



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, septiembre del 2025

Señor

JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7432380**

COORDINADOR ACADEMICO

Centro Agropecuario

Popayán

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.7432380** del año 2025.

ALVARO GARZON GARZON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 76.323.624 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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 SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS MTE (\$47.528.280, 00), MTE, *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer pago en el mes de febrero por valor de \$3.219. 658.00., nueve pagos mensuales de marzo a noviembre por valor de \$4.599. 511.00, y un último pago en el mes de diciembre por valor de \$2.913. 023.00.*

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor, impartiendo formación profesional integral en los programas de titulada y/o complementaria, pertenecientes a la línea tecnológica cliente, asociada a la red de conocimiento en hotelería y turismo, de acuerdo con la oferta educativa en los municipios del departamento del cauca donde le asigne la entidad

Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes – Ficha 1. Por crear , Curso Tostion de café Nivel I Siberia Caldonó Grupo 1. Ficha 2. Por crear , Curso: Tostion de café Nivel I Siberia Caldonó Grupo 2. Ficha 3. Por crear TECNiCAFE. Curso: Evaluación de la calidad física del café. Ficha 4. 3121591 , Popayán Técnico en Servicios de Barismo	FOTO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE PLANEACION PEDAGOGICA (ANEXO 1) Ficha 1:  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I - Código del Programa de Formación: 93610247 - Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A - Fase del Proyecto (si aplica): N.A - Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A Competencia: MANIPULAR: CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS Resultados de Aprendizaje: - FORMULAR ACCIONES MEJORA DEL CAFÉ TOSTADO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN. - REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. - EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO CON BASE EN LAS NORMAS DE CALIDAD. - PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):80 2. PRESENTACIÓN Nuestra competencia central es beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad. Esto significa que cada decisión que tomemos durante el proceso –desde la recolección hasta el secado– debe estar guiada por el conocimiento técnico, la observación precisa, y el respeto por el entorno y el trabajo de los caficultores. A lo largo de esta guía de aprendizaje, desarrollaremos los siguientes resultados de aprendizaje: Ficha 2  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I - Código del Programa de Formación: 93610247 - Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A - Fase del Proyecto (si aplica): N.A - Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A Competencia: MANIPULAR: CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS Resultados de Aprendizaje: - FORMULAR ACCIONES MEJORA DEL CAFÉ TOSTADO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN. - REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. - EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO CON BASE EN LAS NORMAS DE CALIDAD. - PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):80 2. PRESENTACIÓN Nuestra competencia central es beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad. Esto significa que cada decisión que tomemos durante el proceso –desde la recolección hasta el secado– debe estar guiada por el conocimiento técnico, la observación precisa, y el respeto por el entorno y el trabajo de los caficultores. A lo largo de esta guía de aprendizaje, desarrollaremos los siguientes resultados de aprendizaje: Ficha 3:  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE - Denominación del Programa de Formación: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ - Código del Programa de Formación: 93610247 - Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A - Fase del Proyecto (si aplica): N.A - Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A Competencia: Analizar las características físicas del grano de café para valorar su calidad Resultados de Aprendizaje: - Identificar los criterios de calidad del café almendra de acuerdo con la normativa vigente - Realizar el análisis físico del café almendra de acuerdo a la normatividad - Adaptar medidas correctivas para el aseguramiento de la calidad física del café almendra - Evaluar la calidad física del café almendra de acuerdo con los procedimientos - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):40 Ficha 4



			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Código del Programa de Formación: 635604 Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Fase del Proyecto (si aplica): Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Competencia: Preparar bebidas basadas en café Espresso de acuerdo con los criterios internacionales Resultados de Aprendizaje: Elaboración de bebidas con base en café Espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café. Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):30 2. PRESENTACIÓN Fortalecer en el aprendiz las habilidades necesarias para dominar el uso de la máquina espresso, comprender las variables que afectan la extracción del café y aplicar estándares internacionales en la preparación de bebidas, garantizando calidad, presentación y servicio.
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización: a. Ficha No1. Por crear, Caldono Siberia, Tostion de café nivel I b. Fecha inicio: 1/09/2025 Fecha terminación: 27/10/2025 c) Aprendices matriculados: 23 Aprendices en formación: 23 d) Competencia de Aprendizaje: Manipular café tostado y molido de acuerdo con las Recomendaciones y normas establecidas e) Resultado de aprendizaje. R.A 1. Formular acciones mejora del café tostado con base en los	1. Plan De Trabajo (ANEXO 2) FORMATO PLAN DE SESIÓN F32-A1-001 (25-10-2020) Versión 1.2 Proyecto: Educación de FPI Procedimiento: Gestión de proyectos formativos Módulo de Mejora Continua Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒ Fecha de Sesión: Inicia: 01 09 2025 Terminación: 16 09 2025 Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I Ficha No: Por Crear Proyecto de Aprendizaje: N.A Instructor: ALVARO GARZON GARZON OBJETIVO SESIÓN: Reconocer las diferentes etapas del proceso de tuestión de café de especialidad, máquinas, equipos y elementos para el control de las variables Motriz: Tostar café de especialidad teniendo en cuenta los requerimientos del mercado y las recomendaciones técnicas. Fase del Proyecto Competencia Asociada EJECUCION MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS CONOCIMIENTOS CONCEPTOS – PRINCIPIOS – PROCESOS AMBIENTE RECURSOS DÍA /HORARIO EVIDENCIA A PRESENTAR Individual Equipo Saludo, acuerdo de honor AMBIENTE DE FORMACION Guía de aprendizaje 5 minutos NA NA FORMATO PLAN DE SESIÓN F32-A1-001 (25-10-2020) Versión 1.2 Proyecto: Educación de FPI Procedimiento: Gestión de proyectos formativos Módulo de Mejora Continua Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒ Fecha de Sesión: Inicia: 04 09 2025 Terminación: 12 09 2025 Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I Ficha No: Por Crear Proyecto de Aprendizaje: N.A Instructor: ALVARO GARZON GARZON OBJETIVO SESIÓN: Reconocer las diferentes etapas del proceso de tuestión de café de especialidad, máquinas, equipos y elementos para el control de las variables Motriz: Tostar café de especialidad teniendo en cuenta los requerimientos del mercado y las recomendaciones técnicas. Fase del Proyecto Competencia Asociada EJECUCION MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS CONOCIMIENTOS CONCEPTOS – PRINCIPIOS – PROCESOS AMBIENTE RECURSOS DÍA /HORARIO EVIDENCIA A PRESENTAR Individual Equipo Saludo, acuerdo de honor AMBIENTE DE FORMACION Guía de aprendizaje 5 minutos NA NA



resultados de la evaluación

R.A 2

Realizar la tostion y la molienda del café según protocolos establecidos.

f) Horas ejecutadas: 36

a) **Ficha No 2: Por crear**, Tostion de café nivel I

b) Fecha inicio: 4/09/25

Fecha terminación: 28/10/25

c) **Aprendices matriculados:** 24

Aprendices en formación: 24

d) **Competencia de Aprendizaje:**

Manipular café tostado y molido de acuerdo con las

Recomendaciones y normas establecidas

e) **Resultado de aprendizaje.**

R.A 1.

Formular acciones mejora del café tostado con base en los resultados de la evaluación

R.A 2

Realizar la tostion y la molienda del café según protocolos establecidos. Analizar las características físicas del grano de café para valorar su calidad

f) Horas ejecutadas: 24

Ficha No 3: Por crear, Análisis de las características físicas del café TECNICAFAE.

b) Fecha inicio: 15/09/25

Fecha terminación: 2/10/25

c) **Aprendices matriculados:**

FORMATO PLAN DE SESIÓN
Forma de Sesión: 15-09-2025
Proyecto: Evaluación de la calidad física del café
Presupuesto: 15-09-2025

Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒

Inicia: 15 09 2025 Terminación: 19 09 2025

Programa de Formación: Evaluación de la calidad física del café

Ficha No: Por Crear

Instructor: ALVARO GARZON GARZON

OBJETIVO SESIÓN: Reconocer las diferentes del café pergamino seco y verde que cumpla con la normatividad vigente.

Fase del Proyecto	Competencia Asociada
EJECUCION	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCIMIENTOS	AMBIENTE	RECURSOS	DIA /HORARIO	EVIDENCIA A PRESENTAR
Saludo, acuerdo de honor	AMBIENTE DE FORMACION	Guía de aprendizaje	5 minutos	Individual
Reflexión	AMBIENTE			Equipo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
CENTRO AGROPECUARIO
FORMATO PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACION:	FORMA:	GUÍA DE APRENDIZAJE N°:	INSTRUMENTO:
Técnico en Servicios de Barismo	31181		Ateneo Genio 0
PROYECTO DE FORMACION:	FASE DEL PROYECTO:	RESULTADO DE APRENDIZAJE:	TRANSVERSAL:
		Elaboración de bebidas con base en café Espresso aplicando procedimientos, manteniendo los atributos sensoriales del café	NO APLICA

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR: Investigar y analizar los principales factores que influyen en la calidad del Espresso.	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR: Elaboración y Presentación de bebidas a base de Espresso.	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR: Diseño de un Manual Práctico para la Preparación de Espresso.
	EVIDENCIA DESEMPEÑO: Act. Cognitiva. Comprender los principios fundamentales del Espresso, los factores	EVIDENCIA PRODUCTO: Act. Motor. Aplicar correctamente las técnicas de extracción de Espresso y preparación de bebidas derivadas.	EVIDENCIA CONOCIMIENTO: Act. Transferencia. Aplicar los conocimientos adquiridos en

2. link ubicación portafolio de evidencias

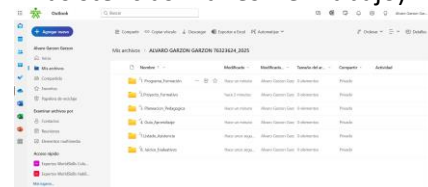
<https://drive.google.com/drive>

[/folders/1h6w](#)

[WFy_f99poEHfuZRXSxopLMmxz](#)

[KZTZ?usp=sharing](#)

3. Pantallazo Portafolio Del Instructor De Su Drive Con Cada Una De Las Fichas Y Sus Respectivas Evidencias (Guías-Planeación-Juicios Evaluativos-Inasistencias-Planes De Trabajo)

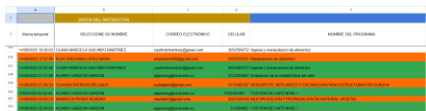


(ANEXO 3)



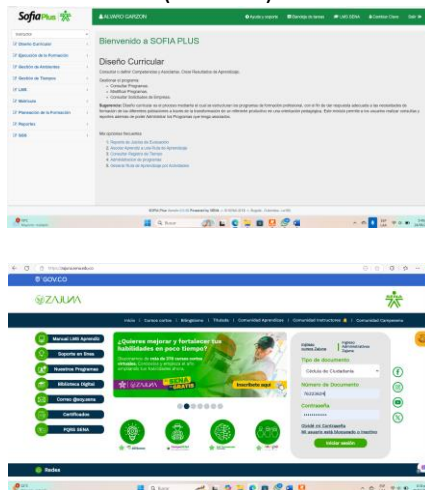
		25 Aprendices en formación: 25 d) Competencia de Aprendizaje: Analizar las características físicas del grano de café para valorar su calidad e) Resultado de aprendizaje. R.A 1. Identificar los criterios de calidad del café almendra de acuerdo con la normativa vigente R.a.2. Realizar análisis físico del café almendra según requerimientos técnicos R.a.3. Adoptar medidas correctivas para el aseguramiento de la calidad física del café almendra Y requerimientos técnicos R.a.4. Evaluar la calidad física del café almendra de acuerdo con los procedimientos y normativa vigente f) Horas ejecutadas: 30 a. Ficha No1. 3121591, Popayán Técnico en Servicios de Barismo b. Fecha inicio: 2024 Fecha terminación: 2025 c) Aprendices matriculados: 14 Aprendices en formación: 14 d) Competencia de Aprendizaje: Preparar bebidas basadas en café Espresso de acuerdo con los	
--	--	--	--



		criterios internacionales e) Resultado de aprendizaje. R.A 1. Elaboración de bebidas con base en café Espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café f) Horas ejecutadas: 30	
3	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.	La actividad no fue realizada en el mes objeto de este informe o especificar la actividad realizada “Realicé Complementaria, según Ficha No 1. Por crear: Siberia Caldoni Grupo 1 Nombre del programa: Tostion de café nivel I . Aprendices Matriculados: 23 y entregué 23 copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic. Ficha No 2. Por crear: Siberia Caldoni Grupo 2 Nombre del programa: Tostion de café nivel I . Aprendices Matriculados: 24 y entregué 24 copias del documento de Ficha No. 3: Por crear TECNICAFAE, Nombre del programa: Análisis de las características físicas del café. Aprendices Matriculados: 25 y entregué 25 copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic. Ficha No. 4: 3121591 TECNICAFAE, Nombre del programa: Técnico en	Copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic. 



		Servicios de Barismo. Aprendices Matriculados: 13.	
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.	a) No realizado en el momento del informe ficha en proceso de registro y matricula
		b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).	b) No realizado en el momento del informe ficha en proceso de registro, matricula y en ejecución
		c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación a académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	c) No Aplica
		d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna	d) Pantallazo de los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor. (anexo 8)





		e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.	e) No realizado en el mes objeto de este informe.
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	1 ficha de titulada en formación 3 fichas de complementarios están en formación.
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No realizado en el mes objeto de este informe.
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad se desarrolla en todas las actividades desarrolladas	No Aplica
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	NO APLICA
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA

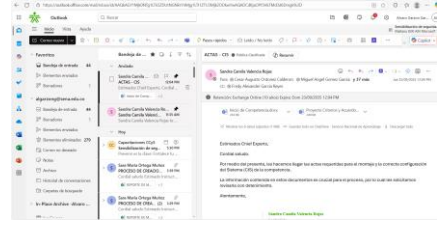
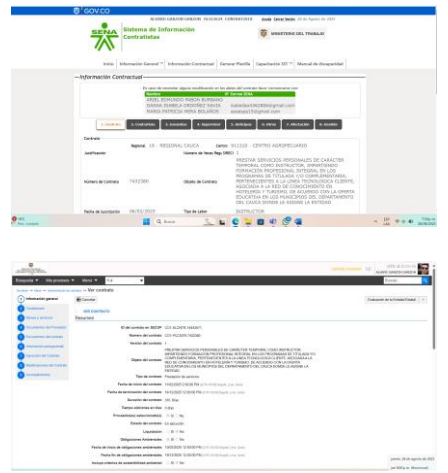
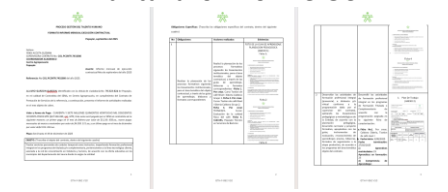


	(LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)		
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	NO APLICA
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Anexar certificado de la norma de competencia aprobada o indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.	Pantallazo de certificación
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	Si la actividad se realiza en el mes anexar foto o lista de asistencia
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: 102 horas TOTAL HORAS REPORTADAS PARA EL MES: 160 HORAS	Informe GC correspondiente al mes objeto de contrato
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe –	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe



16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio de acuerdo con las fichas asignadas	No Aplica
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	No Aplica
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La acción se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	No Aplica
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Verifique permanentemente la cuenta de Sena	Pantallazo correo



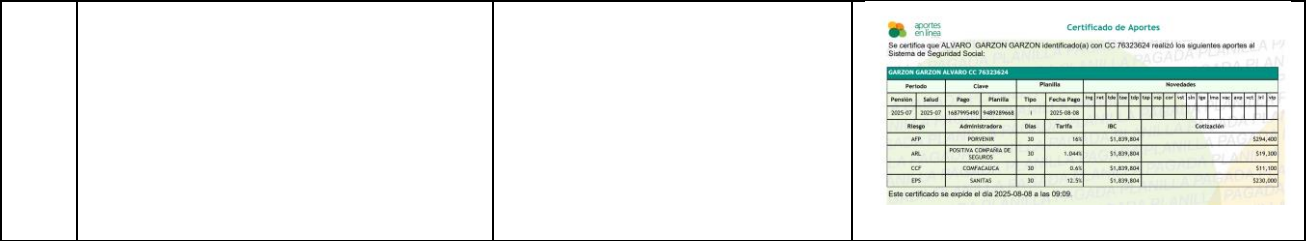
			
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia	Pantallazo información de SECOP y SI CONTRATISTA 
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	Pantallazo informe GC 
25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA



	técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)		
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No Aplica
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No Aplica
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.		
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	No aplica
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	No aplica
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	Pantallazo de los certificados pagos de salud y pensión pagos



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.	XX	XX	XX	XX

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.

Cordialmente,

Lucas

C.C. No. 76.323.624 de Popayán



Recibí a satisfacción:



JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7432380**
CC.10720959

EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia
exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus



Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un instructor

Detalle del instructor

NIS: 7522040
Nombre del instructor: ALVARO GARZON GARZON
Tipo Documento: CC
Número de Documento: 7522564
Responsabilidad: INSTRUCTOR CONTRATISTA TITULADA

Fecha inicial: 01/09/2025
Fecha final: 30/09/2025

[Consultar Horario](#)

Horario

Vista del Horario: Mensual

☐ Tiempo Disponible
☒ Evento Asignado
☐ Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	02/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	03/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	04/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	05/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible
06/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	07/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	08/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	09/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	10/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible
11/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	12/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	13/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	14/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	15/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible
16/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	17/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	18/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	19/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	20/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible
21/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	22/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	23/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	24/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	25/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible
26/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	27/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	28/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	29/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible	30/09/25 00:15 - 09:00: Disponible 08:00 - 14:00: (1346790) TOSTION DE CAFE NIVEL I 14:00 - 23:45: Disponible

Registro de horas

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación*: RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor*: ALVARO GARZON

Fecha inicial*: 01/09/2025

Fecha final*: 30/09/2025

[Consultar](#)

Total de horas programadas

Nombre del Asistente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (horas)
CAJIBIO	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	19/09/2025	19/09/2025	6
CAJIBIO	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	15/09/2025	15/09/2025	6
CAJIBIO	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	16/09/2025	16/09/2025	6
CAJIBIO	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	16/09/2025	16/09/2025	6
CAJIBIO	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	17/09/2025	17/09/2025	6
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	TOSTION DE CAFE NIVEL I	03/09/2025	03/09/2025	6
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	TOSTION DE CAFE NIVEL I	09/09/2025	09/09/2025	6
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	TOSTION DE CAFE NIVEL I	10/09/2025	10/09/2025	6
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	TOSTION DE CAFE NIVEL I	08/09/2025	08/09/2025	6
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	TOSTION DE CAFE NIVEL I	02/09/2025	02/09/2025	6

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Revisión de coordinador académico



Anexos

Este espacio será diligenciado por cada contratista

Obligación contractual 2																			
Semanas 1 1 al 16 septiembre 2025 Ficha: Por crear Fechas: 1,2,3,8,9,16 de septiembre de 2025 Programa de formación: Tostion de café nivel I Lugar: Siberia Caldono Horas: 36 Horario: 8:00 a 16:00	Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto) PLAN DE TRABAJO FORMATO PLAN DE SESIÓN F06-41-004 / 23-10 Versión 2 Proceso: Ejecución de FPI Procedimiento: Gestión de proyectos formativos  Ministerio de Educación Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒ Fecha de Sesión: Inicia: 01 09 2025 Terminación: 16 09 2025 Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I Ficha No: Por Crear - Proyecto de Aprendizaje: N.A - Instructor: ALVARO GARZON GARZON OBJETIVO SESION: Reconocer las diferentes etapas del proceso de tostion de café de especialidad, maquinas, equipos y elementos para el control de las variables Motriz: Tostar café de especialidad teniendo en cuenta los requerimientos del mercado y las recomendaciones técnicas. <table border="1"><thead><tr><th>Fase del Proyecto</th><th>Competencia Asociada</th></tr></thead><tbody><tr><td>EJECUCION</td><td>MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">CONOCIMIENTOS CONCEPTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS</th><th rowspan="2">AMBIENTE</th><th rowspan="2">RECURSOS</th><th rowspan="2">DIA /HORARIO</th><th colspan="2">EVIDENCIA A PRESENTAR</th></tr><tr><th>Individual</th><th>Equipo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Saludo acuerdo de honor</td><td>AMBIENTE DE FORMACION</td><td>Guía de aprendizaje</td><td>5 minutos</td><td>NA</td><td>NA</td></tr></tbody></table>	Fase del Proyecto	Competencia Asociada	EJECUCION	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS	CONOCIMIENTOS CONCEPTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS	AMBIENTE	RECURSOS	DIA /HORARIO	EVIDENCIA A PRESENTAR		Individual	Equipo	Saludo acuerdo de honor	AMBIENTE DE FORMACION	Guía de aprendizaje	5 minutos	NA	NA
Fase del Proyecto	Competencia Asociada																		
EJECUCION	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS																		
CONOCIMIENTOS CONCEPTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS	AMBIENTE	RECURSOS	DIA /HORARIO	EVIDENCIA A PRESENTAR															
				Individual	Equipo														
Saludo acuerdo de honor	AMBIENTE DE FORMACION	Guía de aprendizaje	5 minutos	NA	NA														

Lista de asistencia



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Centro Agropecuario REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR: LABORATORIO DE CAFÉ SIBERIA CALDONO		PROGRAMA DE FORMACION		TOSTION DE CAFÉ NIVEL I		ABRADA:		DURIA	
N° FICHA		COMPETENCIA		MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS		RESULTADO DE APRENDIZAJE		PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOIDO, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS, REALIZAR LA TOSTIÓN Y LA MOIENDA DEL CAFÉ SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	
INSTRUCTOR		ALVARO GARZON GARZON		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE		HASTA	
No.		NOMBRES Y APELLIDOS		1-09-25		2-09-25		3-09-25	
1		Alexandra Trochez Velazco							
2		Ana Rubiela Otero leon		Ana Rubiela Otero		Ana Rubiela Otero		Ana Rubiela Otero	
3		Bernardo Alberto Villafañe Y.		Bernardo Alberto Villafañe		Bernardo Alberto Villafañe		Bernardo Alberto Villafañe	
4		Carlos Antonio Morales Aranda							
5		Carlos Fabian Conda Mukue							
6		Diana Estefany Pencue Campo		Diana E. Pencue		Diana E. Pencue		Diana E. Pencue	
7		Diego Villafañe Ortiz		Diego Villafañe		Diego Villafañe		Diego Villafañe	
8		Fabian Andres Otero Calambas							
9		Francia Elena Trochez Astudillo		Francia Elena Trochez		Francia Elena Trochez		Francia Elena Trochez	
10		Gloria Emilsen Ipiá Quitumbo		Gloria Emilsen Ipiá		Gloria Emilsen Ipiá		Gloria Emilsen Ipiá	
11		Gustavo Vidal Orozco		Gustavo Vidal		Gustavo Vidal		Gustavo Vidal	
12		Jose Reinaldo Gonzalez Guetio		Jose Reinaldo Gonzalez		Jose Reinaldo Gonzalez		Jose Reinaldo Gonzalez	
13		Libia Torres Zuñiga							
14		Luz Adriana Pique Vidal		Luz Adriana Pique		Luz Adriana Pique		Luz Adriana Pique	
15		Luz Marina Ipiá Zape							
16		Maria Lucila Conda Ipiá		Maria Lucila Conda		Maria Lucila Conda		Maria Lucila Conda	
17		Maria Magdalena Mosquera Q.							
18		Nelly Johana Ledesma Ortiz							
19		Omaira Tunubala Morales		Omaira Tunubala		Omaira Tunubala		Omaira Tunubala	
20		Rodrigo Botolo		Rodrigo Botolo		Rodrigo Botolo		Rodrigo Botolo	
21		Sandra Patricia Cantero							
22		Sindy Marcela Calambas A.							
23		Sonia Smith Vidal Tober		Sonia Vidal		Sonia Vidal		Sonia Vidal	
24		Yurany Gomez Agudelo							
Firma instructor responsable									

Foto registro de inasistencia Sofia plus

N.A

Reporte de juicios de evaluación

N.A

Semanas 2

4 al 12 septiembre 2025

Ficha: Por crear

Fechas: 4,5,11,12 de septiembre de 2025

Programa de formación:

Tostion de café nivel I

Lugar: Siberia Caldono

Horas: 24

Horario: 8:00 a 16:00

PLAN DE TRABAJO

FORMATO PLAN DE SESIÓN F08-41-004 / 23-10 Versión 2 Procedimiento: Gestión de proyectos formativos			
Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒			
Fecha de Sesión: Inicia: 04 09 2025 Terminación: 12 09 2025			
Programa de Formación: Tostion de Café Nivel I			
Ficha No: Por Crear			
Proyecto de Aprendizaje: N.A.			
Instructor: ALVARO GARZON GARZON			
OBJETIVO SESIÓN: Reconocer las diferentes etapas del proceso de tostion de café de especialidad, máquinas, equipos y elementos para el control de las variables		MOTIVACIÓN: Tostar café de especialidad teniendo en cuenta los requerimientos del mercado y las recomendaciones técnicas.	
Fase del Proyecto		Competencia Asociada	
EJECUCION		MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS	
CONOCIMIENTOS CONCEPTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS	AMBIENTE	RECURSOS	DIA HORARIO
Saludo, acuerdo de honor	AMBIENTE DE FORMACION	Guía de aprendizaje	5 minutos
EVIDENCIA A PRESENTAR			
Individual		Equipo	
NA		NA	

Lista de asistencia



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR/LABORATORIO DE CAFÉ SIBERIA CALDONO		PROGRAMA DE FORMACION		TORTON DE CAFÉ NIVEL I		JORNADA		DURADA	
N° FICHA		COMPETENCIA		MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS		RESULTADO DE APRENDIZAJE		PLANIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, SEGUN PARAMETROS TECNICOS, REALIZAR LA TORTON Y LA MOLENA DEL CAFÉ SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	
INSTRUCTOR		ALVARO GARZON GARZON		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE		HASTA	
No.		NOMBRES Y APELLIDOS		4-9-25		5-9-25		11-09-25	
1	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor	Ana Milena Alzate Corredor
2	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda	Angi Paola Muñoz Yorda
3	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias	Carol Tatiana Ortiz Arias
4	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate	Diana Rocio Arteaga Alzate
5	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez	Ebelin Yurley Cifuentes Ramirez
6	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi	Emmanuel Rocha Yandi
7	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno	Esmayder Cordoba Moreno
8	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune	Esteban Ussa Ulune
9	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco	Flor Alicia Morales Velasco
10	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo	Gloria Cristina Chavez Ocampo
11	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron	Jader Carabali Giron
12	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez	John Jairo Gomez Gomez
13	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde	Juan Pablo Jimenez Velarde
14	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule	Kind Yearning Amparo Yule
15	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza	Leidy Giovana Peña Daza
16	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina	Liney Amparo Trochez Medina
17	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo	Lizeth Johana Patiño Camayo
18	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco	Luis Alfonso Lozada Velasco
19	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos	Maria Sobeida Osas Collazos
20	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra	Nancy Mireya Sarria Saavedra
21	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora	Yesid Romero Sandoval Mora
22	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz	Yorlen Hernan Hoyos Ruiz
23	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles	Yudi Alejandra Flores Robles
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE		FIRMA VOCERO APRENDICES							

Foto registro de inasistencia sofia plus: N.A

Reporte de juicios de evaluación: resultados aun en formación N.A

Semana 3.

15 al 19 septiembre 2025

Ficha: Por crear

Fechas: 15,16,17,18,19 de septiembre de 2025

Programa de formación:

Análisis de las características físicas del café.

Lugar: TECNICAFE Cajibío

Horas: 30

Horario: 8:00 a 16:00

PLAN DE TRABAJO

FORMATO PLAN DE SESIÓN			
15-19-09-2025			
Procedimiento: Gestión de proyectos formativos			
Tipo de Formación:		Titolada ☐ Complementaria: ☒	
Fecha de Sesión:			
Inicia:		Terminación:	
15 09 2025		19 09 2025	
Programa de Formación: Evaluación de la calidad física del café			
Ficha No. Por Crear			
Instructor: ALVARO GARZON GARZON			
OBJETIVO SESIÓN:		Motiv: identificar las características físicas del grano de café verde que cumpla con la normatividad internacional para exportación	
Reconocer las diferentes del café pergamino seco y verde que cumpla con la normatividad vigente			
Fase del Proyecto		Competencia Asociada	
EJECUCION		MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS	
CONOCIMIENTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS		EVIDENCIA A PRESENTAR	
AMBIENTE		Individual	
RECURSOS		Equipo	
DIA HORARIO			
Saludo de honor		NA	
Reflexión inicial		NA	

Lista de asistencia



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR/LABORATORIO TECNOLÓGICO		PROGRAMA DE FORMACIÓN		Evaluación de la calidad física del café		JORNADA:		DURACIÓN	
N° FICHA		COMPETENCIA		ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD		RESULTADO DE APRENDIZAJE		IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMUESTRAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMUESTRAS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS	
INSTRUCTOR		ALVARO GARZON GARZON		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE		HASTA	
No.		NOMBRES Y APELLIDOS		15-07-25		16-07-25		17-07-25	
1		MILENA LENEY PALACIOS ALVEAR							
2		ANTONIO SILOMÓN POLO SILVEIRA							
3		BELMAR STEVEN PAPAMAJA ORTIZ							
4		BRISSETH YARETZA MEDINA ALEY							
5		WILLIAM YOVANY BERRANO MALDONADO							
6		DIANA ALEJANDRA LEYTON RIVERA							
7		DIANA CLARIBEL VIVAS							
8		MARIA VIANEY MANGANO ASTAIZA							
9		YOSOLY VITONCO OROZCO							
10		DALILA PEREZ IMBACHI							
11		DARLYN ANDREY CAJAS HOYOS							
12		DIEGO ALBERTO DIAZ HERNANDEZ							
13		WILFRAN DONEY LÓPEZ GUETIA							
14		PAULINO ANDRÉS ZAPÉ							
15		FREDY ARBEY PAZ VARGAS							
16		DIEGO EDINSON FERNANDEZ TROCHEZ							
17		ALIDA MESTIZO GUTIERREZ							
18		ALBA YOLY VELASCO GOMEZ							
19		ANGEL MIRO IDROBO							
20		OLMAN LEDIN ZAMBRANO							
21		FIBAR ALFREDO MUÑOZ							
22		DOLORES MARCOOTH HOYOS							
23		EDITH VELASCO PERAFAN							
24		EMERSON CHARRY							
25		FANNY ALEXANDRA ASTUDILLO							
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE				NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES					

Foto registro de inasistencia Sofia plus: N.A

Reporte de juicios de evaluación: resultados aun en formación N.A

Semana 4.

22 al 26 septiembre 2025

Ficha: 3121591

Fechas: 15,16,17,18,19 de septiembre de 2025

Programa de formación:

Técnico en Servicios de Barismo

Lugar: Laboratorio de café y tienda de café Centro Agropecuario

Horas: 30

Horario: 7:00 a 13:00

PLAN DE TRABAJO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA				Versión de	
REGIONAL CAUCA				02	
CENTRO AGROPECUARIO				2021	
FORMATO PLAN DE TRABAJO					
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	FICHA:	GUÍA DE APRENDIZAJE No.	INSTRUCTOR:		
Técnico en Servicios de Barismo	3121591	1	Alvaro Garzon G		
PROYECTO DE FORMACIÓN:	FASE DEL PROYECTO:	RESULTADO DE APRENDIZAJE:	TRANSVERSAL:		
		Elaboración de bebidas con base en café Espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café	NO APLICA		
NOMBRE DEL APRENDIZ		ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR: Investigar y analizar los principales factores que influyen en la calidad del espresso.	EVIDENCIA DESEMPEÑO: Act. Cognitiva. Comprender los principios fundamentales del espresso, los factores	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR: Elaboración y Presentación de Bebidas a Base de Espresso	EVIDENCIA PRODUCTO: Act. Motor. Aplicar correctamente las técnicas de extracción de espresso y preparación de bebidas derivadas.
		EVIDENCIA CONOCIMIENTO: Act. Transferencia. Conocer los conocimientos adquiridos en un			

Lista de asistencia



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA											
Centro Agropecuario											
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES											
LUGAR:	Laboratorio Café Centro Agropecuario			PROGRAMA DE FORMACION		TECNICO EN SERVICIO DE BARRISTO		JORNADA:	MAÑANA	HORARIO	07:00 A 13:00
Nº FICHA	3121891			COMPETENCIA		PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS		RESULTADO DE APRENDIZAJE		ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.	
INSTRUCTOR				ALVARO GARZON GARZON		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE		HASTA	
No.				NOMBRES Y APELLIDOS		23-09-25		24-09-25		25-09-25	
1	ANA MARIA SANDOVAL			Alex H		Alex H		Alex H		Alex H	
2	ARLEX MARIN			Alex H		Alex H		Alex H		Alex H	
3	DIANA LUCERO LIZCAND			Alex H		Alex H		Alex H		Alex H	
4	JALENNY BOTINA			Jalethy		Jalethy		Jalethy		Jalethy	
5	JENNER EDUARDO DAZA DAZA			Eduardo Daza		Eduardo Daza		Eduardo Daza		Eduardo Daza	
6	JESUS DANIEL QUIROGA			Jesus D. Q.		Jesus D. Q.		Jesus D. Q.		Jesus D. Q.	
7	JOHAN SEBASTIAN MARIN			Johan S. M.		Johan S. M.		Johan S. M.		Johan S. M.	
8	JOHJAN ALEXANDER ZAMBRANO			Johan A. Z.		Johan A. Z.		Johan A. Z.		Johan A. Z.	
9	JOSELIN SELENA ZAMBRANO			Johanna Z.		Johanna Z.		Johanna Z.		Johanna Z.	
10	JUAN DIEGO VEGA			Juan Diego V.		Juan Diego V.		Juan Diego V.		Juan Diego V.	
11	JULIETH ZEMANATE			Julieth Z.		Julieth Z.		Julieth Z.		Julieth Z.	
12	MICHELL ORTIZ			Michelle O.		Michelle O.		Michelle O.		Michelle O.	
13	NATALIA PONCE			Natalia P.		Natalia P.		Natalia P.		Natalia P.	
14	NEYYI CATHERINE PAUSA			Neyyi P.		Neyyi P.		Neyyi P.		Neyyi P.	
15	REINALDO MOSQUERA			Reinaldo M.		Reinaldo M.		Reinaldo M.		Reinaldo M.	
16	YAKI PAREDES			Yaki P.		Yaki P.		Yaki P.		Yaki P.	
17	YAMILE INSUASTI			Yamile I.		Yamile I.		Yamile I.		Yamile I.	
18	YEIMI BENAVIDEZ			Yeimi B.		Yeimi B.		Yeimi B.		Yeimi B.	
19	YULIANA ANDREA ZAMBRANO			Yuliana A. Z.		Yuliana A. Z.		Yuliana A. Z.		Yuliana A. Z.	
20	YURLEY NATALIA VIVEROS			Yurley N.		Yurley N.		Yurley N.		Yurley N.	
FIRMA ANA				Firma		Firma		Firma		Firma	

Foto registro de inasistencia Sofia plus: N.A

Reporte de juicios de evaluación: resultados aun en formación N.A

Semana 5.

27 al 30 septiembre 2025

Ficha: N/A

Fechas: 27,28,29,30de
septiembre de 2025

Programa de formación:

N/A Rol Chief Expert

Catación de Café

WorldSkills Competencia
Nacional

Lugar: Centro Lope Sena
Nariño

Horas: 40

Horario: 7:00 a 19:00

POR EJECUTAR



Poner en este espacio las evidencias que corresponden a radicados:

Radicado: 27 al 30 de septiembre de 2025 - Rol Chief Expert Habilidad 73 Catación de Café.
Competencia Nacional Nodo Nariño

Por Ejecutar