



INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES MES: DICIEMBRE DE 2025

CONTRATISTA: Ramiro Antonio Parra Garces

NUMERO DE CONTRATO: No CO1.PCCNTR.8083280 de 2025

Obligación Específica 4

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, por medio de un sondeo inicial - debate guiado conforme al programa de formación al cual se matriculó.

Evidencias Fotográficas.



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

1.1 Estimado aprendiz, desarrolle 1 estrategia acerca de:

- ¿cómo podemos promover el consumo de café en la región?
- Con los conocimientos adquiridos al terminar la siguiente sopa de letras vamos a explicar cada uno de los términos acerca del café.



Obligación Específica 5

Descripción de la Actividad: Impartir formación en red de conocimiento Institucional de Integralidad de la Formación - Interacción Consigo Mismo, con los demás, con la Naturaleza y con la Trascendencia, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:

Evidencias Fotográficas.

Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO





Obligación Específica 6

Descripción de la Actividad: Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas de la instructora las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:

Evidencias Fotográficas.

REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero
LISTA DE CHEQUEO

I. INFORMACIÓN GENERAL:

Programa de Formación	Técnico En Servicios De Barismo
No de Ficha	3237242
Competencia Asociada	Prepara Bebidas basadas en café espresso
Resultados de Aprendizaje a evaluar	Prepara la bebida basada en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café, y obteniendo mezclas que garanticen realizar los atributos del producto
Criterios de Evaluación	Prepara café espresso de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos
Fecha de Aplicación	
Nombre del Instructor	Ramiro Antonio Parra Garces
Nombre del Aprendiz	
Tipo de Evidencia	Desempeño () Producto (x)

II. EVIDENCIA A EVALUAR:

Preparación De Bebidas A Base de café espresso

III. ÍTEMES A EVALUAR

Ítem	Variables/indicadores Desempeño	Cumple		OBSERVACIONES
		SI	NO	
Prepara espresso visualmente correcto y balanceado				
Prepara cappuccino visualmente correcto y sabor característico				

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

Prepara Lungo Visualmente Correcto			
Prepara Doppio Visualmente correcto y balanceado			
Prepara Americano Visualmente Correcto			
Prepara Capuccino Visualmente Correcto y Balanceado			
Prepara Moccacino Visualmente Correcto			
Prepara Macchiato Visualmente Correcto			
SERVICIO			
Presenta La Bebida Con El Asa A La Derecha Del Consual			
Única Correctamente La Cucharilla			
Aplica El Protocolo De Servicio			

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

La Cucharilla Esta Con La Concavidad Hacia Arriba y El Logo De La Taza Frente Al Cliente			
La Taza Para Servir La Bebida Se Encuentra Tibia			

RESULTADO EVIDENCIA: CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

RAMIRO PARRA
Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero
CUESTIONARIO

I. INFORMACIÓN GENERAL:

Programa de Formación	Técnico En Servicios De Barismo
No de Ficha	3237242
Competencia Asociada	Prepara Bebidas basadas en café espresso
Resultados de Aprendizaje a evaluar	Prepara la bebida basada en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café, y obteniendo mezclas que garanticen realizar los atributos del producto
Criterios de Evaluación	Prepara café espresso de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos
Fecha de Aplicación	
Nombre del Instructor	Ramiro Antonio Parra Garces
Nombre del Aprendiz	

II. EVIDENCIA A EVALUAR:

Preparación De Bebidas A Base de café espresso

III. INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- Fijarse en los tipos de preguntas que constituyen la prueba para elegir la opción correcta.
- Leer comprensivamente, interpretando y analizando cada enunciado.
- Rellenar el botón que señala la opción correcta.
- El tiempo señalado para responder al cuestionario es de 45 minutos.
- Cada respuesta tendrá una valoración.

IV. DESARROLLO DE LA PRUEBA

CUESTIONARIO (preguntas en contexto tipo ítem)

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

- Describe las características visuales que debe tener un espresso para considerarse correctamente preparado.
- Cuando preparas un ristretto, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
 - Tiene más volumen que un espresso, pero menos crema.
 - Se utiliza la misma cantidad de café que en un espresso, pero con más agua.
 - Se utiliza la misma cantidad de café que un espresso, pero con menos agua y mayor concentración.
- Explica cómo debería verse un Lungo visualmente correcto.
¿Qué lo diferencia de un espresso o un ristretto?
- ¿Cuál es la principal diferencia visual entre un Doppio y un Espresso regular?
 - El Doppio tiene más crema y volumen, ya que es el doble de la cantidad de café.
 - El Doppio tiene menos crema pero un color más oscuro.
 - No hay diferencias visuales entre el Doppio y el Espresso regular.
- ¿Qué debes tener en cuenta para preparar un Capuccino visualmente correcto?
- ¿Cómo te aseguras de que un Americano se vea visualmente correcto?
 - Se debe ver como un espresso con una capa de crema densa.
 - Se debe ver diluido, con un color más claro y sin crema.
 - Time que sea espeso y oscuro, similar a un espresso.
- ¿Cuáles son las proporciones ideales de un Moccacino visualmente equilibrado?
- Cuando sirves un Macchiato, ¿cuál de estas afirmaciones es correcta?
 - El Macchiato debe tener más leche que un espresso.

REGIONAL NORTE DE SANTANDER

- El Macchiato debe tener solo una pequeña capa de leche espumosa sobre el espresso.
- El Macchiato debe estar completamente cubierto de espuma de leche, con un poco de espresso visible.
- Describe el protocolo adecuado para presentar una bebida al cliente, especialmente la posición de la taza y la cucharilla.
- ¿Por qué la cucharilla debe colocarse con la concavidad hacia arriba y el logo de la taza hacia el cliente?
 - Para una presentación estética y asegurarse de que el cliente vea el logo de la taza.
 - Porque la cucharilla debe quedar en una posición estable, lo que ayuda a evitar derrames.
 - No hay ninguna razón importante, simplemente se coloca de esa forma sin un propósito específico.

RESULTADO EVIDENCIA: CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

RAMIRO PARRA
Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

Obligación Específica 8

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado, según corresponda.

Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO

Evidencias Fotográficas.



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		13/12/2025							
Fecha de:		3237242							
Código:		635604							
Versión:		1							
Denominación:		SERVICIOS DE BARISMO							
Estado de la Ficha:		EN EJECUCION							
Fecha Inicio:		25/07/2025							
Fecha Fin:		24/10/2026							
Modalidad de:		PRESENCIAL							
Regional:		54 - REGIONAL NORTE DE SANTANDER							
Centro de:		9119 - CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO							
Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registre el juicio evaluativo
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	550579 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA EN EL POLO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	APROBADO	10/08/2025 15:57 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	534081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE	APROBADO	10/11/2025 9:57 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	534084 - 1. PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS RELEVANTES DEL CLIENTE	APROBADO	10/11/2025 9:57 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	534077 - 01. Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la formación profesional	APROBADO	27/08/2025 13:28 a	CC 1092155750 - MARIA VICTORIA MORA CELIS
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	534079 - 03. Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política	APROBADO	27/08/2025 13:28 a	CC 1092155750 - MARIA VICTORIA MORA CELIS
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	534079 - 02. Valorar la importancia de la ciudadanía labora con base en el estudio de los derechos	APROBADO	27/08/2025 13:28 a	CC 1092155750 - MARIA VICTORIA MORA CELIS
CC	1090466806	LEIDY YUSELY	VARGAS VERA	RETIRO VOLUNTARIO	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	534080 - 04. Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos	APROBADO	27/08/2025 13:28 a	CC 1092155750 - MARIA VICTORIA MORA CELIS
CC	1093763243	JULIETH PAOLA	ARDILA OCHOA	EN FORMACION	36105 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	534090 - 5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	APROBADO	08/12/2025 17:23 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CC	1093763243	JULIETH PAOLA	ARDILA OCHOA	EN FORMACION	36105 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	534092 - 1. MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	APROBADO	04/12/2025 12:41 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES
CC	1093763243	JULIETH PAOLA	ARDILA OCHOA	EN FORMACION	36105 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	534093 - 2. DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y HIGIENIDAD	APROBADO	08/12/2025 17:23 a	CC 1090524400 - RAMIRO ANTONIO PARRA GARCES

Obligación Específica 10

Descripción de la Actividad: Se verificó que los aprendices que se encuentran en las formaciones asignadas estén matriculados.

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO

Evidencias Fotográficas.

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

✓ Planeación de la Formación

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*

3237242 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz*

CC 1094367402 PAOLA ADRIANA RAMON RANGEL

Cantidad de Horas*

8

Justificación*

ninguna

Fecha Inicio*

10/12/2025

Fecha Fin*

10/12/2025

Registrar Novedad

SOPIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a223



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

☒ Planeación de la Formación

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3237242 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 80771111 JUAN ANDRES CONTRERAS SEPULVEDA

Cantidad de Horas* 16

Justificación* ninguna

Fecha Inicio* 03/12/2025

Fecha Fin* 04/12/2025

Registrar Novedad

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a223;

No es seguro senasofiaplus.edu.co/safia/home/principal.faces

Consultar Inasistencias de Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 3237242 - SERVICIOS DE BARISMO

Consultar Aprendiz* CC 27879772 MARIA YOHANA RANGEL MENESES

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
29/07/2025	29/07/2025	LA APRENDIZ PRESENTA EXCUSA MEDICA	8
28/10/2025	28/10/2025	NINGUNA	8
01/12/2025	01/12/2025	NINGUNA	8

Página 1 de 1

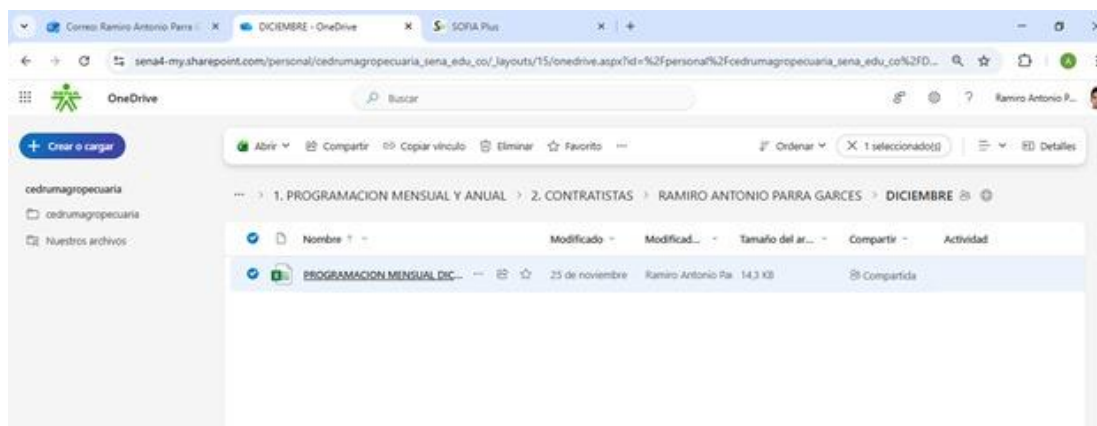
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a223;

Obligación Específica 22

Descripción de la Actividad: Se organizo la programación mensual de Diciembre acorde a la programación asignada por la coordinación académica.

*Cargue de programación en el drive de coordinación académica..

Evidencias Fotográficas.





Obligación Específica 23

Descripción de la Actividad: *Cargue de cuenta de cobro en SECOP II en la fecha establecida por coordinación académica.

*Cargue de documentos anexos Gestión Financiera archivo .PDF

(Planilla SiContratistas, Aportes de Salud y Pensión)

*Cargue de Gestión Contable formato .ZIP

- Informe Mensual de Ejecución Contractual.

- Informe Apoyo Formación (Registro de tiempos Sofía Plus)

-Evidencias Ejecución de la Formación. Trazabilidad..

Evidencias Fotográficas.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 19 **Diciembre** de 2025

Señora
Dinora del Carmen Mantilla Rivera
SUPERVISORA CONTRATO No. C01.PCCNTR.8083280
Coordinadora académica
Centro CEDRUM
San José de Cúcuta

Asumo: Informe mensual de ejecución contractual
mes de **Diciembre** del año 2025

Referencia: No C01.PCCNTR.8083280 del año 2025

Ramiro Antonio Parra Garces, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.090.524.400 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDRUM, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$18.253.474). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de **DICIEMBRE** por un valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$1.777.935) b) CUATRO (4) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$3.555.872) cada uno; y b) un último pago correspondiente al mes de diciembre por la suma de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE. (\$2.913.023).

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
\$4.3115.714 Prestar los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la red de conocimiento Hotelaria y Turismo -Tecnologías de Servicios Turísticos en sus diferentes niveles y modalidades.

GTH-F-062 V10

Obligaciones Específicas:																															
Nº	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																												
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad define.	Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante el desarrollo de una sopa de letras con los términos que conoce y luego socializar su significado entre todos.	Guía de aprendizaje cargados en el OnDrive de la coordinación Académica.																												
		<table><tr><th>Tipo Formación</th><th>Nº Fichas</th><th>Nombre del Programa</th></tr><tr><td>Titulada</td><td>1037340</td><td>SERVICIOS DE BARRAMBO</td></tr></table>	Tipo Formación	Nº Fichas	Nombre del Programa	Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO	Ambiente de Formación.																						
Tipo Formación	Nº Fichas	Nombre del Programa																													
Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO																													
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.	Impartir formación en red de conocimiento Hotelaria y Turismo - Tecnologías de Servicios Turísticos, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus: <table><tr><th colspan="4">REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACIÓN-SOFIA PLUS</th></tr><tr><th>Tipo Formación</th><th>Nº Fichas</th><th>Aprendizajes Activos</th><th>Nº Horas</th></tr><tr><td>Titulada</td><td>1037342</td><td>SERVICIOS DE BARRAMBO</td><td>30</td></tr><tr><td colspan="2">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td><td></td><td>112</td></tr><tr><td colspan="2">REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td colspan="2">TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td colspan="2">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</td><td></td><td>112</td></tr></table>	REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACIÓN-SOFIA PLUS				Tipo Formación	Nº Fichas	Aprendizajes Activos	Nº Horas	Titulada	1037342	SERVICIOS DE BARRAMBO	30	TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES			112	REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR			0	TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES			0	TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS			112	Fotos de la formación impartida durante el mes
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACIÓN-SOFIA PLUS																															
Tipo Formación	Nº Fichas	Aprendizajes Activos	Nº Horas																												
Titulada	1037342	SERVICIOS DE BARRAMBO	30																												
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES			112																												
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR			0																												
TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES			0																												
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS			112																												
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basadas en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas del instructor a las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:	Registro de tiempos de la plataforma Sofía Plus.																												
		<table><tr><th>Tipo formación</th><th>Nº Fichas</th><th>Nombre del Programa</th></tr><tr><td>Titulada</td><td>1037340</td><td>SERVICIOS DE BARRAMBO</td></tr></table>	Tipo formación	Nº Fichas	Nombre del Programa	Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO	Instrumento de evaluación lista de chequeo, evaluación, cargados en el OnDrive de la coordinación Académica.																						
Tipo formación	Nº Fichas	Nombre del Programa																													
Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO																													
8	Enviar juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los	Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado, según corresponda.	Reporte de juicios evaluativos de sofía Plus.																												

GTH-F-062 V10

aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad define.			
Tipo Formación	Nº Fichas	Nombre del Programa	
Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO	
Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizajes y hallazgos en el registro de la información. d) Cuando el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.			
Se verificó que los aprendices que se encuentran en las formaciones asignadas estén matriculados.			
			Registro de existencias Sofía Plus de las formaciones tituladas.
Tipo Formación	Nº Fichas	Nombre del Programa	
Titulada	1037340	SERVICIOS DE BARRAMBO	

GTH-F-062 V10

Obligación Específica 29

Descripción de la Actividad: Se desarrollaron las formaciones dentro de la programación establecida en el mes.

Evidencias Fotográficas.



