



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, noviembre 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 noviembre 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: (Trascriba 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: (Trascriba 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. Cerro Alto Caldon, Curso: Practicas de calidad para el beneficio del café Ficha 2. Por Crear TECNICAfe. Curso: Evaluación de la calidad física del café. Ficha 3. 3401162. Curso: Cafiorte Corinto Análisis de las características sensoriales de café mediante Catación.	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 GUÍA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE • Código del Programa de Formación: 73310018 • Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A • Fase del Proyecto (si aplica): N.A • Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A Competencia: • Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad Resultados de Aprendizaje: • Verificar el cumplimiento de requisitos de calidad en el beneficio del café de acuerdo a condiciones técnicas y parámetros de calidad • Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el plan de mantenimiento y normas de seguridad • Aplicar los procedimientos de beneficio del café según estándares nacionales e internacionales, normativa y requerimientos técnicos • Ajustar el proceso de beneficio del café teniendo en cuenta los reportes de verificación • Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):48 2. PRESENTACIÓN Nuestra competencia central es beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad. Esto considero una parte esencial para trascender durante el proceso... Ficha 2  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE • 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 a la normativa vigente • Realizar el análisis físico del café almendra de acuerdo a la normatividad • Adoptar 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 3:  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: Análisis de las características sensoriales de café mediante Catación • Código del Programa de Formación: 93610251 • Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A • Fase del Proyecto (si aplica): N.A • Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A Competencia: Realizar el Análisis Sensorial de la Bebida (catación) para determinar su calidad y uso Resultados de Aprendizaje: • Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos • Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos • Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de acuerdo con la normatividad vigente • Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación • Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):96 2. PRESENTACIÓN



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 No 1. Por crear,**
Cerro Alto Caldon Siberia, Practicas de calidad para el beneficio del café

b. **Fecha inicio:** 6/11/2025

Fecha terminación: 28/11/2025

c) **Aprendices matriculados:** 25

Aprendices en formación: 23

d) **Competencia de Aprendizaje:**

Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y Sostenibilidad

e) **Resultado de aprendizaje. R.A 1.**

Verificar el cumplimiento de requisitos de calidad en el beneficio del café de acuerdo a condiciones técnicas y parámetros de calidad **R.A.2** Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el Plan de mantenimiento y normas de seguridad. **R.A 3.** Aplicar los procedimientos de

1. Plan De Trabajo ficha 1 (ANEXO 2)



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

Version de 02 2021

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PRÁCTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ	FICHA: Por Cerro Alto Caldon	GUÍA DE APRENDIZAJE No. 1	INSTRUCTOR: Alvaro Garzon G
PROYECTO DE FORMACIÓN: NO APLICA	FASE DEL PROYECTO: NO APLICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE: • Verificar el cumplimiento de requisitos de calidad en el beneficio del café de acuerdo con condiciones técnicas y parámetros de calidad • Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el plan de mantenimiento y normas de seguridad • Aplicar los procedimientos de beneficio del café según estándares nacionales	TRANSVERSAL: NO APLICA

Ficha 2

FORMATO PLAN DE SESIÓN
F08-01-004 (20-10-2020) Versión 2
Procedimiento: Diseño de proyectos formativos



Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria: ☒

Fecha de Sesión: INICIO: 08 11 2025 Terminación: 28 11 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

Mostrar: Identificar las características físicas del grano de café verde que cumpla con la normatividad internacional para exportación

Fase del Proyecto	Competencia Asociada
EJECUCION	ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

CONOCIMIENTOS: CONCEPTOS – PRINCIPIOS – PROCESOS	AMBIENTE	RECURSOS	DIA HORARIO	EVIDENCIA A PRESENTAR
Saludo, acuerdo de honor	AMBIENTE DE FORMACION	Guía de aprendizaje	5 minutos	individual Equipo

Ficha 3



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

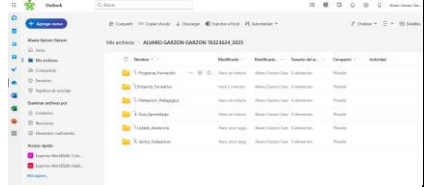
Version de 02 2021

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Análisis de las características sensoriales de café mediante catación	FICHA: Por Cerro Alto Caldon	GUÍA DE APRENDIZAJE No. 1	INSTRUCTOR: Alvaro Garzon G
PROYECTO DE FORMACIÓN: NO APLICA	FASE DEL PROYECTO: NO APLICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE: • Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos • Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos • Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de acuerdo con la normatividad vigente • Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación	TRANSVERSAL: NO APLICA

2. link ubicación portafolio de evidencias

https://drive.google.com/drive/folders/1h6wWfY_f99poEHfuZRXSxopLMmxzKZTZ?usp=sharing



		beneficio del café según estándares nacionales e Internacionales, normativa y requerimientos técnicos. R.A.4. Ajustar el proceso de beneficio del café teniendo en cuenta los reportes de verificación f) Horas ejecutadas: 48 Ficha No 2: Por crear, Análisis de las características físicas del café TECNICAFAE. b) Fecha inicio: 8/11/25 Fecha terminación: 26/11/25 c) Aprendices matriculados: 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	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)
--	--	---	---



		Y requerimientos técnicos R.a.4. Evaluar la calidad física del café almendra de acuerdo con los procedimientos y normativa vigente f) Horas ejecutadas: 40 Ficha No 3: 3401162, Análisis de las características sensoriales de café mediante catación Cerro Alto Caldonó b) Fecha inicio: 19/11/25 Fecha terminación: 25/11/25 c) Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 d) Competencia de Aprendizaje: Preparar muestras de café con las condiciones requeridas para el Análisis sensorial e) Resultado de aprendizaje. R.A 1. Alistar las muestras de café para el análisis sensorial de acuerdo con los protocolos. R.a.2. Evaluar las características sensoriales de la muestra de café mediante los protocolos establecidos R.A.3. Dar a conocer los resultados de la evaluación sensorial de las muestras de café aplicando Los formatos establecidos R.A.4. Evaluar la calidad física del café almendra de acuerdo con los procedimientos y normativa vigente f) Horas ejecutadas: 40	
--	--	--	--



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 fue realizada en el mes objeto de este informe o especificar la actividad realizada “Realicé Complementaria, según Ficha No 1. Por crear: Cerro Alto Caldone, Nombre del programa: Practicas de calidad para el beneficio del café . Aprendices Matriculados: 38 y entregué 38 copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic. Ficha No 2. Por crear: TECNICAFAE Nombre del programa: Evaluación de la calidad física del café . Aprendices Matriculados: 25 y entregué 25 copias del documento de Ficha No. 3: 3401162 Cafiorte, Nombre del programa: Análisis de las características sensoriales de café mediante Catación. Aprendices Matriculados: 25 y entregué 25 copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic.	Copias del documento de identidad, a nombre a través de la plataforma Gestionytic. 
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las	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



	actividadesque 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	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	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No realizado en el mes objeto de este informe.

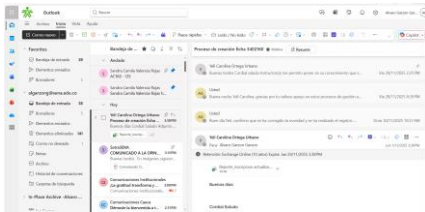


	hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).		
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad se desarrolla en todas las actividades desarrolladas	No Aplica
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos 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. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
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	Anexar certificado de la norma de competencia aprobada o indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.	Pantallazo de certificación

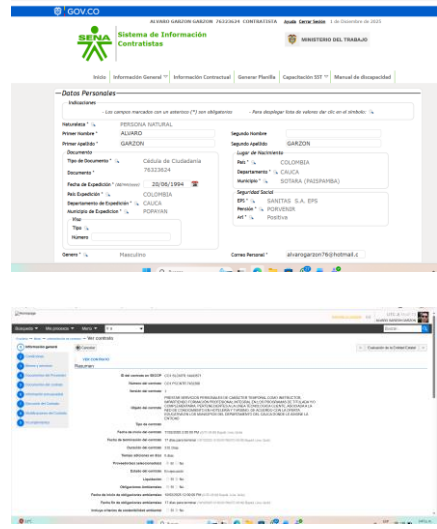
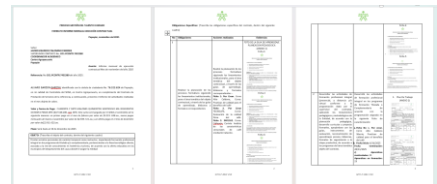


	FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.		
13	Acompañar a los 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	La acción se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	No Aplica



	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)		
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

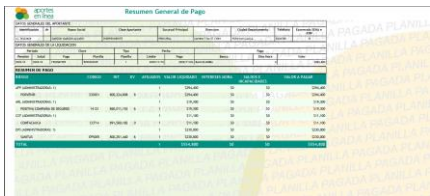


			
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento 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 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)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
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 instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
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	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.		
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 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 

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.		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.

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. 9493518189 expedido por aportes en línea, correspondiente al mes de octubre del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)
Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

Contratista

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

Registro de horas

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* ALVARO GARZON

Fecha inicial* 01/11/2025

Fecha final* 30/11/2025

Consultar

>

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 128

Ubicación/Actividad	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
SANTANDER DE QUILICHAO	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION	21/11/2025	21/11/2025	8
SANTANDER DE QUILICHAO	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION	19/11/2025	19/11/2025	8
SANTANDER DE QUILICHAO	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION	20/11/2025	20/11/2025	8
SANTANDER DE QUILICHAO	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION	25/11/2025	25/11/2025	8
SANTANDER DE QUILICHAO	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION	24/11/2025	24/11/2025	8
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	07/11/2025	07/11/2025	8
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	27/11/2025	27/11/2025	8
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	14/11/2025	14/11/2025	8
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	18/11/2025	18/11/2025	8
CABECERA MUNICIPAL CALDONO	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	28/11/2025	28/11/2025	8

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

6 al 28 de noviembre de 2025

Ficha No: Por crear

Fechas: 6,7,14,18,27,28 de noviembre de 2025

Programa de formación:
Prácticas de calidad para el beneficio del café

Lugar: Cerro Alto Caldon

Horas: 48

Horario: 8:00 a 16:00

Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)

PLAN DE TRABAJO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
REGIONAL CAUCA			
CENTRO AGROPECUARIO			
FORMATO PLAN DE TRABAJO			
PROGRAMA DE FORMACIÓN		FECHA	FECHA DE APRENDIZAJE N°
PRÁCTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ		1	Alvaro Garzón G
PROYECTO DE FORMACIÓN		RESULTADO DE APRENDIZAJE	TRANSVERSAL
NO APLICA		• Verificar el cumplimiento de requisitos de calidad en el beneficio del café de acuerdo con condiciones técnicas y parámetros de calidad	NO APLICA
		• Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el plan de mantenimiento y normas de seguridad	
		• Aplicar los procedimientos de beneficio del café según estándares nacionales	

Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR	CERRO ALTO CALDON			PROGRAMA DE FORMACION	FECHA DE ASISTENCIA	JORNADA	DURACION	HORARIO	8 - 16:00
N° FICHA	F06-CEAR			COMPETENCIA	BENEFICIAR EL CAFE EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.	RESULTADO DE APRENDIZAJE	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL RETIENEDOR DEL CAFE DE ACUERDO A CONOCIMIENTOS TECNICOS Y PARAMETROS DE CALIDAD. REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFE SEGUN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y PROGRAMAS DE SEGURIDAD.		
INSTRUCTOR	ALVARO GARZON GARZON				TOTAL APRENDICES	SEMANA DESDE	G	11	HASTA
No.	NOMBRES Y APELLIDOS				7-11-23	14-11-23	16-11-23	27-11-23	
1	Juan David Medina C.				Juan David Medina C.	Juan David Medina C.	Juan David Medina C.	Juan David Medina C.	
2	Jairo Gueto T				Jairo Gueto T	Jairo Gueto T	Jairo Gueto T	Jairo Gueto T	
3	David Campo Valencia				David Campo V.	David Campo V.	David Campo V.	David Campo V.	
4	Yeni Yanda Uscu				Yeni Yanda Uscu	Yeni Yanda Uscu	Yeni Yanda Uscu	Yeni Yanda Uscu	
5	Yeni Paola Uscu Pupo				Yeni Paola Uscu Pupo	Yeni Paola Uscu Pupo	Yeni Paola Uscu Pupo	Yeni Paola Uscu Pupo	
6	Hana Juliana Forandez				Hana pdr	Hana pdr	Hana Juliana Forandez	Hana Juliana Forandez	
7	Lina Gueto				Lina Gueto	Lina Gueto	Lina Gueto	Lina Gueto	
8	Hilander Janda				Hilander	Hilander	Hilander Janda	Hilander Janda	
9	Alfonso Campo Valencia				Alfonso Campo	Alfonso Campo	Alfonso Campo	Alfonso Campo	
10	Diego Campo Valencia				Diego C. V.	Diego Campo Valencia	Diego Campo Valencia	Diego Campo Valencia	
11	Diego Alvarado Campo				Diego A.	Diego A. Campo	Diego A. Campo	Diego A. Campo	
12	Anny Lucero Gueto Pupo				Anny Lucero Gueto	Anny Lucero Gueto	Anny Lucero Gueto	Anny Lucero G.	
13	Elida Peña Pupo				Elida Peña P.	Elida Peña P.	Elida Peña P.	Elida Peña P.	
14	Nury Peña P.				Nury Peña P.	Nury Peña P.	Nury Peña P.	Nury Peña P.	
15	Nani Verney Camela				Nani Verney	Nani Verney	Nani Verney	Nani Verney	
16	Kevin Esteban Peña Pupo				Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	
17	Edison Dagoberto				Edison Dagoberto	Edison Dagoberto	Edison Dagoberto	Edison Dagoberto	
18	Jaimé Troche				Jaimé Troche	Jaimé Troche	Jaimé Troche	Jaimé Troche	
19	Jorge Campo G				Jorge Campo	Jorge Campo	Jorge Campo	Jorge Campo	
20	Nidia Cazo Gueto				Nidia Cazo Gueto	Nidia Cazo Gueto	Nidia Cazo Gueto	Nidia Cazo Gueto	
21	Edison Troche				Edison Troche	Edison Troche	Edison Troche	Edison Troche	
22	Kevin Esteban Peña				Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	Kevin Esteban Peña	
23	Flor Alcenda Uscu				Flor Alcenda	Flor Alcenda	Flor Alcenda	Flor Alcenda	
24									
25									
26									
27									
28									
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE					NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES				

Foto registro de inasistencia Sofia plus

N.A

Reporte de juicios de evaluación

N.A



Semanas 8 al 26 de noviembre de 2025
Ficha No: Por crear
Fechas: 8,12,13,15,26 de noviembre de 2025
Programa de formación: Evaluación de la calidad física del café
Lugar: TECNICAFE
Horas: 40
Horario: 8:00 a 18:00

PLAN DE TRABAJO

FORMATO PLAN DE SESIÓN	
FEB-41-004 (20-10) Versión 2	
Proceso: Operación de ITI	
Procedimiento: Gestión de proyectos formativos	
Tipo de Formación: Titulada ☐ Complementaria ☒	
Fecha de Sesión: Inicia: 08 11 2025 Terminación: 26 11 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.	
NOTA: Identificar las características físicas del grano de café verde que cumpla con la normatividad internacional para exportación.	
Fase del Proyecto	
Competencia Asociada	
EJECUCION	
ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD	
CONOCIMIENTOS	
CONCEPTOS - PRINCIPIOS - PROCESOS	
AMBIENTE	
RECURSOS	
DIA /HORARIO	
EVIDENCIA A PRESENTAR	
Individual	
Equipo	
Saludo de honor	
Acuerdo de formación	
Guía de aprendizaje	
5 minutos	
NA	
NA	

Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA															
Centro Agropecuario															
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES															
LUGAR/LABORATORIO TÉCNICO		PROGRAMA DE FORMACIÓN		Evaluación de la calidad física del café		JORNADA		HORARIO		8:00 A 18:00					
Nº FICHA	COMPETENCIA			ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD			RESULTADO DE APRENDIZAJE		IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS						
INSTRUCTOR	ALVARO GARZON GARZON			TOTAL APRENDICES		20	SEMANA DESDE		8	11	25	HASTA	26	11	26
No.	NOMBRES Y APELLIDOS														
1	DANIELA LIZETH ORDOÑEZ TRILLO	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O	Daniela O
2	DIEGO MARIA QUICHA PEREZ	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D	Diego Maria D
3	EDITH VELASCO PERAFAN	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco	Edith Velasco
4	FELIX ISAAC AVILA RAMOS	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila	Felix Avila
5	FRANCY ELENA TALAGA NOSQUE	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga	Francy Talaga
6	ILCIO GABRIEL DOLUPEÑA	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D	Ilcio Gabriel D
7	JAIIME NAVEJA DAZA	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja	Jaime Naveja
8	JAIR PETERI	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri	Jair Peteri
9	JEANN NELTON CAMPO ANGEL	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo	Jeann Campo
10	JOHANN HARVEY BURBANO RENDON	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano	Johann Burbano
11	JORGE ELIEGER PERDOMO COLLAZOS	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo	Jorge Perdomo
12	LEIVIS ESCOBAR PINCHAO	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar	Leivis Escobar
13	LUCENY ORTIZO	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo	Luceny Ortizo
14	LUIS CARLOS DOLUPEÑA	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu	Luis Carlos Dolu
15	MAURICIO PILLUAE IPA	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua	Mauricio Pillua
16	MIGUEL ANGEL POTOSI GUAMPE	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi	Miguel Potosi
17	NILSON NEIR MOSQUERA MOSQUERA	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera	Nilson Mosquera
18	NORLEY TROCHEZ ULLOE	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez	Norley Trochez
19	ULPIANO JOSE CLAROS VELASCO	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros	José Claros
20	YUDIVANY GUEJIA ULLOE	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia	Yudivany Guejia
21															
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE		NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES													

Foto registro de inasistencia Sofia plus
N.A
Reporte de juicios de evaluación
N.A



Semanas 3

19 al 25 de noviembre de 2025

Ficha No: 3401162

Fechas: 19,20,21,24,25, de noviembre de 2025

Programa de formación:

Análisis de las características sensoriales de café mediante catación

Lugar: Cafinorte Corinto

Horas: 40

Horario: 8:00 a 18:00

PLAN DE TRABAJO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CAUCA CENTRO AGROPECUARIO FORMATO PLAN DE TRABAJO			
PROYECTO DE FORMACIÓN: Análisis de las características sensoriales de café mediante catación	FECHA: Por Curso	ÁREA DE APRENDIZAJE: 1	ACTIVIDADES: Alvaro Garzon De
PROYECTO DE FORMACIÓN: NO APLICAR	FASE DEL PROYECTO: NO APLICAR	RESULTADO DE APRENDIZAJE: • Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos. • Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos. • Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de acuerdo con la normatividad vigente. • Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación.	TRANSVERSAL: NO APLICAR

Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Centro Agropecuario REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR: LABORATORIO DE CAFÉ CAFINORTE		PROGRAMA DE FORMACIÓN		ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE		JORNADA		HORARIO	
1er FICHA 3401162		COMPETENCIA		PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL		PRIMERA SEMANA DE APRENDIZAJE		ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS. EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	
INSTRUCTOR ALVARO GARZON GARZON		TOTAL APRENDICES 77		SEMANA DESDE		7		HASTA	
Nº		NOMBRES Y APELLIDOS		20-11-25		21-11-25		22-11-25	
1	JAY MARA NATALIA NOSCUE								
2	ISLENA CHILHUESO HILAMO	Islena Chilhuoso		Islena Chilhuoso		Islena Chilhuoso		Islena Chilhuoso	
3	OSCAR ANDRES NIETO	Oscar Nieto		Oscar Nieto		Oscar Nieto		Oscar Nieto	
4	BEVERLY RAMOS GUEGUE	Beverly Ramos G.		Beverly Ramos G.		Beverly Ramos G.		Beverly Ramos G.	
5	WILDER ARLEY DÍGUE	Wilder Arley D.		Wilder Arley D.		Wilder Arley D.		Wilder Arley D.	
6	JOAN LARGO CORPUS	Joan Largo C.		Joan Largo C.		Joan Largo C.		Joan Largo C.	
7	MARTHA ISABEL CHILHUESO	Martha Isabel Chilhuoso		Martha Isabel Chilhuoso		Martha Isabel Chilhuoso		Martha Isabel Chilhuoso	
8	JHONIER DAVID MUÑOZ	Jhonier David Muñoz		Jhonier David Muñoz		Jhonier David Muñoz		Jhonier David Muñoz	
9	YEDIVER JULIANA CORPUS	Yediver Juliana Corpus		Yediver Juliana Corpus		Yediver Juliana Corpus		Yediver Juliana Corpus	
10	MILTON EDUARDO TALAGA	Milton Eduardo Talaga		Milton Eduardo Talaga		Milton Eduardo Talaga		Milton Eduardo Talaga	
11	ADRIAN ALGERIAM TALAGA	Adrian Algeriam Talaga		Adrian Algeriam Talaga		Adrian Algeriam Talaga		Adrian Algeriam Talaga	
12	ELIAS TROCHEZ CUETIA	Elias Trochez C.		Elias Trochez C.		Elias Trochez C.		Elias Trochez C.	
13	BRAYAN STEVEN MURILLO	Brayan Steven Murillo		Brayan Steven Murillo		Brayan Steven Murillo		Brayan Steven Murillo	
14	JAVIER ANDRES JOAQUI	Javier Andres Joaqui		Javier Andres Joaqui		Javier Andres Joaqui		Javier Andres Joaqui	
15	HUVER ARLEX ULCUE	Huver Arlex Ulcue		Huver Arlex Ulcue		Huver Arlex Ulcue		Huver Arlex Ulcue	
16	MARYORY DAQUI	Maryory Daqui		Maryory Daqui		Maryory Daqui		Maryory Daqui	
17	DIEGO FERNANDO BEDOYA	Diego Fernando Bedoya		Diego Fernando Bedoya		Diego Fernando Bedoya		Diego Fernando Bedoya	
18	MARIA FERNANDA RICO	Maria Fernanda Rico		Maria Fernanda Rico		Maria Fernanda Rico		Maria Fernanda Rico	
19	MARIA YULA PERDOMO	Maria Yula Perdomo		Maria Yula Perdomo		Maria Yula Perdomo		Maria Yula Perdomo	
20	VANESSA QUIGUAPUMBO	Vanessa Quiguapumbo		Vanessa Quiguapumbo		Vanessa Quiguapumbo		Vanessa Quiguapumbo	
21	MIGUEL JAVIER ESCOBAR	Miguel Javier Escobar		Miguel Javier Escobar		Miguel Javier Escobar		Miguel Javier Escobar	
22	VICTOR COMETA	Victor Cometa		Victor Cometa		Victor Cometa		Victor Cometa	
23	NEIDY CLARIBEL COMETA	Neidy Claribel Cometa		Neidy Claribel Cometa		Neidy Claribel Cometa		Neidy Claribel Cometa	
24	LUZ DARY CAMPO SOTO	Luz Dary Campo Soto		Luz Dary Campo Soto		Luz Dary Campo Soto		Luz Dary Campo Soto	
25	JOSE OTECA USNAS	Jose Oteca Usnas		Jose Oteca Usnas		Jose Oteca Usnas		Jose Oteca Usnas	
26	JUAN CAMILO RIOS TROCHEZ	Juan Camilo Rios Trochez		Juan Camilo Rios Trochez		Juan Camilo Rios Trochez		Juan Camilo Rios Trochez	
27	JHARA MELISSA JURADO	Jhara Melissa Jurado		Jhara Melissa Jurado		Jhara Melissa Jurado		Jhara Melissa Jurado	
28	JHON STEVEN TROCHEZ	Jhon Steven Trochez		Jhon Steven Trochez		Jhon Steven Trochez		Jhon Steven Trochez	
29	YURI VANESSA LADINO	Yuri Vanessa Ladino		Yuri Vanessa Ladino		Yuri Vanessa Ladino		Yuri Vanessa Ladino	
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE				NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES					

Foto registro de inasistencia Sofia plus

N.A

Reporte de juicios de evaluación

N.A