SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

DIARIO DE CAMPO - SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA

CIUDAD Y FECHA	POPAYAN. MARZO
MES DEL INFORME	MARZO
INSTRUCTOR A CARGO	DANIELA ALEJANDRA BRAVO SILVA
AREA/RED DE CONOCIMIENTO	INGENIERA AGROINDUSTRIAL

CONSECUTIVO	FORMA DE ENTREGA	NOMBRE DEL APRENDIZ	IDENTIFICACION DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO DE LA FICHA	EMPRESA	MUNICIPIO	SEGUIMIENTO																				FECHA DE EJECUCION	HORAS PARA REPORTE	
								TIPO DE SEGUIMIENTO	OBSERVACIONES	NOVEDADES ACTITUDINALES	NOVEDADES TECNICAS	PLAN DE SI	PLAN DE NO	FECHA PLAN DE MEJORAMIENTO /ACTA COMITÉ	FUNCIONARIO A CARGO DEL PLAN DE MEJORAMIENTO	BITACORAS PUBLICADAS Y VALORADAS BB/DRIVE 1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#		ACOMPAÑAMIENTO BITACORAS	PRODUCCION DE CENTRO
1	DIGITAL	ZULEM ÑAÑEZ ALVAREZ	29121750	TECNICO EN COCINA	3054664	COMIDAS RAPIDAS Y TIPICAS Z Y J	EL BORDO-CAUCA	CA					X															12/03/2026	2	
2	DIGITAL	NAYIVI SALAZAR MELLIZO	34671891	TECNICO EN COCINA	3054664	DELICIAS PILI	EL BORDO-CAUCA	CA					X															6/03/2026	2	
3	DIGITAL	MAYERLI RUIZ SARRIA	1117263886	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X			X	X	X	X	X	X							6/03/2026	2	
4	DIGITAL	MARIA EUGENIA MORA TORRES	34671554	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															9/03/2026	2	
5	DIGITAL	LUZ EMILIA TENGANAN LOPEZ	1059901884	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE "RINCON DE LUZ"	EL BORDO - CAUCA	CA					X															10/03/2026	2	
6	DIGITAL	LINA VANESA PEREZ MOSQUERA	25599455	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															13/03/2026	2	
7	DIGITAL	KELLY JOHANA GONZALES CAICEDO	1059916310	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															16/03/2026	2	
8	DIGITAL	KAREN VANNESA GOMEZ MARIN	1061741497	TECNICO EN COCINA	3054664	VALLADOLID – VALBUENA HOTEL AGUA DE VALBUENA S.L	ESPAÑA	CA					X															13/03/2026	2	
9	DIGITAL	HAROL ALFER CUELLAR PERALTA	10695970	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															13/03/2026	2	
10	DIGITAL	DARWIN JHOAN ORTIZ MORA	1059910651	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															20/03/2026	2	
11	DIGITAL	CARLOS GIOVANNI VELASQUEZ ARIAS	1059905433	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X			X	X	X	X									16/03/2026	2	
12	DIGITAL	ANA DEISI DELGADO DAZA	29676860	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X			X	X	X	X	X								24/03/2026	2	
13	DIGITAL	ALBA YANETH ESPINOSA MARULANDA	55177862	TECNICO EN COCINA	3054664	PARCELA CAMPESTRE RINCON DE LA LUZ	EL BORDO-CAUCA	CA					X															24/03/2026	2	
14	DIGITAL	YESSENIA RAMOS VIAFARA	1110289671	TECNICO EN COCINA	2876019	CORPORACION CLUB CAMPESTRE LOS ANDES	SANTANDER DE QUILICHAO	CA					X			X	X	X										26/03/2026	2	
15	DIGITAL	LUIS GABRIEL HERANZO MORENO	1038436731	TECNICO EN COCINA	2876019	SOLARES -CANTABRIA BALNEARIO SOLARES SL	ESPAÑA	CA					X															24/03/2026	2	
16	DIGITAL	YULIETH MARCELA MUÑOZ AGREDO	1007434645	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066377	TAZA CON CAFE ANCESTRAR	SOTARA - CAUCA	CA																				2/03/2026	2	
17	DIGITAL	MARLON GERMAN CARVAJAL CUCHUMBE	1063806044	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066377	EL PARCHE DEL COFFE	TIMBIO-CAUCA	CA																				17/03/2026	2	
18	DIGITAL	MANUEL ALEJANDRO ARCOS HURTADO	1003102966	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066377	EL PARCHE DEL COFFE	TIMBIO-CAUCA	CA								X	X	X	X	X								25/03/2026	2	
19	FISICO	JUAN CARLOS LARA ARCOS	16731252	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066377	VITRINA DE CAFE MOMENTO	POPAYAN	CA																				31/03/2026	2	
20	DIGITAL	HERNAN STIVEN AGREDO RUIZ	1063816626	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066377	EL PARCHE DEL COFFE	TIMBIO-CAUCA	CA								X	X	X	X	X								16/03/2026	2	
21	FISICO	REINA ESPERANZA CRUZ ULE	34556918	TECNICO EN COCINA	2942491	CORPORACIÓN EDUCATIVA CAMINO A LA EXCELENCIA	POPAYAN	CA																				27/03/2026	2	
22	DIGITAL	Monica Fernanda Gomez Hidalgo	1143931259	TECNICO EN COCINA	2942491	SABOR MIX	TIMBIO-CAUCA	CA																				30/03/2026	2	
23	DIGITAL	Leidy Johana Dorado Ruiz	1063815056	TECNICO EN COCINA	2942491	SABOR MIX	TIMBIO-CAUCA	CA																				18/03/2026	2	
24	FISICO	SANTIAGO VARGAS MIRANDA	1060798063	TECNICO EN COCINA	3000044	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				24/03/2026	2	
25	FISICO	NESTOR CAMILO COLLAZOS GALINDEZ		TECNICO EN COCINA	3000044	CENCOSUD COLOMBIA S.A.	POPAYAN	CA																				9/03/2026	2	
26	FISICO	LAURA VALENTINA GAVIRIA PUSIL	1061714647	TECNICO EN COCINA	3000044	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				27/03/2026	2	
27	FISICO	KAREN ALEXANDRA RENGIFO MUÑOZ	1088971760	TECNICO EN COCINA	3000044	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				6/03/2026	2	
28	FISICO	JUAN FERNANDO ORDOÑEZ BENAVIDES	1058933125	TECNICO EN COCINA	3000044	LA COSECHA PARRILLADA GOURMET COLOMBIANO SAS	POPAYAN	CA																				3/03/2026	2	
29	FISICO	ESTEFANIA ORTIZ SUAREZ	1058548621	TECNICO EN COCINA	3000044	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				10/03/2026	2	
30	FISICO	DIEGO FERNANDO YEPES RUIZ		TECNICO EN COCINA	3000044	CENCOSUD COLOMBIA S.A.	POPAYAN	CA																				7/03/2026	2	
31	FISICO	YINA LILIANA ALEGRIA CISNEROS	25287706	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066406		POPAYAN	CA																				11/03/2026	2	
32	FISICO	DEISY LILIANA BOLAÑOS SANCHEZ	1061685089	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	3066406	Y&L CAFE-TODO ES MEJOR CON CAFE	POPAYAN	CA																				13/03/2026	2	
33	FISICO	MIGUEL ANGEL MIRANDA CORDOBA	1061713553	TECNICO EN COCINA	3140873	LA COSECHA PARRILLADA GOURMET COLOMBIANO SAS	POPAYAN	CA																				14/03/2026	2	
34	FISICO	LAURA ISABEL MUÑOZ CABANILLAS	1110040964	TECNICO EN COCINA	3140873	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA	POPAYAN	CA																				28/03/2026	2	
35	FISICO	JUAN DANIEL MORALES MARTÍNEZ		TECNICO EN COCINA	3140873	LA COSECHA PARRILLADA GOURMET COLOMBIANO SAS	POPAYAN	CA																				7/03/2026	2	
36	FISICO	ERICK SANTIAGO CARRERA DIAZ	1061698763	TECNICO EN COCINA	3140873	ARQUIDIOCESIS DE POPAYAN	POPAYAN	CA																				21/03/2026	2	
37	DIGITAL	ELIZABETH ROJAS ROJAS	1086695608	TECNICO EN COCINA	3140873	SAMUDIO RAMOS MENANDRO NOVAL - SERVICENTRO LOS PINOS EL BOHIO	PASTO	CA																				2/03/2026	2	
38	FISICO	ALEXANDRA MARIA JOSE MERA VIDAL		TECNICO EN COCINA	3140873	ANA LUCIA GOMEZ PAZ	POPAYÁN	CA																				5/03/2026	2	
39	DIGITAL	ANDERSON NORBEY CAPOTE RODRIGUEZ	1061717643	TECNICO EN COCINA	3140873	REXICO S.A.S.	CALI	CA																				16/03/2026	2	
40	FISICO	CRISTIAN CAMILO GUZMAN FIGUEROA	1061702188	TECNICO EN COCINA	3140873	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				21/03/2026	2	
41	FISICO	NASLI YISELA VAINAS ACOSTA	1061704153	TECNICO EN COCINA	3140873	GRUPO PIO PIO S.A.S	POPAYAN	CA																				17/03/2026	2	

PROCESO					
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X		Pública Clasificada		Pública Reservada

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	TECNOLOGO		
Programa de formación:	TECNICO EN COCINA				**No. Grupo:**		
Modalidad de formación:	Presencial	X			A Distancia		
Estrategia formativa:	Entre otros			**Fecha fin de la etapa lectiva:**	22/10/2024		

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**ANGIE LIZETH ANGOLA MANCILLA**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**1149934019**
	Contacto telefónico:	**3136478068**
	Dirección:	**Calle 16 #3CE-19 berlin**
	Correo electrónico personal:	**lizethangolauwu@gmail.com**
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Pasantia**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Daniela Alejandra Bravo Silva**
	Contacto telefónico:	**3152771101**
	Correo electrónico institucional:	**dbravos@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA centro de comercio y servicios**
	Dirección:	**Cl. 4 #2-80, Centro**
	Nit:	**899999034-1**
	Correo electrónico:	**atulande@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Aura Elena Tulande**
	Cargo:	**Tecnico grado 2**
	Contacto telefónico:	**3116364752**
	Nombre otro contacto:	
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Teléfono institucional (fijo/móvil):**	**3116364752**
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

Scanned with CamScanner

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva *(Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**21/11/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	21/05/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**21/11/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario:** *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Diurno/07:00 -16:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	Realizar actividades propias de restaurante e innovar en recetas para la venta, realizando procedimiento y poniendo en práctica técnicas aprendidas durante la etapa lectiva.
Resultados de aprendizaje	REGISTRAR LAS NOVEDADES TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES EN LA ORGANIZACIÓN DE MANERA EFECTIVA, APLICANDO LA COMUNICACIÓN ACERTIVA, LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, adecuación de materias primas, elaboración de productos de panadería y desayunos, tales como sándwich, hamburguesas, salchipapas.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Firma del aprendiz	Firma del instructor de seguimiento	Firma del ente co-formador
	Daniela A. Bravo S.	Ana Elena Tulande

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 17/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial __X_ o virtual ___

Scanned with CamScanner

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva

Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Scanned with CamScanner

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Scanned with CamScanner

Retroalimentación Instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado ☐** **No aprobado ☐**

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

Scanned with CamScanner

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			Nivel formativo:	TECNOLOGO		
Programa de formación:	TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO				No. Grupo:		
Modalidad de formación:	Presencial	X			A Distancia		
Estrategia formativa:	Entre otros			Fecha fin de la etapa lectiva:	22/10/2024		

Datos del aprendiz	Nombre completo:	Yarith Alexandra Borrero Arcos
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	1063808902
	Contacto telefónico:	3135336600
	Dirección:	Timbio b/ San Camilo Manzana G casa 11
	Correo electrónico personal:	yarithborrero@gmail.con
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Contrato de Aprendizaje
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	Daniela Alejandra Bravo Silva
	Contacto telefónico:	3152771101
	Correo electrónico institucional:	dbravos@sena.edu.co
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	Nombre empresa o entidad conformadora:	Alina repostería Artesanal
	Dirección:	Carrera 8 #13N-43 El Recuerdo
	Nit:	901819594–8
	Correo electrónico:	Aliguzman01@gmail.com
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	Nidia Alina Guzmán Laragacha
	Cargo:	Dueña y Repostera
	Contacto telefónico:	300 6524289
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	300 6524289
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*

Scanned with CamScanner

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva *(Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**03/11/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	01/04/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**03/11/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario:** *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Diurno/11:00 -19:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	Facilitar el servicio a los clientes internos y externos de acuerdo con las politicas de la organización Realizar actividades de cafetería y mantener la confidencialidad de las recetas propias de la organizacion
Resultados de aprendizaje	REGISTRAR LAS NOVEDADES TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES EN LA ORGANIZACIÓN ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE, DE MANERA EFECTIVA , APLICANDO LA COMUNICACIÓN ACERTIVA, LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Atención al usuario, adecuación de materias primas, realización de cafés, asesoría a clientes con respecto a tipos de café y sus diferentes presentaciones.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realizacion de fotos de los productos ofrecidos en la organización.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Daniela A. Bravo S.

Firma del aprendiz | **Firma del instructor de seguimiento** | **Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 16/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial __X_ o virtual ___

Scanned with CamScanner

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva

Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Scanned with CamScanner

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Scanned with CamScanner

Retroalimentación Instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado ☐** **No aprobado ☐**

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

Scanned with CamScanner

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			Nivel formativo:	TECNOLOGO		
Programa de formación:	TECNICO EN COCINA				No. Grupo:		
Modalidad de formación:	Presencial	X			A Distancia		
Estrategia formativa:	Entre otros			Fecha fin de la etapa lectiva:	12/12/2025		

Datos del aprendiz	Nombre completo:	ALEXANDRA MARIA JOSE MERA VIDAL
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	1059239870
	Contacto telefónico:	3239644668
	Dirección:	Calle 3 #57C-07 Lomas de granada
	Correo electrónico personal:	Seokale242@gmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Contrato laboral
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	Daniela Alejandra Bravo Silva
	Contacto telefónico:	3152771101
	Correo electrónico institucional:	dbravos@sena.edu.co
Datos del ente co-formador *(jefe inmediato o tutor* y empresa u organización)*	Nombre empresa o entidad conformadora:	Mamá Lombriz
	Dirección:	Calle 10N #9-60
	Nit:	34533728
	Correo electrónico:	ingealimentosmamalombris@gmail.com
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	Lorena Ordoñez
	Cargo:	Ingeniera de Planta
	Contacto telefónico:	3158122321
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	3234054172
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

* *Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*

Scanned with CamScanner

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez*)					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**11/11/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	21/05/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**06/05/2026**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario:** *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Diurno/06:00 -14:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	Realizar actividades propias de cocina, pastelería y panadería para servicio hospitalario, realizando procedimiento y poniendo en práctica técnicas aprendidas durante la etapa lectiva.
Resultados de aprendizaje	REGISTRAR LAS NOVEDADES TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES EN LA ORGANIZACIÓN DE MANERA EFECTIVA, APLICANDO LA COMUNICACIÓN ACERTIVA, LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, apoyo en área de panadería y pastelería.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Daniela A. Bravo S.

Firma del aprendiz | **Firma del instructor de seguimiento** | **Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 23/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial __X_ o virtual ___

Scanned with CamScanner

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva

Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Scanned with CamScanner

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Scanned with CamScanner

Retroalimentación Instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado ☐** **No aprobado ☐**

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

Scanned with CamScanner

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general					
Regional:	Cauca				
Centro de formación:	Comercio y Servicios		Nivel formativo:	TECNOLOGO	
Programa de formación:	TECNICO EN COCINA			No. Grupo:	
Modalidad de formación:	Presencial	X		A Distancia	
Estrategia formativa:	Entre otros		Fecha fin de la etapa lectiva:	23/10/2024	

Datos del aprendiz	Nombre completo:	DIEGO FERNANDO YEPES RUIZ
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	1081055121
	Contacto telefónico:	3229035239
	Dirección:	Calle 7 #17-43 La esmeralda
	Correo electrónico personal:	Diegofernandoyepes2000@gmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Contrato laboral
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	Daniela Alejandra Bravo Silva
	Contacto telefónico:	3152771101
	Correo electrónico institucional:	dbravos@sena.edu.co
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	Nombre empresa o entidad conformadora:	Cencosud Rincón Jumbo
	Dirección:	Campanario centro comercial
	Nit:	890930534-0
	Correo electrónico:	
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	Luz Bermeo
	Cargo:	Jefe de cocina
	Contacto telefónico:	3207740340
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*

Scanned with CamScanner

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez*)					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**07/10/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	07/04/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**07/10/2026**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*			**Horario**: *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Rotativos entre 06:00 -18:00	
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	Realizar actividades propias de cocina fría y caliente para servicio directo al público, realizando procedimiento y poniendo en práctica técnicas aprendidas durante la etapa lectiva.
Resultados de aprendizaje	REGISTRAR LAS NOVEDADES TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES EN LA ORGANIZACIÓN DE MANERA EFECTIVA, APLICANDO LA COMUNICACIÓN ACERTIVA, LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, apoyo en cocina fría y caliente, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, almacenamiento, apoyo en atención al cliente.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Diego Yepes — **Firma del aprendiz**

Daniela A. Bravo J. — **Firma del instructor de seguimiento**

Firma del ente co-formador

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 26/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial __X_ o virtual ___

Scanned with CamScanner

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva

Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Scanned with CamScanner

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Scanned with CamScanner

Retroalimentación Instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado ☐** **No aprobado ☐**

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

Scanned with CamScanner

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			Nivel formativo:	TECNOLOGO		
Programa de formación:	TECNICO EN BARISMO				No. Grupo:		
Modalidad de formación:	Presencial	X			A Distancia	X	
Estrategia formativa:	Entre otros			Fecha fin de la etapa lectiva:	5-10-2025		

Datos del aprendiz	Nombre completo:	Juan Carlos Lara Arcos
	Tipo de documento:	Cédula de ciudadanía
	N° de identificación:	16.731.252
	Contacto telefónico:	313 634 2290
	Dirección:	
	Correo electrónico personal:	Jclarc.flhm6@gmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Proyecto productivo
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	Daniela Alejandra Bravo Silva
	Contacto telefónico:	3152771101
	Correo electrónico institucional:	dbravos@sena.edu.co
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	Nombre empresa o entidad conformadora:	SENA Comercio y Servicios
	Dirección:	Calle 4 #2-80
	Nit:	899999034-0
	Correo electrónico:	aalarconc@sena.edu.co
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	Anabelly Alarcon Castellanos
	Cargo:	Instructor de emprendimiento
	Contacto telefónico:	3012238551
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*

Powered by CamScanner

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva *(Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	05/06/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario:** *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Rotativos entre 08:00 -22:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*	https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NWVkMmFhNzYtMTRlMi00MzA0LWI5NzAtZWZkMmRkNjQ1MzM5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%22%7d				
Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz					
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS. ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO				
Resultados de aprendizaje	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.				
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Realizar la limpieza, desinfección y alistamiento de la estación de café, equipos, cafetera, molino manual, utensilios y área de servicio antes, durante y después de la jornada. Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones técnicas, asegurando la correcta dosificación, molienda y conservación del producto. Preparar bebidas a base de café utilizando diferentes métodos de extracción (filtrados, métodos alternativos), cumpliendo con los estándares de calidad establecidos. Ejecutar técnicas espumar la leche para la elaboración de bebidas calientes y frías. Caracterizar el café según su origen, perfil sensorial, nivel de tostión y calidad física, de acuerdo con los criterios técnicos del programa. Apoyar el control de calidad del café y de las bebidas preparadas, identificando posibles desviaciones y aplicando acciones correctivas. Brindar atención al cliente, aplicando protocolos de servicio, comunicación efectiva y presentación del producto. Participar en actividades de mejora continua del servicio y operación de la barra de café, aportando soluciones a situaciones reales del entorno productivo.				

Powered by CamScanner

Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 5 Entrega de plantilla de plan de negocios para fondoemprender que se desarrollara con en el centro de desarrollo empresarial del Sena Palmira
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Juan. Bra.

Firma del aprendiz

Daniela A. Bravo S.

Firma del instructor de seguimiento

Anabelle Alarcon Castellanos

Firma del ente co-formador

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 19/02/2026 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ___ o virtual _X__

Powered by CamScanner

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva

Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

Observaciones del aprendiz:

Observaciones del responsable ente co-formador:

Firma del aprendiz	Firma Instructor de seguimiento	Firma del ente co-formador

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Powered by CamScanner

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva

(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)

Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales

Variable	Valoración *(marcar con X)*		Observaciones / Compromisos de mejora
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Powered by CamScanner

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

Powered by CamScanner

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	**TECNOLOGO**		
Programa de formación:	**TECNICO EN BARISMO**				**No. Grupo:**		
Modalidad de formación:	**Presencial**				**A Distancia**	**X**	
Estrategia formativa:	**Entre otros**		**Fecha fin de la etapa lectiva:**	**30/08/2025**			

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**Hernán Stiven Agredo Ruiz**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**1063816626**
	Contacto telefónico:	**3233800254 - 3160979800**
	Dirección:	**Cl 19 24 10**
	Correo electrónico personal:	**stivenruiz097@gmail.com**
	Correo electrónico institucional:	**hernanagredo@unicomfacauca.edu.co**
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Proyecto productivo**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Daniela Alejandra Bravo Silva**
	Contacto telefónico:	**3152771101**
	Correo electrónico institucional:	**dbravos@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA Comercio y Servicios**
	Dirección:	**Calle 4 #2-80**
	Nit:	**899999034-0**
	Correo electrónico:	**aalarconc@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Anabelly Alarcon Castellanos**
	Cargo:	**Instructor de emprendimiento**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
	Nombre otro contacto:	
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Teléfono institucional (fijo/móvil):**	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	05/06/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario**: *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Rotativos entre 08:00 -22:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*	https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NWVkMmFhNzYtMTRlMi00MzA0LWI5NzAtZWZkMmRkNjQ1MzM5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%22%7d				

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS. ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO
Resultados de aprendizaje	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Realizar la limpieza, desinfección y alistamiento de la estación de café, equipos, máquinas de espresso, molinos, utensilios y área de servicio antes, durante y después de la jornada. Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones técnicas, asegurando la correcta dosificación, molienda y conservación del producto. Preparar bebidas a base de café utilizando diferentes métodos de extracción (espresso, filtrados, métodos alternativos), cumpliendo con los estándares de calidad establecidos. Ejecutar técnicas de vaporización y texturización de la leche para la elaboración de bebidas calientes y frías. Caracterizar el café según su origen, perfil sensorial, nivel de tostión y calidad física, de acuerdo con los criterios técnicos del programa. Apoyar el control de calidad del café y de las bebidas preparadas, identificando posibles desviaciones y aplicando acciones correctivas. Brindar atención al cliente, aplicando protocolos de servicio, comunicación efectiva y presentación del producto.

	Apoyar los procesos de almacenamiento de insumos, control de inventarios y rotación de productos del área de barismo. Participar en actividades de mejora continua del servicio y operación de la barra de café, aportando soluciones a situaciones reales del entorno productivo.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 5 Entrega de plantilla de plan de negocios.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	





Firma del aprendiz	**Firma del instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 30/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ___ o virtual _X__

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)***:**		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	x

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	**TECNOLOGO**		
Programa de formación:	**TECNICO EN BARISMO**				**No. Grupo:**	**3066377**	
Modalidad de formación:	**Presencial**	**x**			**A Distancia**		
Estrategia formativa:	**Entre otros**		**Fecha fin de la etapa lectiva:**	**30/08/2025**			

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**Manuel Alejandro Arcos Hurtado**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**1003102966**
	Contacto telefónico:	**3205500975-3122776533**
	Dirección:	**Calle 16#18-52 B/centro Timbío cauca**
	Correo electrónico personal:	**alehurtado322@gmail.com**
	Correo electrónico institucional:	**maarcos66@misena.edu.co**
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Proyecto productivo**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Daniela Alejandra Bravo Silva**
	Contacto telefónico:	**3152771101**
	Correo electrónico institucional:	**dbravos@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA Comercio y Servicios**
	Dirección:	**Calle 4 #2-80**
	Nit:	**899999034-0**
	Correo electrónico:	**aalarconc@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Anabelly Alarcon Castellanos**
	Cargo:	**Instructor de emprendimiento**
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Contacto telefónico:**	**3012238551**
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	05/06/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**05/12/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*		**Horario**: *diurno-nocturno de lunes a sábado*	Rotativos entre 08:00 a 22:00		
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*	https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NWVkMmFhNzYtMTRlMi00MzA0LWI5NzAtZWZkMmRkNjQ1MzM5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%22%7d				

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS. ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE SERVICIO
Resultados de aprendizaje	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Realizar la limpieza, desinfección y alistamiento de la estación de café, equipos, máquinas de espresso, molinos, utensilios y área de servicio antes, durante y después de la jornada. Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones técnicas, asegurando la correcta dosificación, molienda y conservación del producto. Preparar bebidas a base de café utilizando diferentes métodos de extracción (espresso, filtrados, métodos alternativos), cumpliendo con los estándares de calidad establecidos. Ejecutar técnicas de vaporización y texturización de la leche para la elaboración de bebidas calientes y frías. Caracterizar el café según su origen, perfil sensorial, nivel de tostión y calidad física, de acuerdo con los criterios técnicos del programa. Apoyar el control de calidad del café y de las bebidas preparadas, identificando posibles desviaciones y aplicando acciones correctivas. Brindar atención al cliente, aplicando protocolos de servicio, comunicación efectiva y presentación del producto.

	Apoyar los procesos de almacenamiento de insumos, control de inventarios y rotación de productos del área de barismo. Participar en actividades de mejora continua del servicio y operación de la barra de café, aportando soluciones a situaciones reales del entorno productivo.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 5 Entrega de plantilla de plan de negocios.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Firma del aprendiz	**Firma del instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 30/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ___ o virtual _X__

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)***:**		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general							
Regional:	Cauca						
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	**TECNOLOGO**		
Programa de formación:	**TECNICO EN COCINA**				**No. Grupo:**		
Modalidad de formación:	**Presencial**	**X**			**A Distancia**		
Estrategia formativa:	**Entre otros**		**Fecha fin de la etapa lectiva:**	**31/07/2025**			

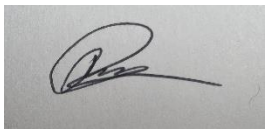
Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**NOHEMI TATIANA RODRIGUEZ ORDOÑEZ**
	Tipo de documento:	Cedula de ciudadania
	N° de identificación:	1004607717
	Contacto telefónico:	3026022548
	Dirección:	**Carrera 30ª #11-28 mirador**
	Correo electrónico personal:	Rodrigueznohemi432@gmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**contrato**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Daniela Alejandra Bravo Silva**
	Contacto telefónico:	**3152771101**
	Correo electrónico institucional:	**dbravos@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	Food group Colombia (Dominos pizza)
	Dirección:	Carrera 9 #15N-36
	Nit:	901334517-8
	Correo electrónico:	**Dominospopayan.fgc@gmail.com**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Diana Guevara**
	Cargo:	**Gerente de tienda**
	Contacto telefónico:	**3105273631**
	Nombre otro contacto:	
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Teléfono institucional (fijo/móvil):**	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

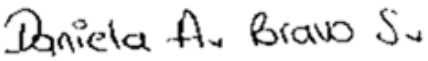
Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

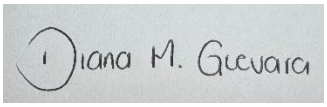
Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	4/8/2025	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	2/3/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	4/8/2025
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*			**Horario**: *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Rotativos diurnos	
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz	
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
Resultados de aprendizaje	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, preparación de alimentos, apoyo en cocina fría y caliente, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, almacenamiento, apoyo en atención al cliente.

Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 4







Firma del aprendiz | **Firma del instructor de seguimiento** | **Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 27/02/2026 fecha de diligenciamiento: de forma presencial __X_ o virtual ___

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	4/8/2025	**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	**27/02/2026**
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*	**presencial**	**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento	**X**		
Mejora continua	**X**		
Fortalecimiento ocupacional	**X**		
Oportunidad y calidad	**X**		
Responsabilidad ambiental	**X**		
Administración de recursos	**X**		
Seguridad y salud en el trabajo	**X**		
Documentación etapa productiva	**X**		

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales	**X**		
Trabajo en equipo	**X**		
Solución de problemas	**X**		
Cumplimiento	**X**		
Organización	**X**		

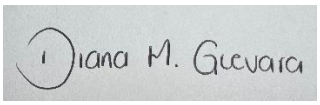
Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

Observaciones del aprendiz:

Observaciones del responsable ente co-formador:



Daniela A. Bravo S.



Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: 27/02/2026 de forma presencial _X__ o virtual ___

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**4/8/2025**	**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	**2/3/2026**	**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	**1**
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)***:**		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento	X		
Mejora continua	X		
Fortalecimiento ocupacional	X		
Oportunidad y calidad	X		
Responsabilidad ambiental	X		
Administración de recursos	X		
Seguridad y salud en el trabajo	X		
Documentación etapa productiva	X		

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales	X		
Trabajo en equipo	X		
Solución de problemas	X		
Cumplimiento	X		
Organización	X		

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

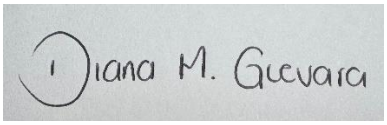
Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	La aprendiz ha desarrollado su proceso formativo de manera responsable y comprometida, evidenciando interés por fortalecer sus conocimientos técnicos en cocina. Durante la etapa productiva ha demostrado disposición para el aprendizaje continuo, receptividad frente a la retroalimentación y cumplimiento de las actividades asignadas. Mantiene una actitud respetuosa frente al equipo de trabajo y aplica las normas de higiene y manipulación de alimentos establecidas.
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	En cuanto a las competencias técnicas, la aprendiz aplica adecuadamente las técnicas básicas de cocina, manejo de utensilios y equipos, así como las buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria. Demuestra cuidado en la presentación de los productos y seguimiento de instrucciones en la preparación de recetas. A nivel actitudinal, evidencia trabajo en equipo, responsabilidad, respeto por la jerarquía y disposición para mejorar continuamente.

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado X** **No aprobado ☐**



Daniela A. Bravo S.



Firma del aprendiz	Firma Instructor de seguimiento	Firma del ente co-formador

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad Popayán con fecha de diligenciamiento: 27/02/2026 de forma presencial _X__ o virtual ___

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general						
Regional:	Cauca					
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	**TECNOLOGO**	
Programa de formación:	**TECNICO EN COCINA**				**No. Grupo:**	**3054664**
Modalidad de formación:	**Presencial**	**x**			**A Distancia**	**X**
Estrategia formativa:	**Entre otros**			**Fecha fin de la etapa lectiva:**		

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**CARLOS GIOVANNY VELASQUEZ ARIAS**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**1059905433**
	Contacto telefónico:	**3104012057**
	Dirección:	**B/ EL PEÑOL**
	Correo electrónico personal:	**jhoanvelasquezarias@gmail.com**
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Proyecto productivo**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Ana alarcon castellano**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
	Correo electrónico institucional:	**aalarconc@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA Comercio y Servicios**
	Dirección:	**Calle 4 #2-80**
	Nit:	**899999034-1**
	Correo electrónico:	**aalarconc@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Anabelly Alarcon Castellanos**
	Cargo:	**Instructor de emprendimiento**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Nombre otro contacto:**	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)*:	
	Contacto telefónico:	

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

<table>
<tr><th colspan="6">Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (Se realiza por una única vez)</th></tr>
<tr><td>Fecha inicio etapa productiva:
(DD/MM/AA)</td><td>05/12/2025</td><td>Fecha fin de etapa productiva:
(DD/MM/AA)</td><td>0570672026</td><td>Fecha de afiliación a la ARL:
(DD/MM/AA)</td><td>19/12/2025</td></tr>
<tr><td colspan="2">Número de póliza ARL:
(Si aplica)</td><td colspan="2"></td><td>Horario:
(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)</td><td>diurno</td></tr>
<tr><td colspan="2">Enlace de grabación del momento 1:
(Aplica si se realiza de forma virtual)</td><td colspan="4">https://nam10.safelinks.protection.outlook.com/ap/t-59584e83/?url=https%3A%2F%2Fteams.microsoft.com%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%253ameeting_MmY5MDkwN2EtYzExYS00NDJmLWI5Y2ItYjM4ZTc5MmViOTRk%2540thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%2522%252c%2522Oid%2522%253a%25225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%2522%257d&data=05%7C02%7Cdbravos%40sena.edu.co%7Cc8abb74a968143e3776808de44e0502a%7Ccbc2c3812f2e4d9391d1506c9316ace7%7C0%7C0%7C639023927359981055%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJFbXB0eU1hcGkiOnRydWUsIlYiOiIwLjAuMDAwMCIsIlAiOiJXaW4zMiIsIkFOIjoiTWFpbCIsIldUIjoyfQ%3D%3D%7C0%7C%7C%7C&sdata=udh2Yjj3gTxKa%2Bc49PRNMu0rYdDUVinYhmwh2DGT5WM%3D&reserved=0</td></tr>
<tr><td colspan="6">Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz</td></tr>
<tr><td colspan="2">Competencias a desarrollar
(Competencias del programa relacionadas)</td><td colspan="4">CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resultados de aprendizaje</td><td colspan="4">resultados de ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN.</td></tr>
</table>

Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, preparación de alimentos, apoyo en cocina fría y caliente, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, almacenamiento, apoyo en atención al cliente, actividades relacionadas con gestión de actividad empresarial de unidad productiva.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 4 Entrega de plantilla de plan de negocios.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	

Carlos G. Velasquez A. Daniela A. Bravo S.

Firma del aprendiz **Firma del instructor de seguimiento** **Firma del ente co-formador**

Ciudad Popa yán-Popayán-Cauca 29/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ____o virtual _X_

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

Observaciones del aprendiz:

Observaciones del responsable ente co-formador:

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___o virtual ___**

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____con fecha de diligenciamiento: ___/___/____de forma presencial ___o virtual ___

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general						
Regional:	Cauca					
Centro de formación:	Comercio y Servicios			**Nivel formativo:**	**TECNOLOGO**	
Programa de formación:	**TECNICO EN COCINA**				**No. Grupo:**	**3054664**
Modalidad de formación:	**Presencial**	**x**			**A Distancia**	**X**
Estrategia formativa:	**Entre otros**			**Fecha fin de la etapa lectiva:**		

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**ANA DEISY DELGADO DAZA**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**29676860**
	Contacto telefónico:	**3002163990**
	Dirección:	**B/ EL JARDIN**
	Correo electrónico personal:	**a-nadeisy123@hotmail.com**
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Proyecto productivo**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Ana alarcon castellano**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
	Correo electrónico institucional:	**aalarconc@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA Comercio y Servicios**
	Dirección:	**Calle 4 #2-80**
	Nit:	**899999034-1**
	Correo electrónico:	**aalarconc@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-formador del aprendiz/tutor:	**Anabelly Alarcon Castellanos**
	Cargo:	**Instructor de emprendimiento**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**Nombre otro contacto:**	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)***:**	
	Contacto telefónico:	

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

<table>
<tr><th colspan="6">Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (Se realiza por una única vez)</th></tr>
<tr><td>Fecha inicio etapa productiva:
(DD/MM/AA)</td><td>05/12/2025</td><td>Fecha fin de etapa productiva:
(DD/MM/AA)</td><td>0570672026</td><td>Fecha de afiliación a la ARL:
(DD/MM/AA)</td><td>19/12/2025</td></tr>
<tr><td colspan="2">Número de póliza ARL:
(Si aplica)</td><td colspan="2"></td><td>Horario:
(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)</td><td>diurno</td></tr>
<tr><td colspan="2">Enlace de grabación del momento 1:
(Aplica si se realiza de forma virtual)</td><td colspan="4">https://nam10.safelinks.protection.outlook.com/ap/t-59584e83/?url=https%3A%2F%2Fteams.microsoft.com%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%253ameeting_MmY5MDkwN2EtYzExYS00NDJmLWI5Y2ItYjM4ZTc5MmViOTRk%2540thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%2522%252c%2522Oid%2522%253a%25225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%2522%257d&data=05%7C02%7Cdbravos%40sena.edu.co%7Cc8abb74a968143e3776808de44e0502a%7Ccbc2c3812f2e4d9391d1506c9316ace7%7C0%7C0%7C639023927359981055%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJFbXB0eU1hcGkiOnRydWUsIlYiOiIwLjAuMDAwMCIsIlAiOiJXaW4zMiIsIkFOIjoiTWFpbCIsIldUIjoyfQ%3D%3D%7C0%7C%7C%7C&sdata=udh2Yjj3gTxKa%2Bc49PRNMu0rYdDUVinYhmwh2DGT5WM%3D&reserved=0</td></tr>
<tr><td colspan="6">Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz</td></tr>
<tr><td colspan="2">Competencias a desarrollar
(Competencias del programa relacionadas)</td><td colspan="4">CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

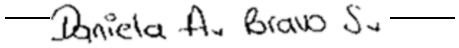
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resultados de aprendizaje</td><td colspan="4">resultados de ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN.</td></tr>
</table>

Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, preparación de alimentos, apoyo en cocina fría y caliente, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, almacenamiento, apoyo en atención al cliente, actividades relacionadas con gestión de actividad empresarial de unidad productiva.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 4 Entrega de plantilla de plan de negocios.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	





Firma del aprendiz **Firma del instructor de seguimiento** **Firma del ente co-formador**

Ciudad Popa yán-Popayán-Cauca 29/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ____o virtual _X_

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

Observaciones del aprendiz:

Observaciones del responsable ente co-formador:

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___o virtual ___**

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)*:		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____con fecha de diligenciamiento: ___/___/____de forma presencial ___o virtual ___

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Información general					
Regional:	Cauca				
Centro de formación:	Comercio y Servicios		**Nivel formativo:**	**TECNICO**	
Programa de formación:	**TECNICO EN COCINA**			**No. Grupo:**	
Modalidad de formación:	**Presencial**			**A Distancia**	**X**
Estrategia formativa:	**Entre otros**		**Fecha fin de la etapa lectiva:**	**23/10/2024**	

Datos del aprendiz	**Nombre completo:**	**Mayerli Ruiz Sarria**
	Tipo de documento:	Cédula de Ciudadanía
	N° de identificación:	**1117263886**
	Contacto telefónico:	**3207414356**
	Dirección:	**Vereda el guanabano**
	Correo electrónico personal:	**mayeruiz391@gmail.com**
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	**Proyecto productivo**
	Fecha de Registro en Sofia Plus:	**25 de agosto del 2025**
Datos del instructor de seguimiento:	**Nombre:**	**Daniela Alejandra Bravo Silva**
	Contacto telefónico:	**3152771101**
	Correo electrónico institucional:	**dbravos@sena.edu.co**
Datos del ente co-formador *(jefe Inmediato o tutor* y empresa u organización)*	**Nombre empresa o entidad conformadora:**	**SENA Comercio y Servicios**
	Dirección:	**Calle 4 #2-80**
	Nit:	**899999034-1**
	Correo electrónico:	**aalarconc@sena.edu.co**
	Nombre del jefe inmediato/ co-	**Anabelly Alarcon Castellanos**

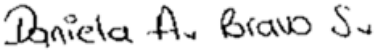
** Tutor: resolución 0623 del 2020 y 3546 del 2018.*	**formador del aprendiz/tutor:**	
	Cargo:	**Instructor de emprendimiento**
	Contacto telefónico:	**3012238551**
	Nombre otro contacto:	
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	
Persona en situación de discapacidad *(Si aplica)*	**Nombre de la persona que asiste al aprendiz:**	
	Tipo de asistencia *(lenguaje de señas, apoyo visual, u otros)***:**	
	Contacto telefónico:	

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*	**12/05/2025**	**Fecha fin de etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*	5/05/2026	**Fecha de afiliación a la ARL:** *(DD/MM/AA)*	**12/05/2025**
Número de póliza ARL: *(Si aplica)*			**Horario**: *(Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)*	Diurno	
Enlace de grabación del momento 1: *(Aplica si se realiza de forma virtual)*	https://nam10.safelinks.protection.outlook.com/ap/t-59584e83/?url=https%3A%2F%2Fteams.microsoft.com%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%253ameeting_MmY5MDkwN2EtYzExYS00NDJmLWI5Y2ItYjM4ZTc5MmViOTRk%2540thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%2522%252c%2522Oid%2522%253a%25225f28ab9a-8e54-4c8c-a60d-03804d0e2dff%2522%257d&data=05%7C02%7Cdbravos%40sena.edu.co%7Cc8abb74a968143e3776808de44e0502a%7Ccbc2c3812f2e4d9391d1506c9316ace7%7C0%7C0%7C639023927359981055%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJFbXB0eU1hcGkiOnRydWUsIlYiOiIwLjAuMDAwMCIsIlAiOiJXaW4zMiIsIkFOIjoiTWFpbCIsIldUIjoyfQ%3D%3D%7C0%7C%7C%7C&sdata=udh2Yjj3gTxKa%2Bc49PRNMu0rYdDUVinYhmwh2DGT5WM%3D&reserved=0				
Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz					
Competencias a desarrollar *(Competencias del programa relacionadas)*	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.				

Resultados de aprendizaje	resultados de ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD 3.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS. 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS. 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN.
Actividades a desarrollar *(Durante los meses de Etapa Productiva)*	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios al inicio y fin de actividades diarias, preparación de alimentos, apoyo en cocina fría y caliente, adecuación de materias primas, empaque, etiquetado, sellado, almacenamiento, apoyo en atención al cliente, actividades relacionadas con gestión de actividad empresarial de unidad productiva.
Evidencias de aprendizaje *(Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)*	Realización bitácoras con fotos de los productos ofrecidos en la organización. GF147 versión 4 Entrega de plantilla de plan de negocios.
Observaciones adicionales *(En caso de ser necesarias)*	





Firma del aprendiz	**Firma del instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán-Popayán-Cauca 29/12/2025 fecha de diligenciamiento: de forma presencial ___ o virtual _X__

Momento N° 2 - Seguimiento Etapa Productiva			
Fecha inicio de etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha del momento de seguimiento:** *(DD/MM/AA)*	
Modalidad del seguimiento: *(presencial/virtual)*		**Enlace de grabación del momento 2:** *(si se hace de forma virtual)*	

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	**Por mejorar**	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Observaciones complementarias del instructor de seguimiento:

_____

_____

Observaciones del aprendiz:

_____

_____

Observaciones del responsable ente co-formador:

_____

_____

Firma del aprendiz	**Firma Instructor de seguimiento**	**Firma del ente co-formador**

Ciudad Popayán y fecha de diligenciamiento: **de forma presencial ___ o virtual ___**

Momento N° 3 - Evaluación etapa productiva *(Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)*					
Fecha inicio etapa productiva: *(DD/MM/AA)*		**Fecha de fin de la ejecución de la etapa productiva:** *(DD/MM/AA)*		**Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva:**	
La evaluación se realizó en forma *(virtual/presencial)***:**		**Enlace de grabación del momento 3:** *(si se hace de forma virtual)*			

Factores Técnicos			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Aplicación de conocimiento			
Mejora continua			
Fortalecimiento ocupacional			
Oportunidad y calidad			
Responsabilidad ambiental			
Administración de recursos			
Seguridad y salud en el trabajo			
Documentación etapa productiva			

Factores Actitudinales y Comportamentales			
Variable	**Valoración** *(marcar con X)*		**Observaciones / Compromisos de mejora**
	Satisfactorio	Por mejorar	
Relaciones interpersonales			
Trabajo en equipo			
Solución de problemas			
Cumplimiento			
Organización			

Retroalimentación ente co-formador o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación instructor de seguimiento o reconocimientos especiales	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva:	

Retroalimentación del aprendiz	
Proceso de formación del aprendiz:	
Desempeño de las competencias técnicas y actitudinales del programa de formación que el aprendiz pone en práctica durante la etapa productiva::	

Juicio de evaluación de la etapa productiva (seleccione): **Aprobado** ☐ **No aprobado** ☐

Firma del aprendiz	Firma Instructor de seguimiento	Firma del ente co-formador

El momento 3 – Evaluación se llevó a cabo en la ciudad_____ con fecha de diligenciamiento: ___/___/____ de forma presencial ___ o virtual ___