

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	28544463	NÚMERO PLANILLA:	6004260740	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	IBAGUE	DEPARTAMENTO:	YENY ROCIO NAVARRETE	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES febrero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES febrero AÑO 2026
CIUDAD/MUNICIPIO:	CRR 9 A N 40 - 35 SAN CARLOS	TELÉFONO:	TOLIMA	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	114533458
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	2757384	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/03/05		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS				FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO		
230201	230201- PROTECCION	1	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200
SUBTOTALES:											\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200	

TOTAL APORTES A SALUD																
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1		\$ 0		\$ 0		\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900
SUBTOTALES:											\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO			
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		\$ 0	\$ 0		\$ 0	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900
SUBTOTALES:											\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																						
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES												
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				CCF					SEN	ICBF	ESAP	MINEDU								
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN					DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE
1	CC 28544463	NAVARRETE PINZON YENNY ROCIO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO						01-30											230201-PROTECCION	30	1.894.999	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 303.200	EPS002-SALUD TOTAL	30	1.894.999	\$ 236.900	\$ 0	\$ 236.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	1.894.999	1	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 550.000

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	28544463
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			YENY ROCIO NAVARRETE
CIUDAD/MUNICIPIO:	IBAGUE DEPARTAMENTO:	TOLIMA	
DIRECCIÓN:	CRR 9 A N 40 - 35 SAN CARLOS	TELÉFONO:	2757384
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6004260740	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN:	MES: febrero	PERIODO COTIZACIÓN:	MES: febrero
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:	AÑO: 2026
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/03/05	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	114533458

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
							X									

LIQUIDACIÓN GENERAL

		TOTALES	
		COTIZANTES	TOTAL PAGADO

PENSIÓN

		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	1	\$ 303.200
SUBTOTAL:			1	\$ 303.200

SALUD

		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	\$ 236.900
SUBTOTAL:			1	\$ 236.900

RIESGOS PROFESIONALES

		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 9.900
SUBTOTAL:			1	\$ 9.900

VALOR SIN MORA:	\$ 550.000
VALOR MORA:	\$ 0
TOTAL PAGADO:	\$ 550.000



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, marzo 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 Marzo 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



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.

OBJETO: (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 y titulada	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 y titulada	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	Creación de ruta de aprendizaje y asocio de aprendices
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas	Se reporta horas para los meses de febrero y marzo. Febrero: <ul style="list-style-type: none"> • 125,60 horas Formación complementaria 	Reporte de horas aplicativo Sofia plus Informe de apoyo a la formación



		<ul style="list-style-type: none"> • 8 horas de apoyo a actividades asignadas por la Coordinación • Pendiente 28 horas de Formación Titulada que aún no ha sido matriculada la ficha 3434155 <p>Marzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 74 horas formación complementaria • Pendiente 35 horas de Formación Titulada que aún no ha sido matriculada la ficha 3434155 • 59 horas en proceso de solicitud de ficha de formaciones nuevas 	
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 evento realizado los días 5 y 6 de marzo en el GI School	Registro fotográfico y listados de asistencia
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	Se realizó el pago al sistema de seguridad social para el mes de febrero con número de planilla 6004260740	Planilla de pago y comprobante de pago de seguridad social mes de febrero.
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	Se realizó la revisión de los ambientes de formación (aula móvil y	Ambientes de aprendizaje



	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	salón de barismo) para el desarrollo de la formación y se solicitó a aprendices el uso adecuado de elementos de protección	
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	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación



	desarrolle el objeto contractual.		
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	Se participó en representación del SENA y ENCC en el evento FESTIVAL DE ARTE DEL EJE CAFETERO realizado en el GI School los días 5 y 6 de marzo.	Registros fotográficos y listados de asistencia

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a



la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Nota 2: En el informe de apoyo a la formación del mes de febrero, aún siguen pendiente 28 horas de formación titulada del programa ACME, dado que la ficha 3434155 del Técnico Sistemas Agropecuarios Ecológicos que no ha sido matriculada.

Nota 3: En el informe de apoyo a la formación del mes de marzo, aún siguen pendiente 35 horas de formación titulada del programa ACME, dado que la ficha 3434155 del Técnico Sistemas Agropecuarios Ecológicos que no ha sido matriculada.

Nota 4: Se encuentra en proceso de solicitud de fichas para 59 horas de formación y pendiente el registro de EDT de Oferta Educativa en el Evento FESTIVAL DE ARTE DEL EJE CAFETERO.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **6004260740** de la planilla, operador **BANCOOMEVA** y periodo Mes de **febrero** de 2026 (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	\$ 4.737.497
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$ 9.317.077
VALOR POR EJECUTAR	\$ 33.478.313

Evidencias en (52) 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, MARZO 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	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-01	QUINDÍO	
2	\$43,008,000	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TÉCNICO PAR ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2023-02-15	2023-12-15	TOLIMA	
3	\$40,994,000	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TÉCNICO PARA EL DESARROLLO D ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2022-02-08	2022-12-16	TOLIMA	
4	\$37,045,176	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TÉCNICO Y A ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2020-02-19	2020-12-13	TOLIMA	
5	\$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 D.C.	
6	\$35,439,040	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TÉCNICO Y A ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2021-03-01	2021-12-03	TOLIMA	
7	\$35,109,858	PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-18	2019-12-18	BOGOTA D.C.	
8	\$32,963,162	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-05-05	2025-12-09	QUINDÍO	
9	\$1,820,000	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2021-12-04	2021-12-17	TOLIMA	

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
		PLANEAR Y ...					

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL 15 AL 28 DEL MES DE FEBRERO DE 2026

Ficha 3437675. Formación **COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR** enfocado en el sector cacaotero. ENCC. **Actividad:** Concertación de la formación, ruta de formación y definición de horarios.



Actividad: Contextualización del sector cacaotero, historia del cacao y desarrollo de habilidades emprendedoras.



Sesión 1: Contextualización del Sector Cacaotero.

Emprendimiento

	61	62	63	64	65
INTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> México: Comercialización y Producción Valores: Creabilidad, Responsabilidad Social Resiliencia 	<ul style="list-style-type: none"> Compromiso Disposición Probar (acción) Compromiso 	<ul style="list-style-type: none"> INTERVENCIÓN: MÉRITOS INTERVENCIÓN: MÉRITOS 	<ul style="list-style-type: none"> LA LÓGICA DE LOS NEGOCIOS MARKETING ACCIONES 	<ul style="list-style-type: none"> Modelo y Valores Intervención
EXTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> Familia: Red de apoyo Y comunidades: Terreno cultivable Sistemas: Sistema asociativo y gestor 	<ul style="list-style-type: none"> Libertad, Interés Apoyo Red de Apoyo Money \$ Afrodiseño 		<ul style="list-style-type: none"> FACTORES EXTERNOS CONTEXTO CONTEXTO 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnología Comercio Calidad

Uenny Rosío Naarrete Arrión
 3133149492

21/02/2026 10:16



Ficha 3424714. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DEL CAFÉ. Municipio de Circasia. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.

Actividad: Ruta de procedimiento para la determinación del análisis físico del café.



Actividad: Análisis de Calidad Física del café. Identificación de defectos de café.

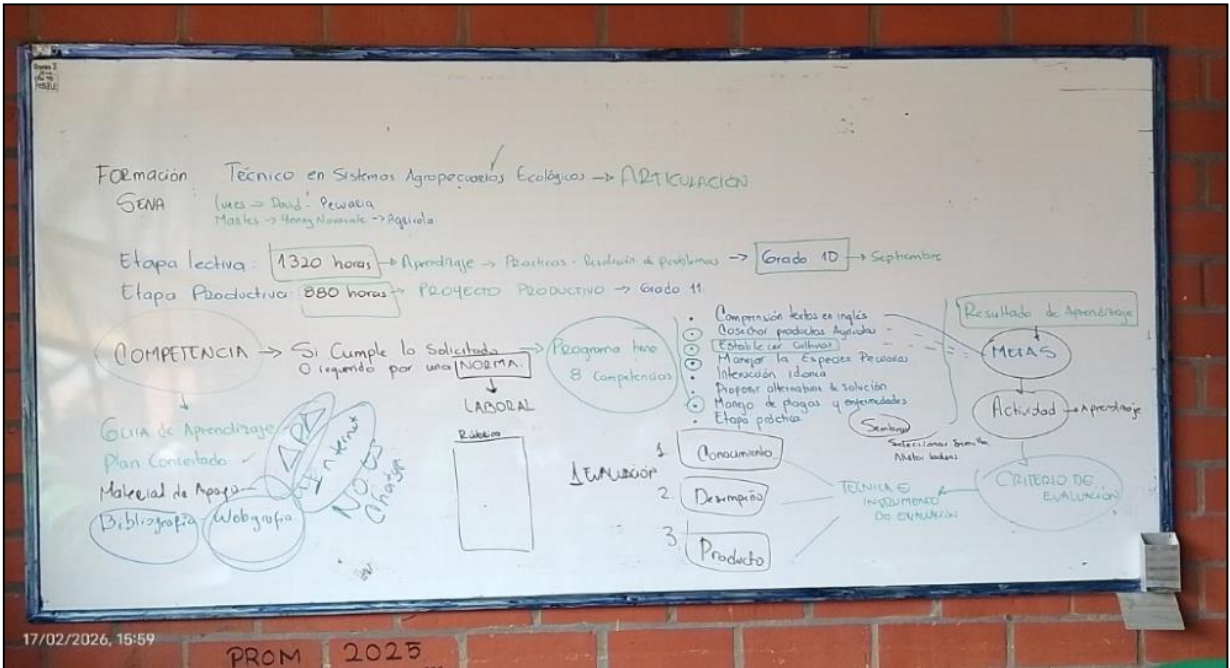




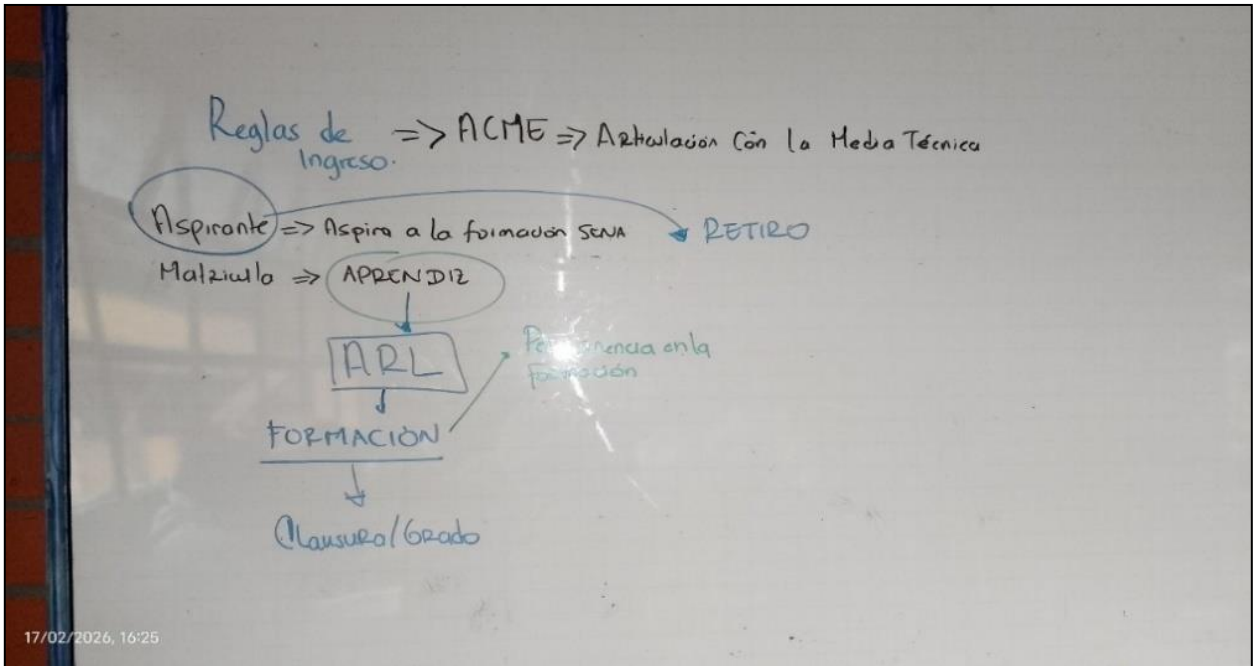
23/02/2026, 15:02

Ficha 3434155. Formación en Sistemas Agropecuarios Ecológicos. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba. Municipio Córdoba.

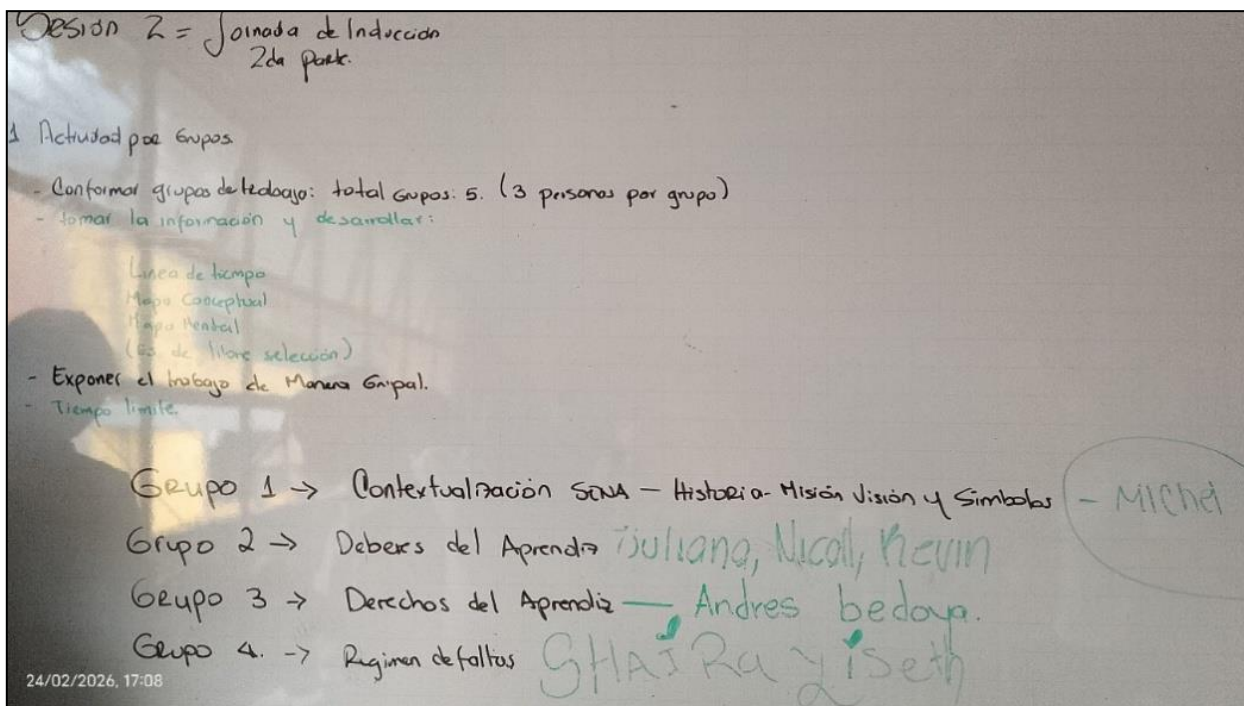
Actividad: Inducción a la formación de TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS, de programa de ARTICULACIÓN CON LA MEDIA. Sesión 1: Presentación programa de formación y definición de conceptos clave.



17/02/2026, 15:59



Actividad: Inducción a la formación de TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS, de programa de ARTICULACIÓN CON LA MEDIA. Sesión 2: Reglamento del aprendiz y disposiciones y conclusiones.





Ficha 3424746. Formación en TECNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Municipio de La Tebaida. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.

Actividad: Reconocimiento y alistamiento de materias primas para la preparación de bebidas con café. Cata guida de café.





18/02/2026, 11:09

Calidad → Física → GRANO
 Sensorial → P. taza
 SCA: **Enocidad** → Sanidad → OTA
 Simbólico → OCATROXINA

Asociación de Cafés Especial
 Experiencia → Que lo relaciona
 Que recuerda
 100.00
 0.0 gramos
 0.2 → Miligramos

gramos 10.0
 1 → 12 gr
 20 → 20 x 12 = 240

Ejercicio Sensorial → 10 gramos x vaso
 Preparación de Bebidas → según método según consumo

Fragancia → Café en Seco
 Aroma → Café con Agua
 Sabor →
 Acidez →

500 gr. 344 gr
 250 gr. 120 gr
 125 gr. 450 gr
 Mr. Pittis

Tiendas Café → Comerciales
 Especialidad

Reducción → Maduros
 Granos pintones
 Granos verdes

Ratio:
 1:12
 1:10
 1:13
 1:15

Métodos de Preparación → Café

Métodos por goteo → Filtado → Filtro
 Métodos por inmersión → Origami
 Métodos por presión → FPIO

Elementos: → Servir → Jarra Cerámico
 Blonda
 Café-capsula
 102 gr. 10 gr
 160
 Chemex
 100 gr

Filtros → Filtro de papel
 Filtro de Acero inoxidable
 Filtro de tela

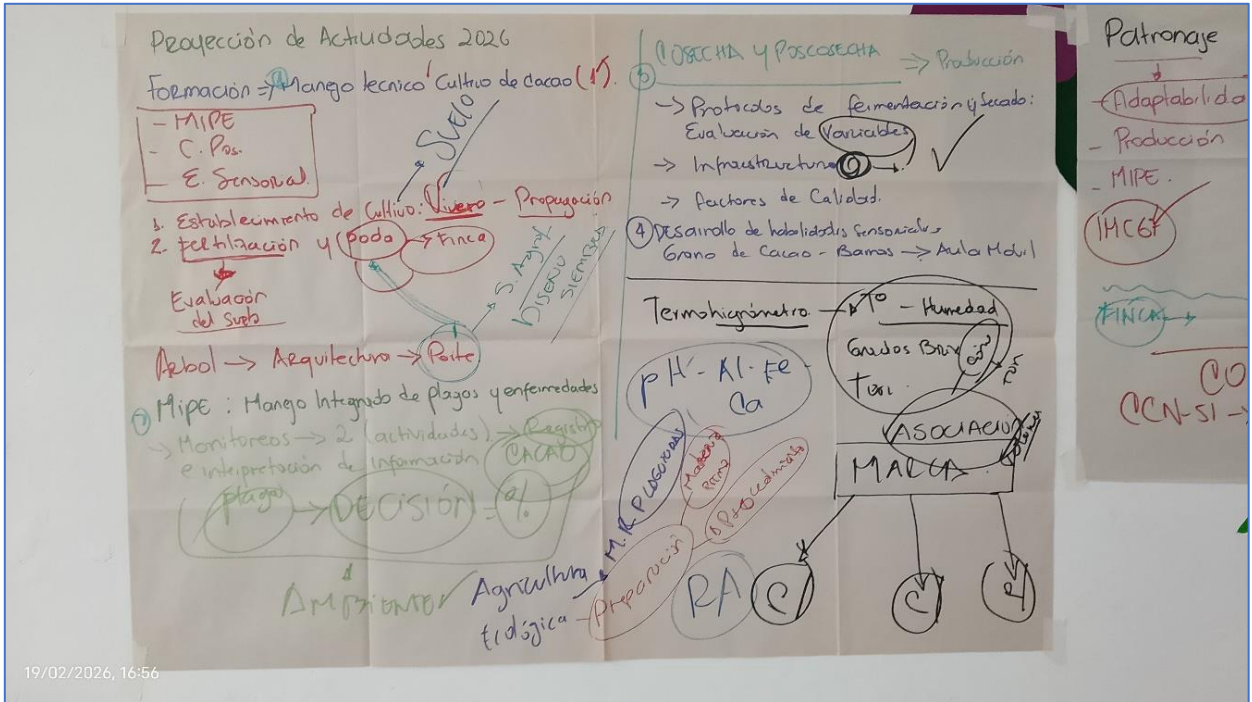
18/02/2026, 12:53

Actividad: Reconocimiento de métodos de extracción de café por presión y percolación.



Ficha 3424489. Formación en MANEJO TÉCNICO DEL CULTIVO DE CACAO. Municipio de Filandia. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.

Actividad: Reconocimiento del sistema de producción de cacao, labores culturales y aspectos de calidad para la producción de cacao.



Actividad: Reconocimiento variedades y parámetros edafoclimáticos para el establecimiento del cultivo de cacao. Proyección de montaje de vivero.

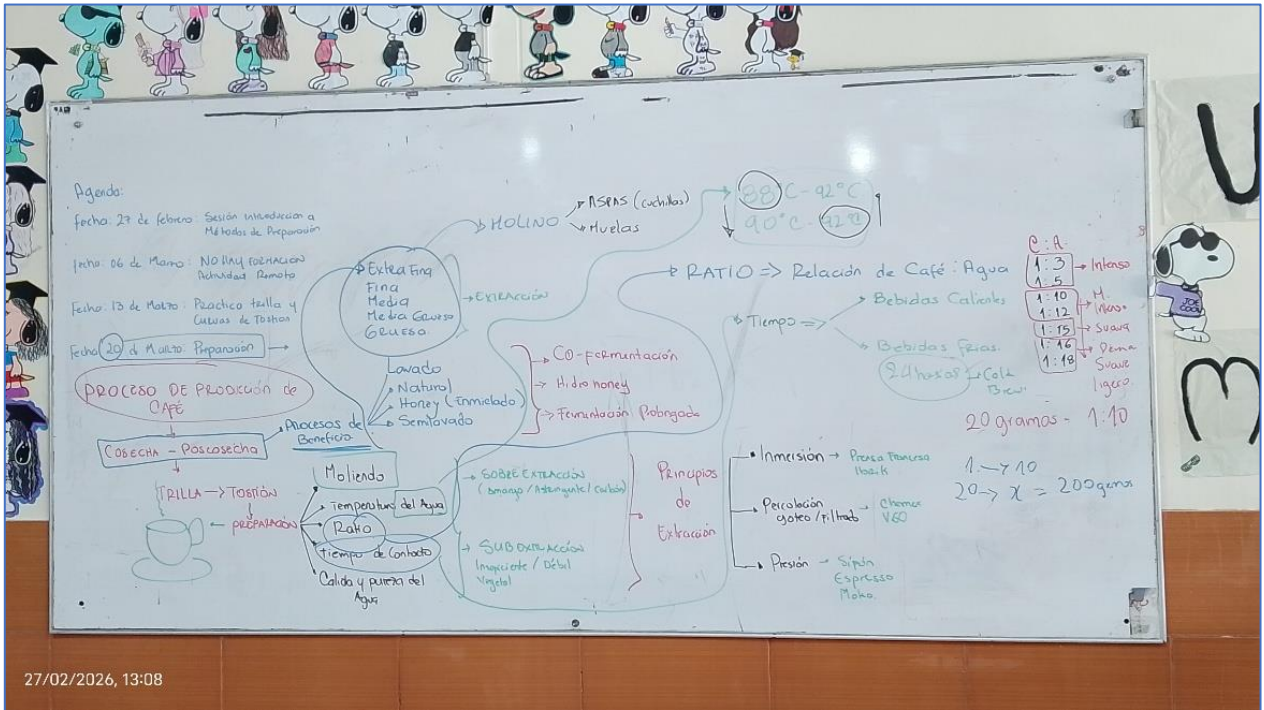


Ficha 3424643. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ. Municipio de Circasia. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.

Actividad: Análisis de Calidad Física del café. Identificación de defectos de café.



Actividad: Reconocimiento de materias primas para la preparación de bebidas con café.



27/02/2026, 13:08



27/02/2026, 13:09

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL 2 AL 7 DEL MES DE MARZO DE 2026

Ficha 3424714. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ. Municipio de Circasia. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.

Actividad: Identificación e interpretación de defectos en el café. Tueste de muestras y tipos de molienda.





Capacitación manejo de guadañas. Centro Agroindustrial Convocada por el Líder del Programa de ACME

Eliminar Archivar Informar Mover a Responder Responder a todos Reenviar Compartir en Teams Zoom

Inducción manejo guadañas

Este evento ocurrió el **Hace 4 días** (Mié 04/03/2026, de 07:30 AM a 08:30 AM) Seguimiento

Centro Agroindustrial

Coordinación de Articulación con la Media le ha invitado Aceptados: 2, 5 sin respuesta

Coordinación de Articulación con la Media

Para: @ John Mario Orozco Montoya; @ Jairo Chacon Castañeda; @ Jose Dubal Rojas; @ Sandra Liliana Marquez Cardona; @ Yenny Rocío Navarrete Pinzón; @ Manuel Jose Pena Olorico; @ Carlos Andres Arcoja Ramirez

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 23/02/2036 02:12 PM

Coordinación de Articulación con la Media ha enviado una convocatoria de reunión.

Compañeros

Considerando que este año contaremos con guadañas eléctricas para los procesos de formación en las IE, es necesario que ustedes vengán para recibir la respectiva inducción de los equipos, por lo tanto, los convoco para participar de este espacio que muy amablemente nuestro compañero instructor Manuel José Peña O, nos brindará.

Nos vemos en la oficina de articulación a las 730

NOTA: Si usted no asiste a la inducción o capacitación, daremos por entendido que usted no requiere de estos elementos para sus I.E.

Gracias

Coordinación de Articulación con la Media
Centro Agroindustrial - Programa de Articulación con la Media
articulacion9110@sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo control o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable. Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a seccomunicacion@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales. Para más información, consulte nuestros [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Responder Responder a todos Reenviar

Windows Taskbar: 10:45 p.m. 8/03/2026



Ficha 3424746. Formación en TECNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Municipio de La Tebaida. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.

Actividad: Extracción de café por métodos de goteo, inmersión y presión. Preparación de bebida con café infusionado con maracuyá y fresa.



04/03/2026



04/03/2026

Ficha 3424489. Formación en MANEJO TÉCNICO DEL CULTIVO DE CACAO. Municipio de Filandia. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.

Actividad: Teniendo en cuenta que para la fecha de 5y 6 de marzo, se me ha delegado cubrir el evento de GI SCHOOL, no se realizó formación, pero se delegó a los aprendices reunirse para iniciar el montaje de un vivero de cacao, por lo cual se reunieron en la Finca de la Aprendiz Shirley Fabiana Rivera Prieto, en la Vereda Loteria del municipio de Filandia. Las actividades desarrolladas fueron las siguientes: selección de semilla para patronaje, reconocimiento de factores productivos del patronaje y alistamiento de semilla y pre-germinación.



Participación como representación del SENA y ENCC en el evento FESTIVAL DE ARTE DEL EJE CAFETERO realizado en el GI School durante los días 5 y 6 de marzo





Ficha 3437675. Formación COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR enfocado en el sector cacaotero. ENCC.

Actividad: Negocio e innovación en el sector cacaotero, segmentos de negocio y mercado, aplicación del modelo de negocios CANVAS, e identidad de marca. Planificación visita a Finca Macondo municipio de Quimbaya.





7/03/2026, 12:25

Finca Macondo → Vereda El Laurel → Municipio Quimbaya

ARGENTINA
↓
Montenegro
↓
Quimbaya
↓
→ PASADIZO
↓
RCP.

9:00 am
→ 8:30 → 8:10
NO ALMUERZO → FIATBRE

1. Componente productivo
Evolución de Cacaocultores.
Juan David.
2. Componente Postcosecha
Central de Beneficio.
3. Diversidad de Productos
MERCADO.
4. EMPRESARIO

Calidad → Trazabilidad
NEGOCIO → Venta - Comar. Dist. Mercado
↓
Cacao en grano → FINO Y DE AZÚCAR → FA
↓
Cacao transformado.

Sábado 21 de Marzo.
Galería de Mercado de Montenegro.
8.00 salmos

7/03/2026, 9:28

EVIDENCIA DE CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE Y ASOCIO DE APRENDICES

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCION DE CACAO

Fecha de Caracterización* FICHA 342489 (MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCION DE CACAO)

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

REALIZAR ACTIVIDADES DEL CULTIVO

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

SESTONAR PRODUCCION AGRICOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TECNICOS, ESTANDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES AGROECOLOGICAS.

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA FICHA 342489

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a178

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Fecha de caracterización* 342489 - MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCION DE CACAO

Ruta de Aprendizaje* RUTA FICHA 3424489

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendizj(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3424489. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a178

← → ↻ 🏠 No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Todos los marcadores

SofiaPlus YENNY ROCIO NAVARRETE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje*

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3424714 (EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE) Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA OBTENIDA A PARTIR DEL PROCESO DE TRILLO O ELIMINACIÓN DEL PERSAMMO DEL CAFÉ SECO	⊕
EVALUACION DE CALIDAD FISICA DEL CAFE	⊕
EVALUACION Y ANALISIS DE CARACTERISTICAS FISICAS DEL CAFE ALMENDRA CAFE SENSORIAL (NET143)	⊕
IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE	⊕
EVALUAR LA CALIDAD FISICA DEL CAFE PROCESADO EN LA FINCA	⊕
CALIDAD FISICA EXTO RESORO	⊕
EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	⊕
EVALUACION FISICA DE LA CALIDAD DEL CAFE	⊕
ELABORACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	⊕

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA.FICHA.3424714

Consultar Generar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a195

Windows Taskbar: 9:31 a.m. 23/02/2026

← → ↻ 🏠 No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Todos los marcadores

SofiaPlus YENNY ROCIO NAVARRETE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3424714 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

Ruta de Aprendizaje* RUTA FICHA 3424714

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3424714. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a195

Windows Taskbar: 9:33 a.m. 23/02/2026

← → ↻ 🏠 No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Todos los marcadores

SofiaPlus YENNY ROCIO NAVARRETE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* Consultar

Ficha de Caracterización* Consultar

Competencias del Programa de Formación

ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS DEL GRUPO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA OBTENIDO A PARTIR DEL PROCESO DE TRILLA O ELIMINACIÓN DEL PERSAMINO DEL CAFÉ SECO	⊕ ⊖
EVALUACION DE CALIDAD FISICA DEL CAFE	⊕ ⊖
EVALUAR LA CALIDAD FISICA DEL CAFÉ PROCESADO EN LA FINCA	⊕ ⊖
EVALUACION Y ANALISIS DE CARACTERÍSTICAS FISICAS DEL CAFÉ ALMENDRA	⊕ ⊖
IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE	⊕ ⊖
CALIDAD FISICA SALAMINA 140514	⊕ ⊖
CAFE SENSORIAL 1467403	⊕ ⊖
ELABORACIÓN DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	⊕ ⊖
EVALUAR LA CALIDAD FISICA DEL BRAND	⊕ ⊖
EVALUACION DE FACILIA DE CAFE	⊕ ⊖

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

javascript:void(0)

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a195.

9:26 a.m. 23/02/2026

← → ↻ 🏠 No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Todos los marcadores

SofiaPlus YENNY ROCIO NAVARRETE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* Consultar

Ruta de Aprendizaje* Consultar

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3424643. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a195.

9:27 a.m. 23/02/2026

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

YENNY ROCIO NAVARRETE

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* Consultar

Ficha de Caracterización* Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Crear Actividad de Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFE	Operar

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

Guardar | Actualizar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a195

9:09 a.m. 23/02/2026

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

YENNY ROCIO NAVARRETE

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Ruta de Aprendizaje*

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 342476. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

senasofiaplus.edu.co/sofia/.../evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?menid=5... IA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a195

9:11 a.m. 23/02/2026

Revisión presencial ingreso ACME 2026

Coordinación de Articulación con la Media
Para: @ Carlos Andrés Barco Calderón; @ Paula Andrea Arias Cocuy; @ Yenny Rocío Navarrete Pinzón; @ Diana Karina Cano Botero; @ Nohora Elena Pedraza Franco; @ Andrés Felipe Acevedo Rivera; @ José Dubal Rojas; @ Sandra Liliana Marquet Cardona; y 7 más
CC: @ Carlos Orlando Bonnett Bultrago; @ María Del Pilar Ospina; @ Juan Diego Giraldo Llano; @ Paola Andrea Vanegas Loaiza; @ Coordinación de Articulación con la Media
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 25/02/2036 11:14 AM
Lun 02/03/2026 11:14 AM

Buenos días

Considerando que aun existen Inconsistencias en los procesos de ingreso (matriculación y revisión de documentos), hemos considerado desde la coordinación y en cooperación con administración educativa un espacio de revisión **presencial** para que se organicen las observaciones encontradas, estas, se realizarán por grupos durante los martes 3 de marzo y miércoles 4 de marzo.

Es importante que usted traiga su computador y que se gestione de manera inmediata cada observación encontrada de acuerdo con las fichas que usted tengan asignadas para el ingreso, así mismo, que la hora es previamente concertada y que NO se puede cambiar, ya que se van a atender en pareja, además, se deben atender otros asuntos de la oficina de administración educativa.

Los horarios son:

Martes 3 de marzo.


- 8:00 AM: Paula Arias y Diana Cano
- 8:30 AM: José Dubal y Sandra Marquet
- 9:00 AM: Nohora Pedraza y Andrés Acevedo
- 2:30 PM: Carlos Barco y Yenny Navarrete

Miércoles 4 de marzo.

- 8:00 AM: Martha Muñoz y Kelly García
- 8:30 AM: Verónica Ríos y Jenny Peñáz
- 9:00 AM: Jairo Chacon - John Mario Orozco
- 9:30 AM: Gabriel Sanchez - Carlos Arcila

Se realizarán las informaciones respectivas a las Instituciones Educativas y a ustedes les llegará copia.

Gracias

 **Coordinación de Articulación con la Media**
Centro Agroindustrial - Programa de Articulación con la media
artulacion@123@esa.edu.co
www.esa.edu.co
@SENA...uica

Windows taskbar: 11:25 p.m. 8/03/2026

LISTADOS DE ASISTENCIA MES DE FEBRERO

[5. Formato de asistencia a formación y matricula](#)

LISTADOS DE ASISTENCIA MES DE MARZO

[5. Formato de asistencia a formación y matricula](#)

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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3424643 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA
EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE
IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3424489 - MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCION DE CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA 3424746 - TECNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA 3424714 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3437675 - COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 125,60

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3424489 - MANEJO TECNICO DE LA PRODUCCION DE CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3424643 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA 3424746 - TECNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3437675 - COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3424714 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 74,00

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

DIAGRAMA HORARIO DE INSTRUCTOR MES DE FEBRERO

- Instructor
- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestion Ambientes
- Consultar Fichas Instructor
- Consultar horas programadas
- Diagramar Horario Instructor
- Reporte de Instructores por Ficha
- Reporte Ejecución Horas Instructor
- Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 8012587
 Nombre del Instructor: YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 28544463
 Responsabilidad: INSTRUCTOR
 Fecha Inicial: 02/02/2026
 Fecha Final: 28/02/2026

Horario

Vista del Horario: Mensual

- Tempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
26/01/26	27/01/26	28/01/26	29/01/26	30/01/26	31/01/26
02/02/26	03/02/26	04/02/26	05/02/26	06/02/26	07/02/26
07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 22:00: Disponible
09/02/26	10/02/26	11/02/26	12/02/26	13/02/26	14/02/26
07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 22:00: Disponible	07:00 - 16:59: (3424489)GESTIONAR PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES	07:00 - 12:59: (3424643)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA 12:59 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:59: (3424714)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA	07:00 - 22:00: Disponible
16/02/26	17/02/26	18/02/26	19/02/26	20/02/26	21/02/26
07:00 - 14:59: (3424746)OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ 14:59 - 15:00: Disponible 15:00 - 20:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 18:59: (3424746)OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ 18:59 - 22:00: Disponible	07:00 - 16:59: (3424489)GESTIONAR PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES	07:00 - 12:59: (3424643)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA 12:59 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:59: (3424714)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA	07:00 - 14:59: (3437675)DESARROLLAR UN PROYECTO EMPRENDEDOR EN 07:00 - 22:00: Disponible
23/02/26	24/02/26	25/02/26	26/02/26	27/02/26	28/02/26
07:00 - 14:59: (3424746)OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ 14:59 - 15:00: Disponible 15:00 - 20:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: (3434155)ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	07:00 - 18:59: (3424746)OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ 18:59 - 22:00: Disponible	07:00 - 16:59: (3424489)GESTIONAR PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES	07:00 - 12:59: (3424643)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA 12:59 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:59: (3424714)EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA	07:00 - 22:00: Disponible

DIAGRAMA HORARIO DE INSTRUCTOR MES DE MARZO

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

YENNY ROCIO NAVARRETE

8012587
 YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON
 CC
 28544463
 INSTRUCTOR

Fecha Inicial: 01/03/2026
 Fecha Final: 31/03/2026


Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
						01/03/26 07:00 - 22:00: Disponible
02/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424714] EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA. 15:59 - 22:00: Disponible	03/03/26 07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: [3434155] ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 17:59 - 22:00: Disponible	04/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424746] OPERAR LOS EQUIPOS Y MÉTODOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ. 15:59 - 22:00: Disponible	05/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424489] GESTIONAR PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES AGROECOLÓGICAS. 15:59 - 22:00: Disponible	06/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424643] EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA. 15:59 - 22:00: Disponible	07/03/26 07:00 - 14:59: [3437675] DESARROLLAR UN PROYECTO EMPRENDEDOR EN INNOVADOR EN LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 15:59 - 22:00: Disponible	
09/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424714] EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA. 15:59 - 22:00: Disponible	10/03/26 07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: [3434155] ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 17:59 - 22:00: Disponible	11/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	12/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424489] GESTIONAR PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NECESIDADES AGROECOLÓGICAS. 15:59 - 22:00: Disponible	13/03/26 07:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: [3424643] EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL GRANO DE CAFÉ COMO MATERIA PRIMA. 15:59 - 22:00: Disponible	14/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	
16/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	17/03/26 07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: [3434155] ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 17:59 - 22:00: Disponible	18/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	19/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	20/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	21/03/26 07:00 - 14:59: [3437675] DESARROLLAR UN PROYECTO EMPRENDEDOR EN INNOVADOR EN LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 15:59 - 22:00: Disponible	
23/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	24/03/26 07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: [3434155] ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 17:59 - 22:00: Disponible	25/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	26/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	27/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	28/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	
30/03/26 07:00 - 22:00: Disponible	31/03/26 07:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:59: [3434155] ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA. 17:59 - 22:00: Disponible	01/04/26	02/04/26	03/04/26	04/04/26	05/04/26

Anterior | Siguiente

	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: 8 de Marzo de 2026 a las 20:38:06

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.