

RAZÓN SOCIAL :	JANIER OFRAY SOSA GALLEGO
IDENTIFICACIÓN:	CC-1060650294
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2025-10-01
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-10-01
FECHA DE PAGO:	2025-10-01
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO DE OCCIDENTE
PERÍODO PENSIÓN:	2025-08
PERÍODO SALUD:	2025-08
NÚMERO PLANILLA:	8638193612
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	8638193612
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS010	800088702	EPS SURA	1	\$ 1.840.000	\$ 0	\$ 0	\$ 1.300	\$ 230.000	\$ 231.300
230301	800224808	PORVENIR	1	\$ 1.840.000	\$ 0	\$ 0	\$ 1.700	\$ 294.400	\$ 296.100
14-23	860011153	POSITIVA	1	\$ 1.840.000	\$ 0	\$ 0	\$ 300	\$ 44.900	\$ 45.200
Total a pagar					\$ 0	\$ 0	\$ 3.300	\$ 569.300	\$ 572.600

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	23/10/2025
----------------------------------	------------

Se certifica que la empresa , identificada con CC-1060650294 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA	CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL	
Período pensión: 2025-08	230301	800224808	PORVENIR	1	9	294.400	1.700	296.100	
Período salud: 2025-08	EPS010	800088702	EPS SURA	1	9	230.000	1.300	231.300	
Planilla Nro.: 8638193612 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	9	44.900	300	45.200	
Clase de aportante: I	SINCCF	0	SIN CCF	1	9	0	0	0	
Fecha transacción: 2025-10-01	PASENA	899999034	SENA	0	9	0	0	0	
Banco: BANCO DE OCCIDENTE	PAICBF	899999239	ICBF	0	9	0	0	0	
Transacción:	PAESAP	899999054	ESAP	0	9	0	0	0	
	PAMIED	899999001	MINEDU	0	9	0	0	0	
GRAN TOTAL							\$ 572.600		

PAGADO

RESUMEN PLANILLA PAGADA



DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 1060650294	0	JANIER OFRAY SOSA GALLEGO	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
17-1	CR 7A 5 16		3136476479		JOSOSA4@MISENA.EDU.CO		N	

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-08	8638193612	I	2025-10-01	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	572.600	3.300	Banco Occidente
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8638193612	2025-09-22	Pagada							

EMPLEADO		NOVEDADES														DÍAS		PENSIÓN				SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica											
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.						
1	CC 1060650294	SOSA GALLEGO JANIER OFRAY	1.840.000																	0			30	30	0	30	PORVENIR-230301	1.840.000	294.400	0	0	EPS SURA-EPS010	1.840.000	230.000	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.840.000	44.900	0,02436	0	0	0	0	0	0	59	0	569.300	N	3813001

RESUMEN PLANILLA PAGADA



DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 1060650294	0	JANIER OFRAY SOSA GALLEGO	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
17-1	CR 7A 5 16		3136476479		JOSOSA4@MISENA.EDU.CO		N	

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-08	2025-08	8638193612	I	2025-10-01	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	572.600	3.300	Banco Occidente
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8638193612	2025-09-22	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.840.000	1.840.000	1.840.000	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	294.400	0	1.700	0	296.100
PORVENIR	230301	800224808	8	1	294.400	0	1.700	0	296.100
EPS(Administradoras: 1)				1	230.000	0	1.300	0	231.300
EPS SURA	EPS010	800088702	2	1	230.000	0	1.300	0	231.300
ARP(Administradoras: 1)				1	44.900	0	300	0	45.200
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	44.900	0	300	0	45.200
Gran Total					569.300	0	3.300	0	572.600



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, septiembre de 2025

Señor (a)

MARGARITA SALAZAR RAMOS

SUPERVISORA CONTRATO No. **7365322**

Coordinador de formación

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

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

Referencia: No 7365322 del año 2025

Janier Ofray Sosa Gallego, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.060.650.294 de Villamaría, Caldas, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 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 diciembre por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).



Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la Formación Profesional Integral que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades en el programa de atención a población desplazada víctima y poblaciones vulnerables en el área asignada de Café.

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.	Participé cuando el centro lo solicitó en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	Participé cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evalué los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A



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.	Ejecuté la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Aplicativo Sofiaplus
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Apliqué según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Guía 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.	N/A	N/A
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.	Emití 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.	Juicios evaluativos emitidos, descargados y enviados para certificación



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.	Entregué 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.	Soportes entregados para el proceso de matrícula: copias de documentos de identidad, formatos de inscripción
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 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.	Registré, verifiqué e hice 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 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	Recopilación y verificación de la información para la matrícula de los aprendices. Comunicación al coordinador sobre el proceso
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.	N/A	N/A



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.	Apliqué y hice 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 hicieron las actividades siguiendo los lineamientos del reglamento al aprendiz
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.	Acaté 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.	Formatos actualizados y descargados de CompromISO
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyé al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Oferta de los cursos cortos en la comunidad
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	N/A	N/A
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.	N/A	N/A
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 aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Apliqué 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 aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	N/A



17	Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	N/A	N/A
18	Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	N/A	N/A
19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	N/A	N/A
20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Informe supervisión de actividades.
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.	Conocí 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.	Aplicativo sofiaplus
22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporté al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Aplicativo sofiaplus
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 el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Mantuve 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 el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Planilla de pago de Seguridad Social del mes de agosto N ° 8638193612



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.	Promoví y divulgué el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	Contacto con líderes comunitarios, alcaldías, Población víctima y vulnerable, Correo electrónicos, redes sociales (Facebook-WhatsApp)
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	Entregué copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	N/A
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.	Diseñé 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.	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.
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.	Reporté 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.	Aplicativo sofia plus
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Subdirector de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	Dí respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Subdirector de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	Respuesta vía WhatsApp y correo a las solicitudes de coordinación



29	Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	Entregué los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	Instrumentos de evaluación.
30	Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Velé por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Ambientes en óptimas condiciones y manejo de residuos
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.	N/A	N/A
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.	Contribuí con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.	Manejo de residuos
33	Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.	Me capacitaré en el idioma inglés para MCER nivel A2.	N/A
34	Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Presenté mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Secop II
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.	Mantuve 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.	Carpeta Drive Sena



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.	Realicé 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.	Cuenta de cobro
----	---	--	-----------------

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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 reportan en total 159.8 horas, de las cuales 111.8 correspondientes a la fichas 3342376, 3295621, 3290524, 3340096, 3256135, 3309237 y 48 horas de gestión de documentación e inscripción, incluyendo la recolección de cédulas, búsqueda de cursos, control de asistencias y diligenciamiento de formatos.



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. 8638193612 de la planilla, Asopagos, agosto de 2025. (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	\$48.294.866
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$36.489.454
VALOR POR EJECUTAR	\$11.805.412

Evidencias en () folios

Cordialmente,

JANIER OFRAY SOSA GALLEGO

Contratista

C.C. No. 1.060.650.294 DE Villamaría, Caldas

Recibí a satisfacción:

MARGARITA SALAZAR RAMOS

Supervisor(a) Contrato 7365322 de 2025

Coordinador de formación

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANIER OFRAY SOSA GALLEGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3342376 - TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.
2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3295621 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA 3290524 - ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA 3340096 - TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE
DE APRENDIZAJE: CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.

2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA 3256135 - CATAACION DE CAFE NIVEL 1
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3309237 - TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE
DE APRENDIZAJE: CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.

2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 111,80

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
02/09/2025	02/09/2025	OTROS	4,00
08/09/2025	09/09/2025	OTROS	16,00
12/09/2025	12/09/2025	OTROS	4,00
15/09/2025	15/09/2025	OTROS	8,00
17/09/2025	17/09/2025	OTROS	8,00
19/09/2025	19/09/2025	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			48,00

INSTRUCTOR: JANIER OFRAY SOSA GALLEGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3309237) PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFE ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS + CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS. 15:59 - 22:00: Disponible	02/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	03/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3295621) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE 15:59 - 22:00: Disponible	04/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3256125) REALIZAR EL ANALISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACION) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO. 15:59 - 22:00: Disponible	05/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3295621) RESPONDER A LOS CLIENTES APLICANDO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 11:59 - 22:00: Disponible	06/09/25 06:00 - 22:00: Disponible 07/09/25 06:00 - 22:00: Disponible
08/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	09/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	10/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3295621) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE. 15:59 - 22:00: Disponible	11/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3256125) REALIZAR EL ANALISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACION) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO. 15:59 - 22:00: Disponible	12/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	13/09/25 06:00 - 22:00: Disponible 14/09/25 06:00 - 22:00: Disponible
15/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	16/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	17/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	18/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3256125) REALIZAR EL ANALISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACION) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO. 15:59 - 22:00: Disponible	19/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	20/09/25 06:00 - 22:00: Disponible 21/09/25 06:00 - 22:00: Disponible
22/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3340096) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE 17:59 - 22:00: Disponible	23/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3340096) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE 17:59 - 22:00: Disponible	24/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3342376) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN DIFERENTES METODOS. 17:59 - 22:00: Disponible	25/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3342376) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN DIFERENTES METODOS. 17:59 - 22:00: Disponible	26/09/25 06:00 - 22:00: Disponible	27/09/25 06:00 - 22:00: Disponible 28/09/25 06:00 - 22:00: Disponible
29/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3340096) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE 17:59 - 22:00: Disponible	30/09/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3340096) PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE 17:59 - 22:00: Disponible	01/10/25	02/10/25	03/10/25	04/10/25 05/10/25





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, septiembre 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 Janier Ofray Sosa Gallego, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.060.650.294, 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 **7365322**.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

MARGARITA SALAZAR RAMOS
C.C. No. 41.909.050
Supervisor Contrato 7365322 de 2025
Coordinador de formación

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION PRO ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$28,325,000	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES O DE APOYO A LA GESTION DE CARACTER TEMPOR ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-07	2019-12-07	BOGOTA	
3	\$27,821,460	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y APOY ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-11-30	BOGOTA	
4	\$24,600,000	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR POR PERIODO FI ...	SENA REGIONAL CALDAS CENTRO DE ...	2022-02-15	2022-10-14	CALDAS	
5	\$19,946,101	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-08-01	2024-12-14	QUINDIO	
6	\$15,446,539	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2020-07-07	2020-12-12	QUINDIO	
7	\$13,301,726	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO ...	SENA REGIONAL HUILA GRUPO ADMI ...	2023-03-16	2023-06-30	HUILA	
8	\$10,500,000	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION COMO INFORMADOR TURIST ...	ALCALDIA DE VILLAMARIA ...	2024-09-05	2024-12-20	CALDAS	
9	\$6,300,000	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA	ALCALDIA DE VILLAMARIA ...	2024-06-13	2024-07-31	CALDAS	

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
		GESTION COMO INFORMADOR TURIST ...					
10	\$6,300,000	: CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION COMO INFORMADOR TURI ...	ALCALDIA DE VILLAMARIA ...	2024-02-27	2024-04-30	CALDAS	
11	\$3,600,000	PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL; COMO INSTRUCTOR (MESA Y ...	SENA REGIONAL CALDAS CENTRO DE ...	2021-11-12	2021-12-17	CALDAS	

Sensofplus - Portal Oficial de Clientes

Sensofplus

JANIER ORFAY SOISA

Inicio y soporte | Estado de tareas | 14/11/2024 | Control de acceso | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar almeno un filtro.

FANABREI RECONOCER ESPESOR DE CAFE EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFE ESPRESSO DE CALIDAD CON CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS
 FANABREI USAR POR LAS CONDICIONES FISICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO DE CALIDAD TECNOLÓGICA
 FANABREI ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFE ESPRESSO CUMPLIENDO ESTANDARES DE CALIDAD TECNOLÓGICA
 FANABREI EFECTUAR ACCIONES DE MUESTRA EN LA PREPARACION DE BEBIDAS DE CALIDAD TECNOLÓGICA

Nombre	Apellido	Estado
DAVID LOPEZ	Fernandez	Finalizado
LUIS CRISTIAN	Fernandez	Finalizado
RODRIGO LARRO	Fernandez	Finalizado
OSCAR MORA	Fernandez	Finalizado
BERNARD LOPEZ	Fernandez	Finalizado
OSCAR GARAY	Fernandez	Finalizado
OSCAR LOPEZ	Fernandez	Finalizado
ROBERTO CASTELLANO	Fernandez	Finalizado
RODRIGO MORALES	Fernandez	Finalizado
RODRIGO CAROLINI	Fernandez	Finalizado
JANIS MORALES	Fernandez	Finalizado
CAROLINA RODRIGUEZ	Fernandez	Finalizado
SARAH RODRIGUEZ	Fernandez	Finalizado
ROBERTO CRISTIAN	Fernandez	Finalizado
JUAN CARLOS	Fernandez	Finalizado
OSCAR MORA	Fernandez	Finalizado

Sensofplus

JANIER ORFAY SOISA

Inicio y soporte | Estado de tareas | 14/11/2024 | Control de acceso | Salir

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Filtro de identificación: 138006 - **SECCIONES DE FRENADO DE BEBIDAS A BASE DE CAFE**

Ruta de Aprendizaje: JANIER ORFAY DE FRENADO DE BEBIDAS A BASE DE CAFE

Control de acceso

Sensofplus

JANIER ORFAY SOISA

Inicio y soporte | Estado de tareas | 14/11/2024 | Control de acceso | Salir

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVIDO A LA MESA

Filtro de identificación: 138006

Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar al menos un filtro.

Código Filtro de Caracterización: 138006

Departamento:

Federación:

Fecha final:

Control de acceso

RECIPIENTE(Protected View) - PowerPoint

VISTA PROTEGIDA: tenga cuidado; los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida.

Ristretto, espresso, lungo

Tazas preferiblemente con interior blanco, redondeadas y de fondo cóncavo.

Taza de 3 onzas (Opcional: 50 a 75 ml)
Taza previamente precalentada

- Espresso: 7 a 12 gr de café molido finamente
- Doppio: 14 a 24 gr de café molido finamente

Diapositiva 2 de 8 | Español (Colombia)


LECHE(Protected View) - PowerPoint

Archivo Inicio WPS PDF Insertar Dibujar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Grabar Revisar Vista Ayuda

VISTA PROTEGIDA Tenga cuidado: los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que abrirlo, es mejor que siga en Vista protegida. Habilitar edición

IMPORTANCIA DE LA LECHE

La leche representa el 75 al 95% de la composición de las bebidas a base de espresso y leche; de ahí que merezca la misma atención que la preparación del espresso.



La elección de la leche se debe basar en la calidad, su composición grasa y en una catación o prueba a ciegas en frío, en tibia y en una bebida a base de leche y espresso que nos garantice la mejor elección

Imagen tomada de <https://3.0.abnata.com/media/temas/2020/07/06/leche-kolca-kmc-432x149dpi.jpg>

Diapositiva 2 de 8 Español Colombia





