

## PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	28544463	NÚMERO PLANILLA:	<b>6010265797</b>	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	IBAGUE	DEPARTAMENTO:	YENY ROCIO NAVARRETE	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	IBAGUE	DEPARTAMENTO:	TOLIMA	DÍAS DE MORA:	0	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MARZO AÑO
DIRECCIÓN:	CRR 9 A N 40 - 35 SAN CARLOS	TELÉFONO:	2757384	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/03/30	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	180252930
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO						
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

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

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

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

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

**TOTAL PAGADO: \$ 550.000**

**DATOS GENERALES DEL APORTANTE**

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

**DATOS GENERALES DE LA PLANILLA**

NÚMERO PLANILLA:	<b>6010265797</b>	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES: marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES: marzo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:	AÑO: 2026
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/03/30	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	180252930

**NOVEDADES**

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

**LIQUIDACIÓN GENERAL**

		TOTALES	
		COTIZANTES	TOTAL PAGADO

**PENSIÓN**

		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	1	\$ 303.200
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1</b>	<b>\$ 303.200</b>

**SALUD**

		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	\$ 236.900
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1</b>	<b>\$ 236.900</b>

**RIESGOS PROFESIONALES**

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

<b>VALOR SIN MORA:</b>	<b>\$ 550.000</b>
<b>VALOR MORA:</b>	<b>\$ 0</b>
<b>TOTAL PAGADO:</b>	<b>\$ 550.000</b>



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, **ABRIL** de 2026

Señor(a)

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual **ABRIL** de 2026

**Referencia:** **CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **28544463 de Ibagué**, en mi calidad de contratista del SENA, en el **Centro Agroindustrial**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

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



PESOS MCTE ( \$4.737.497 ) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE ( \$157.917).

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

**Objeto:** Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Calidad Cacao.

**Ejecución mensual de actividades**

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI	<p>Se realizó la planeación de los procesos formativos según las formaciones orientadas:</p> <p><u>Formación complementaria</u>  <b>3424746</b> Evaluación de la calidad física del café  <b>3424643</b> Evaluación de la calidad física del café  <b>3424489</b> Manejo técnico del cultivo de cacao  <b>3462648</b> Preparación de bebidas con café por métodos alternativos  <b>3462661</b> Preparación de bebidas con café por métodos alternativos  <b>3468209</b> Manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao  <b>3437675</b> Comportamiento emprendedor</p> <p><u>Formación Titulada</u>  <b>3434155</b> Técnico en Sistemas Agropecuarios Ecológicos</p>	Guía de aprendizaje Plan concertado
2	Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando	Se entregó los archivos producidos correspondientes que reposan el portafolio del instructor. Los archivos cargados son los siguientes:	Carpeta Drive PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR



	los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros fotográficos</li> <li>• Formato de asistencia y asistencia a matrícula</li> <li>• Guías de aprendizaje</li> <li>• Plan concertado</li> <li>• Insumos: material pedagógico empleados en la formación</li> </ul>	
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza - aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO	<p>Se ejecutó la formación profesional integral conforme a la estructura curricular de las acciones de formación complementaria y titulada. Se aplicaron estrategias como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de proyectos</li> <li>• Salidas de Campo</li> <li>• Aprender haciendo</li> <li>• Talleres grupales</li> <li>• Presentaciones magistrales</li> </ul>	<p>Guía de aprendizaje Plan concertado Actividades de aprendizaje Presentaciones formato PDF Guías de trabajo</p>
4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Se ejecuto la formación profesional integral de manera eficiente de acuerdo con lo programado con las entidades y la comunidad	Creación de ruta de aprendizaje y asocio de aprendices
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas	<p>Se reporta horas para los meses de marzo y abril.</p> <p>Marzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Horas académicas: 143,90</li> <li>• EDT: 18 horas. Reporte Oferta Educativa ENCC – GI School</li> </ul> <p>Total horas reportadas: 161,90</p> <p>Abril:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Horas académicas: 122,60</li> <li>• EDT: 16 horas. Pendiente solicitud Evento Expoagro Cartago.</li> <li>• Horas sin programar:</li> </ul>	<p>Informe de apoyo a la formación meses de:</p> <p>Marzo Abril</p> <p>Se anexa informe de apoyo del mes de Febrero relacionando 161,5 horas programadas</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 horas de la ficha 3434155 sin programar</li> <li>• 16 horas de la ficha 3482827 en proceso de inscripción y matrícula</li> </ul> <p>Total horas a reportar en el mes de abril: 161,6</p>	
6	En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y / o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
7	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores	Se dio respuesta oportuna a las solicitudes realizadas por el Centro Agroindustrial	Correos electrónicos
8	Aplicar el Reglamento del Aprendizaje SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación	Se aplicó el reglamento del aprendizaje para los procesos de formación titulada y complementaria	Aplicativo Sena Sofia Plus
9	Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices	Se realizó la promoción y divulgación del portafolio de servicios y oferta académica a través de los grupos de whatsapp y redes sociales personales.	Registro fotográfico
10	Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente	Se realizó el pago al sistema de seguridad social para el mes de marzo con número de planilla <b>6010265797</b>	Planilla de pago y comprobante de pago de seguridad social mes de marzo.



11	Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato; con los soportes correspondientes, y atender oportunamente todos los demás requerimientos solicitados para el pago de honorarios	Se realizó la entrega del informe mensual de ejecución contractual	Carpeta PAGOS Y PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR
12	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos	Se realizó la revisión de los ambientes de formación (aula móvil, planta de procesamiento IMET, salón social CAM – La Tebaida) para el desarrollo de la formación y se solicitó a aprendices el uso adecuado de elementos de protección.	Ambientes de aprendizaje
13	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Se acataron los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Certificado de formación SST Certificado Manual de discapacidad y política SENA
14	Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
15	Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Se ha aportado hasta la fecha 91 aprendices de formación complementaria al cumplimiento de metas de Aulas Móviles.	Programación aulas móviles
16	Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
17	Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución de su contrato, según requerimientos de la entidad.	Se realizó el proceso de certificación de competencias laborales en la norma 240201056 V2.	Documento cargado en SECOP II



18	Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
19	Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Durante el presente mes no se realizó la obligación	No se presenta evidencia por no ser realiza la obligación
20	En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional	Se participó en representación del SENA y ENCC en el evento EXPO AGRO CARTAGO 2026 realizado en el Coliseo Oscar Figueroa del municipio de Cartago los días 28 y 29 de marzo con el apoyo del aula móvil	Registros fotográficos y listados de asistencia

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato 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	12926	Armenia – Circasia – Córdoba – Filandia – Córdoba – Circasia - Armenia	03 de marzo de 2026	31 de marzo de 2026
2	28826	Armenia (Quindío) – Cartago (Valle del Cauca) – Armenia (Quindío)	28 de marzo de 2026	29 de marzo de 2026

**Nota 1:** Se anexa Informe de apoyo a la formación correspondiente al mes de Febrero con el reporte de 161,5 horas. Que corresponde a 153,50 horas académicas y 8 horas de apoyo de inventario de aula móvil



**Nota 2:** Se anexa Informe de apoyo a la formación correspondiente al mes de Marzo con el reporte de 161,9 horas. Que corresponde 143,90 de horas académicas y 16 horas de reporte de EDT

**Nota 3:** Se anexa Informe de apoyo a la formación correspondiente al mes de Abril con el reporte de 122,60 horas. Teniendo en cuenta que están pendientes de programar 7 horas de la ficha 3434155 del Programa ACME, 16 horas formación complementaria Ficha 3482827 y 16 horas de EDT – Evento Expo Agro Cartago.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **6010265797**, operador **BANCOOMEVA** referente al mes de **MARZO**.

Cordialmente,

**YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON**

Contratista

**C.C. 28.544.463 de Ibagué**

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

Supervisor del contrato **CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**



## 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.



### CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

## CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, ABRIL de 2026

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

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato **CO1.PCCNTR.9126480 de 2026**

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

**Nombre Supervisor**

**C.C. No. 9.725.947**

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

**Cargo COORDINADOR ACADÉMICO**

## PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-01	QUINDIO	
2	\$43,008,000	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO PAR ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2023-02-15	2023-12-15	TOLIMA	
3	\$40,994,000	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO PARA EL DESARROLLO D ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2022-02-08	2022-12-16	TOLIMA	
4	\$37,045,176	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2020-02-19	2020-12-13	TOLIMA	
5	\$35,845,049	PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO Y APOYO A LA GESTION ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-12	2018-12-14	BOGOTA DC	
6	\$35,439,040	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2021-03-01	2021-12-03	TOLIMA	
7	\$35,109,858	PRESTACION SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-18	2019-12-18	BOGOTA DC	
8	\$32,963,162	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-05-05	2025-12-09	QUINDIO	
9	\$1,820,000	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA	SENA REGIONAL TOLIMA 1 ...	2021-12-04	2021-12-17	TOLIMA	

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

## REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL 9 AL 31 DE MARZO DE 2026

### FORMACIONES EN EL MUNICIPIO DE CIRCASIA - ENCC

**Ficha 3424643. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FISICA DEL CAFÉ. Fecha 13 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café teniendo en cuenta parámetros de tueste e influencia de defectos. Reconocimiento de los diferentes métodos de extracción.



**Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 16 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo, conocimiento de ratio y variables que influyen en la extracción.





**Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 20 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano. Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo, conocimiento de ratio y variables que influyen en la extracción.



**Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 27 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano. Actividad:** Preparación de bebidas con café infusionadas con frutas y aplicación de parámetros de competencia en V60.



#### **FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE CORDOBA – PROGRAMA ACME**

**Ficha 3434155. Formación en TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS. Fecha 10 de marzo de 2026. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba. Actividad:** Preparación de camas para la siembra (trasplante de plántulas de hortalizas) y fertilización en sitio con BIOCANE)



**Ficha 3434155. Formación en TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS. Fecha 17 de marzo de 2026. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba.**

**Actividad:** Presentación del tema CULTIVOS AGRICOLAS, asignación de trabajo grupal y requerimientos para la presentación del trabajo.



SENA Centro Agroindustrial Regional Quindío


# DEFINICION DE CULTIVOS AGRICOLAS

ING. YENNY ROCIO NAVARRETE

AcM COMUNIDAD QUINDIO

# QUE SON CULTIVOS AGRICOLAS?

## Que son cultivos agrícolas?



Los **cultivos agrícolas** son plantas que se cultivan de manera sistemática para obtener productos que pueden ser consumidos por humanos o animales, o que pueden ser utilizados en la industria. Estos cultivos son fundamentales para la alimentación, la economía y la sostenibilidad de las comunidades.

**Clasificación**

- 1 SEGUN SU CICLO DE VIDA
- 2 SEGUN SU USO
- 3 SEGUN EL CLIMA
- 4 SEGUN LA TÉCNICA DE CULTIVO
- 5 SEGUN SU NATURALEZA

## TRABAJO GRUPAL

1. Seleccionar su grupo de trabajo máximo 3 personas
2. Seleccionar un cultivo según su ciclo de vida
3. Presentar trabajo escrito y exposición del cultivo seleccionado
4. Se debe realizar la investigación teniendo en cuenta lo siguiente:
  - Requerimientos de clima y suelo
  - Sistemas de siembra
  - Técnica de cultivo y uso
  - Labores culturales
  - Importancia económica, social y ambiental en Colombia

Fecha de entrega y presentación de exposiciones:  
**MARTES 7 DE ABRIL**

## Investigación

- **Requerimientos de clima y suelo:**  
Los **requerimientos de suelo** pueden ser: la textura, la estructura, materia orgánica, pH.  
Los **requerimientos de clima** pueden ser: ASMN (altura sobre el nivel del mar, Temperatura, humedad, Precipitación, vientos).
- **Sistemas de siembra:**  
Si el cultivo seleccionado se siembra: solo, con otros cultivos, o en sistema agroforestal, o requiere de sombrero (típico para café y cacao).
- **Técnica de cultivo y uso:**  
La **técnica de cultivo** es si es un cultivo de secano o de regadío (requiere un sistema de riego y cual podría ser).  
En cuanto al **USO**, hace referencia a ALIMENTO - INDUSTRIA o FORRAJE, hay cultivos que pueden tener varios usos, y se deben mencionar.
- **Labores culturales:**  
Hace referencia a todas las actividades que se requiere para que el cultivo llegue a su máxima producción tales como: si requiere poda, aporque, fertilización, manejo de plagas y enfermedades, cosecha y poscosecha. Algunos cultivos tienen de todas las actividades, lo más importante es identificarla y explicar cada una.

## Investigación

**Importancia económica, social y ambiental en Colombia.**

**Importancia económica:** que tantos ingresos genera la producción de ese cultivo, si aporta a la economía de una región o no, cuales sería los costos de producción.

**Importancia social:** Algunos cultivos han sido empleados como "reemplazo" en algunas regiones del país donde se ha sembrado cultivos ilícitos (coca o amapola), también si generan empleos.

**Importancia ambiental:** Si el cultivo aporta a la producción sostenible cuidando el ambiente, la biodiversidad y los recursos naturales.

**A tener en cuenta en el trabajo escrito:**

- Puede ser a mano alzada, buena caligrafía, normas APA y muy buena ortografía.
- Puede ser en computador, buena caligrafía, normas APA y muy buena ortografía.

**A tener en cuenta para la exposición:**

- Es libre y puede fomentar la creatividad
- Pueden trabajar con fotografías, carteleras, bocetos, de cualquier modo, pueden ser muy creativos.

## Grupos de trabajo

- YEIMY PAOLA ALARCON: CULTIVO AGUACATE
- SHAIRA YISETH ROMERO: CULTIVO CAFÉ
- ENRRYMARIS GUEVARA: CULTIVO FRESA
- EMMANUEL HOLGUIN – LAURA ISABEL GIRALDO – VALERIA TURRIGO: CULTIVO MAIZ
- LIANA SUAREZ – ANDRES BEDOYA – NICOLL VALERIA: CULTIVO LECHUGA
- JOSE WILLIAM AMORTEGUI: CULTIVO CACAO

FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE FILANDIA – ALCALDÍA MUNICIPAL DE FILANDIA - ENCC

Ficha 3424489. Formación en MANEJO TÉCNICO DEL CULTIVO DE CACAO. Fecha 12 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.

**Actividad:** Preparación e instalación de vivero demostrativo de cacao (preparación de sustrato, embolsado y siembra de semilla de cacao) en la Finca Palmichal.





**Ficha 34468209. Formación en MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO. Fecha 19 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**

**Actividad:** Reconocimiento de árboles de cacao como plantas madre para patronaje. Caracterización morfológica e identificación de labores culturales (fertilización, poda y MIPE) en el cultivo de cacao.

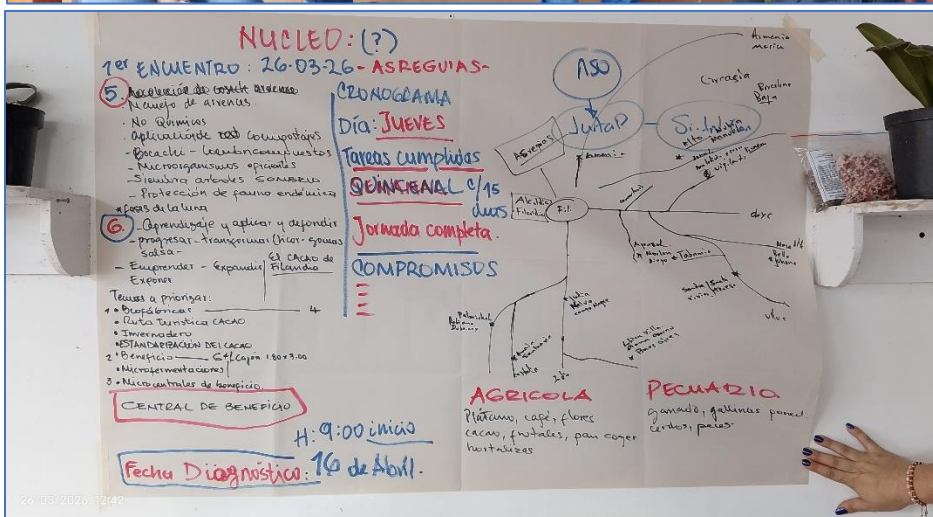




**Ficha 34468209. Formación en MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO.**  
**Fecha 26 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**

**Actividad 1:** Socialización y conformación de Núcleo como parte del Proyecto CAMPESENA. Visita del Coordinador de Formación JUAN DIEGO GIRALDO y Equipo promotor del programa CAMPESENA del Centro Agroindustrial.





**Actividad 2:** Visita y limpieza de vivero demostrativo de cacao. Recorrido al cultivo de cacao: identificación de plagas y enfermedades, pasos para el monitoreo del cultivo, trazabilidad y evaluación de estado fitosanitario del cultivo.





**FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE ARMENIA - ENCC**  
**Ficha 3437675. Formación COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR enfocado en el sector cacaotero.**  
**ENCC. Fecha 21 de marzo de 2026.**

**Actividad:** Visita a la Finca Macondo municipio de Quimbaya, vereda el Laurel. Reconocimiento de la idea de negocio de COCOA FLOWER.



## REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL 6 AL 9 DEL MES DE ABRIL DE 2026

### FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE CIRCASIA - ENCC

Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 6 de abril de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.

**Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo, preparación de bebidas alternas e infusionadas con fruta.



### FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE CÓRDOBA – PROGRAMA ACME

Ficha 3434155. Formación en TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS. Fecha 7 de abril de 2026. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba.

**Actividad:** Presentación de Cultivos agrícolas, actividad planteada para el desarrollo de conceptos agrícolas y manejo agronómico.



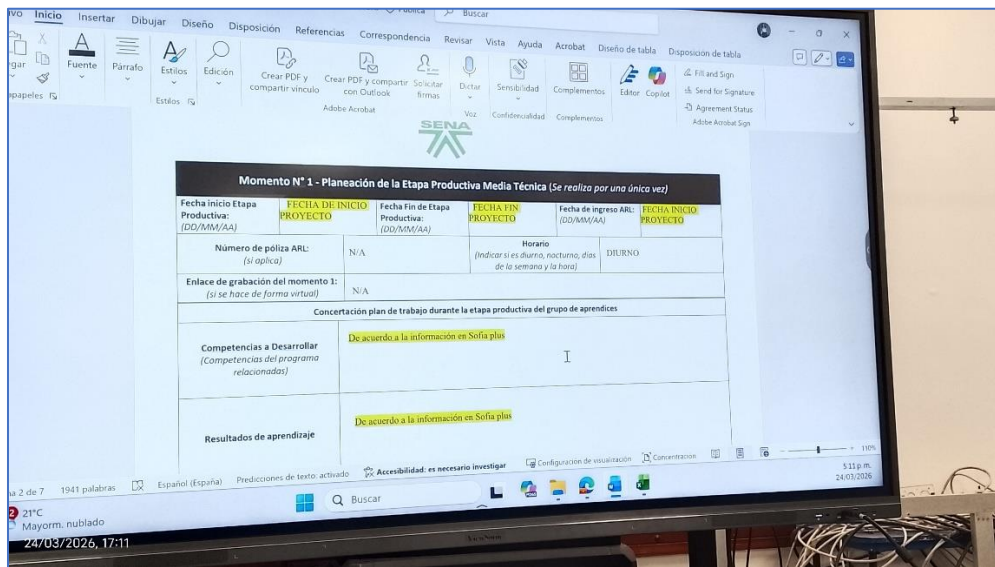
**FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE LA TEBADA – ALCALDÍA MUNICIPAL DE LA TEBADA – ENCC**  
**Ficha 3482827. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ POR MÉTODOS**  
**ALTERNATIVOS. Fecha 8 de abril. Alcaldía de la Tebaida.**  
**Actividad:** Reconocimiento de materia primas y variables que influyen en la extracción de la bebida de café.



**FORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE CIRCASIA – ALCALDÍA MUNICIPAL DE FILANDIA - ENCC**  
**Ficha 34468209. Formación en MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO.**  
**Fecha 9 de abril de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**  
**Actividad:** Implementación de técnicas de monitoreo para plagas, enfermedades y deficiencias nutricionales en el cultivo de cacao.







**Participación Evento EXPO AGRO CARTAGO 2026. Municipio de Cartago, Valle del Cauca. Apoyo en Aula Móvil.**



**Instalación del Aula móvil de Mecánica Cafetera en la entrada principal del Coliseo Oscar Figueroa. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle**



Compañeros y Equipo de trabajo ENCC Centro Agroindustrial y CampeSENA del Centro de Tecnologías Agroindustriales. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Mpio de Cartago, Valle.



Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Prepara tu café. Método de extracción V60. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle



Entrevista por organizadores del evento. Información a la comunidad y asistentes sobre la participación de la ENCC – Sena Regional Quindío y su apoyo a la estrategia CampeSENA a través de las aulas móviles. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle



Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Prepara tu café. Método de extracción V60. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle



Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Reconocimiento de variables que intervienen en la preparación del café. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle



Conversatorio sobre Método de extracción y Calidad del café. Domingo 29 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle



# EVIDENCIA DE CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE Y ASOCIO DE APRENDICES FICHA 3462661

Grupos de pestañas YENNY ROCIO NAVARRETE

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

### Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación\* PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS Consultar

Ficha de Caracterización\* FICHA 3462661 (PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS) Consultar

### Competencias del Programa de Formación

### Filtrar Actividad de Aprendizaje

Entrar a los detalles de esta actividad según manual y normativa de: Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
RUTA 3462661 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	Expandir
PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	Expandir
PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS DE FILTRADO TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES QUE PUEDEN AFECTAR LA EXTRACCION	Expandir
2323192 PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS ALTERNATIVOS	Expandir
PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE FILTRADO APLICANDO LOS PROTOCOLOS DE PREPARACION PRESENTACION Y SERVICIO SEGUN LA NORMA	Expandir
SOLUBLES DE CAFE	Expandir
CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 8	Expandir
ACTIVIDAD 1 FICHA 3462661	Expandir
DESARROLLAR Y EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Expandir
PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS DE FILTRADO TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES QUE PUEDEN AFECTAR LA EXTRACCION DE SOLIDOS SOLUBLES	Expandir

### Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3462661

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a161;

SofiaPlus SENA

YENNY ROCIO NAVARRETE

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizces Asociados a Ruta

### Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

### Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización\* 3462661 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS Consultar

Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3462661 Consultar

Consultar Aprendizces

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3462661. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Soy Eval

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a161;

# EVIDENCIA DE CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE Y ASOCIO DE APRENDICES FICHA 3462648

**Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades**

Programa de Formación\* PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

Ficha de Caracterización\* FICHA 3462648 (PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS)

**Competencias del Programa de Formación**

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
RUTA 21H027 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	Ver
PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	Ver
PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS DE FILTRADO TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES QUE PUEDEN AFECTAR LA EXTRACCION.	Ver
202686 PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS ALTERNATIVOS	Ver
PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE FILTRADO APLICANDO LOS PROTOCOLOS DE PREPARACION PRESENTACION Y SERVICIO SEGUN LA NORMA.	Ver
SOLUBLES DE CAFE	Ver
CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 8	Ver
ACTIVIDAD 1 FICHA 307820	Ver
DESARROLLAR Y EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Ver
PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE EN METODOS DE FILTRADO TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES QUE PUEDEN AFECTAR LA EXTRACCION DE SOLIDOS SOLUBLES	Ver

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3462648

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

**Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización\* 3462648 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3462648

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3462648. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

# EVIDENCIA DE CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE Y ASOCIO DE APRENDICES FICHA 3468209

**Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades**

Programa de Formación\* MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO Consultar

Fecha de Caracterización\* FICHA 3468209 - MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje de Programa de Formación

Actividad de aprendizaje MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO Página 1 de 1

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje REALIZAR EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA TÉCNICAS DE MONITOREO Y PRÁCTICAS SOSTENIBLES. Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3468209

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

**Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**

Opciones de búsqueda

Fecha de caracterización\* 3468209 - MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO

Ruta de Aprendizaje\* RUTA FICHA 3468209

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3468209. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

## LISTADOS DE ASISTENCIA MES DE MARZO

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

## LISTADOS DE ASISTENCIA MES DE ABRIL

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

## GESTION DE ACTIVIDADES, SOLICITUDES Y ENVÍO DE INFORMACIÓN – MES DE MARZO

### [9. Gestión de actividades, solicitudes y envío de información](#)

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
fw_ Solicitud de Equipos y Elementos para Evento de Divulgación Tecnológica_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	273 KB	Compartida	
Presentación formación en Barismo para CRQ.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	877 KB	Compartida	
RE_ Asignación Caso. 20260225-3341083 CRM_0114144_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	375 KB	Compartida	
RE_ RUTA DE CACAO Y CAFÉS ESPECIALES - QUIMBAYA 2026_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	310 KB	Compartida	
RE_ Solicitud de información_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	178 KB	Compartida	
Reporte Final de juicios de Evaluación_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	118 KB	Compartida	
RV_ RUTA DE CACAO Y CAFÉS ESPECIALES - QUIMBAYA 2026_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	368 KB	Compartida	
Solicitud apoyo Aula móvil Mecánica Cafetera_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	104 KB	Compartida	
Solicitud corrección de nombre_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	115 KB	Compartida	
Solicitud Préstamo de Equipo_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace unos segundos	Yenny Rocio Navarrete	92,5 KB	Compartida	

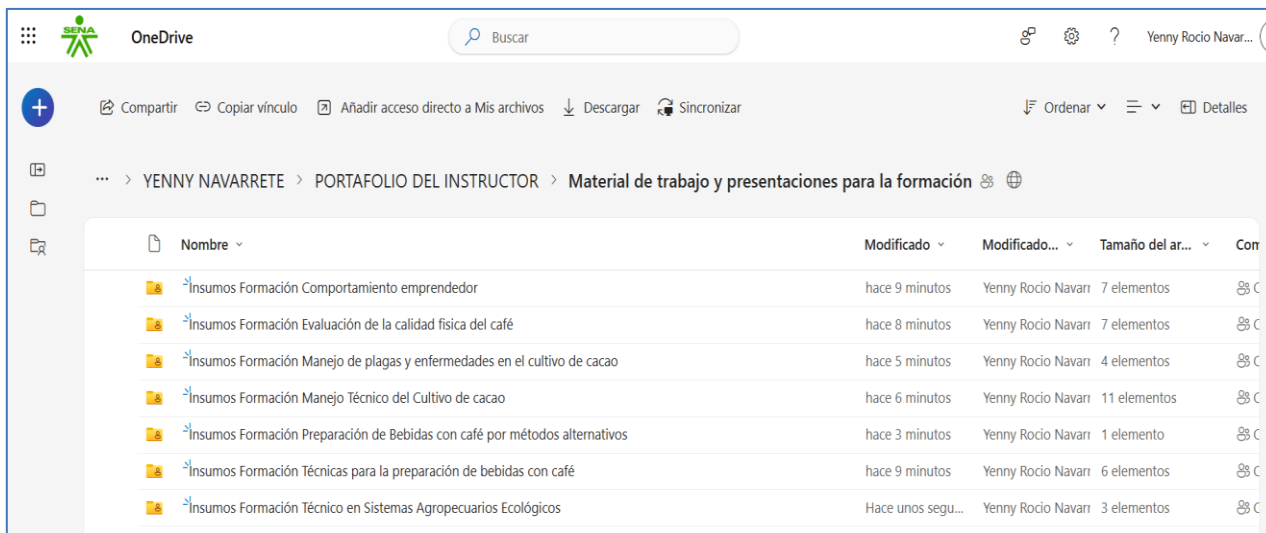
## GESTION DE ACTIVIDADES, SOLICITUDES Y ENVÍO DE INFORMACIÓN – MES DE ABRIL

### [9. Gestión de actividades, solicitudes y envío de información](#)

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
Horas Faltantes mes de Abril_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	209 KB	Compartida	
Informe de Accidente y Daños a Equipos_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	117 KB	Compartida	
Informe desplazamiento Evento EXPOAGRO CARTAGO_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	112 KB	Compartida	
PRESENTACIÓN PROGRAMA PARA LA TEBAIDA.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	23,0 MB	Compartida	
RE_ Informe de Legalización Comisión 12926_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	212 KB	Compartida	
RE_ Reporte Final de juicios de Evaluación_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	367 KB	Compartida	
Solicitud apoyo aula móvil Mecánica Cafetera_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	107 KB	Compartida	
Solicitud traslado de aprendiz_ Yenny Rocio Navarrete Pinzon - Outlook.pdf	Hace un minuto	Yenny Rocio Navarrete	104 KB	Compartida	

## MATERIAL DE TRABAJO Y PRESENTACIONES PARA LA FORMACIÓN

### [Material de trabajo y presentaciones para la formación](#)



The screenshot shows a OneDrive interface with a search bar and navigation options. The current view is a folder named 'Material de trabajo y presentaciones para la formación' within the 'PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR' folder of 'YENNY NAVARRETE'. A table lists seven training materials, each with a yellow folder icon, a link icon, and a share icon. The table columns are 'Nombre', 'Modificado', 'Modificado...', 'Tamaño del ar...', and 'Con'.

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Con
Insumos Formación Comportamiento emprendedor	hace 9 minutos	Yenny Rocío Navar...	7 elementos	8 C
Insumos Formación Evaluación de la calidad física del café	hace 8 minutos	Yenny Rocío Navar...	7 elementos	8 C
Insumos Formación Manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao	hace 5 minutos	Yenny Rocío Navar...	4 elementos	8 C
Insumos Formación Manejo Técnico del Cultivo de cacao	hace 6 minutos	Yenny Rocío Navar...	11 elementos	8 C
Insumos Formación Preparación de Bebidas con café por métodos alternativos	hace 3 minutos	Yenny Rocío Navar...	1 elemento	8 C
Insumos Formación Técnicas para la preparación de bebidas con café	hace 9 minutos	Yenny Rocío Navar...	6 elementos	8 C
Insumos Formación Técnico en Sistemas Agropecuarios Ecológicos	Hace unos segu...	Yenny Rocío Navar...	3 elementos	8 C



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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

- **Denominación del Programa de Formación:** PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS
- **Código del Programa de Formación:** 63560000 Vr. 1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Fase del Proyecto (si aplica):** No aplica
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** No aplica
- **Competencia:** EXTRAER SOLUBLES DE CAFÉ SEGÚN MANUALES Y NORMATIVAS TÉCNICAS
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - 1. Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
  - 2. Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
  - 3. Verificar la calidad del producto según características técnicas.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

La guía de aprendizaje, presenta actividades para el desarrollo habilidades y destrezas en el arte del café. Por lo tanto, no solo fomenta el conocimiento técnico sobre diferentes métodos de preparación, sino que también fortalece la creatividad. Al involucrarse en este proceso, los aprendices podrán apreciar el valor de cada técnica y cómo estas contribuyen a una experiencia sensorial que se logra no solo a nivel personal sino también en el cliente.



El enfoque de esta guía está diseñado para organizar y guiar el aprendizaje de forma integral. A través del proceso de aprendizaje, se busca que los aprendices adquieran nuevos conocimientos y que estos sean relacionados con sus experiencias previas, facilitando así una construcción significativa del saber. Dado que el programa de formación es de 48 horas, el proceso formativo, se complementa con la promoción del aprendizaje colaborativo, donde el trabajo en equipo y el intercambio de ideas se convierten en pilares fundamentales para el crecimiento colectivo del grupo.

Finalmente, se busca enfatizar en el trabajo autónomo, por lo cual, es importante motivar a los aprendices a ser sistemáticos y organizados en su práctica, promoviendo la autoeficacia y la responsabilidad personal. Así, se establece un ambiente propicio para la exploración y la innovación en la preparación de bebidas de café, asegurando que cada aprendiz no solo aprenda, sino que también contribuya al desarrollo del grupo en su conjunto.

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

**Resultado de Aprendizaje 1:**

**Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.**

#### **Actividades de Reflexión Inicial**

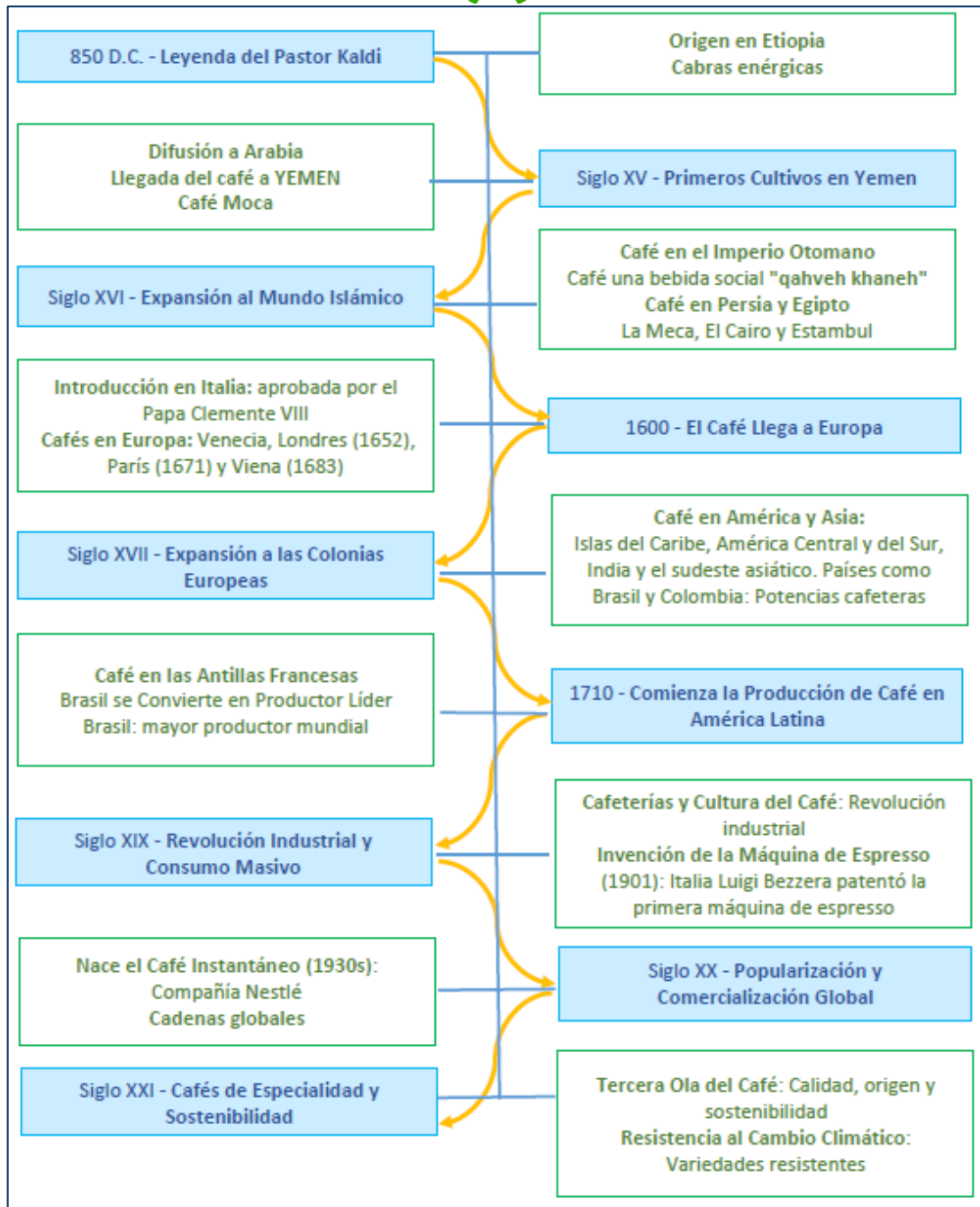
- **Discusión en grupo:**

Pregunta generadora: ¿Qué saben sobre la historia del café y su evolución?

Reflexionar sobre el impacto de la producción de café en diferentes culturas.

- **Investigación personal:**

Cada aprendiz debe investigar un método alternativo de preparación de café y presentar sus hallazgos sobre los equipos, materiales, elementos y materias primas necesarios.



**Gráfica línea del tiempo de la historia del café**

**Ambiente Requerido:** Aula con condiciones de Iluminación adecuada y ventilación. Zona de trabajo limpia y organizada. Equipamiento de Mesas de trabajo, sillas, tablero o proyector para presentaciones.



**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Trabajo en Grupo.

**Materiales de Formación:** Presentaciones Multimedia.

**Material de Apoyo:** Videos Educativos, infografías, Fichas Técnicas.

### Actividades de Contextualización

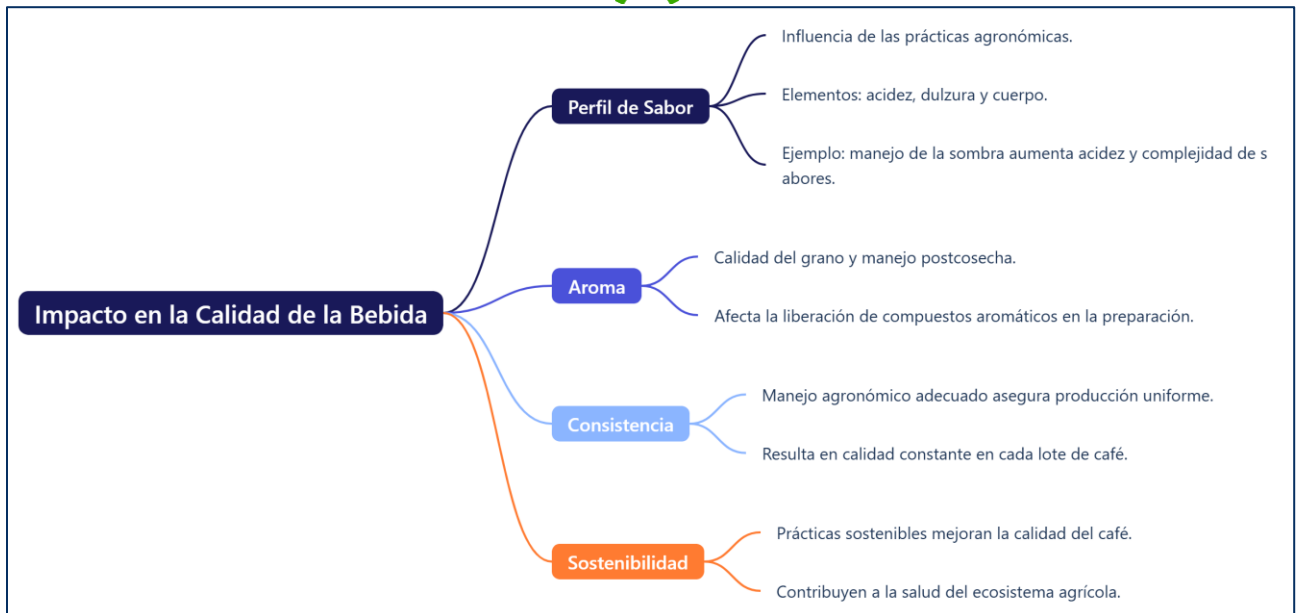
- **Taller prácticos:**

Identificar las actividades claves para el manejo agronómico del café y discutir cómo afecta en la calidad de la bebida.

Identificar los equipos, accesorios y elementos utilizados en la preparación de café.



**Gráfica Aspecto del Manejo Agronómico del café**



***Gráfica Impacto en la calidad de la bebida de café***

**Ambiente Requerido:** Aula con condiciones de Iluminación adecuada y ventilación. Zona de trabajo limpia y organizada.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Trabajo en Grupo.

**Materiales de Formación:** Presentaciones Multimedia.

**Material de Apoyo:** Videos Educativos, infografías, Fichas Técnicas.

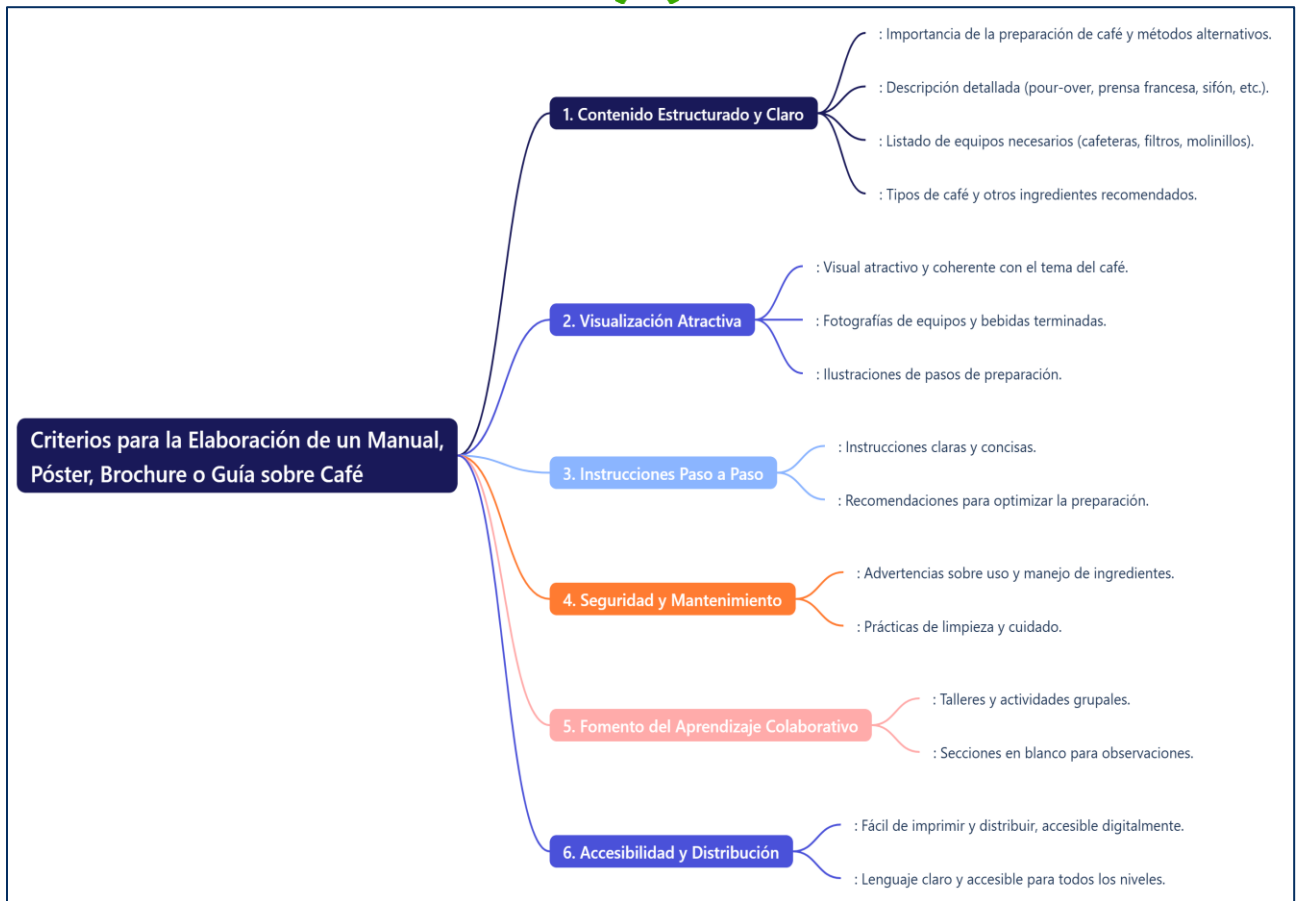
### **Actividades de Apropiación**

- **Simulación de preparación:**

Realizar una práctica de preparación de café utilizando los equipos identificados, enfocándose en la correcta utilización de cada uno.

- **Elaboración de un manual, poster, brochure o guía:**

Crear un documento que incluya los equipos, accesorios y materias primas necesarias para diferentes métodos de preparación.



**Ambiente Requerido:** Aula con condiciones de Iluminación adecuada y ventilación. Zona de trabajo limpia y organizada.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Trabajo en Grupo.

**Materiales de Formación:** Presentaciones Multimedia.

**Material de Apoyo:** Videos Educativos, infografías, Fichas Técnicas.

### Actividades de Transferencia de Conocimiento

- **Presentación de proyectos:**

Cada participante presenta un método alternativo de preparación de café y cómo aplicar lo aprendido en su contexto laboral.

- **Foro de discusión:**



Reflexionar sobre cómo los conocimientos adquiridos pueden mejorar la calidad del café en sus prácticas diarias.

**Ambiente Requerido:** Aula con espacio para la disposición de equipos y accesorios. Condiciones de Iluminación adecuada y ventilación.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos. Trabajo en Grupo. Demostraciones Prácticas.

**Materiales de Formación:** Manuales de Equipos, Guías de Materias Primas utilizadas para la preparación de café, Presentaciones Multimedia.

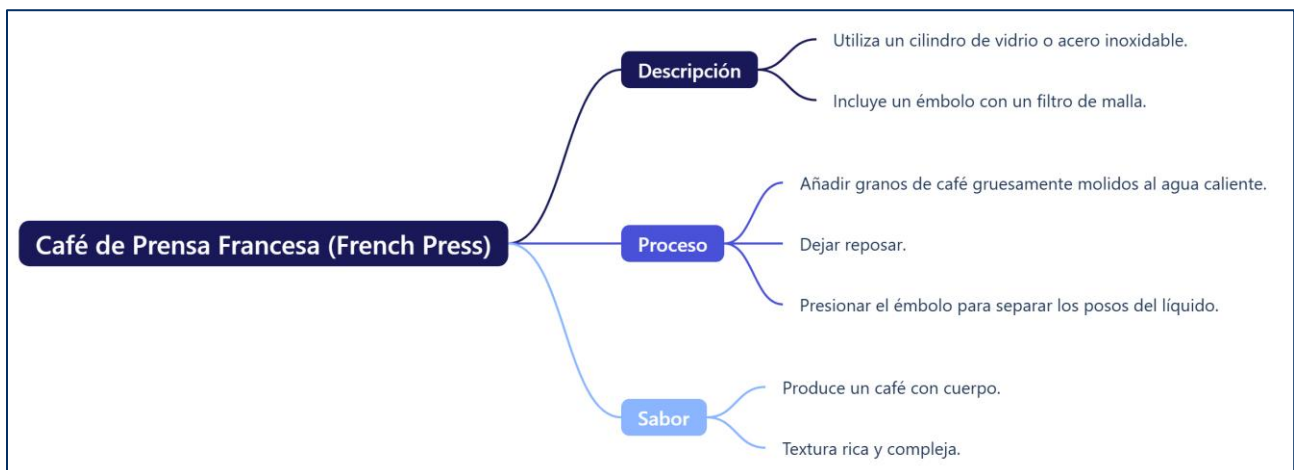
**Material de Apoyo:** Videos Educativos, infografías, Fichas Técnicas.

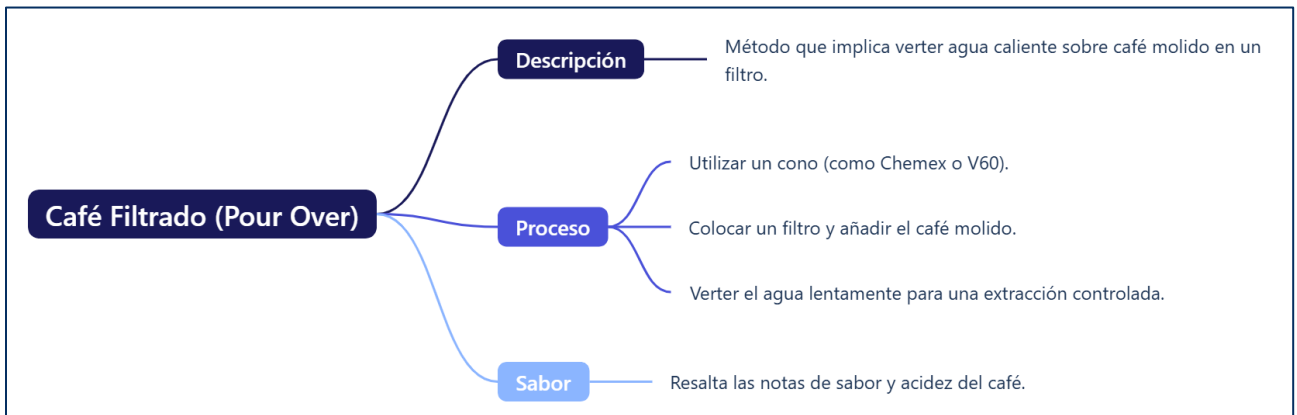
Resultado de Aprendizaje 2:

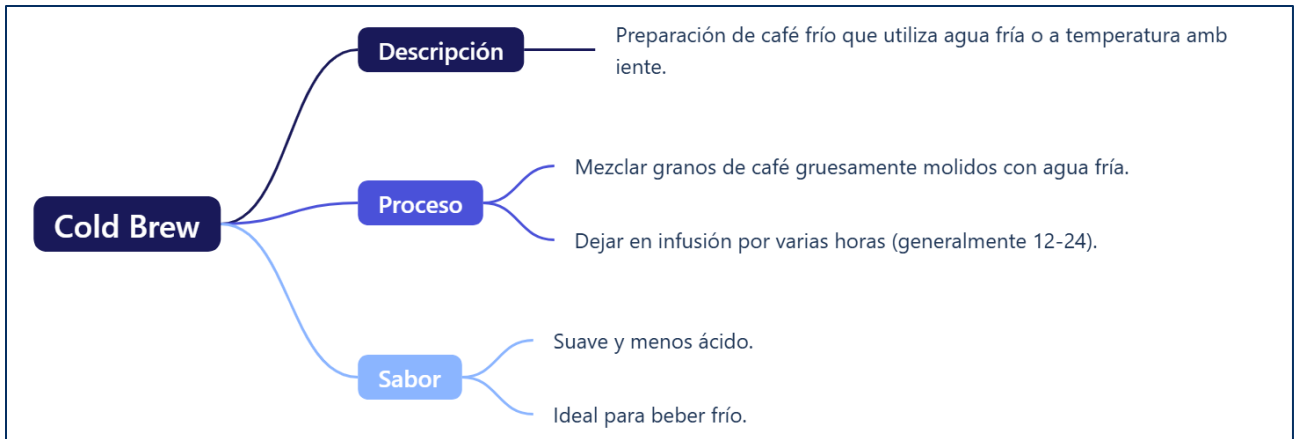
**Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales**

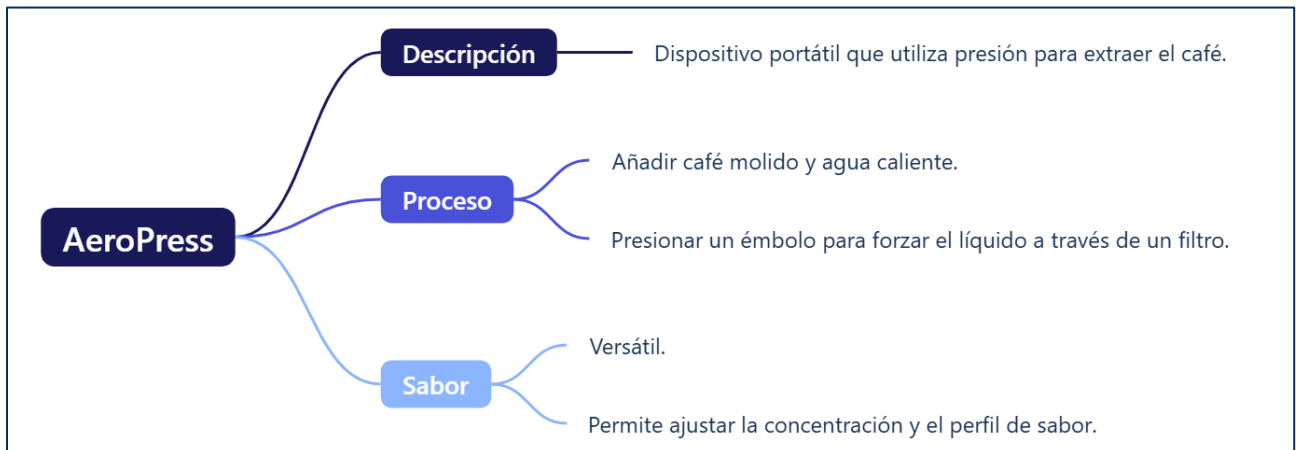
### Actividades de Reflexión Inicial

- **Lluvia de ideas:**  
¿Qué métodos alternativos conocen para preparar café? ¿Cuáles han probado?
- **Análisis de videos:**  
Ver videos sobre diferentes métodos de preparación de café y discutir sus características.











**Ambiente Requerido:** Aula con espacio para la disposición de equipos y accesorios. Condiciones de Iluminación adecuada y ventilación.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Trabajo en Grupo. Demostraciones Prácticas.

**Materiales de Formación:** Manuales de Equipos, Presentaciones Multimedia.

**Material de Apoyo:** Videos Preparación, Recetarios y Carteles Informativos

### **Actividades de Contextualización**

- **Demostración en vivo:**

Seleccionar café de su preferencia y seleccionar un método de preparación

Realizar una demostración en vivo de los diferentes métodos de filtrado, como Chemex, V60 y prensa francesa.

Emplear fichas técnicas, elementos y accesorios requeridos por cada método de preparación.

- **Comparación de sabores:**

Degustar cafés preparados con diferentes métodos y discutir las diferencias en sabor y aroma, cuerpo y acidez



**Ambiente Requerido:** Laboratorio de café equipado con áreas de preparación. Con condiciones de acceso a agua caliente, espacio para el lavado de utensilios, y mesas para la degustación.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Talleres Prácticos, Catación de café Guiada.

**Materiales de Formación:** Equipos de Café tales como Chemex, V60, prensa francesa, filtros, molinillos, etc. Guías de Preparación y registro de Observaciones.

### Actividades de Apropiación

- **Práctica de preparación:**

Los aprendices preparan café utilizando al menos tres métodos alternativos, anotando sus observaciones sobre el proceso y el resultado.



- **Creación de una receta:**

Cada participante debe elaborar una receta detallada para un método de filtrado específico, incluyendo tiempos y temperaturas.



# 4 FORMAS DE HACER CAFÉ

QUE NO TIENEN NADA QUE ENVIAR A LAS CÁPSULAS

## CAFÉ DE OLLA



- Molienda Gruesa - tipo miga de pan
- No utilizar el agua hirviendo
- Infundir 3 minutos
- Colar con colador de tela

## CAFÉ DE FILTRO



- Molienda media fina a media gruesa dependiendo del sistema utilizado
- Agua a 91-94 °C
- Pre-infundir 30" y verter el resto del agua lentamente

## ITALIANA - MOKA



- Molienda fina - Tipo sal de mesa
- Llenar cazo de café sin presionar
- Hacer a fuego medio
- Bajar un poco el fuego cuando el café comience a salir

## PRENSA - FRANCESA



- Molienda Gruesa - tipo miga de pan
- Agua a 91 - 94 °C
- Verter 1/3 del agua esperar 30" y verter el resto esperando 4 minutos

**SABORA**  
café tostados no día

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de café equipado con áreas de preparación. Con condiciones de acceso a agua caliente, espacio para el lavado de utensilios, y mesas para la degustación.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Talleres Prácticos, Catación de café Guiada

**Materiales de Formación:** Equipos de Café tales como Chemex, V60, prensa francesa, filtros, molinillos, etc. Guías de Preparación y registro de Observaciones.

**Material de Apoyo:** Videos de Preparación, Recetarios y Carteles Informativos



### **Actividades de Transferencia de Conocimiento**

- **Cata de café:**  
Organizar la cata en la cual los aprendices presentan sus cafés preparados, discutiendo las técnicas utilizadas y los resultados obtenidos.
- **Plan de acción:**  
Elaborar un plan para implementar métodos alternativos en su lugar de trabajo o en su hogar.

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de café equipado con áreas de preparación. Con condiciones de acceso a agua caliente, espacio para el lavado de utensilios, y mesas para la degustación. Equipamiento con Mesas de trabajo, sillas, y un área para la cata.

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Talleres Prácticos, Catación de café Guiada, Role-Playing de situaciones de atención al cliente.

**Materiales de Formación:** Equipos de Café tales como Chemex, V60, prensa francesa, filtros, molinillos, etc. Guías de Preparación y registro de Observaciones.

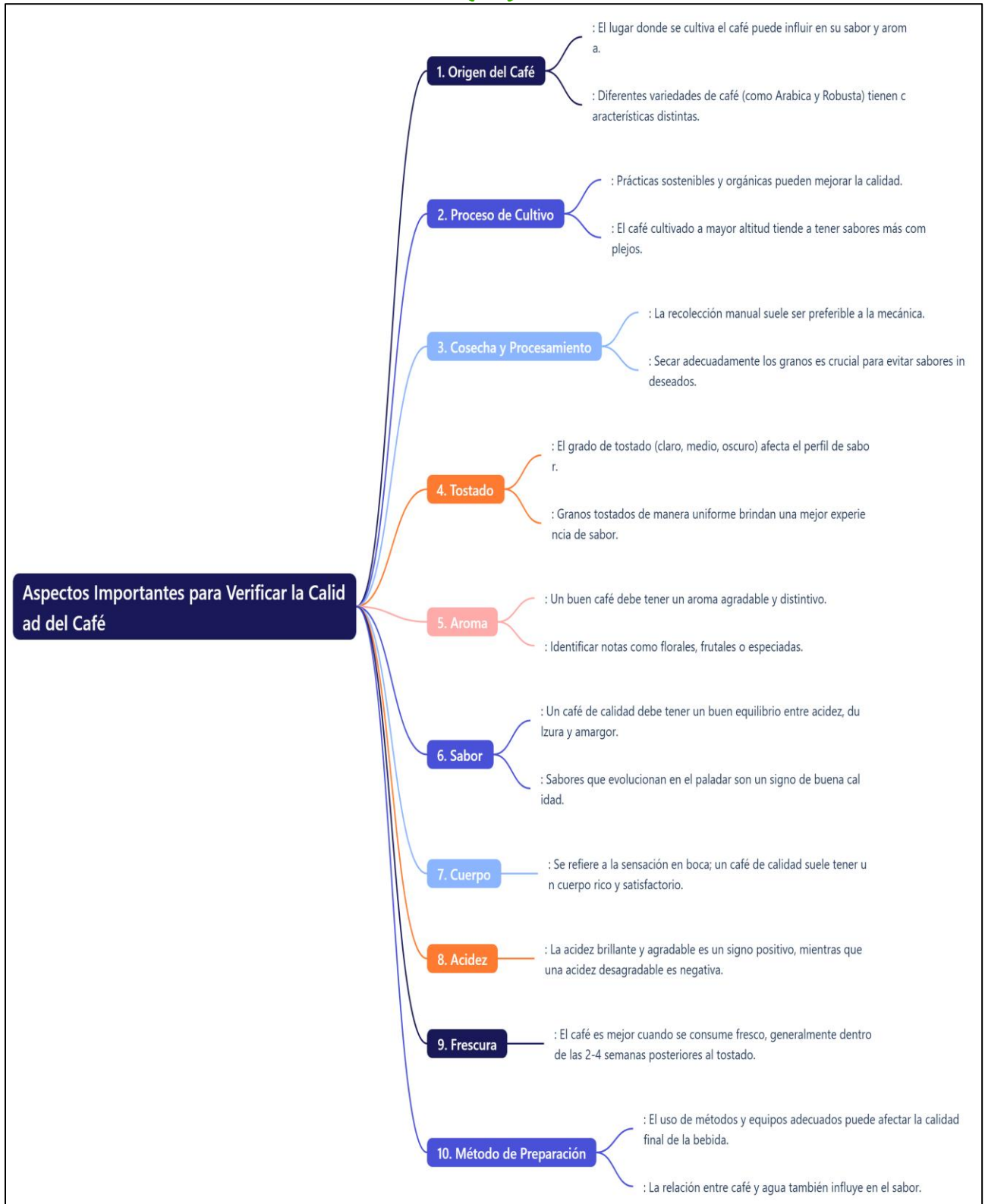
**Material de Apoyo:** Videos de Preparación, Recetarios y Carteles Informativos

### **Resultado de Aprendizaje 3:**

#### **Verificar la calidad del producto según características técnicas**

### **Actividades de Reflexión Inicial**

- **Debate:**  
¿Qué aspectos consideran importantes para verificar la calidad del café?
- **Estudio de casos:**  
Analizar casos de cafés de alta y baja calidad y discutir las diferencias. Para ello se podrá relizar un panel de catación de los diferentes tipos y calidades de café.

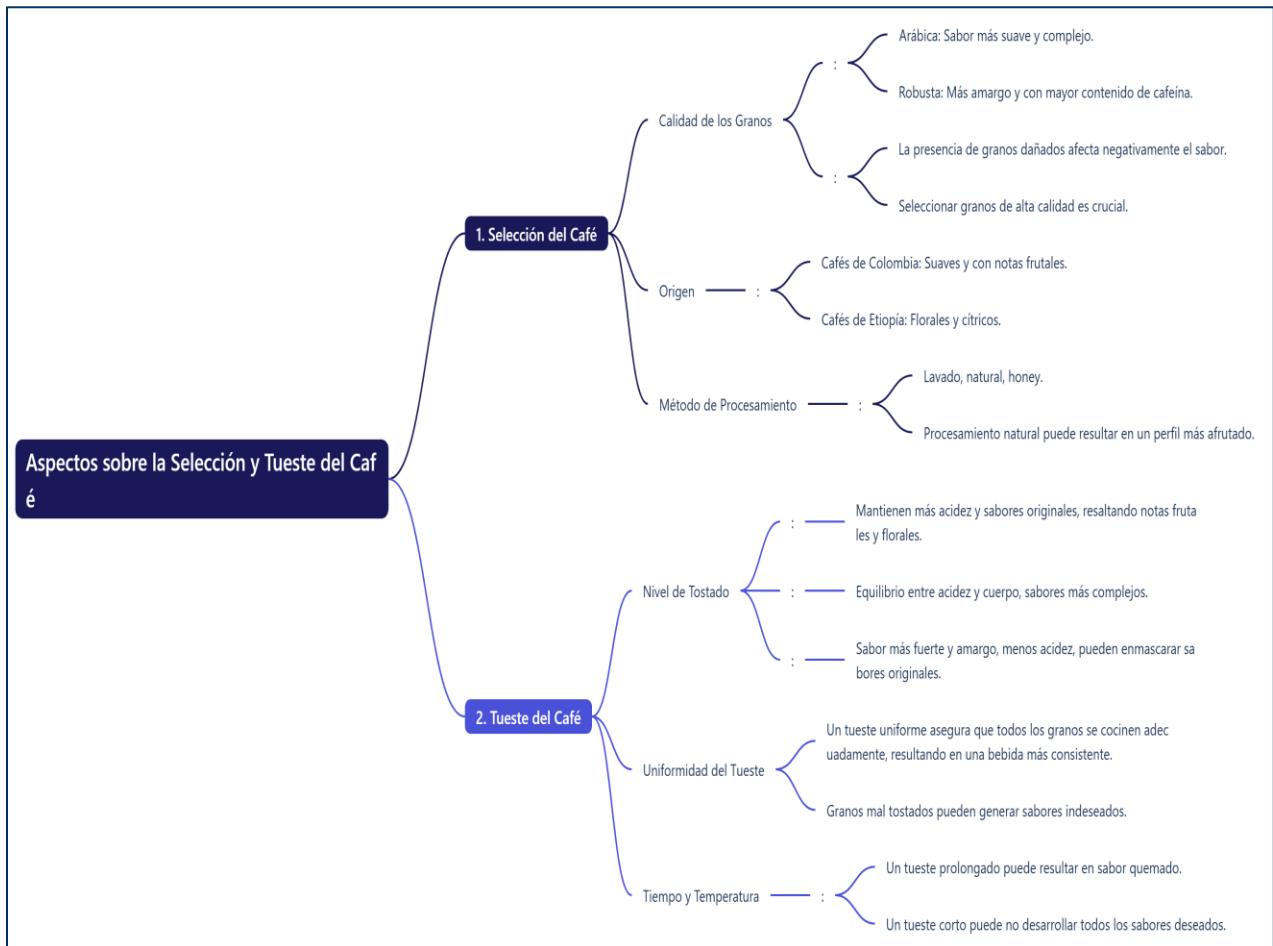




## Actividades de Contextualización

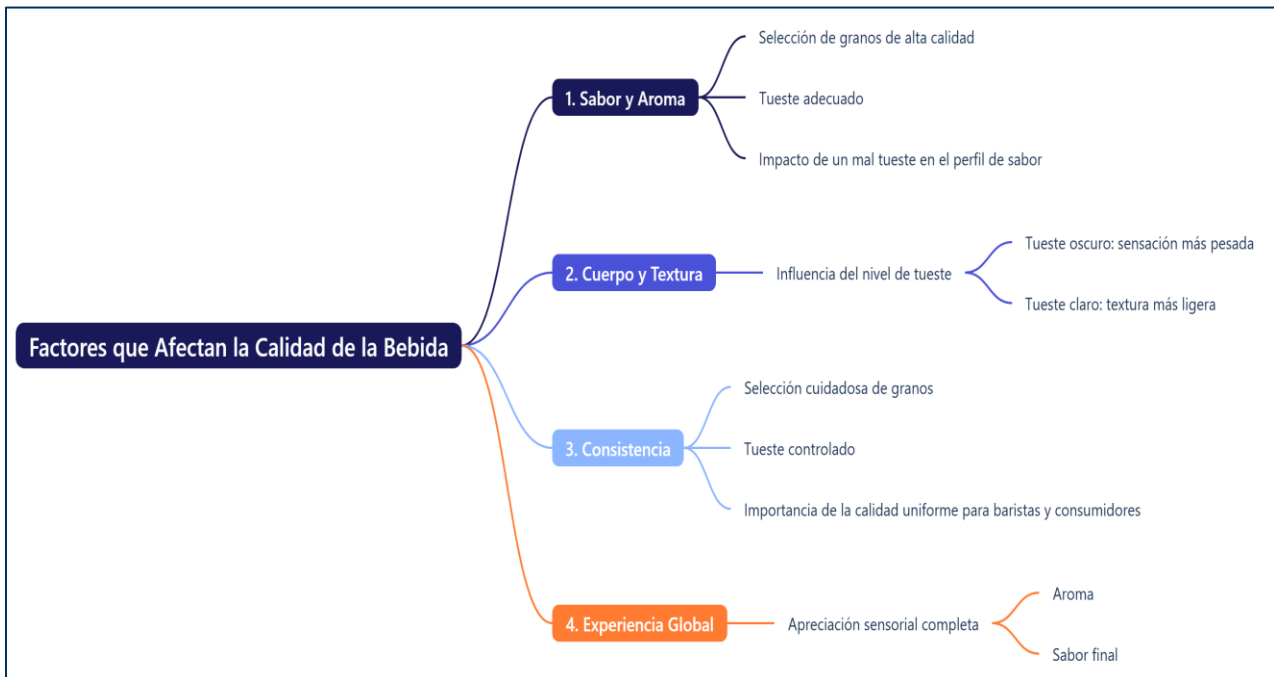
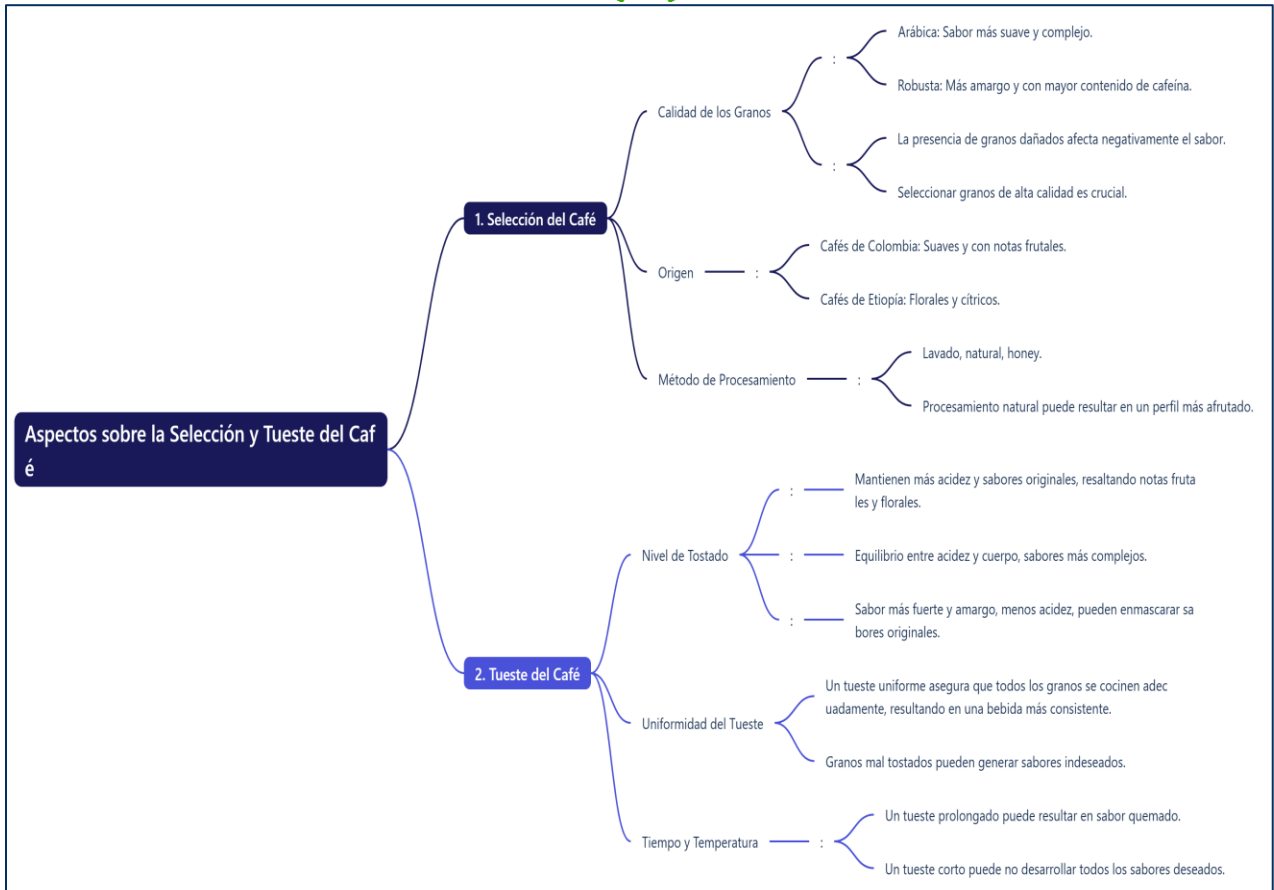
- **Taller sobre calidad del grano:**

Los aprendices deben aprender sobre la selección y tueste del café, y cómo estos factores afectan la calidad de la bebida.



- **Taller práctico de tueste de café:**

Observación del proceso de tueste, creación de curva de catación y discusión sobre cómo influye en el sabor final.





### **Actividades de Apropiación**

- **Pruebas de calidad:**

Realizar pruebas de calidad de diferentes granos de café, evaluando características como aroma, sabor y acidez.

- **Registro de calidad:**

Crear un formato de registro para evaluar la calidad del café preparado, basado en características técnicas. También se puede emplear el formato de la SCA según su actualización.

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de cata de café con mesas para degustación. Equipamiento de Mesas de cata, sillas, y utensilios de evaluación (tazas, cucharas, etc.).

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Catación Participativa, Estudio de Casos y Debate.

**Materiales de Formación:** Formatos de Evaluación, Guías de Cata, Muestras de Café.

**Material de Apoyo:** Videos de Cata, Literatura sobre Calidad del Café, Infografías sobre Características del Café.

### **Actividades de Transferencia de Conocimiento**

- **Presentación de resultados:**

Cada participante presenta sus hallazgos sobre la calidad del café y propone mejoras en sus métodos de preparación.

- **Desarrollo de un protocolo:**

Diseñar un protocolo de calidad que se pueda aplicar en su entorno de trabajo para asegurar la excelencia en la preparación del café.

**Ambiente Requerido:** Laboratorio de cata de café con mesas para degustación. Equipamiento de Mesas de cata, sillas, y utensilios de evaluación (tazas, cucharas, etc.).

**Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:** Catación Participativa, Estudio de Casos y Debate.

**Materiales de Formación:** Formatos de Evaluación, Guías de Cata, Muestras de Café.

**Material de Apoyo:** Videos de Cata, Literatura sobre Calidad del Café, Infografías sobre Características del Café.



#### 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	N/A	Taller de Identificación de Equipos y Materias Primas	Informe escrito con clasificación de equipos y materias primas.  Presentación oral del taller con participación activa.	Comprender sobre los diferentes equipos y su función en la preparación de café.  Clasificar correctamente los equipos y accesorios en función de su uso.  Entregar un listado de equipos, accesorios y materias primas, con descripciones y usos	<b>Evidencia de Conocimiento:</b> Cuestionario de opción múltiple sobre equipos y materias primas.  <b>Evidencia de Desempeño:</b> Observación directa durante el taller.  <b>Evidencia de Producto:</b> Revisión del informe, evaluando claridad, organización y precisión de la información.
N/A	N/A	Práctica de Preparación de Café con Métodos Alternativos	Registro escrito de la preparación de café.  Degustación y evaluación sensorial del café preparado	Explicar el procedimiento de cada método utilizado.  Realizar correctamente cada método de preparación, respetando los tiempos y técnicas.  Entregar un registro de la preparación, incluyendo observaciones sobre el sabor y aroma de cada café.	<b>Evidencia de Conocimiento:</b> Preguntas sobre los métodos de preparación y sus características.  <b>Evidencia de Desempeño:</b> Evaluación práctica observando la técnica de preparación y el manejo de los equipos.  <b>Evidencia de Producto:</b> Análisis del registro de preparación, evaluando la claridad y profundidad de las observaciones.
N/A	N/A	Evaluación Sensorial del Café Preparado	Formato de evaluación de cata de café con observaciones detalladas.	Demostrar comprensión de los aspectos técnicos que determinan la calidad del café.	<b>Evidencia de Conocimiento:</b> Preguntas escritas sobre los criterios de calidad del café.



			Participación activa en la discusión sobre la calidad del café.	<p>Aplicar correctamente el protocolo de cata y registrar sus observaciones de manera precisa.</p> <p>Entregar un formato de evaluación completo con sus observaciones sobre cada muestra de café.</p>	<p><b>Evidencia de Desempeño:</b> Observación de la técnica de cata y la capacidad de los participantes para describir las características del café.</p> <p><b>Evidencia de producto:</b> Revisión del formato de evaluación, evaluando la claridad, precisión y profundidad de las observaciones registradas.</p>
--	--	--	---	--	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Café: Bebida obtenida a partir de la infusión de granos tostados y molidos de la planta de café.
2. Grano de café: Semilla de la planta de café que se tuesta y muele para preparar la bebida.
3. Tueste: Proceso de calentar los granos de café para desarrollar su sabor y aroma. Puede ser claro, medio o oscuro.
4. Métodos alternativos: Técnicas de preparación de café que no utilizan máquinas automáticas, como prensa francesa, Chemex o V60.
5. Filtrado: Proceso de separar los sólidos del líquido en la preparación del café, utilizando filtros de papel, metal o tela.
6. Cata: Evaluación sensorial del café, donde se analizan características como aroma, sabor, acidez y cuerpo.
7. Aroma: Conjunto de olores que se perciben en el café, influenciado por el origen del grano y el proceso de tueste.
8. Sabor: Sensación gustativa que se experimenta al degustar el café, que incluye notas dulces, amargas, ácidas y saladas.
9. Acidez: Propiedad del café que se refiere a la frescura y vivacidad del sabor, no debe confundirse con la acidez química.



10. **Cuerpo:** Sensación de peso y textura en la boca al probar el café, que puede ser ligero, medio o pleno.
11. **Extracción:** Proceso mediante el cual se disuelven los compuestos solubles del café en agua durante la preparación.
12. **Molienda:** Proceso de triturar los granos de café para obtener partículas de tamaño adecuado para la preparación.
13. **Ratio de café a agua:** Proporción recomendada de café molido a agua utilizada para preparar la bebida, que influye en la intensidad del sabor.
14. **Barista:** Profesional especializado en la preparación de café y en el servicio de bebidas a base de café.
15. **Prensa francesa:** Método de preparación de café que utiliza un émbolo para separar los posos del líquido.
16. **Chemex:** Dispositivo de filtrado de café que utiliza un diseño de vidrio y filtros especiales para una extracción limpia.
17. **V60:** Método de preparación de café en el que el agua se vierte manualmente sobre el café molido en un filtro cónico.
18. **Café filtrado:** Café preparado mediante la técnica de filtrado, que resulta en una bebida más clara y suave.
19. **Café de especialidad:** Café de alta calidad, cultivado en condiciones óptimas y evaluado por su sabor y características únicas.
20. **Descafeinado:** Proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína de los granos de café, manteniendo el sabor.

## **6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

### **Referencias bibliográficas**

1. Illy, A., & Viani, R. (2005). Espresso Coffee: The Science of Quality. Academic Press.
2. Barrett, J. (2016). The Coffee Roaster's Companion. 2nd ed. Home Barista Press.



3. Meyer, A. (2017). Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry. Wiley-Blackwell.
4. SCA (Specialty Coffee Association of America). (2016). Coffee Skills Program. Specialty Coffee Association.
5. Pérez, J. (2018). Café: Del grano a la taza. Ediciones Trea.

### Enlaces Útiles

1. Specialty Coffee Association (SCA): <https://sca.coffee>.
2. Coffee Research Institute: <http://www.coffeeresearch.org>
3. Home-Barista: <http://www.home-barista.com>
4. Barista Hustle: <https://www.baristahustle.com>
5. YouTube - James Hoffmann: <https://www.youtube.com/user/jimseven>
6. Coffee Compass: <http://coffeecompass.com>

### 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
<b>Autor (es)</b>	Yenny Rocío Navarrete Pinzón	Instructora	SENA Regional Quindío Centro Agroindustrial	01/04/2026

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

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



**PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO**  
**FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ POR**  
**MÉTODOS ALTERNATIVOS**  
**DURACIÓN: 48 HORAS**

### **Introducción**

Este plan concertado está diseñado para el programa de formación en **Preparación De Bebidas De Café Por Métodos Alternativos**. El objetivo es proporcionar a los aprendices de las formación, las habilidades y conocimientos necesarios para preparar café de calidad utilizando diversas técnicas tales como filtrado, inmersión o presión, fomentando así la interacción y el aprendizaje activo a través de actividades dinámicas.

### **Objetivos del plan concertado**

1. Identificar equipos, accesorios y materias primas para la preparación de café.
2. Aplicar diferentes métodos de preparación de café filtrado, inmersión o presión.
3. Evaluar la calidad del café preparado mediante catas y análisis sensorial.
4. Fomentar la colaboración y el trabajo en equipo entre los aprendices.

### **Plan de Trabajo por Sesión**

<b>Sesión</b>	<b>Componente</b>	<b>Temas a desarrollar</b>	<b>Actividades</b>
Sesión 1	Introducción al Café, su historia y agronomía	Historia y evolución del café  Variedades, Tipos de granos y su origen  Manejo y procesamiento del cultivo de café	Dinámica de Grupo: Discusión sobre experiencias personales con el café.  Presentación Interactiva: Uso de imágenes y videos sobre la historia del café.



Sesión 2	Materias Primas y su Impacto en el Café	<p>Tipos de café comerciales en el mundo y sus características (arábica, robusta)</p> <p>Importancia de la frescura y calidad de las materias primas (café) para la preparación de bebidas</p>	<p>Taller interactivo: Trilla y Tostión de materias primas</p> <p>Evaluación de calidad física y defectos de tueste.</p>
Sesión 3	Identidad de marca	<p>Reconocimiento de marcas de café</p> <p>Calidades de café: tradicionales y de especialidad</p>	<p>Taller Práctico: Identificación de marcas y calidades de café</p>
Sesión 4	Calidad del Café y Evaluación Sensorial	<p>Parámetros de calidad (aroma, sabor, acidez, cuerpo)</p> <p>Técnicas de cata</p>	<p>Cata Guiada: Evaluación de diferentes cafés y discusión en grupo.</p> <p>Juego de Identificación: Los participantes identifican sabores y aromas en muestras de café.</p> <p>Interpretación: Análisis de Resultados de Cata</p>
Sesión 5	Equipos y Accesorios para la Preparación de Café	<p>Equipos esenciales (molinos, cafeteras, filtros)</p> <p>Accesorios complementarios</p>	<p>Taller Práctico: Identificación y uso de diferentes equipos.</p> <p>Juego de Roles: Simulación de un café donde los participantes explican el uso de los equipos</p>



Sesión 6	Métodos de Preparación de Café - Introducción	Clasificación de Métodos de preparación (prensa francesa, Chemex, V60)  Comparación de métodos y requerimientos	Demostración Práctica: Preparación de café utilizando diferentes métodos.  Discusión en Grupo: Ventajas y desventajas de cada método.
Sesión 7	Preparación de Café con Prensa Francesa	Proceso de preparación  Técnicas de extracción	Taller Práctico: Preparación de café en prensa francesa en grupos.  Cata Comparativa: Evaluación del café preparado por cada grupo.
Sesión 8	Preparación de Café con Chemex	Proceso de preparación  Características del café filtrado	Demostración en Vivo: Preparación de café con Chemex.  Trabajo en Parejas: Preparación de café y evaluación sensorial.
Sesión 9	Preparación de Café con V60	Proceso de preparación  Técnicas de vertido	Taller Práctico: Preparación de café con V60 en grupos.  Cata de Resultados: Evaluación y comparación de los cafés preparados.
Sesión 10	Creación de Recetas de Café	Innovación en la preparación de café  Creación de bebidas especiales	Taller Creativo: Los participantes crean sus propias recetas de café.  Presentación de Recetas: Cada grupo presenta su receta y la prepara para el resto.



Sesión 11	Parámetros de competencia	Reglamento para competencia en métodos filtrados	Simulación de Competencia: Los participantes practican una competencia en método filtrado.
Sesión 12	Evaluación Final y Cierre	Revisión de aprendizajes  Evaluación de competencias adquiridas	Evaluación Práctica: Los participantes preparan café utilizando los métodos aprendidos.  Reflexión Final: Discusión sobre la experiencia del programa y sus aplicaciones futuras.

### **Estrategias empleadas**

1. Talleres Prácticos: Demostración de método y Técnicas de Aplicación (Simulaciones).
2. Charlas Educativas: Sesiones.
3. Juegos de Rol: Simulaciones donde los trabajadores deben tomar decisiones en diferentes escenarios.
4. Evaluaciones y Retroalimentación

### **Resultados esperados**

A través de la realización de las actividades propuestas, se espera que el grupo de aprendices obtenga los siguientes resultados:

- 1. Desarrollo de Habilidades Prácticas:** Los aprendices podrán preparar café utilizando diversos métodos alternativos, como prensa francesa, Chemex y V60, con confianza y precisión.
- 2. Conocimiento Ampliado:** Los aprendices adquirirán conocimiento sobre la historia y evolución del café, tipos de granos, procesos de tueste y la importancia



de las materias primas en la calidad del café. Como también comprendan los parámetros de calidad del café y cómo estos afectan la experiencia del consumidor.

**3. Evaluación Sensorial:** Los aprendices desarrollarán habilidades de cata, permitiéndoles identificar y describir las características sensoriales del café, como aroma, sabor, acidez y cuerpo.

**4. Trabajo en Equipo y Colaboración:** A través de actividades grupales, se fortalecerán las habilidades de comunicación y colaboración entre los aprendices, creando un ambiente de aprendizaje positivo y dinámico.

**5. Innovación en la Preparación de Café:** Se espera que los aprendices sean capaces de crear y experimentar con nuevas recetas de café, aplicando lo aprendido sobre la combinación de sabores y técnicas de preparación.

## **Conclusión**

El plan concertado para la formación en ***Preparación De Bebidas De Café Por Métodos Alternativos***, busca a través de las sesiones interactivas y dinámicas, que los aprendices no solo aprenderán sobre la historia y los métodos de preparación del café, sino que también desarrollarán habilidades prácticas y sensoriales que les permitirán apreciar y disfrutar del café de manera más profunda.

Además, la innovación y la creatividad en la preparación de café se verán potenciadas, contribuyendo a una experiencia enriquecedora a los aprendices.

## **Asistentes a la formación**

A la presente formación hacen parte los estudiantes de la IE IMET del municipio de CIRCASIA. Se anexa listado de asistencia.



**Centro Agroindustrial Regional Quindío**



SENA		siqa						
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL				VERSION: 3				
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA				CÓDIGO: GFFP-PL-001				
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16 Julio 2026								
REGIONAL:	63 Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	9120 Centro Agroindustrial	CIUDAD/MUNICIPIO: CIRCASIA				
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (VER EN LAS PÁGINAS 1 Y 2 DEL REGISTRO)	3462648				
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRICULA <input checked="" type="checkbox"/>				
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	T.I.	7098309204	Juan Felipe	Cortales Zambrini	IMET	juanbovif03@gmail.com	3005394765	Juan Felipe
2	T.I.	103010056	Juan Diego	Alice Garcia	IMET	juanDiegoascastro@gmail.com	3137360420	Juan Diego
3	T.I.	1122521112	María Jose	Rodriguez R	IMET	majoanrodriguez@gmail.com	3234248269	María Jose
4	T.I.	109491603	Johnny Alexander	Veigara P.	IMET		3135273193	Johnny Alexander
5	T.I.	109276300	Maria Isabel	Jaramillo	IMET	isabelmariasauz@gmail.com	3011347526	Maria Isabel
6	T.I.	7023972047	Miguel Angel	Gutiérrez Sandoz	IMET	mgutierrez7@gmail.com	3023097700	Miguel Gutierrez
7	T.I.	707858389	Juan Jose	Correa Velazquez	IMET	lopezjosecorrea@gmail.com	87826006	Juan Jose
8	T.I.	709317984	Michaelyn	Correa Cano	IMET	MichaelynCorrea@gmail.com	323335988	Michaelyn
9	T.I.	103010044	Daniel Nieto	Nieto Garcia	IMET	danielnieto1990@gmail.com	3167400147	Daniel Nieto
10	T.I.	109635488	Mariana	Tobares	IMET	marianatobares@gmail.com	3145275240	Mariana

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

SENA		siqa						
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL				VERSION: 3				
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA				CÓDIGO: GFFP-PL-001				
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 20 Mayo 2026								
REGIONAL:	63 Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	9120 Centro Agroindustrial	CIUDAD/MUNICIPIO: CIRCASIA				
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (VER EN LAS PÁGINAS 1 Y 2 DEL REGISTRO)	3462661				
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRICULA <input checked="" type="checkbox"/>				
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	T.I.	1093180042	Eugenio Daniela	Guerman Garcia	Imet	eugeniodanielagarcia@gmail.com	3019656727	Eugenio Daniela
2	T.I.	719746578	Oskar Andres	Barrera L	Imet	oskarandresbarrera@gmail.com		Oskar Andres
3	T.I.	109830932	Andrea Gaitan G.	Gallego	IMET	andregaitan@gmail.com	310404504	Andrea Gaitan
4	T.I.	4067320724	Kianna Yisel	Penalosa Mendoza	Imet	kiannapenalosa@gmail.com	3053243016	Kianna Yisel
5	T.I.	1098309141	Santiago	Sanmartín Muñoz	Imet	santiaagosanmartinmunozpersonal@gmail.com	3214003435	Santiago
6	T.I.	7729874757	Juan David	Aspina Tonguino	Imet	juanaspina00@gmail.com	3156783617	Juan David
7	T.I.	109027604	Jose fernando	Restrepo Castillo	IMET	fernandorestrepo40@gmail.com	3209244140	Jose fernando
8	T.I.	107354579	Juan Esteban	Quintero Liguit	IMET	juanquintero@gmail.com	3018194708	Juan Esteban
9	T.I.	103220089	Victor Manuel	Molina Tena	Imet	minip47@gmail.com	3205202778	Victor Manuel
10	T.I.	109787505	Juan Esteban	Orjuela Cuartas	IMET	juanorjuela@gmail.com	30525092	Juan Esteban

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



SENA		siqa						
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			VERSION: 3					
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA			CÓDIGO: GFP-PL-001					
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 20 - Marzo - 2026								
REGIONAL:	63 Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	9120 Centro Agroindustrial					
		CIUDAD/MUNICIPIO:	CIRCASIA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN <small>(USAR PARA PRUEBAS Y MATRÍCULA)</small>					
3462661								
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>					
		MATRÍCULA	<input checked="" type="checkbox"/>					
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	T.I	107440862	José Valencia	Valencia	IMET	jvalencia@siqa.com	3113579283	
2	T.I	7657752	William Ramirez	Ramirez	IMET	williamr160@gmail.com	3205497705	
3	T.I	1097378094	Vanessa	Hurtado Quintanilla	IMET	vanessahurtadoquintanilla@gmail.com	3167238112	
4	T.I	169493117	Emanuel	Motato	IMET	emanuelmotato86@gmail.com	3226225393	
5	T.I	1116919320	Emanuel	Morales	IMET	emmanuelalexander4@gmail.com	3712485761	
6	T.I	2085349893	Catalina	Torres	IMET	catalina.torres@siqa.com	3204427344	
7	T.I	685180244	Mario José	Aguiar López	IMET	majalopez@siqa.com	3177550074	
8								
9								
10								

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



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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

- Denominación del Programa de Formación: **MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO**
- Código del Programa de Formación: 73340253
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Fase del Proyecto (si aplica): NA
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): NA
- Competencia: Controlar plagas según manuales técnicos y normativa sanitaria
- Resultados de Aprendizaje:

R.A.1. Planificar estrategias para el manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao según criterios técnicos, modelo productivo y normas vigentes

R.A.2. Aplicar controles para un manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao según criterios técnicos, modelo productivo y normas vigentes

R.A.3. Verificar resultados de la aplicación de estrategias de manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao según criterios técnicos, modelo productivo y normas

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

#### 2. PRESENTACIÓN

El cultivo de cacao es fundamental para la economía de muchas regiones, pero enfrenta desafíos significativos debido a plagas y enfermedades. Esta guía de aprendizaje está diseñada para capacitar a los participantes en la planificación, aplicación y verificación de estrategias efectivas para el manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao. A lo largo de 48 horas, se explorarán conceptos teóricos y prácticos que permitirán a los participantes desarrollar habilidades clave en este ámbito.



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

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

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

- Dinámica de grupo: Discusión sobre experiencias previas en el manejo de plagas y enfermedades.
- Preguntas orientadoras:
  - ¿Cuáles son las plagas más comunes en el cultivo de cacao?
  - ¿Qué enfermedades han afectado sus cultivos?

Ambiente requerido: Aula o espacio de reunión.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión en grupo.

Materiales de formación: Pizarrón, marcadores.

Material de apoyo: Guías de manejo de plagas.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

- Descripción de la actividad: Identificar los principales problemas de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao en la región.
  - Identificar problemas en las diferentes etapas o fases fenológicas del cultivo de cacao
  - Determinar su nivel de avance y biología de los organismos causantes de problemas sanitarios

Ambiente requerido: Aula, acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en grupos pequeños.

Materiales de formación: Proyector, computadora.

Material de apoyo: Artículos y reportes sobre plagas y enfermedades.



Duración de la actividad: 4 horas.

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

- Descripción de la actividad: Estudio de casos sobre el manejo de plagas y enfermedades en cultivos de cacao exitosos.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos.

Materiales de formación: Documentos de casos, guías de buenas prácticas.

Material de apoyo: Videos sobre manejo de cultivos.

Duración de la actividad: 8 horas.

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

- Descripción de la actividad: Implementación de un plan de manejo de plagas y enfermedades en un cultivo de cacao simulado.

Ambiente requerido: Campo de prácticas o laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos.

Materiales de formación: Herramientas de cultivo, insumos fitosanitarios.

Material de apoyo: Manuales de procedimientos.

Duración de la actividad: 10 horas.

## **4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Planificación de Estrategias para el Manejo de Plagas y Enfermedades	Entrega de un documento que contenga el plan de manejo, incluyendo diagnóstico de plagas y enfermedades, estrategias propuestas y justificación técnica.	Identifica condiciones adecuadas para la aplicación de métodos de manejo de plagas y enfermedades en sistemas productivos establecidos de cacao a partir del modelo productivo aplicado.	<p>Conocimiento: Evaluación teórica sobre conceptos de plagas y enfermedades y su manejo.</p> <p>Desempeño: Observación del proceso de elaboración del plan y participación en discusiones grupales.</p> <p>Producto: Revisión del plan entregado, evaluando su viabilidad y adecuación a las normativas.</p>
		Aplicación de Controles para el Manejo de Plagas y Enfermedades	Informe práctico que detalle los métodos aplicados, resultados observados y análisis de efectividad.	Ejecuta apropiadamente métodos del manejo de plagas y enfermedades en sistemas productivos agrícolas cacaotero a partir del modelo productivo aplicado	<p>Conocimiento: Examen corto sobre los métodos de control de plagas y enfermedades.</p> <p>Desempeño: Evaluación de la aplicación práctica de los métodos durante la actividad en campo.</p> <p>Producto: Informe práctico que será evaluado en función de la claridad, análisis y conclusiones.</p>
		Verificación de Resultados de Estrategias de Manejo	Presentación de un análisis de resultados que incluya comparación de datos antes y después de la implementación del plan.	Analiza resultados obtenidos de la aplicación del manejo de plagas y enfermedades en el cultivo de cacao	<p>Conocimiento: Cuestionario sobre indicadores de evaluación y seguimiento de plagas y enfermedades.</p> <p>Desempeño: Observación de la presentación y discusión de resultados en grupo.</p> <p>Producto: Análisis de resultados presentado, evaluando la lógica, claridad y uso de datos</p>



## **5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

1. Plaga: Organismo que causa daño a los cultivos, afectando su crecimiento y rendimiento.
2. Enfermedad: Alteración en el funcionamiento normal de las plantas, causada por patógenos como hongos, bacterias o virus.
3. Manejo Integrado de Plagas (MIP): Estrategia que combina métodos biológicos, culturales, físicos y químicos para controlar plagas y enfermedades de manera sostenible.
4. Control Biológico: Uso de organismos vivos, como depredadores o parásitos, para reducir las poblaciones de plagas.
5. Fitosanitario: Cualquier producto utilizado para prevenir, controlar o erradicar plagas y enfermedades en las plantas.
6. Resistencia: Capacidad de una planta para soportar o repeler plagas y enfermedades sin sufrir daños significativos.
7. Inoculación: Introducción intencionada de un patógeno en una planta para estudiar su comportamiento o desarrollar resistencia.
8. Monitoreo: Proceso de observación regular de cultivos para detectar la presencia de plagas y enfermedades.
9. Estrategia de Control: Plan desarrollado para manejar plagas y enfermedades, basado en datos y análisis de riesgo.
10. Ciclo de Vida: Etapas de desarrollo de un organismo, desde la etapa de huevo hasta la adultez, que son importantes para la planificación del control.
11. Normativa Fitosanitaria: Conjunto de regulaciones que rigen el uso de productos fitosanitarios y el manejo de plagas y enfermedades.
12. Sostenibilidad: Práctica de manejar los recursos de manera que se mantenga la salud del ecosistema y se garantice la producción a largo plazo.

## **6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

1. González, J. A. (2018). Manejo Integrado de Plagas en Cultivos de Cacao. Editorial Agrícola.



2. Márquez, R. (2020). Enfermedades del Cacao: Diagnóstico y Control. Universidad Agraria.
3. Pérez, L. & Torres, M. (2019). Control Biológico de Plagas: Fundamentos y Aplicaciones en Cacao. Revista de Ciencias Agrarias.
4. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). (2021). Guía Práctica para el Manejo de Plagas y Enfermedades en el Cultivo de Cacao. IICA.
5. FAO (2022). Normas y Regulaciones para el Uso de Productos Fitosanitarios en la Agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YENNY ROCIO NAVARRETE PINZON	INSTRUCTORA	ENCC	01/04 /2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



## **PLAN DE FORMACIÓN CONCERTADO**

### **FORMACIÓN: MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO**

**DURACIÓN: 48 HORAS**

#### **Introducción**

Filandia, un municipio del Quindío en Colombia, es conocido por su producción de cacao de alta calidad. Sin embargo, los productores enfrentan desafíos relacionados con el manejo de plagas y enfermedades, lo que afecta la productividad y la sostenibilidad de sus cultivos. Este plan de trabajo tiene como objetivo fortalecer las capacidades de los productores en el manejo integral de plagas y enfermedades, promoviendo prácticas sostenibles y mejorando la calidad del cacao.

#### **Objetivos**

1. Capacitar a los productores en el manejo integrado de plagas y enfermedades.
2. Promover prácticas agrícolas sostenibles que mejoren la productividad del cacao.
3. Fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los productores.

#### **Temas y Actividades**

##### **Tema 1: Diagnóstico de Plagas y Enfermedades**

- Identificación de plagas comunes en el cultivo de cacao.
- Diagnóstico de enfermedades más frecuentes.

##### **Actividades:**

- Taller práctico de identificación de plagas y enfermedades.
- Salida de campo para observación y diagnóstico.



## **Tema 2: Estrategias de Manejo Integrado de Plagas**

- Métodos biológicos y culturales.
- Uso de productos fitosanitarios.

### Actividades:

- Charla sobre el uso responsable de fitosanitarios.
- Demostración de técnicas de control biológico.

## **Tema 3: Monitoreo y Evaluación**

- Métodos de monitoreo de plagas y enfermedades.
- Indicadores de éxito en el manejo de cultivos.

### Actividades:

- Taller sobre el diseño de un plan de monitoreo.
- Análisis de resultados de monitoreo en grupos.

## **Estrategias Empleadas**

- Capacitación teórica y práctica: Se llevarán a cabo talleres, charlas y salidas de campo.
- Trabajo colaborativo: Fomentar el intercambio de experiencias y conocimientos entre los productores.
- Asesoría técnica continua: Proporcionar apoyo técnico a los productores durante la implementación de las estrategias.

## **Resultados Esperados**

- Mejora en la identificación y manejo de plagas y enfermedades por parte de los productores.
- Aumento en la productividad y calidad del cacao.



**Centro  
Agroindustrial  
Regional Quindío**



- Establecimiento de una red de apoyo entre los productores para el manejo sostenible de sus cultivos.

### **Conclusión**

Este plan de trabajo busca empoderar a los productores de cacao de Filandia, brindándoles las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del manejo de plagas y enfermedades. Al implementar prácticas sostenibles, se espera no solo mejorar la producción, sino también contribuir al desarrollo económico y social de la comunidad.

### **Descripción de la Comunidad que se Atiende**

Filandia es una comunidad rural con una fuerte tradición en la producción de café. La mayoría de los productores son pequeños agricultores que dependen de este cultivo para su sustento. La comunidad enfrenta retos como el cambio climático y la presión de plagas, lo que hace necesario un enfoque integral y colaborativo para garantizar la sostenibilidad y rentabilidad de la producción de cacao en la región.

Este plan de trabajo está diseñado para ser adaptable a las necesidades específicas de los productores de cacao de Filandia, asegurando que se aborden sus preocupaciones y se promueva un desarrollo agrícola sostenible.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) <u>Formación Manejo de Plagas y Enfermedades en el cultivo de Cacao</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/TEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dina Lucinda A	24654846				Aprendiz Filandia		312703245		<i>[Firma]</i>
2	Melba Arias	24657693				Aprendiz Filandia		514222328		<i>[Firma]</i>
3	Diana M. Ochoa	24661662				Aprendiz Filandia		322643006		<i>[Firma]</i>
4	Juan Diego C	1193066137				Aprendiz Filandia		3045206674		Juan Diego C
5	Enaudo Rivera	24451721				Aprendiz Filandia		3108208970		<i>[Firma]</i>
6	Leobardo Villa	4040029				Aprendiz Filandia		3126246272		<i>[Firma]</i>
7	La Adriana Cano	24660918				Aprendiz Filandia		3163750470		<i>[Firma]</i>
8	Diana T. Aguilar	90190526				Aprendiz Filandia		3205530254		<i>[Firma]</i>
9	Harb Salazar	17923158				Aprendiz Filandia		3114362926		<i>[Firma]</i>
10	María Lorez	3002124				Aprendiz Filandia		3150614155		<i>[Firma]</i>
11	Esmeralda Jaramila	4422608				Aprendiz Filandia		3217810599		<i>[Firma]</i>
12	Wendy Aristondo	109494411				Aprendiz Filandia		3117413590		<i>[Firma]</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA**

**CIUDAD Y FECHA:** ARMENIA 6 DE ABRIL DE 2026

**PRESENTADO A:** PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA SUBDIRECTORA E

**ORDEN DE VIAJE No:** 6526

**FECHA DE INICIO:**

3 DE MARZO DE 2026

**FECHA DE FINALIZACION:**

31 DE MARZO DE 2026

**LUGAR A DONDE REALIZÓ  
EL DESPLAZAMIENTO**

**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**

Quindío / Centro Agroindustrial

**OTRA: (ciudad)**

Armenia – La Tebaida – Filandia  
- Circasia – Armenia

**OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:** Brindar formación profesional integral en las áreas de cafés especiales y calidad de cacao del programa complementaria, y en el área agrícola en el programa de Articulación con la media

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS:**

**MUNICIPIO DE DESTINO: CIRCASIA**

**Ficha 3424714. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ. Fecha 2 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**

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





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) <u>Formación Evaluación de Calidad Física del Café</u> <u>Fecha: 3424714</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Michael Ortiz	1095179349				Imet	michaelortiz@sema.com.co	3021522857		<i>[Signature]</i>
2	Miguel Gutierrez	1023912007				Imet	miguelgutierrez@sema.com.co	3023291700		<i>[Signature]</i>
3	Don José C.V	1107838387				Imet	donjosecv@sema.com.co	3023500066		<i>[Signature]</i>
4	Isabella Antequera	674528860				Imet	isabellantequera@sema.com.co	3007865384		<i>[Signature]</i>
5	Maria Yamilla	1090806300				Imet	maryamilla@sema.com.co	3011947526		<i>[Signature]</i>
6	Maria Jose Diaz	1122521112				Imet	mariajosediaz@sema.com.co	3234266869		<i>[Signature]</i>
7	Johnny Vergara	1094926031				Imet	johnnyvergara@sema.com.co	3127649848		<i>[Signature]</i>
8	Duvan Felipe Arroyave	1098309204				Imet	duvanfelipearroyave@sema.com.co	3005394765		<i>[Signature]</i>
9	Daniel Nieto	1030100464				Imet	danielnieto@sema.com.co	3161400747		<i>[Signature]</i>
10	Diana Orango	1094208986				Imet	dianaorango@sema.com.co	3005620088		<i>[Signature]</i>
11	Don Manuel V.	1092466205				Imet	donmanuelv@sema.com.co	301627092		<i>[Signature]</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

**Ficha 3424643. Formación en EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ. Fecha 13 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café teniendo en cuenta parámetros de tueste e influencia de defectos. Reconocimiento de los diferentes métodos de extracción.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Formación Evolución de Calidad Físico del Café - Ficha 3424643										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	DEPENDENCIA/OTRO (CUAL)	EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria José Avila	100100244				IMET	marjose2003@gmail.com	3177452224	Si	Maria Lopez
2	William Ramirez	7639792				IMET	willramirez@gmail.com	3187056282	Si	
3	Yvelyn Andrea	1098809321				IMET	Yvelyn17@gmail.com	3104041904	Si	
4	Evelyn Daniela	1045180047				Imet	Evelyn.daniela@gmail.com	301965672	Si	
5	Mariana Penaloza	1069278279				Imet	Mariana.Penaloza@gmail.com	30522824	Si	
6	Santiago Sarmiento	1098309141				Imet		314093435	Si	Santiago S.M.
7	José Fernando R.C.	1090276618				IMET	fernando.vestra.p@gmail.com	320924980	Si	José Fernando
8	Vanessa Hurtado	1097598094				IMET	vanessahurtadoquintero@gmail.com	315228112	Si	Vanessa
9	Juan David	1073994757				IMET	juanadavid08@gmail.com	315672667	Si	OTPIA
10	Juan Esteban	1092854579				JMET	Juanesteban123@gmail.com	3218194708	Si	
11	Emanuel Motato R	1094931177				IMET	emanuelmotato@gmail.com	326226393	Si	Emanuel
12	José Valencia	1024041862				IMET	josvalencia11@gmail.com	319523223	Si	José
13	Victor Manuel	1034294669				IMET	manu1999@gmail.com	320526278	Si	Victor M.
14	Emanuel Morales	1112939360				IMET	emmanuelmorales11@gmail.com	311248367	Si	
15	José Orjuela	1054075228				IMET	josorjuela00@gmail.com	3052517692	Si	José

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 16 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**  
**Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo, conocimiento de ratio y variables que influyen en la extracción.





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) <u>Formación en Preparación de Bebidas de Café Por Métodos Alternativos - Ficha 3462648</u>										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	CITIO (CUAL)	DIFUSIÓN/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Micha Ortiz	1095179843				IMET	Mic.Ortiz@sema.com	305 515 8987		
2	Maria Jaramilla	1090276300				IMET		3011347516		
3	Isabel Quintana	10761828160				IMET	isabelquintana@sema.com	3007855324		
4	Juan Diego Are	103000546				IMET	juan.diego.are@sema.com	313 730 0000		
5	Jason Oliver	1078308496				IMET		370552001		Jason Oliver
6	Juan José C.V	7767858558				IMET	juan.jose.c.v@sema.com	307792000		
7	Miguel Angel Gutierrez	1023972047				IMET	mguiel1247@sema.com	305 5791700		Miguel Gutierrez
8	Juan Manuel Vera	1092967053				IMET		305 927 450		
9	Juan Felipe Cortés	1098309204				IMET	juan.felipe.cortés@sema.com	305 534 115		Juan Felipe
10	Daniel Felipe Mich	1030100464				IMET	daniel.felipe.mich@sema.com	304400147		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 3462648. Formación en PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. Fecha 20 de marzo de 2026. IMET Circasia – Institución Educativa Luis Eduardo Calvo Cano.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo, conocimiento de ratio y variables que influyen en la extracción.



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 20 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)	Formación en Preparación de Bebidas con Café por Métodos Alternativos Ficha 3462661									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria José Avila	100100244				IMET	maribelpealosa@gmail.com	31055000	Si	Maria López
2	William Ramirez	7657152				IMET	williammitz@gmail.com	310 205500	Si	
3	Verelyndra G.	1098809321				IMET	verelyndra7@gmail.com	3104541920	Si	
4	Esther Daniela	1045180047				Imet	Esther.martinez@gmail.com	3019626724	Si	
5	Kidanna Peñaloza	1063270279				Imet	Kidanna.Penalozac@gmail.com	30952824	Si	
6	Santiago Zambrano	10983091111				Imet		3214003435	Si	
7	José Fernando P.C.	1090216618				IMET	fernando.vea@epa49@gmail.com	310924420	Si	
8	Vanessa Hurtado	10913980941				IMET	vanessahurtado@gmail.com	3151238112	Si	Vanessa
9	Jilva Javiera	1099941457				IMET	javiera.javiera@gmail.com	315678260	Si	osipina
10	Juan Gabriel Quiroz	102854579				IMET	Juan.gabriel.quiroz@gmail.com	301 8124728	Si	
11	Emanuel Matato R	1094921177				IMET	emanuelmatato@gmail.com	302626393	Si	Emanuel
12	José Valeria	1020451862				IMET	joselvaleria@gmail.com	3119523293	Si	
13	Victor Manuel	103429463				IMET	manuelt39@gmail.com	320526278	Si	Victor M
14	Emanuel Morales	1116979560				IMET	emmanuel.morales@gmail.com	311248561	Si	
15	Juan Orjuela	1054875228				IMET	juanorjuela00@gmail.com	305 253 2490	Si	

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.





27/03/2024, 13:00

SENA

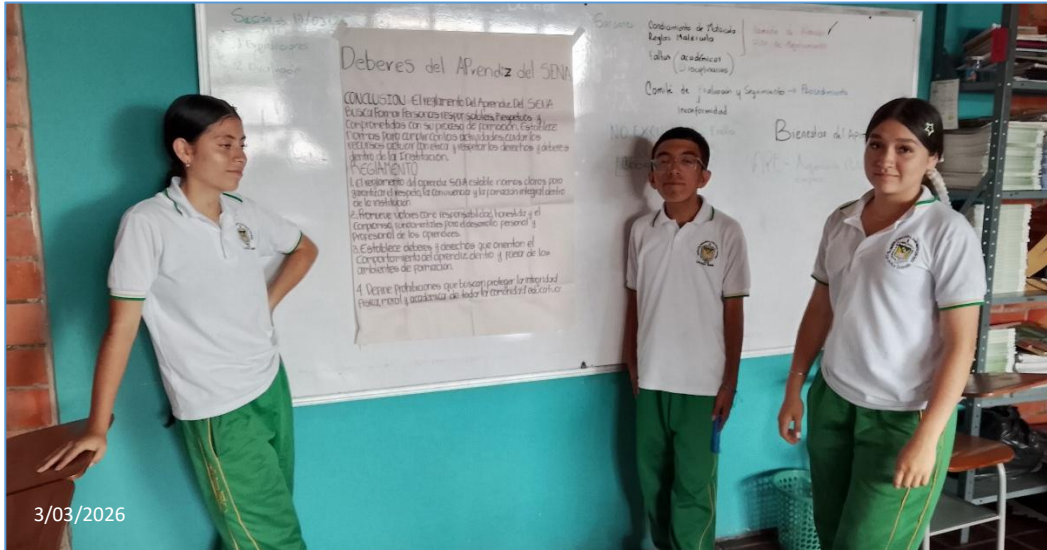
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)	Formación Preparación de Bebidas con Café por Métodos Alternativos Ficha 3462661									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATA	CUJAL	DEPORCIÓN/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Diego Alejandro	109318042				IMEI	diegoalejandro1993@gmail.com	351183617	✓	[Firma]
2	Diego Alejandro	109318042				IMEI	diegoalejandro1993@gmail.com	351183617	✓	[Firma]
3	Victor Manuel	102479619				IMET	m.v.p.4739@gmail.com	80521237	✓	Victor
4	Maria Ines Aguilera	69075024				IMET	mariainesaguilera@gmail.com	317745020	✓	Maria Ines
5	Oscar Andres	742465136				IMET	oscarandres74@gmail.com	324352772	✓	Oscar
6	Juan Orlando C	705482572				IMET	juanorlando06@gmail.com	305252040	✓	[Firma]
7	Jose Fernando R	1090270618				IMET	fernando.vespino@gmail.com	320924410	✓	[Firma]
8	Juan Carlos H	1027854579				IMET	juancharles1988@gmail.com	3018174305	✓	[Firma]
9	Andrés Andrés G	1098309021				IMET	andresandresg@gmail.com	310404104	✓	[Firma]
10	Karina Nizel	1092720729				IMET	karinaperez1024@gmail.com	355321316	✓	[Firma]
11	Fernando Daniel T	713974757				IMET	fernandodaniel007@gmail.com	8558857	✓	[Firma]
12	José Valente	102901062				IMET	joservalente1989@gmail.com	3110571003	✓	[Firma]
13	William Ramirez	7657782				IMET	williamramirez1980@gmail.com	310510905	✓	[Firma]
14	Immanuel Hurtado	1097321074				IMET	immanuelhurtado@gmail.com	315425912	✓	Immanuel
15	Emanuel Matateo	1094931173				IMET	emmanuelmatateo@gmail.com	302622693	✓	Emanuel

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02





3/03/2026

**SENA**

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026.

OBJETIVO(S) <u>Ficha 3434155 - Téc. Sistemas Agropecuarios Ecológicos - Acme</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/FIX.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Emmanuel Halcin	1096007025				JMC	holguinemanuel34@gmail.com	3045992520		Emmanuel
2	Laura Giraldo	118782049				JMC		304394646		Isabel
3	Nicol Valero	11179245				JMC	nicolvalero10@gmail.com	3008287		Valeria
4	Shaira R	1104003855				JMC		3043594749		Shaira
5	Valera T.L.	3093399825				JMC	valera33@gmail.com	3047246395		Valera
6	Jose Wilson A.H.	1202464530				JMC		3274725285		JOSE WILLIAM A.H.
7	Sara Emiguel	1030100218				JMC		310655076		Sara
8	Kevin Lopez	108898319				J.M.C	kevinandreslopez10333@gmail.com	3043744107		Kevin Lopez
9	Jenny Rada Alvario	1094919951				J.M.C	alvariojenny@gmail.com	305211126		Jenny
10	Emmanuel Ganan	5760264				J.M.C	@manuelganan	322517516		Emmanuel G
11	Andrés Felipe Ruiz	1091834239				J.M.C	@andresfelipe.ruiz	322569918		Andrés
12	Liana Suarez V	1097399717				J.M.C		323294900		Liana V
13	Michel Consec	1040606016				J.M.C		300966363		Michel

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 3434155. Formación en TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS. Fecha 10 de marzo de 2026. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba.**  
**Actividad:** Preparación de camas para la siembra (trasplante de plántulas de hortalizas) y fertilización en sitio con BIOCANE)



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2020.

OBJETIVO (S) Ficha 343455 - Téc. Sistemas Agropecuarios Educativos - Acme										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ESCAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	EMAIL ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Emmanuel Haldó	2096007025				JMC	hoigutnemmanuel@gmail.com	3048997520		Emmanuel
2	Isabel Giraldo	113753049				JMC	isabelgiraldo11@gmail.com	3043194046		Isabel
3	Nicol Valero	111737445				JMC	nicolvalero@gmail.com	300933800		Valero
4	Shaira R	1109003855				JMC		30432594749		Shaira
5	Valeria T.L.	309999825				JMC	mlf2135@gmail.com	3047746196		Valeria
6	JOSE WILLIAM A.H.	1207464530				JMC		3171775285		JOSE WILLIAM A.H.
7	SARA EMILIA VEGA	11030100218				JMC		310655076		SARA
8	Kevin Lopez	1088898319				J.M.C	kevinandreslopez07@gmail.com	3043744102		Kevin Lopez
9	Geovany Padu Alvarado	1099191951				J.M.C	alvarogalvanpadu@gmail.com	3052111326		Geovany
10	Emmanuel G	5760468				J.M.C	emmanuelg@gmail.com	3225615116		Emmanuel G
11	Andrés Felipe Muñoz	1095834237				J.M.C	andresfelipe@gmail.com	3122509318		Andrés
12	Luisa Suarez V	1097394717				J.M.C		323294900		Luisa V
13	Michel Casca	10980686				J.M.C		3009126362		Michel

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Ficha 3434155. Formación en TECNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLÓGICOS. Fecha 17 de marzo de 2026. Institución Educativa Ciudadela José María Córdoba.

**Actividad:** Presentación del tema CULTIVOS AGRICOLAS, asignación de trabajo grupal y requerimientos para la presentación del trabajo.



17/03/2026, 14:44

 **Centro Agroindustrial**  
Regional Quindío

# DEFINICION DE CULTIVOS AGRICOLAS


ING. YENNY ROCIO NAVARRETE



**AcMe**  
COMUNIDAD  
- QUINDIO -

# QUE SON CULTIVOS AGRICOLAS?

## Que son cultivos agrícolas?



Los **cultivos agrícolas** son plantas que se cultivan de manera sistemática para obtener productos que pueden ser consumidos por humanos o animales, o que pueden ser utilizados en la industria. Estos cultivos son fundamentales para la alimentación, la economía y la sostenibilidad de las comunidades.

**Clasificación**

- 1 SEGUN SU CICLO DE VIDA
- 2 SEGÚN SU USO
- 3 SEGÚN EL CLIMA
- 4 SEGÚN LA TÉCNICA DE CULTIVO
- 5 SEGÚN SU NATURALEZA



## TRABAJO GRUPAL

1. Seleccionar su grupo de trabajo máximo 3 personas

2. Seleccionar un cultivo según su ciclo de vida

3. Presentar trabajo escrito y exposición del cultivo seleccionado

4. Se debe realizar la investigación teniendo en cuenta lo siguiente:

- Requerimientos de clima y suelo
- Sistemas de siembra
- Técnica de cultivo y uso
- Labores culturales
- Importancia económica, social y ambiental en Colombia

Fecha de entrega y presentación de exposiciones:  
**MARTES 7 DE ABRIL**

## Investigación

### • Requerimientos de clima y suelo:

Los **requerimientos de suelo** pueden ser: la textura, la estructura, materia orgánica, pH.

Los **requerimientos de clima** pueden ser: ASMN (altura sobre el nivel del mar, Temperatura, humedad, Precipitación, vientos).

### • Sistemas de siembra:

Si el cultivo seleccionado se siembra solo, con otros cultivos, o en sistema agroforestal, o requiere de sombra (típico para café y cacao).

Si se reproduce de manera SEXUAL (semilla o ASEXUAL (injerto, estaca, o cualquier otro), requiere de vivero o semillero.

### • Técnica de cultivo y uso:

la técnica de cultivo es si es un cultivo de secano o de regadío (requiere un sistema de riego y cual podría ser).

En cuanto al USO, hace referencia a ALIMENTO - INDUSTRIA o FORRAJE, hay cultivos que pueden tener varios usos, y se deben mencionar.

### • Labores culturales:

Hace referencia a todas las actividades que se requieren para que el cultivo llegue a su máxima producción tales como: si requiere poda, aporque, fertilización, manejo de plagas y enfermedades, cosecha y poscosecha. Algunos cultivos tienen de todas las actividades, lo más importante es identificarla y explicar cada una.

## Investigación

### Importancia económica, social y ambiental en Colombia.

**Importancia económica:** que tantos ingresos genera la producción de ese cultivo, si aporta a la economía de una región o no, cuales sería los costos de producción.

**Importancia social:** Algunos cultivos han sido empleados como "reemplazo" en algunas regiones del país donde se ha sembrado cultivos ilícitos (coca o amapola), también si generan empleos.

**Importancia ambiental:** Si el cultivo aporta a la producción sostenible cuidando el ambiente, la biodiversidad y los recursos naturales.

### A tener en cuenta en el trabajo escrito:

- Puede ser a mano alzada, buena caligrafía, normas APA y muy buena ortografía.
- Puede ser en computador, buena caligrafía, normas APA y muy buena ortografía.

### A tener en cuenta para la exposición:

- Es libre y puede fomentar la creatividad
- Pueden trabajar con fotografías, carteleras, bocetos, de cualquier modo, pueden ser muy creativos.

## Grupos de trabajo

- YEIMY PAOLA ALARCON: CULTIVO AGUACATE
- SHAIRA YISETH ROMERO: CULTIVO CAFÉ
- ENRRYMARIS GUEVARA: CULTIVO FRESA
- EMMANUEL HOLGUIN - LAURA ISABEL GIRALDO - VALERIA TURRIGO: CULTIVO MAIZ
- LIANA SUAREZ - ANDRES BEDOYA - NICOLL VALERIA: CULTIVO LECHUGA
- JOSE WILLIAM AMORTEGUI: CULTIVO CACAO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)	Ficha 3424489 - Tec. Sistemas Agropecuarios Ecológicos. - ACME												
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ECUAL	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL			
1	Jose William Ah.	7207464530				JMC				Jose William Ah.			
2	Sara Enriquez	1030100418				JMC		341319025		Sara			
3	Emmanuel Holguin	1096003025				JMC		304570252		Emmanuel			
4	Laura Isabel	113787049				JMC		304330266		Laura Isabel			
5	Nicol Valeria	111792845				JMC		3009230230		Valeria S.			
6	Kevin Lopez	1088243219				JMC		301374467		Kevin L.			
7	Lenny Daliana E.	1095180236				JMC		3107493044		Daliana E.			
8	Liana Marcela S.	109730477				JMC		3232949150		Liana S.			
9	Valeria Turriago	7091834229				JMC		318240018		Valeria			
10	Valeria Turriago	6093399825				JMC		3043346245		Valeria			
11	Emmanuél Guevara	576464				JMC		3225975116		Emmanuél G.			
12	Yeimy Paola Alarcon	1094419951				JMC		305211326		Yeimy			
13	Shaira Yiseth	1109003885				JMC		3013591749		Shaira			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012. Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

MUNICIPIO DE DESTINO: FILANDIA


**Ficha 3424489. Formación en MANEJO TÉCNICO DEL CULTIVO DE CACAO. Fecha 12 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**

**Actividad:** Preparación e instalación de vivero demostrativo de cacao (preparación de sustrato, embolsado y siembra de semilla de cacao) en la Finca Palmichal.





12/03/2026 16:05

  
 REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) <u>Formación en Manejo Técnico de la Producción de Cacao Ficha 342 4489</u>										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FINANZA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	COORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lubian Villa	9400029				Finca Buena Vista	lubilubian@gmail.com	312224077		<i>[Signature]</i>
2	Cesar Rojas Ariza Jaramilla	4422 6081				Finca Buena Vista	cesarariza@gmail.com	311787077		<i>[Signature]</i>
3	Angela Linares Vira	24659870				Finca Buena Vista	angelalvira@gmail.com	3127052498		<i>[Signature]</i>
4	Héctor Salazar	9723158				Finca Buena Vista	hosalazar@gmail.com	3114362986		<i>[Signature]</i>
5	Manuel Arredondo	109491477				Finca Buena Vista	arredondom31@gmail.com	311741570		<i>[Signature]</i>
6	Sandra Navarro	31435126				Finca Buena Vista	sandranav123@gmail.com	3023612889		<i>[Signature]</i>
7	Diana Osorno	24 661 667				Finca Buena Vista	dianaosorno@gmail.com	322430061		<i>[Signature]</i>
8	Alfonso Durán	38657376				Finca Buena Vista	alfonduran@gmail.com	323346679		<i>[Signature]</i>
9	América Rodríguez	24 666 623				Finca Buena Vista	america.rodriguez@gmail.com	312500117		<i>[Signature]</i>
10	Sandra Álvarez	2451221				Finca Buena Vista	sandraalvarez@gmail.com	3108284448		<i>[Signature]</i>
11	Melba Aguero	24659693				Finca Buena Vista	melbaaguero@gmail.com	3148823288		<i>[Signature]</i>
12	Steven Gales	1110 501 643				Finca Buena Vista	steveengales@gmail.com	3212472443		<i>[Signature]</i>
13	Juan D. Correa	1 098 309 505				Finca Buena Vista	juanp.correa@gmail.com	3134371546		<i>[Signature]</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 34468209. Formación en MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO. Fecha 19 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**

**Actividad:** Reconocimiento de árboles de cacao como plantas madre para patronaje. Caracterización morfológica e identificación de labores culturales (fertilización, poda y MIPE) en el cultivo de cacao.





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (A) *Formación Manejo de Plagas y Enfermedades en el Cultivo de Cacao - Ficha 34468209*

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dimp Tanguarín	94170526				Cuignatur	de.gotunguarin@comunicacion.gov.ec	304557099		<i>[Firma]</i>
2	Diana Ojeda	24661662				Finca Buenavista		321673000		<i>[Firma]</i>
3	Fabiana Rivera	38657376				Finca Palmira		323346627		<i>[Firma]</i>
4	José Camacho	97900087				Finca Palmira		323346627		<i>[Firma]</i>
5	Juan Manuel Andrade	109494471				Finca Las Nubes	andrade2710@gmail.com	3117417520		<i>[Firma]</i>
6	Fernanda Rodríguez	24666622				Castalia		985000117		<i>[Firma]</i>
7	Ana Cecilia Soto	24659880				Finca Esperanza		312205488		<i>[Firma]</i>
8	Cesar Rojas	4222640						277910599		<i>[Firma]</i>
9	Hugo Salazar	4423550				Finca Casas		31432200		<i>[Firma]</i>
10	Osany Pérez	4471513				Finca Lascañas		310338144		<i>[Firma]</i>
11	Luzmila Villa	96100029				Finca Bustos Aires		316246277		<i>[Firma]</i>
12	Enzo Navarro	31435126					enonavarro1958@gmail.com	202244209		<i>[Firma]</i>
13	Seren Calles	110501608				Filandia		321227203		<i>[Firma]</i>
14	Juan David Cordero	1098309509				Filandia		3120371544		<i>[Firma]</i>

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 34468209. Formación en MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DE CACAO. Fecha 26 de marzo de 2026. Alcaldía de Filandia, Secretaria de Gestión rural y sostenible.**

**Actividad 1:** Socialización y conformación de Núcleo como parte del Proyecto CAMPESENA. Visita del Coordinador de Formación JUAN DIEGO GIRALDO y Equipo promotor del programa CAMPESENA del Centro Agroindustrial.









REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Formación en Manejo de Plagas y Enfermedades del Cultivo de Café - Fecha 24/03/2026										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ana Lucivero D	24659490						3122042044		Ana Lucivero D
2	Fabiana Rivera	30657326						37346677		Fabiana Rivera
3	Esmeralda Rivera	4451771					rivera.esmeralda.r@gmail.com	3109285879		Esmeralda Rivera
4	Diana M. Ojeda	24661662				Appendix		326410061		Diana M. Ojeda
5	Cesar Augusto Torres Jimenez	4422608					cesar.augusto.torresjimenez@gmail.com	327750579		Cesar Augusto Torres Jimenez
6	Angela Rodriguez	24666683						372500115		Angela Rodriguez
7	Marlo Sabgar	7723158				Autos Cacados	marlo.rutas2025@gmail.com	3114362886		Marlo Sabgar
8	Jesús Durán	9790087					duranjesus101@gmail.com	312871230		Jesús Durán
9	Melba Aguirre	24654473						314823283		Melba Aguirre
10	Diego Tangarita	96140526				Coagotur	diego.tangarita@coagotur.com	300550997		Diego Tangarita
11	Sandra Utreras	3135126						302361289		Sandra Utreras
12	Wendy Arredondo	109491448					arredondowendy@gmail.com	31340520		Wendy Arredondo
13	Lubian Villa	9009029					lubianvilla@gmail.com	312621677		Lubian Villa
14	Sharon Colles	1110501648						321267440		Sharon Colles
15	Juan D. Correa	109050959						3134571506		Juan D. Correa

De acuerdo con La Ley 1581 de 2013, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**MUNICIPIO DE DESTINO: LA TEBAIDA**

**Ficha 3424746. Formación en TÉCNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Fecha 4 de Marzo de 2026. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café por métodos de percolación o goteo. Identificación de variables que intervienen en la extracción del café.





**SENA**

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) <u>Formación técnicas para elaborar Bebidas Con Café - fecha 342476</u>										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Valtti Pasco	1096036897				La Tebaida	pasco.maria556@gmail	310.637.1142		
2	Fernando Cardo	7511848				La Tebaida	cardofernando721@gmail.com	313.675.6134		
3	Carolina Pedraza	39700077				Tebaida	carolap39700077@gmail	3226372409		
4	Maria Amparo Santana	34044791				Tebaida	maria.amparob321@gmail.com	321-230 0312		
5	Diego Fernando Castro	4807103				Tebaida	diegofernandocastro@gmail	310 172 798		
6	Jineska Alejandra Herrera	6099530				Tebaida	alejandraherrera0504@gmail.com	317854 2742		
7	Andrés Ceidy Rodríguez	2449704				Tebaida	andresceidy@gmail.com	311380716		
8	Maria Isabel Robledo	41926442				Tebaida	mariaisabelrobledo@gmail.com	310 600 2040		
9	Marcia Alejandra Castañeda	1096037801				Tebaida	castanedaalejandra@gmail.com	310 650 9974		
10	Alejandra Zapata	1096036880				Tebaida		313219110		
11	Anji Davalos	109503465				Tebaida		3138482170		
12	Clara Rodríguez	7691011				Tebaida		3158453120		
13	Geidy Sierra	116182644				Tebaida		304709310		
14	Maria Carolina	109634854				Tebaida		3027084450		
15	Lina Restrepo	109603245				Tebaida				

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

COR-5-085 V02

**Ficha 342476. Formación en TÉCNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Fecha 11 de marzo de 2026. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.**

**Actividad:** Preparación de debidas con café por métodos de presión. Reconocimiento de una maquina espresso y sus partes, uso adecuado y mantenimiento, extracción de café: molienda y tiempo de extracción.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) **Formación Técnicas para Elaborar Bebidas a Base de Café - 3424746.**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Amparo Castaño Osta	34044791				Tebaida	maria.amparo-castaño@gmail.com	3222300312	✓	<i>[Firma]</i>
2	Fernando Cano	7511848				Tebaida	fernandocanofernando321@gmail.com	31347548	✓	<i>[Firma]</i>
3	lira castro	1096032451				Tebaida		3273239921		<i>[Firma]</i>
4	DIEGO CASTRO	9809103				Tebaida	dcastro@cafe.com	3104779083		<i>[Firma]</i>
5	Maria Alejandra Castañeda Leano	1096039891				Tebaida	celis.tebaida16@gmail.com	3122509974		<i>[Firma]</i>
6	Cecilia Lopez P.	51589418				Tebaida	cecilademexil@gmail.com	3104597558	✓	<i>[Firma]</i>
7	Maria Isabel Roldán	41926442				Tebaida	mariaisabelroldan1970@gmail.com	3188280040		<i>[Firma]</i>
8	Mariateresa Labe	24532300				Tebaida	teresa.labe@gmail.com	320116809		<i>[Firma]</i>
9	Tania Yoleth Rivero	1096036897				Tebaida	rivero2002956@gmail.com	3106371142		<i>[Firma]</i>
10	Andrea Reina	1005098876				Tebaida		311602936		<i>[Firma]</i>
11	Clara Pedrique	30700097				Tebaida	alora39700097@gmail.com	32268248		<i>[Firma]</i>
12	Jimena Harero	60903530				Tebaida	alejandraharero@gmail.com	317032242		<i>[Firma]</i>
13	Diana Suarez	66064080				Tebaida		318459612		<i>[Firma]</i>
14	Alejandra Sepala	1006026980				Tebaida		319632334		<i>[Firma]</i>
15	Monica Gomez	9807278				Tebaida	alejandra.sepala@gmail.com	31849756463		<i>[Firma]</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 3424746. Formación en TÉCNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Fecha 18 de marzo de 2026. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café y otros ingredientes. Extracción de café espresso por método prensa francesa, moka y cafetera de vapor para espresso



18/03/2026



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026 .

OBJETIVO (S) <b>Formación Técnicas para Elaborar Bebidas a Base de Café - 3424746</b>										
NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Amparo Bastián Osin	34044791				Tebaida	maria.amparo.bastián@gmail.com	3212300312	✓	Maria Amparo Bastián
2	Fernando Cano	7511848				Tebaida	fernandocanofernando721@gmail.com	31347548	✓	Fernando Cano
3	lira CastiO	1096032451				Tebaida	liracastio@gmail.com	3223237921		Lira CastiO
4	DIEGO CASTRO	9809103				Tebaida	diegocastro@gmail.com	3104772021		Diego Castro
5	Maria Alejandra Cárdenas Lozano	1096039841				Tebaida	cardenaslozano16@gmail.com	3122309974		Maria Alejandra C.
6	Catalina Lopez R.	57587418				Tebaida	catalinalopezr@gmail.com	30487752	✓	Catalina Lopez R.
7	Maria Isabel Robledo	41926442				Tebaida	marisabelrobledo1970@gmail.com	318880040	✓	Maria Isabel R
8	Maritza Uribe	24523200				Tebaida	maritzauribe@gmail.com	32011809		Maritza Uribe
9	Thina Yoleth Pérez	1096036847				Tebaida	thina.yoleth@gmail.com	30657142		Thina Yoleth
10	Andrea Renteria	1005098876				Tebaida	andrea.renteria@gmail.com	311602936		Andrea Renteria
11	Clara Pedrique	30700077				Tebaida	clara.pedrique@gmail.com	32268246		Clara Pedrique
12	Jennifer Henao	6090530				Tebaida	jenniferhenao@gmail.com	317092742		Jennifer Henao
13	Diana Suarez	66064080				Tebaida		31844596		Diana Suarez
14	Alejandra Lopez	1006036980				Tebaida		31496343		Alejandra Lopez
15	Alfonso Ramirez	9407278				Tebaida	alfonso.ramirez@gmail.com	3154756463		Alfonso Ramirez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

**Ficha 3424746. Formación en TÉCNICAS PARA ELABORAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ. Fecha 25 de marzo de 2026. Alcaldía de La Tebaida, Secretaria de Turismo y Competitividad.**

**Actividad:** Preparación de bebidas con café y otros ingredientes. Preparación de bebidas infusionadas con frutas y Cold brew.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026 .

OBJETIVO (S) <b>Formación Técnica para Elaborar Bebidas a Base de Café - 3424746</b>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Amparo Castaño Osin	34044771				Telabido	maria.amparo.castano@gmail.com	3212300312	✓	<i>[Signature]</i>
2	Fernando Cano	7511848				Telabido	Fernando.cano@formacion219.com	31343502	✓	<i>[Signature]</i>
3	lira Castro	1096032451				Telabido		3223237921		<i>[Signature]</i>
4	DIEGO CASTRO	9809103				Telabido	diego@vta.com	3104777453		<i>[Signature]</i>
5	Mara Alejandra Cárdenas Luciano	1096039811				Telabido	carls.telabido@gmail.com	3122309974		<i>[Signature]</i>
6	Candiluz P.	51587418				Telabido	candiluzdemerit@gmail.com	310497536	✓	<i>[Signature]</i>
7	Maria Isabel Rebolledo	41926442				Telabido	mariaisabelrebolledo1970@gmail.com	318880040	✓	<i>[Signature]</i>
8	Mariela Inés	24532300				Telabido	proyectosdepreparacion@telabido.com	320116809		<i>[Signature]</i>
9	Thara Yulett Pérez	076036897				Telabido	perezmar566@gmail.com	30667442		<i>[Signature]</i>
10	Andrea Rentería	1005098876				Telabido		311601936		<i>[Signature]</i>
11	Clara Pedrique	50700077				Telabido	clara.pedrique@gmail.com	31268248		<i>[Signature]</i>
12	Jiretha Herrera	6090550				Telabido	alejandra.vostel@gmail.com	312892342		<i>[Signature]</i>
13	Diana Suarez	66964080				Telabido		3184596		<i>[Signature]</i>
14	Alejandra Zapata	1006036090				Telabido		31796303		<i>[Signature]</i>
15	Andrés	9807278				Telabido	alejandra.pedrique@gmail.com	3184756463		<i>[Signature]</i>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

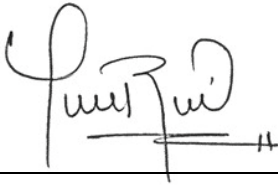
**RESULTADOS:**

1. Mejora en la Calidad del Café: Los participantes han adquirido habilidades para evaluar la calidad física del café, identificando defectos y aplicando métodos de extracción adecuados.
2. Preparación de Bebidas Innovadoras: Se han implementado métodos alternativos de preparación de café, incluyendo infusiones con frutas y técnicas de percolación.
3. Manejo Eficiente del Cultivo de Cacao: La formación en el manejo técnico y MIPE del cultivo de cacao ha permitido a los agricultores establecer viveros demostrativos y reconocer plagas y enfermedades, mejorando la producción sostenible.
4. Fomento del Trabajo Colaborativo: Las actividades grupales en las formaciones han promovido la socialización de conocimientos y el trabajo en equipo entre los participantes.

**EVIDENCIAS O SOPORTES:** Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registros fotográficos
2. Listados de asistencias
3. Formato de legalización de Transporte



<b>COMPROMISOS</b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>FECHA</b>
Continuar con el desarrollo de la formación de acuerdo al programa de formación y sus competencias	Instructora Yenny rocío Navarrete Pinzón	Abril
Los aprendices se comprometen a aplicar las técnicas y conocimientos adquiridos en sus respectivas actividades productivas	Aprendices	Abril
<b>CONCLUSIONES:</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Las formaciones impartidas durante el presente periodo, han sido esenciales y enfocadas en mejorar la competitividad de los productores locales, como también adquirir conocimiento y dominio por los estudiantes de las instituciones educativas.</li><li>2. La adopción de métodos alternativos para preparar café y con ello la preparación de bebidas, puede atraer a un público más amplio y diversificar la oferta de productos en el sector.</li><li>3. La educación sobre el manejo de plagas y enfermedades en el cacao es crucial para asegurar la sostenibilidad de los cultivos y la salud del ecosistema, lo cual es un conocimiento muy amplio, que se espera que los productores adopten y apliquen en sus cultivos, dado que están iniciando en el sector cacaotero.</li><li>4. Las actividades prácticas, como la preparación de camas de siembra y la instalación de viveros, son fundamentales para el aprendizaje efectivo y la aplicación de conocimientos en el campo.</li></ol>		
<b>DATOS DEL CONTRATISTA</b>		
<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA</b>	
YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN		
<b>VISTO BUENO SUPERVISOR</b>		
<b>CARGO DEL SUPERVISOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR</b>	<b>FIRMA</b>
COORDINADOR ACADÉMICO	JORGE MARIO PARDO CASTRO	



## FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

**CIUDAD Y FECHA:** ARMENIA 7 DE ABRIL DE 2026

**PRESENTADO A:** JOSE EDINSON ESCOBAR SALCEDO - SUBDIRECTOR CENTRO DE TECNOLOGIAS AGRONINDUSTRIALES

<b>ORDEN DE VIAJE No:</b> 28826	<b>FECHA DE INICIO:</b>	<b>FECHA DE FINALIZACION:</b>
	28 DE MARZO DE 2026	29 DE MARZO DE 2026
<b>LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO</b>	<b>REGIONAL / CENTRO DE FORMACION</b>	<b>OTRA: (ciudad)</b>
	Valle del Cauca / Centro de Tecnologías Agroindustriales	Armenia (Quindío) – Cartago (Valle del Cauca) – Armenia (Quindío)

### OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Socializar con la comunidad del municipio de Cartago y sus alrededores las actividades de formación titulada y complementaria realizadas con las aulas móviles y la importancia de la estrategia de formación

### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

#### Actividades Desarrolladas

**1. Estrategia “Aprendiz por un día”: Prepara tu café:** Los participantes tuvieron la oportunidad de aprender a preparar café utilizando métodos como prensa francesa, Chemex y V60. A través de la estrategia “Aprendiz por un día”, permitió desarrollar la actividad “Prepara tu café” de manera guiada, donde se explicaron las variables que intervienen en la extracción del café, tales como la molienda, la temperatura del agua y el ratio para la preparación del café.

Su importancia radica que el aprender a preparar café de calidad no solo es una habilidad valiosa para el empleo en la industria cafetera, sino que también fomenta la apreciación de la cultura del café en la región, en este caso tratándose del café del Departamento del Valle del Cauca, el cual fue el protagonista de dicha actividad.

Esta actividad, permitió que los participantes se sintieran empoderados al adquirir habilidades prácticas, lo que incrementó su confianza y gusto por el café.

**2. Asesorías:** Se ofrecieron asesorías personalizadas sobre la preparación de Cold brew y el reconocimiento de cafés de especialidad, lo que permitió a los participantes profundizar en técnicas específicas. Estas asesorías son cruciales para quienes desean diferenciarse en un mercado competitivo, como también conocer un poco más del café de especialidad.

Dentro de este ejercicio, los participantes expresaron un mayor interés en el café como profesión, lo que puede llevar a la creación de microempresas o emprendimientos relacionados.

**3. Información a la comunidad:** A través de entrevistas realizadas por los organizadores y otros particulares, se brindó información sobre la importancia del uso de las aulas móviles en la formación SENA y su aplicación en las diferentes estrategias como CampeSENA, formación complementaria y formación



titulada técnica. Se destacó la influencia de la Escuela Nacional de la Calidad del Café y Cacao del SENA regional Quindío. Cabe resaltar que, al informar a la comunidad sobre las oportunidades educativas disponibles es esencial para fomentar la participación y el acceso a la formación técnica.

La comunidad manifestó, que en algunos municipios ha hecho presencia esta importante herramienta, permitiendo así resaltar el compromiso con la educación y el desarrollo profesional.

**4. Concurso “CAFETERITOS”:** Este concurso permitió que niñas y niños, acompañados de sus padres o tutores, prepararan café utilizando el método de olleta y colador de tela. Para esta ocasión participaron 5 niñas y niños entre los 7 y 10 años de edad. En esta oportunidad la premiación estuvo a cargo de PANACA, quienes reconocieron el esfuerzo de cada participante, otorgando un pasadía a cada uno de los participantes. Como escenario para esta actividad, se consideró el Aula Móvil, creando un ambiente familiar. El desarrollo de esta actividad permitió fomentar la participación de las niñas y los niños ayuda a cultivar un interés temprano en el sector, lo que puede llevar a futuras generaciones a involucrarse en la industria.

Las niñas y los niños, junto con sus padres y madres, disfrutaron de una experiencia educativa y lúdica, fortaleciendo los lazos familiares y comunitarios a través de la cultura del café.

#### REGISTROS FOTOGRÁFICOS



***Instalación del Aula móvil de Mecánica Cafetera en la entrada principal del Coliseo Oscar Figueroa. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



***Compañeros y Equipo de trabajo ENCC Centro Agroindustrial y CampeSENA del Centro de Tecnologías Agroindustriales. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle.***



***Estrategia "Aprendiz por un día". Actividad: Prepara tu café. Método de extracción V60. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



***Entrevista por organizadores del evento. Información a la comunidad y asistentes del evento sobre la participación de la ENCC – Sena Regional Quindío y su apoyo a la estrategia CampeSENA a través de las aulas móviles. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



***Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Prepara tu café. Método de extracción V60. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



**Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Reconocimiento de variables que intervienen en la preparación del café y cálculos de ratios. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle**



**Estrategia “Aprendiz por un día”. Actividad: Prepara tu café. Método de extracción Prensa Francesa. Sábado 28 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle**



***Conversatorio sobre Método de extracción y Calidad del café. Domingo 29 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



***Estrategia "Aprendiz por un día". Actividad: Prepara tu café. Método de extracción Prensa Francesa. Domingo 29 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle***



**Concurso CAFETERITOS. Método de olleta y colador. Domingo 29 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle**



**Premiación Concurso CAFETERITOS y PANACA. Domingo 29 de marzo. Coliseo Oscar Figueroa. Municipio de Cartago, Valle**

**RESULTADOS:**

Como resultados de las desarrolladas se obtuvieron:

- 1. Incremento en el conocimiento sobre métodos de preparación de café:** Los participantes mostraron un mayor entendimiento y habilidades en la preparación de café, lo que puede mejorar su conocimiento en el sector cafetero.
- 2. Fortalecimiento del vínculo comunitario:** Las actividades promovieron la interacción entre familias y la comunidad, fomentando un sentido de pertenencia y colaboración.
- 3. Conciencia sobre la formación SENA:** La información proporcionada aumentó la conciencia sobre las oportunidades de formación disponibles a través de SENA, especialmente en áreas relacionadas con la calidad del café.
- 4. Participación activa de los jóvenes:** El concurso “CAFETERITOS” incentivó la participación de las niñas y los niños, promoviendo el interés en la cultura del café desde una edad temprana.

**EVIDENCIAS O SOPORTES:** Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registros fotográficos, agregados en el presente informe.
2. Listados de asistencias, se anexa formato PDF adjunto al presente informe.

**COMPROMISOS**

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Continuar con actividades de formación en las aulas móviles, apoyando las diferentes estrategias y eventos cuando esto se requiere, como también ampliar la oferta educativa y los métodos de enseñanza.	Centro Agroindustrial – ENCC Instructores a cargo	Abril - Diciembre

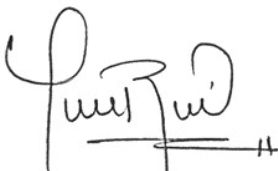
**CONCLUSIONES:**

1. Las aulas móviles son una herramienta efectiva y eficaz para acercar la formación complementaria y técnica a la comunidad, facilitando el acceso a conocimientos prácticos, en aspectos como mecánica agrícola, café y cacao.
2. Las actividades realizadas no solo educaron, sino que también unieron a la comunidad en torno a un interés común: el café.
3. La capacitación y asesoría realizadas en técnicas de café, permite aumentar las oportunidades de conocimiento y emprendimiento en la región, contribuyendo al desarrollo económico local y a la mejora de la calidad de vida de los participantes.




4. A nivel personal, la experiencia de participar en estas actividades con el Aula Móvil ha sido profundamente enriquecedora. Me permitió observar de primera mano cómo la educación y la capacitación técnica pueden transformar vidas y comunidades. Además, la interacción con los participantes, especialmente con las niñas y los niños en el concurso “CAFETERITOS”, me ha recordado la importancia de cultivar el interés por la cultura del café desde una edad temprana. Como también el entusiasmo y la motivación que mostraron los asistentes al aprender sobre métodos de preparación de café reflejan el potencial que tiene la formación para empoderar a las personas y brindarles conocimiento. Este tipo de iniciativas no solo benefician a la comunidad, sino que también fortalecen la cohesión social y promueven un sentido de pertenencia, desde la institucional hacia la comunidad en general.

**DATOS DEL CONTRATISTA**

<b>NOMBRE Y APELLIDO</b>	<b>FIRMA</b>
YENNY ROCIO NAVARRETE PINZÓN	

**VISTO BUENO SUPERVISOR**

<b>CARGO DEL SUPERVISOR</b>	<b>NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR</b>	<b>FIRMA</b>
COORDINADOR ACADÉMICO	JORGE MARIO PARDO CASTRO	



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Marzo DELAÑO 2026

OBJETIVO (S)										
Etno Agro Cartago 2016 - ENCC										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	William Forero	93410635	✓			FOLIGGIO Agrícola	FOLIGGIO ELECTRO. S. A. foliggio.com.co	350 478532		[Signature]
2	Maritza Jaramillo C	6688346	✓			AGROETA	consultora maritza@agroeta.co	3147908710		[Signature]
3	Andrés Arellano	28538865	✓			HINAGRO		3105905523		[Signature]
4	Benjamín	1112762534	x			PIZZA CAMPESINA	benjamin@pizzacampesina.com	3136591777		[Signature]
5	Jorge Ivan Lopez Roldán	6.365.010	✓			AGRO	jlopez@agro.com	3100787		[Signature]
6	Mary Luz B	29.448.868	✓			AGROAGUA	agrua@agrua.com	3212598345		[Signature]
7	Verónica Giraldo	1112769409	✓			AGROAGUA	veronica@agrua.com	317336126		[Signature]
8	Maria T. Restrepo	24395541	✓	243 95541		AGROAGUA		3105734410		[Signature]
9	Sergio Gomez	94316948	✓			CULTIVAGRO	sergio@cultivagro.com	3115444889		[Signature]
10	Juan Carrasquilla	1088281658	✓	1088281658		STILL TOP	stilltop@stilltop.com	3015983054		[Signature]
11	SARA TORO	1088339696	✓			CODEGAL	melcedee@codegal.com	313555231		[Signature]
12	Camilo Zafra	1112770450	✓			SENA	camilo.zafra@sena.gov.co	318875456	SI	[Signature]
13	Mehar Hernández	42010982	✓	420 10982		NISSAN	meharh@nissan.com.co	3102070080	SI	[Signature]
14	Genifer Andueza	112777808	✓			EL PASADERO	genifer@elpasadero.com	3113847969		[Signature]
15	Juan Manuel Aranda	1094914427	✓			SENA	juanmanuel@gmail.com	3117413520		[Signature]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2020

OBJETIVO(S) Expo Agro Cartago 2026 - ENCC										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Luis Carrasquilla	1114150796	TI				Luis Carrasquilla @autonomia.edu	313719235	✓	[Signature]
17	Juan Carrasquilla	108828168	108828165	8			stul@cartago@gmail	301545304	✓	Juan Carrasquilla
18	Juan Zolaga	1114150283	TI				juante@gmail.com	3046597304	✓	[Signature]
19	Daniela Ariza	1083928366	✓	X			angeladani1999@gmail	3187592590	✓	Daniela Ariza
20	Dalyn Alvarado	1051969880	✓	X	10549	89889	dalynh@sena.edu.co	312464041	✓	[Signature]
21	[Signature]	31290529	✓	X			ortiz@cartago.edu.co	316241559	✓	[Signature]
22	Henny D. Diaz L	9867238	✓	X			hd1276960@gmail.com	321559076	✓	[Signature]
23	Luis Mejia	1114149344	✓				Luis Mejia.ortiz@correounivalle.edu.co	322670943	✓	Luis Mejia
24	Alejandro Orrego	1116133060	✓	X			zaldarri@univalle.edu.co	3023561982	✓	Alejandro Orrego
25	Sandra Alvarado	110966988	✓				sandra.alvarado@univalle.edu.co	312538528	✓	[Signature]
26	Edward Marin	6241081	✓				marin.edward@correounivalle.edu.co		✓	[Signature]
27	Nau Carlos	1113621944	✓	X	1113621.944	Arbolhuel	vale.cavca@fordhant.fordhant.edu.co		✓	[Signature]
28	Edisson Buitrago	1088285706	✓				ebuitrago@univalle.edu.co		✓	[Signature]
29	Dairo Delgado	1061744272	✓						✓	[Signature]
30	Juliana Buitrago	1112794130	✓	X			julianajales@univalle.edu.co	3130975614	✓	[Signature]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)										
Expo Agro Cartago 2026 - ENCC.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ECUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
31	Melannin h.	1010151878	✓			M. colmena Favorita	hernandezmelannin@gmail.com	3174117780		Melannin h
32	Alejandro O.	1116-133060	✓			M. Colmena Favorita	Orregoalejo09@gmail.com	302-256-1982		Alejandro Orrego
33	Wissel Echeverry	112762788	✓			Granja agroconejos	Jaiberiorca@gmail.com	3152692159		Jaiberiorca
34	Jaiber Cordoba	1114091091	✓			Granja Agroturística	Jaiber1690@gmail.com	3152692159		Jaiber
35	Nicolás Francisco	1112862026	✓			Café San Martín		3166627729		Nicolás F
36	Rubel Francisco	04273279	✓			Café San Martín		3123861215		Rubel
37	Lisbeth Ana Grisoldo	1112769783	✓			Emcartago		3148322872		Lisbeth Grisoldo
38	David Tabares	16077272	✓			Emcartago		3164063750		David Tabares
39	Dairis Dajado	1061741272	R			Panama	dairisdajado@proccaco	310406273		Dairis Dajado
40	Alfonso Echeverry	7606292558	✓	1006	292558	Papavero		3106361232		Alfonso Echeverry
41	Juan José Ceballos	1102321267	✓	T1		San Angel	juanjosceballos31@gmail.com	3117687879		Juan José Ceballos
42	Juan Carlos Ceballos	1144-185-153	✓			Tracto Comercial	maginaia Cali	3143308043		Juan Carlos Ceballos
43	Andrea García	1.112.778.348	✓			Fundación Acoración Abierta	andregarcia1956@gmail.com	3136832682		ANDREA GARCIA
44	Juliana Grajales	1.112.774.130	✓	R		Siboyre	Julgrajales@gmail.com	312895514		Juliana Grajales
45	M <sup>a</sup> Juliana Muñoz	31426912	✓			Alcaldía	Mulvan78@outlook.es	3134343270		M <sup>a</sup> Juliana Muñoz

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) Asistencia Invitados - Evento - AgroIndustria 2026 - ENCC.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ojaluisa	3101482	✓					3102873001		[Firma]
2	Yovanys	36226654	✓					3105006095		[Firma]
3	Blanca Grillo	113889332	X					3114337299		[Firma]
4	Alex Olaya	1.112.769.428	✓					3242281624		[Firma]
5	JAIR BOLGARRIN	1112766347	✓			DOCENTE	Andresbolgarrin21@hotmail.com	3150521590		[Firma]
6	José CRISTIANERA	52974988	✓			EMPLEADO	W.h.528@hotmail.com	3157547343		[Firma]
7	Diana Moran	1112796616 31413020	✓				borja.11mora@pt.edu.co	32407762		[Firma]
8	Margarita		X					3218561741		[Firma]
9	José María	3140275	✓					31549292		[Firma]
10	Juan David plehura	1112727577	✓				juandavid11@hotmail.com	3245017831		[Firma]
11	Diana Ramirez	1112784269	X				dianaramirez20@gmail.com			[Firma]
12	Natalia Castro	1085265775	✓				agiosabr1@gmail.com	323400362		NATALIA CASTRO
13	Lombardi	10070030	X			S.I.B.	lombardi.1@gmail.com	35087175		[Firma]
14	Lorena Restrepo	25179978	✓			ENFERMERA	lorne1003@ptolm	3112110063		[Firma]
15	Fredy Rivera	16228285	✓			Aludicion	frerivera@yahoos.es	35843863		[Firma]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)										
Expo Mayo Cartago 2024 - ENCC.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Rita H. Haya	24949736	/			Independiente		3167957564		Rita Haya
17	Andrés Fialco	9432042	/			Indepa				Andrés Fialco
18	Paula A. García	31431686	/			Amaxi CUSA				Paula A. García
19	María Inés	6222753	/			HOA Comisar		3163340157		María Inés
20	Laura Quintero	10072667597	/			redparh				Laura Quintero
21	Yanyel Ruiz	35.50.842	/			Bipoint	bipoint@bipoint.com	310469800		Yanyel Ruiz
22	Jorge Andrés	14.389477	x			Bipoint	comar@bipoint.com	3102422595		Jorge Andrés
23	Juanita Rivera	1010249248	/			Bipoint	juanita@bipoint.com	3084288064		Juanita Rivera
24	Martha Iván	26388371	/			Independiente		313674894		Martha Iván
25	Daniela Rodríguez	101011513	/			Asistente	daniela@bipoint.com	323215280		Daniela Rodríguez
26	Andrés Rodríguez	61303776	x			Asesor	andres@bipoint.com	312832171		Andrés Rodríguez
27	Wendy Patricia	31407585	+			Alcaldía		3207877268		Wendy Patricia
28	Carla	21112805	/			Independiente		3163049596		Carla
29	Jorge E. Marín	10164279	x			Independiente		320975500	NO	Jorge E. Marín
30	Sandra Narváez	31425126	/			Parque		311434431		Sandra Narváez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)										
Expo Agro Cartago 2026 - ENCE.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
31	Nesko Grisales	1117769409	P.				NeskoGrisales@gmail.com	3173306126		Nesko Grisales
32	Flory Liz B	29448868	P.				flory.lizb@unad.edu	342998345		Flory Liz B
33	Luz Adriana G.	1112904354	✓					3233737746		
34	Liliana Jarambo	6677075X					liliana.j2@gmail.com	3114514187		
35	Camilo Restrepo	1032378335	✓				CamiloRestrepo@stia.co	3187171093		
36	Darwin Escobar	117399433	X				483401000@gmail.com	3128416025		
37	Valentín Bonilla	1006215734	✓				483401000@gmail.com	3013520062		
38	Juan Esteban Giraldo	1006292773	TI				GiraldoCardenasJuanEsteban@gmail.com	3166040297		Juan Esteban G.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)										
Niños Cafeteritos - Concurso Preparación de café en olla - EXPO AGRO (AGRO)										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Los Miguel Rares	Menor de	10	años		Agraguita	Paul Los B	29448868		Paul Los B
2	Ayora Volancia	Menor de	10	años		Asobpural	claudia@asobpural.com	311601701		Claudia H
3	Anthony Delgado	Menor de	10	años		La Paralela	Andres Delgado	1112220206		Andres Delgado
4	Subnel Man	Menor de	10	años		Qino	Adriana Garcia	32333774		Adriana Garcia
5	Soltano (140)	Menor de	10	años		eley	Sofia Solme	30337093		Sofia Solme

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.