



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, marzo de 2026

Señor(a)

JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7432574
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agropecuario
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de marzo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9131567 del año 2026.

YULENA GISEL BELTRAN QUINAYAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1061791129 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

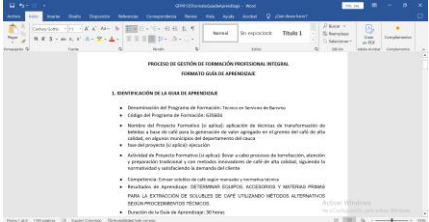
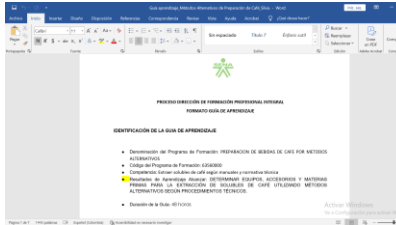
Valor y forma de Pago: VEITINUEVE MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL TRECIENTOS UN MIL PESOS MTE (\$29.178.301,00), MTE, Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: seis pagos mensuales de febrero a agosto, uno de ellos es diferentes, febrero por un valor de \$4.579.593, siete pagos de marzo a agosto por un valor de \$4.737.510 MTE cada uno.



Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor impartiendo formación profesional integral en los programas de titulada y/o complementaria, del centro de agropecuario, pertenecientes a la red de conocimiento de logística y gestión de la producción, según las necesidades del servicio en los municipios del departamento del Cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes</p>	<p>Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes - indicar # de fichas</p> <p>Ficha No:</p> <p>a) FICHA: 3380071 TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO</p> <p>b) FICHA: 3458884 FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.</p> <p>c) FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ</p> <p>d) PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ</p>	<p>FOTO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE PLANEACION PEDAGOGICA (ANEXO 1)</p> <p>e) FICHA No: 3380071 TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO</p>  <p>f) FICHA: 3458884 FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.</p> 



2	<p>Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plan De Trabajo (ANEXO 2) 2. link ubicación portafolio de evidencias YULENA GISEL BELTRAN QUINAYAS - OneDrive 3. Pantallazo Portafolio Del Instructor De Su Drive Con Cada Una De Las Fichas Y Sus Respectivas Evidencias (Guias-Planeacion-Juicios Evaluativos-Inasistencias-Planes De Trabajo) (ANEXO 3)
		<p>g) FICHA: 3380071 TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO</p> <p>a) Fecha: 02 al 6 de marzo</p> <p>b) Aprendices matriculados: 20</p> <p>c) Aprendices en formación:15</p> <p>d) Resultado de aprendizaje:</p> <p>e) "Disponer Equipos Para La Preparación De Bebidas De Café Según requerimientos Técnicos, Higiénicos Y De Seguridad Establecidos."</p> <p>f) Horas ejecutadas: 30 horas</p>	



		<p>h) FICHA: 3458884- PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>a) Fecha: 09 al 14 de marzo</p> <p>b) Aprendices matriculados: 24</p> <p>c) Aprendices en formación:24</p> <p>d) Competencia de Aprendizaje: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.</p> <p>f) Horas ejecutadas: 48 horas</p> <p>FICHA: RADICADO-APOYO EN LABORES DE SERVICIO TIENDA CAFÉ</p> <p>a) Fecha: 16 al 20 de marzo de 2026</p> <p>b) Horas: 30</p> <p>i) FICHA: 3458884- PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>a) Fecha: 09 al 14 de marzo</p> <p>b) Aprendices matriculados: 24</p> <p>c) Aprendices en formación:24</p> <p>d) Competencia de Aprendizaje: Extraer</p>	
--	--	--	--




		<p>solubles de café según manuales y normativa técnica</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.</p> <p>f) Horas ejecutadas: 48 horas</p> <p>j) PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>a) Fecha: 30 de marzo al 11 abril</p> <p>b) Aprendices matriculados: 24</p> <p>c) Aprendices en formación:24</p> <p>d) c) Competencia de Aprendizaje: realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso</p> <p>RA: seleccionar los cafés diferenciados según los atributos, dinámica del mercado y normativa vigente</p>	
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>“Realicé Complementaria, según</p> <p>a) FICHA: : 3458884- PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>Aprendices matriculados 24 Y entregué 24 copias del documento de identidad, a nombre a quien le entrega para la respectiva</p>	<p>NO APLICA (ANEXO 4)</p>




		<p>matrícula, haciendo uso de la plataforma gestioytic.</p> <p>b. FICHA: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>Aprendices matriculados 17 Y entregué 17 copias del documento de identidad, a nombre a quien le entrega para la respectiva matrícula, haciendo uso de la plataforma gestioytic.</p> <p>c. FICHA: PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>Aprendices matriculados 24 Y entregué 24 copias del documento de identidad, a nombre a quien le entrega para la respectiva matrícula, haciendo uso de la plataforma gestioytic.</p>	
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p> <p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p>	<p>a) No realizado en el mes objeto de este informe.</p> <p>b) Juicios evaluativos aprobados para los aprendices de la Ficha: (ANEXO 6)</p> <p>c) No realizado en el mes objeto de este informe.</p>



		<p>C) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.</p>	<p>c. No aplica</p>
		<p>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna</p>	<p>d) Pantallazo de los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor. (anexo 8)</p> 
		<p>e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.</p>	<p>e) No realizado en el mes objeto de este informe.</p>
5	<p>Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>Pantallazo del medio por el cual se informó sobre el estado de sus resultados (CORREO, Whapsaat) (anexo 10)</p>
6	<p>Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).</p>	<p>La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.</p>	<p>No presenta NOVEDADES</p>

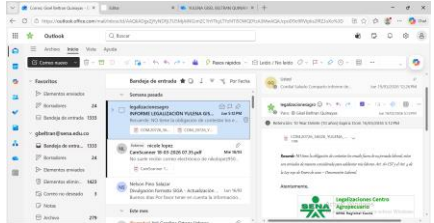


7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz	Fotos actividades realizadas (anexo 11)
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	NO APLICA
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	Las siguientes fichas han sido asignadas para la realización de seguimientos:	NO APLICA
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	NO APLICA
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON	Anexar certificado de la norma de competencia aprobada o indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.	<p>Pantallazo de certificación si no cuenta indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.</p> 



	PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.		
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	NO APLICA
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: 160 horas Radicado: Equipo pedagógico: # HORAS Seguimientos: # HORAS SENNOVA: X HORAS TOTAL HORAS REPORTADAS PARA EL MES: 160 HORAS.	
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe – en caso que aplique indicar actividad realizada	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio de acuerdo a las fichas asignadas	Pantallazo de drive mes informe
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	NO APLICA
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación	Se fomentó la implementación de actividades de orden y	Fotos de las actividades indicadas



	que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	limpieza en los ambientes de formación	
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	Asistí y participé en las reuniones nombre reunión	Foto y listado de asistencia
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	Apoyé el desarrollo de actividades relacionadas con el proyecto Sennova – nombre proyecto – en caso contrario NO APLICA	NO APLICA
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Verifique permanentemente la cuenta de Sena	Pantallazo correo 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica)	Acta mensual del seguimiento del programa	Foto o acta de reunión mensual del equipo ejecutor
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontrartista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia	Pantallazo información de SECOP y SI CONTRATISTA



24	<p>Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite</p>	<p>El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.</p>	<p>Pantallazo informe GC</p>
25	<p>En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)</p>	<p>La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.</p>	<p>Pantallazo o foto que evidencie actividad</p>
26	<p>Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.</p>	<p>Especificar las actividades realizadas en caso que aplique</p>	<p>NO APLICA</p>
27	<p>Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad</p>	<p>Use el aplicativo compromiso para estar actualizado en los nuevos lineamientos SIGA</p>	<p>https://compromiso.sena.edu.co/ Pantallazo ingreso</p>



28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	Describir actividades desarrolladas en el caso que aplique	NO APLICA
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Describir actividades desarrolladas en el caso que aplique	NO APLICA
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	Describir actividades desarrolladas en el caso que aplique	<p>Certificación de norma de competencia si aplica anexar aquí la foto.</p>
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	Describir actividades desarrolladas en el caso que aplique	NO APLICA
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector	Describir actividades desarrolladas en el caso que aplique	NO APLICA



	productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.		
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Foto – listado de asistencia en caso que aplique
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	NO APLICA
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	<p>Pantallazo de los certificados</p> <p>Pago de salud</p>



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. PLANILLA 36315274 expedido por ASOPAGOS S.A, correspondiente al mes de febrero del año 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

YULENA GISEL BELTRAN QUINAYAS

Contratista

C.C. No. 1061791129

Recibí a satisfacción:





JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
 SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7432574** del 2026
 CC.

ANEXOS

Obligación contractual 2

k) FICHA: 3380071
TÉCNICO EN SERVICIOS
DE BARISMO

g) Fecha: 02 al 6 de
marzo

h) Aprendices
matriculados: 20

i) Aprendices en
formación:15

j) Resultado de
aprendizaje:

k) "Disponer Equipos
Para La
Preparación De
Bebidas De Café
Según
requerimientos
Técnicos,
Higiénicos Y De
Seguridad
Establecidos."

l) Horas ejecutadas:
30 horas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA							
Centro Agropecuario							
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES							
LUGAR	LAB CAJES CRECIANO	PROGRAMA DE FORMACION	Barismo	JORNADA:	Mañana	HORARIO	7-1 pm
Nº FICHA	3380071	COMPETENCIA	Preparar bebidas calientes	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Disponer Equipos para la preparación de bebidas calientes		
INSTRUCTOR	Natalia Gisela Beltran		TOTAL APRENDICES	SEMANA DESDE	02	03	05
	HASTA				02	03	05
No.	NOMBRES Y APELLIDOS						
1	Alejandra Beltrán						
2	Pablo A. Imbachí						
3	Natalia Tchernia Jarama						
4	José Manuel Góngora Ibarra						
5	Cristian Javier Agredo						
6	Franky J. Díaz						
7	Ely Teresa Vidal Arce						
8	Jhon Alexander Castañeda						
9	Marlyza Torres Salazar						
10	Edoardo Jarama						
11	Diego Serrano						
12	Sergio Esteban Ruiz						
13	Ulance Jarama						
14							
15							
16							



**l) FICHA: 3458884-
PREPARACION DE
BEBIDAS DE CAFE
POR METODOS
ALTERNATIVOS**

**g) Fecha: 09 al 14 de
marzo**

**h) Aprendices
matriculados: 24**

**i) Aprendices en
formación: 24**

**j) Competencia de
Aprendizaje:**

Extraer solubles
de café según
manuales y
normativa técnica

**k) Resultado de
aprendizaje:**

Obtener cafés
filtrados con
métodos
alternativos de
acuerdo a
estándares
internacionales.

**l) Horas ejecutadas:
48 horas**

FORMATO PLAN DE TRABAJO FILTRADOS PESCADOR CALDONO - Word

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
CENTRO AGROPECUARIO
FORMATO PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACION:	FICHA:	GUÍA DE APRENDIZAJE No.	INSTRUCTOR:
Complementaria: Preparar bebidas a base de café por métodos alternativos		1	Gisel Beltran
PROYECTO DE FORMACION:	FASE DEL PROYECTO:	RESULTADO DE APRENDIZAJE:	TRANSVERSAL:
	EJECUCION	OBTENER CAFES FILTRADOS CON METODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTANDARES INTERNACIONALES.	POPAYAN
NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:
	Consulta generalidades del café.	Ejercicio de consulta sobre los diferentes métodos de preparación de café y preparación	Practica
	EVIDENCIA DESEMPEÑO: Act. Cognitiva.	EVIDENCIA PRODUCTO: Act. Motoriz.	EVIDENCIA CONOCIMIENTO:
	Realizar socialización de la consulta a modo de exposición en clase.	Prepara bebidas a base de café teniendo en cuenta el método asignado en la consulta.	Prepara bebidas a base de café teniendo en cuenta variables de preparación.
	FÍSICO x DIGITAL:	FÍSICO x DIGITAL:	FÍSICO x DIGITAL:
	FECHA DE ENTREGA: hasta 10 Marzo	FECHA DE ENTREGA: hasta 14 Marzo	FECHA DE ENTREGA: hasta 14 Marzo
	ENTREGO:	ENTREGO:	ENTREGO:
	SI NO	SI NO	SI NO
	X	X	X

Brayan Alexis Tombe Muelas

SE-01 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIA	REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES						
				TOTAL APRENDICES	ASISTENTES	NO ASISTENTES	FECHA	FECHA	FECHA	
1	Laura Sofia Balcón B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.	Laura Sofia B.
2	Luisa Carolina Jarama J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.	Luisa Carolina J.
3	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres	Mauricio Torres
4	Johan Dayana Colambo	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana	Johan Dayana
5	Luisa María Bando	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María	Luisa María
6	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo
7	Esteban Noel Salazar	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel	Esteban Noel
8	Fabian Andres Tombe M.	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres	Fabian Andres
9	Johan Steven Vahada	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven	Johan Steven
10	Pauli Rocío Aranda	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.	Pauli Rocío A.
11	Juan David Valencia T.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.
12	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro	Alan Alejandro
13	Paula Sofia Paros	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia	Paula Sofia
14	Juan David Muñoz T.	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
15	Alcorno Alejandro Yulez	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro	Alcorno Alejandro
16	Valeria Juana Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco	Valeria Casco
17	Sandra Yulith Morales	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith	Sandra Yulith
18	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano	Jhon Montano
19	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel	Miguel Angel
20										
21										

PRIMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: [Firma]

NOMBRE Y FIRMA VICERO APRENDICES: [Firma]



n) PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ

e) Fecha: 30 de marzo al 11 abril

f) Aprendices matriculados: 24

g) Aprendices en formación: 24

h) c) Competencia de Aprendizaje:

realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso

RA: seleccionar los cafés diferenciados según los atributos, dinámica del mercado y normativa vigente

FORMATO PLAN DE TRABAJO FILTRADOS PESCADOR CALDONO - Word

PROGRAMA DE FORMACION: Complementario	FICHA: 3436648	GUIA DE APRENDIZAJE No. 1	INSTRUCTOR: Gisel Betran
PROYECTO DE FORMACION:	FASE DEL PROYECTO:	RESULTADO DE APRENDIZAJE:	TRANSVERSAL:
EJECUCION		Identificar propiedades sensoriales básicas según protocolo establecido.	CALDONO

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:		ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:		ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:	
	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL
Contextualización de la cadena de valor del café	Ejercicio de consulta sobre las diferentes variedades del café y sus perfiles sensoriales.		Catación de diferentes perfiles de café		Catación de diferentes perfiles de café	
	EVIDENCIA DESEMPEÑO: Act. Cognitiva. Realizar consulta de los diferentes procesos del café		EVIDENCIA PRODUCTO: Act. Motriz. Practica identificar y probar sabores básicos. (cata de aguas y frutas)		EVIDENCIA CONOCIMIENTO: Entrega de formato de catación diligenciado de acuerdo a la normatividad vigente.	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FECHA DE ENTREGA:	hasta 30 marzo		FECHA DE ENTREGA:		hasta 5 abril	
ENTREGO:	SI NO		ENTREGO:		SI NO	

Página 1 de 2 374 palabras Español (Colombia) Accesibilidad: es necesario investigar



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.