

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:	10027678	NÚMERO PLANILLA:	4647916429	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	PEREIRA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ANDRES TORRES OSORIO	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	CONJUNTO SAN JUAN DE LA SIERRA	TELÉFONO:	RISARALDA	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996360593
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	3450492	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/08		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS				FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO			
230201	230201- PROTECCION	1	\$ 288.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 288.000	\$ 0	\$ 0	\$ 288.000		
SUBTOTALES:											\$ 288.000	\$ 0	\$ 0	\$ 288.000	

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
EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 225.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 225.000	\$ 0	\$ 0	\$ 225.000	
SUBTOTALES:											\$ 225.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 225.000	

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	\$ 0	\$ 18.800	\$ 18.800	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 18.800	\$ 0	\$ 0	\$ 18.800
SUBTOTALES:											\$ 18.800	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 18.800

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																							
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES																																									
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	SEGURIDAD SOCIAL																														
																									PENSIÓN				SALUD				ARP				PARAFISCALES																		
				ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP		APORTES VOLUNTARIOS		INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	SALUD		ARP																																							
				SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO																																																
1	CC 10027678	TORRES OSORIO CARLOS ANDRES	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.800.000			NO																	230201-PROTECCION	30	1.800.000	\$ 288.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 288.000	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	1.800.000	\$ 225.000	\$ 0	\$ 225.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	1.800.000	\$ 10027678	\$ 18.800	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 531.800

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.121.911

ORDEN DE SERVICIO

N OS: 9637629894 DV: 775962
Cliente: 110263 PILA RECAUDO
Fecha: 08/04/2026 10:19:02
PAP: 903932
Identificacion: 10027678
Nombre: CARLOS
Apellido 1: TORRES
Apellido 2: N
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 1111111111
Codigo Planilla: 4647916429
Periodo Pago: 2026/04
Valor Comision: 00
Valor Iva Comision: 00
Referencia: 10027678 Valor: \$531.800,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.

Para reclamaciones presente este recibo: tel. (1) 6510101.

servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO
GESTIÓN CONTRACTUAL
NOMBRE DEL FORMATO
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia mayo del 2026

Señor (a)

Diana Marcela Arbeláez Franco

SUPERVISORA CONTRATO CO1.PCCNTR.9118525 del año 2026.

Cargo del supervisor: Profesional Grado 2

Dependencia Grupo de Formación Profesional y SNFT.

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes mayo del año 2026.

Referencia: No CO1.PCCNTR.9118525 año 2026.

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 10.027.678 de Pereira, en mi calidad de contratista del SENA, 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 del contrato la suma de Treinta y seis millones de pesos moneda corriente (\$36.000.000 M/CTE), correspondiente a la prestación de servicios profesionales por un período de ocho (8) meses. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: ocho (8) pagos mensuales.



Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como Ingeniero Agrónomo para apoyar la planificación, implementación, seguimiento y fortalecimiento técnico de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la planificación e implementación de acciones técnicas para el fortalecimiento de los sistemas productivos de cacao en unidades productivas y asociaciones vinculadas a la Red Nacional de Cacao.	Del 1 al 6 de mayo realice visitas de campo a diferentes predios productores de cacao beneficiados en el proyecto Red Nacional de Cacao, utilizando la metodología IAP, mediante un dialogo con cada productor, realizando apreciaciones técnicas del cultivo y recolectando información de dificultades en el cultivo de cacao como sus posibles soluciones.	Anexo: 1 1-listados de asistencia, fotos, planificación de las visitas y solicitud de las mismas. Evidencia 2 anexados en la carpeta del drive.
2	Brindar asistencia técnica especializada en el manejo agronómico del cultivo de cacao, de acuerdo con los lineamientos técnicos del proyecto y del SENA.	Los días 1 al 6 de mayo, inicie el recorrido de este mes, por los predios asignados en la agenda de transporte	Anexo: 1 1-listados de asistencia, fotos, toma de PH y fertilidad. Evidencia 2 anexados en la carpeta del drive (anexo 1)
3	Acompañar la adopción y transferencia de tecnologías y buenas prácticas agrícolas orientadas al mejoramiento de la productividad, calidad y sostenibilidad del cacao.	Los días 1 al 6 de mayo realicé transferencia tecnológica mediante equipo aportado por el SENA, a los productores mediante datos obtenidos con el dispositivo con el fin de realizar muestreos de PH y fertilidad aportando un mejor diagnóstico del predio y	Anexo: 2 1-Fotos de toma de información con el monitor multiparámetro y socialización a los productores, fotos subidas en la carpeta fotos Del Drive.



		recomendaciones de fertilidad.	
4	Realizar seguimiento técnico a las actividades productivas implementadas, verificando el cumplimiento de metas, resultados e indicadores establecidos.	El día 7 de mayo, construí el plan de trabajo el cual se compartió al grupo en el drive y mediante correo electrónico, para que los compañeros del grupo gestionen los entregables que corresponden a acciones mutuas.	Anexo: 3 1-Plan de trabajo y Cuadro de seguimiento a las actividades subido en el Drive y al grupo técnico Quindío por medio de correo electrónico.
5	Apoyar la implementación de prácticas de manejo sostenible del cultivo, incluyendo aspectos fitosanitarios, nutricionales, ambientales y de conservación del suelo.	A través de las visitas personalizadas que realice a cada usuario, brinde apoyo en: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestión Fitosanitaria (Salud del Cultivo se transferirá a cada productor como realizar) <ul style="list-style-type: none"> • Monitoreo y Registro. • Manejo Integrado (MIP) 1. Manejo Nutricional (Alimentación) <ul style="list-style-type: none"> • Fertilización Fraccionada. • Incorporación de Orgánicos. 3. Acciones Ambientales y de Conservación del Suelo <ul style="list-style-type: none"> • Coberturas Vegetales. • Siembra en Curvas de Nivel. • Gestión de Residuos. 	Anexo: 4 1-construcción y posterior transferencia a los productores de los Documentos elaborados como: <ol style="list-style-type: none"> 1-Manual de excelencia del cacao de BPA, 2-Guia Manejo de plagas y Enfermedades en el cacao, 3-Avance Manual de fermentación y secado. 4-Guia de selección y manejo de granos con defectos y enfermedades. 5- Guía metodológica el vivero comunitario y la red de custodios de germoplasma. -Propuesta logística y financiera para la



		<ul style="list-style-type: none"> • Protección de Fuentes Hídricas. 	<p>implementación de un vivero de 10.000 plántulas de cacao. (Documentos trasferidos en las reuniones con los pares Ing. Agrónomos desde el 13 de abril para que ellos realicen sus apuntes y apreciaciones técnicas)</p>
6	<p>Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores y asociaciones mediante actividades de capacitación y acompañamiento en campo.</p>	<p>Mediate las visitas realizadas a los predios cacaoteros del departamento Contribuí al fortalecimiento de capacidades, transferencia de conocimiento y el seguimiento práctico mediante la instrucción a los productores sobre la importancia de realizar muestras de análisis físico químicas y sensoriales, su recepción y posterior entrega para su diagnóstico, con esta labor se contribuye al mejoramiento de las capacidades técnicas de los productores ya que con su resultado se podrán ajustar a métodos de fermentación mediante el acompañamiento</p>	<p>Anexo: 5</p> <p>Oficios de recepción de muestras para realización de análisis físico químico y sensorial de muestras de grano de cacao. Cargado en el Drive, en la carpeta: recibo de muestras de cacao para análisis físico químico y sensorial.</p>
7	<p>Apoyar la recopilación, análisis y sistematización de información técnica y productiva para la evaluación de resultados del proyecto.</p>	<p>El 7 de mayo realice mediante las visitas realizadas del 1 al 6 de mayo recolecte información de las necesidades proyectadas por los productores</p>	<p>Anexo:6</p> <p>Correo enviado al Gestor Social, Gonzalo Gaviria, con Documento que contiene las necesidades y solicitudes de los</p>



			productores visitados hasta el día 6 de mayo.
8	Elaborar y presentar informes técnicos de avance y resultados, conforme a los requerimientos del SENA y del supervisor del contrato.	El 6 de mayo, efectuó el envío consolidado de requerimientos y solicitudes de los productores visitados hasta la fecha, con el fin de alimentar la presentación al informe del mapa de redes del cacao. Para tal fin, se remitió vía correo electrónico el consolidado correspondientes en formato POWER POINT, tal como fue solicitado.	Anexo:7 Correo enviado al Gestor Social, Gonzalo Gaviria, con Documento que contiene las necesidades y solicitudes de los productores visitados hasta el día 6 de mayo; Dicha comunicación integra los apuntes técnicos para el informe de la red de mapas del cacao.
9	Apoyar técnica y administrativamente a la Supervisión de contratos, que comprende, como mínimo, elaborar y entregar informes de avance con el detalle de las actividades realizadas; suministrar las evidencias documentales y realizar el cargue oportuno en el repositorio que designe la Supervisión; atender los requerimientos e instrucciones del Supervisor, y proveer la información que le sea solicitada dentro de los términos de ley; así como preparar los insumos necesarios para actas, certificaciones de cumplimiento, reportes y demás documentos requeridos para los trámites de pago y para el expediente contractual, de acuerdo a su perfil, idoneidad, experticia y/o experiencia.	El día 11 de mayo, el contratista, brindó el apoyo técnico y administrativo a la supervisión del contrato mediante la elaboración y entrega de informes de avance, la organización y cargue de evidencias documentales en el repositorio dispuesto, y la preparación de insumos requeridos para el seguimiento contractual y los trámites administrativos correspondientes.	Anexo:8 Foto entrega de informes mediante el Drive



<p>10</p>	<p>Y las demás requeridas para el cumplimiento del objeto contractual.</p>	<p>Los días 6 y 7 de mayo acompañe la "Jornada de fortalecimiento y alineación técnica de roles"</p> <p>1-El articulador del proyecto me encargo la labor de recolección de muestras de granos de cacao seco de los productores visitados, con el fin de realizar análisis físico químico y sensorial</p> <p>2-consecucion de patrocinio para el evento "JORNADA DE FORTALECIMIENTO Y ALINEACIÓN TÉCNICA DE ROLES".</p> <p>3-Asistencia y participación de la jornada de actualización de la RNC.</p> <p>4-Mediante el dialogo con la Gestora social y el Gestor Empresarial del Proyecto IAP-SENA-RNC de la regional Caldas manifestaron dificultades financieras con créditos en el Banco Agrario de varios usuarios del proyecto IAP_ SENA lo cual desestimula la producción agrícola y cacaotera del municipio de Norcasia, mediante la gestión con la coordinadora de casas de cobranza de la zona cafetera, se logró obtener beneficios sustanciosos para carteras vencidas y de difícil recuperación, donde se programara una jornada de atención en el municipio de Norcasia para el mes de junio tendiente a realizar</p>	<p>Anexo:9</p> <p>1-Evidencias cargadas en el Drive, en la carpeta: recibo de muestras de cacao para análisis físico químico y sensorial, correo al articulador José William del consolidado de recepción de muestras hasta la fecha.</p> <p>2-Fotos del stand y entrega de anchetas para los directores regionales Quindío Y Risaralda.</p> <p>3-Asistencia y participación de la jornada de actualización de la RNC</p> <p>4-Acta de reunión de los profesionales de la regional Caldas Gestor social y gestor empresarial y el Ingeniero Agrónomo Quindio.</p> <p>5-Formato de autorización de uso de imagen cargado en el Drive.</p>
-----------	--	--	---



		normalización de cartera y acuerdos de pago. 5-Recolección de Formato Autorización para uso de Imagen 6- Legalización de transporte	
--	--	---	--

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	27026	Quimbaya	29 de abril 2026	30 de abril 2026
2	27426	Montenegro - Tebaida	1 de mayo 2026	6 de mayo 2026
3	33626	Circasia, Filandia, Cordoba, Pijao.	11 de mayo 2026	14 de mayo 2026

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 No. 4647916429 de la planilla, operador SOI y periodo mes de abril 2026.

Cordialmente,



Firma

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Contratista

C.C. No. 10.027.678 de Pereira.

Recibí a satisfacción:

Firma

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.9118525 del 2026
Profesional Grado 2

Articulador RNC
Visto Bueno para
Trámite de pago
21/04/2026

Evidencias:

Anexo 1.



















REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO, EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIR. VA D PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Visita de campo a la finca La Alegria - Monterrey - Quindío	Carlos A. Torres	10027678		v		SENA IAP	catamarca@sena.gov.co	3113089445	v	
	RODRIGUEZ BARRERA	4196348				FILCA LA ALEGRIA	laalegria@pacbo@gmail.com	3140573293		RODRIGUEZ

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-035 V02









Hace parte del anexo 1

Asunto: Reporte de planificación, contacto y ejecución de visitas de campo – Mayo 2026

Por medio de la presente, se detalla el proceso de planificación, contacto telefónico previo y ejecución de las visitas técnicas programadas en el marco del proyecto durante el mes de mayo:

1. Bloque de Visitas del 1 al 6 de mayo (Zona Centro-Occidente): Con el fin de asegurar la disponibilidad de los productores, se realizaron las respectivas llamadas de concertación los días previos a las fechas de campo, logrando consolidar la siguiente atención:

- 01 de Mayo (Municipio de Montenegro): Se contactó y visitó a los usuarios Rosalba Botero, Luis Alberto Londoño, Marcel Arias Bocanegra y Carmelo Arias.
- 04 de Mayo: Visitas programadas y ejecutadas a los productores Jaime Acosta, Fernando García, Sara Julia Rodríguez, Elbyomar Olmos Castrillón y Laura Cárdenas.
- 05 de Mayo: Atención en campo a Doralba Bautista y Julieta Quintero (contactadas con anterioridad).
- 06 de Mayo: Visitas de seguimiento a Edgar Murillo, Ana María Carmona y Alicia Salazar Gallo.

2. Bloque de Visitas del 11 al 14 de mayo (Ruta Intermunicipal): Para este periodo se planificó la



ruta de acompañamiento técnico abarcando diferentes municipios del departamento, distribuidos de la siguiente manera:

- Filandia: Visita técnica a Carolina Garcés Garcés.
- Circasia: Acompañamiento a Jesús David Cogollo.
- Córdoba: Visita de seguimiento a Claudia Lorena García Warner.
- Pijao: Atención al usuario Janil Avendaño Hernández.

Estas acciones permitieron avanzar en el monitoreo de los procesos postcosecha y el levantamiento de diagnósticos programados en el cronograma general.

Anexo 1. Evidencia 2, CARGUE EN LA CARPETA EN EL DRIVE



drive.google.com/drive/folders/1sYtJAGSPHIUuaU_ybBzYL0ho9_g4vOTW

Drive

Buscar en Drive

Compartidos conmi... > ... > 3.MA... > FOTOS DE VISITAS A LA...

Tipo Personas Modificado Fuente

Nombre

CARMELO ARIAS...	DORALBA BAUTISTA...	JAIME ACOSTA...	JULIETA QUINTERO...
LUIS ALBERTO...	MARCELA ARIAS...	ROSALBA BOTERO...	

3.26 GB de 15 GB utilizado(s)

Obtener más almacenamiento

Búsqueda - Great Barrier Reef, Australia

drive.google.com/drive/folders/1rfoeSrXCzbbkC1rbZQ20atVRvajzRP_y

Drive

Buscar en Drive

Compartidos conmi... > ... > 3.MA... > LISTADOS DE ASISTEN...

Tipo Personas Modificado Fuente

Nombre

1 DE MAYO	4 DE MAYO	5 DE MAYO	6 DE MAYO
-----------	-----------	-----------	-----------

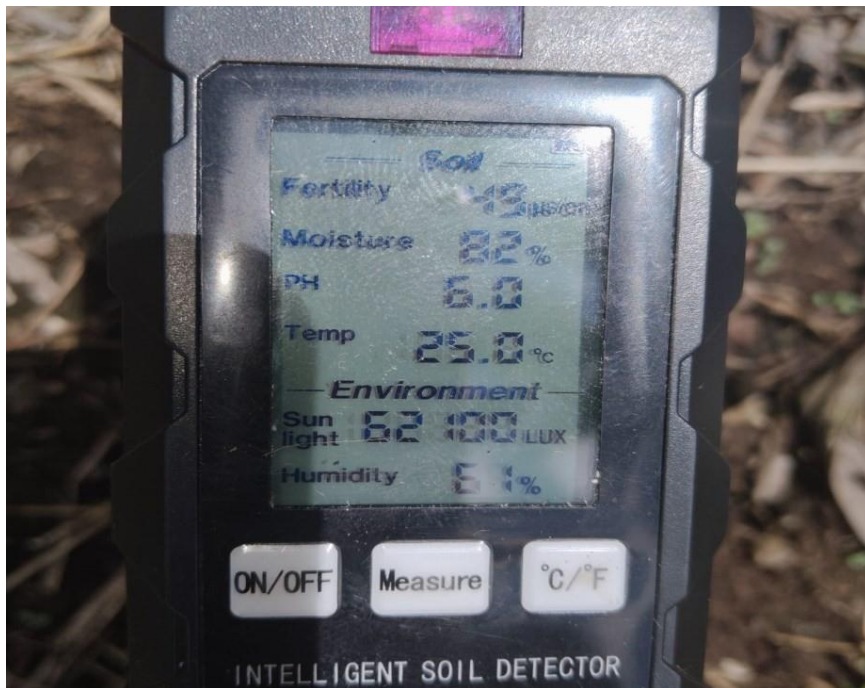
3.18 GB de 15 GB utilizado(s)

Obtener más almacenamiento



Anexo 2.







ANEXO 3, PLAN DE TRABAJO MES DE MAYO

Outlook

Socialización plan de trabajo Mayo

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Lun 11/05/2026 18:24

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>; Maria Jose Arias <mjarias@sena.edu.co>; Gonzalo Cardona Gaviria <gcardonag@sena.edu.co>; Jesus Alberto Martinez Hernandez <jesusmartinez@sena.edu.co>; Catherine Arias Cocuy <cariasco@sena.edu.co>; David Leonardo Torres Gaviria <davidtorres@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (25 KB)

PLAN DE TRABAJO- CARLOS A.TORRES - MAYO.xlsx

Respetado equipo técnico,

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, me permito adjuntar el plan de trabajo proyectado para el presente periodo, con el objetivo de que sea revisado por su área. El propósito de este envío es identificar aquellas actividades o tareas que podamos ejecutar de manera conjunta, permitiéndonos así coordinar esfuerzos y optimizar los recursos en pro del fortalecimiento técnico y la sostenibilidad de sector.

Agradezco de antemano su disposición para articular estas acciones y quedo atento a sus comentarios o sugerencias para programar las jornadas de trabajo pertinentes.

Nota: plan de trabajo de mayo en el drive desde el 7 de Mayo

Cordialmente,



Carlos Andres Torres Osorio

Regional Quindío - Contratista

catorreso@sena.edu.co

3113084429

Avenida Centenario 42N-02



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	PROYECTO RED NACIONAL DEL CACAO												
2	NOMBRE	CARLOS ANDRES TORRES OSORIO									CAMPESINO A CAMPESINO Y CAMPESINA A		
3	OBJETIVO	Contribuir al fortalecimiento de capacidades técnicas de productores y asociaciones mediante actividades de capacitación y acompañamiento en campo									CAMPESINO EN CADA UNO DE LOS PROCESOS SERÁ APOYO DE LOS ROLES		
4	META 1.	MAPA DE REDES DE LA ZONA DEL VIEJO CALDAS DONDE SE MUESTRE LA INTERACCION DE LOS ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACA									GESTOR SOCIAL COMUNITARIO, GESTOR EMPRESARIAL Y CAMPESINO A CAMPESINA		
5	META 2.	UN DOCUMENTO CON LA IDENTIFICACION DE CADA UNA DE LAS ASOCIACIONES EN DOCUMENTOS LEGALES, COMERCIALES, SOCIALES, AGRONOMICOS Y AGROIND											
6	META 3.	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA EL CRONOGRAMA DE VISITAS POR ASOCIACIÓN Y ROL DEL PROYECTO (OBJETIVOS CLAROS)									TODOS LOS ROLES		
7	META 4.	UN DOCUMENTO QUE CONTENGA LAS NECESIDADES ESPECIFICAS POR ASOCIACIÓN Y ROL (NECESIDADES, QUE SE IDENTIFICO Y SUS POSIBLES SOLUCIONES)											
8	META 5.	ENTREGA DEL 28 AL 30 DE CADA MES LOS DOCUMENTOS (EVIDENCIAS, ACTAS, DIARIOS DE CAMPO CON NUMERO DE COMISIÓN)									APOYO ADMINISTRATIVO		
9	META 6.	UN DOCUMENTO QUE PERMITA DEFINIR UN MODELO DE CAPACITACIÓN PARA HUERTAS Y JARDIN CLONADO									AGRONOMO Y AGROINDUSTRIAL		
10	META 7.												
11	META 8.												
12													
13													
14	Nº	Actividad	Objetivo Específico	Descripción	Responsable	Lugar	Fecha Inicio	Fecha Fin	Producto/Entregable	Indicador	Medio de Verificación	Estado	
15	META No.6	Formulación de un documento guía para el modelo de capacitación en Huertas y jardines clonales.	Formular un documento metodológico que sirva como guía para la capacitación de huertas y jardines clonales.	Construcción de un documento técnico que permita definir un modelo de capacitación para el establecimiento y manejo de huertas y jardines clonales, incluyendo contenidos, metodologías y lineamientos prácticos.	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Oficina	1/05/2026	30/06/2026	Documento técnico con el modelo de capacitación para huertas y jardines clonales.	1 Documento técnico.	Documento técnico en formato digital.	En ejecución	
	META No.3	Visitas técnicas, recolección de información.	Realizar visitas de acompañamiento técnico IAP y recolección de información.	Realizar visitas a los predios de los de cacao del Quindío, para identificar el estado fitosanitario de los árboles, recoger información relevante al proyecto y recolectar información sobre las	Ing. Agrónomo, Carlos Andrés Torres Osorio	Predios del municipio de Montenegro, cordoba, pijao calarca y armenia	1/05/2026	31/05/2026	No. Diario de campo, registros técnicos y fotográficos, informes de avance	No. de visitas realizadas	Listados de asistencia, registro fotográfico	En ejecución	

Estructura Sugerida para un Reporte de Seguimiento

Componente	Meta del Plan	Avance Real	% de Cumplimiento	Limitantes / Observaciones	Acciones Correctivas
Asistencia Técnica	23 visitas prediales	23 visitas ejecutadas	100%	Gestión alcanzada Dificultades en respuesta de algunos de los productores para atender las visitas.	Reprogramar visita pendiente para cumplir la ruta autorizada.
Diarios de campo	a cada predio visitado se debe de realizar diario de campo	23 diarios	100%	Gestión alcanzada Acumulación de actividades por retraso Y/o claridad en la	Coordinar con el coordinador próximas salidas



Componente	Meta del Plan	Avance Real	% de Cumplimiento	Limitantes / Observaciones	Acciones Correctivas
				autorización de transporte	
Capacitación	Implementar cartilla de 10 puntos de BPA en el cacao	8 puntos explicados	80%	El productor requiere reforzar el manejo de registros.	Diseñar un taller práctico exclusivo de registros agrícolas en la próxima visita.
Elaboración de guía de fermentación	Construcción y elaboración de guía o manual de fermentación	80%	80%	en espera de los aportes por parte de la Ingeniera agroindustrial del equipo y posterior aprobación por parte del coordinador y supervisor del contrato (entregable planteado para la entrega el 31 octubre)	Coordinar con los actores involucrados en el acto.
Elaboración de documentos	Construcción y elaboración de documentos para la capacitación en campo de los agricultores 6 documentos en etapa de construcción	Avance	80%	En espera de la aprobación y validación por parte del coordinador y supervisor(a) del contrato	Solicitar la revisión de los documentos por parte de los actores involucrados.
Muestreo	Colectar 23 muestras de grano	18 muestras colectadas	78.26% Nota: recepción del grano depende de las cosechas, fermentación y secado del grano que coincida con la visita.	Muestras enviadas a laboratorio para análisis sensorial.	Comunicarse con los productores faltantes con el fin de coordinar la recepción de muestras. Esperar resultados para



Componente	Meta del Plan	Avance Real	% de Cumplimiento	Limitantes de Observaciones	Acciones Correctivas
					ajustar curvas de fermentación.
Formatos de recepción de Muestras grano (23)	Actas firmadas para el control de muestras colectadas (para análisis fisicoquímicos y sensorial).	18 actas de recepción en la carpeta del drive	78.26% La recepción de muestras depende del técnico en su totalidad	Por fenología y procesos de postcosecha del grano, en el momento de la visita técnica a los predios no hay siempre grano seco.	Llamar a los productores para acordar recepción de muestras del grano a los predios que aún no lo entregan.
Georeferenciación	Toma de 23 coordenadas	23 datos tomados	100%	Gestión alcanzada	Continuar con la recolección de datos según agenda de transporte
Registro fotográfico	Carpetas con registro fotográfico de cada predio	23 carpetas con registro fotográfico	100%	Gestión alcanzada	Continuar con la recolección de datos según agenda de transporte

Anexo: 4

MANUAL TÉCNICO: EXCELENCIA EN CACAO Y CERTIFICACIÓN BPA

"Transformando el Campo Quindiano a través del Conocimiento y la Calidad"

1. Planeación y Trazabilidad: El Cimiento del Proyecto

La trazabilidad no es solo un registro; es el seguro de vida del productor ante mercados internacionales de 'Fino de Aroma'. Permite reconstruir la historia del grano desde el árbol hasta el cliente final.

- **Historial del Predio (Diagnóstico 360°):** Documentar los últimos 5 años de uso del suelo. En el Quindío, es vital identificar riesgos de metales pesados (como Cadmio) o residuos de pesticidas persistentes.



- **Registros y Cuaderno de Campo:** Es el documento legal ante el ICA. Debe contener el inventario genético de clones (FEAR 5, FSV 51, CCN 51) y el Kardex de insumos.
 - **Uso del Suelo:** Documento que certifica que la actividad agrícola es permitida en el municipio correspondiente según el POT.
2. Manejo del Cultivo: Productividad y Sanidad
- **Material de Propagación:** Uso de patrones como el IMC 67 para anclaje y resistencia, con copas certificadas de cacao Fino de Aroma.
 - **Nutrición Basada en Análisis:** Análisis de suelo para corregir pH, niveles de Aluminio y aportar nutrientes específicos.
 - **Plan de Podas:** Formación para estructura y Fitosanitaria para control de Monilia y reducción de humedad.
3. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (MIPE)
- **Monitoreo Semanal:** Identificación de umbrales para plagas como la hormiga arriera o Monalonion.
 - **Control Cultural:** Manejo de sombras (30-40%) y remoción de mazorcas enfermas (momias).
 - **Agroquímicos:** Uso exclusivo de productos con Registro ICA y respeto al Periodo de Carencia.
4. Cosecha y Poscosecha: Calidad Organoléptica
- **Cosecha Selectiva:** Solo mazorcas maduras. Desinfección de herramientas contra Phytophthora.
 - **Fermentación Técnica:** Cajones de madera (Achapo) alcanzando 47°C a 51°C.
 - **Secado Controlado:** Reducción de humedad al 7% sobre marquesinas para garantizar inocuidad.
5. Bienestar, Seguridad e Instalaciones
- **Seguridad Laboral:** Uso obligatorio de EPP para manipulación de insumos.
 - **Bodegas:** Almacenamiento independiente para evitar contaminación cruzada de olores.
 - **Gestión de Aguas Mielles:** Tratamiento de lixiviados para proteger las fuentes hídricas.

Pasos Críticos para la Certificación ICA

1. Autoevaluación con lista de chequeo oficial.
2. Plan de Mejora en infraestructura y registros.
3. Auditoría Externa del inspector del ICA.



DOCUMENTO 2

Guía Técnica: Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades del Cacao

Enfoque Regional: Departamento del Quindío, Colombia Metodología IAP

1. Introducción

El departamento del Quindío presenta condiciones agroecológicas particulares: alta humedad relativa y temperaturas que oscilan entre los 18°C y 24°C. Estas condiciones, aunque ideales para el cultivo de cacao de alta calidad (Fino de Aroma), también favorecen la proliferación de patógenos fúngicos. Esta guía integra los últimos avances técnicos para garantizar la sanidad del cultivo y la rentabilidad del productor.

2. Principales Enfermedades y Control de Vanguardia

Moniliasis (*Moniliophthora roreri*)

Es el principal limitante en el Quindío. Ataca directamente el tejido de los frutos en desarrollo.

- Avance Técnico: Implementación de clones de alta tolerancia (TCS 01, CCN 51) mediante injertación.
- Control Cultural: Cirugía de frutos (remoción semanal de frutos infectados antes de la esporulación).
- Biotecnología: Aplicación de cepas nativas de *Trichoderma* spp. como antagonista natural.

Mazorca Negra (*Phytophthora palmivora*)

Relacionada con el exceso de humedad en el suelo y falta de drenaje.

- Manejo Avanzado: Uso de inductores de resistencia (Fosfitos de potasio) que fortalecen la pared celular.
- Control Físico: Podas de realce para mantener el 'cuello' del árbol seco y aireado.

3. Manejo de Plagas de Impacto Económico

Carmenta del Cacao (*Carmenta foraseminis*)

Perforador del fruto que ha aumentado su incidencia en el Eje Cafetero.

- Monitoreo Etológico:
Uso de trampas con feromonas sintéticas para captura masiva de machos.
- Barreras Físicas: Embolsado de mazorcas con polipropileno biodegradable en lotes de alta productividad.

Hormiga Arriera (*Atta* spp.)

- Innovación: Inoculación de hormigueros con hongos entomopatógenos (*Beauveria bassiana*) para control biológico sistémico, reduciendo la dependencia de cebos químicos tóxicos.

4. Nutrición Sistémica y Calidad del Grano



Un árbol bien nutrido es la primera barrera contra las enfermedades. Se recomienda:

1. Balance de Calcio/Boro: Fundamental para la elasticidad de la cáscara del fruto.
2. Manejo de Cadmio: Aplicación de enmiendas calcáreas y materia orgánica compostada para mitigar la absorción de metales pesados.
3. Policultivos: Integrar el cacao con maderables (Cedro, Nogal) y plantas de 'pancoger' para mejorar la microbiología del suelo.
5. Estandarización de Post-cosecha (Beneficio)

Para el Quindío, se sugiere el uso de cajones fermentadores de madera local (Achapo o Roble) con protocolos de volteo cada 24/48 horas para alcanzar temperaturas de 47°C a 51°C, asegurando la eliminación de cualquier rastro de hongos externos y desarrollando precursores de sabor.

6. Plan de Acción Mensual

Actividad	Frecuencia	Impacto
Remoción de frutos enfermos	Semanal	Control de Monilia y Carmenta
Poda de mantenimiento	Trimestral	Aireación y entrada de luz
Fertilización técnica	Semestral	Resistencia sistémica
Limpieza de drenajes	Previo a lluvias	Prevención de Phytophthora

DOCUMENTO 3

GUIA DE FERMENTACION DEL GRANO DEL CACAO PARA QUINDIO

Introducción

El departamento del Quindío, corazón del Eje Cafetero colombiano, posee una riqueza agroclimática privilegiada que hoy abre paso a una nueva frontera de excelencia: la producción de **Cacao de Fino Aroma**. Sin embargo, el paso de una agricultura de volumen a una de especialidad exige una maestría técnica que comienza mucho antes de la comercialización.

La calidad intrínseca de un grano de cacao está determinada por su genética, pero su valor comercial y sensorial se define en la etapa de **beneficio**, específicamente durante la **fermentación**. En el contexto particular del Quindío, donde la altitud y la humedad relativa presentan desafíos térmicos únicos, la fermentación no puede ser un proceso dejado al azar; debe ser una intervención bioquímica controlada y precisa.

Este manual nace como una herramienta operativa para el productor local. Su objetivo es estandarizar el manejo de la masa de cacao para asegurar la muerte del embrión, el desarrollo de los precursores de sabor y aroma, y la eliminación de impurezas. A través de este protocolo, el productor aprenderá a:

1. **Dominar las variables críticas:** Gestión de temperatura, oxígeno y tiempo en climas de



montaña.

2. **Asegurar la trazabilidad:** Desde la selección del material genético en jardines clonales hasta el control del lote fermentado.
3. **Garantizar la inocuidad:** Manejo responsable de lixiviados y prevención de contaminaciones fúngicas.

Al implementar estas directrices, el productor quindiano no solo entrega un grano seco, sino que ofrece una **experiencia sensorial diferenciada**, capaz de competir en los mercados internacionales más exigentes y de elevar el estándar de la caficultura diversificada de nuestra región.

¿Cómo usar este manual?

El documento está estructurado para ser una guía de consulta rápida en campo. Se recomienda mantener la **Tabla de Registro** (Apéndice A) siempre a mano durante el proceso de beneficio, ya que los datos recolectados hoy son la base de la mejora de la calidad de mañana.

Para la zona del Quindío, Colombia, caracterizada por su altitud (zona cafetera) y una humedad relativa que puede influir en la temperatura de la masa, el proceso de fermentación debe ser riguroso para garantizar un cacao de "fino aroma".

Este es un protocolo técnico ajustado para el departamento del Quindío, optimizando la claridad, el rigor técnico y la estructura profesional.

Protocolo de Beneficio: Fermentación de Cacao para el Quindío

Este documento establece las directrices para la transformación del grano de cacao, optimizando las condiciones climáticas del Eje Cafetero para garantizar un perfil sensorial de alta calidad.





1. Adecuación de la Infraestructura

Para mitigar la variabilidad climática del Quindío, es fundamental aislar térmicamente la masa de cacao.

- **Material de Construcción:** Se recomienda el uso de cajones de madera tipo Achapo o maderas locales que no transfieran resinas ni olores extraños al grano.
- **Diseño Térmico:** Cajones de aproximadamente 75x75x75 cm. Deben estar elevados del suelo para facilitar el drenaje de los lixiviados (mieles de cacao) y permitir la oxigenación inferior.
- **Protección Ambiental:** El centro de beneficio debe estar bajo techo, protegido de la lluvia y de corrientes de aire frío que puedan causar caídas bruscas en la temperatura de fermentación.



2. Protocolo Operativo de Fermentación

El ciclo de fermentación se estima entre 5 y 7 días, ajustándose según la variedad (clon) y las condiciones ambientales del predio.

Fase 1: Carga y Fase Anaeróbica (Día 0 - 48 horas)

- **Lenado:** Introducir los granos inmediatamente después del desgrane. La pulpa debe presentar un color crema traslúcido, garantizando el contenido de azúcares necesario.
- **Aislamiento:** Cubrir la masa con hojas de plátano limpias o costales de fibra natural para conservar el calor generado por las levaduras.



- Reposo: Durante las primeras 48 horas no se debe remover la masa. En este punto, la temperatura debe ascender gradualmente hasta los 30°C - 35°C en un ambiente carente de oxígeno. (cambia dependiendo de las condiciones ambientales y de cada predio según vientos y temperatura ambiente)

Fase 2: Fase Aeróbica y Volteos (Día 3 en adelante)

- Primer Volteo: Se realiza entre las 48 y 72 horas. Su objetivo es inyectar oxígeno para activar las bacterias acéticas que transforman el alcohol en ácido acético.
- Control Térmico: La masa debe alcanzar un rango óptimo de 47°C a 51°C.



- *Nota:* Si la temperatura no sube, verifique que la carga mínima sea de al menos 200 kg de masa fresca. (No siempre se obtienen estas cantidades de grano para fermentar porque las áreas son pequeñas y por ende menos kilos)



- Frecuencia: Realizar volteos cada 24 horas para asegurar una fermentación homogénea, evitar la formación de mohos superficiales y regular la acidez.

3. Indicadores de Finalización (Prueba de Corte)

El proceso concluye cuando el grano manifiesta las siguientes características físicas y organolépticas

1. Perfil Aromático: Evolución del olor dulce/alcohólico hacia un aroma acético (avinagrado) limpio y equilibrado.
2. Exudación: El grano debe lucir "hinchado" debido a la muerte del embrión y la liberación de líquidos internos.
3. Inspección Visual: Al realizar un corte longitudinal, el interior debe mostrar un color marrón claro (chocolate) con presencia de surcos o grietas (alveolos), indicando que el grano ha perdido su rigidez y color violeta original.

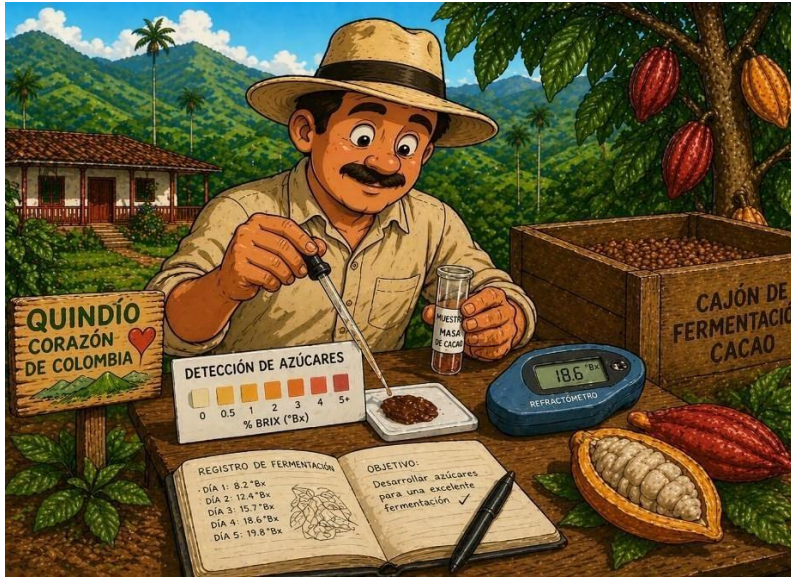


4. Transición Crítica al Secado

Dada la alta humedad relativa del Quindío, el riesgo de Re contaminación por hongos es elevado.

- **Transferencia Inmediata:** Una vez finalizada la fermentación, el cacao debe trasladarse sin demora a marquesinas de secado (túneles de plástico tipo invernadero). Algo muy importante es el secado para conservar las características deseadas en el grano el secado se debe de hacer: después de la fermentación el primer día se saca al sol 2 horas se guarda, el segundo día se asolea media mañana y el tercer día se termina de realizar el secado por completo y de esta forma tendremos un correcto secado del grano con todas las características deseadas.
- **Objetivo:** Reducir la humedad del grano al 7% de forma controlada, estabilizando el sabor y garantizando la inocuidad para su almacenamiento.

Herramienta de trabajo real en campo, DEBES TENER la Tabla de Control y el protocolo para el manejo de los Lixiviados (Mieles).



Estos elementos le darán el rigor técnico definitivo a tu manual.

Apéndice A: Tabla de Registro de Fermentación

Es vital que el operario anote cada fase para identificar fallas en el lote.

Día	Hora	Temp. (°C)	Volteo (SÍ/NO)	Observaciones (Olor, color, drenaje)
0			NO	Llenado del cajón y cobertura inicial.
1			NO	Fase anaeróbica. Olor dulce.
2			SÍ	Primer volteo. Inicio de fase acética.
3			SÍ	La temperatura debe superar los 45°C.
4			SÍ	Olor avinagrado fuerte.
5			SÍ	Revisar color interno (Prueba de corte).
6			-	¿Fin del proceso o requiere un día más?

Apéndice B: Manejo de Lixiviados (Mieles de Cacao)

El drenaje correcto es clave para evitar que el exceso de líquidos pudra la masa o baje la temperatura.



1. Drenaje Continuo: El diseño de los cajones debe tener ranuras de 3 a 5 mm en el fondo. Estas deben mantenerse limpias para que la "miel" fluya libremente durante las primeras 24-48 horas.
2. Recolección: Se recomienda instalar canales plásticos bajo los cajones para conducir el líquido hacia un recipiente plástico (no metálico).
3. Aprovechamiento:



1. Uso como fertilizante: Diluir 1 parte de miel en 10 partes de agua para riego foliar y al suelo (aporta potasio y magnesio).

2. Bio-insumos: Puede fermentarse por separado para producir vinagre de cacao o bebidas artesanales.

4. Disposición Final: Nunca verter las mieles directamente a fuentes de agua (quebradas o ríos), ya que su alta carga orgánica es altamente contaminante. Si no se aprovechan, deben ir a un pozo de absorción o compostera.

5. Recomendación Pro: El "Inóculo"

6. En el Quindío, si el clima está muy frío, algunos productores guardan un poco de la miel del lote anterior (que ya tiene levaduras activas) y la rocían sobre el cacao fresco del Día 0 para acelerar el arranque de la fermentación.



GUIA DE SELECCION Y MANEJO DE GRANOS CON DEFECTOS

1. Criterios de Selección: Granos Defectuosos

Para garantizar la calidad física y sensorial, se deben identificar y retirar los granos que presenten las siguientes características:

- **Granos Mohosos:** Aquellos con presencia de hongos internos o externos (generalmente por humedad superior al 8%). Aportan sabores a tierra o humedad.
- **Granos Pizarrosos:** Granos con coloración grisácea o negra interna. Indican una fermentación nula o insuficiente.
- **Granos Germinados:** Presentan una perforación en la cáscara por donde emergió el brote. Son altamente vulnerables al ataque de insectos y mohos.
- **Granos Aplanados (Pasilla):** Granos que no contienen almendra o son excesivamente delgados. No aportan grasa ni sabor.
- **Granos Infestados:** Aquellos con evidencia de daño por insectos, presencia de larvas o galerías internas.
- **Materias Extrañas:** Restos de placenta, trozos de madera, piedras, metales o restos de cáscara (cascarilla suelta).

2. Procedimiento de Separación Manual

La clasificación debe realizarse después del secado y antes del ensacado final, siguiendo estos pasos:

Fase A: Limpieza de Gruesos

Utilizar zarandas o mallas con orificios de **10 mm a 12 mm**. Esto permite que el grano pase mientras se retienen impurezas grandes como restos de mazorca o ramas.

Fase B: Clasificación por Tamaño

1. **Grano Premium:** Almendras grandes, bien formadas y pesadas.
2. **Grano Corriente:** Granos de tamaño medio que cumplen con los estándares de sanidad.
3. **Pasilla:** Granos pequeños o quebrados que se destinan a subproductos de menor valor.

Fase C: Inspección Visual y Manual

Se extiende el cacao sobre una mesa de acero inoxidable o una superficie limpia y bien iluminada:

- Se retiran manualmente los granos que presenten **moho visible**.
- Se descartan los granos con **perforaciones de insectos**.
- Se separan los **granos pegados** (clumps), ya que suelen esconder humedad y moho en su unión.

3. Control de Calidad: La Prueba de Corte

Para validar que la separación fue efectiva, se realiza un muestreo aleatorio (Prueba de Corte):



1. Tomar **100 granos** al azar de la masa ya clasificada.
2. Cortar longitudinalmente cada grano para exponer la máxima superficie de la almendra.
3. **Evaluación de parámetros:**
 - **Fermentados:** Color marrón rojizo y presencia de estrías (deseable).
 - **Pizarrosos:** No deben exceder el **1% - 3%** para calidad de exportación.
 - **Mohosos:** Deben ser **0%**.

4. Recomendaciones de Almacenamiento Post-Separación

Una vez separados los granos afectados, el lote limpio debe manejarse bajo condiciones estrictas:

- **Humedad del Grano:** Asegurar que esté entre el **6.5% y 7%**.
- **Empaque:** Usar sacos de fibra natural (fique/yute) limpios. Para lotes de alta especialidad, se recomienda el uso de bolsas plásticas de alta densidad (tipo GrainPro) dentro del saco de fique.
- **Estibas:** Nunca colocar los sacos directamente sobre el suelo; usar estibas de madera o plástico a una distancia mínima de 50 cm de las paredes.

Nota Técnica: La separación de granos afectados no solo mejora el sabor, sino que previene la contaminación cruzada por micotoxinas, garantizando la seguridad alimentaria del producto final.

DOCUMENTO 5

GUÍA METODOLÓGICA: EL VIVERO COMUNITARIO Y LA RED DE CUSTODIOS DE GERMOPLASMA

1. Filosofía del Modelo: "El Diálogo que Siembra"

Este modelo no es una transferencia vertical de información, sino una construcción colectiva basada en la **Investigación-Acción Participativa (IAP)**. Se reconoce al campesino como un experimentador histórico y al profesional como un facilitador de herramientas técnicas.

- **El Diálogo de Saberes (20%):** Espacio para que el productor explique por qué elige ciertos árboles (productividad, resistencia, sabor) y el técnico aporte la explicación fisiológica.
- **La Parcela como Aula (80%):** Práctica directa sobre el material vegetal. El aprendizaje ocurre en las manos, no en el papel.

2. Fase Técnica: De la Selección a la Propagación

Módulo I: El Criterio del "Árbol Élite"

Antes de multiplicar, debemos aprender a observar.



- **Identificación Fenotípica:** Selección de "plantas madre" con vigor excepcional, sanidad (tolerancia a Monilia y Fitoftora) y alta carga de frutos.
- **El Concepto Ortel/Ramet:** Entender que cada injerto es una copia exacta del árbol madre.
- **Registro y Trazabilidad:** Implementación de la "Ficha de Identidad del Árbol". **Regla de Oro:** "Planta sin etiqueta es una planta que no existe para la ciencia".

Módulo II: Infraestructura y Escenario Productivo

Construcción de unidades de propagación de bajo costo, pero alta eficiencia.

- **El Jardín Clonal:** Diseño por bloques específicos de variedades (ej. FSV, FEAR, Criollos) para evitar confusiones de materiales.
- **Sustratos Locales:** Mezclas de tierra fértil, materia orgánica bien compostada y arena, garantizando un drenaje perfecto para evitar la "pata de tina".
- **Cámaras de Humedad:** Túneles de plástico para el control de la evapotranspiración en estacas y varetas.

Módulo III: El Arte de la Multiplicación (Acción Crítica)

- **Protocolo de Injertación:** Práctica de cortes limpios (parche o púa) y sincronización fenológica (estado de la yema).
- **Desinfección Sistémica:** Uso obligatorio de alcohol al 70% entre cada planta. La herramienta es el principal vector de enfermedades si no se limpia.
- **Manejo Nutricional:** Fertilizaciones foliares dirigidas a la producción de brotes (varetas) y no de flores.

3. Dinámica del Aprendizaje "Paso a Paso"

Momento	Actividad	Resultado Esperado
1. Ver y Escuchar	El técnico demuestra la técnica explicando cada movimiento.	Comprensión visual del procedimiento.
2. Hacer y Corregir	El productor replica la técnica bajo supervisión inmediata.	Ajuste de fuerza, ángulo de corte y amarre.
3. Evaluar en Comunidad	Revisión cruzada de trabajos entre compañeros.	Desarrollo de autocrítica técnica.
4. Ver el Fruto	Seguimiento a los 21 días (prendimiento).	Medición de la efectividad del aprendizaje.

4. Insumos y Herramientas del Viverista

Para que la capacitación sea efectiva, cada participante debe dominar su "Kit de Precisión":

- **Corte:** Navajas de acero inoxidable con afilado tipo bisturí.



- **Protección:** Cinta de polietileno de alta densidad para asegurar el contacto de los cambiums.
- **Sellado:** Cera o parafina para evitar la deshidratación de las varetas.

5. Indicadores de Éxito y Sostenibilidad

Indicadores Técnicos

- **Tasa de Prendimiento:** Meta superior al **85%**.
- **Calidad del Callo:** Observación de una unión perfecta y sana entre patrón y variedad.
- **Dominio de Sanidad:** Capacidad de identificar y descartar materiales enfermos antes de la injertación.

Propuesta de Sostenibilidad: La Red de Custodios

El modelo culmina en la creación de una **Red Local de Custodios de Germoplasma**. Los productores que dominan esta guía se convierten en guardianes de las variedades más productivas de su vereda, intercambiando varetas bajo estándares técnicos y asegurando que los mejores materiales se queden en la comunidad.

6. Reflexión Metodológica

Este modelo no busca "enseñar al campesino a sembrar", sino **profesionalizar el saber empírico**. Al unir la precisión del técnico con la resiliencia del productor, transformamos el vivero de una simple estructura de madera en un laboratorio de innovación rural donde se gesta el futuro del cacao Fino de Aroma.

DOCUMENTO 6

SENA - REGIONAL QUINDÍO / ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES CACAOQUIN

Presentación de propuesta técnica y financiera para el establecimiento de vivero de cacao (10.000 plántulas) – Municipio de Quimbaya.

Esta propuesta ha sido estructurada bajo los principios de la **Investigación-Acción Participativa (IAP)**, garantizando no solo la calidad del material vegetal, sino también la eficiencia en el uso de recursos locales y la sostenibilidad del proceso.

Resumen de la Propuesta

- **Alcance:** Producción de 10.000 plántulas injertadas sobre patrón IMC67, adaptadas a las condiciones agroclimáticas de Quimbaya.
- **Inversión Total: \$18.905.000 COP.**
- **Costo Unitario:** \$1.890 COP por plántula, valor que incluye infraestructura, insumos, sustrato tecnificado, mano de obra calificada y transporte a los predios.
- **Sustrato:** Se garantiza una mezcla técnica de tierra negra y abono orgánico en proporción 3:1 para asegurar el vigor radicular.



Adjunto a esta misiva encontrarán el documento con el desglose de los **124 jornales** requeridos y las especificaciones de materiales. Estoy convencido de que este proyecto representa una oportunidad estratégica para la profesionalización del sector cacaotero en el Quindío y el fortalecimiento de la "Ruta del Cacao".

Quedo a su entera disposición para ampliar cualquier información técnica o financiera que consideren necesaria para la aprobación y puesta en marcha de esta iniciativa.

Atentamente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agronomo-IAP-SENA-Quindío.

1. Requerimiento de Área y Diseño

Para 10,000 plántulas, se requiere una estructura que garantice un manejo fitosanitario óptimo y facilidad de riego.

- **Densidad de ocupación:** Se calculan aproximadamente 50 a 55 bolsas por metro cuadrado (incluyendo senderos).
- **Área neta de eras:**
- **Área total requerida:** Se recomiendan **250 a 300 metros cuadrados** para incluir caminos de tránsito (mínimo 60 cm de ancho), áreas de preparación de sustrato y zona de injertación.
- **Distribución sugerida:** 10 eras de 1 metro de ancho por 18 metros de largo.

2. Insumos y Materiales (Presupuesto Estimado)

A continuación, se detallan los materiales necesarios para la infraestructura y el sostenimiento por un ciclo de 6 meses.

A. Infraestructura y Estructura

Material	Unidad	Cantidad	Descripción
Polisombra (65% u 80%)	Rollos	2	Protección radiación solar Quimbaya.
Madera o Guadua	Estacones	40	Postes para soporte de estructura.



Alambre galvanizado	Kilos	10	Calibre 12 para tensión de polisombra.
Manguera de riego	Metros	100	Diámetro 1/2" o 3/4" con aspersores manuales.

B. Material Vegetal y Sustrato

Insumo	Unidad	Cantidad	Observaciones
Semilla Patrón (IMC67)	Semillas	11,000	Incluye 10% de margen de resiembra.
Varetas Portayemas	Unidades	10,000	Clones FEAR5, FSV51, CCN51.
Bolsas de Polietileno	Unidades	10,000	Calibre 2, tamaño 7x12 o 10x15.
Sustrato (Tierra + Compost)		15m ³	Mezcla de tierra local con abono orgánico.

C. Nutrición y Sanidad

Insumo	Unidad	Cantidad	Propósito
Fertilizante Edáfico	Bultos	2	Iniciador rico en Fósforo (P).
Cinta de injertar	Rollos	15	Para asegurar el pegue del clon.
Fungicida Insecticida	Litros	3	Control preventivo de <i>Phytophthora</i> y áfidos.

3. Estimación de Costos Financieros (Valores Aproximados)

Nota: Los valores pueden variar según el proveedor local en Quindío.

- 1. Materiales de Construcción:** \$2.500.000 COP
- 2. Insumos (Bolsas, Sustrato, Fertilizante):** \$3.200.000 COP
- 3. Material Vegetal (Semilla + Varetas):** \$4.500.000 COP
- 4. Mano de Obra (Llenado, siembra, injertación):** \$6.000.000 COP

Inversión Total Estimada: \$16.200.000 COP Costo por plántula producida: ~\$1.620 COP.

4. Cronograma de Actividades (Ciclo 6 meses)

- Mes 1:** Adecuación del terreno en Quimbaya y llenado de bolsas.
- Mes 2:** Siembra de la semilla patrón (ej. IMC67) para asegurar vigor radicular.
- Mes 3-4:** Labores de riego, deshierbe y control fitosanitario.



4. **Mes 4.5: Injertación multi-clonal** (Distribución de FEAR5, FSV51 y CCN51 según requerimiento).
5. **Mes 5-6:** Endurecimiento de la plántula y preparación para traslado a sitio definitivo.

5. Recomendación Técnica

Dado que Quimbaya presenta condiciones de zona cafetera media-humedad, es vital que el sustrato tenga un excelente drenaje para evitar problemas de raíz. La inclusión de los clones **FEAR5** y **FSV51** garantiza un perfil sensorial superior (Fino de Aroma), mientras que el **CCN51** aporta estabilidad productiva y resistencia.

Para completar la propuesta, se integra el rubro de **Logística y Transporte**, calculado para el traslado de las 10.000 plántulas desde el vivero en Quimbaya hasta los predios definitivos de los productores.

1. Logística de Transporte y Distribución

El transporte de material vegetal en bolsas de polietileno es crítico debido al peso y al riesgo de desprendimiento de la tierra o daño en el injerto.

Concepto	Unidad	Cantidad	Descripción	Costo Estimado (COP)
Fletes (Camión tipo Turbo)	Viajes	5	Capacidad de ~2,000 plántulas por viaje para evitar estibado alto.	\$1.250.000
Cargue y Descargue	Jornal	10	2 operarios por viaje (cargue en vivero y descargue en finca).	\$500.000
Empaque/Protección	Global	1	Estibas o separadores para evitar que las plantas se maltraten.	\$250.000
TOTAL LOGÍSTICA				\$2.000.000

2. Presupuesto Final Consolidado (Actualizado)

Ítem	Valor Estimado (COP)	Costo por Plántula
Infraestructura y Estructura	\$2.500.000	\$250
Insumos y Material Vegetal	\$7.700.000	\$770
Mano de Obra (124 jornales)	\$6.200.000	\$620
Logística y Transporte	\$2.000.000	\$200
TOTAL, GENERAL	\$18.400.000	\$1.840

3. Recomendaciones para el Traslado en Quimbaya



- **Hidratación Previa:** Las plántulas deben regarse abundantemente 24 horas antes del transporte para que el pan de tierra esté firme y no se desmorone.
- **Protección del Injerto:** Se recomienda que las plantas viajen con una cobertura (polisombra o carpa) para evitar que el viento deshidrate el área del injerto durante el trayecto.
- **Horario de Entrega:** Realizar los despachos preferiblemente entre las 5:00 AM y las 9:00 AM para aprovechar las temperaturas frescas de la zona.
- **Recepción en Finca:** Los productores deben tener preparados sitios sombreados (bajo árboles o estructuras provisionales) para recibir el material mientras se procede a la siembra en el sitio definitivo.

Este valor de **\$1.840 COP por unidad** es altamente competitivo para plántulas injertadas de variedades élite (FEAR, FSV, CCN), considerando que en el mercado comercial su precio suele oscilar entre los \$3.500 y 6.500 COP.

Cantidad de Sustrato (Tierra y Materia Orgánica)

Para 10.000 plantas se suelen usar bolsas de 7x11 pulgadas o 6x10 pulgadas. En promedio, cada bolsa requiere **1.5 a 1.8 kilogramos** de sustrato preparado.

- **Volumen total de sustrato:** Aproximadamente **15 a 18 metros cúbicos (\$m³\$)**.
- **Proporción recomendada (2:1):**
 - **Tierra (Suelo):** 10 a 12 m³ (debe ser tierra de buena estructura, preferiblemente de capote).
 - **Materia Orgánica:** 5 a 6m³ (compost, gallinaza bien descompuesta o humus).
 - **Opcional:** Si el suelo es muy pesado, se agregan 1.5 m³ de arena de río para mejorar el drenaje.

2. Insumos Adicionales

- **Fertilizantes/Micorrizas:** 50 kg de micorrizas para mezcla inicial y fertilizante tipo DAP o compuesto según análisis.

3. Estimación de Costos Económicos

Nota: Los valores son aproximados y pueden variar según el proveedor local en el Quindío.



Anexo:3 OFICIOS DE RECECION DE MUESTRAS DE GRANO DE CACAO PARA ANALISIS

Armenia Quindío, de 2026

Señor

Oscar Agudelo Ramírez

Nombre de la finca: Jerusalén

Armenia - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 29 de abril de 2026

Señora:

MÓNICA RAMOS MEJIA

Finca El Cortijo

Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

Jose Jaiy
4.4665938

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 1 de mayo de 2026

Señor

MARCELA ARIAS BOCANEGRA

Finca La pastora

Monte negro - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SFNA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo-AIP-SENA

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 29 de abril de 2026

Señora

MARCELA ADRIANA DAMELINES

Finca Alto Bonito

Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo-AIP-SENA

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA

Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 30 de abril de 2026

Señor

LUIS FERNANDO GARCIA A.

Finca Monte loro

Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SFNA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo -AIP- SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.

13-Mayo-2026



Armenia Quindío, 30 de abril de 2026

Señor

LAURA CARDENAS VALENCIA

Finca El Rubi

Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
ing. Agrónomo-AiP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.

Laura Cardenas V.
El Rubi



Armenia Quindío, 5 de mayo de 2026

Señor

JULIETA QUINTERO ANGEL

Finca Los Pizamos

Monte negro - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaoero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaoera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo-AIP-SENA

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA

Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, de 2026

Señor

MAURICIO HUERTO ARIAS

Finca la Ermita

Armenia - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.

Mauricio A.
14-05-2028



Armenia Quindío, 29 de abril de 2026

Señor

Gustavo Cruz
Finca La kirika
Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AiP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, de 2026

Señor

EIBYOMAR OLMOS CASTRILLON

Finca [REDACTED]
Armenia - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.

Eibyomar Olmos C.
CC- 41931498
Granja LAMAJU



Armenia Quindío, 5 de mayo de 2026

Señor

DORALBA BAUTISTA MOTATO

Finca La Alejandra

Monte negro - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo - AIP - SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Centro agroindustrial.

DORALBA BAUTISTA
MOTATO
CC. 419623-48



Armenia Quindío, 29 de abril de 2026

Señor:

DAVID LEONARDO TORRES GAVIRIA

Finca El Diamante
Quimbaya - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

David Leonardo Torres Gaviria



Armenia Quindío, 1 mayo de 2026

Señor

CARMELO ARIAS ARBELAEZ

Finca [REDACTED]

Monte negro - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SFNA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SFNA
Centro agroindustrial.

Rybo Carmelo A.



Armenia Quindío, 6 de mayo de 2026

Señor

ANA MARIA CARMONA CARMONA

Finca Betulia

La Tebaida - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 6 de mayo de 2026

Señor

ALICIA SALAZAR GALLO

Finca El Azahar

La Tebaida - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SFNA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cultura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO

Ing. Agrónomo-AIP-SENA

Servicio Nacional de Aprendizaje – SFNA

Centro agroindustrial.



Armenia Quindío, 1 de mayo de 2026

Señor

ROSALBA BOTERO GONZALEZ

Finca Porvenir 1

Monte negro - Quindío

Asunto: Solicitud de muestra de cacao para análisis físico químico y sensorial

Cordial saludo,

En el marco del proyecto RED NACIONAL DEL CACAO, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Centro Agroindustrial del departamento del Quindío, dentro de sus estrategias de fortalecimiento al sector cacaotero, se encuentra adelantando un proceso de diagnóstico del cacao en la región.

Este proceso tiene como propósito identificar oportunidades de mejora y orientar acciones de formación dirigidas a los productores quindianos, especialmente en lo relacionado con la calidad del grano y los procesos productivos, de beneficio y postcosecha.

En este sentido, de manera respetuosa solicitamos su valiosa colaboración mediante el envío de una muestra representativa de cacao seco, con un peso aproximado de un (1) kilogramo. Dicha muestra será sometida a análisis físico químico y sensorial por parte de nuestro equipo técnico especializado.

Como contraprestación, el SENA entregará un informe con los resultados obtenidos, el cual será de gran utilidad para identificar fortalezas y aspectos a mejorar en sus procesos productivos, contribuyendo al incremento de la calidad del cacao.

Agradecemos de antemano su disposición y compromiso con el fortalecimiento de la cuitura cacaotera en Colombia.

Cordialmente,

CARLOS ANDRES TORRES OSORIO
Ing. Agrónomo-AIP-SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Centro agroindustrial.

Rosalba Botero S.



Anexo 6.

Outlook

Solicitud de información- Requerimientos de los productores visitados

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Mié 06/05/2026 12:32

Para Gonzalo Cardona Gaviria <gcardonag@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (1 MB)

REQUERIMIENTOS DE LOS 19 PRODUCTORES VISITADOS.pptx;

Buenas tardes; Gonzalo anexo la información requerida, de las solicitudes de los productores visitados hasta el momento.

atentamente,

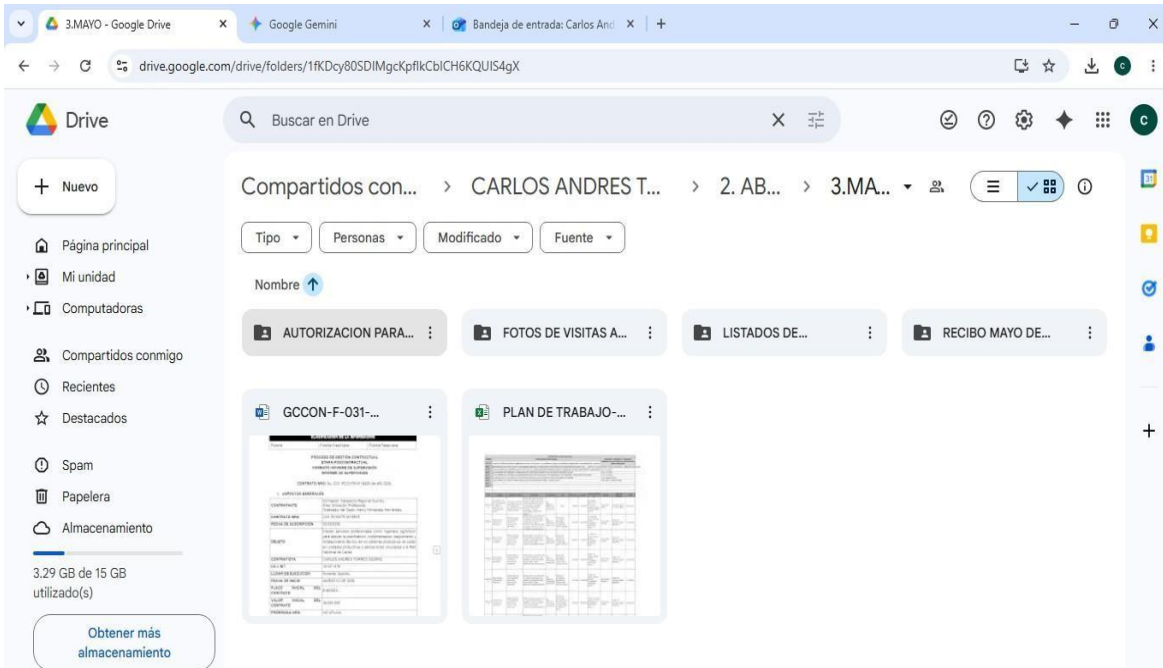
NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS ENCONTRADOS EN LAS 19 VISITAS DE CAMPO A CACAOTEROS DEL QUINDIO

En las visitas realizadas a los productores se evidenciaron diferentes requerimientos:

- Asistencia técnica y transferencia de conocimientos nuevos e innovadores.
- Ampliación de áreas sembradas en cacao y Resiembras: 4100 plantas ya injertadas
- Cajones de fermentación para el cacao: 6, si son de los normales y si son de los hexagonales con medidores de temperatura 16.
- Marquesinas de secado del grano de cacao: 6
- Medidores de humedad del grano de cacao: 19
- Medidor de grados Brix: 19
- Termómetros para medir temperatura de la masa del cacao en su fermentación: 19
- Termómetros de ambiente: 19
- Podadoras eléctricas o mini- motosierras para la poda: 19

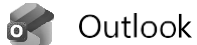


Anexo 7.
CARGUE EN EL DRIVE DE LOS INFORMES Y EVIDENCIAS



Anexo 8.

1. EVIDENCIA CARGUE EN EL DRIVE DE LA RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE GRANO DE CACAO PARA SU POSTERIOR ANALISIS.



RE: Reporte de recolección y entrega de muestras – Análisis Cacaoquin

Desde Carlos Andres Torres Osorio <catorreso@sena.edu.co>

Fecha Lun 11/05/2026 17:43

Para Jose William Montoya Idarraga <jmontoyai@sena.edu.co>



www.sena.edu.co



Cordial saludo,

Por medio de la presente, presento el balance actualizado de las actividades de campo realizadas hasta la fecha, bajo la agenda de transporte autorizada:

1. **Visitas Técnicas:** Se han ejecutado satisfactoriamente **19 visitas** a unidades productivas.
2. **Recolección de Muestras:** Se cuenta con un total de **11 muestras** para análisis, obtenidas bajo la siguiente gestión:
 - **7 muestras** recolectadas durante las visitas técnicas realizadas.
 - **4 muestras** gestionadas de manera anticipada mediante el diálogo con productores, optimizando los tiempos antes de la ejecución de la visita técnica formal.
3. **Pendientes:** Respecto a las fincas restantes donde aún no se ha obtenido material, se ha establecido comunicación con los productores. Me encuentro a la espera de la disponibilidad del grano (según sus ciclos de cosecha y beneficio) para completar la recepción de las muestras faltantes.

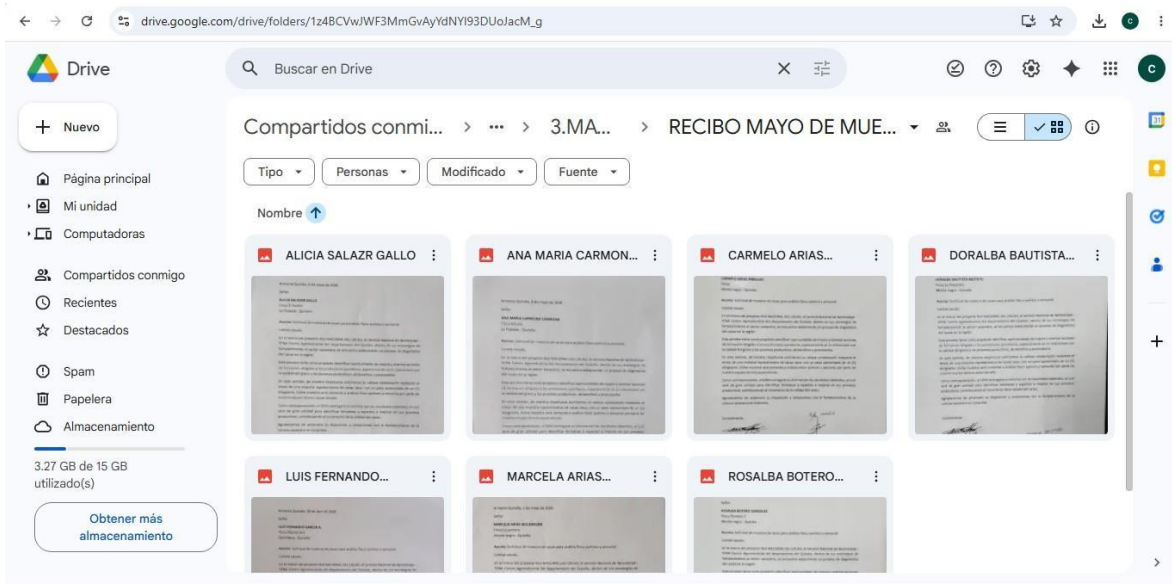
Toda la documentación, registros fotográficos y soportes de estas actividades están siendo cargados en las carpetas de evidencias correspondientes para su revisión.

Quedo atento a cualquier instrucción adicional.

Cordialmente,



@SENAcomunica



Anexo 8. 2.EVIDENCIA





EVIDENCIA 3









JORNADA DE ACTUALIZACION RNC
CENTRO AGROINDUSTRIAL
MAYO 7 AMBIENTE 2, 10 AM

Anexo 6.

EVIDENCIA 2





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) <u>Reunión Alineación Conceptos técnicos Fed Nacional de cacao</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ECUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sebastian Polanco	1004916094		X		Despacho	jspolanco@sena.edu	3223439102	X	Sebastian Polanco
2	Angel Mejia P.	9022822669		X		Despacho	amejiaop@sena.edu	310297728	X	Angel Mejia
3	Juan Felipe Giraldo P.	7047880279		X		Despacho	fgiraldo@sen.edu	3146395334	X	JFG
4	Juan Pablo Garcia P.	1092454954		X		Despacho	jp.garcia@sen.edu	310297728	X	JPG
5	Leidi Ullath TG	1094970774		X		FPI	lullath@sen.edu	3160023000		Leidi Ullath
6	JUAN GONZALEZ	63866027		X		SENA KDA	jgonzalez@sena	3131940770		Juan Gonzalez
7	Hector Fabio Rios Ortiz	97649779		X		SENA RDA	hrios@sena.edu.co	3200041591	X	Hector Rios
8	Gloria Patricia Lozano	42078337		X		SENA R ZAP	gpatricialo@sen.edu	324182532	X	Gloria Patricia Lozano
9	Carlos Andres Torres	10027678		X		SENA REGIONAL RISMA/DA	carlosa.torres@sen.edu	311307423	X	Carlos Torres
10	Vanessa Aristizabal	42144253		X		SENA REGIONAL RISMA/DA	vanessar@sen.edu	301729143	X	Vanessa Aristizabal
11	John Edwin Cabra	1516530	X			SENA REGIONAL RISMA/DA	johnedwin@sen.edu	3212117077	X	John Edwin Cabra
12	Jose Antonio Benito Ochoa	108836183		X		SENA REGIONAL RISMA/DA	antonio.ochoa@sen.edu	3218091381	X	Jose Antonio Benito Ochoa
13	Georgette Carrasquilla	18467977		X		SENA REGIONAL RISMA/DA	georgette@sen.edu	311227267		Georgette Carrasquilla
14	Leidy P. Martinez	18467980		X		SENA REGIONAL RISMA/DA	leidy.p.martinez@sen.edu	31235567		Leidy P. Martinez
15	Margarita Huelo	3034789		X		SENA CALDERA	margarita.huelo@sen.edu	323391241	X	Margarita Huelo

SENA se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Reunión alineación conceptos técnicos Red Nacional del cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Marian P g.	108572038		✓		Oena	m.pineda@sena.edu.co	317475285	Si	Marian P g.
17	Santiago Rodríguez	1057810675		✓		SENA	sarodriguez@sena.edu.co	316431044	✓	Santiago Rodríguez
18	Osvaldo Eick	16361306		✓		Sena	osvaldo@sena.edu.co	310541999	Si	Osvaldo Eick
19	Catherine Arias	1094933220		✓		Sena	carrias@sena.edu.co	3104833003	Si	Catherine Arias
20	Luis Barroso	6875207		✓		SENA	lbarroso@sena.edu.co	30029424	Si	Luis Barroso
21	Elizabeth Galves	60347305		✓		SENA	egalves@sena.edu.co	311341822	Si	Elizabeth Galves
22	José Wilcoxon	2565721		✓		SENA	jwilcoxon@sena.edu.co	320847209	Si	José Wilcoxon
23	Manuela Castano	1007435099		✓		SENA	mcastano@sena.edu.co	323494305	Si	Manuela C.
24	Hector J. Osuna	9732757		✓		SENA	hosuna@sena.edu.co	310493574	Si	Hector J. Osuna
25	Yenny L. Valencia	24348493	✓			SENA	yvalencia@sena.edu.co	306774130	Si	Yenny L. Valencia
26	Manuela Johana	100588770		X		IAF	mjuanic@sena.edu.co	36538118		Manuela Johana

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 3 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Segunda Jornada - Alineación estratégica Protección Red Nacional cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Fabio Andrés Coral	1088010705		X		SENA	fcoral@sena.edu.co	3104691537	✓	Fabio Andrés Coral
2	Luis Barroso	6875207		X		SENA	lbarroso@sena.edu.co	30029424	✓	Luis Barroso
3	Catherine Arias	1094933220		X		Sena	carrias@sena.edu.co	3104833003	✓	Catherine Arias
4	Yenny L. Valencia	18400980		X		SENA	yvalencia@sena.edu.co	317595822	✓	Yenny L. Valencia
5	Conrado Carvajal	28469795		X		SENA	ccarvajal@sena.edu.co	311321326	✓	Conrado Carvajal
6	Marian Pineda	108572038		X		Oena	m.pineda@sena.edu.co	317475285	✓	Marian Pineda
7	Elizabeth Galves	60347305		X		Sena	egalves@sena.edu.co	311341822	✓	Elizabeth Galves
8	Osvaldo Eick	16361306		X		Sena	osvaldo@sena.edu.co	310541999	✓	Osvaldo Eick
9	María José Horta	30347897		X		Sena	mhorta@sena.edu.co	323391244	✓	María José Horta
10	Geoffrey Rojas	16027678		X		SENA	grosas@sena.edu.co	311321326	✓	Geoffrey Rojas
11	Hector Fabio Rios	9764979		✓		SENA	hrios@sena.edu.co	306841591	✓	Hector Fabio Rios
12	Von Carlos Lopez	6386007		✓		SENA	vlopez@sena.edu.co	3112494070	✓	Von Carlos Lopez
13	Renata Posada	98531876	✓			SENA	rposada@sena.edu.co	312769567	✓	Renata Posada
14	Angie Tatiana Rengifo Oviedo	1088316183		X		SENA	arengifo@sena.edu.co	311809187	✓	Angie Tatiana Rengifo Oviedo
15	Angel Esteban Mejía	102552069		X		SENA	amejia@sena.edu.co	3102917218	✓	Angel Esteban Mejía

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

GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) segunda jornada - Alineación estratégica Proyecto Fed Nacional Cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Sebastian Palacio	1004916094		X		Despacho	jspalacio@sena.edu.co	3223435102	X	Sebastian
17	David Lombo (ain)	1092078977		✓		SEUARIK	david.lombo@seu.ck.co	3105991974	X	David Lombo Pa
18	Elizabeth Lora	42088332		✓		SENA	elizabeth.lora@sena.edu.co	3242875230	✓	Elizabeth Lora
19	Vanessa Aristizabal	421144253		—		SENA	vanessa.aristizabal@sena.edu.co	3017979143	—	Vanessa Aristizabal
20	Hector Fabio Rios Ortiz	9764979		—		SENA	hrios@sena.edu.co	3260843791	✓	Hector
21	Manuela Castano	100435097		—		SENA	mcastanoc@sena.edu.co	3234943107	✓	Manuela C.
22	Santiago Rodríguez T	1053810675		✓		SENA	sarodriguez@sena.edu.co	316431046	✓	Santiago
23	Maria Johana	100508477		X		IAP	mjanca@sena.edu.co	316535103	✓	Maria Johana
24	José William	3756577		X		IAP	jmontoya@sena.edu.co	3208472095	—	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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Tercera jornada - Alineación estratégica Proyecto Fed Nacional del cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Santiago Rodríguez	1053810675		X		SENA	sarodriguez@sena.edu.co	316431046	✓	Santiago
2	Manuela Castano	100435097		X		SENA	mcastanoc@sena.edu.co	3234943107	X	Manuela C.
3	Gonzalo Carroza	18467975		X		SENA	gonzalo.carroza@sena.edu.co	311321326	X	Gonzalo
4	David Leonardo Carvajal	1077078477		X		SENA	david.lombos@sena.edu.co	3105991974	✓	David Lombo
5	José A. Martínez	18400980		X		SENA	josmartinez@sena.edu.co	3031259524	✓	José A. Martínez
6	Catherine Aguiar	1094935220		X		SENA	caguia@sena.edu.co	3104833503	✓	Catherine Aguiar
7	Margarita Fajardo	30347890		X		SENA	margarita.fajardo@sena.edu.co	323394241	✓	Margarita Fajardo
8	Oswaldo Suárez	16361306		X		SENA	oswaldos@sena.edu.co	3206238202	✓	Oswaldo
9	José Manuel Mora	98617621		X		SENA	jmora@sena.edu.co	3002952465	✓	José Manuel
10	Luis Barroso	6875207		X		SENA	lbarroso@sena.edu.co	3002952465	✓	Luis Barroso
11	José William	3756577		X		IAP	jmontoya@sena.edu.co	3208472095	—	José
12	Vanessa Aristizabal	421144253		—		SENA	vanessa.aristizabal@sena.edu.co	3017979143	—	Vanessa
13	Hernán Pérez	97851876	X			SENA	hperez@sena.edu.co	3122768567	✓	Hernán Pérez
14	Fabio Andrés Lora	1088018785		X		SENA	fabio.lora@sena.edu.co	3104609387	X	Fabio
15	Angie Bibiana Urengillo Ojeda	1088316183		X		SENA	angie.urengillo@sena.edu.co	3218041384	X	Angie

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

GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) Tercera Jornada - Almacenamiento estratégico Proyecto Red Nacional del Cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	John Edwin Cárdena	4516530	X			Risarcilla MISI-RED SENA CALDAS	jecardenae			[Firma]
17	Yenny L. Valencia	24348493	X			SENA CALDAS	yvalencia@sema.edu.co	3156774130		[Firma]
18	Sebastián Polanco	7004916094		X		Despacho	jspolanco@sema.edu.co	322343872		Sebastián
19	Angel Mejía	1623523667		X		Despacho	amejia@sema.edu.co	3152917178		[Firma]
20	Mónica J. Ariza	1005089777		X		IAP	mjariza@sema.edu.co	316538043		Mónica J. Ariza
21	Juan Pablo García	1629450907		X		Despacho	jgarcia@sema.edu.co	312270288		[Firma]
22	Carlos Andrés Torres	10027678		X		IAP SENA	caratorres@sema.edu.co	3113034029		[Firma]
23	Juan Felipe Cárdena	109185774		X		Despacho	jcardenaf@sema.edu.co	3196335534		[Firma]
24	Fabio Ríos Ochoa	7764979		X		IAP SENA	fríos@sema.edu.co	3100419591		[Firma]
25	Gloria Patricia Ariza	120783337		X		SENA R.	gpatricia@sema.edu.co	314685320		Gloria Patricia
26	Kathy Patricia T. B.	10940170777		X		FPI	kpatricia@sema.edu.co	3168413000		[Firma]
27	Alcibiades Osorio	9737297		X		C.A.	alcosorio@sema.edu.co	3104430151		[Firma]
28	Elizabeth Gálvez	00347305		X		IAP	egalvez@sema.edu.co	3113418676		[Firma]
29	Marian P. G.	1085700039		X		IAP	marnedo@sema.edu.co	317495255		Marian P. 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.

GOR-F-085 V02

ANEXO 8, EVIDENCIA 4 ACTA DE REUNION

ACTA No. 037 RED NACIONAL DEL CACAO			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:			
CIUDAD Y FECHA:	Armenía, mayo 7 de 2026	HORA INICIO:	HORA FIN
		9 p.m	5 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Agropecuario Quindío	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: QUINDIO	

GCCON-F-087 V2

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

1. Presentación de los participantes de la reunión
2. Socialización del objetivo de la reunión.
3. Identificación de las dificultades financieras presentadas por asociados de ASOCANORA frente a obligaciones con el Banco Agrario.
4. Análisis del impacto de las carteras vencidas en los procesos productivos y organizativos de los productores de cacao.
5. Definición de acciones y articulaciones institucionales para el acompañamiento a los productores.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Socializar y analizar las dificultades financieras que presentan algunos productores de la Asociación ASOCANORA del municipio de Norcasia, relacionadas con obligaciones crediticias adquiridas con el Banco Agrario. Generar articulación institucional entre el equipo IAP y entidades financieras para identificar alternativas de normalización de cartera y fortalecimiento de la sostenibilidad productiva de los productores.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la reunión se abordaron los siguientes temas:

Mediante el diálogo sostenido con el Gestor Comunitario Oswaldo Suárez y el Ingeniero Agrónomo Carlos Andrés Torres, integrantes del proyecto IAP, se socializaron las dificultades financieras que actualmente presentan varios asociados de ASOCANORA del municipio de Norcasia, Caldas, relacionadas con obligaciones crediticias adquiridas con el Banco Agrario. Se identificó que las carteras vencidas y los compromisos financieros pendientes han generado desmotivación en algunos productores, afectando la continuidad y fortalecimiento de los procesos productivos cacaoteros.

En respuesta a esta situación, el Ingeniero Agrónomo Carlos Andrés Torres realizó gestión y articulación con el director regional de cartera del Banco Agrario, logrando la apertura de alternativas de normalización para usuarios con cartera vencida y de difícil recuperación. Como resultado, se acordó programar para el mes de junio una jornada de atención y acompañamiento financiero orientada a la normalización de cartera, establecimiento de acuerdos de pago y búsqueda de beneficios que permitan mejorar las condiciones económicas de los productores vinculados a la asociación.



CONCLUSIONES

Se evidenció que varios productores de la Asociación ASOCANORA presentan dificultades financieras derivadas de obligaciones crediticias con el Banco Agrario, situación que afecta la motivación y continuidad de los procesos productivos cacaoteros.

A través de la articulación realizada por el Ingeniero Agrónomo Carlos Andrés Torres con la dirección regional de cartera del Banco Agrario, se identificaron alternativas de apoyo para usuarios con cartera vencida y de difícil recuperación.

Se acordó programar una jornada de atención durante el mes de junio, orientada a la normalización de cartera, establecimiento de acuerdos de pago y socialización de beneficios financieros para los asociados.

Se resaltó la importancia del acompañamiento institucional y la articulación interinstitucional como estrategias para fortalecer la sostenibilidad económica y organizativa de los productores vinculados a ASOCANORA.

Se evidenció la necesidad de brindar acompañamiento social y comunitario a los asociados de ASOCANORA que presentan dificultades financieras derivadas de obligaciones crediticias con el Banco Agrario.

La Gestora Social y el Gestor Comunitario del proyecto IAP reafirmaron el compromiso de apoyar procesos de orientación, seguimiento y articulación institucional en beneficio de los productores afectados.

Se destacó la importancia de generar espacios de diálogo y acompañamiento que permitan fortalecer la permanencia de los productores en la actividad cacaotera y evitar la desmotivación organizativa.



Se concluyó la pertinencia de promover la participación activa de los asociados en la jornada de normalización de cartera programada para el mes de junio, como estrategia para mejorar sus condiciones financieras y productivas.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE		FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Participar activamente en las diferentes jornadas prácticas y de capacitación programadas para el proyecto.. Construcción del acta de la jornada	SEGÚN EL CRONOGRAMA 07/05/2026	GESTORA SOCIAL GESTOR COMUNITARIO INGENIERO AGRONOMO ASOCANORA MARGARITA MACHADO O MACHADO		LISTADO DE ASISTENCIA 
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL



MARGARITA MACHADO MACHADO	GESTORA SOCIAL IAP REGIONAL CALDAS	S I	N/A	
CARLOS ANDRES TORRES	INGENIERO AGRONOMO IAP REGIONAL QUINDIO	S I	N/A	
OSWALDO GERMAN SUAREZ DE LA TORRE	GESTOR COMUNITARIO IAP REGIONAL CALDAS	S I	N/A	
ANEXOS				
Se adjuntan imágenes fotográficas y listado de asistencia de la reunión de IAP.				



GOR-F-084 V02
GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) Reunión Alineación Conceptos técnicos del Nacional de cacao.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sebastián Polanco	1004916094		X		Despacho	spolanco@sena.edu.co	3223435102	X	Sebastián Polanco
2	Angel Mejía P.	9023527663		X		Despacho	amejiap@sena.edu.co	310297728	X	Angel Mejía
3	Juan Fernando Giraldo M	704788729		X		Despacho	fgiraldo@sena.edu.co	3146355374	X	JFG
4	Juan David García P	1092454951		X		Despacho	jdgarcia@sena.edu.co	3102773802	X	JDG
5	Luis Urdeth T	1094970775		X		FPI	lurdeth@sena.edu.co	3108023004		Luis Urdeth
6	JUAN CARLOS LÓPEZ	63860077		X		SENA KDA	jlopez@sena.edu.co	3124440770		Juan Carlos López
7	Heddy Fabiola Ríos	97649779		X		SENA RDA	hrios@sena.edu.co	3206041391	X	Heddy Fabiola Ríos
8	Georgina Patricia Loza	42078337		X		SENA R ZAP	gpatricialoza@sena.edu.co	324252030	X	Georgina Patricia Loza
9	Carlos Andrés Torres	10029678		X		SENA - C	carlosat@sena.edu.co	3113074623	X	Carlos Andrés Torres
10	Vanessa Aristizabal	42144253		X		REGIONAL RISARALDA	vanstachab@sena.edu.co	3017299143	X	Vanessa Aristizabal
11	Johán Eduardo Córdoba	1514530	X			Risaraldá	ecordoba@sena.edu.co	3212117077	X	Johán Eduardo Córdoba
12	Alfonso Benigno Oviedo	108836183		X		Regional Risaraldá	aloviedo@sena.edu.co	3218091381	X	Alfonso Benigno Oviedo
13	Georgina C	18467977		X		SENA Quindío	georgina@sena.edu.co	3117217267		Georgina C
14	José P. Martínez	18405980		X		SENA Quindío	josemartinez@sena.edu.co	3123555679		José P. Martínez
15	Margarita Huelmo	30347892		X		SENA Caldes	margarita.huelmo@sena.edu.co	3233912741	X	Margarita Huelmo

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

GOR-F-084 V02

GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S) Reunión alineación conceptos técnicos Ped Nacional del CECUO										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Marían P. G.	1035720039		✓		SENA	m.pineda@sena.edu.co	317435255	Si	Marían P. G.
17	Santiago Rodríguez	1053810675		✓		SENA	sarodriguez@sena.edu.co	316431044	✓	[Firma]
18	Osvaldo Soto	16361306		✓		SENA	osswaldo@sena.edu.co	310544999	Si	[Firma]
19	Catherine Avósc	1099933226		✓		SENA	carrios@sena.edu.co	3109833003	Si	Catherine Avósc
20	Luis Barroso	6875207		✓		SENA	lbarroso@sena.edu.co	30029242	Si	[Firma]
21	Elizabeth Galvez	60342303		✓		SENA	egalvez@sena.edu.co	313418626	Si	[Firma]
22	José Wellooan	25635721		✓		SENA	jwellooan@sena.edu.co	320047209T		[Firma]
23	Manuela Castano	1007435093		✓		SENA	mcastano@sena.edu.co	323494305	Si	Manuela c.
24	Hector J. Osuna	9732942		✓		SENA	hosuna@sena.edu.co	310993574	Si	[Firma]
25	Yenny J. Valencia	24348493	✓			SENA	yvalencia@sena.edu.co	356774130		[Firma]
26	Manuela Jarama	100589770		X		SENA	mjarama@sena.edu.co	36853113		Manuela Jarama

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 1 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S) Segunda Jornada - Alineación estratégica Proceso Ped Nacional CECUO										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Fabio Andrés Coral	1008010705		X		SENA	fcoral@sena.edu.co	3104691539	✓	[Firma]
2	Luis Barroso	6875207		X		SENA	lbarroso@sena.edu.co	30029242	✓	[Firma]
3	Catherine Avósc	1099933226		X		SENA	carrios@sena.edu.co	3109833003	✓	Catherine Avósc
4	Yenny J. Valencia	24348493		X		SENA	yvalencia@sena.edu.co	356774130	✓	[Firma]
5	Carla María	28467995		X		SENA	gcarrado@sena.edu.co	311321326T	✓	[Firma]
6	Marían Pineda	1035720039		X		SENA	m.pineda@sena.edu.co	317435255	✓	Marían P. G.
7	Elizabeth Galvez	60342303		X		SENA	egalvez@sena.edu.co	313418626	✓	[Firma]
8	Osvaldo Soto	16361306		X		SENA	osswaldo@sena.edu.co	310544999	✓	[Firma]
9	Yenny J. Valencia	24348493		X		SENA	yvalencia@sena.edu.co	356774130	✓	[Firma]
10	Carla María	28467995		X		SENA	gcarrado@sena.edu.co	311321326T	✓	[Firma]
11	Hector Fabio Rivas	9764919		✓		SENA	hrivas@sena.edu.co	3206841591		[Firma]
12	Yenny J. Valencia	24348493		X		SENA	yvalencia@sena.edu.co	356774130	✓	[Firma]
13	Renata Posada	98551876	X			SENA	rposada@sena.edu.co	312763567	✓	[Firma]
14	Angie Tatiana Rengifo Oviedo	1058316183		X		SENA	arengifo@sena.edu.co	321809138	✓	[Firma]
15	Angie Esteban Mejía	102252069		X		SENA	amejia@sena.edu.co	3102913218	✓	[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.

GOR-F-085 V02

GOR-F-084 V02

GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) segunda jornada - Alineación estratégica Proyecto Fed Nacional Cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Sebastian Palacio	1004916094		X		Despacho	JSpalacio@sena.edu.co	3223435102	X	Sebastian
17	David Camacho	1092078977		✓		SENA RUC	david.camacho@sena.edu.co	3105771774	X	David Camacho
18	Abigail Patricia Jarama	120883322		✓		SENA RUC	abipatricia@sena.edu.co	3242875230		Abigail Patricia Jarama
19	Vanessa Aristizabal	42144253				SENA RUC	vanessa.aristizabal@sena.edu.co	3017791146		Vanessa Aristizabal
20	Hector Fabio Rios Ortiz	9264979				SENA	hrios@sena.edu.co	3200843771	✓	Hector
21	Manuela Castano	1007435097				SENA	mcastanoc@sena.edu.co	3234943107	✓	Manuela C.
22	Santiago Rodríguez	1053810675		✓		SENA IAP	sarodriguez@sena.edu.co	316431036	✓	Santiago
23	Maria Johanna	100508477		X		IAP	mjanca@sena.edu.co	316535103	✓	Maria Johanna
24	José William	3756577		X		IAP	jmontoya@sena.edu.co	3208472097		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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) Tercera Jornada - Alineación estratégica Proyecto Fed Nacional del cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Santiago Rodríguez	1053810675		X		SENA	sarodriguez@sena.edu.co	316431036	✓	Santiago
2	Manuela Castano	1007435097		X		SENA	mcastanoc@sena.edu.co	3234943107	X	Manuela C.
3	Gonzalo	18467977		X		SENA	gonzalo@sena.edu.co	3113213267	X	Gonzalo
4	David Camacho	1092078977		X		SENA RUC	david.camacho@sena.edu.co	3105771774	✓	David Camacho
5	Juan A. Martínez	18400980		X		SENA	jamartinez@sena.edu.co	3031279922		Juan A. Martínez
6	Catherine Aguas	1094933220		X		SENA	caaguas@sena.edu.co	3104835008	✓	Catherine Aguas
7	Margarita Huelga	30347890		X		SENA	margarita.huelga@sena.edu.co	3233942001	✓	Margarita Huelga
8	Oswald de Sica	16361306		X		SENA	oswald@sena.edu.co	310511971	✓	Oswald de Sica
9	José Manuel Medina	98617621		X		SENA	jmedina@sena.edu.co	3206238202	✓	José Manuel Medina
10	Luis Barroso	6875207		X		SENA	lbarroso@sena.edu.co	3002952466	✓	Luis Barroso
11	José William	3756577		X		IAP	jmontoya@sena.edu.co	3208472097		José
12	Vanessa Aristizabal	42144253				RUC SENA	vanessa.aristizabal@sena.edu.co	3017791146		Vanessa Aristizabal
13	Hernán Pérez	98551876	X			SENA RUC	hperez@sena.edu.co	3122768564	✓	Hernán Pérez
14	Fabio Andrés Oval	1088018785		X		SENA RUC	foval@sena.edu.co	3104609387	X	Fabio Andrés Oval
15	Angie Estrella	1088316183		X		Despacho RUC SENA	angel@sena.edu.co	3218091281	X	Angie Estrella

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 8 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Tercera Jornada - Almacenamiento estratégico Proyecto Red Nacional del Cacao										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	John Edwin Cortes	4516532	X			RISCA W MISIONAL	jeanbarrera@risca.com			[Firma]
17	Yenny L. Valencia	24348493	X			SENA CALDAS	yvalencia@sema.edu.co	3156774130		[Firma]
18	Sebastián Polanco	7004976094		X		Despacho	jspolanco@sema.edu.co	322343872		Sebastián
19	Angel Mesia P.	1622523667		X		Despacho	amjpio@sema.edu.co	3152917278		[Firma]
20	Mónica Patricia	1005009777		X		IAP	mjonck@sema.edu.co	316538003		Mónica Patricia
21	Juan Carlos García	1092450907		X		Despacho	jgarcia@sema.edu.co	312279288		[Firma]
22	Carlos Roberto	10027678		X		IAP SENA	carlosroberto@sema.edu.co	3113084425		[Firma]
23	Juan Felipe Giraldo	109185776		X		Despacho	dgiraldo@sema.edu.co	3196935594		[Firma]
24	Hector Fabio Rios Ochoa	7764779		X		IAP SENA	hfricos@sema.edu.co	310291571		[Firma]
25	Glenn Patricia	42078337		X		SENA R.	gpatricia@sema.edu.co	316291571		Glenn Patricia
26	Ruth Elizabeth	1090170777		X		FPI	rethelizabeth@sema.edu.co	316012300		[Firma]
27	Martha L. Osorio	9737957		X		C.A.	hsonio@sema.edu.co	310443014		[Firma]
28	Elizabeth Celis	00347305		X		IAP	celis@sema.edu.co	3113418676		[Firma]
29	Manan Paj.	1085710039		X		IAP	m.paj@sema.edu.co	317495255		Manan paj.

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

GCCON-F-087 V2



EVIDENCIA 5

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal, para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 “...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la

1

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios
y línea PQRS: 018000 910270



realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."

Es así como en calidad de Representante Legal del niño, niña o adolescente _____, identificado con R.C.N o T.I _____, declaro conocer que los datos de los menores de edad son datos sensibles de acuerdo con la normatividad vigente, por lo tanto, NO me encuentro obligado a autorizar el tratamiento de los mismos, sin embargo, declaro otorgar, voluntaria y expresamente, la siguiente autorización:

Autorizo el uso de su imagen, fotografía, voz, sonidos, filmaciones magnéticas y cualquier otro registro audiovisual, para ser usadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA como parte del material publicitario promocional, interno y externo, que en la entidad se difunda públicamente por cualquier medio, sea medios impresos, internet, televisión, radio y cualquier otro medio de difusión

Nombre	Correo	Celular	Firma
Rosalba Botero	rosalba.botero@gmail.com	3137766134	Rosalba Botero
Marcela Anas B	marceandis.fra@gmail.com	3206541128	Marcela Anas B
DORALBA BAUTISTA	INXALBA@UNIVASAPARA.COM	314 6573393	DORALBA
VERONICA ACOSTA		3122911409	Veronica Acosta
Carlo Rianis		3022688773	Carlo Rianis
Juan Humberto	Juan Humberto@gmail.com	3113575280	Juan Humberto