

Bogotá, Febrero / 12 de 2026



Señor (a): YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON  
CC. 28544463  
CR 9 A 40 35  
IBAGUE

**Referencia: Certificado de afiliación a Salud Total EPS-S S.A.**

Reciba un Cordial saludo en nombre de Salud Total EPS-S SA,

Por medio de la presente, nos permitimos certificar que, a la fecha de expedición de la presente comunicación, registra en nuestras bases de datos su afiliación al régimen contributivo de Salud Total EPS-S S.A., la cual se realizó a partir de Marzo / 1 de 2010, y su estado afiliación es Activo como COTIZANTE.

**CARTA NO VÁLIDA PARA TRASLADO.**

En Salud Total EPS-S S.A. apreciamos la confianza que usted ha depositado en nosotros y esperamos que usted y su familia continúen disfrutando de nuestros servicios de salud con calidad total. Escucharte es la manera de mejorar nuestro servicio por eso conoce los canales por los cuales puedes generar certificaciones. Ingresa a la APP Salud Total EPS-S opción certificaciones o [www.saludtotal.com.co](http://www.saludtotal.com.co) Oficina Virtual, portal transaccional.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través del enlace **Te Escuchamos en [www.saludtotal.com.co](http://www.saludtotal.com.co)** o puede comunicarse con nuestra línea 018000114524 a nivel nacional o en Bogotá al teléfono 4854555.

Cordialmente,

**GERENCIA DE OPERACIONES COMERCIAL  
SALUD TOTAL EPS-S S.A.**

Elaboró: *Oficina Virtual*

NOTA: En caso requerido, este certificado es válido para la atención a través del Régimen Subsidiado o como población vinculada, si el estado actual es afiliación cancelada, novedad de retiro de trabajo, afiliación no efectiva, exclusión o anulación de la afiliación y siempre y cuando al momento de retiro o exclusión no haya reportado mora. Si es mora, o cancelación por falta de pago, debe informar a su aportante que debe ponerse al día en los pagos.

# Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 800.229.739

**Hace constar que:**

El(la) Señor(a) **NAVARRETE PINZON YENNY ROCIO** identificado(a) con **CC** número **28.544.463** se encuentra afiliado(a) en Pensiones Obligatorias a PROTECCIÓN, desde el día 02 de abril de 2007 y sus recursos se encuentran distribuidos como se enuncia a continuación, de conformidad con lo consagrado en el Decreto 2373 de 2010 así:

1. El 60% al FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MODERADO
2. El 40% al FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MAYOR RIESGO

Esta constancia se expide a petición del(la) interesado(a) el día 12 de febrero de 2026.

Cordialmente,



**Cesar Mauricio Aubad Echeverry**  
Equipo Soporte para Clientes

**\*Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

\*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:

Asesor Virtual Pronto en nuestro Portal Web [www.proteccion.com](http://www.proteccion.com) y App o comunicarse con la Línea de Servicio en:

Bogotá (601) 482 33 64 – Medellín (604) 510 90 99 – Cali (602) 386 00 80 -

Barranquilla (605) 319 79 99 – Cartagena (605) 642 49 99 – WhatsApp +57 310 220 5575

o llámanos desde tu computador desde cualquier lugar del mundo ingresando a <https://customers.wolkvox.com/clicktocall/proteccion/>

# LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

## CERTIFICA QUE:

YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON identificado con CC. 28544463 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL CONTRATANTE	
<b>Nombres y/o Razón</b>	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
<b>Tipo y Numero de Documento</b>	NI - 899999034

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL			
<b>Fecha de inicio de cobertura</b>	2026/02/02	<b>Fecha inicio contrato</b>	2026/02/02
<b>Tipo de vinculación</b>	Independiente con Contrato	<b>Fecha de fin contrato</b>	2026/12/01
<b>Riesgo</b>	1	<b>Código actividad económica</b>	1855101 - FORMACION ACADEMICA NO FORMAL, INCLUYE LA EDUCACION QUE SE OFRECE CON EL OBJETO DE
<b>Estado afiliación</b>	Activo	<b>Estado del contrato</b>	Activo
<b>Fecha retiro</b>			

Esta certificación se expide a los 12 días del mes de febrero del 2026.

Tenga en cuenta que, una vez finalice la fecha de terminación del contrato, el sistema aplicará automáticamente el retiro. Si tiene un nuevo contrato o prórroga, registre la novedad en [www.positivaenlinea.gov.co](http://www.positivaenlinea.gov.co) para mantener la cobertura.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **CC12022026Y28544463N8711955**. Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL  
**POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS**

**Positiva Compañía de Seguros S.A.:**

Nit. 860.011.153-6 | Línea Gratuita Nacional: (+57) 01-8000-111-170 - Teléfono: +57 (601) 330 7000

**Defensor del Consumidor Financiero:** Ana María Giraldo (Principal) - Pablo Valencia(Suplente) | [defensordelcliente@positiva.gov.co](mailto:defensordelcliente@positiva.gov.co) | Carrera 10 #97A - 13, Oficina 502. Bogotá | +57 (601) 610 8164 | Lunes a Viernes 8:00 a. m. – 6:00 p. m. | El Defensor, resolverá las quejas o reclamos, actuará como Conciliador ante Positiva.

Más información: <https://www.positiva.gov.co/web/guest/defensoria-del-consumidor>  
Puedes interponer una queja ante Positiva, o el Defensor, o la SFC u otro organismo de

LA ASEGURADORA  
DE TODOS LOS  
COLOMBIANOS



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, febrero de 2026

Señor (a)

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9126480**

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2026

**Referencia:** No **CO1.PCCNTR.9126480** del año 2026

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **28544463** de **IBAGUE**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el **CENTRO AGROINDUSTRIAL**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y PESOS MCTE ( \$47.374.970 ). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE ( \$4.579.580 ) b) 9 pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE ( \$4.737.497 ) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de diciembre

1



de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE ( \$157.917).

**Plazo:** Será hasta el 1 de DICIEMBRE de 2026.

<b>OBJETO:</b> (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Calidad Cacao.

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI	Se realizó la planeación de los procesos formativos para la formación complementaria	Guía de aprendizaje Plan concertado
2	Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del	Se entregó los archivos producidos correspondientes que reposan el portafolio del instructor	Carpeta Drive PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR



	sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo		
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza - aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO	Se ejecuto la formación profesional integral conforme a la estructura curricular de las acciones de formación complementaria	Guía de aprendizaje Plan concertado Actividades de aprendizaje
4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Se ejecuto la formación profesional integral de manera eficiente de acuerdo con lo programado con las entidades y la comunidad	Reporte de creación de fichas de acciones de formación
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas	Se reporta horas para el mes de febrero así: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 152 horas de formación complementaria y titulada ACME</li> </ul>	Reporte de horas aplicativo Sofia plus  Informe de apoyo a la formación



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 horas de apoyo a actividades asignadas por la Coordinación</li> </ul> <p>Total horas: 160</p>	
6	En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y / o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
7	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores	Se dio respuesta oportuna a las solicitudes realizadas por el Centro Agroindustrial	Correos electrónicos
8	Aplicar el Reglamento del Aprendizaje SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación	Se aplicó el reglamento del aprendizaje para los procesos de formación titulada y complementaria	Aplicativo Sena Sofia Plus
9	Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices	Se realizó la promoción y divulgación del portafolio de servicios y oferta académica	Anexos oferta académica



10	Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente	Para el presente mes, se evidencia la permanencia el sistema de Seguridad Social	Certificados de afiliación a: Salud, pensión y ARL
11	Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato; con los soportes correspondientes, y atender oportunamente todos los demás requerimientos solicitados para el pago de honorarios	Se realizó la entrega del informe mensual de ejecución contractual	Carpeta PAGOS Y PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR
12	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos	Se realizó la revisión de los ambientes de formación (aula móvil y salón de barismo) para el desarrollo de la formación y se solicitó a aprendices el uso adecuado de elementos de protección	Ambientes de aprendizaje
13	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Se acataron los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Certificado de formación SST Certificado Manual de discapacidad y política SENA



14	Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
15	Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
16	Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
17	Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución de su contrato, según requerimientos de la entidad.	Se realizó el proceso de certificación de competencias laborales en la norma 240201056 V2.	Documento cargado en SECOP II
18	Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
19	Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación



20	En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
----	--	---	---

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	2326	Armenia – Córdoba – Armenia	17-02-2026	24-02-2026
2.	6526	Armenia – Circasia – La Tebaida – Filandia – Circasia - Armenia	18-02-2026	27-02-2026

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

**Nota 2:** En el informe de apoyo a la formación se registran 8 horas, correspondientes a la actividad adicional de revisión de equipos y materiales del aula móvil de cafés especiales. 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 los Certificados correspondientes a la Afiliación de Salud – Pensiones y ARL (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

**Balance presupuestal del contrato:** El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

VALOR DEL CONTRATO	\$ 47.374.970
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$ 4.579.580
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$ 4.579.580
VALOR POR EJECUTAR	\$ 42.795.390

Evidencias en (106) folios

Cordialmente,

Firma   
**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**

**Contratista**

**C.C. No. 28544463 de Ibagué**

Recibí a satisfacción:

Firma

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**

**COORDINADOR ACADÉMICO**



### CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

## CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, FEBRERO de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista **YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 28.544.463**, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato **CO1.PCCNTR.9126480**.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

**Nombre Supervisor**

**C.C. No. 9.725.947**

**Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**

**Cargo COORDINADOR ACADÉMICO**

## PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$43,008,000	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO PAR ...	SENA TOLIMA 1 ...	2023-02-15	2023-12-15	TOLIMA	
2	\$40,994,000	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO PARA EL DESARROLLO D ...	SENA TOLIMA 1 ...	2022-02-08	2022-12-16	TOLIMA	
3	\$37,045,176	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA TOLIMA 1 ...	2020-02-19	2020-12-13	TOLIMA	
4	\$35,845,049	PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO Y APOYO A LA GESTION ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-12	2018-12-14	BOGOTA	
5	\$35,439,040	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA TOLIMA 1 ...	2021-03-01	2021-12-03	TOLIMA	
6	\$35,109,858	PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-18	2019-12-18	BOGOTA	
7	\$32,963,162	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-05-05	2025-12-09	QUINDIO	
8	\$1,820,000	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA PLANEAR Y ...	SENA TOLIMA 1 ...	2021-12-04	2021-12-17	TOLIMA	

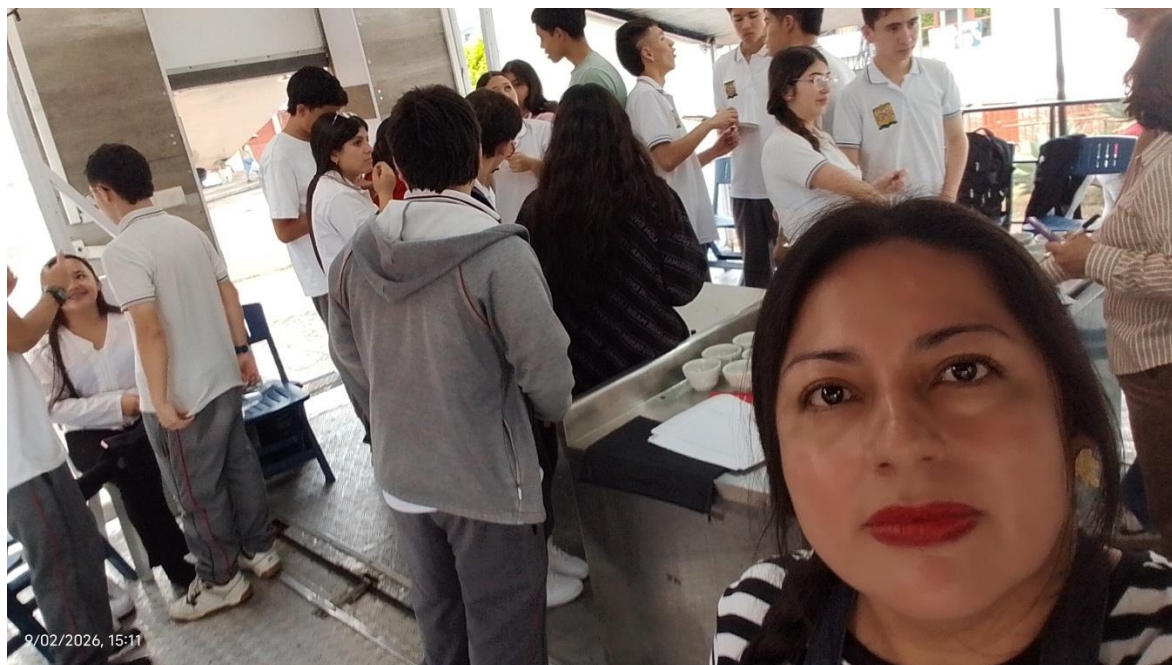
**REGISTROS FOTOGRÁFICOS MES DE FEBRERO DE 2026**

**Reunión Concertación Formación ACME y TECNOACADEMIA – IE CIUDADELA JOSÉ MARÍA  
CÓRDOBA**



3 de febrero 2026, Córdoba

**Formación EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DE CAFÉ – IMET**



9/02/2026, 15:11



**Socialización programa ACME y Asamblea de padres de Familia – IE CIUDADELA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA**



**Socialización Y plan Concertado – Productores de Cacao Municipio de Filandia y Alcaldía de Filandia**



**Socialización Y plan Concertado – Pobladores rurales y urbanos - Municipio de La Tebaida y Alcaldía de La Tebaida**



Formación EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DE CAFÉ – IMET



## Socialización Y plan Concertado – Emprendedores de Cacao – Armenia - ENCC



### EVIDENCIA DE CREACIÓN Y MATRICULA DE FICHA 3424489

ficha 3424489 Recibidos x

**administración educativa Centro Agroindustrial** para mí

2:43 p.m. (hace 6 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo

Atentamente informamos que se ha generado la Ficha número: **3424489**

Código de empresa: **2367249**

Formación: MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO

Inicio de formación: 12/02/2026

Fecha fin formación: 12/03/2026


Dirección donde se orientará la formación / municipio: AUDITORIO DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL FILANDIA Dirección Calle 7 # 2/ Filandia

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN

Programa: Complementaria

Atentamente,

**Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío



**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

4:55 p.m. (hace 3 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo, Instructora Yenny:

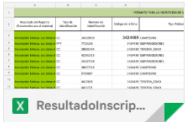
Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3424489 y presenta inconsistencias en color rojo, por favor revisar los 1 registros. Adjuntamos resultado de inscripción para su revisión.

Por consiguiente, 1 persona no se encuentra registrado en el aplicativo, por favor registrarla para poder inscribirlo en el programa de formación.

**No existe un usuario con este** CC

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ Agregar a Drive



Resultadoinscrip...

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón**  
para administración

9:09 p.m. (hace 0 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo,


Teniendo en cuenta el correo que antecede, me permito informar que se ha corregido el número de documento, anexo archivo de inscripción nuevamente. Agradezco su atención al presente.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ Agregar a Drive



Formatoinscripci...

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

jue, 12 feb, 9:27 a.m. (hace 22 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

ordial saludo, Instructora Yenny:

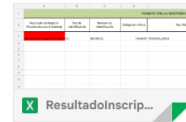
Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3424489 y presenta inconsistencias en color rojo, por favor revisar los 1 registros. Adjuntamos resultado de inscripción para su revisión.

Por consiguiente, 1 persona no se encuentra registrado en el aplicativo, por favor registrarla para poder inscribirlo en el programa de formación.

2			
3	<b>No existe un usuario con este</b>	94190526	3424489 TERCERA_EDAD

\*\*\*

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ Agregar a Drive



Resultadoinscrip...

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** - yrnavarretep@gmail.com  
para administración

9:05 a.m. (hace 0 minutos)

Cordial saludo

De acuerdo al correo que antecede, me permito informar lo siguiente:

1. Se realizó el registro correspondiente según las inconsistencias presentadas, anexo archivo de inscripción.
2. Solicito amablemente la inscripción del aspirante CC - 1.193.066.137, anexo documento de identidad y archivo de inscripción.
3. Solicito amablemente el retiro de la Aspirante CC - 42.091.526 con nombre GLORIA INES SERNA FRANCO, la cual manifestó de forma telefónica no poder continuar con la formación por la realización de terapias médicas.

Agradezco su atención al presente, quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
Ingeniero Agrónomo  
Especialista en Pedagogía  
Especialista en Extensión Rural  
Celular: 3133179792

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail • Agregar todo a Drive

FormatoInscripci... JUAN DIEGO CAI...

## EVIDENCIA DE CREACIÓN Y MATRICULA DE FICHA 3424643

**FICHA 3424643** Recibidos

administración educativa Centro Agroindustrial  
para mi

3:15 p.m. (hace 6 horas)

Cordial saludo

Atentamente informamos que se ha generado la Ficha número: **3424643**  
Código de empresa: **2367451**  
Formación: EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DEL CAFÉ  
Inicio de formación: 13/02/2026  
Fecha fin formación: 13/03/2026  
Dirección donde se orientará la formación / municipio: INTITUCION EUCATIVA LUIS EDUARDO CALVO CANO Dirección CR 17 CLL 6 ESQ/ Circasia  
Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON  
Programa: CampeSena - Aula Movil

Atentamente,

**Yined Puerta Orozco**  
Administración Educativa  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío



administración educativa Centro Agroindustrial  
para mi

5:47 p.m. (hace 4 horas)

Cordial saludo, Instructora Yenny

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3424643. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión y autorización de matrícula, solicitamos por favor realizarlo lo más pronto posible con el fin de que se vean reflejadas sus horas en el sistema.

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail • Agregar todo a Drive

reporte\_inscripci... ResultadoInscripci...

# EVIDENCIA DE CREACIÓN Y MATRICULA DE FICHA 3424714

FICHA 3424714 Recibidos x

**administración educativa Centro Agroindustrial**  
para mí

3:49 p.m. (hace 4 horas) ★ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo

Atentamente informamos que se ha generado la Ficha número: **3424714**

Código de empresa: **2367586**

Formación: EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DEL CAFÉ

Inicio de formación: 13/02/2026


Fecha fin formación: 9/03/2026

Dirección donde se orientará la formación / municipio: INTITUCION EUCATIVA LUIS EDUARDO CALVO CANO Dirección CR 17 CLL 6 ESQ/ Circasia

Nombre instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

Programa: CampeSena - Aula Movil

Atentamente,



**Yined Puerta Orozco**  
**Administración Educativa**  
Centro Agroindustrial  
Avenida Centenario No. 44N 15  
[complementariagro@gmail.com](mailto:complementariagro@gmail.com)  
SENA Regional Quindío  
Armenia - Quindío

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yrmavarretep@gmail.com>  
para administración

5:56 a.m. (hace 0 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo,

Deseando que este mensaje le encuentre bien.

Por medio del presente, solicito amablemente.

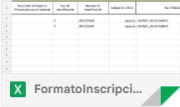


- Solicito el retiro del proceso del aspirante TI - 1.095.179.748 YEIMER ANDRES LOPEZ LOPEZ, dado que la Institución Educativa manifestó que el joven no continua la formación por que se retira del colegio y se desplaza a otra ciudad.
- Solicito amablemente realizar la inscripción de los aspirantes TI - 1030100464 y TI - 1.091.204.990., para lo cual anexo archivo de inscripción y documentos de identidad.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
**Ingeniero Agrónomo**  
**Especialista en Pedagogía**  
**Especialista en Extensión Rural**  
**Celular: 3133179792**

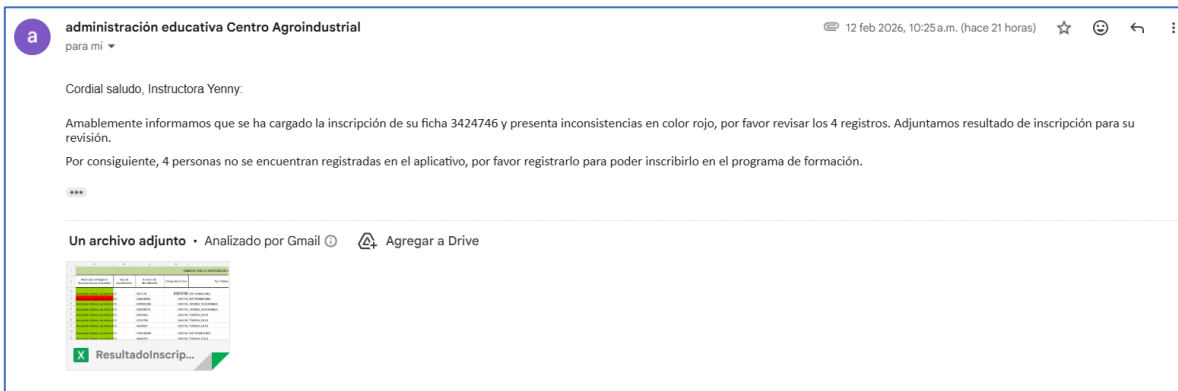
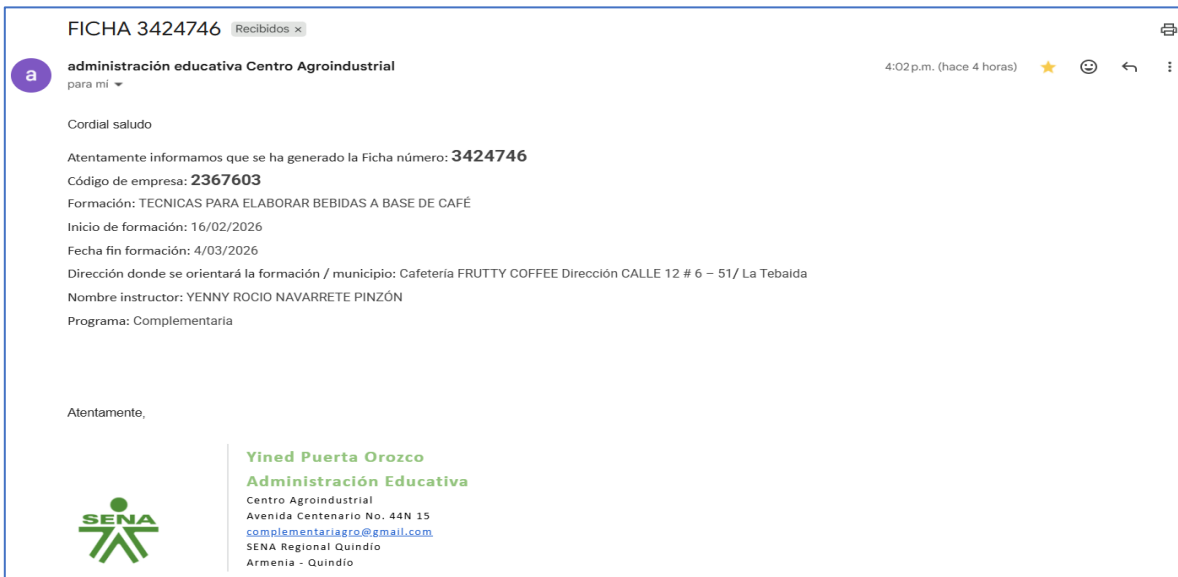
\*\*\*

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⌵ ⌵ ⌵ Agregar todo a Drive





## EVIDENCIA DE CREACIÓN Y MATRICULA DE FICHA 3424746





## OFERTA EDUCATIVA FORMULARIO DE PRE – INSCRIPCION A FORMACIONES CON LA ESCUELA NACIONAL PARA LA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO AÑO 2026



### Pre - inscripciones Formación Complementaria SENA Regional Quindío - Centro Agroindustrial - Escuela Nacional para la Calidad del café y cacao

Cordial saludo!!

Iniciamos con la formación complementaria a través de la ESCUELA NACIONAL PARA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO

A continuación, encuentra el formulario de pre - inscripción a los cursos de formación complementaria con un mínimo de 48 horas. Favor tener en cuenta lo siguiente:

- Los horarios son en horas de la mañana y/o tarde según la disponibilidad de los ambientes de aprendizaje
- Las Formaciones se realizan entre semana (lunes a viernes) y será según la disponibilidad (no se harán formaciones los fines de semana).
- Estos cursos se desarrollarán en el Centro Agroindustrial, si existe un grupo mínimo de 20 personas que residen en un mismo municipio se realizará la formación en ese mismo lugar.

Inicio de la formación: primera y segunda semana de febrero, clases presenciales! Selecciona el o los cursos de tu interés!

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-ekY7jzaGQ4B0HVJCYKfCGEuxw8tCwFt6lfe\\_KYI8ro12A/viewform?usp=sharing&oid=100352253655025244718](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-ekY7jzaGQ4B0HVJCYKfCGEuxw8tCwFt6lfe_KYI8ro12A/viewform?usp=sharing&oid=100352253655025244718)

**Publicación de Yenny Rocio Navarrete Pinzon**





**Yenny Rocio Navarrete Pinzon**  
21 de enero a las 16:48 · 🌐

⋮

Ya estamos listos!!

Abiertas Pre - inscripciones en Formación Complementaria  
SENA Regional Quindío - Centro Agroindustrial - Escuela Nacional para la Calidad del café y cacao.

<https://docs.google.com/.../1FAIpQLSc.../viewform...>

👍
👍
👍
Nora E Pedraza, Steven CoRtes y 6 personas más

1 vez compartido






**yennyrocionavarrete**

⋮

yennyrocionavarrete Ya estamos listos!!

Abiertas Pre - inscripciones en Formación Complementaria  
SENA Regional Quindío - Centro Agroindustrial - Escuela Nacional para la Calidad del café y cacao.

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-ekY7jzaGQ4B0HvJCjYKfCCeUuw8iCwFt6iE\\_KY18ro12A/viewform?usp=sharing&ouid=100352253655025244718](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-ekY7jzaGQ4B0HvJCjYKfCCeUuw8iCwFt6iE_KY18ro12A/viewform?usp=sharing&ouid=100352253655025244718)

3 sem

Ver estadísticas

👍
🗨️
📌

🔖

**2 Me gusta**  
21 de enero

**EL SENNA ES GRATIS**

**PREPARACIÓN BEBIDAS A BASE DE CAFÉ**

**INVITACIÓN ABIERTA | CAPACITACIONES GRATUITAS**

La Administración Municipal de La Tebaida, en convenio con el SENNA, invita a toda la ciudadanía urbana y rural, mayor de 16 años, a participar en los cursos de capacitación disponibles.

Mayor información e inscripciones:  
 Dirección de Turismo y Competitividad – Piso 2  
 Centro Administrativo Municipal (CAM)  
 Celular: 317 4029762

ALCALDÍA DE LA TEBADA  
 Ricardo Celis  
 Alcalde 2024 - 2027

**Oferta realizada por la Alcaldía de La Tebaida**

**Inventario de Bodega de Aula Móvil**

**Yenny Rocío Navarrete Pinzón** <yrc@tebaida.gov.co>  
 para Coordinación

lun, 2 feb, 1:37 p.m. (hace 6 días)

Cordial saludo Líder,

En el día de hoy se realizó la primera revisión de elementos y equipos que hacen parte del aula móvil y que se encuentran en almacenamiento en la bodega correspondiente ubicada en ella ENCC.

De acuerdo a lo anterior, me permito informar lo siguiente:

Equipos para realizar mantenimiento:

1. Hervidor de agua Bunn, presente escape de agua
2. Medidor de humedad del laboratorio móvil, no enciende y no mide humedad posible desconfiguración

Elementos que se requieren ingresar al aula móvil para formación:

1. Filtro para método V60
2. Filtro para método chemex
3. Filtro para método aeropress
4. Filtro para cafetera Bunn
5. Jarras cremadoras de leche pequeña (2 unidades)
6. Jarra cremadora de leche mediana (1 unidad)
7. Jarra cremadora de leche grande (1 unidad)

Elementos faltantes que se han roto o perdido:

1. Juego de tazas para captación de café: en la caja hay 20 unidades, y el juego corresponde a 24, por lo tanto faltan 4 tazas.
2. Bandeja plástica: las que se usan para muestras de café en total son 4 bandejas, en la bodega reposan solo 3, por lo tanto faltan una bandeja.

Se encontraron 6 mandiles (5 de color café y 1 de color negro) los cuales me he llevado a casa para lavarlos.

También, me permito informar que dentro del vehículo (aula móvil) se encuentran otros elementos y equipos los cuales no se revisaron en el día de hoy y por lo tanto están pendientes para revisar y verificar su uso.

No siendo más por el momento, agradezco su atención al presente y quedo atenta a cualquier novedad.

Cordialmente,

**YENNY ROCÍO NAVARRETE PINZÓN**  
 Ingeniero Agrónomo  
 Especialista en Pedagogía  
 Especialista en Extensión Rural  
 Celular: 3133179792

**RE: Registro de horas Aplicativo Sofia Plus** Pública Clasificada

**Jorge Mario Pardo Castro**  
 Para: **Yenny Rocio Navarrete Pinzon**  
 Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 11/02/2036 06:26 PM  
 Vie 13/02/2026 06:26 PM

**Autorizado**

**De:** Yenny Rocio Navarrete Pinzon <ynavarrete@sena.edu.co>  
**Enviado:** viernes, 13 de febrero de 2026 9:56 a. m.  
**Para:** Jorge Mario Pardo Castro <jmpardoc@sena.edu.co>  
**Asunto:** Registro de horas Aplicativo Sofia Plus

Cordial saludo estimado Coordinador,


Deseando que se encuentre muy bien.

Por medio de la presente, solicito el registro de 8 horas en el aplicativo Sofia Plus, correspondientes a la actividad de revisión y organización de equipos y elementos del aula móvil de cafés especiales. Esta actividad adicional me permitirá cumplir con el número mínimo de horas requeridas para el mes de febrero.


Agradezco su atención y quedo atento a la confirmación del registro.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
 Instructora ENCC



**Yenny Rocio Navarrete Pinzon**  
 Centro Agroindustrial - Contratista  
 ynavarrete@sena.edu.co  
 3133179792  
 Carrera 6 Avenida Centenario 44 N - 13

 [www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)  
 @SENAcomunica

## GESTION GAE – FEBRERO

**Solicitud cambio de documento de identidad** 🖨

**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <ynavarrete@gmail.com>  
 para gae9120 4:34 p.m. (hace 0 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮


Cordial saludo,


Deseando que este mensaje le encuentre muy bien. Por medio del presente solicito amablemente el cambio de documento de identidad a Cédula de Ciudadanía del aspirante JEAN CARLOS GONZALE CUELLAR del municipio de Circasia, con CC 1.098.308.245., y que se encuentra registrado en el aplicativo SENA Sofia Plus con tarjeta de identidad. Anexo el documento de identidad del aspirante.

Agradezco su atención al presente, quedo atenta.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**  
 Instructora - ENCC  
 Celular: 3133179792

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ  Agregar a Drive




**Fabiola Muñoz Pérez** <fmunozp@sena.edu.co>  
 para gae9120, Jesús, mi mar, 10 feb, 8:47 a.m. (hace 1 día) ☆ 😊 ↶ ⋮

Cordial saludo.


Me permito informar que, desde el mes de agosto del 2025, el funcionario encargado de atender los procesos relacionados con Agente GAE y SGS para el Centro de Comercio y Turismo es nuestro compañero Jesús María Obando, a quien copio en este mensaje con el fin de que pueda dar continuidad y atención a su solicitud.

Cordialmente,

[Al responder, por favor no modificar el asunto y mantener el historial de correo para su debida gestión](#)



**Fabiola Muñoz Pérez**  
 Líder Contrato de Aprendizaje  
 Centro de Comercio, Industria y Turismo  
 Regional Quindío  
 PBX: +(57) 601 5461500  
 Carrera 18 # 7 - 58

 [www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)  
 @SENAcomunica



**Jesus María Obando Barrero** <jjobandob@sena.edu.co>

9:46 a.m. (hace 54 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

para Fabiola, gae9120, mí ▾

Cordial Saludo,

De manera especial me permito informarle que fue atendida su solicitud exitosamente en el Aplicativo Sofia Plus, de acuerdo a la petición realizada en el correo Huella,

Quedo atento a cualquier inquietud.

### Consultar Historial Académico

---

Tipo de Documento \*

Número de Documento

---

#### Datos del Aprendiz

Nis	34834341	Nombres	JEAN CARLOS
Tipo de Documento	CC	Apellidos	GONZALEZ CUELLAR
Número de Documento	1098308245	Email	JOHANACUELLAR303@GMAIL.COM

## Solicitud Cambio de documento de identidad



**Yenny Rocio Navarrete Pinzón** <yrcnavarretep@gmail.com>

6:35 p.m. (hace 0 minutos) ☆ 😊 ↶ ⋮

para gae9120 ▾

Cordial saludo,

Deseando que este mensaje le encuentre muy bien. Por medio del presente solicito amablemente el cambio de documento de identidad a Cédula de Ciudadanía del aspirante LAURA VALENTINA AMORTEGUI COLORADO del municipio de La Tebaida, con CC 1.094.3901.956, y que se encuentra registrado en el aplicativo SENA Sofia Plus con tarjeta de identidad. Anexo el documento de identidad del aspirante.

Agradezco su atención al presente, quedo atenta.

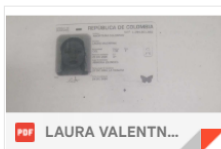
Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN**

**Instructora - ENCC**

**Celular: 3133179792**

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ Agregar a Drive



**De:** gae9120 <[gae9120@sena4.onmicrosoft.com](mailto:gae9120@sena4.onmicrosoft.com)>  
**Enviado:** Lunes, 09 de Febrero de 2026 17:42  
**Para:** gae9231 <[gae9231@sena4.onmicrosoft.com](mailto:gae9231@sena4.onmicrosoft.com)>  
**CC:** Yenny Rocio Navarrete Pinzón <[yrcnavarretep@gmail.com](mailto:yrcnavarretep@gmail.com)>  
**Asunto:** RV: Solicitud Cambio de documento de identidad

Un Cordial Saludo, Respetado Agente GAE.

Reenvió solicitud de aprendiz para verificación y actualización de sus datos, debido a que se encuentra certificado en su centro.

**NOTA:** Dejo copia al solicitante para su conocimiento en la trazabilidad del proceso.

Cordialmente,



Agente GAE

Centro Agroindustrial

[gae9120@sena.edu.co](mailto:gae9120@sena.edu.co)

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:22894

Carrera 6, Avenida Centenario 44 N - 15



**gae9231** <[gae9231@sena4.onmicrosoft.com](mailto:gae9231@sena4.onmicrosoft.com)>  
para gae9120, mí

8:07 a.m. (hace 2 horas) ☆ 😊 ↶ ⋮

Buenos días,

En atención a su solicitud me permito informarle que se actualizaron en el aplicativo Sofía Plus, los datos de acuerdo con la información registrada en el documento de identidad del aprendiz.

Modificar Datos Básicos de Persona	
Modificar Datos Básicos de Persona	
Tipo de Identificación *	
Cédula de Ciudadanía	
Número de Identificación *	
104001750	
Fecha de Expedición *	
21/12/2024	
Municipio de Expedición *	
LA UNIÓN	
Nombre *	
LARA VALENTINA	
Primer Apellido *	
MARTINEZ	
Segundo Apellido *	
COLORADO	
Fecha de Nacimiento *	
28/12/2006	
Correo Electrónico *	

Agente Gae

Ximena Ángel Álvarez  
Centro para el Desarrollo Tecnológico  
de la Construcción y la Industria  
[gae9231@sena.edu.co](mailto:gae9231@sena.edu.co)  
PBX:5461500

Carrera 6, Avenida Centenario No. 44N - 15, Armenia

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 02/02/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 28/02/2026 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 0,00

---

---

## 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
06/02/2026	06/02/2026	OTROS	8,00

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 8,00

---

**INSTRUCTOR:** YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR**
- Código del Programa de Formación: 13410022
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica): NA
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Competencia: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- Resultados de Aprendizaje:

R.A.1. Establecer Características Y Competencias Emprendedoras Personales De Acuerdo Con Sus Potencialidades, Objetivos Y El Entorno.

R.A.2. Apropiar El Proceso De Toma De Decisiones Personales En Su Cotidianidad, Según El Comportamiento Emprendedor

R.A.3. Emplear Capacidad Creativa E Innovadora Según Estrategia Emprendedora.

R.A.4. Relacionar La Importancia De La Negociación Con El Emprendimiento Según Las Necesidades Y Elementos De La Negociación.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

#### 2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al curso de **Comportamiento Emprendedor** enfocado en la producción y comercialización del cacao. Este programa está diseñado para empoderar a cada uno de ustedes, desarrollando habilidades y destrezas que son fundamentales en el mundo del emprendimiento. A través de actividades prácticas y reflexivas, tendrán la oportunidad de descubrir su potencial



emprendedor, aprender a tomar decisiones informadas y aplicar su creatividad en el desarrollo de productos innovadores a base de cacao. Les invitamos a aprovechar cada momento de este curso para crecer personal y profesionalmente.

El aprendizaje autónomo y organizado será clave en su proceso. Cada actividad está estructurada para que puedan explorar de manera independiente, al mismo tiempo que fomentamos un ambiente de colaboración y trabajo en equipo. La interacción con sus compañeros les permitirá compartir ideas, resolver problemas juntos y construir una red de apoyo que enriquecerá su experiencia. Recuerden que el emprendimiento no solo se trata de desarrollar un producto, sino también de cultivar relaciones y aprender de los demás.

***¡Juntos, descubramos el fascinante mundo del cacao y cómo podemos convertirlo en una oportunidad de negocio exitosa!***

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

#### **Resultados de Aprendizaje**

1. Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.
2. Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.
3. Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.
4. Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.



### **3.1. Actividades de Reflexión Inicial**

- Actividades a desarrollar:

1. Autoconocimiento y Potencial Emprendedor
2. Definición de Objetivos Personales
3. Análisis del Entorno Emprendedor
4. Identificación de Fortalezas y Debilidades Personales

- Descripción de la Actividad:

Los participantes realizarán un ejercicio de autoevaluación donde identificarán sus características personales, fortalezas y debilidades en el contexto del emprendimiento. Se les pedirá que reflexionen sobre su relación con el cacao y cómo se ven a sí mismos como futuros emprendedores en esta área.

- Ambiente Requerido:

Laboratorio de catación o barismo - ENCC

- Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Dinámicas de grupo, Discusiones guiadas, Ejercicios de autoevaluación

Materiales de Formación:

Cuestionarios de autoevaluación, Pizarras o papelógrafos

- Material de Apoyo:

Artículos sobre características del emprendedor, videos inspiradores de emprendedores en la industria del cacao

- Duración de la Actividad: 3 horas

### **3.2. Actividades de Contextualización**

- Actividades a desarrollar:

1. Historia del Cacao y su Importancia Cultural
2. Cadena de Valor del Cacao
3. Grandes Empresas en la Industria del Cacao
4. Requerimientos de Calidad Internacional



- Descripción de la Actividad:

Se llevará a cabo una presentación interactiva sobre la historia del cacao, su evolución y su impacto en la economía local y global. Los participantes explorarán la cadena de valor del cacao y los actores involucrados, así como los estándares de calidad requeridos.

- Ambiente Requerido:

Laboratorio de catación o barismo – ENCC. Aula con proyector y acceso a internet.

- Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Presentaciones multimedia, Trabajo en grupos, Debate sobre la importancia del cacao

- Materiales de Formación:

Presentaciones en PowerPoint, Documentos de lectura sobre la historia y la cadena de valor

- Material de Apoyo:

Infografías sobre el cacao, Videos de la producción de cacao

- Duración de la Actividad: 4 horas

### **3.3. Actividades de Apropiación**

- Actividades a Desarrollar:

1. Toma de Decisiones en el Emprendimiento
2. Negociación en el Contexto del Cacao
3. Creatividad e Innovación en Productos Derivados
4. Identidad de Marca en el Emprendimiento del Cacao

- Descripción de la Actividad:

Los participantes trabajarán en grupos para desarrollar un plan de negocio básico que incluya la creación de un producto derivado del cacao. Deberán considerar la toma de decisiones, estrategias de negociación y cómo construir una identidad de marca.

- Ambiente Requerido:

Espacio colaborativo con mesas de trabajo.



- Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Talleres prácticos, Simulaciones de negociación, Presentaciones de proyectos

- Materiales de Formación:

Plantillas de plan de negocio, Guías sobre negociación y branding

- Material de Apoyo:

Ejemplos de marcas exitosas de cacao, Recursos sobre innovación de productos

- Duración de la Actividad: 6 horas

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento**

- Actividades a desarrollar:

1. Evaluación Sensorial y Catación de Cacao

2. Desarrollo de Nuevos Productos con Cacao

3. Colaboración y Cooperativismo en la Industria del Cacao

4. Análisis de Casos de Éxito en el Emprendimiento del Cacao

- Descripción de la Actividad:

Los participantes participarán en una sesión de catación de cacao y evaluación sensorial. Aprenderán a desarrollar nuevos productos y discutirán casos de éxito de emprendimientos en la industria del cacao, enfatizando la importancia del cooperativismo.

- Ambiente Requerido:

Laboratorio de alimentos o de catación

- Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Talleres de degustación, Estudio de casos, Trabajo en equipo para el desarrollo de productos

- Materiales de Formación:

Muestras de cacao y productos derivados, Materiales para la elaboración de productos

- Material de Apoyo:

Artículos sobre catación y evaluación sensorial, Estudios de caso de cooperativas exitosas

- Duración de la Actividad: 5 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
		Cata de Cacao: cata de diferentes tipos de cacao, aprendiendo sobre las características sensoriales y la calidad del cacao.	Registro de observaciones durante la cata.  Informe escrito sobre las características sensoriales de cada muestra.	Precisión en la identificación de sabores y aromas.  Claridad y coherencia en el informe escrito.	Conocimiento: Cuestionario sobre características del cacao.  Desempeño: Observación durante la cata y la capacidad para describir las muestras.  Producto: Informe escrito que detalle la experiencia de cata.
		Visita a Finca de Cacao: observar el proceso de cultivo y recolección, así como interactuar con los productores locales.	Diario de campo con reflexiones sobre la visita.  Presentación grupal sobre el proceso observado.	Profundidad de las reflexiones en el diario de campo.  Calidad y claridad de la presentación grupal.	Conocimiento: Preguntas sobre el proceso de cultivo y recolección.  Desempeño: Participación activa durante la visita.  Producto: Diario de campo y presentación grupal.



		<p>Desarrollo de Producto Derivado del Cacao: desarrollar un producto innovador a base de cacao, considerando aspectos de mercado y viabilidad.</p>	<p>Prototipo del producto.</p> <p>Plan de negocio que incluya análisis de mercado y estrategia de marketing.</p>	<p>Originalidad y viabilidad del producto.</p> <p>Coherencia y profundidad del plan de negocio.</p>	<p>Conocimiento: Examen sobre el desarrollo de productos.</p> <p>Desempeño: Observación del proceso de desarrollo del prototipo.</p> <p>Producto: Presentación del prototipo y del plan de negocio.</p>
		<p>Creación de Marca: crearán una identidad de marca para su producto derivado del cacao, incluyendo diseño de logo y eslogan.</p>	<p>Diseño gráfico de la marca.</p> <p>Presentación del concepto de marca y su justificación.</p>	<p>Creatividad en el diseño de la marca.</p> <p>Claridad en la presentación del concepto y su alineación con el producto.</p>	<p>Conocimiento: Preguntas sobre branding y marketing.</p> <p>Desempeño: Participación en el proceso creativo.</p> <p>Producto: Diseño de la marca y presentación.</p>
		<p>Negociación y Venta del Producto</p>	<p>Registro de la negociación (grabaciones o notas).</p> <p>Reflexión escrita sobre la experiencia de negociación.</p>	<p>Efectividad en la técnica de negociación utilizada.</p> <p>Reflexión crítica sobre el proceso de venta.</p>	<p>Conocimiento: Cuestionario sobre técnicas de negociación.</p> <p>Desempeño: Observación de la simulación de negociación.</p>



					Producto: Reflexión escrita sobre la experiencia y aprendizajes.
--	--	--	--	--	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Cacao: Semilla del árbol de cacao, utilizada para producir chocolate y otros productos derivados.
2. Catación: Proceso de evaluación sensorial del cacao, donde se analizan sus aromas, sabores y texturas.
3. Cadena de Valor: Conjunto de actividades que una empresa realiza para llevar un producto desde su concepción hasta el consumidor final.
4. Cooperativismo: Modelo organizativo donde los miembros se asocian para alcanzar objetivos comunes, como la producción y comercialización de cacao.
5. Emprendimiento: Proceso de creación y desarrollo de un nuevo negocio, buscando oportunidades en el mercado.
6. Identidad de Marca: Conjunto de elementos que representan a una marca, incluyendo su nombre, logo, y valores.
7. Innovación: Introducción de un nuevo producto, servicio o proceso que aporta valor al mercado.
8. Negociación: Proceso de comunicación entre dos o más partes para alcanzar un acuerdo mutuo.
9. Producto Derivado: Cualquier producto que se elabora a partir de la materia prima, en este caso, el cacao, como chocolate, manteca de cacao, entre otros.
10. Requerimientos de Calidad: Normas y estándares que un producto debe cumplir para ser aceptado en mercados específicos.
11. Sostenibilidad: Capacidad de mantener prácticas que no agoten los recursos naturales y que promuevan el bienestar social y económico.
12. Toma de Decisiones: Proceso de seleccionar una opción entre varias alternativas, crucial en el emprendimiento.
13. Valor Agregado: Aumento en el valor de un producto a través de procesos adicionales, como el procesamiento del cacao en chocolate.



14. Visita a Finca: Actividad educativa donde los participantes observan y aprenden sobre el cultivo y producción de cacao en una finca.

15. Mercadeo: Conjunto de actividades que buscan promover y vender productos o servicios en el mercado.

## 6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### Bibliografía

1. González, M. (2018). *Emprendimiento y Desarrollo Sostenible en la Industria del Cacao*. Editorial Universitaria.
2. Hernández, J. (2020). *Cacao: Historia, Cultivo y Comercialización*. Ediciones Culturales.
3. Katz, J. A., & Green, R. P. (2016). *Entrepreneurship: A Global Perspective*. Cengage Learning.
4. Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press.
5. Robinson, S. P., & Judge, T. A. (2017). *Organizational Behavior*. Pearson.

### Webgrafía

1. International Cocoa Organization (ICCO). (n.d.). Retrieved from [\[http://www.icco.org\]](http://www.icco.org)(<http://www.icco.org>)
2. Cocoa Research Institute of Ghana. (n.d.). Retrieved from [\[http://www.crig.org.gh\]](http://www.crig.org.gh)(<http://www.crig.org.gh>)
3. Fine Chocolate Industry Association (FCIA). (n.d.). Retrieved from [\[https://finechocolateindustry.org\]](https://finechocolateindustry.org)(<https://finechocolateindustry.org>)
4. Food and Agriculture Organization (FAO). (n.d.). Cocoa. Retrieved from [\[http://www.fao.org/cacao/en\]](http://www.fao.org/cacao/en)(<http://www.fao.org/cacao/en>)
5. Cocoa Sustainability Partnership. (n.d.). Retrieved from [\[https://www.cocoasustainability.org\]](https://www.cocoasustainability.org)(<https://www.cocoasustainability.org>)



## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON	INSTRUCTORA	ENCC	10 DE FEBRERO DE 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO SENA REGIONAL QUINDÍO – CENTRO AGROINDUSTRIAL**

### **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO FORMACIÓN EN COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR**

#### **EMPRENDORES DE CACAO DEPARTAMENTO DEL QUINDIO Y COMUNIDAD GENERAL – OFERTA ABIERA**

#### **INTRODUCCIÓN**

El presente plan de trabajo tiene como objetivo desarrollar las competencias emprendedoras de los participantes en la industria del cacao, abarcando desde la producción hasta la comercialización de productos derivados.

Este curso está diseñado para emprendedores, conocedores y productores de cacao principiantes, y busca proporcionarles las herramientas necesarias para identificar oportunidades de negocio, desarrollar productos innovadores y establecer una identidad de marca sólida en el mercado.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Conocer características o atributos de calidad mediante la cata de cacao.
2. Fomentar el conocimiento sobre el cultivo y la producción del cacao
3. Facilitar el desarrollo de productos derivados del cacao y su respectiva identidad de marca.
4. Promover técnicas de negociación y mercadeo efectivas para la venta de productos.

#### **ENFOQUE POBLACIONAL**

Este curso está dirigido a emprendedores, conocedores y productores de cacao principiantes que deseen adquirir conocimientos prácticos y teóricos sobre la



industria del cacao, así como desarrollar habilidades emprendedoras que les permitan crear y gestionar sus propios negocios.

## **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

### **1. Cata de Cacao**

Objetivo Principal: Conocer características o atributos de calidad mediante la cata de cacao.

Descripción de la Actividad: Los participantes realizarán una cata guiada de diferentes tipos de cacao, analizando sus atributos sensoriales como aromas y sabores.

Componentes para el Desarrollo:

- Introducción teórica sobre la cata de cacao.
- Práctica de cata con diferentes muestras de cacao.

Materiales Requeridos:

- Muestras de cacao.
- Hojas de evaluación sensorial.
- Material de escritura.

Evidencias a Presentar: Informe escrito sobre las características sensoriales de cada muestra.

### **2. Visita a Finca de Cacao**

Objetivo Principal: Observar y aprender sobre el proceso de cultivo y producción del cacao.



Descripción de la Actividad: Se realizará una visita a una finca de cacao donde los participantes podrán ver de primera mano el proceso de cultivo y recolección.

Componentes para el Desarrollo:

- Recorrido guiado por la finca.
- Interacción con productores locales.

Materiales Requeridos:

- Diario de campo.
- Material de escritura.

Evidencias a Presentar: Diario de campo con reflexiones sobre la visita.

### ***3. Desarrollo de Producto Derivado del Cacao***

Objetivo Principal: Crear un producto innovador a base de cacao.

Descripción de la Actividad: Los participantes trabajarán en grupos para desarrollar un producto derivado del cacao, considerando aspectos de mercado y viabilidad.

Componentes para el Desarrollo:

- Talleres de brainstorming.
- Desarrollo de prototipos.

Materiales Requeridos:

- Ingredientes para la elaboración de productos.
- Plantillas de plan de negocio.

Evidencias a Presentar: Prototipo del producto y plan de negocio.

### ***4. Creación de Marca***



Objetivo Principal: Diseñar una identidad de marca para el producto derivado del cacao.

Descripción de la Actividad: los participantes crearán una identidad de marca, incluyendo el diseño de logo y eslogan.

Componentes para el Desarrollo:

- Taller de diseño de marca.
- Presentación del concepto de marca.

Materiales Requeridos:

- Herramientas de diseño gráfico.
- Material de escritura.

Evidencias a Presentar: Diseño gráfico de la marca y presentación del concepto.

## **RESULTADOS ESPERADOS**

**1. Conocimiento de atributos sensoriales del cacao:** Los participantes serán capaces de realizar una cata de cacao y evaluar sus características sensoriales de manera efectiva.

**2. Conocimiento Práctico del Cultivo:** Los participantes adquirirán un entendimiento profundo del proceso de cultivo y producción del cacao.

**3. Innovación en Productos Derivados:** Los participantes desarrollarán productos innovadores a base de cacao, aplicando conocimientos de mercado y viabilidad.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



**4. Identidad de Marca Sólida:** Los participantes crearán una identidad de marca coherente y atractiva para sus productos, lo que facilitará su posicionamiento en el mercado.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2016.

OBJETIVO(S) Plan Concertado Formación Comportamiento emprendedor enfocados en el acceso - ENCC.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Malano	1098336278					SandraMalano@gmail.com	3104576276		
2	JOSE LEONARDO RAMIREZ M.	55810988					LEONARDO1037@gmail.com	3053101188		
3	Maria Giménez	41932240					mariaelizabethcaballo48@gmail.com	3104569798		
4	Clemencia Ojeda	39746791					Clemencia24@gmail.com	3107641213		
5	Ara Catalina Ojeda	39205281					anant2017@gmail.com	3107641713		
6	Imelda Foronda	41941176					maricristafer@hotmail.com	3126816873		
7	Gilma Dujue	31403201					quyucsilva86@gmail.com	3133825629		
8	Maitza Kocijua	102386743					mail198614@hotmail.com	315182191		
9	Adrian Alvaro Sosa R	1094955944						314962878		
10	Juan Carlos	58652470					Juan Carlos	318752872		
11	Angie S	1044161944					Angie Simancas@gmail.com	310412649		
12	Daniel Castro	1094968578					dcg1998524@gmail.com	3233991820		
13	Wendy Molina	109497927					0cm21221@hotmail.com	310223283		
14	Daniel Hugo	1044414614					danielhugomirex@gmail.com	302217214		
15	Maribel Perel	2883820					perelmaribel@hotmail.com	313291482		

De acuerdo con la Ley 1551 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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2026.

OBJETIVO(S) <u>Plan Concertado formación Comportamiento Emprendedor Enfocado en Cacao</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No DOCUMENTO	PLANTA	EMPRESA	OTRO CUAL	EXPERIENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Carlos Ortiz B	19146780					angelortiz@... 3024412889	3124541989		[Firma]
17	Sandra V Naranjo	31435126					Sandra.V.Naranjo@... 3187590832			Sandra V. Naranjo
18	Juan C. Montoya	78052470					JuanC.Montoya@... 311741520			[Firma]
19	Walter Montoya	109491007					Walter.Montoya@... 3766560004		✓	[Firma]
20	Fany Santiago	273209597					Fany.Santiago@... 3157355334		✓	[Firma]
21	Esther Benavides	1113309228					Esther.Benavides@... 313312972			[Firma]
22	Fany Navarro	28544418								[Firma]

De acuerdo con la Ley 1551 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



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: **EVALUACION DE LA CALIDA FISICA DEL CAFÉ**
- Código del Programa de Formación: 93610247
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica): NA
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Competencia: **ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD**
- Resultados de Aprendizaje:
  - R.A.1. Identificar Los Criterios De Calidad Del Café Almendra De Acuerdo Con La Normativa Vigente
  - R.A.2. Realizar Análisis Físico Del Café Almendra Según Requerimientos Técnicos
  - R.A.3. Evaluar La Calidad Física Del Café Almendra De Acuerdo Con Los Procedimientos Y Normativa Vigente
  - R.A.4. Adoptar Medidas Correctivas Para El Aseguramiento De La Calidad Física Del Café Almendra
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

**2. PRESENTACIÓN**

Bienvenidos a la guía de aprendizaje sobre la **Evaluación de la Calidad Física del Café**. Este curso está diseñado para que cada uno de ustedes desarrolle habilidades y destrezas fundamentales en el análisis y evaluación de uno de los productos más valorados a nivel mundial. A lo largo de este recorrido, no solo adquirirán conocimientos teóricos, sino que también tendrán la oportunidad de



aplicar lo aprendido en situaciones prácticas, lo que fortalecerá su capacidad de análisis crítico y les permitirá enfrentar los retos del mundo laboral con confianza.

El aprendizaje autónomo y organizado es clave en este proceso. Cada actividad está diseñada para que puedan trabajar a su propio ritmo, fomentando la autoexploración y la responsabilidad en su formación. Además, promoveremos el aprendizaje colaborativo y el trabajo en equipo, ya que el intercambio de ideas y experiencias enriquecerá su comprensión y les permitirá construir un conocimiento más sólido. A través de la formación se podrá explorar los criterios de calidad del café, realizaremos análisis físicos y adoptaremos medidas correctivas, todo en un ambiente de apoyo y colaboración.

### ***¡PREPÁRENSE PARA UN VIAJE EMOCIONANTE EN EL MUNDO DEL CAFÉ!***

#### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

##### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

Descripción de la actividad: Reflexionar sobre la importancia de la calidad del café en el mercado actual y su impacto en la economía local.

Ambiente requerido: Aula Móvil de cafés especiales

Estrategias o técnicas didácticas activas: Dinámica de grupo, lluvia de ideas.

Materiales de formación: Pizarras, marcadores.

Material de apoyo: Artículos sobre la industria del café y su calidad.

Duración de la actividad: 2 horas.

##### ***Reflexión inicial***

La calidad del café es el motor principal del mercado actual, transformando el producto de una materia prima básica a una experiencia premium. En la economía local, el café de especialidad impulsa mayores ingresos para los productores, fomenta la sostenibilidad ambiental y fortalece el



empleo rural, permitiendo mejores precios de exportación y un mayor reconocimiento internacional.

***Importancia de la Calidad en el Mercado Actual:***

- **Diferenciación y Valor:** La creciente demanda de cafés especiales exige características superiores (sabor, aroma, origen, sostenibilidad), permitiendo a los productores superar los precios volátiles del mercado internacional.
- **Consumidor Consciente:** El mercado valora el "comercio justo" y las prácticas de cultivo responsables (sostenibilidad), donde los consumidores están dispuestos a pagar más por un producto de alta calidad y ético.
- **Experiencia sensorial:** La calidad física (grano sano) y sensorial es crucial para destacar en un mercado competitivo, posicionando a los países productores como líderes en cafés de alta gama.

***Impacto en la Economía Local:***

- **Mejores Ingresos:** La calidad conlleva a precios de venta más altos, lo que mejora la rentabilidad y calidad de vida de los caficultores locales.
- **Generación de Empleo:** La caficultura sigue siendo una fuente crítica de trabajo, y la producción de calidad requiere más cuidado y mano de obra, lo que dinamiza la economía en zonas rurales.
- **Desarrollo Regional:** La producción de café de alta calidad fomenta la sostenibilidad ambiental y la protección de ecosistemas, lo cual asegura la viabilidad económica a largo plazo de las comunidades cafeteras.
- **Dinamización de la cadena:** Impulsa otros sectores como el turismo cafetero, la tecnología agrícola y la educación rural.



### 3.2. Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios

Descripción de la actividad: Investigar y presentar los criterios de calidad del café almendra según la normativa vigente.

Ambiente requerido: Aula Móvil de cafés especiales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en grupos pequeños, presentaciones.

Materiales de formación: Computadoras, acceso a bases de datos normativas.

Material de apoyo: Normativas de calidad del café, guías de referencia.

Duración de la actividad: 4 horas.



<b>Definición de los criterios de calidad regulados por la norma vigente colombiana</b>	<b>Definición de los criterios de calidad regulados por la norma vigente internacional</b>
<p>Los criterios de calidad del café almendra en Colombia, bajo la Resolución 02 de 2016 de la Federación Nacional de Cafeteros, exigen una humedad entre 10% y 12.5%, olor fresco/seco sin olores extraños (moho, químico), color uniforme y estrictos límites en defectos físicos y materia extraña para garantizar la calidad del café de exportación.</p>	<p>Los criterios de calidad del café almendra (verde) bajo normas internacionales (ISO, SCA, ICO) exigen una humedad entre el 10,5% y 12%, olor fresco sin defectos (tierra, moho, químico), y un perfil de taza libre de defectos sensoriales. La clasificación SCA determina "especialidad" con más de 80 puntos.</p>
<b>Principales Criterios de Calidad (Normativa Colombiana)</b>	<b>Principales Criterios de Calidad (Normativa Internacional)</b>
<p><b>Humedad:</b> Debe oscilar entre el <b>10% y el 12.5%</b>, medida bajo norma ISO 6673 para asegurar estabilidad.</p> <p><b>Olor:</b> Debe ser seco, limpio y fresco. Se rechazan olores a reposo, tierra, moho o químicos.</p> <p><b>Aspecto Físico:</b> El grano debe ser uniforme en color.</p> <p><b>Defectos y Materia Extraña:</b> Se controla la cantidad de granos flojos (máximo 25 según estándares de calidad comunes) y se exige la eliminación de materia extraña vegetal, mineral o animal.</p> <p><b>Empaque:</b> Debe estar empacado en condiciones higiénicas para garantizar la conservación del producto.</p>	<p><b>Humedad y Actividad de Agua:</b> La humedad debe estar entre 10,5% y 12%, mientras que la actividad de agua (para asegurar estabilidad) debe ser inferior a 0.7.</p> <p><b>Defectos y Materia Extraña:</b> Los cafés especiales deben tener cero defectos de primer grupo (negros, mohosos) y un máximo de 15 faltas de segundo grupo en 500 gramos. No debe contener materias extrañas (vegetal, animal o mineral).</p> <p><b>Aspecto y Olor:</b> El grano debe ser de color uniforme, estar seco y presentar un olor fresco, exento de olores a reposo, tierra o moho.</p> <p><b>Tamaño del Grano (Granulometría):</b> Se clasifica comúnmente por el tamaño de la malla (sistema G1-G5, por ejemplo).</p>



	<p><b>Análisis Sensorial (Taza):</b> El café debe tener un sabor y aroma característicos, libre de sabores a fermento, moho o productos químicos.</p> <p><b>Normativa de Calidad:</b> Se aplican métodos de muestreo como el ISO 6673 para determinar la humedad. Los cafés especiales se rigen por normas más estrictas de la Asociación de Cafés Especiales (SCA).</p>
<p>La Federación Nacional de Cafeteros regula estos estándares, particularmente para el café excelso de exportación, buscando mantener la reputación del café colombiano como un producto de alta calidad.</p>	<p>Normas internacionales:</p> <p><b>ISO:</b> International Organization for Standardization (Organización Internacional de Normalización) – ISO 4149 -2005</p> <p><b>SCA:</b> Specialty Coffee Association (Asociación de Cafés Especiales) - especialidad, &gt; 80 pts</p> <p><b>ICO:</b> International Coffee Organization (Organización Internacional del Café)</p>

### 3.3. Actividades de Apropiación

Descripción de la actividad: Realizar un análisis físico del café almendra utilizando técnicas y herramientas adecuadas.

Ambiente requerido: Laboratorio móvil de Análisis de café – Aula Móvil de cafés especiales

Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller práctico, demostraciones.

Materiales de formación: Herramientas de análisis (balanza, tamiz, etc.), muestras de café.

Material de apoyo: Manuales de procedimientos técnicos.

Duración de la actividad: 10 horas.



El análisis físico del café almendra (café verde) es un proceso crucial para determinar su calidad, factor de rendimiento y valor comercial, evaluando características como humedad, tamaño, color y defectos. Implica el uso de herramientas especializadas para medir la calidad de la almendra sana y eliminar impurezas, asegurando que los granos cumplan con los estándares internacionales de exportación.

### ***Herramientas y Equipos Clave***

- **Trilladora de laboratorio:** Para retirar el pergamino y obtener la almendra.
- **Determinador de humedad:** Para asegurar niveles entre 10% y 12.5%.
- **Juego de mallas o tamices (Granulometría):** Para clasificar el tamaño del grano.
- **Balanza de precisión:** Para pesar la muestra total y clasificar el peso de defectos.
- **Mesa de trabajo y bandejas de clasificación:** Para la inspección visual.

### ***Técnicas de Análisis***

1. **Muestreo:** Obtención de una muestra representativa (generalmente 125g a 500g) homogénea del lote de café.
2. **Trilla y Limpieza:** Eliminación de impurezas (cisco, polvo) y del pergamino.
3. **Análisis de Humedad:** Medición directa en el grano almendra para verificar que esté en el rango comercial ideal (10% - 12.5%).
4. **Clasificación por Tamaño (Granulometría):** Se pasa la muestra por mallas (ej. malla 15, 17, 18) para determinar el porcentaje de granos grandes vs. pequeños.
5. **Conteo de Defectos (Análisis Visual):** Se separan y clasifican defectos (broca, pasillas, grano negro, negro parcial, partido) para determinar el porcentaje de almendra sana y calcular el factor de rendimiento.
6. **Evaluación de Aspecto:** Revisión del color (azuloso, verde, blanquecino) y olor (limpio, mohoso, fenol).



### 3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento

Descripción de la actividad: Evaluar la calidad física del café almendra mediante simulaciones y casos prácticos.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio con mesas de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de casos, simulaciones.

Materiales de formación: Muestras de café, formularios de evaluación.

Material de apoyo: Ejemplos de informes de evaluación, normativas.

Duración de la actividad: 8 horas.



GEOLOCALIZACIÓN FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ			
Fecha:	Analista	Muestra	
1. INFORMACIÓN GENERAL			
Nombre del Productor			
Horas de Fermentación	Tipo de fermentación		
Variedad de café	Tiempo de secado	Tipo de secado	
2. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA			
Departamento	Municipio	Vereda:	
Altura m.s.n.m	Nombre de la finca		
3. ANÁLISIS FÍSICO			
Peso C.P.5 (g)		Humedad (%)	
Peso total almendra (g)		Peso almendra sana	
Merma por trilla %		Peso por defectos totales	
Negro total parcial		Cardenillo	
Vinagre		Cristalizado	
Decolorado veteado		Ámbar / mantequillo	
Decolorado sobresecado		Mordido /cortado	
Picado por insectos		Avenarado / arrugado	
Inmaduro /paloteado		Aplastado	
Flojo		Decolorado aplastado	
Malla 18 (g)		Factor de Rendimiento (%)	
Malla 17 (g)		Malla 16 (g)	
Malla 15 (g)		Malla 14(g)	
RECOMENDACIÓN y / o CRITERIOS			

**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
		Identificación de Criterios de Calidad	Informe escrito sobre los criterios de calidad.	Claridad y pertinencia de la información presentada.	Conocimiento: Cuestionario sobre los criterios de calidad.



			Presentación oral sobre los hallazgos.	Cumplimiento de la normativa vigente.  Estructura y organización del informe	Desempeño: Observación durante la presentación y participación en discusiones.  Producto: Evaluación del informe escrito utilizando una rúbrica que contemple claridad, precisión y formato.
		Análisis Físico del Café	Registro de datos de análisis físico.  Informe de análisis con resultados y conclusiones.	Precisión en el uso de herramientas de análisis.  Exactitud de los datos registrados.  Calidad y claridad del informe final.	Conocimiento: Examen práctico sobre el uso de herramientas.  Desempeño: Observación directa durante la realización del análisis.  Producto: Rúbrica para evaluar el informe de análisis, considerando claridad, metodología y resultados.
		Evaluación de Calidad Física	Informe de evaluación de calidad basado en simulaciones.  Participación en	Aplicación adecuada de los procedimientos de evaluación.  Capacidad de análisis crítico	Conocimiento: Cuestionario sobre procedimientos de evaluación.  Desempeño: Observación de la



			discusiones grupales sobre los casos analizados.	en la discusión grupal.  Calidad del informe de evaluación.	participación en discusiones y simulaciones.  Producto: Rúbrica para evaluar el informe de evaluación, enfocado en análisis, conclusiones y recomendaciones.
		Diseño de Medidas Correctivas	Plan de acción escrito con medidas correctivas propuestas.  Presentación del plan a un grupo.	Viabilidad y efectividad de las medidas propuestas.  Estructura y claridad del plan de acción.  Capacidad de argumentación durante la presentación	Conocimiento: Cuestionario sobre medidas correctivas.  Desempeño: Observación de la presentación y la interacción con el grupo.  Producto: Rúbrica para evaluar el plan de acción, considerando la claridad, viabilidad y justificación de las medidas.

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Café Almendra: Grano de café sin tostar, que es la base para la producción de café tostado.
2. Criterios de Calidad: Normas y parámetros que determinan la calidad del café, incluyendo tamaño, forma, color y defectos.



3. Análisis Físico: Proceso de evaluación de las características físicas del café, como el tamaño, peso y apariencia
4. Normativa: Conjunto de reglas y regulaciones que rigen la producción y comercialización del café.
5. Evaluación Sensorial: Método para determinar la calidad del café mediante la percepción sensorial (sabor, aroma, textura).
6. Defectos: Cualquier imperfección en el grano de café que puede afectar su calidad, como granos dañados o enfermos.
7. Tostado: Proceso de calentar los granos de café para desarrollar su sabor y aroma.
8. Calidad Física: Conjunto de características tangibles del café que se pueden medir y evaluar, como el tamaño y la uniformidad.
9. Medidas Correctivas: Acciones implementadas para corregir problemas identificados en la calidad del café.
10. Humedad: Porcentaje de agua presente en los granos de café, que afecta su conservación y calidad.
11. Sabor: Percepción gustativa del café, influenciada por su origen, proceso de producción y preparación.
12. Aroma: Fragancia del café que se libera durante la molienda y la preparación, esencial para la evaluación de calidad.
13. Cata: Proceso de degustación del café para evaluar sus características sensoriales.
14. Granos Verdes: Granos de café que no han sido tostados y que son evaluados por su calidad antes del proceso de tostado.
15. Calidad Sensible: Aspecto de la calidad del café que se refiere a las características que afectan la experiencia del consumidor, como el sabor y el aroma.

## **6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

### **Bibliografía**

1. Illy, A., & Viani, R. (2005). Espresso Coffee: Professional Techniques. Wiley.
2. Clarke, R. J., & Vitzthum, O. G. (2001). Coffee: Recent Developments. Blackwell Science.



3. Pendergrast, M. (2010). Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World. Basic Books.
4. CoffeResearch.org. (2021). Coffee Quality: A Guide to Quality Assessment. Coffee Research Institute.
5. Lingle, T. R. (2006). Coffee Quality: The Science of Coffee Quality. Coffee Quality Institute.

### Webgrafía

1. Coffee Quality Institute - [[www.coffeeinstitute.org](http://www.coffeeinstitute.org)](<https://www.coffeeinstitute.org>)
2. Specialty Coffee Association - [[www.sca.coffee](http://www.sca.coffee)](<https://www.sca.coffee>)
3. International Coffee Organization - [[www.ico.org](http://www.ico.org)](<https://www.ico.org>)
4. National Coffee Association - [[www.ncausa.org](http://www.ncausa.org)](<https://www.ncausa.org>)
5. Coffee Research Network - [[www.coffeeresearch.org](http://www.coffeeresearch.org)](<http://www.coffeeresearch.org>)

### 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
<b>Autor (es)</b>	<b>YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON</b>	<b>INSTRUCTORA</b>	<b>ENCC</b>	<b>10 DE FEBRERO DE 2026</b>

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
<b>Autor (es)</b>					



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO SENA REGIONAL QUINDÍO – CENTRO AGROINDUSTRIAL**

### **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ**

#### **ESTUDIANTES DE LOS GRADO 10 Y 11 DE LA IE – LUIS EDUARDO CALVO CANO DEL MUNICIPIO DE CIRCASÍA**

#### **INTRODUCCIÓN**

La calidad del café es un factor determinante en su aceptación en el mercado y en la satisfacción del consumidor. Este plan de trabajo tiene como objetivo proporcionar a los estudiantes de grados 10 y 11 las herramientas necesarias para identificar, analizar y evaluar la calidad física del café, así como diseñar medidas correctivas para asegurar su calidad. A través de diversas actividades prácticas y teóricas, los estudiantes desarrollarán habilidades críticas que les permitirán contribuir al sector cafetero.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Identificar los criterios de calidad del café de acuerdo con la normativa vigente.
2. Realizar un análisis físico del café almendra según los requerimientos técnicos.
3. Evaluar la calidad física del café almendra utilizando procedimientos adecuados.
4. Diseñar medidas correctivas para el aseguramiento de la calidad física del café.

#### **ENFOQUE POBLACIONAL**

Este plan de trabajo está dirigido a estudiantes de los grados 10 y 11 de la Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano, quienes están interesados en el sector agrícola y la industria del café. Se busca fomentar su interés en la calidad del café y prepararlos para futuras oportunidades en este campo.



## **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

### **Actividad 1. Identificación de Criterios de Calidad**

- **Objetivo Principal:**  
Conocer y comprender los criterios de calidad del café almendra según la normativa vigente.
- **Descripción de la Actividad:**  
Los estudiantes investigarán y presentarán los criterios de calidad establecidos para el café almendra, utilizando fuentes confiables.
- **Componentes para el Desarrollo de la Actividad:**  
Investigación individual y grupal, Elaboración de un informe, Presentación oral de los hallazgos.
- **Materiales Requeridos:**  
Computadoras con acceso a internet, Pizarras y marcadores, Recursos bibliográficos sobre normativa de calidad.
- **Evidencias a Presentar:**  
Informe escrito sobre los criterios de calidad, Presentación oral ante el grupo.

### **Actividad 2. Análisis Físico del Café**

- **Objetivo Principal:**  
Realizar un análisis físico del café almendra utilizando herramientas y técnicas adecuadas.
- **Descripción de la Actividad:**  
Los estudiantes llevarán a cabo un análisis físico del café almendra, midiendo características como tamaño, peso y defectos.
- **Componentes para el Desarrollo de la Actividad:**  
Demostración de técnicas de análisis físico, Trabajo en equipos para realizar el análisis, Registro de datos obtenidos.



- **Materiales Requeridos:**  
Muestras de café almendra, Balanza, tamiz y otras herramientas de análisis, Hojas de registro de datos.
- **Evidencias a Presentar:**  
Registro de datos del análisis físico, Informe sobre los resultados obtenidos.

### **Actividad 3. Evaluación de Calidad Física**

- **Objetivo Principal:**  
Evaluar la calidad física del café almendra de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- **Descripción de la Actividad:**  
Los estudiantes aplicarán los conocimientos adquiridos para evaluar la calidad física del café almendra en un entorno práctico.
- **Componentes para el Desarrollo de la Actividad:**  
Evaluación práctica en grupos, Comparación de resultados con los criterios de calidad, Discusión sobre los hallazgos.
- **Materiales Requeridos:**  
Muestras de café para evaluación, Formularios de evaluación, Recursos bibliográficos sobre evaluación de calidad.
- **Evidencias a Presentar:**  
Informe de evaluación de calidad, Participación en la discusión grupal.

### **Actividad 4. Diseño de Medidas Correctivas**

- **Objetivo Principal:**  
Proponer medidas correctivas para asegurar la calidad física del café almendra.
- **Descripción de la Actividad:**  
Los estudiantes diseñarán un plan de acción que contemple medidas correctivas basadas en los análisis y evaluaciones realizadas.



- Componentes para el Desarrollo de la Actividad:  
Identificación de problemas en la calidad del café, Diseño de un plan de acción con medidas correctivas, Presentación del plan a la clase.
- Materiales Requeridos:  
Plantillas para el plan de acción, Recursos bibliográficos sobre medidas correctivas, Pizarras y marcadores para presentaciones.
- Evidencias a Presentar:  
Plan de acción escrito, Presentación del plan ante el grupo.

### **Resultados a Alcanzar**

1. Comprensión clara de los criterios de calidad del café almendra y su normativa.
2. Habilidad para realizar análisis físico del café utilizando técnicas adecuadas.
3. Capacidad para evaluar la calidad física del café de manera efectiva.
4. Desarrollo de propuestas de medidas correctivas que aseguren la calidad del café almendra.



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3  
CODIGO:  
GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 12-02-2026

REGIONAL: Quindío CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Agroindustrial CIUDAD/MUNICIPIO: Filandia  
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manejo Técnico de la Producción de Cacao NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3424489

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS  PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES  MATRÍCULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CE	1186150	leandro	Mattos Sarks	filandia	negabotia@gmail.com	3117718195	
2	CC	4422.608	Cesari Augusto	Arias Jaramillo		cesariariass@me.com	3217810599	
3	CC	24659890	ana ludwica nris	nris	llgarcasquini		3122052458	Ana Ludwica Nris Nris
4	CC	24669693	Helba Aguirre	Aguirre Carden	judica		3148823283	Helba Aguirre
5	CC	24661663	Diane Maria	Osorno Restrepo	la india		3226930067	Diane Ma Osorno
6	CC	38657376	Fabiana Rivero	prieto	loteria		3233466297	
7	CC	1094914427	Juan Manuel	Axiedondo Gonzalez	Cicasia	axiedondo2312@gmail.com	3117415570	
8	CC	31435126	SANDRA Viviana	Naranto LOPEZ	Filandia	sandralviv12584@outlook.es	3023647889	Sandra Viviana Naranto
9	CC	3108288898	Ignacio Antonio	Rivera Rivera	Filandia	RiveraIgnacioA@gmail.com	3108288898	
10	CC	94490526	Diego	Tangarife Calderón	Filandia	diego.tangarife@me.com	3005530759	
11	PPT	7423158	Heriberto Josue	Salazar Gonzalez	Filandia	Josueheriberto@gmail.com	3114362980	
12	CC	2466623	America Rodriguez	Rodriguez Sanchez	Castalia		3125660111	America Rodriguez
13	CC	44090029	Lubian	villa Castillon	la india	villalubian@gmail.com	3126220677	
14	CC	24661663	Diana Maria	Osorno Restrepo	la india		3226930067	Diane Ma Osorno
15	CC	9790087	José Durmaz	Rios Arios	loteria		312819230	
16								
17								
18								
19								
20								
21								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION 3  
CODIGO  
GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 9 - 02 - 2016  
 REGIONAL: Quindío CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Agroindustrial CIUDAD/MUNICIPIO: CIRCASIA  
 NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 342 4714

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR  
 CHARLAS INFORMATIVAS  PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES  MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLFONO	FIRMA
1	T.I	4095129849	Michell Daviana	Osorio Cano	IMET	Michell.daviana.cano257@gmail.com	323 3155921	
2	T.I	1023412047	Miguel Angel	Gutiérrez Sanchez	Imet	mguip11247@gmail.com	3023291700	Miguel Guti
3	T.I	1107858259	Juan José	Corrales Veia	Imet	juanjosveia98@gmail.com	3718260069	
4	T.I	1041204990	Juan Felipe	Gallego Moreno	Imet	JuanFelipeGallegoMoreno@gmail.com	3726677593	Juan Felipe G.
5	T.I	1049308245	Jean Carlos G.	Conzales Cuellar	Imet	JeanCarlosGonzalesCuellar@gmail.com	3147837581	
6	T.I	1098308486	Jerson Steven	Ocampo Moliner	Imet	jerson2008x@gmail.com	320 552 0187	
7	T.I	7098309204	Juan Felipe	Corrales Lambani	IMET	Jambanif03@gmail.com	3005394765	Juan Felipe
8	T.I	1092854199	Carlos Verdugo	Verdugo Quintan	IMET	cvelozguc19@gmail.com	3207827288	
9	T.I	7092461013	Juan Manuel Valencia	Valencia Hernandez	IMET	JuanManuelValenciaHernandez27@gmail.com	3018279554	
10	T.I	1122521112	María José Rodríguez	Rodríguez Rojas	IMET	maxirodriguezrojas1@gmail.com	3234269269	Mario Rodríguez R.
11	T.I	1090295706	Alejandro C. Fuentes	Cifuentes	IMET	cifuentesalejandro451@gmail.com	3218559065	
12	TI	1094924121	Luisa	Vasco Arroyave	Imet	Luisvasco6@gmail.com	3208642765	
13	Ti	1198309228	Mariana	Tobares Martinez	Imet	lataresmartinezmaria@gmail.com	314 5276500	Mariana
14	Ti	1090276300	Maria Tsabel	Jaramillo Quiroga	Imet	jaramillo151475@gmail.com	301 1347526	Maria
15	Ti	1074524960	Isabella	Buitrago Silva	Imet	buitragosilva.isabella@gmail.com	3007065384	
16	Ti	1030100454	Daniel Felipe	Nieto García	Imet	danielfelipenietogarcia@gmail.com	3161400147	
17	oc	23555150	Rossi González	González R.	IMET	rossi.jo@gmail.com	320 68771	
18								
19								
20								
21								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: **MANEJO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO**
- Código del Programa de Formación: 73310058
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica): NA
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Competencia: Gestionar producción agrícola de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares de calidad
- Resultados de Aprendizaje:

RA.1 Programar manejo técnico del cultivo de cacao según recomendaciones técnicas y normatividad vigente

RA.2 Ejecutar labores acordes con las necesidades del cultivo de cacao según recomendaciones técnicas y normatividad vigente

RA.3 Identificar actividades del cultivo de cacao según recomendaciones técnicas y normatividad vigente

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

**2. PRESENTACIÓN**

¡Bienvenidos a la formación en el **MANEJO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO**. Este curso no solo les brindará la oportunidad de adquirir conocimientos valiosos sobre el cultivo del cacao, sino que también les permitirá experimentar la importancia del trabajo en equipo. Al colaborar con sus



compañeros, podrán compartir ideas, resolver problemas juntos y aprender de las experiencias de los demás. La diversidad de perspectivas enriquecerá su aprendizaje y fortalecerá sus habilidades para enfrentar los desafíos del cultivo de cacao.

A lo largo de este curso, exploraremos desde la programación técnica hasta la implementación práctica en el campo. El cacao es un cultivo fundamental que no solo impacta la economía local, sino también el bienestar de muchas comunidades. Al unirse a esta aventura de aprendizaje, estarán contribuyendo a una producción más sostenible y eficiente.

***¡Prepárense para sumergirse en el fascinante mundo del cacao y descubrir cómo su trabajo en equipo puede marcar la diferencia en este sector vital!***

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

**Descripción de la actividad:** Reflexionar sobre la importancia del cacao en la economía local y global. Discusión grupal sobre experiencias previas en el cultivo de cacao.

**Ambiente requerido:** Aula o espacio de reunión.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Dinámica de grupo, lluvia de ideas.

**Materiales de formación:** Pizarrón, marcadores.

**Material de apoyo:** Artículos sobre la historia del cacao y su impacto económico.

**Duración de la actividad:** 2 horas.



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

**Descripción de la actividad:** Introducción a las características del cultivo de cacao, incluyendo clima, suelo y variedades de cacao. Evaluación de conocimientos previos mediante un cuestionario.

**Ambiente requerido:** Aula con recursos audiovisuales.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Presentación interactiva, trabajo en grupos pequeños.

**Materiales de formación:** Proyector, presentación en PowerPoint.

**Material de apoyo:** Manuales técnicos sobre el cultivo de cacao.

**Duración de la actividad:** 4 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

**Descripción de la actividad:** Taller práctico sobre la programación del manejo técnico del cultivo de cacao, incluyendo planificación de labores como siembra, fertilización y control de plagas.

**Ambiente requerido:** Finca o invernadero.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en proyectos, simulaciones.

**Materiales de formación:** Herramientas agrícolas, insumos para el cultivo.

**Material de apoyo:** Guías técnicas, fichas informativas.

**Duración de la actividad:** 16 horas.

### **3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

**Descripción de la actividad:** Implementación de un proyecto de cultivo de cacao en grupos, donde cada grupo ejecuta labores específicas y presenta sus resultados.

**Ambiente requerido:** Finca o espacio de cultivo.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje colaborativo, presentaciones orales.

**Materiales de formación:** Herramientas y materiales de cultivo.



Material de apoyo: Documentación sobre normatividad vigente y mejores prácticas.

Duración de la actividad: 20 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
N.A.	N.A.	Reflexión Inicial sobre el Cultivo de Cacao.	Participación activa en la discusión.  Reflexiones escritas sobre la importancia del cacao.	Comprensión de la importancia del cacao.  Participación en la discusión y aportes relevantes  Calidad de las reflexiones escritas	Conocimiento: Cuestionario breve sobre la historia y economía del cacao.  Desempeño: Observación directa durante la discusión.  Producto: Rúbrica para evaluar las reflexiones escritas.
N.A.	N.A.	Contextualización del Cultivo de Cacao	Respuestas correctas en el cuestionario.  Participación en la discusión post-presentación.	Respuestas correctas en el cuestionario Participación en la discusión  Calidad de las preguntas formuladas durante la discusión	Conocimiento: Cuestionario de opción múltiple.  Desempeño: Observación y registro de participación.  Producto: Rúbrica para evaluar la calidad de las preguntas.
N.A.	N.A.	Taller Práctico de Programación del Manejo Técnico	Plan de manejo técnico elaborado por cada grupo.	Comprensión de las técnicas de manejo  Ejecución efectiva de las labores	Conocimiento: Preguntas orales sobre el contenido del taller.



			Ejecución de las labores programadas.	Calidad del plan de manejo técnico.	Desempeño: Observación directa de la ejecución de labores.  Producto: Rúbrica para evaluar el plan de manejo técnico.
N.A.	N.A.	Implementación de Proyecto de Cultivo de Cacao	Informe final del proyecto.  Presentación oral de los resultados.	Comprensión de los aspectos técnicos del cultivo.  Efectividad en la implementación del proyecto.  Calidad del informe y presentación.	Conocimiento: Entrevista o preguntas orales sobre el proyecto.  Desempeño: Observación de la implementación del proyecto.  Producto: Rúbrica para evaluar el informe y la presentación.

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Cacao: Semilla del árbol del cacao, utilizada para producir chocolate y otros productos derivados.
2. Cultivo: Proceso de sembrar, cuidar y cosechar plantas para obtener productos agrícolas.
3. Fertilización: Aplicación de nutrientes al suelo o a las plantas para mejorar su crecimiento y producción.
4. Plagas: Organismos que causan daño a los cultivos, como insectos, hongos y bacterias.
5. Enfermedades: Problemas que afectan la salud de las plantas, causados por patógenos como virus, hongos y bacterias.
6. Siembra: Proceso de plantar semillas en el suelo para que germinen y crezcan.
7. Variedad: Subgrupo de una especie de planta que presenta características específicas, como sabor o resistencia a enfermedades.
8. Riego: Proceso de proporcionar agua a las plantas para su crecimiento, especialmente en períodos de sequía.
9. Cosecha: Proceso de recolección de los frutos o semillas de las plantas cuando están maduras.



10. Postcosecha: Conjunto de actividades que se realizan después de la cosecha para conservar y preparar los productos para el mercado.

11. Sustentabilidad: Práctica agrícola que busca mantener el equilibrio ecológico y asegurar la producción a largo plazo.

12. Manejo Integrado de Plagas (MIP): Estrategia que combina métodos biológicos, culturales y químicos para controlar plagas de manera efectiva y sostenible.

13. Compostaje: Proceso de descomposición de materia orgánica para producir abono natural.

14. Biodiversidad\*\*: Variedad de especies en un ecosistema que contribuye a su estabilidad y resiliencia.

15. Normatividad: Conjunto de leyes y regulaciones que rigen las prácticas agrícolas y la producción de cultivos.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON	INSTRUCTORA	ENCC	6 DE FEBRERO DE 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO SENA REGIONAL QUINDÍO – CENTRO AGROINDUSTRIAL**

### **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO FORMACIÓN EN MANEJO TÉCNICO EN EL CULTIVO DE CACAO**

#### **PRODUCTORES DE CACAO MUNICIPIO DE FILANDIA ALCALDÍA DE FILANDIA**

### **INTRODUCCIÓN**

El cacao es un cultivo estratégico para el desarrollo económico y social del municipio de Filandia. Con el objetivo de fortalecer las capacidades de los productores de cacao, se propone un programa de formación que les brinde conocimientos técnicos y prácticos sobre el manejo del cultivo.

Este plan de trabajo se enfocará en el aprendizaje colaborativo, promoviendo el trabajo en equipo y la aplicación de prácticas sostenibles que mejoren la producción y la calidad del cacao.

### **Objetivos Específicos**

1. Capacitar a los productores de cacao en las técnicas de manejo del cultivo según las normativas vigentes.
2. Fomentar el trabajo en equipo entre los participantes para resolver problemas comunes en la producción de cacao.
3. Promover prácticas sostenibles que contribuyan a la conservación del medio ambiente y la calidad del producto.
4. Evaluar el impacto de la formación en la productividad y rentabilidad del cultivo de cacao en Filandia.



## **ENFOQUE POBLACIONAL**

Este plan está dirigido a los productores de cacao del municipio de Filandia, quienes contarán con el apoyo de la Alcaldía para facilitar la logística y recursos necesarios para la implementación de las actividades de aprendizaje.

## **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

### ***Actividad 1: Reflexión Inicial sobre el Cultivo de Cacao***

- Objetivo Principal: Fomentar la reflexión sobre la importancia del cacao en la economía local y la experiencia previa de los participantes.
- Descripción: Se llevará a cabo una discusión grupal donde los participantes compartirán sus experiencias y reflexiones.
- Componentes: Dinámica de grupo, Lluvia de ideas, Materiales requeridos: Pizarrón, marcadores, hojas de papel.
- Evidencias a presentar: Reflexiones escritas y participación activa en la discusión.

### ***Actividad 2: Contextualización del Cultivo de Cacao***

- Objetivo Principal: Introducir a los participantes en las características del cultivo de cacao y evaluar sus conocimientos previos.
- Descripción: Presentación interactiva sobre las condiciones necesarias para el cultivo de cacao, seguida de un cuestionario.
- Componentes: Presentación en PowerPoint, Cuestionario
- Materiales requeridos: Proyector, computadora, hojas de cuestionario.
- Evidencias a presentar: Resultados del cuestionario y participación en la discusión.



### ***Actividad 3: Taller Práctico de Programación del Manejo Técnico***

- Objetivo Principal: Capacitar a los participantes en la programación de labores técnicas del cultivo de cacao.
- Descripción: Taller práctico donde los grupos programarán actividades como siembra y fertilización.
- Componentes: Trabajo en grupos, Simulaciones de programación.
- Materiales requeridos: Herramientas agrícolas, insumos, guías técnicas.
- Evidencias a presentar: Plan de manejo técnico elaborado por cada grupo.

### ***Actividad 4: Implementación de Proyecto de Cultivo de Cacao***

- Objetivo Principal: Aplicar los conocimientos adquiridos en un proyecto práctico de cultivo de cacao.
- Descripción: Cada grupo implementará un proyecto de cultivo, ejecutando labores específicas y presentando sus resultados.
- Componentes: Ejecución de labores de cultivo, Presentación de resultados.
- Materiales requeridos: Herramientas de cultivo, materiales de presentación.
- Evidencias a presentar: Informe final del proyecto y presentación oral.

## **RESULTADOS ESPERADOS**

1. Los participantes demostrarán un aumento en su conocimiento sobre las técnicas de manejo del cultivo de cacao.
2. Se fomentará un ambiente de trabajo colaborativo entre los productores, mejorando la comunicación y el intercambio de experiencias.
3. Los participantes implementarán prácticas sostenibles que contribuyan a la mejora de la calidad del cacao producido.
4. Se evaluará un incremento en la productividad y rentabilidad del cultivo de cacao en el municipio de Filandia tras la implementación del plan de formación.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3  
CÓDIGO:  
GFPI-PL-001




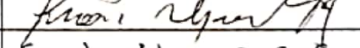
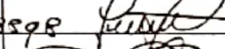

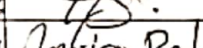

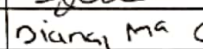
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 12-02-2026

REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Centro Agroindustrial	CUIDAD/MUNICIPIO:	Filandia
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manejo Técnico de la Producción de Cacao				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	3424489.

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRÍCULA	<input checked="" type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------	-----------------------------------	--------------------------	-----------	-------------------------------------

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CE	1186150	leandro	Mattos Sarks	Filandia	negabotaf@gmail.com	3117718195	
2	CC	4422.608	Cesar Augusto	Arias Jaramillo		cesarariass@me.com	3217810599	
3	CC	24659890	Ana Luduica Arias	Arias	Ugaitesquini		3122052458	Ana Luduica Arias Arias
4	CC	24669693	Melba Aguirre	Aguirre Carden	Judia		3148823283	Melba Ag
5	CC	24661663	Diane Maria	Osorno Restrepo	La India		3226930067	Diane Ma Osorno
6	CC	38657376	Fabiana Rivero	prieto	loteria		3233466297	
7	CC	1094914427	Juan Manuel	Axiedondo Gonzalez	Cicasia	axiedondo2312@gmail.com	3117415570	
8	CC	31435126	SANDRA Viviana	Narango LOPEZ	Filandia	sandralviv12584@outlook.es	3023647889	Sandra Viviana
9	CC	3108288898	Ignacio Antonio	Rivera Rivera	Filandia	RiveraAntonioT@gmail.com	3108288898	
10	CC	94490526	Diego	Tangarife Calderón	Filandia	diego.tangarife@me.com	3005530759	
11	PPT	7423158	Heriberto Josue	Salazar Gonzalez	Filandia	Josueheriberto@gmail.com	3114362980	
12	CC	2466623	America Rodriguez	Rodriguez Sanchez	Castalia		3125660111	America Rodriguez
13	CC	44090029	Lubian	Villa Castellón	La India	villalubian@gmail.com	3126220677	
14	CC	24661663	Diana Maria	Osorno Restrepo	La India		3226930067	Diane Ma Osorno
15	CC	9790087	José Durmaz	Rios Arias	loteria		312819230	
16								
17								
18								
19								
20								
21								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ**
- Código del Programa de Formación: 96151559
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica): NA
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Competencia: Operar equipos de procesamiento de bebidas según manual de operación
- Resultados de Aprendizaje:
  - R.A.1. Planear la operación de los equipos para la preparación de bebidas a base de café de acuerdo con el manual técnico y las normas de higiene
  - R.A.2. Operar los equipos para elaborar bebidas a base de café de acuerdo con parámetros técnicos de presión, temperatura y tiempo
  - R.A.3. Examinar la calidad sensorial, presentación de las bebidas elaboradas y el funcionamiento de los equipos según parámetros de sabor, textura, aroma, temperatura y apariencia conforme a los criterios técnicos
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

#### 2. PRESENTACIÓN

En el fascinante mundo del café, cada taza es una oportunidad para explorar la creatividad y la técnica. Esta guía de aprendizaje está diseñada para sumergirte en las diversas **TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ**, donde no solo aprenderás las recetas más populares, sino que también descubrirás los secretos detrás de cada preparación. A través de esta formación,



te invitamos a experimentar, innovar y desarrollar tu propio estilo, convirtiendo cada bebida en una obra maestra que deleite a tus sentidos y a los de quienes te rodean.

El aprendizaje colaborativo es fundamental en este proceso. Al trabajar en equipo, podrás compartir tus experiencias, discutir diferentes métodos y aprender de las perspectivas de tus compañeros. Esta interacción enriquecerá tu comprensión y te permitirá adquirir habilidades prácticas que van más allá de la teoría. Juntos, crearemos un ambiente dinámico donde cada participante contribuirá al crecimiento del grupo, fomentando un espíritu de camaradería y pasión por el café.

***¡Prepárate para disfrutar de una experiencia única y transformadora en el arte de elaborar bebidas a base de café!***

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

Descripción de la actividad: Los participantes reflexionarán sobre su experiencia previa con el café. Se les pedirá que compartan sus bebidas favoritas y qué técnicas creen que se utilizan en su preparación.

Ambiente requerido: Aula o espacio de reunión con sillas en círculo para fomentar la discusión.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión grupal y lluvia de ideas.

Materiales de formación: Pizarrón y marcadores para anotar las ideas principales.

Material de apoyo: Presentación sobre la historia y cultura del café.

Duración de la actividad: 2 horas.

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



Descripción de la actividad: Se realizará un taller donde se presentarán los equipos y herramientas necesarios para la elaboración de bebidas a base de café. Los participantes explorarán el manual técnico y discutirán las normas de higiene.

Ambiente requerido: Taller equipado con máquinas de café, utensilios y un área para la práctica.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos y trabajo en grupo.

Materiales de formación: Manual técnico de los equipos, guías de higiene.

Material de apoyo: Videos demostrativos sobre el uso de los equipos.

Duración de la actividad: 6 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Los participantes practicarán la operación de los equipos, elaborando diferentes bebidas a base de café siguiendo los parámetros de presión, temperatura y tiempo. Se evaluará la calidad sensorial de las bebidas.

Ambiente requerido: laboratorio de café con equipos y espacio para la práctica.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje práctico y demostraciones en vivo.

Materiales de formación: Equipos de café, ingredientes (café, leche, jarabes).

Material de apoyo: Fichas técnicas de cada bebida a preparar.

Duración de la actividad: 20 horas.

### **3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

Descripción de la actividad: Los participantes presentarán sus bebidas elaboradas a sus compañeros, evaluando la calidad sensorial (sabor, textura, aroma, temperatura y apariencia) y el funcionamiento de los equipos. Se fomentará la retroalimentación entre pares.

Ambiente requerido: Aula o espacio de presentación con mesas para las bebidas.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación y evaluación por pares.

Materiales de formación: Formatos de evaluación sensorial.

Material de apoyo: Guía de criterios técnicos para la evaluación de bebidas.



Duración de la actividad: 10 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
		Reflexión grupal sobre experiencias previas con el café y técnicas de preparación.	Lista de bebidas mencionadas y técnicas asociadas, así como reflexiones escritas de los participantes	Participación activa en la discusión.  Claridad y relevancia de las reflexiones compartidas.	De conocimiento: Rúbrica para evaluar las reflexiones escritas (claridad, profundidad, conexión con el tema).  De desempeño: Observación directa (anotar participación).
		Taller sobre equipos y herramientas de café, explorando el manual técnico y normas de higiene.	Informe grupal sobre el uso de equipos y normas de higiene.	Comprensión de los equipos y su funcionamiento.  Aplicación de las normas de higiene en el taller	De desempeño: Prueba práctica de higiene (observación del cumplimiento de normas).  De producto: Rúbrica para evaluar el informe (estructura, contenido, claridad).
		Práctica de operación de equipos para elaborar bebidas a base de café.	Registro de bebidas elaboradas y un diario de práctica donde se anoten los parámetros utilizados.	Precisión en el uso de los equipos (presión, temperatura, tiempo).  Calidad sensorial de las bebidas (sabor, textura, aroma).	De desempeño: Observación directa durante la práctica (checklist de parámetros).  Evaluación sensorial mediante cata (rúbrica para evaluar sabor y presentación).



		Presentación de las bebidas elaboradas	Presentación final y formato de evaluación	Calidad de la presentación (claridad, organización).  Capacidad de evaluación crítica de las bebidas de los compañeros.	De producto: Rúbrica para evaluar la presentación (contenido, claridad, creatividad).  Formato de evaluación entre pares (checklist de criterios sensoriales).
--	--	--	--	---	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Barista: Profesional especializado en la preparación y servicio de café, que posee conocimientos sobre técnicas de extracción y presentación.
2. Café Espresso: Bebida de café concentrada elaborada mediante la extracción de agua caliente a alta presión a través de café finamente molido.
3. Molienda: Proceso de triturar los granos de café para obtener diferentes tamaños de partículas, que afectan el sabor y la extracción.
4. Tamping: Técnica de compactar el café molido en el portafiltro antes de la extracción del espresso, esencial para una extracción uniforme.
5. Latte Art: Técnica de decoración de bebidas a base de café, que utiliza la espuma de leche para crear diseños visuales en la superficie.
6. Extracto: Proporción de café disuelta en agua, que se ajusta según el método de preparación y el tipo de bebida.
7. Aroma: Conjunto de olores que se perciben al oler el café, que influyen en la experiencia sensorial de la bebida.
8. Cata: Proceso de evaluación sensorial del café, que incluye la valoración de sabor, aroma, textura y acidez.
9. Temperatura de extracción: Grado de calor del agua utilizada durante la preparación del café, que impacta en la solubilidad de los compuestos.



10. Crema: Espuma dorada que se forma en la superficie del espresso, resultado de la emulsión de aceites y gases durante la extracción.

11. Café filtrado: Método de preparación de café donde el agua caliente pasa a través del café molido, separando los sólidos del líquido.

12. Sabor: Percepción gustativa del café, que incluye características como acidez, dulzura, amargor y cuerpo.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. Illy, A., & Viani, R. (2005). Espresso Coffee: The Science of Quality. Academic Press.
2. Barista Hustle. (n.d.). Coffee Brewing Methods. Recuperado de [baristahustle.com](https://baristahustle.com)
3. Coffee Quality Institute. (n.d.). Coffee Tasting & Cupping. Recuperado de [coffeequalityinstitute.org](https://coffeequalityinstitute.org)
4. Specialty Coffee Association. (n.d.). Brewing Coffee. Recuperado de [sca.coffee](https://sca.coffee)
5. Schomer, J. (1996). Espresso Vivace: It's Science and Art. Espresso Vivace.
6. Meyer, R. (2019). The Coffee Roaster's Companion. Brewers Publications.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON	INSTRUCTORA	ENCC	6 DE FEBRERO DE 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y CACAO SENA REGIONAL QUINDÍO – CENTRO AGROINDUSTRIAL**

### **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO TÉCNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS CON CAFÉ**

#### **POBLADORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE LA TEBAIDA ALCALDÍA DE LA TEBAIDA**

#### **INTRODUCCIÓN**

El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo y su preparación requiere conocimientos técnicos y habilidades específicas. Este plan de trabajo está diseñado para capacitar a pobladores rurales y urbanos, tanto aquellos que ya conocen el café como quienes no tienen experiencia previa.

A través de la colaboración con la Alcaldía de La Tebaida, se busca promover el conocimiento sobre la cultura del café, así como las técnicas de preparación adecuadas, fomentando el desarrollo de competencias en la elaboración de bebidas a base de café.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Fomentar la reflexión sobre las experiencias previas de los participantes con el café.
2. Proporcionar conocimientos sobre los equipos y herramientas necesarios para la elaboración de café, así como las normas de higiene.
3. Desarrollar habilidades prácticas en la operación de equipos para la elaboración de bebidas a base de café.
4. Evaluar y presentar las bebidas elaboradas, promoviendo la retroalimentación entre los participantes.



## **ENFOQUE POBLACIONAL**

El plan está dirigido a pobladores rurales y urbanos de La Tebaida, incluyendo aquellos que conocen y no conocen el café. Se busca crear un espacio inclusivo donde todos los participantes puedan aprender y compartir sus experiencias, apoyados por la Alcaldía.

## **ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

### ***1. Reflexión Grupal sobre Experiencias Previas con el Café***

- Objetivo Principal: Fomentar la discusión y el intercambio de experiencias sobre el café entre los participantes.
- Descripción de la Actividad: Los participantes se reunirán en grupos para compartir sus experiencias con el café, discutiendo sus bebidas favoritas y las técnicas que conocen.
- Componentes para el Desarrollo: Dinámica de grupo, Preguntas guía para la discusión.
- Materiales Requeridos: Pizarrón y marcadores, Hojas de papel para notas.
- Evidencias a Presentar: Resumen de las reflexiones grupales.

### ***2. Taller sobre Equipos y Herramientas de Café***

- Objetivo Principal: Proporcionar conocimientos sobre los equipos y herramientas necesarios para la elaboración de café, así como las normas de higiene.
- Descripción de la Actividad: Se presentarán diferentes equipos utilizados en la preparación de café, explorando el manual técnico y las normas de higiene que deben seguirse.
- Componentes para el Desarrollo: Exposición teórica sobre los equipos, Discusión sobre normas de higiene.
- Materiales Requeridos: Manual técnico de los equipos, Equipos de café (máquinas, molinos, utensilios).



- Evidencias a Presentar: Informe grupal sobre el uso de equipos y normas de higiene.

### ***3. Práctica de Operación de Equipos para Elaborar Bebidas a Base de Café***

- Objetivo Principal: Desarrollar habilidades prácticas en la operación de equipos para la elaboración de bebidas a base de café.
- Descripción de la Actividad: Los participantes practicarán la elaboración de diferentes bebidas de café, aplicando los conocimientos adquiridos sobre los equipos y técnicas de preparación.
- Componentes para el Desarrollo: Instrucciones sobre el uso de cada equipo, Supervisión durante la práctica.
- Materiales Requeridos: Equipos de café, Ingredientes (café, leche, jarabes).
- Evidencias a Presentar: registro de las bebidas elaboradas y parámetros utilizados.

### ***4. Presentación de las Bebidas Elaboradas***

- Objetivo Principal: Evaluar y presentar las bebidas elaboradas, promoviendo la retroalimentación entre los participantes.
- Descripción de la Actividad: Cada grupo presentará su bebida elaborada, explicando el proceso de preparación y los resultados de la evaluación sensorial.
- Componentes para el Desarrollo: Preparación de presentaciones, Degustación y retroalimentación.
- Materiales Requeridos: Formatos de evaluación sensorial, Espacio para presentaciones.
- Evidencias a Presentar: Presentaciones finales y formatos de evaluación sensorial.



**Centro  
Agroindustrial**  
Regional Quindío



## **RESULTADOS A ALCANZAR**

1. Los participantes serán capaces de identificar y utilizar correctamente los equipos y herramientas necesarios para la elaboración de café.
2. Se promoverá una comprensión clara de las normas de higiene aplicables en la preparación de bebidas a base de café.
3. Los participantes desarrollarán habilidades prácticas en la elaboración de diferentes tipos de bebidas de café, aplicando técnicas adecuadas.
4. Se fomentará la capacidad de evaluación crítica a través de la presentación y retroalimentación sobre las bebidas elaboradas, mejorando la experiencia sensorial del café.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2020.

OBJETIVO (S) Plan concertado Formación Técnicas para la preparación de Bebidas con Café										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria A. Catejens	1096034891					celustebx.c@Gmail.com	312254471		M. Aguiar C.
2	maria carol	1010087011						3214304478		maria carol
3	Diana M. Escobar	41963389						314799141		Diana
4	Taira Larrosa	9804027					3234378186	3234378186		Taira
5	ALBA W. RUIZ	31851839						317725767		Alba Ruiz
6	Lorely R	109494774						3164416785		Lorely
7	Luz Cidy R	24497804	X					3113877165		Luz Cidy
8	Alejandro R.									Alejandro
9	Maria Amparo Castaño	34044791						3212300712	X	Maria Amparo
10	Amparo Buzua	24.495.746					amparo.eliabet.guzman.gomez@com.alejandro.velez1987	3226345860	X	Amparo Buzua
11	Amy Alepauca	1096032937						3152092027		Amy Uelley
12	Rosa castaño	24.497.018					@gual.com castanero.rosa313	3104126914	X	Rosa Castaño
13	Andrés Felipe G	1096.039.77					Gomez barista 12 @ outlook.com	3104624887	X	Andrés Felipe
14	German Berny	773222					gerbernyse@gmail.com	319407266	X	German Berny

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



### Hace constar:

Que el Sr(a) YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON Identificado(a) con cédula de ciudadanía 28544463 realizó el día 12/02/2026 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

---

### Compromiso SST:

Yo YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON Identificado(a) con cédula de ciudadanía 28544463 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública  
**DE EMPLEO**

### Hace constar:

Que el Sr(a) YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON Identificado(a) con cédula de ciudadanía 28544463 el día 12/02/2026 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

**Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA**



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

### INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATO CO1.PCCNTR.7845338 del año 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

#### 1. ASPECTOS GENERALES

<b>CONTRATANTE</b>	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA – Regional Quindío – Centro Agroindustrial
<b>TIPO DE CONTRATO</b>	Prestación de servicios
<b>CONTRATO NRO.</b>	CO1.PCCNTR.7845338 del año 2025
<b>OBJETO</b>	Prestar los servicios personales de carácter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el área de calidad cacao
<b>FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO</b>	5 de mayo de 2025
<b>FECHA DE INICIO</b>	5 de mayo de 2025
<b>PLAZO INICIAL</b>	180 días
<b>FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL</b>	4 de noviembre de 2025
<b>RAZÓN SOCIAL</b>	YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN
<b>CC o NIT</b>	28.544.463
<b>NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL</b>	No Aplica
<b>NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL</b>	No aplica
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN</b>	Avenida Centenario No. 44 N-15 COLOMBIA - Quindío - Armenia
<b>VALOR INICIAL</b>	VEINTISIETE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$27.597.066)



<b>FORMA DE PAGO</b>	<p>a) Un primer pago correspondiente al mes de MAYO por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE (\$3.986.243)</p> <p>b) Cinco (5) pagos iguales por los meses de junio a octubre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno</p> <p>c) Un pago en el mes de Noviembre por valor de SEISCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS MCTE (\$613.268).</p>
<b>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</b>	2125 de 2025
<b>CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL</b>	66325
<b>VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO</b>	TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$32.963.162)
<b>FECHA DE TERMINACIÓN FINAL</b>	9 de diciembre de 2025
<b>FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)</b>	No aplica
<b>VALOR TOTAL PAGADO</b>	\$ 32.963.162
<b>VALOR TOTAL EJECUTADO</b>	\$ 32.963.162
<b>SUPERVISOR</b>	JORGE MARIO PARDO CASTRO
<b>APOYO A LA SUPERVISIÓN</b>	No aplica
<b>MODIFICACIÓN NRO. 019</b>	<p>Fecha de la suscripción: 29 de octubre de 2025 Fecha de aprobación de pólizas: 30 de octubre de 2025</p> <p><b>Plazo:</b> El supervisor del contrato, mediante acta de justificación de fecha 23 de OCTUBRE de 2025, solicita y recomienda prorrogar el contrato hasta el 09 de <b>diciembre de 2025</b></p> <p><b>Valor y forma de pago:</b> El valor total del presente contrato será de TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$32.963.162). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:</p> <p>a) Un primer pago correspondiente al mes de MAYO por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE (\$3.986.243),</p> <p>b) Cinco (6) pagos iguales por los meses de junio a NOVIEMBRE de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno</p> <p>c) Un pago en el mes de DICIEMBRE por valor de UN MILLON TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS MCTE (\$1.379.853).</p>



<b>CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO</b>	2125 del 2025
<b>CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO</b>	66325
<b>SUSPENSIÓN</b>	No aplica
<b>CESIÓN DE CONTRATO</b>	No aplica
<b>FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN</b>	No Aplica
<b>FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN</b>	No Aplica

## 2. ASPECTOS TÉCNICOS

### 2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción CO1.PCCNTR.7845338 de MAYO del año 2025, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

<b>OBLIGACIONES</b>	<b>¿CUMPLIÓ?</b> SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]	<b>PRODUCTO O EVIDENCIA</b>
<b>1.</b> Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	SI	Se realizaron las Guías de aprendizaje Plan Concertado, Instrumentos de Evaluación que corresponden a la formación complementaria y titulada ACME, cargadas en la carpeta ONE DRIVE
<b>2.</b> Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral	SI	Verificación en el formato GFPI-F-067 de los Diseños Curriculares de los programas de formación complementaria, enviados al correo cnieton@sena.edu.co: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo técnico del cultivo de cacao</li> <li>• Manejo de Plagas y enfermedades en el cultivo de cacao</li> <li>• Beneficio de cacao</li> <li>• Control Fitosanitario de cacao</li> </ul>
<b>3.</b> Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	SI	Informe de juicios evaluativos generado por SOFIAPLUS de las fichas generadas en formación complementaria y titulada ACME, de acuerdo a los resultados de aprendizaje asignado.
<b>4.</b> Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo,	SI	Creación de ficha y asocio de aprendices a ruta de aprendizaje de las fichas de formación complementaria:



desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.		3233296 3233331 3241520 3241527 3245459 3260561 3265036 3271543 3271560 3271586 3295776 3306004 3306022 3306127 3347493 3355633 3379400 3379422 3401690
		Ejecución de la formación de las fichas de formación titulada ACME: 2910914 - 2910916
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	SI	Informe mensual de evidencias, cargado en la carpeta ONE DRIVE, con las estrategias: Demostración de método, salidas de campo, charlas técnicas, proyecto productivo y aula móvil
6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	SI	Evaluación de ruta de aprendizaje y reporte final de juicios de las fichas de formación complementaria enviados al correo <a href="mailto:certificacion9120@sena.edu.co">certificacion9120@sena.edu.co</a> : 3233296 3233331 3241520 3241527 3245459 3260561 3265036 3271543 3271560 3271586 3295776 3306004 3306022 3306127 3347493 3355633 3379400 3379422 3401690  Evaluación de ruta de aprendizaje a los resultados asignados de las fichas de formación titulada ACME: 2910914 – 2910916, cargados en la carpeta ONE DIRVE destinado por la oficina de Etapa practica
8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informe mensual de evidencias cargado en carpeta ONE DRIVE con pantallazos de correo y envío de información.</li> </ul>



<p>de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitud de creación de ficha de formación complementaria, Archivo de inscripción Sofia Plus, documentos de identidad y guía de aprendizaje cargados en el formulario asignado.</li> </ul>
<p><b>9.</b> Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias cargado en carpeta ONE DRIVE con pantallazos de correo y envío de información.</li> <li>• Correos de respuesta y gestión de inscripción y matrícula en <a href="mailto:complementariagro@gmail.com">complementariagro@gmail.com</a></li> <li>• Solicitud de actualización de documentos y datos al agente GAE <a href="mailto:gae9120@sena.edu.co">gae9120@sena.edu.co</a></li> <li>• Correo de solicitud de retiro o traslados de aprendices de la IE asociados a rutas de aprendizaje de las fichas ACME asignadas.</li> <li>• Reporte final de juicios evaluativos de las fichas de formación complementaria enviados al correo <a href="mailto:certificacion9120@sena.edu.co">certificacion9120@sena.edu.co</a></li> <li>• Evaluación de ruta de aprendizaje a los resultados asignados de las fichas de formación titulada ACME: 2910914 – 2910916, cargados en la carpeta ONE DIRVE destinada por la oficina de Etapa practica</li> </ul>
<p><b>10.</b> Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.</p>	<p>No se requirió el cumplimiento</p>	<p>No aplica</p>
<p><b>11.</b> Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>SI</p>	<p>Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE</p>



<p><b>12.</b> Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.</p>	<p>SI</p>	<p>Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE</p>
<p><b>13.</b> Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con los registros fotográficos y reportes de EDT</li> <li>• Apoyo en la promoción del portafolio a través de redes sociales</li> <li>• Apoyo en la promoción del portafolio a través del desarrollo de EDT según lo asignado por la ENCC y el Centro Agroindustrial. EDT reportados: 346493 – Oferta Educativa Calarcá 349682 – Oferta Educativa Roldacafé</li> </ul>
<p><b>14.</b> Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con pantallazos del proceso de cargue de documentos a la carpeta y lista de chequeo.</li> <li>• Seguimiento a proyectos de etapa práctica la ficha de formación titulada ACME 2910916: Bitácoras, proyectos formativos, formato de seguimiento a proyecto cargados en la carpeta ONE DIRVE destinada por la oficina de Etapa practica</li> </ul>
<p><b>15.</b> Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.</p>	<p>SI</p>	<p>Entrega de paz y salvo al supervisor de contrato</p>
<p><b>16.</b> Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con pantallazos en la sensibilización y presentación virtual de pruebas</li> <li>• Certificado de competencia laboral con No. 2642515 y fecha de registro 28/11/2025</li> </ul>



aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.		
<b>17.</b> Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con los registros fotográficos y reportes de EDT</li> <li>• Reporte de EDT en los eventos relacionados: 338443 – IE Cámara Junior 338461 – IE Cámara Junior 340626 – IE Marco Fidel Suárez 343249 – ACMEDAY 343971 – FORO ACMEDAY 346494 – IE Instituto Génova</li> </ul>
<b>18.</b> Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	No se requirió el cumplimiento	No aplica
<b>19.</b> Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE</li> <li>• Informe de desplazamiento y formato de legalización</li> <li>• Asignación de Aprendiz por un día en la ENCC</li> <li>• Asignación como Juez para el concurso de Café en olleta, evento “Filandia con Aroma de Café”</li> <li>• Asignación para el acompañamiento en el desarrollo de evento de “La Tebaida se Viste de Café”</li> <li>• Asignación como juez para el concurso PREMIO A LA INNOVACIÓN CULTURAL – Bebida de Autor en el municipio de Roldanillo.</li> <li>• Asignación para el reporte de EDTs y apoyo con el Aula móvil en los eventos asignados. (338443 – 338461 – 340626 – 343249 – 343971 – 346494 – 346493 – 349682</li> </ul>
<b>20.</b> Mantener su autonomía e independencia sobre la forma	SI	Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con los



de cumplir el objeto del contrato.		registros fotográficos, listados de asistencia, reportes, registro de actividades adicionales y pantallazos
<b>21.</b> Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	SI	Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con el uso debido de los formatos requeridos.
<b>22.</b> Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagramación de horario de instructor mensual de Sofia plus</li> <li>• Informe de apoyo a la formación mensual de Sofia Plus</li> </ul>
<b>23.</b> Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	SI	Soportes y comprobantes de pago se seguridad social
<b>24.</b> Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	SI	Informe mensual de evidencias del instructor cargado en ONE DRIVE con pantallazos de la oferta.
<b>25.</b> Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	SI	Documentos cargados en la carpeta ON DRIVE asignada por la supervisión del contrato
<b>26.</b> Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	SI	Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y planes de trabajo concertados cargados en la carpeta NE DRIVE asignada.



<p><b>27.</b> Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correo solicitud de certificación y reporte final de juicios evaluativos</li> <li>• Carpeta ONE DRIVE para el reporte de Etapa práctica.</li> </ul>
<p><b>28.</b> Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Subdirectora de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.</p>	<p>SI</p>	<p>Formatos diligenciados de acuerdo a lo solicitado: Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo concertado, bitácoras y seguimiento a proyectos productivos, actas de concertación, notificaciones e informes de actividades designadas.</p>
<p><b>29.</b> Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.</p>	<p>SI</p>	<p>Plan de trabajo concertado y reporte de juicios evaluativos</p>
<p><b>30.</b> Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula móvil: Revisado con conductor encargado</li> <li>• Ambientes ENCC: Revisado y firmado con celaduría</li> <li>• Ambientes de las IEs: Revisado y entregado con docentes encargados.</li> </ul>
<p><b>31.</b> Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e internacional, en los que intervenga el SENA.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado EDT: El caficultor digital una apuesta por la incursión de la tecnología 4.0 en el agro</li> </ul>
<p><b>32.</b> Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.</p>	<p>SI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de Manual de discapacidad</li> <li>• Participación conferencia SST</li> <li>• Se realizó el buen uso de elementos de protección personal</li> </ul>
<p><b>33.</b> Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.</p>	<p>NO</p>	<p>La Actividad no se desarrollo</p>
<p><b>34.</b> Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.</p>	<p>SI</p>	<p>Evidencia 1: Informe de gestión contractual mes a mes Evidencia 2: Informe de desplazamiento y legalización de transporte</p>



		Evidencia 3: Cuneta de cobro – Planilla SiContratistas.
<b>35.</b> Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	SI	Guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado, registros fotográficos de las fichas creadas y asignadas en la carpeta ONE DRIVE
<b>36.</b> Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	SI	Certificado de afiliación a ARL cargado en la carpeta ON DRIVE y SECOP II documentos de contratación.

**Nota 1:** En cumplimiento de la obligación #7 - Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, se relacionan 29 fichas orientadas durante la vigencia del contrato:

Formación Complementaria			Formación Titulada ACME	EDT – Registro de asistencias	
3233296	3233331	3295776	2910914	338443	346494
3241520	3241527	3306022	2910816	338461	346493
3245459	3260561	3347493		340626	349682
3265036	3271543	3379400		343249	343971
3271560	3271586	3306004			
3306127	3355633	3379422			
3401690					

### 3. ASPECTOS LEGALES

#### 3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:



<b>GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO</b>			
<b>ASEGURADORA</b>	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
<b>NRO. DE PÓLIZA</b>	25-44-101202237		
<b>CERTIFICADO O ANEXO</b>	Reposa en el aplicativo SECOP II		
<b>FECHA EXPEDICIÓN</b>	5 de mayo de 2025		
<b>FECHA APROBACIÓN</b>	5 de mayo de 2025		
<b>AMPARO</b>	<b>VIGENCIA</b>		<b>VALOR</b>
	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>	
Cumplimiento	05 - 05 - 2025	07 - 03 - 2026	\$ 2.759.706,60
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

<b>GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL</b>			
<b>ASEGURADORA</b>	No aplica		
<b>NRO. DE PÓLIZA</b>	No aplica		
<b>CERTIFICADO O DE ANEXO</b>	No aplica		
<b>FECHA EXPEDICIÓN</b>	No aplica		
<b>FECHA APROBACIÓN</b>	No aplica		
<b>AMPARO</b>	<b>VIGENCIA</b>		<b>VALOR</b>
	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>	
Responsabilidad civil extracontractual	No aplica		

En atención a lo señalado en el modificadorio nro. 019 se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

<b>GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO</b>			
<b>ASEGURADORA</b>	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
<b>NRO. DE PÓLIZA</b>	25-44-101202237		
<b>CERTIFICADO O ANEXO</b>	Reposa en el aplicativo SECOP II		
<b>FECHA EXPEDICIÓN</b>	30 de octubre de 2025		
<b>FECHA APROBACIÓN</b>	30 de octubre de 2025		
<b>AMPARO</b>	<b>VIGENCIA</b>		<b>VALOR</b>
	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>	
Cumplimiento	05 - 05 - 2025	13 - 04 - 2026	\$ 3.296.316,20



GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL			
ASEGURADORA	No aplica		
NRO. DE PÓLIZA	No aplica		
CERTIFICADO O DE ANEXO	No aplica		
FECHA EXPEDICIÓN	No aplica		
FECHA APROBACIÓN	No aplica		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Responsabilidad civil extracontractual	No aplica		

### 3.2 Cumplimiento del objeto

El contratista durante el tiempo de ejecución del Contrato CO1.PCCNTR.7845338 de MAYO del año 2025, cumplió cabal y satisfactoriamente todas las actividades inherentes al objeto contractual establecido.

### 3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No aplica

### 3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato NO se presentaron multas y/o sanciones.

### 3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

MES	PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL
MAYO	7963669962	\$ 200.000	\$ 256.000	\$ 16.800



JUNIO	<b>4607583435</b>	\$ 199.400	\$ 255.200	\$ 8.400
JULIO	<b>4612873581</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
AGOSTO	<b>7983855789</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
SEPTIEMBRE	<b>7983858435</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
OCTUBRE	<b>7987035395</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
NOVIEMBRE	<b>7990867970</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
DICIEMBRE (planilla de noviembre)	<b>7995975232</b>	\$ 230.000	\$ 294.400	\$ 9.700
DICIEMBRE (planilla de diciembre)	<b>7997317569</b>	\$ 203.000	\$ 259.800	\$ 8.500

### 3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 05 de mayo de 2025.

- Designación de supervisión: Jorge Mario Pardo Castro del 05 de mayo al 09 de diciembre de 2025
- 11 de junio de 2025, designación a Valentina Franco Gutiérrez
- 11 de julio de 2025, designación a Jorge Mario Pardo Castro

### 3.7 Liquidación del negocio jurídico

De conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

## 4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

OBLIGACIONES DEL SENA: Además de las obligaciones consagradas en la Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que regulen la materia, el SENA se obliga a: 1) Verificar previo a la suscripción del contrato los documentos requeridos para la contratación. 2) Pagar los honorarios en la forma estipulada en este contrato. 3) Prestar la mayor colaboración necesaria para la correcta ejecución del objeto contratado. 4) Poner a disposición la información y/o documentación que se requiera para la cabal ejecución del contrato. 5) Socializar los lineamientos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 6) Cumplir las obligaciones establecidas en el artículo



2.2.4.2.2.15 del Decreto 1072 de 2015. 7) Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del contrato y expedir el recibo a satisfacción que fuere a lugar. Para tal efecto, se designará al supervisor del control de ejecución, quien estará en contacto con el contrato. 8) Suscribir las actas que sean necesarias durante la ejecución del contrato. 9) Verificar el registro en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP) administrado por el Departamento Administrativo de la Función Pública, de la información de hoja de vida del CONTRATISTA, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 227 del Decreto Ley 019 de 2012. 10) Afiliar al CONTRATISTA al Sistema General de Riesgos Laborales a través de la Aseguradora de Riesgos Laborales, en los términos del literal a) del artículo 2º de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012. 11) Brindar al CONTRATISTA los medios para que conozca los lineamientos y políticas del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Gestión Documental. 12) Socializar al CONTRATISTA la política y propósitos del Sistema Integrado de Gestión que aplican en la ejecución del contrato, los procesos, riesgos, lineamientos, controles, requisitos y/o responsabilidades del Sistema Integrado de Gestión que le aplican en el desarrollo del contrato. 13) Remover o designar al supervisor o supervisores de conformidad con las exigencias de ejecución del contrato. En el evento de cambio del Supervisor, no será necesario modificar el presente contrato, y la designación se efectuará mediante notificación para asignación del seguimiento del contrato a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP. 14) Verificar y aprobar la garantía constituida por el CONTRATISTA. 15) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

## 5. ASPECTOS FINANCIEROS

### 5.1 Pagos realizados

No aplica para contratos de prestación de servicios

### 5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	\$ 27.597.066,00
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	\$ 5.366.096,00
Valor de las reducciones	\$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	\$ 32.963.162,00
Valor ejecutado	\$ 32.963.162,00
Valor pagado	\$ 32.963.162,00
Valor por pagar	\$ 0,00
Valor a liberar	\$ 0,00



Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.

Para constancia se firma en Armenia Quindío, 09 de diciembre de 2025

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

**CC 9.725.947**

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7845338 de MAYO del año 2025

Coordinador de Formación

Elaboró: Jorge Mario Pardo Castro

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7845338 de MAYO del año 2025

Anexos:

- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social correspondiente al pago de la planilla de SS de diciembre de 2025 correspondiente a los días del contrato.

Anexos:

- Copia del acta de inicio. **NO APLICA**
- Copia del contrato. **SECOP II**
- Copia de los modificatorios generados. **SECOP II**
- Certificado de desembolsos. **NO APLICA**
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social. **SE ADJUNTAN DOCUMENTOS**
- Certificado de recibo a satisfacción. **NO APLICA**
- Designación de las supervisiones del contrato. **SECOP II**



Versión: 05

Código:  
GTH- F- 074

Proceso Gestión de Talento Humano

Formato Entrega de Bienes e Información de Ejecución Contractual por el Contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN

IDENTIFICACIÓN

CIUDAD ARMENIA FECHA Diciembre 2025. REGIONAL QUINDIO 28.544.463

DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO: CARRERA 6 VENIDA CENTENARIO 44N-15

NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO: 7845338 5 DE MAYO DE 2025

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO  CESIÓN  LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO  TERMINACIÓN UNILATERAL

DEPENDENCIA SENA Marcar con x RESPONSABLES

GESTIÓN DE TIC  NOMBRES Y APELLIDOS FIRMAS

ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS  Gustavo Adolfo Hernandez Gustavo A. Hernandez

ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL  Jorge Pulido

ALMACÉN E INVENTARIOS  Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.

SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)  FABIAN SERNA A

CONTABILIDAD  LAURA ISABEL TEATINO SANCHEZ

TESORERIA  YESSIKA IVETH CASTAÑO MORENO

COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ACADEMICA  Jorge Pulido

BIBLIOTECA  Mariana Amador

OTRO  Yined Puerta Orozco


OTRO

SUPERVISOR DE CONTRATO  Jorge Pulido

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS:

Firma del Contratista

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01
		Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON identificado(a) con CC. 28544463 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 2 de Diciembre de 2025 a las 12:08:49

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.