



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pitalito Huila-Noviembre del 2025

Señora
JENNIFER TATIANA RUIZ MARTINEZ
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7402391
Coordinación Académica jornada nocturna y atención
a los servicios de Formación Complementaria
Pitalito-Huila

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.8403050 del año 2025

Nicolas Andrés Meneses Torres, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1083920822 de Pitalito Huila, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, 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:

Forma de pago: un primero pago por los días del mes de octubre por valor de \$3.437.343, pago mensual de noviembre de 2025 por valor de \$3.555.872, y un pago final por los días del mes de diciembre por valor de \$2.252.052.



Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar servicios de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de los programas de formación en el área temática de BARISMO en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano SENA Regional Huila y en los municipios de su cobertura.

Obligaciones Específicas:-

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|----|---|--|---|
| 1 | Orientar la formación y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según programación en SOFIA PLUS. | Se cargo el programador drive de la presente vigencia con el técnico servicios de barismo ID 3168944 Competencia: preparación de bebidas de café espresso. Resultados de aprendizaje alcanzar: 4. elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café. Lugar: Escuela Nacional de la Calidad del Café. Pitalito. Inicio:14/10/2025. Fin: 9/12/2025 | Anexo 1 Pantallazos con fecha: -Programador instructor. -Portafolio Instructor con contenido de cada subcarpeta -Reporte de horas como apoyo a la formación correspondientes al mes de Octubre . Debido a que a la fecha de cargue de este informe aún no se evidencian las horas del presente mes en la plataforma Sofia plus |



| | | |
|--|---|--|
| | <p>Se cargo el programador drive de la presente vigencia con el técnico servicios de barismo ID 3168944 Competencia: preparación de bebidas de café espresso. Resultados de aprendizaje alcanzar: 3. Obtener café filtrado según métodos de preparación, técnicas de extracción, normatividad y solicitud del cliente. Lugar: Escuela Nacional de la Calidad del Café. Pitalito. Inicio:9/10/2025. Fin: 4/12/2025</p> <p>Se cargo el programador drive de la presente vigencia Con el complementario ID 3374824 Competencia: preparación de bebidas de café por métodos alternativos Lugar: USCO Pitalito. Fecha Inicio: 10/29/2025 Fecha Fin: 12/3/2025</p> <p>Se cargo el programador drive de la presente vigencia Con el complementario ID 3374849 Competencia: preparación de bebidas de café por métodos alternativos Lugar: El Tejar Timana. Fecha Inicio: 11/3/2025 Fecha Fin: 12/15/2025</p> | <p>-Guías de aprendizaje con la que desarrollaron formación en el mes.</p> |
|--|---|--|



| | | | |
|---|--|--|--|
| 2 | Participar y apoyar los procesos de inducción a aprendices, programados por la coordinación de formación y la coordinación académica, aplicando y entregando los soportes para reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje cuando sea requerido, acorde a los estipulado en las guías y procedimientos de la entidad | No fue requerido por coordinación para este mes | No fue requerido por coordinación para este mes |
| 3 | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), así como implementar cuando se requiera las estrategias | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |



| | | | |
|---|---|---|--|
| | establecidas en el Protocolo Ruta atención prevención deserción aprendices GFPI-PR-001. | | |
| 4 | Participar de las reuniones de equipo ejecutor programadas por la Coordinación Académica, y entregar los soportes derivados de las mismas: actas de inducción, control de entrega de materiales de formación, actas de seguimiento a la ejecución de la formación de las fichas asignadas, garantizando la emisión de todos los juicios evaluativos, trámite de novedades y actas de cierre de etapa lectiva. | se participó en la reunión de Alistamiento y Seguimiento a la Formación | Anexo obligación 4 - Pantallazo de correo donde se envía acta de reunión de Alistamiento y Seguimiento a la Formación. |
| 5 | Usar siempre los elementos de protección personal, higiene y seguridad en el trabajo, y la indumentaria adecuada para el normal ejercicio de las actividades de formación. | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |
| 6 | Informar, novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), reportando al Coordinador Académico de manera oportuna. | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes |
| 7 | Acompañar a los grupos de aprendices asignados en su programación, en actividades que se encuentren enmarcados en jornadas del equipo Bienestar al aprendiz. | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |



| | | | |
|----|---|--|---|
| 8 | Hacer uso del correo institucional como canal oficial para toda comunicación con personal interno y externo de la entidad, usando siempre un lenguaje cordial y claro. | Se recibieron correos informativos por parte de la coordinación académica y por parte del equipo de trabajo haciendo uso del correo institucional como medio de comunicación con personal interno. | Anexos 8. Pantallazos del uso de correo institucional. |
| 9 | Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias de los programas asignados, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas, en los tiempos definidos por la entidad, una vez ejecutado el resultado de aprendizaje correspondiente. | evaluación según los grupos programados y los tiempos estipulados en el plan de trabajo concertado para el técnico en servicios de barismo id 3138735. | Anexo obligación 9. reporte de juicio evaluativo id 3138735 y planeación pedagógica del técnico en servicios de barismo. |
| 10 | Dar cumplimiento a la normativa, cuando sea asignada formación complementaria o formación virtual, con lo establecido en la Guía Orientación para Ambientes virtuales de aprendizaje GFPI-G -014 y la Guía para la Ejecución de la formación complementaria presencial GFPI-G-043, vigentes en plataforma COMPROMISO. | Se realizó ejecución de formación complementaria presencial. | Anexo obligación 10. Pantallazo de solicitud de creación del curso. Evidencia fotográfica de listado de asistencia a reunión de concertación complementaria preparación de bebidas de café por métodos alternativos ID 3374824. Pantallazo de solicitud de creación del curso. Evidencia fotográfica de listado de asistencia a reunión de concertación complementaria preparación de bebidas de café por métodos alternativos ID 3374849. Evidencias fotográficas complementarios. |



| | | | |
|----|---|--|--|
| | | | |
| 11 | Realizar cuando sea asignados seguimiento a etapa productiva, de acuerdo con lo establecido en la Guía Etapa Productiva Proceso Formativo GFPI-G-040 e implementar en el proceso el Formato Planeación, | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |



| | | | |
|----|--|---|---|
| | seguimiento y evaluación etapa productiva GFPI-F-023 vigentes en plataforma COMPROMISO. | | |
| 12 | Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades puestos al servicio del centro de formación, de acuerdo con las guías y/o procedimientos institucionales, además estar atento frente a la necesidad de mantenimientos predictivos, preventivos y correctivos e informar oportunamente daños o eventualidades de los mismos. | Se documenta, verifica y mantiene en orden y funcionamiento los equipos especializados usados durante y para el proceso formativo | Anexo obligación 12 - archivo documento donde se describe el buen estado de los equipos a usar durante la formación. - Evidencias fotográficas de mantenimiento y del buen estado de equipos para la preparación de métodos de filtrado y espresso. |
| 13 | Mantener actualizado el Portafolio del Instructor en plataformas institucionales, haciendo uso de los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran (cuando aplique). d. Seguimiento y evaluación de etapa productiva (si aplica). | No fue requerido por coordinación para este mes. | Anexo Obligación 13. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, Guía de aprendizaje ver carpeta No.1 Pantallazos: Registro de inasistencias en SOFIA PLUS. |



| | | | |
|----|---|---|--|
| | e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico. | | |
| 14 | Apoyar cuando se requiera por parte de la coordinación académica, la documentación de Registro calificado y/o autoevaluación de los programas del Centro de Formación. | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |
| 15 | Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite. | Se diligencio el formato de presentación de informe a la supervisión, usando la última versión disponible en plataforma COMPROMISO. | Se presenta informe GC/GTH-F-062 V10 y el informe GF |
| 16 | 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. | No fue requerido por coordinación para este mes. | No fue requerido por coordinación para este mes. |
| 17 | Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del | No fuere querido por coordinación para este mes | No fuere querido por coordinación para este mes |



| | | | |
|--|--|---|---|
| | Sistema Nacional de Formación para el Trabajo. | No fuere querido por coordinación para este mes | No fuere querido por coordinación para este mes |
|--|--|---|---|

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 |
|------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |

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. 9493539735



de la planilla, aportes en línea correspondientes al mes de Noviembre del 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Cordialmente.

Nicolas Andrés Meneses torres
Contratista
C.C. No. 1083920822 de Pitalito Huila

Recibí a satisfacción:

JENNIFER TATIANA RUIZ MARTINEZ
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7402391
Coordinación Académica jornada nocturna y atención
a los servicios de Formación Complementaria



Anexo obligación 1

-pantallazos programador instructor

-portafolio instructor con contenido de cada subcarpeta

-Reporte de horas como apoyo a la formación correspondientes al mes de octubre. Debido a que a la fecha de cargue de este informe aún no se evidencian las horas del presente mes.

-Guías de aprendizaje con la que se desarrollaron formación en el mes



pantallazos programador instructor

The screenshot shows an Excel spreadsheet with a calendar layout for the year 2025. The title is "CENTRO DE DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO - PROGRAMADOR INSTRUCTORES YAMBORÓ 2025". The spreadsheet is organized into columns for each month, with rows representing days. The days of the week are labeled as F, E, S, T, I, V, O. The spreadsheet contains various data points, including dates, names, and possibly course or activity details. The interface includes the Microsoft Excel ribbon with tabs like Archivo, Inicio, Insertar, etc., and a taskbar at the bottom showing system information like temperature (24°C) and time (14/11/2025).

This is another screenshot of the same Excel spreadsheet, showing a different view or data entry. The title and layout are consistent with the first screenshot. The spreadsheet shows a calendar for 2025 with columns for months and rows for days. The days of the week are labeled as F, E, S, T, I, V, O. The spreadsheet contains various data points, including dates, names, and possibly course or activity details. The interface includes the Microsoft Excel ribbon and a taskbar at the bottom showing system information like temperature (24°C) and time (14/11/2025).



portafolio instructor con contenido de cada subcarpeta (técnicos)

OneDrive interface showing a folder named "Formación titulada" under "6. ENCC". The folder contains four subfolders:

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--|---------------|---------------------|------------------|------------|
| PROFUNDIZACION EN BARISMO ID 31440... | 3 de junio | Alvaro Aurelio Mun | 2 elementos | Compartida |
| Tecnico en servicios de Barismo ID 3312887 | 14 de octubre | Yamid Andres Viucl | 3 elementos | Compartida |
| TECNICO ID 3138735 | 3 de junio | Silvia Andrea Foren | 11 elementos | Compartida |
| TECNICO SERVICIOS DE BARISMO ID 3168... | 1 de junio | Dario Lombana Sat | 17 elementos | Compartida |

OneDrive interface showing a folder named "TECNICO ID 3138735" under "6. ENCC". The folder contains six subfolders:

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--------------------------------|---------------|---------------------|------------------|------------|
| 01. GENERALIDADES | 28 de julio | Jennifer Tatiana Ru | 5 elementos | Compartida |
| INSTRUCTOR CARLOS ARCOS | 28 de julio | Silvia Andrea Foren | 1 elemento | Compartida |
| INSTRUCTOR MARISOL CARVAJAL | 28 de julio | Silvia Andrea Foren | 1 elemento | Compartida |
| INSTRUCTOR NICOLAS MENESES | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| INSTRUCTOR YAMID ANDRES VIUCHE | 15 de octubre | Yamid Andres Viucl | 1 elemento | Compartida |
| INSTRUCTOR YONY MESA | 28 de julio | Silvia Andrea Foren | 1 elemento | Compartida |



Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Menese... x INSTRUCTOR NICOLAS MENES... x 14. Nicolás Andrés Meneses To... x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

6. ENCC > Formación titulada > TECNICO ID 3138735 > INSTRUCTOR NICOLAS MENESES

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--|---------------|--------------------|------------------|------------|
| competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS ... | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |

Lloverá pronto En aprox. 2.5 hor... 13:41 14/11/2025

Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Menese... x competencia PREPARACIÓN DE... x 14. Nicolás Andrés Meneses To... x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--------|---------------|--------------------|------------------|------------|
| RAP 2 | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 5 elementos | Compartida |



Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Menese... x RAP 2 - OneDrive x 14. Nicolás Andrés Meneses To... x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo...

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO > RAP 2

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|----------------------------|---------------|--------------------|------------------|------------|
| EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| GENERALIDADES | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| INSTRUMENTOS DE EVALUACION | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| MATERIAL DE APOYO | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| REGISTRO DE INASISTENCIAS | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |

Lloverá pronto En aprox. 2.5 hor...

Correo: Nicolas Andres Menese... x INSTRUMENTOS DE EVALUACI... x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo...

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

RAP 2 > INSTRUMENTOS DE EVALUACION

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| GFPI-F-135Guia de Aprendizaje rap 2.pdf | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 205 KB | Compartida |
| PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.pdf | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 128 KB | Compartida |
| Planeacion Pedagogica 2025.xlsx | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 70,2 KB | Compartida |

Lloverá pronto En aprox. 1.5 hor...

14:49 28/11/2025



Correo y calendario personal d... Correo: Nicolás Andrés Meneses... TECNICO SERVICIOS DE BARISMO... 14. Nicolás Andrés Meneses To... +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo...

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

6. ENCC > Formación titulada > TECNICO SERVICIOS DE BARISMO ID 3168944

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|------------------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------|
| Instructor_EDUARDO IRIANA IRIJILLO | 20 de agosto | Eduardo Inana Iruj | 1 elemento | Compartida |
| JHONY MESA | 2 de junio | Dario Lombana Sat | 1 elemento | Compartida |
| MARISOL CARVAJAL | 28 de julio | Dario Lombana Sat | 1 elemento | Compartida |
| NICOLAS MENESES | 3 de octubre | Dario Lombana Sat | 1 elemento | Compartida |
| Norma Pérez | 13 de septiembre | Dario Lombana Sat | 1 elemento | Compartida |
| PAOLA GARCIA | 3 de junio | Dario Lombana Sat | 1 elemento | Compartida |
| PAOLA VILLALOBOS | 2 de junio | Dario Lombana Sat | 0 elementos | Compartida |

Máxima de hoy Por batir récord

Buscar

Correo y calendario personal d... Correo: Nicolás Andrés Meneses... NICOLAS MENESES - OneDrive... 14. Nicolás Andrés Meneses To... +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo...

OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

Formación titulada > TECNICO SERVICIOS DE BARISMO ID 3168944 > NICOLAS MENESES

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--|---------------|--------------------|------------------|------------|
| competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS ... | 17 de octubre | Nicolás Andrés Mei | 2 elementos | Compartida |

Máxima de hoy Por batir récord

Buscar



Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Menese... x competencia PREPARACIÓN DE... x 14. Nicolás Andrés Meneses To... x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

... > NICOLAS MENESES > competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--|---------------|--------------------|------------------|------------|
| rap 3 . OBTENER CAFÉ FILTRADO | 20 de octubre | Nicolas Andres Mei | 5 elementos | Compartida |
| rap 4 ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN ... | 20 de octubre | Nicolas Andres Mei | 5 elementos | Compartida |

Máxima de hoy Por batir récord 13:42 14/11/2025

Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Menese... x rap 3 . OBTENER CAFÉ FILTRADO... x 14. Nicolás Andrés Meneses To... x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

... > competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO > rap 3 . OBTENER CAFÉ FILTRADO

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|----------------------------|---------------|--------------------|------------------|------------|
| 1 generalidades | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| evidencias de aprendizaje | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| Instrumentos de formacion | 22 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| material de apoyo | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| registros de inasistencias | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |

Máxima de hoy Por batir récord 13:42 14/11/2025



Correo: Nicolas Andres Mene... x Instrumentos de formacion - O... x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar Nicolas Andres M... (N)

+ Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos ... Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

... > rap 3 . OBTENER CAFÉ FILTRADO > Instrumentos de formacion

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|--------------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| GFPI GuideAprendizaje.pdf | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 229 KB | Compartida |
| lista_chequeo - filtrados.xlsx | El miércoles a la... | Nicolas Andres Mei | 107 KB | Compartida |
| PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.pdf | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 126 KB | Compartida |
| PlaneacionPedagogica 2025.xlsx | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 70,2 KB | Compartida |

14:47 28/11/2025

Correo y calendario personal d... x Correo: Nicolas Andres Mene... x rap 4 ELABORAR BEBIDAS CON... x 14. Nicolás Andrés Mene... x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar Nicolas Andres M... (N)

+ Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos ... Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

... > rap 4 ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---------------------------|---------------|--------------------|------------------|------------|
| evidencias de aprendizaje | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| generalidades | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| INSTRUMENTOS | 20 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| material de apoyo | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| registro inasistencias | 17 de octubre | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |

Máxima de hoy Por batir récord

13:42 14/11/2025



Correo: Nicolas Andres Meneses x INSTRUMENTOS - OneDrive x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2F2E%20Coo...

OneDrive

Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

rap 4 ELABORAR BEBIDAS CAFÉ ESPRESSO > INSTRUMENTOS

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---------------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| GFPI GuideAprendizaje.pdf | 18 de octubre | Nicolas Andres Mei | 187 KB | Compartida |
| lista_chequeo.xlsx | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 92,2 KB | Compartida |
| PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.xlsx | Ayer a las 11:54... | Nicolas Andres Mei | 21,7 KB | Compartida |
| PlaneacionPedagogica 2025.xlsx | El lunes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 70,2 KB | Compartida |

14:47 28/11/2025

portafolio instructor con contenido de cada subcarpeta (complementarios)

Correo y calendario personal d x Correo: Nicolas Andres Meneses x 14. Nicolás Andrés Meneses To x +

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?CT=1763145434059&OR=OWA-NT-Mail&CID=f762a1e5-dc1a-a07e-5d62...

OneDrive

Buscar

Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

Nuestros archivos

7. Formación Complementaria > 14. Nicolás Andrés Meneses Torres

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|------------|-----------------------|--------------------|------------------|------------|
| ID 3374824 | 31 de octubre | Nicolas Andres Mei | 2 elementos | Compartida |
| id 3374849 | El martes a las 4:... | Nicolas Andres Mei | 2 elementos | Compartida |

Se acercan días... 24°C 13:37 14/11/2025



Correo y calendario personal de... x Correo: Nicolas Andres Meneses x id 3374849 - OneDrive x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar Nicolas Andres M... (N)

+ Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos ... Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

- Jennifer Tatiana Ruiz Martinez
- Nuestros archivos

7. Formación Complementaria > 14. Nicolás Andrés Meneses Torres > id 3374849

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | El martes a las 4... | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |
| INSTRUMENTOS DE FORMACION | El martes a las 4... | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |

Se acercan días... 24°C 13:37 14/11/2025

Correo y calendario personal de... x Correo: Nicolas Andres Meneses x INSTRUMENTOS DE FORMACION x +

sen4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F2%2E%20Coo... ☆ n

SENA OneDrive Buscar Nicolas Andres M... (N)

+ Crear o cargar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos ... Ordenar Detalles

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez

- Jennifer Tatiana Ruiz Martinez
- Nuestros archivos

14. Nicolás Andrés Meneses Torres > id 3374849 > INSTRUMENTOS DE FORMACION

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| GFPI-F-135GuiadeAprendizaje filtrados.pdf | El martes a las 4... | Nicolas Andres Mei | 210 KB | Compartida |

Se acercan días... 24°C 13:37 14/11/2025



| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------|
| EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | El martes a las 4... | Nicolas Andres Mei | 1 elemento | Compartida |
| INSTRUMENTOS DE FORMACION | El martes a las 4... | Nicolas Andres Mei | 0 elementos | Compartida |

| Nombre | Modificado... | Modificado... | Tamaño del ar... | Compartir |
|---|-------------------|--------------------|------------------|------------|
| GFPI-F-135GuiadeAprendizaje filtrados.pdf | Hace unos segu... | Nicolas Andres Mei | 210 KB | Compartida |

Reporte de horas como apoyo a la formación correspondientes al mes de octubre. Debido a que a la fecha de cargue de este informe aún no se evidencian las horas del presente mes en la plataforma Sofia plus.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NICOLAS ANDRES MENESES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

FECHA INICIAL: 03/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3138735 - SERVICIOS DE BARISMO

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3374824 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 88,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312887 - SERVICIOS DE BARISMO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---------------------------------------|-------------|-----------|-------|
| 07/10/2025 | 08/10/2025 | OTROS | 16,00 |
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | | | 16,00 |

INSTRUCTOR: NICOLAS ANDRES MENESES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: BARISMO.
- Código del Programa de Formación: 635604-1
- Nombre del Proyecto Formativo: implementación de tienda de café de especialidad que responda a las necesidades del mercado en el centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano
 - Fase del Proyecto : ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.
- Resultados de Aprendizaje: 4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 56horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido al mágico mundo del café se constituye en uno de los productos que en la actualidad ocupa renglones muy importantes en la economía tanto de países productores como de consumidores, debido a la alta demanda que tiene a nivel global. Desde hace algunos años a nivel mundial y recientemente en Colombia el mercado de cafés especiales ha venido creciendo dinámicamente. Los cafés especiales se consideran aquellos que tienen atributos diferenciadores en fragancia, aroma y sabor, además que tienen el potencial de llegar a mercados que estén dispuestos a pagar un valor superior a los precios de referencia. Para la obtención e identificación de los cafés especiales se requiere la implementación de acciones encaminadas al desarrollo de dichos atributos en todos los eslabones de la cadena productiva. A través del desarrollo de esta guía el aprendiz tendrá la posibilidad de contextualizarse y conocer la realidad del sector cafetero. Adicionalmente descubrirá las herramientas y recursos necesarios para clasificar y evaluar las diferentes calidades de café, finalmente tendrá la posibilidad de reconocer parámetros de calidad de los diferentes tipos de café, su evolución histórica y las exigencias de cada nicho de mercado.

Queridos aprendices, esta guía los orientará acerca de los conocimientos básicos que se deben tener en cuenta para la preparación de bebidas a base de café espresso. El desarrollo de las actividades planteadas en esta guía, les permitirá alcanzar y aplicar los conocimientos relacionados con el tema, así mismo tener habilidades y destrezas en situaciones reales de trabajo de manera eficaz, para contribuir al incremento en consumo, en productividad y competitividad de las empresas.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción detallada de la actividad:

Esta actividad tiene como objetivo conectar a los estudiantes con el mundo del espresso a través de una exploración guiada de sus conocimientos previos. Inicia con una dinámica grupal de presentación, donde los participantes comparten lo que saben sobre el café, sus experiencias con bebidas a base de espresso y su percepción del trabajo del barista. Posteriormente, el instructor presenta una breve historia del café y del espresso, mostrando cómo ha evolucionado la cultura del barismo. Se elaboran mapas conceptuales en grupo y se analizan imágenes de diferentes métodos de preparación, tipos de café y estaciones de trabajo barista.

Ambiente requerido: barismo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas guiada, Análisis de imágenes.

Materiales de formación: Presentación sobre historia y cultura del espresso, televisor, Marcadores

Material de apoyo: Imágenes de bebidas, estaciones y máquinas

Duración de la actividad: 8 horas.

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

Descripción de la actividad:

- Conocer los tipos de extracción, su historia, atributos y mantenimiento de los equipos.
- Establecer diferencias sensoriales mediante las diferentes preparaciones sus características organolépticas, aromas y sabores.
- Conocer y comprender los diferentes tiempos de extracción y cantidades del grano molido para cada preparación.
- Reconocer las diferentes recetas estándar para la preparación de las bebidas utilizando las materias primas adecuadas.
- Aprendiz recuerde que el espresso es una bebida básica de café que sirve para realizar diferentes preparaciones. Recuerde que el agua debe estar a una temperatura entre 88 y 96 grados centígrados y la presión debe ser de 9 bares. Si se usa una molienda fina, en un tiempo aproximado de 20 a 30 segundos, se obtienen 30ml de espresso, bebida cuya apariencia se asemeja a la crema de avellana, rojiza y atigrada, con un sabor dulce balanceado, notas características y muy buen cuerpo.

Descripción de la actividad:

En esta etapa se desarrollará el taller participativo “¿Qué es ser barista hoy?”, cuyo propósito es reconocer el rol del barista dentro de una tienda de café, no solo como preparador de bebidas, sino como embajador de la marca y generador de experiencias memorables para el cliente. El taller inicia



con una presentación audiovisual que muestra situaciones reales en tiendas de café y testimonios de baristas experimentados. Luego, en grupos pequeños, los aprendices crean un mapa conceptual en el que identifican los conocimientos técnicos, habilidades blandas y actitudes necesarias para desempeñarse en este rol. Se promueve la comparación entre lo que el grupo ya sabe (conocimientos previos) y lo que es necesario aprender para un servicio profesional. Al finalizar, cada grupo expone su mapa y se genera una discusión colectiva que permite establecer una base común para el resto del proceso formativo.

Ambiente requerido: Barismo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo, lluvia de ideas, análisis colaborativo, construcción colectiva.

Materiales de formación: Fichas de conceptos, libreta de apuntes, marcadores, computador

Material de apoyo: Manual del barista, testimonios de baristas.

Duración de la actividad: 8 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Los estudiantes aprenden los conceptos clave de la preparación del espresso: proporción de café-agua (brew ratio), gramaje ideal, tiempo de extracción, flujo, presión, y tipo de molienda. Luego, comienzan la práctica: dosifican, presan y extraen espressos aplicando diferentes configuraciones. El instructor guía cómo calibrar el molino en función del sabor y tiempo de extracción. Cada estudiante registra sus variables y compara los resultados. Se trabaja con diferentes cafés para experimentar cambios en tueste y origen.

Ambiente requerido: Estación de barismo con máquina espresso y molino por cada 2-3 estudiantes, utensilios individuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la experimentación, Resolución de problemas técnicos, Análisis comparativo

Materiales de formación: Molino espresso, Máquina espresso profesional, Café de especialidad, Báscula digital, cronómetro, portafiltros, tamper, tasas .

Material de apoyo: Ficha técnica de calibración, Plantilla de control de extracción

Evidencias de aprendizaje: Registro de prácticas en bitácora, Extracciones correctas según receta, Retroalimentación del formador

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de extracción (tiempo, gramaje, calidad visual), Lista de cotejo de procedimientos

Duración de la actividad: 24 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

Se desarrollan habilidades sensoriales mediante cata comparativa de espressos. Los estudiantes aprenden a identificar notas de sabor, acidez, cuerpo, dulzor, y amargor. Se evalúan espressos correctamente extraídos y defectuosos. Se trabaja en parejas y grupos para detectar diferencias sensoriales y se propone cómo corregir las fallas desde la técnica. El enfoque está en afinar el paladar del barista para que identifique lo que debe ajustar.

Los participantes realizan rutinas de limpieza diaria y semanal, incluyendo backflush, limpieza de duchas, válvulas, portafiltros, y cabezales. Aprenden el uso correcto de detergentes específicos, desmontan partes claves y las vuelven a montar bajo supervisión. La actividad refuerza la importancia del mantenimiento para la calidad del espresso y la seguridad del cliente.

Ambiente requerido: Barismo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cata guiada, Aprendizaje colaborativo, Comparación directa, Análisis de causas y consecuencias.

Materiales de formación: Molino espresso, Máquina espresso profesional, Café de especialidad, Báscula digital, cronómetro, portafiltros, tamper, tasas .

Material de apoyo: Ficha técnica de calibración, Plantilla de control de extracción

Evidencias de aprendizaje: Correcciones prácticas a extracciones fallidas, Informe de análisis grupal.

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo.

Duración de la actividad: 16 horas

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

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|
| | | | Evidencias de Conocimiento: | Conoce los principios básicos del procesamiento de alimentos a | LISTA DE CHEQUEO |



| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | | | <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Evidencias de Producto:</p> | <p>partir de productos agropecuarios locales.</p> <p>Elabora alimentos aplicando buenas prácticas de manufactura a través de métodos de conservación.</p> <p>Produce alimentos a partir de materias primas como leche, licores, chocolate entre otros</p> | <p>Observación directa.</p> <p>Formulación de preguntas y participación del aprendiz</p> <p>Técnica: Sustentación Instrumento: Informes digitales de prácticas, lista de chequeo</p> |
|--|--|--|---|---|--|

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Cafetera de Goteo: consiste en un depósito de agua que se calienta y se hace pasar a través del café molido que está depositado sobre un filtro de papel o de malla de aluminio o acero
- Acidez: Sabor básico que se nota en los lados de la parte posterior de la lengua. Muy común en la fruta no muy madura.
- Agua: El 97 ó 98 % de una taza de café es agua. Por este motivo es recomendable utilizar siempre agua mineral cuando se prepare un café.
- Amargor: Sabor básico que se nota en la parte posterior de la lengua.
- Café Espresso: El perfecto espresso tiene crema color avellana, levemente rojiza, un sabor intenso y un gran cuerpo.
- Cafeína: Alcaloide estimulante del sistema nervioso contenido en el café, el té, el mate y la cola. La modalidad Arábica tiene un contenido de cafeína más bajo que la Robusta.
- Cappuccino: Modalidad de café espresso al que se le añade leche calentada a vapor. La leche suaviza el sabor del café y crea espuma en la superficie.
- Descafeinado: Café al que se le ha extraído la cafeína.



- Espresso: Una forma de preparar el café. El café espresso se considera el café por antonomasia. Su cuerpo y sabor hacen de este café una verdadera delicia de la que participan todos los sentidos. El café espresso tiene su origen en Italia y su historia está ligada a las máquinas espresso.
- Granizadora: máquina que genera constantemente hielo a un líquido para enfriar o granizar
- Molino: es la herramienta básica que permite garantizar una óptima molienda y por lo tanto un espresso perfecto.
- Máquina de Espresso: tienen dos funciones principales: la extracción del espresso y la producción de vapor
- Tazas: Las tazas que conservan durante más tiempo la temperatura del café son las de porcelana y, a continuación, las de loza. El vidrio y el plástico, por el contrario, enfrían el café muy rápidamente.
- Temperatura: La temperatura ideal a la hora de servir un espresso está entre los 76 y los 82°C. Para que esta temperatura no baje es fundamental calentar las tazas antes de servir el café
- Torrefacto: Antes de finalizar la torrefacción del café, se añade azúcar que se carameliza en la superficie del grano proporcionándole un color más oscuro. Da como resultado cafés más fuertes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Guía de capacitación para Baristas, Toma café. Programa de promoción de consumo de café en Colombia.

http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/diferentes_formas_de_preparacion_del_cafe/id_escuela_cafe_categoria/1/id_escuela_cafe/9

<http://www.wbc.com>

<http://infusionistas.com>

http://www.youtube.com/watch?v=2g6WXhbj_KU (prensa francesa)

<http://www.youtube.com/watch?v=UiDnbbSbfyA> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=4b3BRTaxlfs> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=rIwIGptjPLI> (siphon)

<http://www.youtube.com/watch?v=Ccjaqd8p4Xg> (dripper)

<http://www.youtube.com/watch?v=oB08ZNFkBY> (cafetera eléctrica)

Norma Técnica Colombiana NTC 5181.

Agencia Internacional de cooperación del Japón. Pág. 1-50.



Cenicafé. Preparación de café para su consumo. Capítulo 10.

Revista Avances Técnicos 284. Como garantizar la buena calidad de la bebida del café y evitar los defectos. Gloria Inés Puerta Quintero. 1-8 pág.de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|------------|-----------------|----------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Nicolas meneses | Instructor FPI | SENA | 16/10/2025 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) | | | | | |



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: BARISMO.
- Código del Programa de Formación: 635604-1
- Nombre del Proyecto Formativo: IMPLEMENTACIÓN DE TIENDA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO EN EL CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
 - Fase del Proyecto : ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.
- Resultados de Aprendizaje: 3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 56horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido al mágico mundo del café se constituye en uno de los productos que en la actualidad ocupa renglones muy importantes en la economía tanto de países productores como de consumidores, debido a la alta demanda que tiene a nivel global. Desde hace algunos años a nivel mundial y recientemente en Colombia el mercado de cafés especiales ha venido creciendo dinámicamente. Los cafés especiales se consideran aquellos que tienen atributos diferenciadores en fragancia, aroma y sabor, además que tienen el potencial de llegar a mercados que estén dispuestos a pagar un valor superior a los precios de referencia. Para la obtención e identificación de los cafés especiales se requiere la implementación de acciones encaminadas al desarrollo de dichos atributos en todos los eslabones de la cadena productiva. A través del desarrollo de esta guía el aprendiz tendrá la posibilidad de contextualizarse y conocer la realidad del sector cafetero. Adicionalmente descubrirá las herramientas y recursos necesarios para clasificar y evaluar las diferentes calidades de café, finalmente tendrá la posibilidad de reconocer parámetros de calidad de los diferentes tipos de café, su evolución histórica y las exigencias de cada nicho de mercado



nacional e internacional manteniendo comunicación en lengua extranjera y cumpliendo con los parámetros técnicos exigidos por la SCA (Asociación de Cafés Especiales).

Queridos aprendices, esta guía los orientará acerca de los conocimientos que se deben tener en cuenta para la preparación de bebidas a base de café en sus diferentes métodos de extracción en máquinas para café filtrado, teniendo en cuenta la norma internacional y manejando el vocabulario técnico. El desarrollo de las actividades planteadas en esta guía, les permitirá alcanzar y aplicar los conocimientos relacionados con el tema, así mismo tener habilidades y destrezas en situaciones reales de trabajo de manera eficaz, para contribuir al incremento en consumo, en productividad y competitividad de las empresas teniendo en cuenta el desarrollo del impacto ambiental.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial: el instructor realizara la presentación del resultado a desarrollar en un tramo de 56 horas, según lo plasmado y expuesto en el plan de trabajo se indicaran las fechas de cada actividad y la metodología usada

Descripción de las Actividades

Bienvenido aprendiz, durante esta fase ya conoce la dinámica del SENA, con el uso de la estrategia del aprender haciendo, en donde usted se involucra de manera directa con la asesoría de su tutor al desarrollo de actividades de aprendizaje en entornos reales, ejecutando un proyecto de formación y/o productivo que le permiten adoptar conocimientos a través de la práctica y generar soluciones al sector productivo.

Tenga en cuenta que, para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, contara con ambientes de aprendizaje dotados con los equipos materiales y herramientas requeridas para la ejecución de su proceso de aprendizaje, y se aplicaran los procedimientos de desarrollo curricular para el alcance de su programa de formación.

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje dotado de Equipos, máquinas como la Olleta tradicional, Chemex, Dripper V60, Mellita, prensa francesa, Aeropress, Shiphon, Moka, Eva Solo,



lbrik, entre otros, y accesorios para preparar en estos métodos de extracción para café filtrado, también y no puede faltar un molino manual y molino eléctrico de dosificación manual y dosificación automático programable, accesorios como calentadores de agua jarras cuello de ganso, jarras server, Brochas, Filtros de papel o metálicos de acuerdo al método que corresponda, cronometro, Termómetro, grameras, cucharas medidoras, copas medidoras, refractómetro digital.

Tablero en Acrílico - Sillas y mesas, buenas condiciones de luminosidad para el desarrollo de las actividades de Aprendizaje y el proceso de formación, que permitan la conceptualización y posterior practica en escenarios reales de aprendizaje.

3.2 Actividades de Reflexión inicial.

El café esta entre los productos de mayor importancia económica a nivel mundial después del petróleo. El 10% del mercado cafetero está contemplado por los denominados cafés especiales, lo cual indica que son muchísimos millones de dólares que mueve la economía de este eslabón, posteriormente se tomaran las apreciaciones de los aprendices con respecto a las diferencias sensoriales y se orientara a la reflexión enmarcada en las siguientes preguntas:

¿Cuál es la causa por la cual el café de Colombia es reconocido en el mundo entero?

¿Es verdad que el Café de Colombia es o fue el mejor café del mundo?

¿Por qué Colombia está perdiendo posicionamiento en el ámbito mundial como productor de cafés especiales?

Cada aprendiz realizará una reflexión personal al respecto y la compartirá con sus compañeros de estudio mediante el método de moderación.

Apreciado(a) aprendiz con el desarrollo de esta guía y con base en la estructura usted reconocerá e identificará los diferentes tipos de extracción de café, la calidad de materia prima (Agua y Café) y el tipo de molienda adecuada para cada preparación, este proceso de conocimiento lo llevará a fortalecer sus conocimientos, crecer intelectualmente y ser un gran barista.



Ambiente: filtrados

Estrategias o técnicas didácticas activas: basado en cuestionamientos sobre el ejercicio

Materiales de formación: libro para apuntes.

Material de apoyo: diapositivas en power point

Duración de la actividad: 16 horas.

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

Actividad de aprendizaje : conocer y practicar protocolos de manipulación de métodos de café filtrado y café tostado haciendo uso de los elementos de protección personal (EPP) cumpliendo con normas establecidas.

Exposición del instructor con una presentación en diapositivas sobre las definiciones y conceptos relacionados con la extracción de café y las normas a cumplir durante el proceso de preparación de bebidas a base de café. (usos, riesgos, tiempos prelistamiento, reglamentos)

Para lograr el desarrollo total de la actividad y el resultado de aprendizaje es importante realizar prácticas de alistamiento de la materia prima como:

- reconocimiento de los (EPP).correcto uso de ellos.
- limpieza y desinfección de los instrumentos a usar.
- Inspección de los equipos y utensilios evitando cualquier riesgo de contaminación o de accidente por partes desgastadas del equipo que se va a manipular.
- Fichas técnicas de los equipos
- Conceptos de calidad
- Orígenes de la materia prima e investigación de estos.

Sobre la temática expuesta, por parejas los aprendices socializarán un ejemplo relacionado con los diferentes procesos, usos y riesgos expuestos, como por ejemplo que pasaría si no se usa gorra o cofia para proteger el cabello o que podría ocasionar el no uso de zapatos cerrados.



Ambiente requerido: filtrados

Estrategias o técnicas didácticas activas: basado en discusiones guiadas y mesa redonda

Materiales de formación: métodos de filtrado.

Material de apoyo: presentación teorica por medio de Diapositivas en power point

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Reconocer e identificar y operar métodos de filtrado y molienda de café de acuerdo con las recomendaciones técnicas y normativas.

Queridos aprendices la preparación de bebidas es un proceso fundamental en la transformación del café, en el transcurso de las actividades entenderán a profundidad los fundamentos y acciones para garantizar la obtención de un café en su máxima expresión. Para ello los aprendices deben soportar los conocimientos teóricos con el siguiente taller de investigación:

Queridos aprendices deben soportar los conocimientos teóricos con el siguiente taller de investigación:

De manera grupal realice una consulta sobre el paso a paso para elaborar una bebida en cada uno de los métodos de extracción de café filtrado. Teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

Forma adecuada, (enumeramos los pasos, para obtener una buena bebida)

Defina los siguientes términos:

Origen del café (Historia)

Trazabilidad del proceso antes del tostado (Beneficio – Secado)

Nivel o color de tueste (diferentes escalas)

Grado de trituración del grano o molienda

Temperatura del agua 0C

Cantidad de café en gramos

Tiempo de preparación y extracción

De una manera muy básica realizara una preparación de 2 tazas de café en un método de su elección y utilizara palabras claves para que se mantenga la calidad de la bebida.



En virtud de lo anterior es importante tener en cuenta diversos aspectos relacionados con la calidad del café, desde su calidad física al realizar recepción de la materia prima en la planta de procesamiento, pasando por los procesos de trillado, torrefacción, molienda y empaque.

Defina los siguientes conceptos:

Análisis físico del café:

Factor de rendimiento:

Análisis sensorial:

Investigue las características de los siguientes tipos de café:

- Tostado.
- Tostado y molido.
- Tostion clara
- Tostion media
- Tostion oscura

Para llevar a buen término el desarrollo de las actividades de aprendizaje. Se proponen que el aprendiz experimente mas de 3 tipos de tostion de café para desarrollar la expertiz y conocimiento sobre los cambios en cada ejercicio. Y seguido a ello se pruebe el resultado obtenido mediante una catacion.

Ambiente requerido: ambiente de filtrados

Estrategias o técnicas didácticas activas: investigación autónoma, Lluvia de ideas. Debe revisar en grupo cada uno de los conocimientos o tendencias y establecer un listado de las que podría aplicar en su proyecto y justificar el porqué de su elección.

Materiales de formación: métodos de filtrado, Muestras de café, bandejas, medidor de tds , cucharas,

Material de apoyo: apuntes

Evidencias de aprendizaje: café filtrado y molido en optimas condiciones físicas y sensoriales

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 24 horas



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Evaluar de forma práctica y teórica los conocimientos y habilidades adquiridas por los participantes del curso de café filtrado, mediante una actividad de transferencia en la que los estudiantes demuestren la comprensión y aplicación de los métodos de preparación, fundamentos técnicos y análisis sensorial del café filtrado.

Además, se busca que los participantes sean capaces de transmitir este conocimiento a terceros, promoviendo una cultura de café informada y profesional en sus respectivos contextos laborales o personales. Esta actividad permite evaluar el nivel de apropiación del conocimiento a través de una demostración en condiciones reales, fomentando además habilidades de comunicación, análisis crítico y trabajo colaborativo.

Los participantes serán organizados en equipos de 3 a 5 personas. A cada grupo se le asignará o podrá elegir uno de los métodos de filtrado trabajados durante el curso (ej. V60, Chemex, Kalita, Aeropress, Prensa Francesa, Clever, etc.).

Cada grupo desarrollará una mini clase-demostración estructurada en las siguientes etapas:

- Preparación previa (30 minutos):
- Definición del método.
- Selección de receta (gramaje, molienda, temperatura, tiempo, etc.).
- Preparación de una breve exposición oral (uso de apoyo visual opcional).
- Ensayo de la demostración práctica y distribución de roles.

Presentación y demostración (10 minutos por grupo): Breve exposición teórica del método (origen, características, ventajas y desventajas). Justificación de la receta seleccionada.

Demostración en vivo de la preparación del café filtrado. Entrega de la bebida a un panel de degustación (compañeros, docente).



La evaluación será formativa e integral, considerando los siguientes aspectos: Los participantes demostrarán dominio práctico y teórico del café filtrado. Se fortalecerá la capacidad de comunicar conocimiento técnico a distintos públicos. Se fomentará el pensamiento crítico a través del análisis sensorial comparativo. Se incentivará la autoconfianza y la profesionalización en la preparación de café.

Esta actividad sirve también como instancia de cierre del curso, reforzando los aprendizajes clave y permitiendo a los participantes consolidar sus competencias de manera dinámica, colaborativa y significativa. Puede replicarse fácilmente en contextos reales, como cafeterías, eventos o talleres educativos, promoviendo la continuidad del aprendizaje y la transferencia del conocimiento a otros actores del entorno.

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido: filtrados

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: horas.

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

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|---|--|---------------------------------------|
| Ejecucion | | | Evidencias de Conocimiento Reconocer los diferentes | EXPLICA LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, EQUIPO A UTILIZAR | Técnica: Observación |



| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | <p>métodos de café filtrado</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Elabora bebidas durante un tiempo específico haciendo una breve explicación del porque es una bebida de calidad, preparación. (Presentación campeonato interno de Métodos de Filtrado).</p> | <p>Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.</p> <p>ORGANIZA EL ÁREA DE PREPARACIONES DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y LOS ACCESORIOS DISPONIBLES.</p> <p>REALIZA LA MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO. SELECCIONA EL MÉTODO DE EXTRACCIÓN Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ Y A BASE DE CAFÉ SEGÚN TIPO DE ESTABLECIMIENTO. DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADOS</p> <p>IDENTIFICA LOS INGREDIENTES UTILIZADOS PARA</p> | <p>Instrumento:</p> <p>Lista de Chequeo</p> |
|--|--|--|--|---|---|



| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. | |
|--|--|--|--|---|--|

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Cafetera de Goteo: consiste en un depósito de agua que se calienta y se hace pasar a través del café molido que está depositado sobre un filtro de papel o de malla de aluminio o acero
- Acidez: Sabor básico que se nota en los lados de la parte posterior de la lengua. Muy común en la fruta no muy madura.
- Agua: El 97 ó 98 % de una taza de café es agua. Por este motivo es recomendable utilizar siempre agua mineral cuando se prepare un café.
- Amargor: Sabor básico que se nota en la parte posterior de la lengua.
- Café Espresso: El perfecto espresso tiene crema color avellana, levemente rojiza, un sabor intenso y un gran cuerpo.
- Cafeína: Alcaloide estimulante del sistema nervioso contenido en el café, el té, el mate y la cola. La modalidad Arábica tiene un contenido de cafeína más bajo que la Robusta.
- Descafeinado: Café al que se le ha extraído la cafeína.
- Granizadora: máquina que genera constantemente frío a un líquido para enfriar o granizar
- Molino: es la herramienta básica que permite garantizar una óptima molienda y por lo tanto un espresso perfecto.
- Tazas: Las tazas que conservan durante más tiempo la temperatura del café son las de porcelana y, a continuación, las de loza. El vidrio y el plástico, por el contrario, enfrían el café muy rápidamente.
- Temperatura: La temperatura ideal a la hora de servir un café filtrado está entre los 76 y los 90°C. Para que esta temperatura no baje es fundamental calentar las tazas antes de servir el café
- Torrefacto: Antes de finalizar la torrefacción del café, se añade azúcar que se carameliza en la superficie del grano proporcionándole un color más oscuro. Da como resultado café más fuertes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<http://www.zonadiet.com/bebidas/cafe.htm#ixzz2ZGHIt6E5>

Guía de capacitación para Baristas, Toma café. Programa de promoción de consumo de café en Colombia.



[http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/diferentes formas de preparacion del cafe/id escuela cafe categoria/1/id escuela cafe/9](http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/diferentes_formas_de_preparacion_del_cafe/id_escuela_cafe_categoria/1/id_escuela_cafe/9)

<http://www.wbc.com>

<http://infusionistas.com>

http://www.youtube.com/watch?v=2g6WXhbj_KU (prensa francesa)

<http://www.youtube.com/watch?v=UiDnbbSbfyA> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=4b3BRTaxlfs> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=rIwIGptjPLI> (siphon)

<http://www.youtube.com/watch?v=Ccjaqd8p4Xg> (dripper)

<http://www.youtube.com/watch?v=oB08ZNFRkBY> (cafetera eléctrica)

Norma Técnica Colombiana NTC 5181.

Agencia Internacional de cooperación del Japón. Pág. 1-50.

Cenicafe. Preparación de café para su consumo. Capítulo 10.

Revista Avances Técnicos 284. Como garantizar la buena calidad de la bebida del café y evitar los defectos. Gloria Inés Puerta Quintero. 1-8 pág.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|-------------------|-----------------|----------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Nicolas meneses | Instructor FPI | SENA | 14/10/2025 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) | | | | | |



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: BARISMO.
- Código del Programa de Formación: 635604-1
- Nombre del Proyecto Formativo: IMPLEMENTACIÓN DE TIENDA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO EN EL CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
 - Fase del Proyecto : ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.
- Resultados de Aprendizaje: RAP 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE PROTOCOLOS, TECNICAS Y POLITICAS DEL ESTABLECIMIENTO..
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 32 horas

2. PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN

Esta guía tiene como propósito fortalecer las competencias del barista en el servicio al cliente dentro de una tienda de café, abordando no solo el conocimiento técnico del café, sino también el desarrollo de habilidades comunicativas, actitudinales y operativas que garanticen una experiencia memorable al cliente.

El aprendizaje propuesto permitirá a los participantes:

- Valorar su rol como baristas profesionales, desarrollando habilidades interpersonales y operativas.
- Integrar conocimientos técnicos del café con la calidad del servicio, para impactar positivamente en la experiencia del cliente.
- Asumir una actitud proactiva, responsable, organizada y colaborativa.
- Relacionar conocimientos previos del café con los nuevos aprendizajes del entorno de servicio.
- Estimular el aprendizaje colaborativo y el crecimiento conjunto como equipo de trabajo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)



3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

La actividad inicial se titula “El cliente soy yo” y tiene como objetivo generar conciencia en los aprendices sobre la importancia del servicio desde la perspectiva del cliente. En esta dinámica, los participantes se dividen por parejas para representar dos roles: uno será el cliente y el otro, el barista. Cada pareja vivirá una experiencia de atención simulada y, posteriormente, se intercambian los roles. Una vez concluidas ambas rondas, se realiza una puesta en común donde los participantes comparten cómo se sintieron en cada rol, qué elementos valoraron del servicio recibido y qué aspectos podrían mejorar. La reflexión se orienta a comprender cómo cada detalle en la atención, desde el saludo hasta la entrega del producto, influye en la experiencia total del cliente. La actividad busca fomentar la empatía, el pensamiento crítico y la disposición para brindar un servicio de alta calidad desde el primer contacto con el cliente.

Ambiente requerido: filtrados.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Role playing, lluvia de ideas, discusión dirigida.

Materiales de formación: Pizarra, marcadores, hojas y bolígrafos.

Material de apoyo: Casos de atención al cliente reales o simulados, videos cortos de experiencias positivas y negativas.

Duración de la actividad:

8 horas

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

Descripción de la actividad:

En esta etapa se desarrollará el taller participativo “¿Qué es ser barista hoy?”, cuyo propósito es reconocer el rol del barista dentro de una tienda de café, no solo como preparador de bebidas, sino como embajador de la marca y generador de experiencias memorables para el cliente. El taller inicia con una presentación audiovisual que muestra situaciones reales en tiendas de café y testimonios de baristas experimentados. Luego, en grupos pequeños, los aprendices crean un mapa conceptual en el que identifican los conocimientos técnicos, habilidades blandas y actitudes necesarias para desempeñarse en este rol. Se promueve la comparación entre lo que el grupo ya sabe (conocimientos previos) y lo que es necesario aprender para un servicio profesional. Al finalizar, cada grupo expone su mapa y se genera una discusión colectiva que permite establecer una base común para el resto del proceso formativo.

Ambiente requerido: filtrados.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo, lluvia de ideas, análisis colaborativo, construcción colectiva.

Materiales de formación: Fichas de conceptos, cartulinas, marcadores, computador o proyector.

Material de apoyo: Manual del barista, reglamento interno de la tienda, testimonios de baristas.

Duración de la actividad:

8 horas.



3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Esta actividad consiste en una práctica intensiva y rotativa llamada “Ruta del Servicio”, en la que los aprendices realizan todas las etapas de atención al cliente dentro de una tienda de café simulada: bienvenida, toma de pedido, preparación de bebidas, entrega y cierre de la experiencia. La actividad se organiza por estaciones, y cada aprendiz pasa por cada una de ellas, permitiendo una comprensión integral del proceso de atención. Durante las simulaciones se enfatiza en el uso correcto del lenguaje, la eficiencia en el manejo del equipo (máquina de espresso, molino, vaporizador), la presentación de las bebidas, la limpieza del espacio y el lenguaje corporal. Se incorporan también situaciones inesperadas (clientes difíciles, pedidos especiales, tiempos de espera) para reforzar la resolución de problemas. Al finalizar cada ronda, se realiza una retroalimentación entre pares guiada por el instructor, permitiendo ajustar técnicas y reforzar comportamientos positivos. Esta práctica está orientada a consolidar conocimientos y habilidades en un entorno controlado pero realista.

Ambiente requerido: Tienda de café simulada o laboratorio de barismo equipado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, trabajo por estaciones, retroalimentación entre pares, aprendizaje colaborativo.

Materiales de formación: Máquina de espresso, molino, leche, jarra, utensilios, menaje, insumos.

Material de apoyo: Fichas técnicas de bebidas, guía de atención al cliente, checklist de protocolo de servicio.

Evidencias de aprendizaje: Checklist de ejecución de servicio, observaciones del desempeño, participación activa, retroalimentación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación de servicio al cliente, lista de cotejo de preparación, observación directa, autoevaluación.

Duración de la actividad: 8 horas.



3.4 Actividades de Transferencia de Conocimiento:

Descripción de la actividad:

La última fase es una experiencia real de servicio titulada “Café en Vivo”, donde los aprendices atienden a clientes reales o invitados especiales en una jornada práctica abierta al público, dentro de una tienda de café operativa o en un espacio adaptado. Cada aprendiz debe preparar un plan de atención que incluya protocolo de bienvenida, presentación del menú, recomendaciones personalizadas, preparación y presentación de bebidas, manejo de cobros y despedida cordial. Esta actividad no solo evalúa las habilidades técnicas del barista, sino también su capacidad para conectar con el cliente, adaptarse a diferentes perfiles y mantener una actitud profesional en un entorno dinámico. Al finalizar la jornada, los clientes completan una encuesta de satisfacción y los aprendices entregan un informe reflexivo en el que describen sus fortalezas, oportunidades de mejora y aprendizajes adquiridos. Esta actividad representa la culminación del proceso de formación, donde se evidencia la apropiación del conocimiento y su aplicación en un contexto real.

Ambiente requerido: Tienda de café operativa o espacio adaptado para atención real.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por proyectos, simulación real, autoevaluación.

Materiales de formación: Equipamiento completo de la tienda, menú de bebidas, papelería de servicio.

Material de apoyo: Manual de protocolos, carta de bebidas, hoja de evaluación del cliente.

Evidencias de aprendizaje: Evaluación del cliente atendido, informe final del aprendiz, presentación de propuesta de mejora en el servicio.

Instrumentos de evaluación: Encuesta de satisfacción del cliente, rúbrica de servicio, diario reflexivo del aprendiz.

Duración de la actividad: 8 horas.

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

| Fase del proyecto o formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|-------------------------------|--|--|--|---|---------------------------------------|
| Ejecución | Recolectar información mediante la aplicación de | Actividad de aprendizaje 1: La actividad inicial se titula “El cliente soy | Evidencias de Conocimiento Reconocer los | ORGANIZA EL ÁREA DE PREPARACIONES DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y LOS ACCESORIOS DISPONIBLES. REALIZA LA | Técnica: Observación |



| | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | <p>protocolos de servicio de acuerdo a estándares.</p> | <p>yo” y tiene como objetivo el aprendizaje con su rol de barista en una tienda de café, y también de cliente.</p> <p>Actividad de aprendizaje 2: el barista soy yo reconociendo de la importancia del barista en la tienda de café.</p> <p>Actividad de aprendizaje 3: aquí el barista realiza las actividades cotidianas de una tienda de café desde la apertura hasta el cierre.</p> | <p>diferentes tipos de servicio en una cafetería.</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Elabora bebidas durante un tiempo específico haciendo una breve explicación del porque es una bebida de calidad, preparación, y atención al cliente.</p> | <p>MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saluda y se despide cordialmente con los clientes. • Escucha atentamente y responde a las solicitudes o preguntas del cliente. • Ofrece recomendaciones adecuadas según las preferencias del cliente. • Mantiene una actitud amable, paciente y profesional durante la interacción. • Maneja eficientemente los tiempos de atención sin afectar la calidad del servicio. | <p>Instrumento:</p> <p>Lista de Chequeo</p> |
|--|--|---|---|--|---|



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Barista: Profesional capacitado en la preparación especializada de bebidas a base de café, responsable de controlar la molienda, extracción y presentación para asegurar la calidad del producto final.

Calidad del café :Conjunto de atributos sensoriales (aroma, sabor, cuerpo, acidez, textura) que determinan la excelencia del café servido, influenciada por la materia prima, técnicas de preparación y conservación.

Cordialidad: Comportamiento amable, respetuoso y empático que el personal muestra hacia el cliente para generar un ambiente acogedor y de confianza.

Feedback (Retroalimentación): información que el cliente proporciona sobre su experiencia, gustos o insatisfacciones, utilizada para mejorar productos, procesos y atención.

Higiene y limpieza: Normas y procedimientos que garantizan la limpieza de las áreas, utensilios y productos, evitando contaminación y asegurando la salud del cliente y personal.

Empatía: Capacidad del personal para comprender y responder adecuadamente a las emociones, necesidades o problemas del cliente, facilitando soluciones efectivas.

Tiempo de espera: Duración desde que el cliente realiza el pedido hasta que recibe el producto; debe ser optimizado para mantener la satisfacción sin comprometer la calidad.

Personalización del servicio: Adaptación del servicio o producto a las preferencias individuales del cliente, como ajustar la intensidad del café, tipo de leche o tamaño de la bebida.

Reclamo: Manifestación formal o informal de insatisfacción del cliente respecto a algún aspecto del servicio o producto, que debe ser atendida con rapidez y soluciones efectivas.

Satisfacción del cliente:Nivel de cumplimiento o superación de las expectativas del cliente en cuanto a atención, calidad y ambiente, medido a través de opiniones y comportamientos de fidelidad.

Servicio rápido y eficiente: Capacidad del personal para atender, preparar y entregar productos en el menor tiempo posible, manteniendo altos estándares de calidad.

Servicio postventa: Acciones realizadas luego de la venta para asegurar la satisfacción continua del cliente, incluyendo seguimiento, resolución de inconvenientes y ofertas especiales.

Técnicas de venta: Estrategias y habilidades utilizadas por el personal para informar, persuadir y guiar al cliente en la elección de productos, mejorando la experiencia y aumentando ventas.

Trato amable y respetuoso: Interacción profesional y cordial que muestra respeto por el cliente, fomentando la buena comunicación y un ambiente agradable.

Uniforme institucional: Vestimenta que identifica al personal de la tienda, contribuyendo a una imagen profesional y reconocible que genera confianza en los clientes.

Variedad del menú: Diversidad de opciones de bebidas y alimentos que se ofrecen, incluyendo diferentes tipos de café, métodos de preparación y acompañamientos, para satisfacer diversos gustos.



Proceso de extracción: Método utilizado para preparar el café, que incluye molienda, dosificación, compactación y extracción del espresso, fundamental para obtener un sabor óptimo.

Café de especialidad: Café con alta calidad y trazabilidad, cultivado bajo condiciones óptimas, que se distingue por sabores únicos y es valorado por consumidores exigentes.

Atención personalizada: Servicio que considera las características y preferencias únicas de cada cliente para ofrecer recomendaciones y soluciones a medida.

Puntualidad: Cumplimiento del tiempo prometido para la atención y entrega del producto, fundamental para mantener la confianza del cliente.

Ambiente acogedor: Espacio físico limpio, ordenado y con una decoración que invita a la comodidad y relajación del cliente durante su visita.

Manejo de quejas: Procedimiento estructurado para recibir, registrar y solucionar de manera efectiva las insatisfacciones del cliente, garantizando su satisfacción final.

Toma de pedidos: Proceso de registrar correctamente las solicitudes del cliente, asegurando precisión y evitando errores en la preparación.

Cultura de servicio: Conjunto de valores, actitudes y prácticas que promueven la excelencia en la atención y la satisfacción del cliente en la tienda.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Norma Técnica Colombiana NTC 4581:2008 - Servicio al Cliente :

<https://www.icontec.org/ntc-4581-2008-servicio-al-cliente/>

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos (BPM)

<https://www.invima.gov.co/web/guest/buenas-practicas-de-manufactura>

Manual del Barista - Specialty Coffee Association (SCA)

<https://www.sca.coffee/>

Guía para la mejora de habilidades comunicativas y de servicio al cliente

<https://www.sena.edu.co/es-co/Paginas/Guia-habilidades-comunicativas.aspx>

Organización Internacional del Trabajo (OIT) - Material de formación en habilidades blandas

<https://www.ilo.org>

Marketing para Cafeterías: Atrae más Clientes

<https://conectacuena.cl/noticias/marketing-de-una-cafeteria/>

Marketing para Cafeterías: Atrae Clientes y Aumenta tus Ventas

<https://kioongo.com/marketing/noticias-de-marketing-y-tendencias/un-buen-cafe-marketing-para-cafeterias/>



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|------------|-----------------|----------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Nicolas meneses | Instructor FPI | SENA | 17/10/2025 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) | | | | | |



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE
- Código del Programa de Formación: 63560000-1
- Fase del Proyecto : EJECUCION
- Competencia: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
- Resultados de Aprendizaje: 1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.
2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

El café filtrado representa uno de los métodos más tradicionales y, al mismo tiempo, más técnicos en la preparación de café. A través de esta guía, el aprendiz desarrollará las competencias necesarias para comprender y dominar el proceso de filtración manual y por percolación, identificando cómo las variables de molienda, tostión y método influyen directamente en el sabor, el cuerpo, la acidez y el equilibrio de la bebida final. Durante el proceso formativo, el participante aprenderá a reconocer los tipos de tostión (claro, medio y oscuro), ajustar la molienda según el método de preparación (V60, Chemex, prensa francesa, Aeropress, entre otros) y a controlar las variables clave del proceso: temperatura del agua, relación café-agua, tiempo de extracción y agitación. Asimismo, se fomentará la observación sensorial y el análisis de resultados mediante ejercicios de cata y experimentación. La formación se desarrolla bajo una metodología activa, participativa y experiencial, que promueve la autonomía, el trabajo colaborativo, la precisión técnica y la búsqueda de la excelencia en la preparación del café filtrado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:



El propósito de esta actividad es despertar el interés del aprendiz hacia el mundo del café filtrado, reconociendo la importancia del control de las variables sensoriales y técnicas. Se inicia con una dinámica grupal de diagnóstico en la que los participantes compartirán sus experiencias previas con la preparación de café: métodos utilizados, tipos de molienda diferencias percibidas entre cafés.

Posteriormente, se realizará una cata comparativa introductoria con un mismo café preparado mediante tres métodos distintos (por ejemplo, prensa francesa, V60 y máquina de goteo). Los aprendices observarán las diferencias de aroma, sabor, cuerpo y acidez, comprendiendo que el método y las variables influyen directamente en el resultado.

La sesión culminará con una reflexión grupal guiada, donde se identificarán los conocimientos previos, las expectativas del grupo y los objetivos personales de aprendizaje.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio de barismo equipado con mesa de cata, proyector, molino, métodos de filtrado básicos y utensilios de medición.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas y discusión guiada. Cata sensorial básica. Elaboración de mapa conceptual de conocimientos previos.

Materiales de formación: Presentación audiovisual, fichas de cata, guía introductoria del curso.

Material de apoyo: Café de un solo origen (tostión media), filtros, balanza, cronómetro, agua a temperatura controlada.

Duración: 8 horas.

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

Descripción de la actividad:

En esta etapa, el aprendiz adquirirá los fundamentos técnicos y científicos del proceso de filtración. Se presentarán los principios físicos de la percolación y la extracción, enfatizando cómo el agua interactúa con las partículas del café y cómo la molienda y la tostión determinan la velocidad y la calidad de dicha extracción.

El instructor explicará con detalle las variables críticas del proceso de filtrado:

Tamaño de la molienda: gruesa, media y fina, según método. Tipo de tostión: clara (acidez alta), media (balanceada) y oscura (cuerpo pronunciado). Relación café-agua: proporciones estándar y variaciones según gusto o perfil de taza deseado. Temperatura del agua: entre 90 y 96 °C según el método. Tiempo de extracción y flujo de agua: cómo influyen en el cuerpo y la claridad del café.

Durante la sesión, se realizará una demostración práctica de calibración de molino, permitiendo que los aprendices identifiquen las diferencias visuales y táctiles de cada tipo de molienda. Posteriormente, prepararán café con distintas granulometrías para observar cómo se altera la extracción y el sabor.



Esta actividad servirá como base teórica y práctica para comprender la relación directa entre los parámetros técnicos y los resultados sensoriales.

Ambiente requerido: filtrados con equipos de molienda, métodos de filtrado, básculas, hervidores, termómetros y agua filtrada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración guiada. Observación técnica y sensorial. Registro de resultados experimentales.

Materiales de formación: Molino de café, métodos de filtrado (Chemex, V60, Kalita, Aeropress, prensa francesa), básculas y termómetros digitales.

Material de apoyo: Tablas de molienda recomendada por método, guía de tostiones, videos explicativos.

Duración: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

En esta fase se desarrollará el núcleo práctico del proceso formativo. Los aprendices aplicarán los conocimientos adquiridos ejecutando sesiones de práctica intensiva en los distintos métodos de filtrado.

Cada grupo trabajará por estaciones rotativas, experimentando con diferentes técnicas: Métodos por inmersión: prensa francesa y Aeropress. Control del tiempo de contacto y proporción café-agua. Evaluación del cuerpo y los aceites retenidos en la bebida. Métodos por percolación: V60, Chemex, flor de loto. Análisis del flujo de agua, patrones de vertido y tipo de filtro.

Evaluación de la claridad y limpieza de la taza. Métodos alternativos: Clever Dripper y Cold Brew. Aplicación de tiempos prolongados de extracción y temperaturas variables. Los aprendices realizarán múltiples preparaciones, variando una sola variable en cada intento (por ejemplo, mantener el método y cambiar la molienda o el ratio). Posteriormente, registrarán los resultados en una bitácora técnica y compararán sensorialmente los efectos de sus ajustes. En cada práctica se fomentará la observación, la experimentación y la evaluación sensorial individual y grupal. El instructor brindará retroalimentación continua sobre técnica, limpieza, control de tiempos y consistencia.

Ambiente requerido: filtrados, área de limpieza, control de temperatura y agua filtrada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica y la experimentación. Trabajo colaborativo en equipos. Evaluación sensorial comparativa.



Materiales de formación: Equipos de filtrado, molino ajustable, café de distintas tostiones, balanzas, hervidores, cronómetros y fichas de cata.

Material de apoyo:

Guías de calibración, manuales de cada método, hojas de registro técnico.

Evidencias de aprendizaje: Bitácora individual de prácticas.

Fichas de cata y análisis sensorial. Registros de control de variables.

Instrumentos de evaluación: Listas de chequeo de desempeño técnico, rúbrica de análisis sensorial y observación directa.

Duración: 24 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

En la última etapa, los aprendices integrarán todos los conocimientos adquiridos mediante la formulación y ejecución de una receta personal de café filtrado, donde deberán justificar técnica y sensorialmente cada decisión tomada. Cada aprendiz seleccionará un café de su preferencia, analizará su nivel de tostión, definirá el método de preparación más adecuado y diseñará su receta personalizada considerando molienda, ratio, temperatura, tiempo y técnica de vertido. Durante la ejecución, el aprendiz deberá explicar su razonamiento técnico y realizar una presentación oral breve frente a sus compañeros e instructor, destacando la influencia de cada variable en el resultado final.

Finalmente, se realizará una evaluación sensorial grupal en la que se analizarán las características de cada bebida (acidez, cuerpo, dulzor, aroma y retrogusto). El objetivo es promover la reflexión sobre la precisión, la creatividad y el control del proceso, desarrollando una visión profesional del filtrado.

Ambiente requerido: Zona de demostración o competencia con estaciones completas de filtrado, agua filtrada, utensilios limpios y espacio para exposición grupal.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos. Exposición y defensa técnica. Cata comparativa de resultados.

Materiales de formación: Métodos de filtrado, fichas de formulación, formatos de evaluación sensorial.

Material de apoyo: Ejemplos de recetas profesionales, videos de campeonatos de filtrado, artículos sobre extracción.



Evidencias de aprendizaje: Receta final escrita. Presentación técnica y práctica. Evaluación sensorial del producto.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de proyecto (técnica, creatividad, sabor y presentación), coevaluación grupal y observación directa.

Duración: 8 horas.

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

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|--|---|---|
| | | | <p>Evidencias de Conocimiento</p> <p>Reconocer los diferentes métodos de café filtrado</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Elabora bebidas durante un tiempo específico haciendo una breve explicación del porque es una bebida de calidad, preparación.</p> | <p>SELECCIONA EL MÉTODO DE EXTRACCIÓN Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ Y A BASE DE CAFÉ SEGÚN TIPO DE ESTABLECIMIENTO. DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADOS</p> <p>IDENTIFICA LOS INGREDIENTES UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.</p> | <p>Instrumento:</p> <p>Lista de Chequeo</p> |



| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Cafetera de Goteo: consiste en un depósito de agua que se calienta y se hace pasar a través del café molido que está depositado sobre un filtro de papel o de malla de aluminio o acero
- Acidez: Sabor básico que se nota en los lados de la parte posterior de la lengua. Muy común en la fruta no muy madura.
- Agua: El 97 ó 98 % de una taza de café es agua. Por este motivo es recomendable utilizar siempre agua mineral cuando se prepare un café.
- Amargor: Sabor básico que se nota en la parte posterior de la lengua.
- Café Espresso: El perfecto espresso tiene crema color avellana, levemente rojiza, un sabor intenso y un gran cuerpo.
- Cafeína: Alcaloide estimulante del sistema nervioso contenido en el café, el té, el mate y la cola. La modalidad Arábica tiene un contenido de cafeína más bajo que la Robusta.
- Deseafeinado: Café al que se le ha extraído la cafeína.
- Granizadora: máquina que genera constantemente frío a un líquido para enfriar o granizar
- Molino: es la herramienta básica que permite garantizar una óptima molienda y por lo tanto un espresso perfecto.
- Tazas: Las tazas que conservan durante más tiempo la temperatura del café son las de porcelana y, a continuación, las de loza. El vidrio y el plástico, por el contrario, enfrían el café muy rápidamente.
- Temperatura: La temperatura ideal a la hora de servir un café filtrado está entre los 76 y los 90°C. Para que esta temperatura no baje es fundamental calentar las tazas antes de servir el café
- Torrefacto: Antes de finalizar la torrefacción del café, se añade azúcar que se carameliza en la superficie del grano proporcionándole un color más oscuro. Da como resultado café más fuertes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<http://www.zonadiet.com/bebidas/cafe.htm#ixzz2ZGHt6E5>

Guía de capacitación para Baristas, Toma café. Programa de promoción de consumo de café en Colombia.

http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/diferentes_formas_de_preparacion_del_cafe/id_escuela_cafe_categoria/1/id_escuela_cafe/9



<http://www.wbc.com>

<http://infusionistas.com>

http://www.youtube.com/watch?v=2g6WXhbj_KU (prensa francesa)

<http://www.youtube.com/watch?v=UiDnbbSbfyA> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=4b3BRTaxlfs> (twist)

<http://www.youtube.com/watch?v=rIwIGptjPLI> (siphon)

<http://www.youtube.com/watch?v=Cciaqd8p4Xg> (dripper)

<http://www.youtube.com/watch?v=oB08ZNFkBY> (cafetera eléctrica)

Norma Técnica Colombiana NTC 5181.

Agencia Internacional de cooperación del Japón. Pág. 1-50.

Cenicafe. Preparación de café para su consumo. Capítulo 10.

Revista Avances Técnicos 284. Como garantizar la buena calidad de la bebida del café y evitar los defectos. Gloria Inés Puerta Quintero. 1-8 pág.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|-------------------|------------------------|---------------------------|-------------|------------------|
| Autor (es) | NICOLAS MENESES | INSTRUCTOR FPI | SENA | 3/11/2025 |

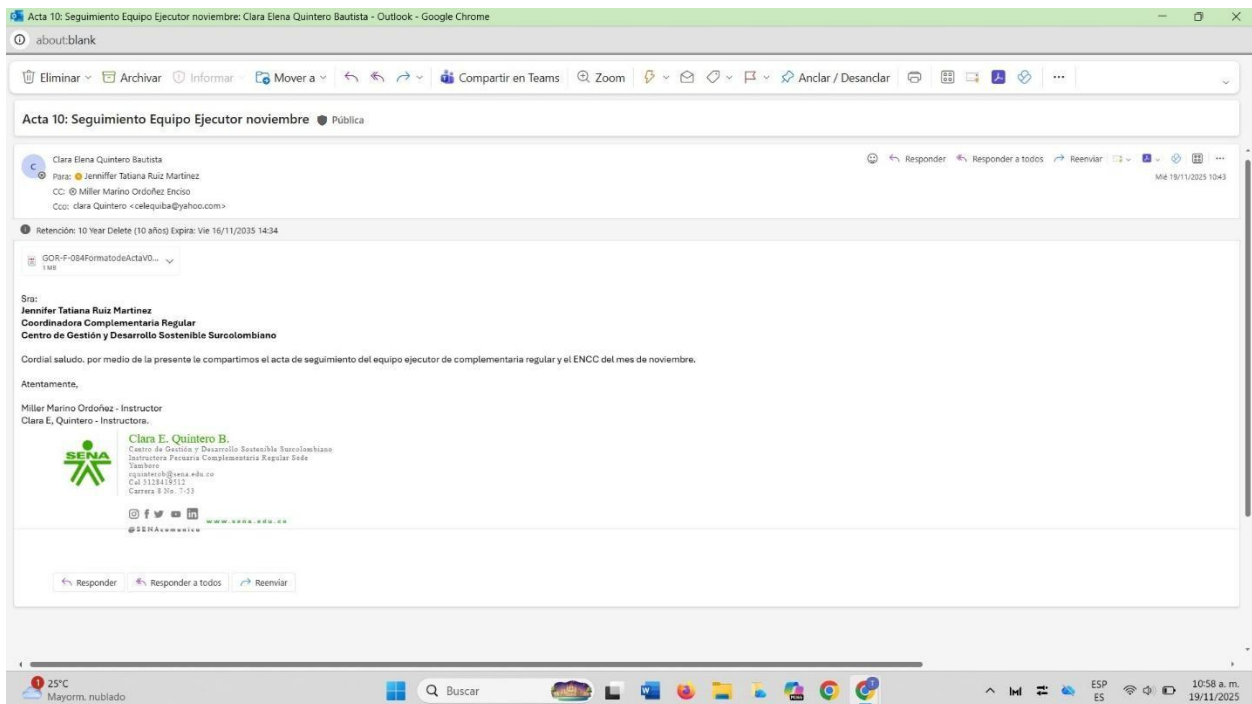
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) | | | | | |



Anexo obligación 4

-Pantallazo de correo donde se envía acta de reunión de Alistamiento y Seguimiento a la Formación.



-Acta del mes de noviembre



| ACTA No. 010 | | | |
|---|---------------------------------------|---|--------------------------|
| NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: SEGUIMIENTO EQUIPO EJECUTOR DE COMPLEMENTARIA Y ENCC | | | |
| CIUDAD Y FECHA: | Pitalito, noviembre 18 de 2025 | HORA INICIO: 8:00 | HORA FIN: 5:00 |
| LUGAR Y/O ENLACE: | Auditorio Agronegocios | DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Huila Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano | |
| AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de asistencia. 2. Revisión de portafolios. 3. Revisión y apertura de complementarios al mes de noviembre. 4. Revisión de metas de complementaria. | | | |
| OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1.Revisar el avance de los portafolios del instructor a cargo del equipo ejecutor de complementaria. 2. Identificar la proyección de propuestas de cursos de complementarios para completar la meta contractual. 3. Analizar las metas de seguimiento y ejecución de complementaria. | | | |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | | | |
| 1. Siendo las 8 de la mañana del 19 de noviembre de 2025 se reúnen en el auditorio de Agronegocios los 20 instructores de complementaria regular y ENCC para desarrollar el seguimiento del equipo ejecutor donde se propuso hacer la revisión de los portafolios de los cursos a cargo de cada instructor. | | | |



2. Seguidamente, se continuo con la proyección de cursos para el mes de noviembre y diciembre a cargo de cada instructor y se concluye que hay instructores con 1 o dos cursos y otros tienen todos los cursos. Siendo, la observación general las fiestas decembrinas y las vacaciones.

3. Se analizan las metas de seguimiento y ejecución de complementaria a cargo de La Coordinadora Jennifer Tatiana Ruiz. Que menciona colocar la información completa en los programadores de cada curso. Los que tiene a cargo unidad productiva es todo un día. No se puede dejar fecha para realizar concertaciones.

Con respecto a la evaluación de los juicios evaluativos de las fichas, se tienen 8 días para realizarlo. Sin embargo, a la fecha, aparecen reportes evaluativos pendientes.

En la caracterización para las fichas de apertura, hay que colocar emprendedor o joven trabajador para que sume a la meta de complementaria; si se coloca ninguna, no suma a la meta.

Nota: Se necesita cumplir la meta de 4.000 inscritos para el 2025.

Los instructores que están en la titulada Yamboro deben reportar horas hasta el 19 de diciembre y el resto de complementaria según finalización del contrato.



| CARACTERIZACION DE LA POBLACION | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------|
| CARACTERIZACION POBLACIONES | META 2025 CUPOS | EJECUCION CUPOS | % PORCENTAJE |
| DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA | | | |
| HECHOS VICTIMIZANTES | 4.577 | 9.079 | 198,36% |
| TOTAL VICTIMAS | 480 | 620 | 129,17% |
| OTRAS POBLACIONES VULNERABLES | 5.057 | 9.699 | 191,79% |
| PERSONAS EN CONDICION DE DISCAPACIDAD | 13.045 | 157 | 1,20% |
| INDIGENAS | 193 | 140 | 72,54% |
| INPEC | 228 | 134 | 58,77% |
| JOVENES VULNERABLES | 122 | 320 | 262,30% |
| ADOLESCENTE EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL | 6.974 | 4389 | 62,93% |
| MUJER CABEZA DE HOGAR | 34 | 33 | 97,06% |
| NEGRITUDES | 3.541 | 2978 | 84,10% |
| AFROCOLOMBIANO | - | 3 | 0,00% |
| RAIZALES | 112 | 100 | 89,29% |
| PALENQUEROS | - | 5 | 0,00% |
| PROCESO DE REINTEGRACIÓN Y ADOLESCENTES DESVINCLADOS DE GRUPOS ARMADOS ORGANIZADOS AL MARGEN DE LA LEY | - | 1 | 0,00% |
| TERCERA EDAD | 35 | 62 | 177,14% |
| ADOLESCENTE TRABAJADOR | 140 | 201 | 143,57% |
| ROOM | 1.666 | 3.209 | 192,62% |
| ROOM | - | 0 | 0,00% |
| EMPRENDEDORES | - | 3.627 | 0,00% |
| MICROEMPRESAS | - | 128 | 0,00% |
| NINGUNA | - | 20164 | 0,00% |
| CAMPESINO | - | 4.394 | 0,00% |
| TOTAL | 31.147 | 49.744 | 159,71% |

Imagen 1. Caracterización de la población.

Se analizaron las metas de seguimiento y ejecución de complementaria a cargo de la coordinadora Jennifer Tatiana Ruiz

La actividad de hoy es cumplir la meta según la población ya sea emprendedor, indígenas, madre cabeza de hogar.

4. Se revisan los indicadores de las metas complementaria donde se muestra la información de cada instructor, la cantidad de los cursos, la cantidad de personas certificadas, el porcentaje de ejecución. Y se deja en consideración de cada instructor revisar y analizar los indicadores.

Al realizar la revisión, algunos instructores le faltan cursos para ser reportados en reporte de indicadores de metas como por ejemplo el instructor William Forero que aparece con 2 cursos ejecutados y ha dado 8 cursos.

A la instructora Clara Quintero, le aparecen 9 cursos y son 11.

Al instructor Yeison Lievano, le aparecen 13 cursos y tiene 15 cursos ejecutados.

Al respecto, se solicita revisión del P04.



| # | INSTRUCTOR COMPLEMENTARIO | DOCUMENTO | META COMPLEMENTARIA (HORAS) | META COMPLEMENTARIA2 (EJECUTADA) | META COMPLEMENTARIA22 | CURSO COMPLEMENTARIA | MATRICULADOS EN CURSO COMPLEMENTARIA | CERTIFICADOS EN CURSO COMPLEMENTARIA | EVENTO EDT | MATRICULADOS EN EVENTOS | CERTIFICADOS EN EVENTOS | FICHAS POR EVALUAR | FECHA REPORTE |
|----|---------------------------------|------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|---------------|
| 1 | Aldemar Alberto Racero Miranda | 12547413 | 520 | 288 | 55% | 6 | 147 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 2 | Alvaro Aurelio Murcia Jimenez | 12266826 | 1120 | 624 | 56% | 13 | 275 | 247 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 3 | Clara Elena Quintero Bautista | 66756605 | 1040 | 450 | 43% | 9 | 238 | 185 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 4 | Dario Lombiana Sabogal | 79621973 | 976 | 812 | 83% | 16 | 349 | 320 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 5 | Diana Grisell Vergara Calderón | 1083904837 | 1000 | 500 | 50% | 13 | 355 | 207 | 5 | 498 | 498 | 0 | 11/18/2022 |
| 6 | Eduardo Triana Trujillo | 12266571 | 448 | 360 | 80% | 9 | 236 | 193 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 7 | Hermes Daniel Nñez Muñoz | 1084260045 | 1136 | 684 | 60% | 12 | 265 | 207 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 8 | Jaime Alonso Artunduaga Murcia | 1083879354 | 832 | 460 | 55% | 11 | 250 | 213 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 9 | Jefferson Ortiz Vega | 1110515794 | 688 | 366 | 53% | 23 | 532 | 480 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 10 | Juan Alexander Lugo Muñoz | 83090551 | 1144 | 608 | 53% | 14 | 359 | 343 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 11 | Marcela Pimentel Oyola | 1022344780 | 752 | 400 | 53% | 10 | 258 | 237 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 12 | Marino Ordóñez Enciso | 12228022 | 1440 | 960 | 67% | 17 | 377 | 361 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 13 | Nicolas Andres Meneses | 1083920822 | 192 | 96 | 50% | 2 | 39 | 39 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 14 | Paula Andrea Paz Lopez | 1082779082 | 336 | 60 | 24% | 2 | 45 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 15 | Rosa Elvira Gavina Torres | 1061707811 | 1088 | 960 | 88% | 15 | 340 | 239 | 7 | 798 | 795 | 0 | 11/18/2022 |
| 16 | Silvia Andrea Forero Artunduaga | 36287662 | 1160 | 592 | 51% | 13 | 267 | 233 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 17 | William Forero Artunduaga | 122401076 | 816 | 78 | 10% | 2 | 42 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 18 | Yamid Andres Vauchi | 83043469 | 168 | 80 | 48% | 2 | 39 | 39 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 19 | Yelson Fernando Lievano Gabezas | 1078752091 | 1000 | 572 | 57% | 13 | 315 | 295 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |
| 20 | Yelson Harrison Figueroa Ruiz | 1061726319 | 712 | 476 | 67% | 10 | 256 | 255 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11/18/2022 |

Imagen 2. Indicadores de metas complementaria.

Luego, en la intervención de la coordinadora Jennifer Tatiana Ruiz, menciona sobre priorizar la meta porque para el próximo año es de 46.900 que se divide en los 5 centros y el mas alto es para Pitalito porque tiene mas municipios y población.

Se tiene proyectado que el próximo año los instructores del año entrante sean solo para complementaria.

Como los EDTs son del centro, los hacen todas las dependencias y AGROSENA va hacer 1 EDT; Competitividad va hacer semilleros; APE va hacer 1 EDT; emprendimiento van hacer 2 EDT para poder lograr los 3000 que faltan.

Con respecto a los materiales de formación se van a organizar por equipos y áreas para hacer la solicitud de materiales para el 2026. El formato se envió al Whats App de complementari y debe incluir materiales de consumo que se puedan gastar en 1año y cuesten menos de 200.000 pesos.

Se organicen la información en un Drive en Excel por pestañas, sin marcas por ejemplo: EPP como tapabocas, cofias, batas. Así misma papelería como resmas, marcadores, borradores, cinta. Ferretería, como tornillos, pinzas, llaves. Y aseo.

El ejercicio es trabajar en áreas afines. Y se organizan así:

1. Agroindustria entra Jaime, Diana y Jefferson.
2. ENCC, incluye a titulada y complementaria y la tienda: Alvaro, Silvia, Daniel Yeison, Dario, Nicolas y Andres.

3. Agropecuario conformado por William, Clara, Miller, Yesid y apoya Rosita.
4. El instructor Alexander Lugo de electricidad va asolo.
5. El área de TICS y transversal con los instructores Eduardo, Yeison. Paula y Lina.

Se puede proyectar por curso para 30 personas.

La información se debe entrega para el próximo viernes 28 de noviembre de 2025. Y se trabaja con la información de Colombia Eficiente.

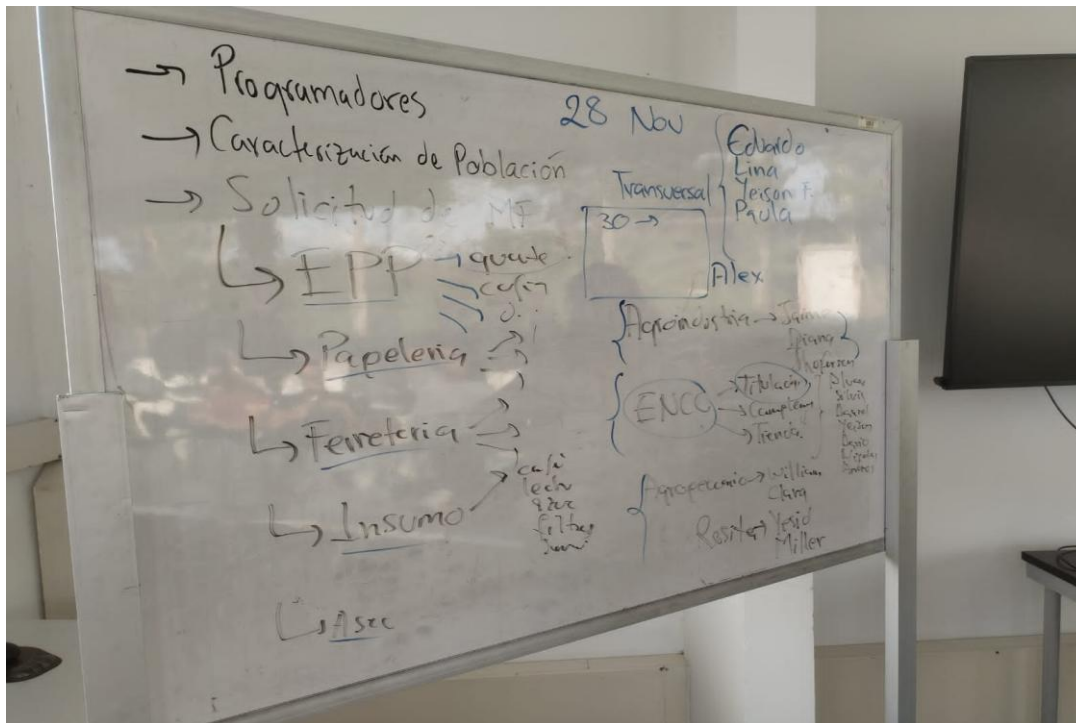


Imagen 3. Equipos por áreas.

Para finalizar, la próxima reunión de diciembre del equipo ejecutor de complementaria regular y ENCC queda pendiente por definir la fecha.

Se cierra el acta de reunión del equipo ejecutor, a las 4:54 pm con la asistencia de 20 instructores y la coordinadora de Complementaria regular y ENCC, Jennifer Tatiana Ruiz.

CONCLUSIONES

1. Se organizó y revisó el portafolio de los cursos complementarios a cargo de cada instructor.



2. Se realizó la identificación de los cursos proyectados al mes de noviembre y diciembre de complementaria y ENCC a cargo de cada instructor. Por lo tanto, se hace necesario, alcanzar la meta propuesta para el 2025 de complementaria.

3. Se examinaron las metas de seguimiento y ejecución de complementaria a cargo de la coordinadora Jennifer Tatiana Ruiz quien solicita el apoyo de todos los instructores para dicho cumplimiento.

4. Se analizaron los indicadores de metas de formación complementaria regular y al final se actualizaron los reportes de indicadores de complementaria.

5. Se proyecta entregar por áreas en Drive el listado de materiales para el 28 de noviembre e 2025.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

| ACTIVIDAD /DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------------------------|
| No aplica. | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|-------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| No aplica. | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

REGISTRO FOTOGRAFICO



Foto 1. Reunión Equipo Ejecutor complementaria regular y ENCC



Foto 2. Jornada tarde. Reunión Equipo Ejecutor.



Foto 3. Cierre Jornada reunión equipo Ejecutor complementaria y ENCC



LISTADO ASISTENCIA INSTRUCTORES COMPLEMENTARIA REGULAR Y ENCC



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

| OBJETIVO(S) REALIZAR EJECUCIÓN DE LABORES DE DESARROLLO DEL EQUIPO EJECUTOR DE COMPLEMENTARIA Y ENCC | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|---------------|--------|-------------|-------------|----------------------|-------------------------|---------------|--------------------|-------------------------------|
| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ECUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TÉLEFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| 1 | ELAZA E. Dujardin | 66756605 | | X | | SENA | cpin@sena.edu.co | 3128411512 | | ELAZA E. |
| 2 | Melior Obispo E | 12229022 | | X | | SENA | miorobispo@sena.edu.co | 3138212910 | | Melior Obispo |
| 3 | Diana G. Vergara | 1089794877 | | X | | SENA | dvergara@sena.edu.co | 3228530827 | | Diana G. |
| 4 | Pada A. Rin L. | 1082771052 | | | | SENA | ppal@sena.edu.co | 3167516324 | | Pada A.R. |
| 5 | Yamir A. Huicho | 63043469 | | X | | SENA | yhuicho@sena.edu.co | 320326750 | | Yamir A. |
| 6 | Hernán Daniel Hancé | 1054260045 | | X | | SENA | hancé@sena.edu.co | 3114472050 | NA | Hernán Daniel |
| 7 | Jaime Antónaga | 1083814354 | | | | SENA | antónaga.jm@sena.edu.co | 3108534441 | | Jaime Antónaga |
| 8 | Rosa E. Gavira P | 1061807811 | | X | | SENA | rgavira@sena.edu.co | 312449283 | NA | Rosa E. |
| 9 | Nicolas Yanesos | 1083910822 | | X | | SENA | nyanesos@sena.edu.co | 320519713 | | Nicolas Yanesos |
| 10 | Wilson Hancé | 12241076 | | X | | SENA | wfancé@sena.edu.co | 3105589841 | | Wilson Hancé |
| 11 | Juan Alexander Lora | 83900551 | | X | | SENA | jalora@sena.edu.co | 312710378 | NA | Juan Alexander |
| 12 | Jherson Ortiz | 1110515944 | | X | | SENA | jhortiz@sena.edu.co | 318443200 | NA | Jherson Ortiz |
| 13 | Yerson Figueroa | 1061726319 | | X | | SENA | yfigueroa@sena.edu.co | 3233297275 | | Yerson Figueroa |
| 14 | Lidia Marcela Pimentel | 1022344780 | | X | | SENA | lpimentel@sena.edu.co | 3102231761 | | Lidia Marcela |
| 15 | Silvia Fecedo | 36287662 | | X | | SENA | sfecedo@sena.edu.co | 3202454332 | | Silvia Fecedo |

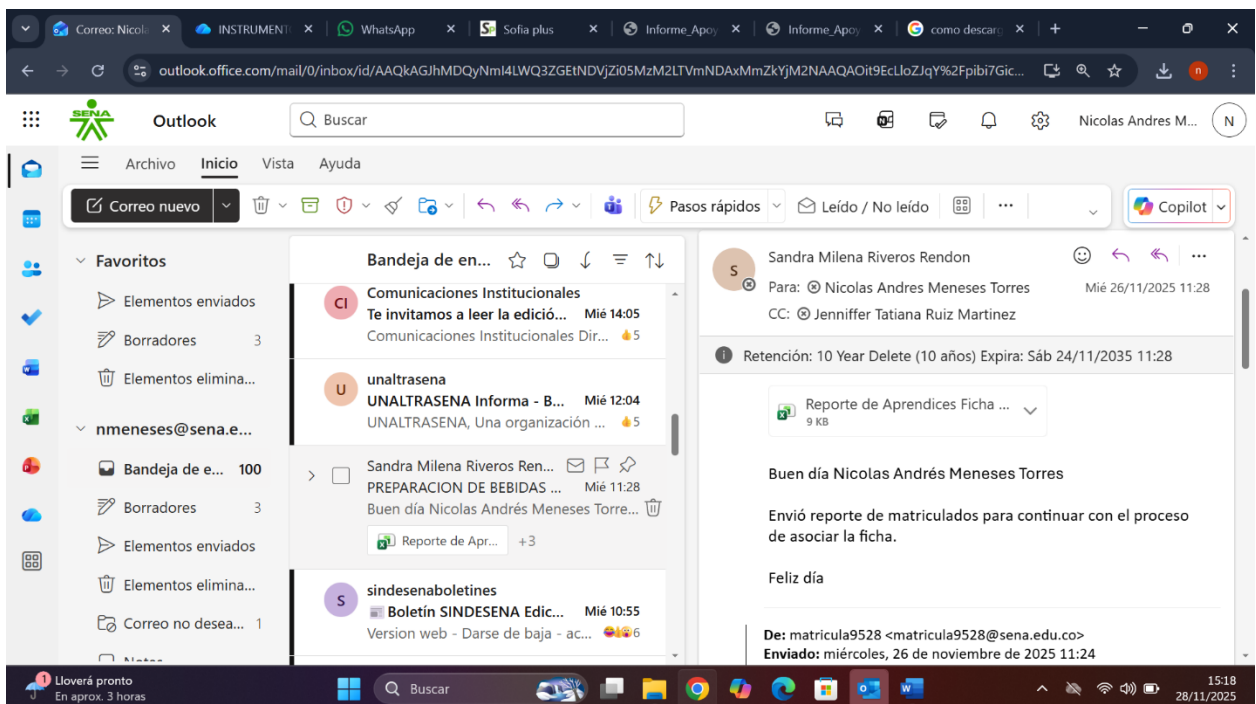
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Anexo obligación 8

Pantallazos del uso de correo institucional.





Correo: Nicol... INSTRUMENT... (22) WhatsApp... Sofia plus... Informe_Apo... Informe_Apo... como descar... +

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZMLTVmNDxMmZkYjM2NAAQAD48fjmVU1lvQgR3Md89d...

Outlook Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Elementos enviados
- Borradores 3
- Elementos elimina...

nmeneases@sena.e...

- Bandeja de e... 100
- Borradores 3
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no desea... 1

Bandeja de en... Comunicaciones Institucionales Direcci... Agenda - Som...

Comunicaciones Institucionales **Programáte con los evento...** Lun 24/11 Comunicaciones Institucionales Direcci...

Jennifer Tatiana Ruiz Mart... Lineamientos para cierre de ... Lun 24/11 Estimados instructores, cordial saludo... Modelo Acta e...

SetraSENA **COMUNICADO A LA OPINI...** Lun 24/11 Buenos días . En imágenes sigui... Comunicado O...

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez Para: Rosa Elvira Gaviria Torres; y 18 más Lun 24/11/2025 7:30

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 22/11/2035 7:30

Modelo Acta equipo ejecutor... 59 KB

Estimados instructores, cordial saludo.

Como nos acercamos al cierre de la vigencia 2025, es fundamental tener en cuenta las siguientes orientaciones para garantizar el orden, la pertinencia y la calidad del proceso académico y administrativo:

1. Entrega de actas de equipo ejecutor con novedades

Las actas de equipo ejecutor que incluyan novedades para reporte deberán entregarse a más tardar el 1 de

Lloverá pronto En aprox. 3 horas

15:18 28/11/2025

Correo: Nicol... INSTRUMENT... (22) WhatsApp... Sofia plus... Informe_Apo... Informe_Apo... como descar... +

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZMLTVmNDxMmZkYjM2NAAQKnFmWrCebRPIB4V6fQkQ...

Outlook Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Elementos enviados
- Borradores 3
- Elementos elimina...

nmeneases@sena.e...

- Bandeja de e... 100
- Borradores 3
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no desea... 1

Bandeja de en... Comunicaciones Institucionales Direcci...

unaltrasena **UNALTRASENA INFORMA - ...** Jue 20/11 Unaltrasena es una organización sindic...

Yamileth Cruz Mana Apoyo en la divulgación - V... Mié 19/11 Buen día, Respetados funcionarios ... +6

sindeseboletines **Noticia SINDESENA Edic...** Mié 19/11 Version web - Darse de baja - actualizar...

Comunicaciones Institucionales

Yamileth Cruz Mana Para: y 356 más Mié 19/11/2025 19:55 CC: y 6 más

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 17/11/2035 19:55

GESTION CONTABLE Y DE INFORMACIÓN FINANCIERA

Mostrar los 9 datos adjuntos (2 MB)

Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Lloverá pronto En aprox. 3 horas

15:19 28/11/2025



Anexo obligación 9

reporte de juicio evaluativo id 3138735
planeación pedagógica con la que se impartió formación .



Reporte de Juicios de Evaluación

| Fecha del Reporte: | | 16/12/2025 | | | | | | | | |
|--|---------------------|--|--------------------|--------------|--|---|----------------------|------------------------------------|---|--|
| Fecha de Caracterización: | | 31/07/25 | | | | | | | | |
| Código: | | 635604 | | | | | | | | |
| Versión: | | 1 | | | | | | | | |
| Denominación: | | SERVICIOS DE BARISMO | | | | | | | | |
| Estado de la Ficha de Caracterización: | | EN EJECUCION | | | | | | | | |
| Fecha Inicio: | | 10/02/2025 | | | | | | | | |
| Fecha Fin: | | 10/05/2026 | | | | | | | | |
| Modalidad de Formación: | | PRESENCIAL | | | | | | | | |
| Regional: | | 41 - REGIONAL HUILA | | | | | | | | |
| Centro de Formación: | | 9528 - CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO | | | | | | | | |
| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evaluación | Fecha y Hora del Juicio Evaluativo | Funcionario que registro el juicio evaluativo | |
| CC | 100284412 | YESSICA | CORPUS CRUZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 100442814 | KARLA MELISA | MARTINEZ SCARPETTA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1006410647 | BELLANID JULIET | OME CAVICHE | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1007745362 | YURNATALIA | BONILLA ARANDA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1059764552 | YEIM DANIELA | ANGUCHO PEREZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1077851360 | ALEJANDRO | OSORNA MORA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1078750154 | DANNY ALEXANDRA | POVEDA ORTIZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1079534976 | JUAN DIEGO | ROJAS CALDERON | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1079535506 | ESTEBAN RAFAEL | MUNOZ BURBANO | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1079535686 | LAURA FERNANDA | BENAVIDES PEÑA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1079535690 | JUAN PABLO | CERON GOMEZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1080932594 | ANDERSSON STIVEN | PEÑA STERLING | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1080932621 | JULIAN DAVID | ESPAÑA FIGUEROA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083875966 | ANA LAURA | CALDERON TRIJALLO | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083877473 | MARIA YOMARA | ORTIZ VALENCIANO | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083881174 | ANDREY FELIPE | ERAZO HERNANDEZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083881756 | DANNA VALENTINA | SANTA VILLEGAS | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083882498 | KAREN LISETH | RAMIREZ ROJAS | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1083883507 | MAURICIO | CACEDO BOLANOS | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 10838826708 | HAROL DANIR | CASALLAS RUIZ | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1083884525 | KEBIN FABIAN | ERAZO BUESACO | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1084330260 | YIRIAN SIRLEY | CUELLAR CARVAJAL | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1084330503 | ORTIZ NAVIA | ORTIZ NAVIA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1084333072 | ALEXANDER | BOLANOS MOLINA | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1144624060 | HENRY DAYANA | MANEZ OBANDO | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| CC | 1144624515 | LINA MARCELA | ARTUNDUAGA USECHE | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1144625444 | KATTY DAYANNA | VASQUEZ ROJAS | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |
| TI | 1144626394 | LAURA VANESSA | CHALA PUENTES | EN FORMACION | 9532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio | SA4081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | APROBADO | 10/11/2025 15:33 a | CC 1083920822 - NICOLAS ANDRES MENESES TORRES | |



Versión: 04

Código:
GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

| | |
|---|--|
| Fecha de Elaboración | 16/10/2025 |
| Denominación del Programa de Formación | PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO |
| Modalidad de Formación | PRESENCIAL |
| Código y versión del Programa de Formación | 635604 Versión 1 |
| Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | IMPLEMENTACION DE TIENDA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD A LAS NECESIDADES DEL MERCADO EN EL CENTRO DE GESTION Y DESORROLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO. |
| Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | 2724126 |
| Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica | NICOLAS ANDRES MENESES TORRES HUILA/ CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO |
| | NOMBRES Y APELLIDOS Regional y Centro de formación |
| | NOMBRES Y APELLIDOS Regional y Centro de formación |

| FASE DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulación) | ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada) | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS | SABERES DE PROCESO | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) | DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE | ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS | AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS | OBSERVACIONES |
|--|---|-------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|--|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|---------------|
|--|---|-------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|--|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|---------------|

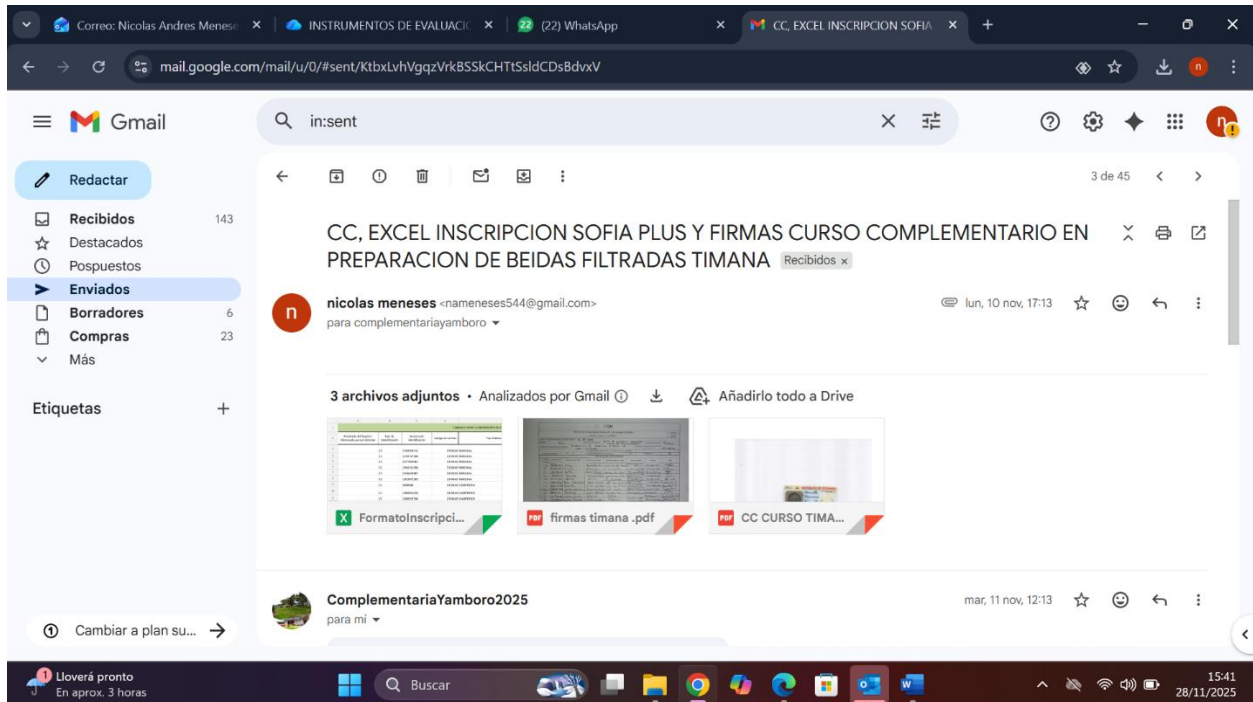
| | | | | | | | | HORAS TRABAJO DIRECTO | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE | | AMBIENTE | MATERIALES DE FORMACIÓN | INSTRUCTORES RESPONSABLES | |
|--|--|--|--|---|---|--|---|-----------------------|-----------------------------|---|---|--|--|-----------------------------------|
| | | | 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO. | RAZ CLASIFICAR EL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO. ALISTAR ÁREAS PARA LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS TÉCNICAS DE TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO. APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO Y POST SERVICIO. MANEJAR INVENTARIOS DE PRODUCTOS SEGÚN CLASIFICACIÓN. APLICAR EL PROTOCOLO DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE COBRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. MOSTRAR ACTITUD EN EL SERVICIO. USAR TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN: (COMANDA ELECTRÓNICA, POST, DATAFONO, APLICACIONES MÓVILES, SISTEMAS DE CÓMPUTO). APLICAR LISTAS DE CHEQUEO PARA EVALUACIÓN DE PRODUCTO Y/O SERVICIO. INTERPRETAR PROCEDIMIENTOS DE PQRS (PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS, SOLICITUDES). | RAZ SERVICIO: CONCEPTO, VOCABULARIO TÉCNICO, TIPOS, TÉCNICAS DE MONTAJE DE MESA Y SALÓN, PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS, ACTITUD DE SERVICIO: PRESENTACIÓN PERSONAL, EMPATÍA, ETIQUETA Y PROTOCOLO: PRECEDENCIAS, SALUDO, TRATAMIENTOS DE TÍTULOS, SISTEMAS DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS, ONZAS, MILILITROS, CENTÍMETROS CÚBICOS, GRAMOS, MÉTODOS DE CONVERSIÓN, MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO Y BAR. CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE INVENTARIO. MISE EN PLACE: ÁREAS DE PRODUCCIÓN, ÁREAS DE SERVICIO, TRANSPORTE DEL MATERIAL: TÉCNICAS, MANIPULACIÓN, FORMAS, ELEMENTOS DE APOYO. COBRO: DIVISAS Y MEDIOS DE PAGO, MECANISMOS DE VERIFICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, EQUIPOS, REPORTES, NORMATIVA, CHEQUEO, PROCEDIMIENTOS DE DILIGENCIAMIENTO Y REGISTRO, NORMATIVIDAD, PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS, SOLICITUDES: PROCEDIMIENTOS DE MANEJO, FORMATOS, INDICADORES DE GESTIÓN DEL SERVICIO, ESTRATEGIAS DE RETROALIMENTACIÓN. | RAZ EMPLEA TÉCNICAS DE MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA OPERACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN. EMPLEA TÉCNICAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. MANEJA REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NECESIDADES DE SERVICIO. SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS. MANEJA EL SISTEMA DE INFORMACIÓN SEGÚN RECURSO DISPONIBLE POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD. RECIBE PAGOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO. MEDIO DE PAGO Y NORMATIVA. PROPONE ACCIONES DE MEJORA EN EL SERVICIO RESPETANDO LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA. | REALIZAR EL SERVICIO EN MESA DE CLIENTES Y COMO LOS INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS POTENCIAN LOS SABORES NATURALES DEL CAFÉ, MANTENIENDO UNA PRESENTACIÓN PROFESIONAL Y UNA SECUENCIA DE SERVICIO CORRECTA SIN ALTERAR LA ESENCIA DE LA BEBIDA. | 48 | 8 | LECTURA GUIADA, PORTAFOLIO DE SERVICIOS, TRABAJO PRACTICO , EXPOSICIONES. | ORGANIZA EL ÁREA DE PREPARACIONES DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y LOS ACCESORIOS DISPONIBLES. REALIZA LA MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE PREPARACION DE BEBIDAS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO. JUEGO DE ROLES . | LABORATORIO DE EXTRACCION Y PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFÉ E.N.C.C | PORTAMENÚS, CARTA DE BEBIDAS, CHAROLAS, PLATOS BASE, TAZAS PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE, VASOS PARA BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS. CUCHARILAS, ENDULZANTES (AZÚCAR, PANELA, STEVIA), TERMOS PARA AGUA CALIENTE, JARRAS SERVIDORAS, MESA, GUANTES, REPASAD ORES, TABLERO, MARGADORES, BORRADOR, COMPUTADOR O TABLET PARA TOMA DE PEDIDOS, KIT DE PROTOCOLO DE SERVICIO (GUÍA IMPRESA), DECORACIONES DE MESA BÁSICAS. | TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO . |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|----|----|---|---|---|---|--|
| PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS. | 3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN METODOS PREPARACION, TÉCNICAS DE EXTRACCION, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE. | <p>RA3</p> <p>ACONDICIONAR MÉTODO DE PREPARACIÓN. ESTABLECER LA RELACIÓN AGUA - CAFÉ ESTABLECER LA GRANULOMETRÍA. DOSIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ. OPERAR EL MOLINO DE CAFÉ. ALIMENTAR EL MÉTODO DE PREPARACIÓN. EVALUAR LOS RESULTADOS ESPERADOS EN LA BEBIDA DE CAFÉ PREVIO AL SERVICIO. AJUSTAR VARIABLES DE EXTRACCIÓN. UTILIZAR TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN. MANEJAR ESTÁNDARES DE PREPARACIÓN. REGISTRAR LA TRAZABILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ A UTILIZAR.</p> | <p>RA3 TÉCNICAS PARA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA: CONCEPTO, VARIABLES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA, HERRAMIENTAS DE MEDICIÓN DE VARIABLES Y CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE RESULTADOS. CAFÉ FILTRADO: CONCEPTO, CLASES, ESTÁNDARES DE EXTRACCIÓN. UNIDADES DE MEDIDA: MASA, VOLUMEN, SISTEMA INTERNACIONAL, SISTEMA INGLÉS. EQUIVALENCIA, PROPORCIONES. MOLINOS DE CAFÉ: TECNOLOGÍAS, TÉCNICAS DE OPERACIÓN. MOLIENDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GRANULOMETRÍA, PARÁMETROS DE CONTROL, CRITERIOS DE USO SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN, TRAZABILIDAD, REGISTROS, PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN VARIABLES DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: PRESIÓN, TEMPERATURA, PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS DEL AGUA, NIVEL DE TUESTE, PERFIL DE TUESTE, MOLIENDA, CÁLCULO DE LA RELACIÓN AGUA CAFÉ, TÉCNICA DE VERTIDO DEL AGUA, TIEMPO DE FILTRADO, NIVEL TURBULENCIA, NIVEL DE SÓLIDOS SOLUBLES DISUELTOS, PRE INFUSIÓN, FILTROS, OTRAS; RELACIÓN ENTRE ESTILOS DE PREPARACIÓN CON LAS VARIABLES DE EXTRACCIÓN.</p> | <p>RA3 RECONOCE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL. ELIGE LA MOLIENDA DE ACUERDO CON EL SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ. CONTROLA LAS VARIABLES DE LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ PARA LA PREPARACIÓN CONFORME A NORMATIVIDAD, ESTÁNDARES INSTITUCIONALES, SERVICIOS EXPERIENCIALES Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE. EXTRAER BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES DE PREPARACIÓN, CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, MÉTODO Y TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y SOLICITUD DEL CLIENTE. IDENTIFICA RESULTADO SENSORIAL A PARTIR DE LA MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN. DESCRIBE EL PERFIL DE LA BEBIDA Y SUS ATRIBUTOS DE ACUERDO CON EL ORIGEN, PROCESO Y MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN EXALTANDO LA LABOR DEL PRODUCTOR.</p> | <p>IDENTIFICAR Y PREPARAR DIFERENTES BEBIDAS CON INGREDIENTES QUE POTENCIALICEN LOS SABORES DEL CAFÉ TENIENDO UNA SINERGIJA QUE NO ALTERE LOS SABORES NATURALES DEL MUEBTE. MANTENIMIENTO SENSORIAL HASTA LA TAZA.</p> | 56 | 16 | PORTAFOLIO DE SERVICIOS, EXPOSICIONES , TRABAJO, PRACTICO, LECTURA GUIADA. | <p>PROPONER Y PREPARAR BEBIDAS DE INNOVACION DE ACUERDO A NORMAS DE BPM MANTENIMIENTO SINERGIJA CON EL CAFÉ</p> | <p>LABORATORIO DE EXTRACCION Y PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFÉ E.N.C.C</p> | <p>WHISKY, CREMA DE WHISKY, AMARETTO , CREMA DE LECHE, GALLETAS DE SOD. ESPECIAS, PANELA, LIMONES, CAFÉ EN GRANO. KIT ESTACION DE CAFÉ COMPLETA , TERMOS, COPAS Y VASOS, GRANERAS, TELEVISOR, TABLERO COMPUTADOR, MARCADORES, BORRADOR.</p> | <p>TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO .</p> |
| | 4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ. | <p>RA4</p> <p>RECONOCER LOS TIPOS DE CAFÉ ESPRESSO.UTILIZAR EL VOCABULARIO TÉCNICO. SELECCIONAR EL CAFÉ PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO BALANCEADO EFECTUAR PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO. OBTENER DIFERENTES TIPOS DE PERFILES SENSORIALES EN LA BEBIDA DE CAFÉ ESPRESSO. RELACIONAR EL PERFIL SENSORIAL DEL ESPRESSO CON LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. VERIFICAR RESULTADO DE LA EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO. APLICAR CRITERIOS RECHAZO DE CAFÉ U OTROS INGREDIENTES. IDENTIFICAR TIPOS Y CALIDADES DE LECHE. APLICAR TÉCNICAS DE TEXTURIZACIÓN DE LECHE. VERIFICAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN LA TEXTURIZACIÓN DE LECHE. USAR TÉCNICAS DE VERTIDO DE LECHE TEXTURIZADAS EN EL ESPRESSO. VERIFICAR RESULTADO DE LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON LECHE. APLICAR CONDICIONES Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO. DESCRIBIR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LA BEBIDA A BASE DE ESPRESSO.</p> | <p>RA4 ESPRESSO: DEFINICIÓN, HISTORIA, EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS, FACTORES CLAVES PARA LA CALIDAD</p> | <p>RA4 VERIFICA LAS CONDICIONES Y RESTRICCIONES REQUERIDAS EN OBTENCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD. OBTENER BEBIDA DE CAFÉ ESPRESSO TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD. REALIZA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE MANTENIENDO LA SIMETRÍA, TEXTURA, BALANCE Y SABOR EXIGIDO POR LA NORMATIVIDAD. PRESENTA BEBIDA A BASE DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ARTE LATTE, CRITERIOS TÉCNICOS DE VALORACIÓN VISUAL Y NORMATIVIDAD.</p> | <p>ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO CALIBRANDO EJERCICIOS DE CALIBRACION CUMPLIENDO ESTANDARES DE CALIDAD</p> | 56 | 16 | TALLER PRACTICO DONDE EL APRENDIZ SIRVA UNA BEBIDA ESPRESSO CUMPLIENDO LAS NORMAS DE CALIBRACION Y CALIDAD ESTABLECIDA. | <p>APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS JUEGO DE ROLES</p> | <p>AMBIENTE BARISMO Y PREPARACION DE BEBIDAS E.N.C.C</p> | <p>CAFÉ TOSTADO, MENAJE COMPLETO, CRISTALERIA, POSILLOS, PLATOS, Y DEMAS INSTRUMENTOS DESIGNADOR POR EL INSTRUCTOR.</p> | <p>INSTRUCTOR NICOLAS ANDRES MENESES</p> |



Anexo obligación 10

-pantallazo de documentación de creación del curso y listado de asistencia a reunión de concertación complementaria en preparación de bebidas de café por métodos alternativos id 3374824 y id 3374849 y 3391648.





Correo: Nicolas Andres Meneses | INSTRUMENTOS DE EVALUACION | (22) WhatsApp | cedulas, firmas y excel del curso...

mail.google.com/mail/u/0/#sent/QgrJHrhvXXRfzRZKXKRqfNVjqVrLsVTNDB

in:sent

2 de 45

cedulas, firmas y excel del curso en filtrados instructor Nicolas Meneses id ficha 3391648

nicolas meneses <nameneses544@gmail.com> para complementariayamboro

mié, 19 nov, 20:44 (hace 9 días)

3 archivos adjuntos • Analizados por Gmail • Añadirlo todo a Drive

- FormatoInscripci...
- firmas encc.pdf
- cc curso encc.pdf

ComplementariaYamboro2025 para jtruizm, mi

jue, 20 nov, 10:35 (hace 8 días)

Cambiar a plan su...

Lloverá pronto En aprox. 3 horas

Programador_2025 Café | INSTRUMENTOS DE EVALUACION | (22) WhatsApp | cedulas, firmas y excel del curso...

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZMLTVMNDxMmZkYjM2NAAQANAWivT0pDvCk1qKwD48q...

SENA Outlook

Word Solicitud de curso para la USCO.docx

Asunto: Respuesta a solicitud de "Curso Corto"

Respetado Sr. Andrade,

En atención a su solicitud y de acuerdo a lo mencionado telefónicamente, le informamos que el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ubicado en la ciudad de Pitalito, con el fin de atender a USCO dará apertura al siguiente programa de formación profesional integral en el municipio de Pitalito, en las instalaciones de la ENCC en la sede Yamboro y de la Universidad Surcolombiana, así:

| NOMBRE DEL PROGRAMA | CÓDIGO PROGRAMA | VERSIÓN | HORAS | NIVEL DE FORMACIÓN | CUPOS | No. CURSOS - FICHA | TIPO OFERTA | MODALIDAD | JORNADA | FECHA INICIO FICHA | FECHA TERMINACIÓN FICHA |
|---|-----------------|---------|-------|--------------------|-------|--------------------|-------------|------------|---------|--------------------|-------------------------|
| PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS | 63560000 | 1 | 48 | Complementario | 25 | 1 | Cerrada | Presencial | Diurna | 22/oct | 22/nov |

A continuación, se establece los requisitos de participación, los Instructores asignados y el cronograma de actividades, para su información y divulgación:

- Requisitos de participación.
 - Registro en el Sistema de Gestión Académica Sena Aplicativo SOFIAPLUS
 - No estar inhabilitados por sanciones debido a retiros y/o deserciones, doce (12) meses anteriores.

Página 1 de 2

100% Proporcionar comentarios a Microsoft

Correo no desea... | Instructores buen día Les comparto las ... | Soportes para

22°C Mayorm. nublado



Correo: Nicolas Andres M... Programador_2025 Café... INSTRUMENTOS DE EVA... (2) WhatsApp... cedula, firmas y excel d... +

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZmLTVmNDxMmZkYjM2NAAQAC8hBdOG0AhNuSWW79vt...

SENA Outlook Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Elementos enviados
- Borradores 3
- Elementos elimina...

nmeneses@sena.e...

- Bandeja de en... 99
- Borradores 3
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no desea... 1

Bandeja de en...

- Notificaciones Adobe Recordatorio — En 15 minut... Jue 30/10 Nota: En caso de que la imagen conten...
- Notificaciones Adobe Sesión de transferencia de c... Mié 29/10 No suele recibir correo electrónico de i...
- Jennifer Tatiana Ruiz Martinez Creación de curso comple... 28/10/2025 Cordial saludo Nicolas Andres Meneses...
- Jennifer Tatiana Ruiz Martinez SEMANA DEL LENGUAJE E... 27/10/2025 Buen día Instructores líderes de grupo ...

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez
Para: @ Nicolas Andres Meneses Torres Mar 28/10/2025 15:24

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 26/10/2035 15:23

Cordial saludo
Nicolas Andres Meneses Torres:

Se le informa que su curso complementario solicitado ya está creado, la ficha es: **3374824**

Nombre del curso: **PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS**
Fecha Inicio: **10/29/2025**
Fecha Fin: **12/3/2025**

Los archivos requeridos deben ser enviados al correo complementariayamoro@gmail.com

22°C Mayorm, nublado 15:49 28/11/2025

Correo: Nicolas Andres M... Programador_2025 Café... INSTRUMENTOS DE EVA... (2) WhatsApp... cedula, firmas y excel d... +

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZmLTVmNDxMmZkYjM2NAAQAKMvogeF6FfluxWNeKVR...

SENA Outlook Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Elementos enviados
- Borradores 3
- Elementos elimina...

nmeneses@sena.e...

- Bandeja de en... 99
- Borradores 3
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no desea... 1

Bandeja de en...

- Notificaciones Adobe Transferencia de Conocimie... Mié 05/11 Nota: En caso de que la imagen conten...
- Jennifer Tatiana Ruiz Mart... Creación de curso comple... Mar 04/11 Cordial saludo Nicolas Andres Meneses...
- Mes pasado
- Notificaciones Adobe Recordatorio — En 15 minut... Jue 30/10 Nota: En caso de que la imagen conten...
- Notificaciones Adobe Sesión de transferencia de c... Mié 29/10 No suele recibir correo electrónico de i...

Jennifer Tatiana Ruiz Martinez
Para: @ Nicolas Andres Meneses Torres Mar 04/11/2025 14:37

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 02/11/2035 14:37

Cordial saludo
Nicolas Andres Meneses:

Se le informa que su curso complementario solicitado ya está creado, la ficha es: **3374849**

Nombre del curso: **PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNOS**
Fecha Inicio: **11/3/2025**
Fecha Fin: **12/15/2025**

Los archivos requeridos deben ser enviados al correo complementariayamoro@gmail.com

A screenshot of a Microsoft Outlook web interface. The browser address bar shows the URL: outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkAGJhMDQyNmI4LWQ3ZGEtNDVjZi05MzZmLTVmNDAxMmZkYjM2NAAQAJW0alcz6XtGsxM9VUbmTw... The Outlook interface includes a search bar, navigation tabs (Archivo, Inicio, Vista, Ayuda), and a left sidebar with folders like 'Favoritos' and 'Bandeja de en...'. The main content area displays an email from Jennifer Tatiana Ruiz Martinez to Nicolas Andres Meneses Torres, dated 14/11/2025. The email body contains the following text:

Cordial saludo
Nicolas Andres Meneses:

Se le informa que su curso complementario solicitado ya está creado, la ficha es: **3391648**

Nombre del curso: **Preparación de bebidas de café por métodos alternos**
Fecha Inicio: **11/14/2025**
Fecha Fin: **12/19/2025**

Los archivos requeridos deben ser enviados al correo complementariayamoro@gmail.com

Evidencias fotográficas formación complementarios





24 de noviembre de 2025 12:22 p.m.



Timemark
Foto 100% Real

12:21 | 24 de nov 2025
Lun

Cl. 4 # 4-3, Timana, Huila

Código de Foto: 2LRCBDXDGR31YT

© 2LRCBDXDGR31YT Timemark Verified



Timemark

Foto 100% Real



© EWMK3DW1DTTE2K Timemark Verified

11:26

21 de nov 2025

Vie

Escuela Nacional de la Calidad del Café,
417037 Pitalito

✓ Código de Foto: EWMK3DW1DTTE2K



Timemark
Foto 100% Real

11:26 | 21 de nov 2025
Vie

Escuela Nacional de la Calidad del Café,
417037 Pitalito

✓ Código de Foto: 3EB6KGG6EX9KCP

© 3EB6KGG6EX9KCP Timemark Verified



Timemark
Foto 100% Real



17:38 | 19 de nov 2025
Mié

Km 1 vía Vereda El Macal, Pitalito, Huila

Código de Foto: CED4HLT9UN3B2D

© CED4HLT9UN3B2D Timemark Verified



Timemark
Foto 100% Real



08:13

12 de nov 2025
Mié

Km 1 vía Vereda El Macal, Pitalito, Huila

✓ Código de Foto: A9RPR9AKDD6EMD

© A9RPR9AKDD6EMD Timemark Verified



Timemark
Foto 100% Real

© PCX3GCUCH9AEDR Timemark Verified

11:08 | 10 de nov 2025
Lun

Cra. 2ª # 4-42, Timana, Huila

Código de Foto: PCX3GCUCH9AEDR



Timemask
Foto 100% Real

11:08 | 10 de nov 2025
Lun

Cra. 2ª # 4-42, Timana, Huila

🛡️ Código de Foto: GR3NW4AKGY622

© GR3NW4AKGY622 Timemask Verified





Timemark
Foto 100% Real



08:26

05 de nov 2025
Mié

Km 1 vía Vereda El Macal, Pitalito, Huila

Código de Foto: XURU6B1H466P2L

© XURU6B1H466P2L Timemark Verified



Anexo obligación 13

- Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje.
- Guía de aprendizaje usadas en la formación, ver Anexo obligación No.1 ya que esta evidencia también se relaciona en la obligación numero 1
- Pantallazos Registro de inasistencias en SOFIA PLUS.

-Pantallazos Registro de inasistencias en SOFIA PLUS

The screenshot displays the SOFIA PLUS web application interface. The browser address bar shows the URL: `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The page title is "Registrar Inasistencia del Aprendiz".

The form contains the following fields and values:

- Consultar Fichas de Caracterización*:** 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO
- Consultar Aprendiz*:** CC 1063866487 ALEJANDRO NIETO MENESES
- Cantidad de Horas*:** 8
- Justificación*:** ninguna
- Fecha Inicio*:** 02/12/2025
- Fecha Fin*:** 02/12/2025

A "Registrar Novedad" button is located at the bottom of the form. The footer of the application reads: "SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a142;". The Windows taskbar at the bottom shows the date and time as 08:43 on 2/12/2025.



Correo: Nicolas Andres Menes... Programador_2025 Café.xlsx Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matrícula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 1084330135 JUAN DAVID BUITRON DUARTE

Cantidad de Horas* 8

Justificación* ninguna

Fecha Inicio* 02/12/2025

Fecha Fin* 02/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - ~a142;

Llovizna Hoy 08:46 2/12/2025

Buscar

Correo: Nicolas Andres Menes... Programador_2025 Café.xlsx Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matrícula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 36296854 GINNA PAOLA ORTIZ ALZATE

Cantidad de Horas* 8

Justificación* ninguna

Fecha Inicio* 02/12/2025

Fecha Fin* 02/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - ~a142;

CLE - IND Puntuación del... 08:47 2/12/2025

Buscar



Correo: Nicolas Andres Meneses | Programador_2025 Café.xlsx | Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matricula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* TI 1120068189 MARLEN ROCIO TAQUINAS CARRERA

Cantidad de Horas* 8

Justificación* excusa medica

Fecha Inicio* 02/12/2025

Fecha Fin* 02/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a142;

Llovizna Hoy | Buscar | 08:51 2/12/2025

Sofia plus | (24) WhatsApp

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matricula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 1083866487 ALEJANDRO NIETO MENESES

Cantidad de Horas* 8

Justificación* ~~excusa medica~~

Fecha Inicio* 04/12/2025

Fecha Fin* 04/12/2025

Registrar Novedad

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a188;

Llovizna Por la tarde | Buscar | 10:37 4/12/2025



Sofia plus (24) WhatsApp

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matricula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 1084330135 JUAN DAVID BUITRON DUARTE

Cantidad de Horas* 8

Justificación* **DISCURSO**

Fecha Inicio* 04/12/2025

Fecha Fin* 04/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a188;

DEN - IND Puntuación del...

Buscar

Sofia plus (24) WhatsApp

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
- LMS
- Matricula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 1083912150 MARIA CAMILA SAMBONI ORTIZ

Cantidad de Horas* 8

Justificación* **DISCURSO**

Fecha Inicio* 04/12/2025

Fecha Fin* 04/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a188;

DEN - IND Puntuación del...

Buscar



Sofia plus (23) WhatsApp Correo: Nicolas Andres Menes

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
 - Gestionar Tiempos del Instructor
 - Consultar Inasistencia del Aprendiz
 - Consultar Registro de Tiempo
 - Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
 - Registrar Actividad Adicional del Instructor
 - Registrar Inasistencia del Aprendiz
- LMS
- Matricula

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3168944 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* TI 1120068189 MARLEN ROCIO TAQUINAS CARRERA

Cantidad de Horas* 8

Justificación* excusa medica

Fecha Inicio* 04/12/2025

Fecha Fin* 04/12/2025

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a188;

24°C Parc. soleado 10:45 4/12/2025

-Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje.



Descriptores del Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO id 3168944

| Nombre del Aprendiz | Actividad a desarrollar 1 | | Fecha de entrega | | Entregó | | Actividad a desarrollar 2 | | Fecha de entrega | | Entregó | | Actividad a desarrollar 3 | | Fecha de entrega | | Entregó | |
|---------------------|---------------------------|--------|------------------|------------|---------|----|---------------------------|--------|------------------|-----------|---------|----|---------------------------|--------|------------------|-----------|---------|----|
| | evaluacion conocimiento | Físico | Digital | 21/10/2025 | Si | No | evaluacion desempeño | Físico | Digital | 4/11/2025 | Si | No | evaluacion producto | Físico | Digital | 2/12/2025 | Si | No |
| Faiver Andrés | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Olmer Alcides | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Laura Camila | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Estefanny Alejandra | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Marlon fernedy | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Karen Juliana | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Laura Natalia | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Zayra Alejandra | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Yulieth Carolina | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| María Camila | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Maricela liliana | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Vladimir | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Lady Tatiana | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Valeria | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Daniel Felipe | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Kevin elian | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Yulieth | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Yulitza | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Briyith Karina | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Alejandro | X | | | | | X | X | | | | | X | | | | | | |
| Sofia Yuliana | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Juan David | X | | | | | X | X | | | | | X | | | | | | |
| Marlen Rocio | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Laura Isabel | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Yeferson Fernando | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| leidy fernanda | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Miguel Angel | X | | | | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| Ginna Paola | X | | | | | X | X | | | | | X | | | | | | |



Descriptores del Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO id 3138775

| Nombre del Aprendiz | Actividad a desarrollar 1 | Forma de entrega de la actividad | | Fecha de entrega | Entregó | | Actividad a desarrollar 2 | Forma de entrega de la actividad 2 | | Fecha de entrega | Entregó | | Actividad a desarrollar 3 | Forma de entrega de la actividad | | Fecha de entrega | Entregó | |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------------|---------|------------------|---------|----|---------------------------|------------------------------------|---------|------------------|---------|----|---------------------------|----------------------------------|---------|------------------|---------|----|
| | evaluacion conocimiento | Físico | Digital | 24/10/2025 | Si | No | evaluacion desempeño | Físico | Digital | 31/10/2025 | Si | No | evaluacion producto | Físico | Digital | 7/11//2025 | Si | No |
| yesica corpuz | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| karla melisa martinez | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| belanid ome | | X | | | XX | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| yuri natalia | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| yeimi angucho | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| alejandro ospina | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| juandiego | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| estevan muñoz | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| anderson peña | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | XX | |
| julian españa | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| ana laura | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| maira xiomara | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| andrey erazo | | X | | | X | | | X | | | X | | | XX | | | X | |
| danna santa | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| karen ramirez | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| kebin erazo | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| yirian | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| mileidy | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| wendy ñañaez | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| lina marcela | | X | | | | X | | | X | | | X | | X | | | | X |
| danny poveda | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| laura benavidez | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| juqaan pablo ceron | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| alexander bolaños | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| katty vasquez | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | | | X | |
| laura vanesa chala | | X | | | | X | | | X | | | X | | X | | | | X |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Descriptores del Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO id 3168944

| Nombre del Aprendiz | Actividad a desarrollar 1 | Forma de entrega de la actividad | | Fecha de entrega | Entregó | | Actividad a desarrollar 2 | Forma de entrega de la actividad 2 | | Fecha de entrega | Entregó | | Actividad a desarrollar 3 | Forma de entrega de la actividad | | Fecha de entrega | Entregó | |
|---------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------|------------------|---------|----|---------------------------|------------------------------------|---------|------------------|---------|----|---------------------------|----------------------------------|---------|------------------|---------|----|
| | | Físico | Digital | | Si | No | | Físico | Digital | | Si | No | | Físico | Digital | | Si | No |
| Faiver Andrés | evaluacion conocimiento | Físico | Digital x | 21/10/2025 | Si x | No | evaluacion desempeño | Físico x | Digital | 11/11/2025 | Si x | No | evaluacion producto | Físico | Digital | 2/12/2025 | Si | No |
| Olmer Alcides | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Laura Camila | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Estefanny Alejandra | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Marlon fernedy | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Karen juliana | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Laura Natalia | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Zayra alejandra | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Yulieth Carolina | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| María Camila | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Maricela liliana | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Vladimir | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Lady Tatiana | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Valeria | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Daniel Felipe | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Kevin elian | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Yulieth | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Yulitza | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Briyith Karina | | | x | | x | | | x | | | x | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|---|--|---|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Alejandro | | | X | | | X | | | | | X | | | | | | | |
| Sofia Yuliana | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Juan David | | | X | | | | | | | | X | | | | | | | |
| María Camila | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Marlen Rocio | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Laura Isabel | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Yeferson Fernando | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| leidy fernanda | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |
| Miguel Angel | | | X | | X | | | | | | X | | | | | | | |