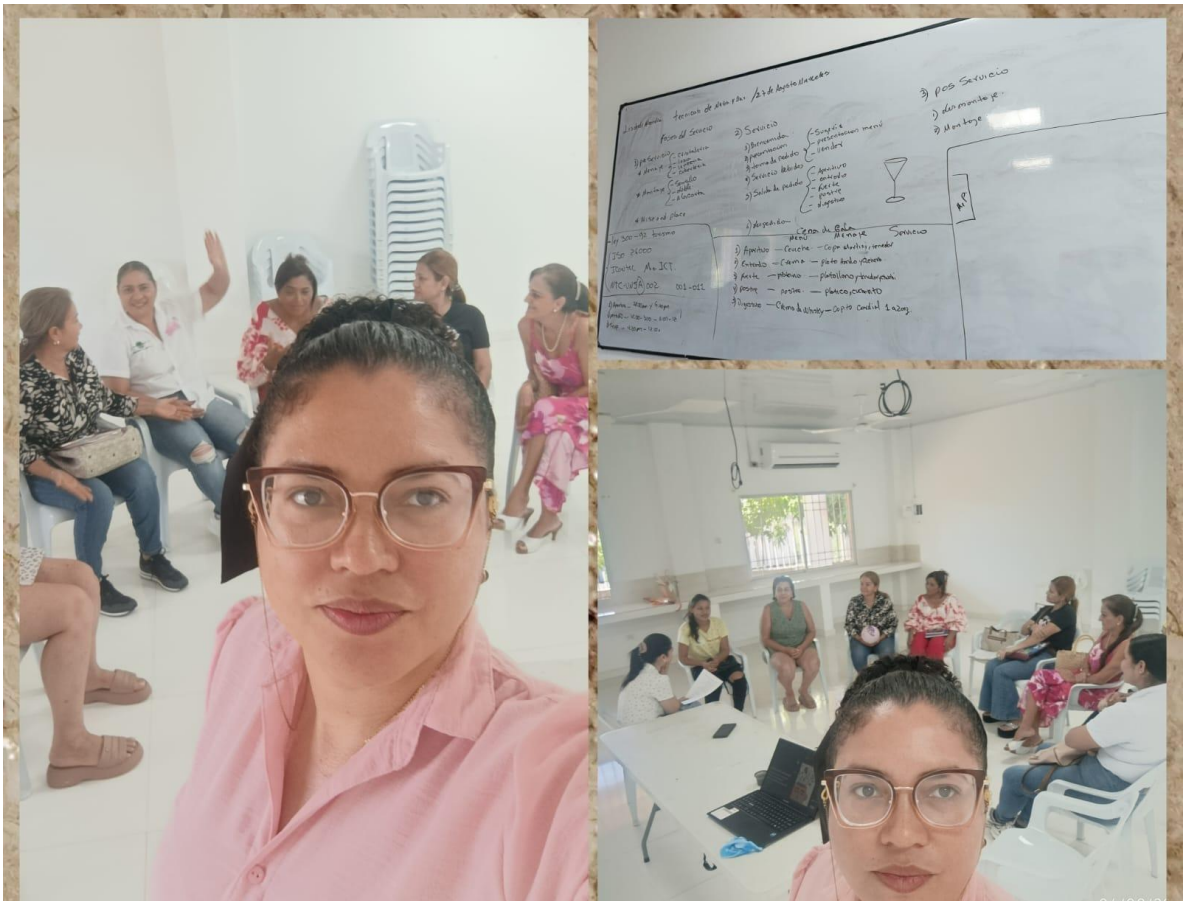
No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 25773728	DINA MARCELA MENDEZ CUELLO																																
2	CC 50942204	LUZ ELENA SALGADO DIAZ																																
3	CC 25998760	YURANIA CANO GOMEZ																																
4	CC 1010062168	DIANA CAROLINA DELGADO MEDINA																																
5	CC 25990827	ASTRID DIAGNEY VILLARREAL GUARDIOLA																																
6	CC 1063298009	DIANIS JUDITH RAMOS CAUSIL																																
7	CC 1003292177	ISABELLA BARBERO BALDOVINO																																
8	CC 1063280884	MARIA CAMILA GOMEZ PACHECO																																
9	CC 1007561242	VANESSA SOFIA MAZO UPARELA																																
10	CC 30771228	FARIDES DE JESUS JANACETH HERNANDEZ																																
11	CC 25990576	FANNY DEL SOCORRO CASTILLO ALVAREZ																																
12	CC 50955339	MARIA ISABEL NARVAEZ BELTRAN																																
13	CC 39283921	SULENA SUGEY MARTINEZ HERRERA																																
14	CC 50927338	DERLISBRAVO HOYOS																																
15	CC 25991527	LUISA ESTHER PEREZ CALDERA																																
16	CC 1052958907	YALIMAR MENDEZ MENCO																																
17																																		

Convenciones		El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:	FANNY ALVAREZ
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia	

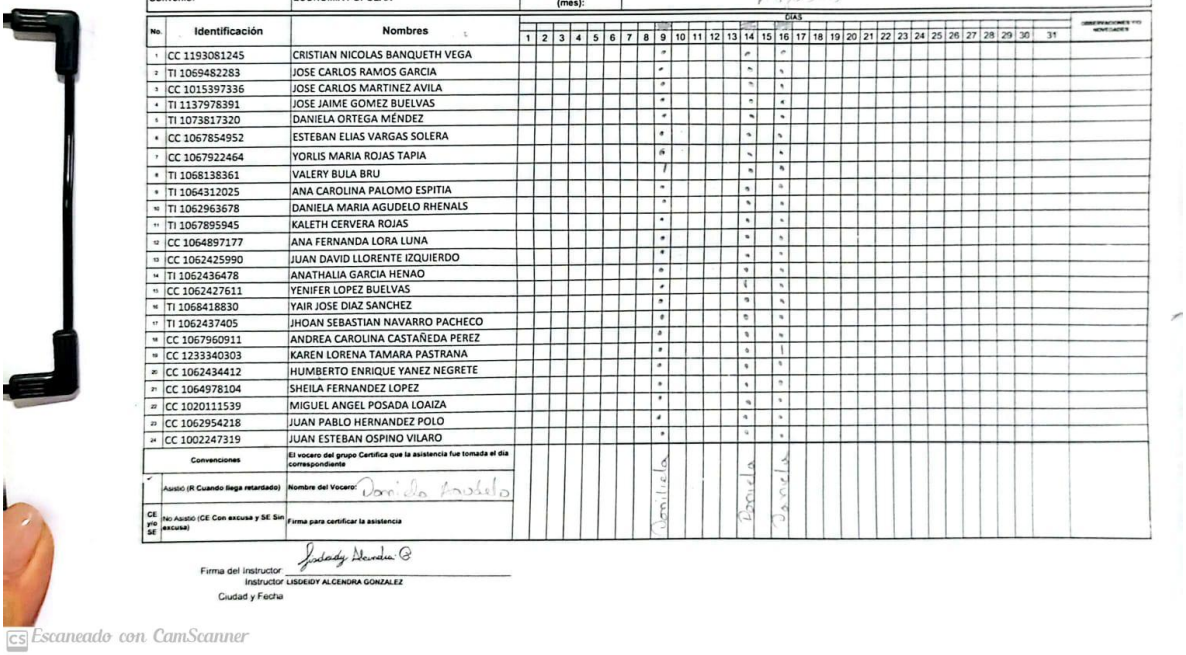
Firma del Instructor: Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner



Anexo 5.
Asistencia y fotos de los aprendices del complementario de coctelería básica ficha: 3273927



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3273927	Programa de Formación:	COCTELERIA BASICA
Municipio:	MONTERIA		
Jornada:		Fecha de inicio:	10 junio
Fecha de terminación:	14 agosto		
Instructor:	LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC
N°	22712435		
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Periodo de Asistencia (mes):	agosto

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	CC 1193081245	CRISTIAN NICOLAS BANQUETH VEGA																																
2	TI 1069482283	JOSE CARLOS RAMOS GARCIA																																
3	CC 1015397336	JOSE CARLOS MARTINEZ AVILA																																
4	TI 1137978391	JOSE JAIME GOMEZ BUELVAS																																
5	TI 1073817320	DANIELA ORTEGA MÉNDEZ																																
6	CC 1067854952	ESTEBAN ELIAS VARGAS SOLERA																																
7	CC 1067922464	YORLIS MARIA ROJAS TAPIA																																
8	TI 1068138361	VALERY BULA BRU																																
9	TI 1064312025	ANA CAROLINA PALOMO ESPITIA																																
10	TI 1062963678	DANIELA MARIA AGUDELO RHENALS																																
11	TI 1067895945	KALETH CERVERA ROJAS																																
12	CC 1064897177	ANA FERNANDA LORA LUNA																																
13	CC 1062425990	JUAN DAVID LLORENTE IZQUIERDO																																
14	TI 1062436478	ANATHALIA GARCIA HENAO																																
15	CC 1062427611	YENIFER LOPEZ BUELVAS																																
16	TI 1068418830	YAIR JOSE DIAZ SANCHEZ																																
17	TI 1062437405	JHOAN SEBASTIAN NAVARRO PACHECO																																
18	CC 1067960911	ANDREA CAROLINA CASTAÑEDA PEREZ																																
19	CC 1233340303	KAREN LORENA TAMARA PASTRANA																																
20	CC 1062434412	HUMBERTO ENRIQUE YANEZ NEGRETE																																
21	CC 1064978104	SHEILA FERNANDEZ LOPEZ																																
22	CC 1020111539	MIGUEL ANGEL POSADA LOAIZA																																
23	CC 1062954218	JUAN PABLO HERNANDEZ POLO																																
24	CC 1002247319	JUAN ESTEBAN OSPINO VILARO																																

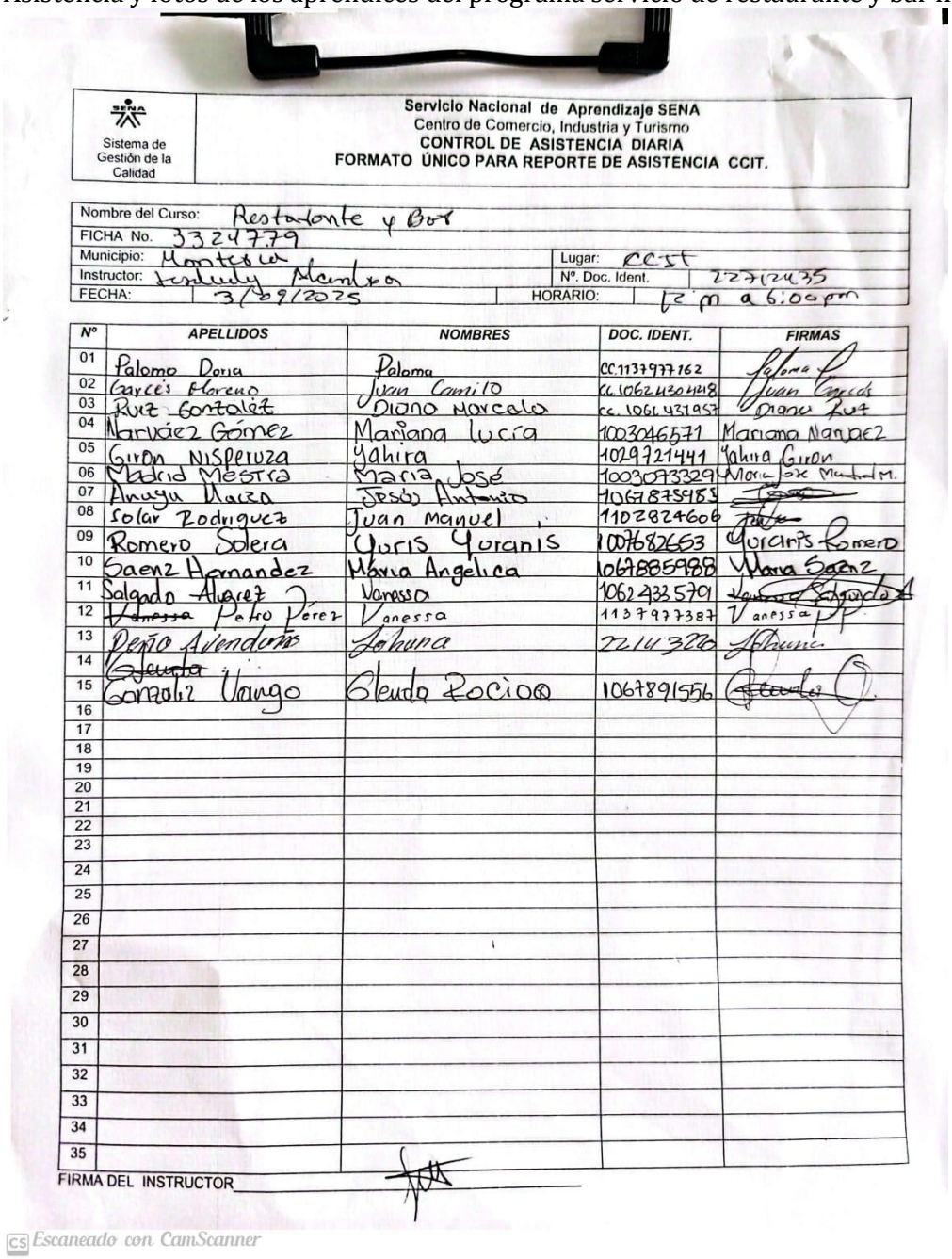
Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente
Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Daniela Bulela
CE y/o SE — No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Lisdeidy Alcendra G.
Instructor LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
Ciudad y Fecha

Escaneado con CamScanner


SENA
JAIR DIAZ
TÉCNICO EN COCINA
MIXOLOGÍA
CAMPEONATO
MIXOLOGÍA

Anexo 6.
Asistencia y fotos de los aprendices del programa servicio de restaurante y bar ficha: 3324779



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

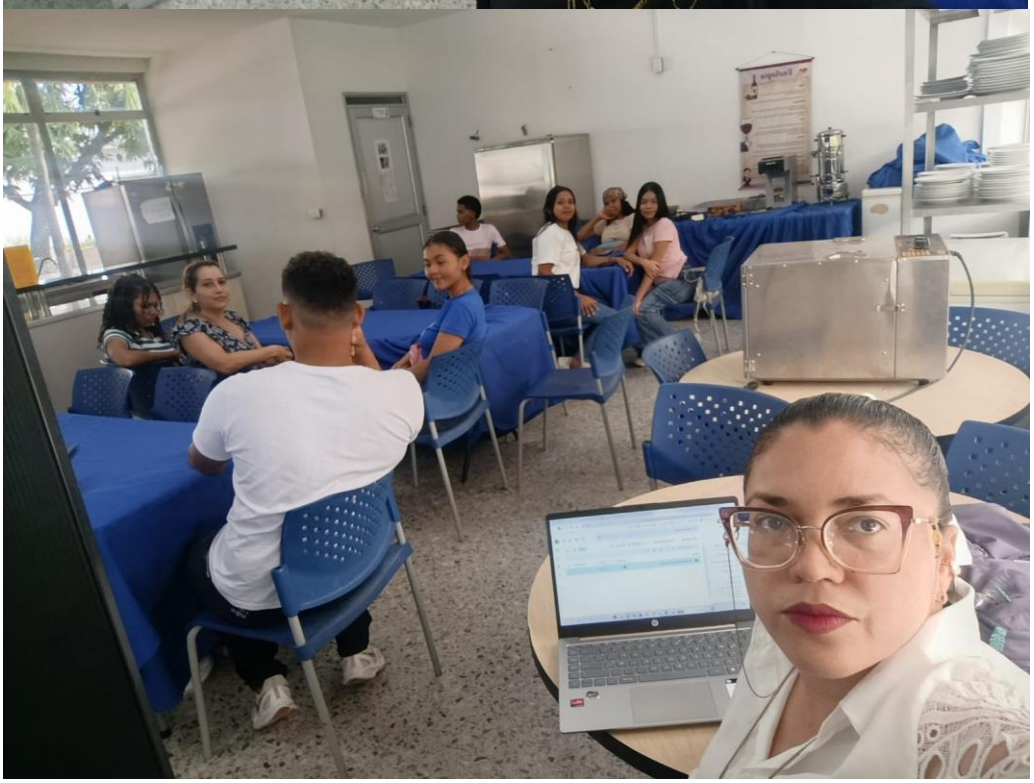
Nombre del Curso:	Restaurante y Bar		
FICHA No.	3324779		
Municipio:	Montería	Lugar:	CCIT
Instructor:	Yesenia Montero	Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	3/09/2025	HORARIO:	12 m a 6:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Paloma Doria	Paloma	CC1137977762	Paloma
02	Garcés Moreno	Juan Camilo	CC 1062430418	Juan Garcés
03	Ruiz Gonzalez	Diana Marcela	CC 1061437957	Diana Ruiz
04	Narváez Gómez	Mariana Lucía	1003046571	Mariana Narváez
05	Giron Nisperuza	Yahira	1029721441	Yahira Giron
06	Madrid Mestra	María José	1003073329	María José Madrid M.
07	Anaya Maza	Jesús Antonio	1067875985	
08	Solar Rodriguez	Juan Manuel	1102824606	
09	Romero Solera	Yuris Yoranis	1007682653	Yuranis Romero
10	Saenz Hernandez	María Angelica	1069885988	María Saenz
11	Salgado Alvarez	Vanessa	1062433591	Vanessa Salgado
12	Vanessa Petro Pérez	Vanessa	1137977387	Vanessa
13	Peño Avendaño	Lahana	22141326	Lahana
14	Eleuda			
15	Gonzalez Vango	Eleuda Rocio	1067891556	Eleuda
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner





Anexo 7.
guía de aprendizaje de para el complementario preparación de cocteles y bebidas mezcladas siguiendo las tendencias

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 COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS**
- Código del Programa de Formación: 63530051
- Nombre del Proyecto Formativo (no aplica):
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- Competencia: SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE
- Resultados de Aprendizaje:
    1. ajustar la propuesta de cócteles de acuerdo con criterios técnicos.
    2. Analizar las técnicas de preparación de cócteles de acuerdo con estándares
    3. Verificar cumplimiento de requisitos de cócteles propuestos de conformidad con los estándares internacionales y las técnicas de preparación.
    4. Proponer cócteles basados en las técnicas de preparación y estándares internacionales
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 100 horas

2. PRESENTACIÓN

El Campeonato de Mixología es una estrategia pedagógica que articula el aprendizaje práctico con el desarrollo de competencias técnicas y creativas en la preparación de bebidas. Esta actividad está dirigida a aprendices de distintos programas de formación que, a través de una competencia estructurada, demuestran sus habilidades en mixología, fomentan el trabajo en equipo y aplican los conocimientos adquiridos en contextos reales y simulados.

A través de esta guía, se busca orientar el proceso formativo, desde la reflexión inicial hasta la transferencia del conocimiento en la ejecución del campeonato. Contiene actividades planificadas, evidencias esperadas, criterios de evaluación, y los elementos técnicos necesarios para garantizar el éxito del evento.

Bienvenida a la Guía de Actividad



Te damos la bienvenida a esta guía diseñada especialmente para el desarrollo del Campeonato de Mixología, un espacio académico y práctico que promueve la creatividad, el conocimiento técnico y el espíritu competitivo entre los aprendices. Esta guía contiene las actividades de formación, estrategias didácticas, evidencias y referentes necesarios para llevar a cabo el evento con éxito y alto nivel profesional.

Aquí usted empezará un gran viaje por El Mundo de la Mixologia el cual le brindará nuevos conocimientos, sobre los diferentes tipos de bebidas, origen y su respectiva clasificación.

Para las diferentes profesiones relacionadas con la gastronomía y el servicio de bebidas, la mixología es una competencia fundamental que requiere práctica, creatividad y conocimiento técnico.

Sin embargo, en muchos espacios formativos no se promueven suficientes escenarios competitivos o de intercambio entre estudiantes de distintos programas, lo que limita el desarrollo integral, la visibilidad del talento y la retroalimentación profesional.

Ante esta necesidad, se propone la realización de un campeonato de mixología entre cinco fichas distribuidas en los programas de formación tecnicos en servicio de restaurante y bar, auxiliar en servicio de bartender y tecnicos en cocina.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1. Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

- Conversatorio inicial sobre el arte de la mixología, su evolución, tendencias actuales y su papel en la cultura gastronómica.
- Foro o lluvia de ideas sobre la importancia de la mixología en la formación profesional y en el mercado laboral.

Ambiente requerido: Ambiente de formación con medios audiovisuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas orientadoras, trabajo colaborativo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Videos cortos, imágenes, presentación en PowerPoint

Duración de la actividad: 4 horas.

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Análisis de recetas típicas, uso de ingredientes, técnicas de preparación y normas de higiene en mixología.

3.2.1. El aprendiz debe participar activamente en la socialización de las normas de seguridad industrial y alimentaria expuestas por el instructor.

- BPM decreto 3075/97, HACCP.
- Acorde a la Norma Sectorial.

3.2.2. Señor Aprendiz participe la inducción sobre los conceptos de bebidas y sus respectivas clasificaciones, orígenes y evaluación a través del tiempo, tengas en cuenta el material de apoyo para realizar las consultas para afianzar conocimientos.

Socialice los temas consultados, recuerde que debe participar activamente.



3.2.3. Señor Aprendiz participe activamente en la socialización expuesta por el Instructora sobre Conversión de medidas. (taller práctico de medias).

3.2.4. Socializar la tabla de conversión de medias planteada por la Instructora.

3.2.5. Elabore ficha técnica de los insumos para la preparación de cocteles requerido según técnicas y estándares internacionales. (formato proporcionado por la instructora).

3.2.6. Elabore la receta estándar de coctel según técnicas y estándares internacionales. (formato proporcionado pro la instructora).

Ambiente requerido: Ambiente teórico o taller demostrativo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos, exposiciones breves, trabajo en grupos.

Materiales de formación: Manuales de coctelería, reglamentos sanitarios

Material de apoyo: Recetarios, normativas (como la Resolución 2674 de 2013), videos de preparación.

Duración de la actividad: 20 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Taller práctico de preparación de bebidas en el que los aprendices crean y presentan sus propias recetas.

- **Objetivo:**
  Enseñar a los participantes a preparar una variedad de cócteles clásicos, comprendiendo la importancia de la técnica, la presentación y los ingredientes clave que definen cada bebida

- **Introducción**

- **Bienvenida y presentación**: Explica el objetivo del taller y lo que los participantes aprenderán.
- **Breve historia de los cócteles clásicos**: Hablar de la evolución de los cócteles y cómo algunas bebidas se convirtieron en clásicos a lo largo del tiempo.

- **Herramientas y Equipos Básicos**

  Explica los utensilios esenciales que se utilizarán en el taller:

  - **Agitar (Shaking)**: Para mezclar ingredientes con hielo.
  - **Colador**: Para separar el hielo y otros ingredientes sólidos del cóctel.
  - **Vaso medidor** (Jigger): Para medir la cantidad exacta de los ingredientes.
  - **Copa de cóctel**: Ideal para bebidas como el Martini.
  - **Vasos old-fashioned o rocks**: Para bebidas servidas con hielo (por ejemplo, Whiskey Sour).
  - **Muddler**: Para machacar ingredientes como frutas o hierbas.
  - **Cuchara de bar**: Para revolver y mezclar ingredientes.

- **Ingredientes Básicos**

  Explica los ingredientes básicos que se utilizan en muchos cócteles:

  - **Licores base**: Vodka, ron, gin, tequila, whisky, entre otros.
  - **Licores y aperitivos**: Triple sec, vermut, amaretto, angostura, etc.
  - **Jugos y mezcladores**: Jugo de limón, jugo de arándano, jugo de naranja, agua con gas, soda, etc.
  - **Edulcorantes**: Azúcar, jarabe de goma, miel.
  - **Decoración**: Rodajas de frutas, cerezas, ramitas de menta, etc.

- **Preparación de Cócteles Clásicos y contemporáneos**

  Ahora, es hora de pasar a la práctica. Planear, organizar y desarrollar el taller práctico de coctelería clásica con las indicaciones de la instructora y las recetas excogitadas de para prepararlas. (recetario entregado por la instructora).

- **Técnicas de Preparación**
  - **Shaking o Agitado**: Cuando se necesita mezclar bien los ingredientes con hielo (como en el Martini o Margarita).
  - **Stirring o Mezclado**: Cuando los ingredientes se mezclan suavemente (como en el Negroni).
  - **Muddling o Majar**: Machacar ingredientes como frutas o hierbas para liberar sus sabores (como en un Mojito, aunque no se incluye en este taller de cócteles clásicos).
  - **Colar**: Utilizar un colador para evitar que el hielo o ingredientes sólidos pasen al vaso.

- **Granizado o Blender:** con una licuadora integra los ingrediente y después agregar hielo poco a poco.
- **Edificado o**
- **Directo**

- **Consejos y Trucos**
  - **Usar hielo de calidad**: El hielo afecta directamente el sabor y la presentación del cóctel.
  - **Medir con precisión**: Usar un jigger asegura que las proporciones sean correctas y consistentes.
  - **Presentación**: El aspecto visual es muy importante. Asegúrate de decorar adecuadamente y utilizar copas apropiadas.
  - **Sabor**: Prueba siempre el cóctel antes de servirlo para asegurarte de que esté equilibrado.
- **Conclusión**
  - **Recapitulación**: Repasa los cócteles preparados durante el taller y los conceptos aprendidos.
  - **Preguntas y respuestas**: Ofrece un espacio para que los participantes hagan preguntas.
  - **Cierre**: Agradece a los participantes, invita a seguir practicando y sugiere que prueben más cócteles clásicos en casa.
- **Sugerencias de Cócteles para Explorar**
  - Mojito
  - Old Fashioned
  - Tom Collins
  - Pina Colada
  - Bloody Mary

Ambiente requerido: Taller de alimentos y bebidas, barra de coctelería equipada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, demostraciones, simulaciones.

Materiales de formación: Ingredientes, herramientas de bar, utensilios.

Material de apoyo: Fichas técnicas de bebidas, formato de receta.

Evidencias de aprendizaje: Receta escrita, preparación del cóctel, exposición oral.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, rubrica de evaluación sensorial y técnica.

Duración de la actividad: 16 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Ejecución del campeonato como producto integrador.

REALIZACIÓN DEL CAMPEONATO DE MIXOLOGÍA CON JURADOS, CLASIFICACIÓN Y PREMIACIÓN

- **Objetivo General:**

  Organizar un campeonato interprogramas de mixología que promueva la creatividad, el aprendizaje técnico y la sana competencia entre los estudiantes de los programas de formación.

- **Objetivos Específicos:**

✓ Estimular el desarrollo de habilidades prácticas en coctelería mediante una competencia organizada.

✓ Fomentar el intercambio de conocimientos entre aprendices e instructores de diferentes programas.

✓ Establecer criterios de evaluación profesional a través de jueces expertos.

✓ Fortalecer el sentido de pertenencia y el trabajo colaborativo en la comunidad educativa.

- **Justificación**

El campeonato de mixología representa una estrategia pedagógica activa para el fortalecimiento de competencias específicas en servicio de bebidas, creatividad, presentación y técnica.

Además, contribuye al crecimiento personal y profesional de los estudiantes al exponerlos a situaciones reales de competencia.

Este tipo de actividades permite aplicar los conocimientos adquiridos en el ambiente de formacion y en un entorno retador, recreativo y profesional, promoviendo además la excelencia y el reconocimiento institucional.

- **Metodología**

1. **Fase 1. – Planeación y convocatoria:**
    - 1.1. Diseño del proyecto y cronograma del campeonato.
    - 1.2. Convocatoria a los cinco programas de formación.
    - 1.3. Selección interna de los tres representantes por programa.
2. **Fase 2 – Organización del evento:**
    - 2.1. Definición del lugar, recursos logísticos y materiales.
    - 2.2. Asignación de jueces expertos en mixología.
    - 2.3. Elaboración de los formatos de calificación y cronograma de competencia.
3. **Fase 3 – Ejecución:**
    - 3.1. Rondas eliminatorias entre los participantes.
    - 3.2. Evaluación por parte de los jueces en cada ronda.
    - 3.3. Selección de finalistas y gran campeón.
    - 3.4. Premiación y entrega de reconocimientos.
4. **Fase 4 – Evaluación del evento:**
    - 4.1. Recolección de retroalimentación de jueces y participantes.
    - 4.2. Análisis de fortalezas y aspectos a mejorar.
    - 4.3. Sistematización de resultados y publicación de memorias. (resetario por programa)

5. **Conclusión**

El campeonato de mixología entre programas de formación no solo cumple un rol académico, sino también integrador, motivador y formativo.

La experiencia competitiva permite identificar talentos, elevar el nivel técnico de los estudiantes y fortalecer la cultura de calidad dentro de la institución. Además, promueve la evaluación justa, el aprendizaje colaborativo y el espíritu de superación en un ambiente dinámico y profesional.

6. ANEXOS

- Anexo 1: Infogrfia del campeonato de Mixología



- Anexo 2: Formato de Inscripción de Participantes; Ingresar al LINK DEL FORMATO DE INSCRIPCION:

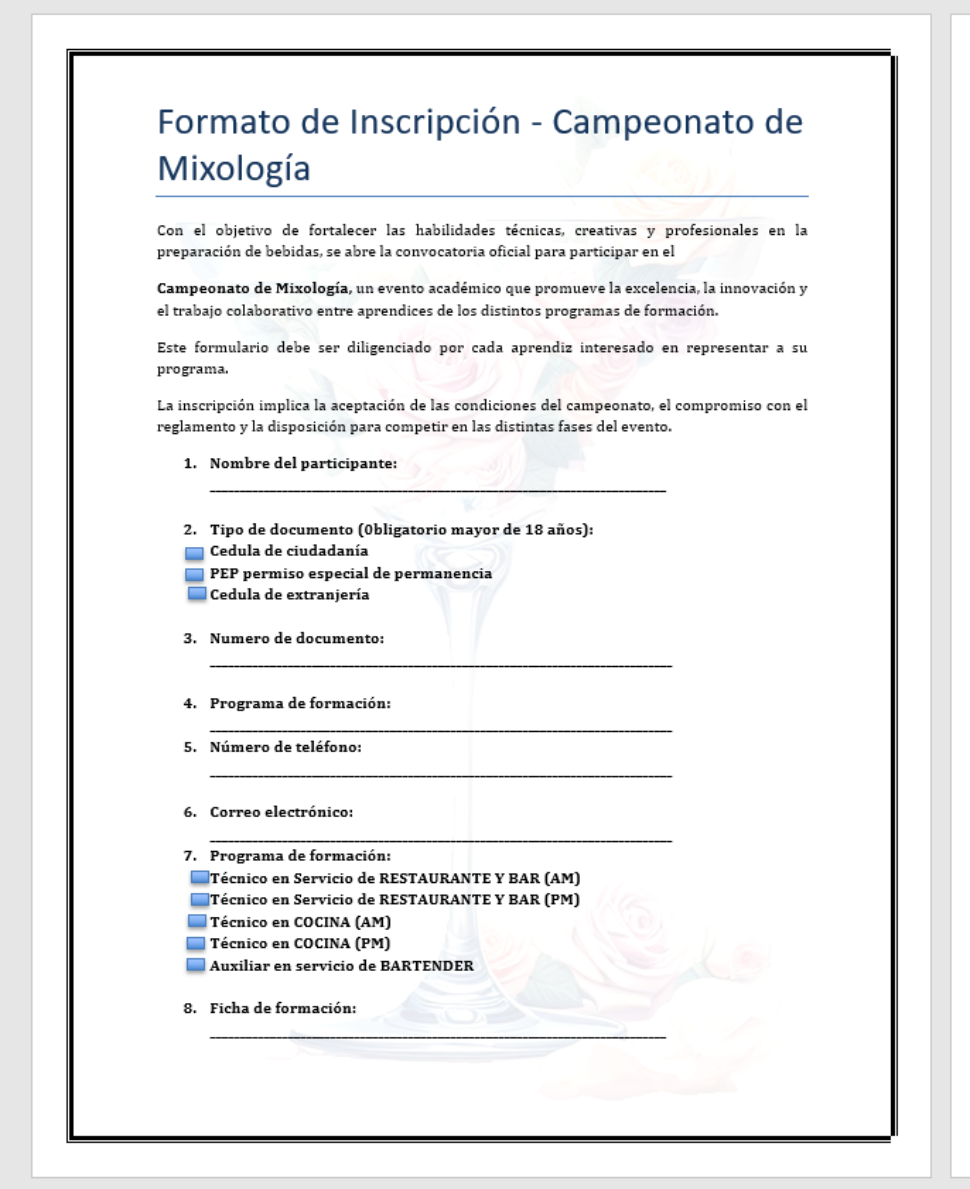


Formato de Inscripción al Campeonato de Mixología

Con el objetivo de fortalecer las habilidades técnicas, creativas y profesionales en la preparación de bebidas, se abre la convocatoria oficial para participar en el

Campeonato de Mixología, un evento académico que promueve la excelencia, la innovación y el trabajo colaborativo entre aprendices de los distintos programas de formación.

Este formulario debe ser diligenciado por cada aprendiz interesado en representar a su programa.



Formato de Inscripción - Campeonato de Mixología

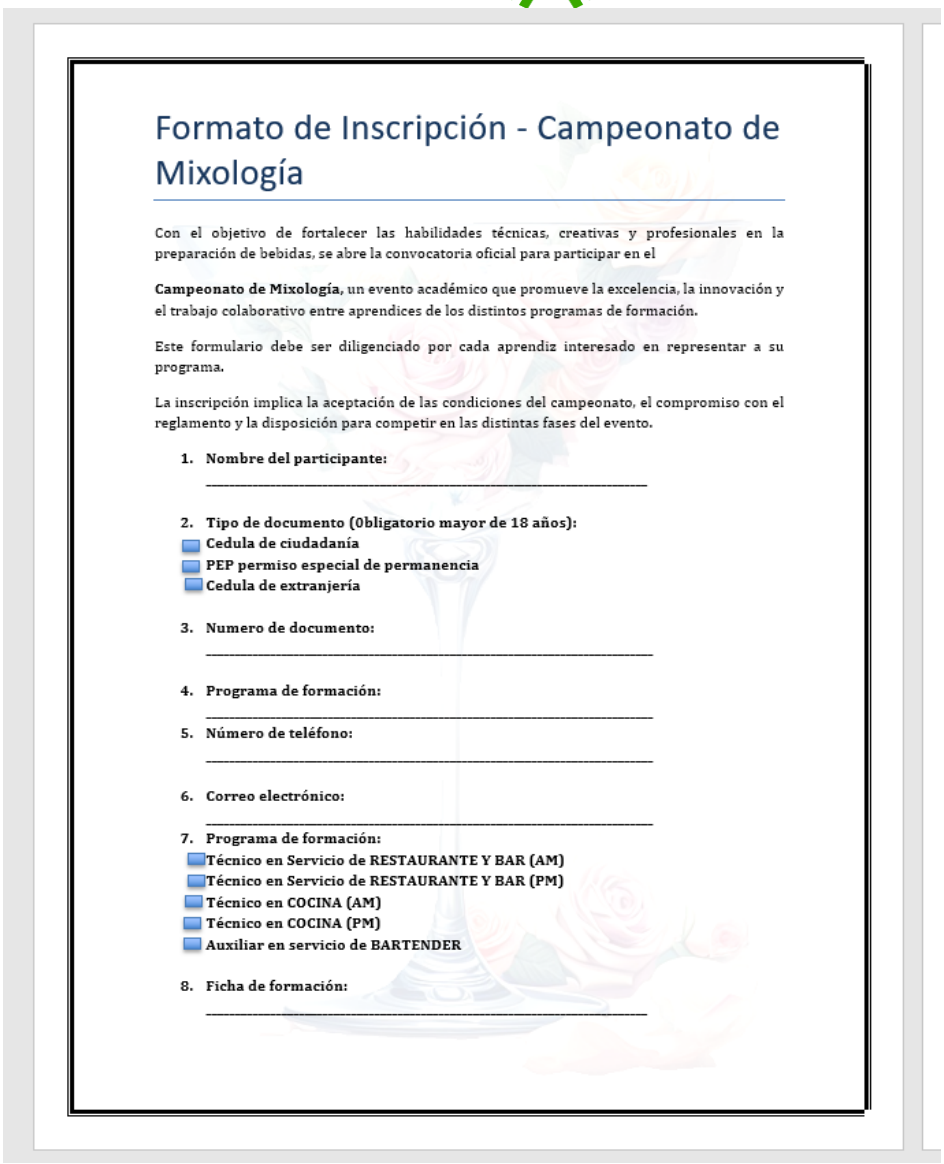
Con el objetivo de fortalecer las habilidades técnicas, creativas y profesionales en la preparación de bebidas, se abre la convocatoria oficial para participar en el

Campeonato de Mixología, un evento académico que promueve la excelencia, la innovación y el trabajo colaborativo entre aprendices de los distintos programas de formación.

Este formulario debe ser diligenciado por cada aprendiz interesado en representar a su programa.

La inscripción implica la aceptación de las condiciones del campeonato, el compromiso con el reglamento y la disposición para competir en las distintas fases del evento.

1. **Nombre del participante:**
   _____
2. **Tipo de documento (Obligatorio mayor de 18 años):**
   - ☐ **Cedula de ciudadanía**
   - ☐ **PEP permiso especial de permanencia**
   - ☐ **Cedula de extranjería**
3. **Numero de documento:**
   _____
4. **Programa de formación:**
   _____
5. **Número de teléfono:**
   _____
6. **Correo electrónico:**
   _____
7. **Programa de formación:**
   - ☐ **Técnico en Servicio de RESTAURANTE Y BAR (AM)**
   - ☐ **Técnico en Servicio de RESTAURANTE Y BAR (PM)**
   - ☐ **Técnico en COCINA (AM)**
   - ☐ **Técnico en COCINA (PM)**
   - ☐ **Auxiliar en servicio de BARTENDER**
8. **Ficha de formación:**
   _____



Formato de Inscripción - Campeonato de Mixología

Con el objetivo de fortalecer las habilidades técnicas, creativas y profesionales en la preparación de bebidas, se abre la convocatoria oficial para participar en el

Campeonato de Mixología, un evento académico que promueve la excelencia, la innovación y el trabajo colaborativo entre aprendices de los distintos programas de formación.

Este formulario debe ser diligenciado por cada aprendiz interesado en representar a su programa.

La inscripción implica la aceptación de las condiciones del campeonato, el compromiso con el reglamento y la disposición para competir en las distintas fases del evento.

1. **Nombre del participante:**
   _____
2. **Tipo de documento (0bligatorio mayor de 18 años):**
   - **Cedula de ciudadanía**
   - **PEP permiso especial de permanencia**
   - **Cedula de extranjería**
3. **Numero de documento:**
   _____
4. **Programa de formación:**
   _____
5. **Número de teléfono:**
   _____
6. **Correo electrónico:**
   _____
7. **Programa de formación:**
   - **Técnico en Servicio de RESTAURANTE Y BAR (AM)**
   - **Técnico en Servicio de RESTAURANTE Y BAR (PM)**
   - **Técnico en COCINA (AM)**
   - **Técnico en COCINA (PM)**
   - **Auxiliar en servicio de BARTENDER**
8. **Ficha de formación:**
   _____

- Anexo 3: Formato para Receta calsica, moctkail y de autor

RECETARIO ESTANDARIZADO

Nombre del Cóctel Clásico:

Nombre del aprendiz:



Foto, Reseña histórica y origen

Ingredientes y cantidades exactas

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Preparación

Técnica de preparación:

Cristalería utilizada:

Decoración:

Tiempo de preparación:

Variaciones reconocidas (opcional):

- Anexo 3: Cronograma del Evento

CRONOGRAMA DEL CAMPEONATO DE MIXOLOGIA		
FASE / ACTIVIDAD	**FECHA**	**RESPONSABLE**
1. PLANEACIÓN Y CONVOCATORIA	13 -junio	Coordinadora del campeonato
- Elaboración de la guía del campeonato	15 – junio	Equipo pedagógico
- Envío de convocatoria a los programas	20 - junio	Coordinadora del campeonato
-Incripciones de los aprendices	19 - junio - 7 julio	Coordinadora del campeonato
2. SELECCIÓN INTERNA DE PARTICIPANTES		
-Master Class y talleres	24 junio - 31 julio	Expertos, invitados
- Campeonato interno por programa	24 – junio – 31 julio	Instructora
- Inscripción oficial de los 15 representantes	4 – agosto	Coordinadora del campeonato
3. LOGÍSTICA Y PREPARACIÓN DEL EVENTO		
- Gestión de materiales y lugar	8 – 31 julio	Comité logístico
- Confirmación de jueces	14 – julio	Coordinadora académica
- Elaboración de formatos y rúbricas	15 - junio	Equipo pedagógico
4. EJECUCIÓN DEL CAMPEONATO		Todos los equipos involucrados
- Rondas clasificación	25 -31 julio	Jurados y logística
- Semifinal y final	8 – agosto	Jurados y coordinación general
- Premiación	8 – agosto	Dirección general del evento
5. EVALUACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL EVENTO		
-Aplicación de encuestas de retroalimentación	11 - agosto	Comité logístico
- Análisis de resultados y lecciones aprendidas	Durante julio	Comité evaluador
- Publicación de memorias del campeonato	15 – agosto	Comunicaciones y Coordinación General

- Anexo 4: Calendario del entrenamiento

JUNIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
23	24 COCI-am-clasicos	25	26	27	28	29
	REST-PM-cata de licores			BAR-cata de licores		
30						

JULIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1	2	3	4	5	6
7	8 REST-AM-cata de licores	9	10	11 COCI-am-teoria	12	13
	REST-PM-teoría		COCI-pm-teoría	BAR-clasicos		
14	15 REST-AM-clasicos	16	17	18 COCI-am-Moctkail	19	20
	REST-PM-clasicos		COCI-pm-clasicos	BAR-Moctkail		
21	22 REST-AM-Mocktail	23	24	25 COCI-am-clasificacion	26	27
	REST-PM-Moctkail		COCI-pm-Moctkail	BAR-clasificación		
28	29 REST-AM-clasificación	30	31			
	REST-PM-clasificacion		COCI-pm-clasificación			

- Anexo 5: Conograma del Evento

Hora	Actividad	Responsable
12:00 - 12:30	Registro de jueces, invitados, participantes,	Comité logística
12:30 - 01:00	Apertura del evento	Coordinador general
01:00 - 2:00	1° ronda Semifinal	Jueces
2:00 – 2:20	Presentación gloclorica	Bienestar del aprendiz
02:20 - 3:20	2° ronda Semifinal	Jueces
3:20 – 3:40	Presentación gloclorica	Bienestar del aprendiz
3:40 - 4:40	3° ronda Semifinal	Jueces
4:40 - 5:00	Presentación gloclorica	Bienestar del aprendiz
5:00 - 5:30	Ronda final	Jueces
5:30 - 5:40	Deliberación y resultados	Jueces
5:40 - 6:00	Premiación y cierre	Coordinador general

- Anexo 6: Formato de Calificación para clasificación por programa link formulario

Formato de Calificación - Campeonato de Mixología

Nombre del participante: _____

Programa de formación: _____

Nombre del cóctel: _____

Ronda: ☐ Eliminatoria ☐ Semifinal ☐ Final. **Fecha:** _____

Nombre del juez: _____

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
PRESENTACIÓN VISUAL	LIMPIEZA, ESTÉTICA, COLOR, DECORACIÓN Y ARMONÍA VISUAL DEL CÓCTEL	10 PTS	
CREATIVIDAD E INNOVACIÓN	ORIGINALIDAD EN LA MEZCLA DE INGREDIENTES, USO DE TÉCNICAS NUEVAS	10 PTS	
SABOR Y EQUILIBRIO	ARMONÍA DE SABORES, EQUILIBRIO ENTRE INGREDIENTES, EXPERIENCIA SENSORIAL	15 PTS	
TÉCNICA DE PREPARACIÓN	DOMINIO DE UTENSILIOS, PRECISIÓN, HABILIDAD AL MEZCLAR	10 PTS	
TEMPERATURA Y TEXTURA	TEMPERATURA ADECUADA DEL CÓCTEL, TEXTURA CORRECTA SEGÚN EL TIPO	5 PTS	
EXPLICACIÓN DEL CÓCTEL	CLARIDAD Y COHERENCIA AL DESCRIBIR LOS INGREDIENTES Y PROCESO	5 PTS	
CUMPLIMIENTO DE NORMAS HIGIÉNICAS	LIMPIEZA PERSONAL, USO ADECUADO DEL UNIFORME Y MANIPULACIÓN DE INSUMOS	5 PTS	

Total, Puntos Obtenidos: ___ / 60 pts

Observaciones del juez: _____

Firma del Juez: _____

- Anexo 6: Evaluación del Evento por Participantes

  Link formulario:

Formato de Calificación del Evento - Campeonato de Mixología

Por favor califica los siguientes aspectos del evento

(1: Muy Malo - 5: Excelente):

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aspecto	Calificación (1-5)
Organización general del evento	
Claridad de las instrucciones	
Equidad del proceso de evaluación	
Recursos y materiales disponibles	
Tiempo asignado para la competencia	

Comentarios adicionales:

_____

_____

_____

Ambiente requerido: Espacio acondicionado para el evento, mesas de trabajo, barra de coctelería.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en retos, exposición pública, evaluación por pares.

Materiales de formación: Equipos de mixología, ingredientes, planillas de evaluación**.**

Material de apoyo: Publicidad del evento, formatos de inscripción y calificación.

Evidencias de aprendizaje: Participación activa en el campeonato, calidad del cóctel presentado.

Instrumentos de evaluación: Formatos de evaluación del jurado, actas de clasificación.

Duración de la actividad: 60 horas.

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
Planeación	Organización del Campeonato	Conversatorio y contextualización	Participación activa, aportes en discusiones	Comprensión del contexto, identificación de normas	Observación directa, lista de chequeo
Ejecución	Preparación de recetas	Taller práctico	Fichas técnicas, preparación del cóctel	Precisión técnica, creatividad, higiene	Rúbrica, lista de chequeo
Socialización	Realización del Campeonato	Evento público	Presentación y defensa de la bebida	Dominio del tema, aplicación de conocimientos	Evaluación por jueces, actas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Mixología: Arte y ciencia de preparar bebidas mezcladas.
- Ficha técnica: Documento que contiene información detallada de una receta.
- Rúbrica: Instrumento de evaluación con criterios detallados.
- Técnica de shakeado: Movimiento específico para mezclar líquidos en coctelería**.**
- Blender: batidora de cristal que se encaja en una base motorizada utilizada en la preparación de smoothies y otros cócteles que se preparen con fruta natural triturada o frozen.
- Capas: consiste en crear diferentes estratos dentro de una copa. Necesita de un buen conocimiento del peso de los licores involucrados en la creación, y de buen pulso para mezclar los distintos ingredientes sin romper la estructura.
- Dash: es una pequeña cantidad de un ingrediente.
- Dry: tipo de bebidas caracterizadas por ser secas. Este término también hace referencia al gusto de un cóctel que juega a recrear una sensación de sequedad.
- Escarchar: acto de colocar azúcar y limón en el borde de la copa de un determinado cóctel.
- Flair: es la modalidad acrobática de la coctelería. Es el ARTE de hacer muy buenos cócteles y al mismo tiempo entretener a los clientes.
- Garnish: decoración que se utiliza tanto para decorar como para aromatizar tu preparación.
- Jigger: medidor de coctelería.
- Mise en place: espacio de trabajo de un profesional de la coctelería. No solo hace referencia al lugar físico sino, también, a todos los elementos y productos involucrados en su trabajo.
- Onza: medida equivalente a 30 ml.

- Shaker o coctelera: recipiente compuesto por tres cuerpos (vaso, tapa y tapón), la cual puede ser de distintos tipos: Boston, manhattan y francesa. Una herramienta indispensable a la hora de realizar tus cócteles.
- Shot: vaso de pequeñas dimensiones con una capacidad no superior a 4cl.
- Squeezer: herramienta utilizada para extraer el jugo de una fruta por presión (exprimidor).
- Twist: piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa, la cual algunas veces se sirve dentro del cóctel como decoración y potenciador de sabor.
- Pizca: Se agrega apenas muy poco del insumo, de dos a tres gotas.
- Dash o golpe: También de cantidades moderadas, de seis a ocho gotas del ingrediente.
- Shot: Una de las medidas más populares, equivale a una onza aproximadamente.
- Pinta: Refiere a 16 onzas o 480 ml/cc.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

- SENA (2021). Manual de buenas prácticas en alimentos y bebidas.
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.
- NTS-TS 004 (2008). Normas de sostenibilidad turística.
- IBA (International Bartenders Association). www.iba-world.com
- Guías técnicas de coctelería. (2022). Escuela de Gastronomía y Bebidas, SENA.
- YouTube: canales educativos de coctelería profesional.
- www.cocktailtimes.com

- https://www.youtube.com/watch?v=02uFMPYTEG8 UTENSILIOS PARA
- BARTENDER / HERRAMIENTA COCKTELERIA BASICA https://www.youtube.com/watch?v=nLYR4mJq8uA
- BARMAN / BARTENDER / MIXOLOGO https://www.youtube.com/watch?v=Bn39ZakItKA
- SYRUP / JARABES PARA COCKTAILS / TUTORIAL BARTENDER / SIMPLE SYRUP https://www.youtube.com/watch?v=KYrOdUd2-qI
- TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 1 https://www.youtube.com/watch?v=13m0nBevWM8
- TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 2 https://www.youtube.com/watch?v=2ndnvaYvhzQ
- TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 3
- https://www.youtube.com/watch?v=h7vu4MN8GIE
- TUTORIAL CORTE DE FRUTAS / BARTENDER DECORACIONES GARNISH https://www.youtube.com/watch?v=hW_c8OhBh0g
- GARNISH Y CORTE DE FRUTAS / BARTENDER DECORACIONES / TUTORIAL https://www.youtube.com/watch?v=ElDUyvq5-j0
- FREE POURING! / MEDIDAS BASICAS https://www.youtube.com/watch?v=Q_HGHgw9WEE
- COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 1 https://www.youtube.com/watch?v=ziEIcMV6Ok8
- COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 2 https://www.youtube.com/watch?v=YV5L5p0XAcY
- COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 3 https://www.youtube.com/watch?v=VRfyXaMoKYI
- 5 COCKTAILS IMPORTANTES https://www.youtube.com/watch?v=Kj2cehdJc6g
- COMO ORDENAR UN BAR / BARTENDER / TUTORIAL 1ERA PARTE https://www.youtube.com/watch?v=ZgzEKtJmb2g

- COMO ORDENAR TU BARRA / BARTENDER TUTORIAL 2DA PARTE https://docplayer.es/10740823-Tecnicas-de-cocteleria.html

- TÉCNICAS DE COCTELERÍA https://docplayer.es/10740448-Clasicos-y-modernos-incluye-degustacion.html

- CLÁSICOS Y MODERNOS INCLUYE DEGUSTACIÓN

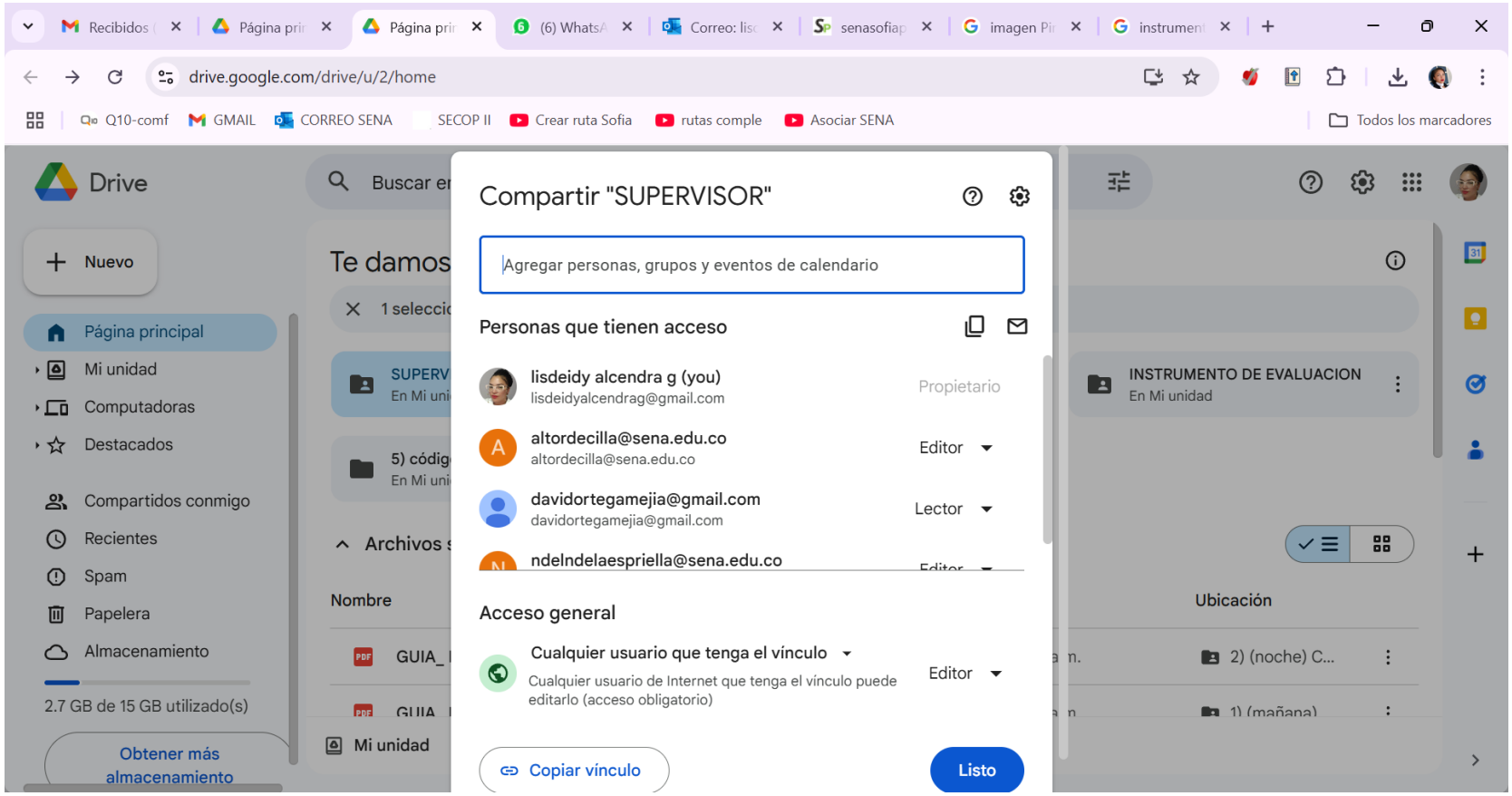
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Lisdeidy alcendra gonzalez**	**Instructora**	**CCIT**	**11/ junio /2025**

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

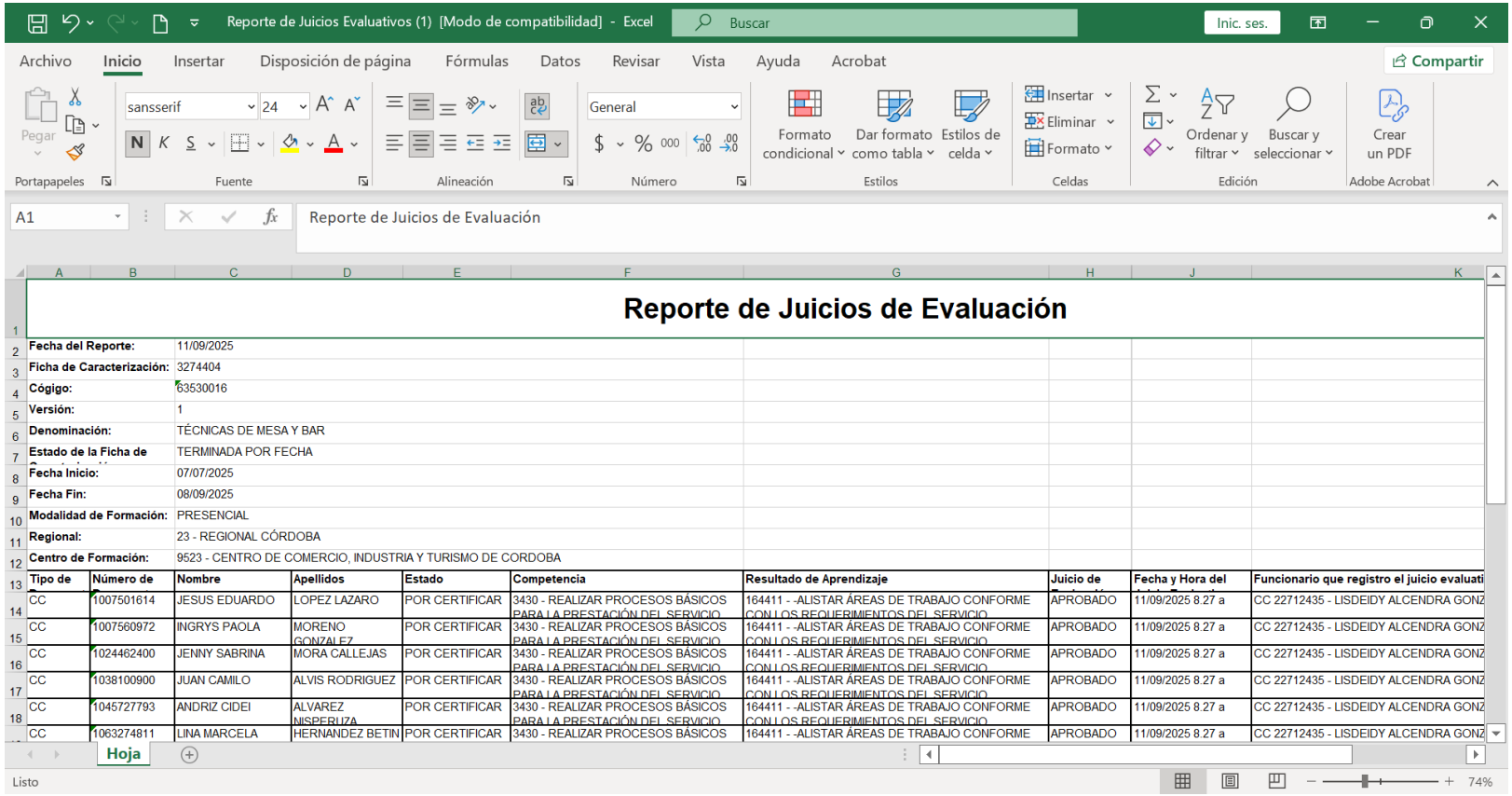
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Anexo 8.
Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor Nelson de la Espriella a su correo Sena

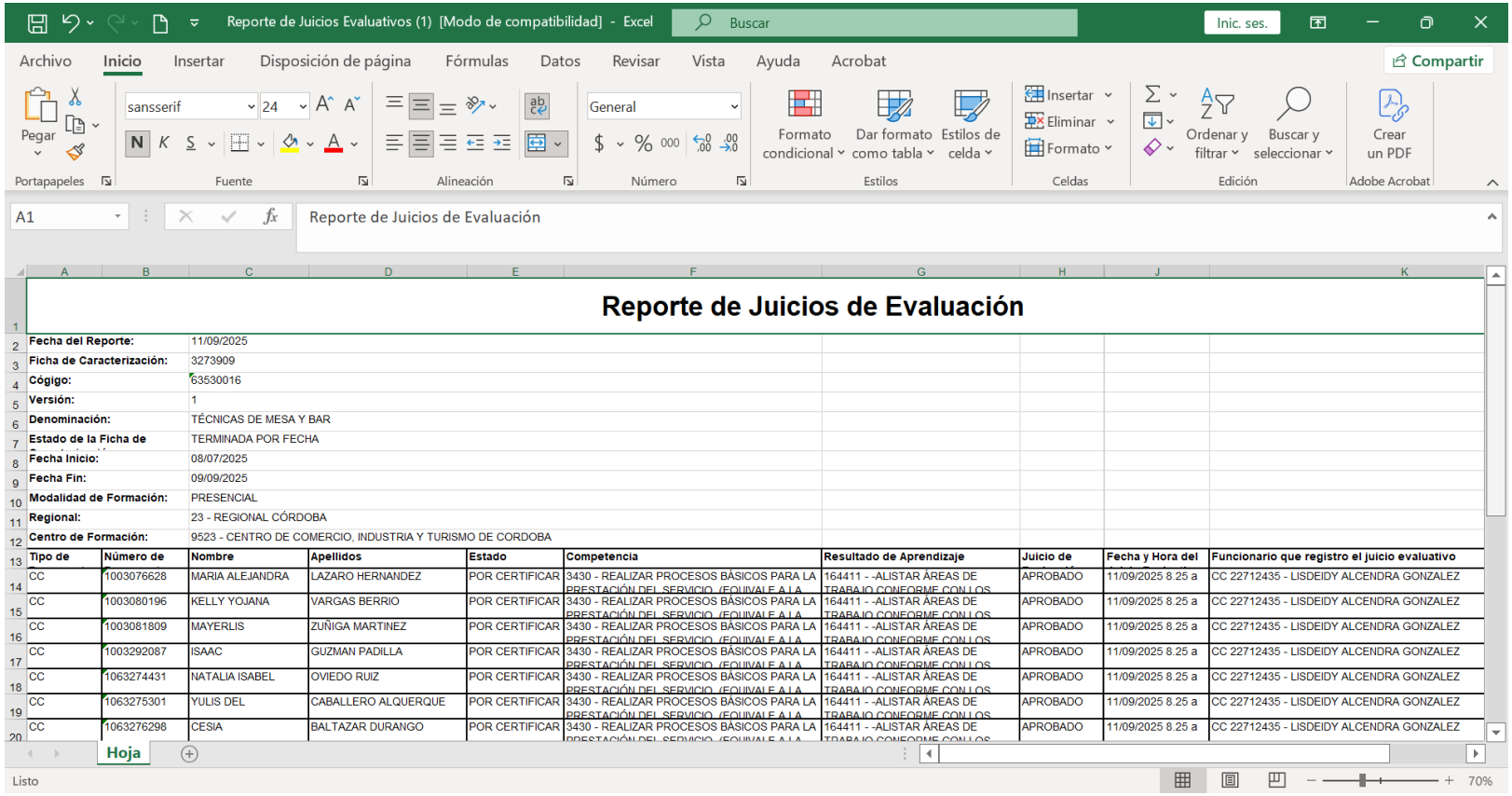


Anexo 9.
Pantallazo de los juicios evaluativos del complementario técnicas de mesa y bar ficha: 3274404, técnicas de mesa y bar ficha: 3273909, técnicas de mesa y bar ficha: 3277611, coctelería básica ficha: 3273927 y coctelería básica 3273932

técnicas de mesa y bar 3274404



tecnicas de mesa y bar 3273909

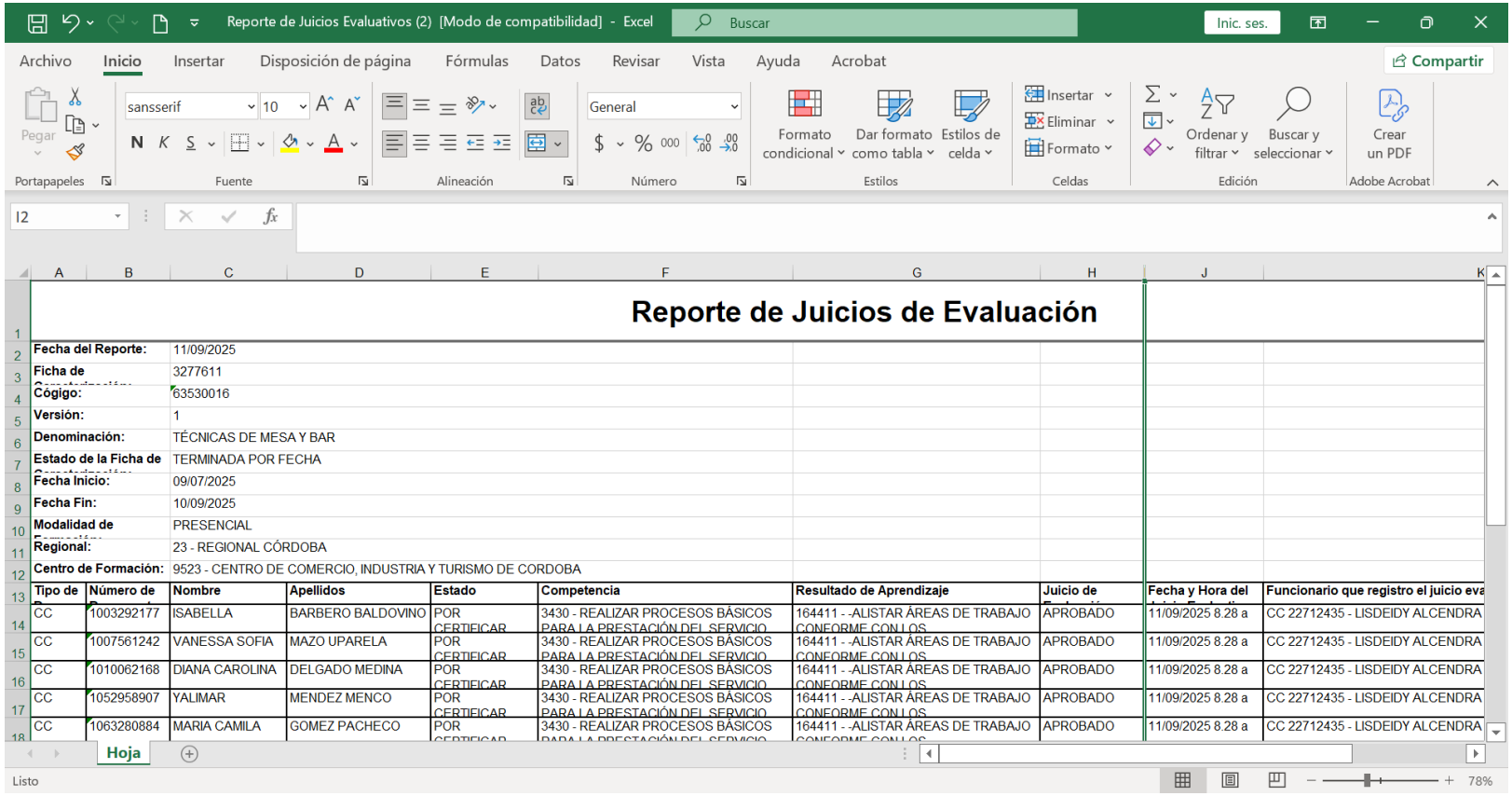


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/09/2025
Ficha de Caracterización:	3273909
Código:	63530016
Versión:	1
Denominación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	08/07/2025
Fecha Fin:	09/09/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003076628	MARIA ALEJANDRA	LAZARO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1003080196	KELLY YOJANA	VARGAS BERRIO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1003081809	MAYERLIS	ZUÑIGA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1003292087	ISAAC	GUZMAN PADILLA	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1063274431	NATALIA ISABEL	OVIEDO RUIZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1063275301	YULIS DEL	CABALLERO ALQUERQUE	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1063276298	CESIA	BALTAZAR DURANGO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.25 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

tecnicas de mesa y bar 3277611



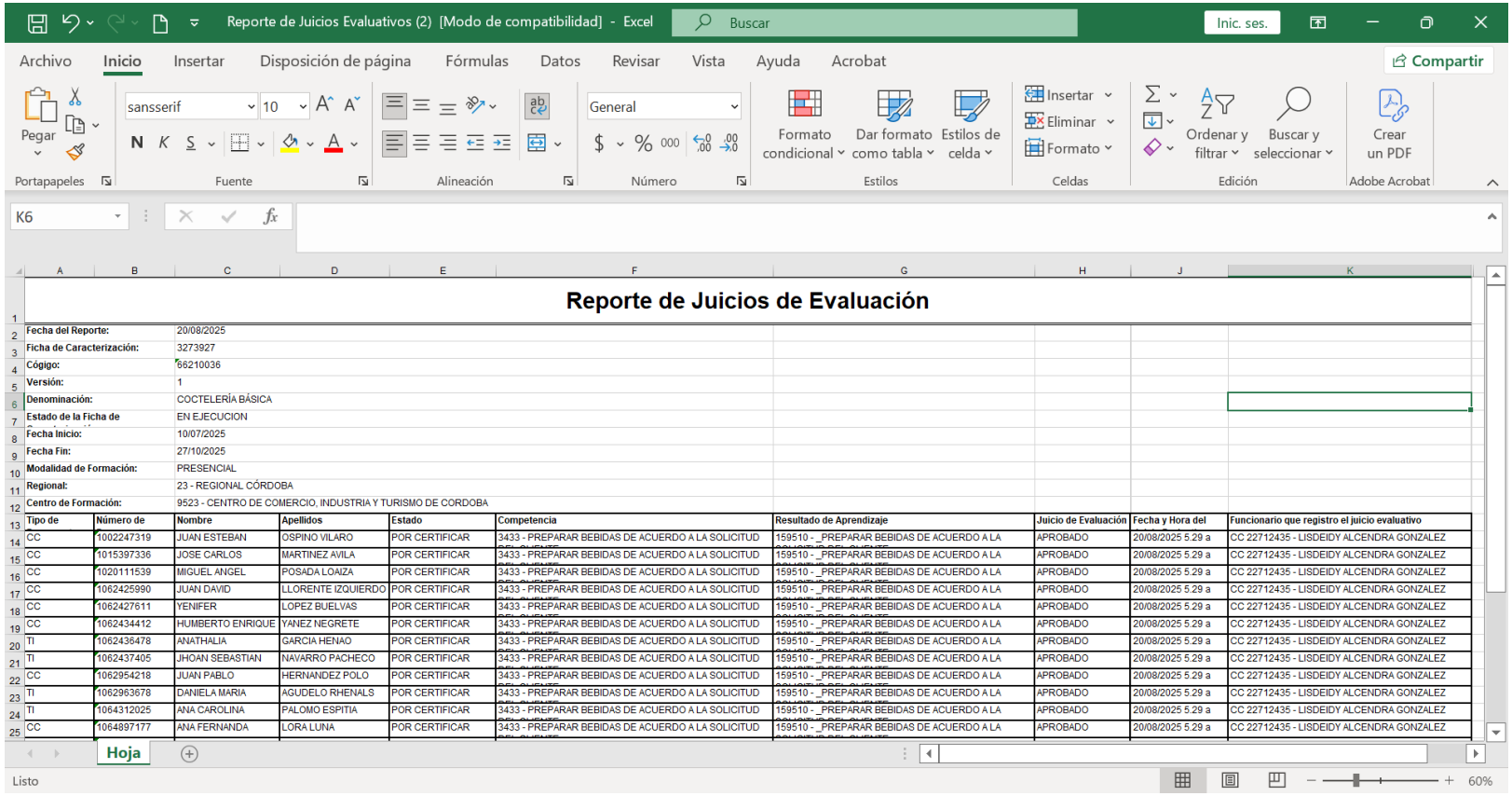
Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/09/2025
Ficha de	3277611
Código:	63530016
Versión:	1
Denominación:	TÉCNICAS DE MESA Y BAR
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	09/07/2025
Fecha Fin:	10/09/2025
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio eva
CC	1003292177	ISABELLA	BARBERO BALDOVINO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.28 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA
CC	1007561242	VANESSA SOFIA	MAZO UPARELA	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.28 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA
CC	1010062168	DIANA CAROLINA	DELGADO MEDINA	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.28 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA
CC	1052958907	YALIMAR	MENDEZ MENCO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.28 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA
CC	1063280884	MARIA CAMILA	GOMEZ PACHECO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	164411 - -ALISTAR ÁREAS DE TRABAJO CONFORME CON LOS	APROBADO	11/09/2025 8.28 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA

cocteleria basica 3273927



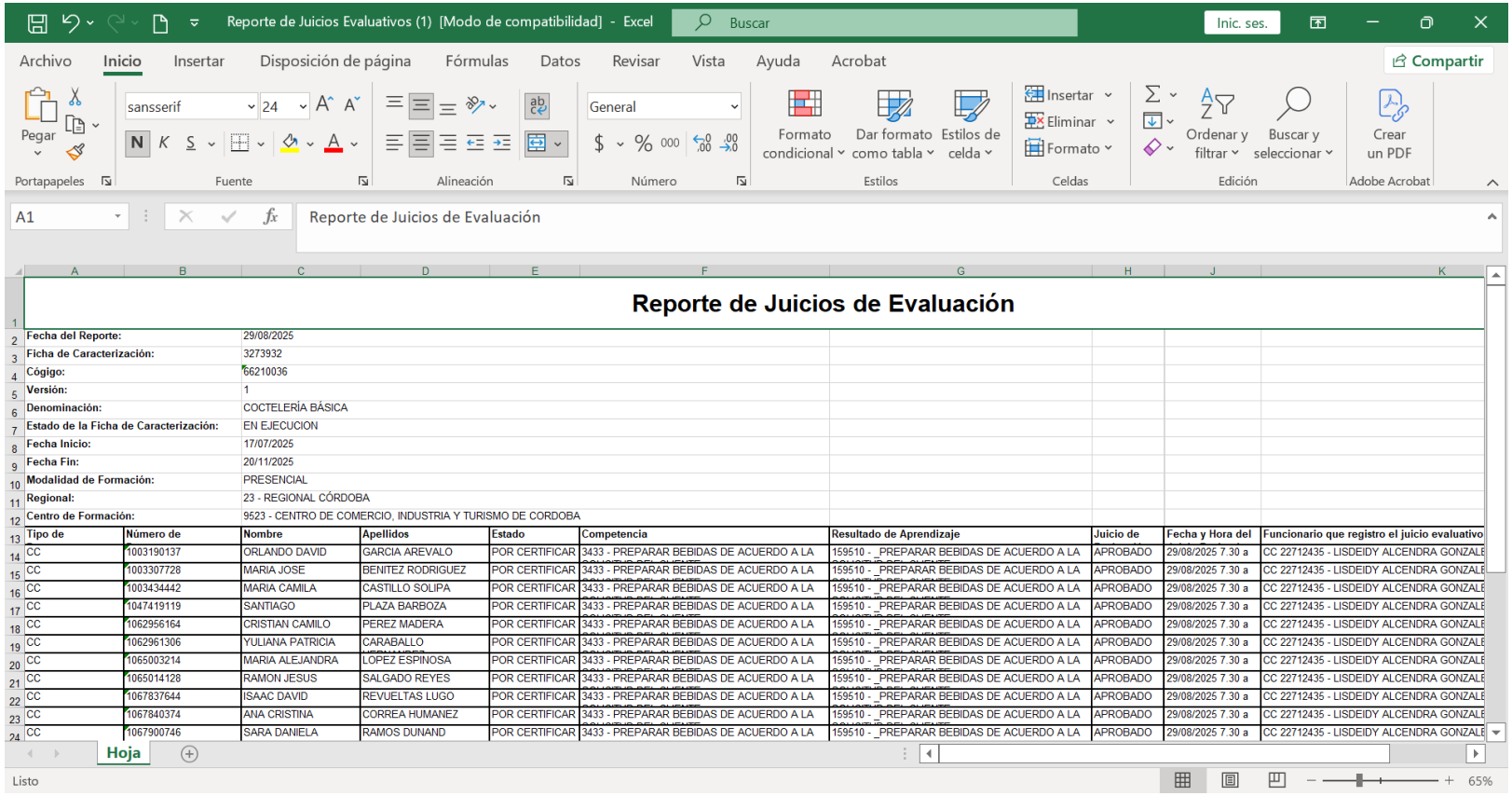
Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	20/08/2025
Ficha de Caracterización:	3273927
Código:	66210036
Versión:	1
Denominación:	COCTELERÍA BÁSICA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/07/2025
Fecha Fin:	27/10/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002247319	JUAN ESTEBAN	OSPINO VILARO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1015397336	JOSE CARLOS	MARTINEZ AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1020111539	MIGUEL ANGEL	POSADA LOAIZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1062425990	JUAN DAVID	LLORENTE IZQUIERDO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1062427611	YENIFER	LOPEZ BUELVAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1062434412	HUMBERTO ENRIQUE	YANEZ NEGRETE	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
TI	1062436478	ANATHALIA	GARCIA HENAO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
TI	1062437405	JHOAN SEBASTIAN	NAVARRO PACHECO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1062954218	JUAN PABLO	HERNANDEZ POLO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
TI	1062963678	DANIELA MARIA	AGUDELO RHENALS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
TI	1064312025	ANA CAROLINA	PALOMO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
CC	1064897177	ANA FERNANDA	LORA LUNA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	20/08/2025 5.29 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

coctelería básica 3273932



Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

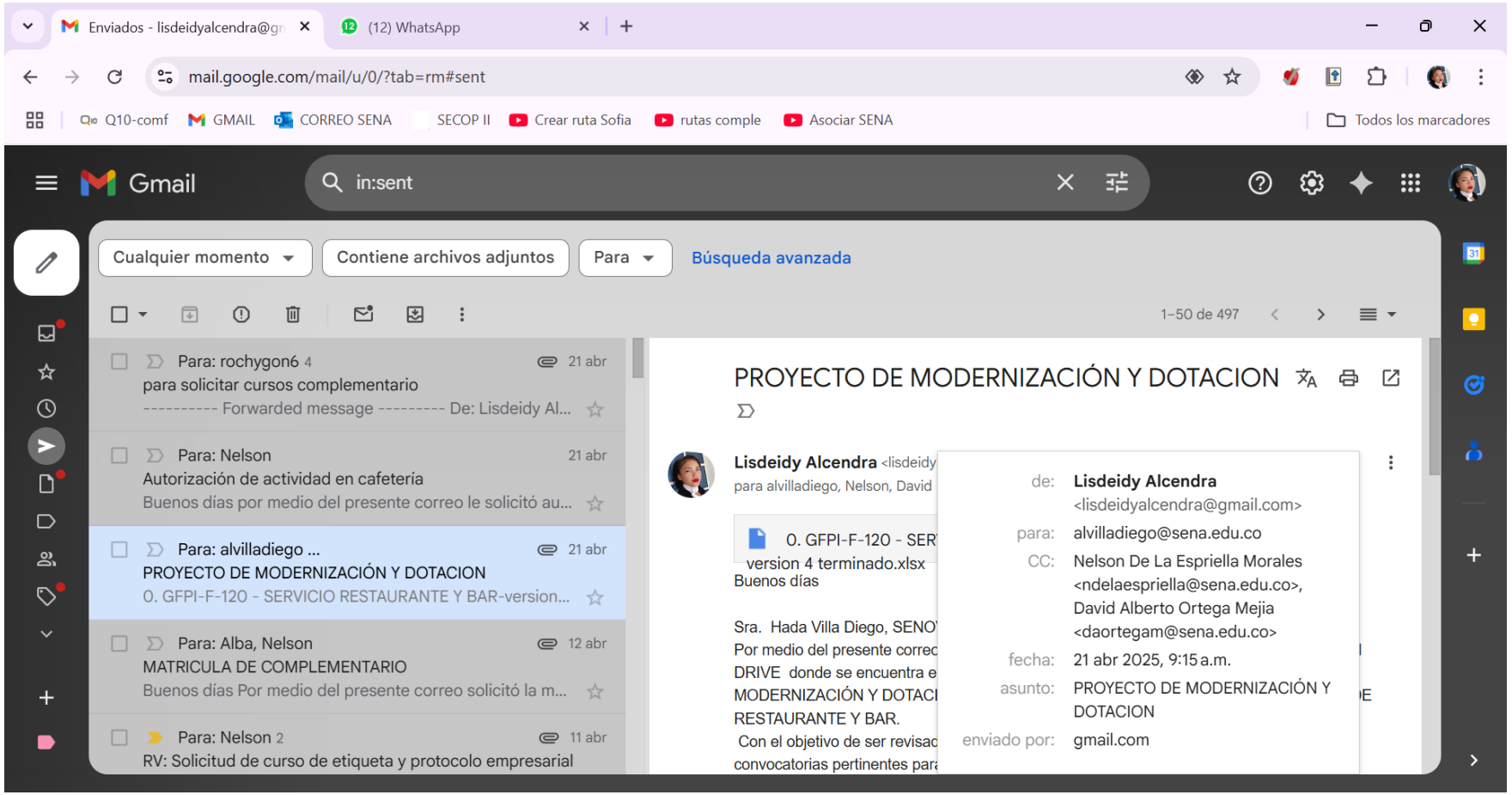
Fecha del Reporte:	29/08/2025
Ficha de Caracterización:	3273932
Código:	66210036
Versión:	1
Denominación:	COCTELERÍA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	17/07/2025
Fecha Fin:	20/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003190137	ORLANDO DAVID	GARCIA AREVALO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1003307728	MARIA JOSE	BENITEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1003434442	MARIA CAMILA	CASTILLO SOLIPA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1047419119	SANTIAGO	PLAZA BARBOZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1062956164	CRISTIAN CAMILO	PEREZ MADERA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1062961306	YULIANA PATRICIA	CARABALLO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1065014128	RAMON JESUS	SALGADO REYES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1067837644	ISAAC DAVID	REVUELTAS LUGO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1067840374	ANA CRISTINA	CORREA HUMANEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	159510 - _PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA	APROBADO	29/08/2025 7.30 a	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDRA GONZALE

Hoja

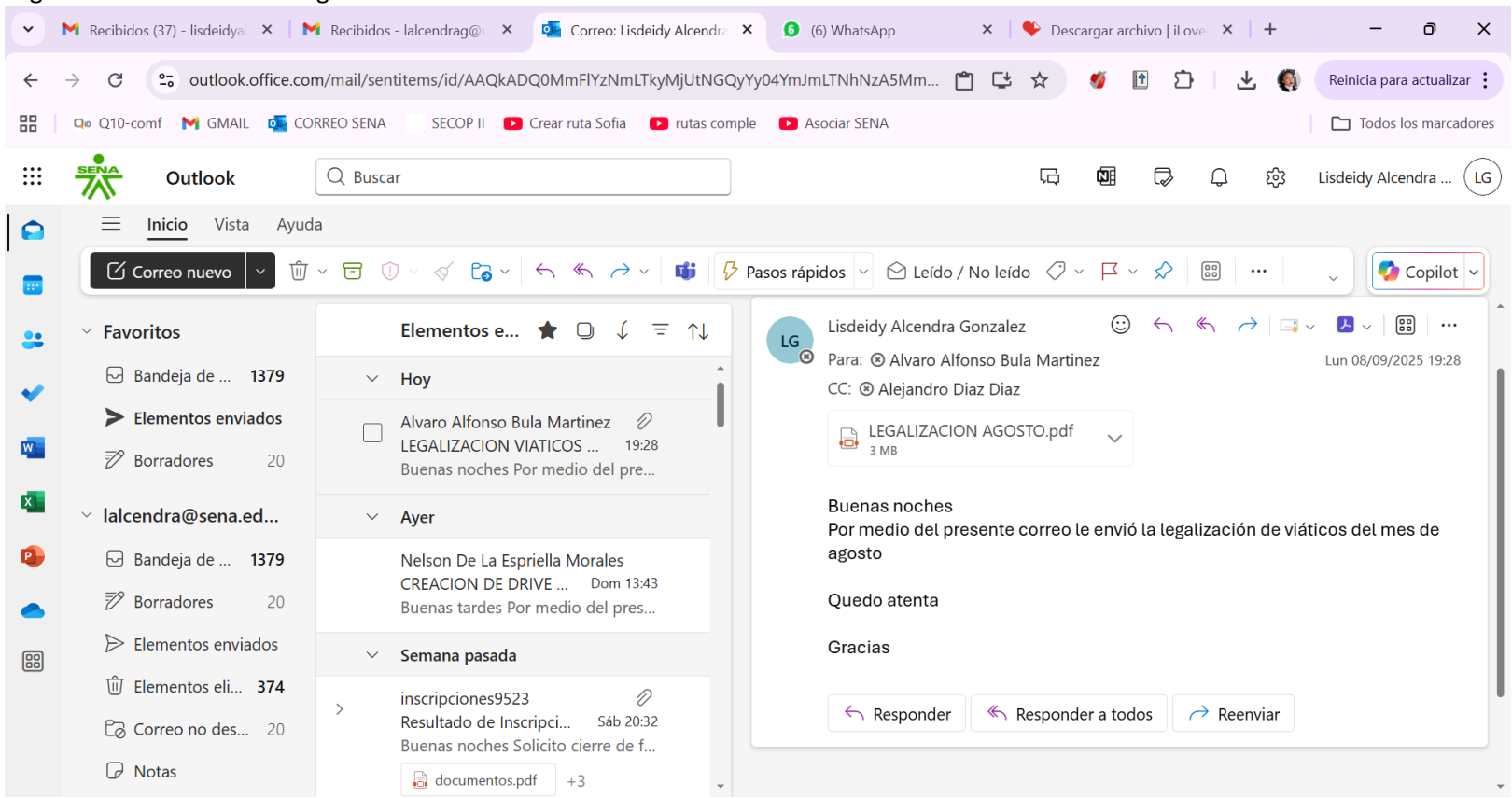
Listo 65%

Anexo 9. Pantallazo del correo donde se compartió el DRIVE con el formato de pedido

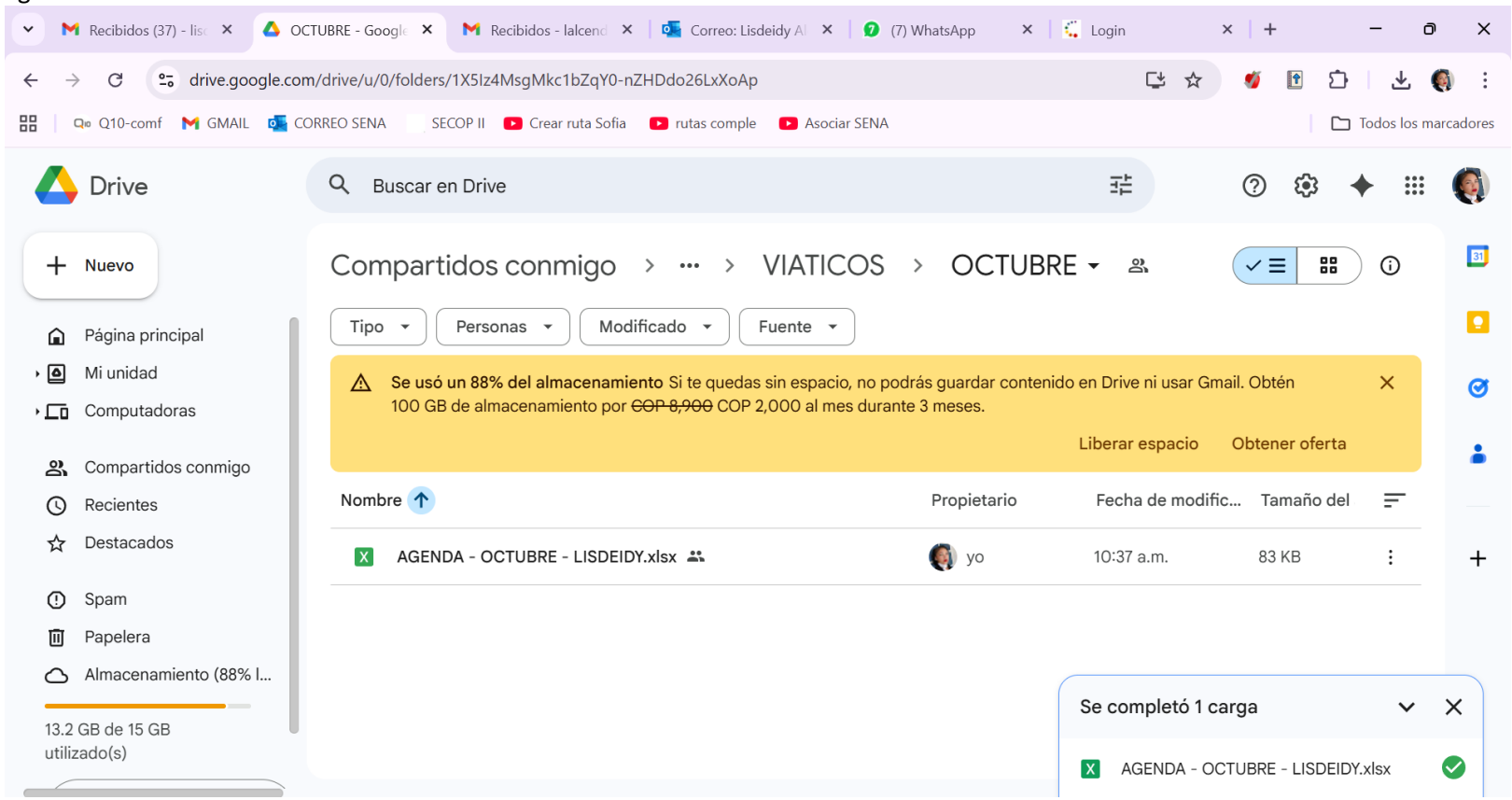


Anexo 10.
pantallazo del correo donde se envió legalización de agenda de agosto, cargue la agenda de octubre y registro de horas en sofia de septiembre

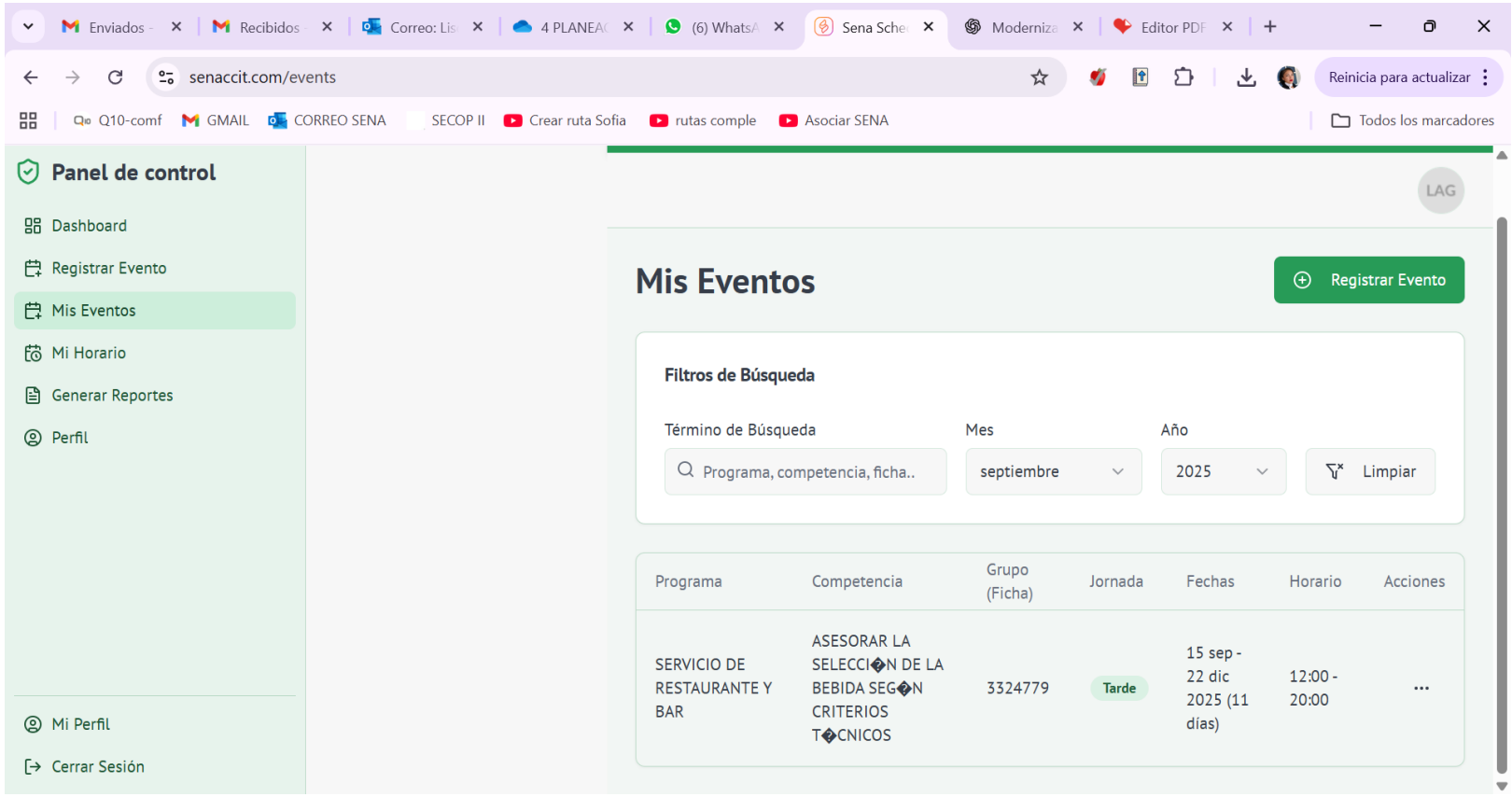
Legalización de viáticos de agosto

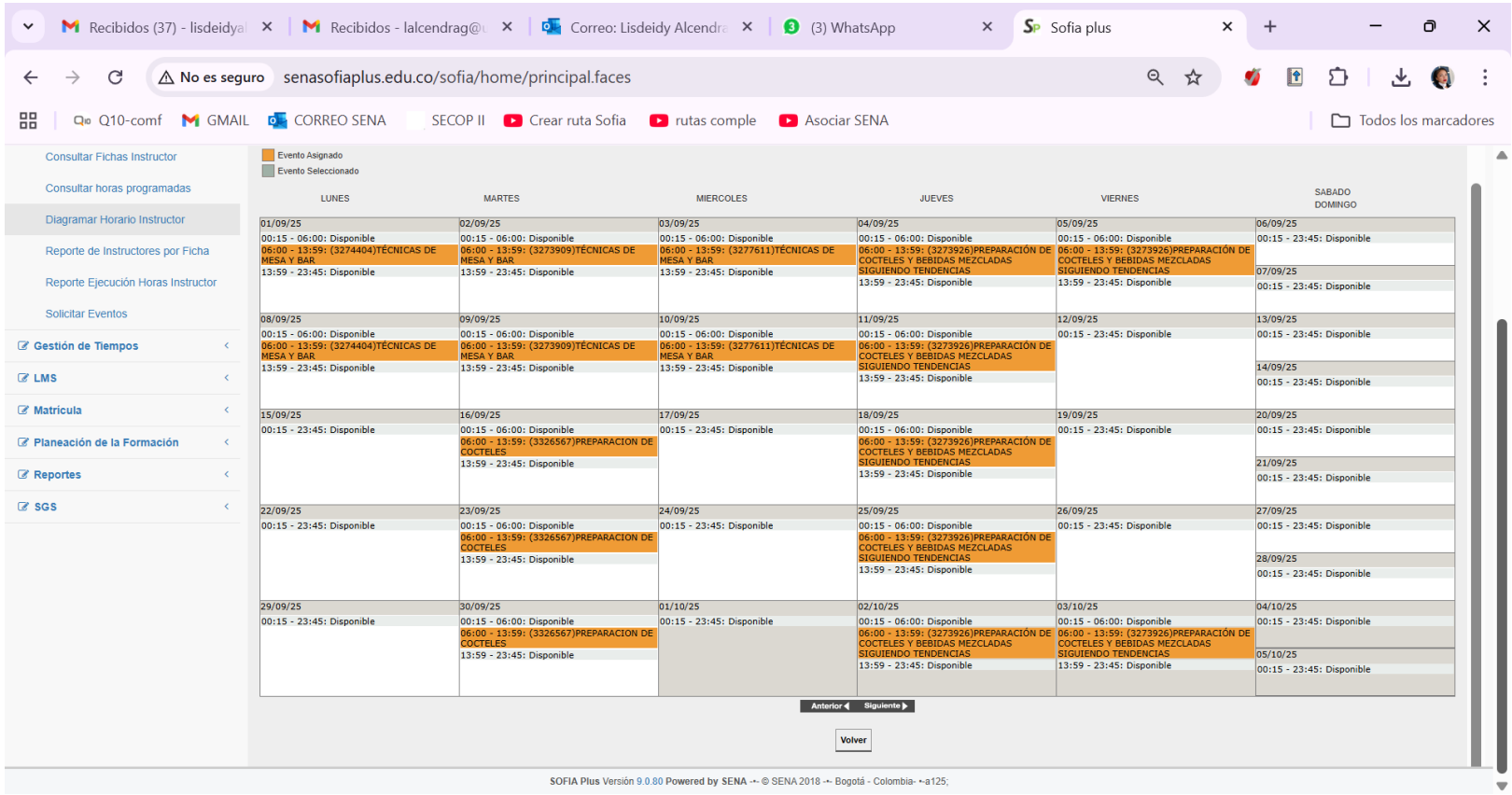


agenda de octubre



REPORTE EVENTOS DE SEPTIEMBRE




Recibidos (37) - lisdeidya
Recibidos - lalcendrag@
Correo: Lisdeidy Alcendra
(3) WhatsApp
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Q10-comf
GMAIL
CORREO SENA
SECOP II
Crear ruta Sofia
rutas comple
Asociar SENA
Todos los marcadores
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO DOMINGO
Anterior
Siguiente
Volver
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a125;