



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

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

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, mayo del 2026

Señor(a)

**JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES**

Supervisor(a) contrato No. **CO1.PCCNTR.9117373**

Coordinador Académico

Centro Agropecuario

Popayán

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo del año 2026

**Referencia:** No **CO1.PCCNTR.9117373** del año 2026

**CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA**, identificado con la cédula de ciudadanía No, 1.061.720.932 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:** CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MTE (49.585.938), MTE, Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente

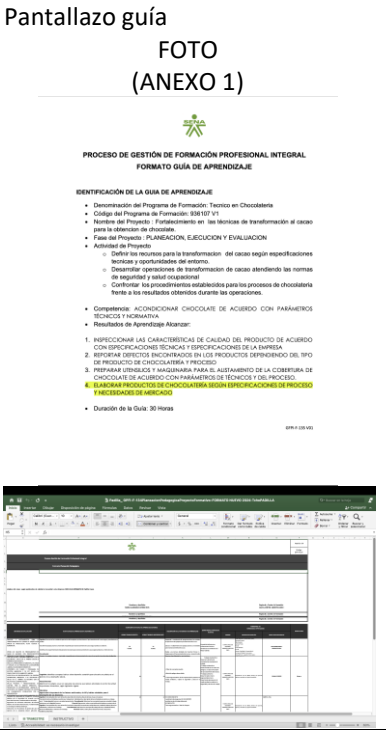


manera: Primer pago de febrero \$4.579.593, 9 PAGOS (Marzo-Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre de \$ 4.737.510 y Ultimo Pago DICIEMBRE de \$ 2.368.755 del 2026.

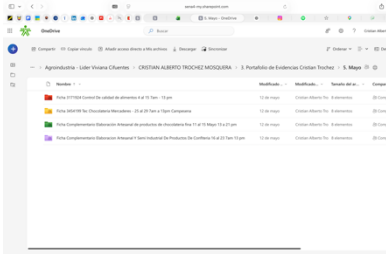
**Plazo:** Será hasta el 15 de diciembre de 2026

**Objeto:** PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LÍNEA TECNOLÓGICA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD.



**Ejecución mensual de actividades**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes - Elaboración de la guía.  Fichas: Ficha: 3171924 Control de calidad de alimentos Fichas: Técnico en chocolatería 3454199 Mercaderes	Pantallazo guía  FOTO (ANEXO 1)  
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación	1. Plan de trabajo:  (ANEXO 2)

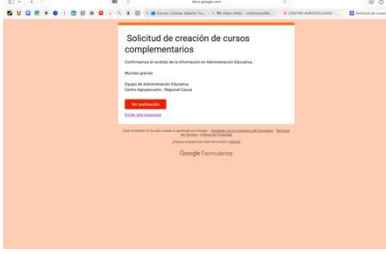
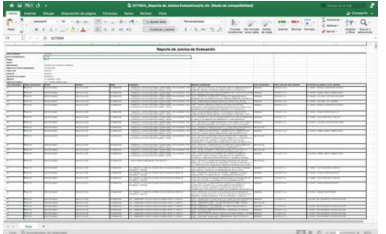
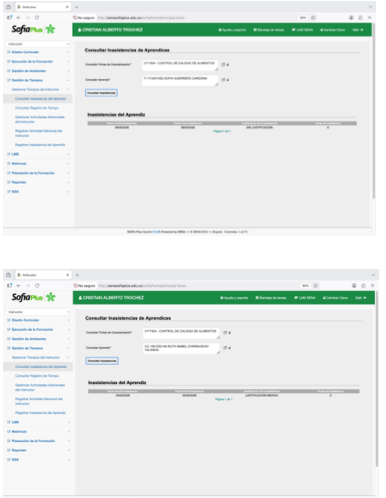


	<p>pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>asignada en la siguiente ficha de caracterización:</p> <p><b>1) Ficha No: 3171924</b> Programa: Control de calidad de alimentos</p> <p>a) Fecha de inicio: Por confirmar Fecha fin: Por confirmar</p> <p>b) Aprendices matriculados: Aprendices en Formación: Competencia:</p> <p>c) Resultado de aprendizaje: Realizar El Control De Calidad Con Ética Profesional, Según Procedimientos Establecidos</p> <p>d) Por La Empresa Y Normatividad Vigente.</p> <p>e) Horas ejecutadas: 60</p> <p>Seguimientos aprendices ficha No.</p> <p><b>2) Ficha No: 3454199</b> Programa: Técnico en chocolatería.</p> <p>a) Fecha de inicio: 06/04/2026 Fecha fin: 9/12/2026</p> <p>b) Aprendices matriculados: Aprendices en Formación: 15 Competencia:</p> <p>f) Resultado de aprendizaje: Alistar instalaciones, equipos y materias primas para la producción de coberturas base de chocolate, según requerimientos técnicos y normativa. Elaborar coberturas base de chocolate, de acuerdo con las órdenes de producción y especificaciones técnicas</p> <p>g) Horas ejecutadas: 30 horas</p> <p>Total horas Radicados: Total horas Formación: 178</p>	<p>2. Link Ubicación portafolio de evidencias: <a href="#">CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA</a></p> <p>3. Pantallazo Portafolio Del Instructor</p>  <p>(ANEXO 3)</p>
--	--	---	--


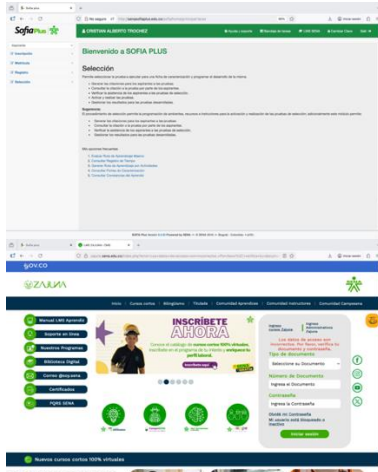


<p>3</p>	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Total, horas ejecutadas mes: 178</p> <p>La actividad no fue realizada en el mes objeto de este informe. Formación complementaria chocolatería y Evento de divulgación tecnológico. Mayo 2026</p> <p><b>1. Ficha: 3171924 Técnico en control de calidad de alimentos. 60 Horas</b></p> <p><b>2. Ficha: 3527210 Complementario en chocolatería. 40 Horas</b></p> <p><b>3. Ficha: En proceso de creación Complementario en confitería 48 Horas</b></p> <p><b>5. Ficha: 3171924 Técnico en chocolatería - Mercaderes- 30 Horas</b></p> <p><b>TOTAL HORAS 178 EJECUTAS A FORMACIÓN MAYO DEL 2026</b></p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. Pantallazo de Gestión y tics</p> <p><b>Ficha: 3527210 chocolatería</b></p>  <p><b>Ficha: Confitería.</b></p> 
----------	--	--	---



			
4	<p>Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SofiaPlus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo:</p>	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: "En Formación".</p>	<p>a) Cambio de estado de las fichas</p>
		<p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p>	<p>b) ficha pantallazo</p> 
		<p>c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación a académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.</p>	<p>c) Pantallazos inasistencia</p> <p>Ficha: 3171924</p> 

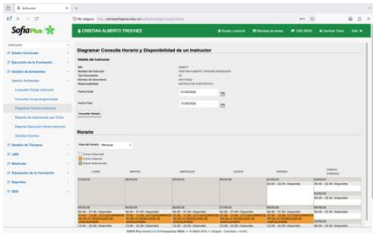
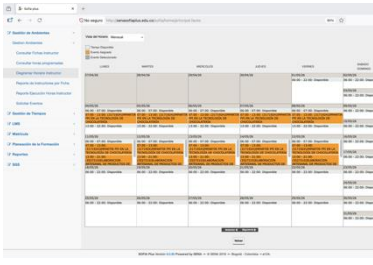


			 <p>(ANEXO 4)</p>
		<p>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA SofiaPlus y Zajuna.</p>	<p>d) Los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor.</p>  <p>(ANEXO 5)</p>
5	<p>Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.</p>	<p>Ficha: 3171924 Técnico control de calidad de alimentos</p> <p>Ficha:3527210 Complementario en chocolatería fina</p> <p>Ficha: En proceso de creación,; Complementario en confitería</p> <p>Ficha: Técnico en chocolatería – Mercaderes</p>



6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	Las siguientes fichas han sido asignadas para la realización de seguimientos:	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto	Anexar certificado de la norma de competencia aprobada o indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.	Certificado - pantallazo



	deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.		
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
14	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnológico del Centro de Formación	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
15	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: Total horas Radicados: Total horas Formación:  horas reportadas: 178	Ver anexos (reporte horas sofia)  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION</p> <hr/> <p><b>INSTRUCTOR:</b> CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA  <b>CENTRO DE FORMACION:</b> CENTRO AGROPECUARIO  <b>FECHA INICIAL:</b> 01/05/2026 00:00:00  <b>FECHA FINAL:</b> 31/05/2026 23:59:59</p> <p style="text-align: center;"><b>ACTIVIDADES ACADÉMICAS</b></p> <p><b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b> 3171924 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLITICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.</li> <li>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.</li> <li>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.</li> <li>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA.</li> <li>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGUN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCIÓN</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>RESULTADOS DE EFECTIVIDAD:</b></p> <p>REGISTRAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGUN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p style="text-align: right;">Page 1 of 3</p> </div>  



16	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
17	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanente se actualiza el portafolio LMS de acuerdo a las fichas asignadas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
18	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
19	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas (Formación y acciones para Radicados)	Foto - Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
20	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
21	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
22	Verificar permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad se ha realiza periódicamente.	Pantallazo correo


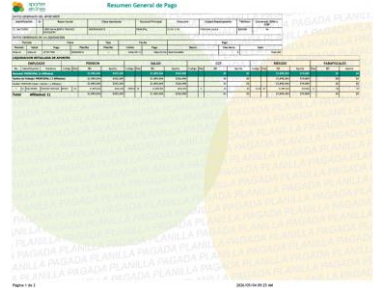


23	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
24	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Si contratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia.	Evidencia pantallazo 
25	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	El diligenciamiento del presente informe y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	Pantallazo del informe GC, primera página 
26	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.




	contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera).		
27	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
28	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
29	Hacer parte de los comités de evaluación de los tramites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
30	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
31	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
32	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



33	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
34	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Foto
35	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Fotografía con los implementos personales 
36	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Actividad realizada en las ejecuciones de formación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
37	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro Agropecuario de la Regional Cauca	Especificar qué actividad o en caso contrario Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. para el mes.  Otras actividades reportadas	Pantallazo de planilla de seguridad social y recibo de pago salud. Planilla de mayo No 9502949210 , expedido por aportes en línea Pantallazo de pago de salud evidencia 



			 <b>Comprobante en línea</b> Pago PSE 4 May 2026 09:22 Comercio APORTES EN LINEA Referencia 1 179.1.216.22 Fecha 4 May 2026 09:22 Referencia 2 CC Número de factura 9502949210 Referencia 3 1061720932 Descripción del pago Pago de la Planilla de aportes con clave 9502949210 Valor del Pago \$560.000 Número de comprobante TR2605040922164AmjxD Costo de la transacción \$ 0 Producto origen Producto **** 7888
--	--	--	---

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. Planilla 9502949210 en aportes de línea, referente al mes de mayo 2026

Cordialmente

CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA  
Contratista



CC. 1.061.720.932 Popayán



**JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES**  
Supervisor del contrato No. **CO1.PCCNTR.9117373** del 2026

### Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

### Anexos

<b>Obligación contractual 2</b>	
	<b>Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)</b>



Semana 1 4 al 8 de mayo de 2026

Ficha No 1. 3171924

Programa de formación:

Control de calidad de alimentos

Lugar: Centro

Agropecuario Laboratorio de análisis y chocolatería

Horario: 7:00 a 13:00 pm

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agrupado									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LÍNEA 1 TALLER DE CALIDAD Y CHOCOLATERÍA		PROGRAMA DE FORMACIÓN		COMPETENCIA		FECHA DE CALIFICACIÓN		NOMBRE	
2171924		SENA		SENA		20		2026	
INSTRUCTOR		INSTRUCTOR		INSTRUCTOR		INSTRUCTOR		INSTRUCTOR	
Verónica Trobat		Verónica Trobat		Verónica Trobat		Verónica Trobat		Verónica Trobat	
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
1	DEBRY PLAZA	314221049	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
2	YARA LAMARCA	1002926933	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
3	SARA GARCIA ANDERSON	112401082	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
4	NATALIA VALERIA HERRERA	1060872642	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
5	VALERIA GARCIA GONZALEZ	1060820268	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
6	CLAUDIA CARRERA GARCIA	1003129465	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
7	ZULY ANTONIO TABOYA RODRIGUEZ	100294124	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
8	MARISOLA SANTACRUZ	105973959	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
9	DEIBER CASTELLANO HERRERA	110105811501	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
10	NATALIA ESPERANZA	1059732554	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
11	KARLEN SOTO GONZALEZ	106159972	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
12	CAROLINA CORDERO S.	100870367	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
13	VALERIA VASQUEZ M.	1001451744	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
14	DIANA LUCAS NAZARENO R.	1054452100	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
15	VALERIA HELENA PINOCHA S.	102566079	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
16	DEBRY ROSA BORGES BORGES	061314002	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
17	ANDREA SCHNEIDER M.	106181029	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
18	JOHAN GILBERTO TORRES GONZALEZ	1002965827	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
19	DEBRY YARA MARCELA BORGES	101918115	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
20	RUTH MARTEL C.Y	1061532149	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
21									
22									

Registro fotográfico.









### PLAN DE TRABAJO – JUICIOS EVALUATIVOS (Pantallazo)

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha	Nombre del Evaluador	Nombre del Evaluado	Nombre del Producto	Descripción del Producto	Descripción del Proceso	Descripción del Ambiente	Descripción del Equipo	Descripción del Material	Descripción del Método	Descripción del Procedimiento	Descripción del Resultado	Descripción del Análisis	Descripción del Conclusión
2026-05-11	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

COMPLETA-foCHOC

COMPLETA-foCHOC	INSTRUCTIVO
...	...

Semana 2: 11 al 15 de mayo de 2026

Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)



Ficha No : 3527210

**Programa de formación:**  
Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina complementario en chocolatería.

**Lugar:** Centro Agropecuario Laboratorio de análisis y chocolatería

Horario. 13:00 pm a 21:00 pm

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA									
LUGAR	Taller Municipalización de Calidad Bernardo Hoy		PROGRAMA DE FORMACION	Doc. Coordinador	Horario	Fecha			
Nº FICHA	3527210		COMPETENCIA	Elaboración de	Horario	13:00 pm - 21:00 pm			
INSTRUCTOR	Cristian Trujillo		TOTAL APRENDICES	20	FECHA	11/05/2014			
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	D.O.C. IDENTIDAD	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA
1	Wilson Sarmiento O.	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
2	Mauricio Concha Velasco	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
3	Reilany de la Cruz	25.605.204	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
4	Yenny Carolina Ochoa	107902029	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
5	Leidy Yamild Redondo	06.103.443	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
6	Paola A. Imbach	2521174	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
7	Andrés Chicaresca B.	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
8	Flores Juan Carlos	101047829	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
9	Edith Elvira P.	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
10	Yessica Gabriela Sumbano	107855224	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
11	Yuliana Jimenez C.	24.373.722	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
12	Georgina Gabriela Ruiz	3061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
13	Yenny Yohana Ruiz	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
14	Cristy Yuliana Alvarez	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
15	Yenny Yohana Ruiz	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
16	Yenny Yohana Ruiz	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
17	Yenny Yohana Ruiz	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
18	Yenny Yohana Ruiz	1061782234	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]	[initials]
19									
20									
21									
22									
23									
24									

PRIMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Cristian Trujillo  
NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: [signature]

Registro fotografico:





**Semana 3 : 16 al 23 mayo de 2026**  
**Ficha No: En proceso de creación**  
**Programa de formación:**  
 Elaboración Artesanal Y Semi Industrial De Productos De Confeitería

**Lugar:** Laboratorio sensorial Centro Agropecuario

**Horario:** 7:00 am a 13:00 pm

**Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA						
Centro Agropecuario						
REGISTRO DE ASISTENCIA						
LUGAR	Taller de cacao y chocolateería -SELA		PROGRAMA DE FORMACION	Curso Capacitación	SEMANA 2	NOVIEMBRE 16 al 25 2026
Nº FICHA	INSTRUCTOR		COMPETENCIA	Excepcion conf.	SEMANA 2	NOVIEMBRE 16 al 25 2026
			TOTAL ASISTENTES	19	16 / 05 / 26	
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD				
1	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
2	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
3	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
4	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
5	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
6	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
7	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
8	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
9	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
10	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
11	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
12	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
13	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
14	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
15	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
16	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
17	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
18	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
19	Andrés Acosta	100298453	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta	Andrés Acosta
20						
21						
22						
23						
24						
PRIMA INSTRUCTOR RESPONSABLE			Andrés Acosta			
			NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES			



Pantallazo Reporte de juicios de evaluacion final, aun no sean podido asociar y evaluar por que no sale en la pagina.



Actividad	Descripción de la actividad	Objetivo de la actividad	Recursos	Evaluación
...	...	...	...	...
...	...	...	...	...
...	...	...	...	...

**Semana 4: 25 al 29 Mayo de 2026**

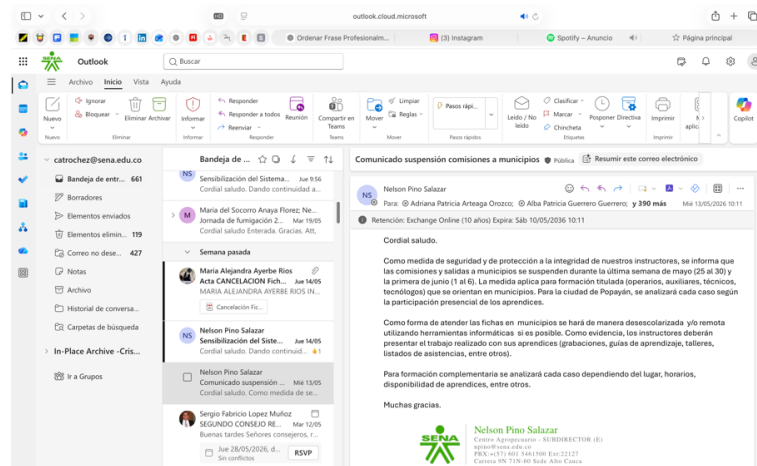
**Ficha No : 3454199**

**Programa de formación:**  
Técnico en chocolatería –  
mercaderes

**Lugar:** Centro  
Agropecuario

**Horario:** 13:00 pm a  
21:00 pm

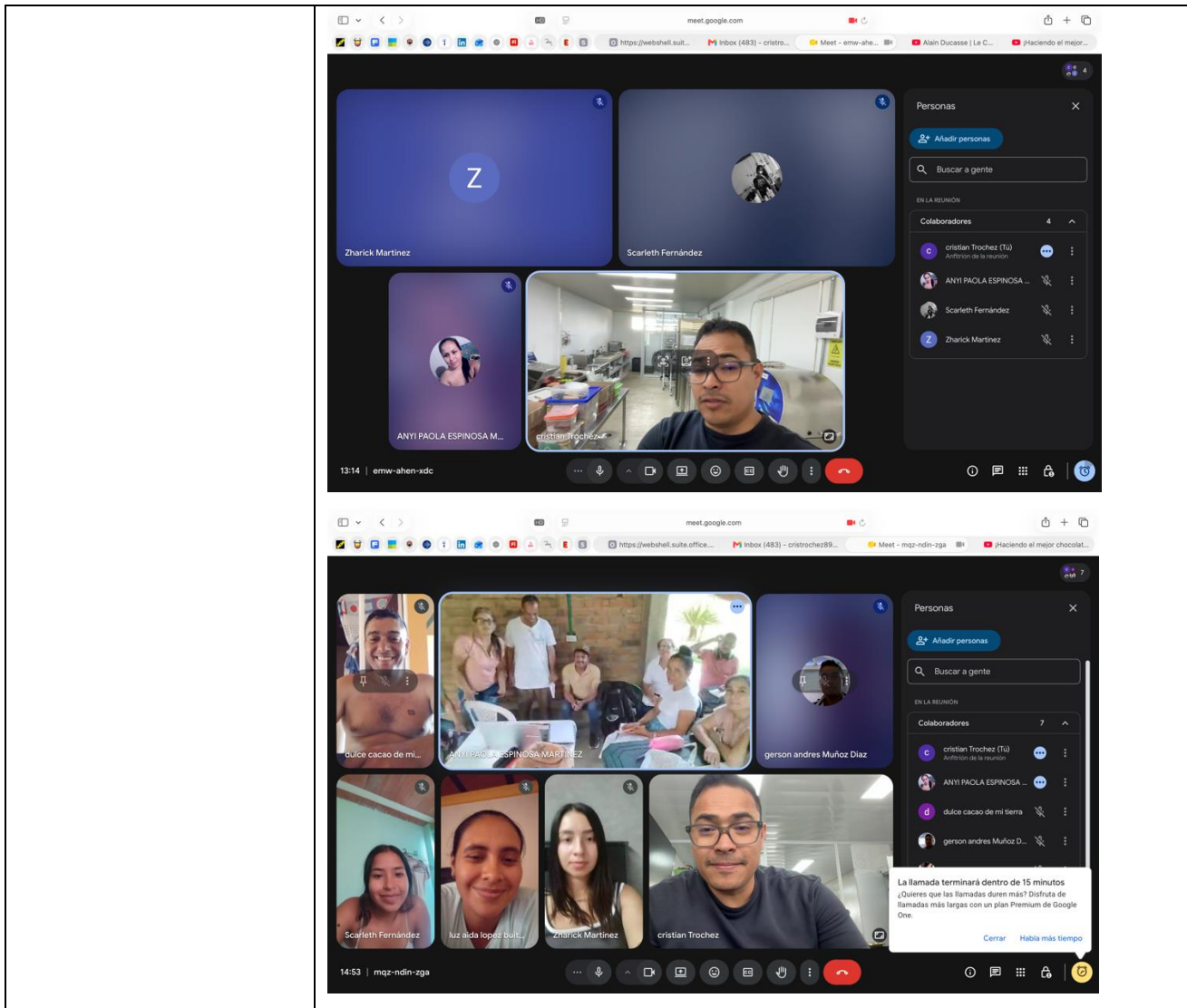
**Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)**



Pantallazo registro de inasistencia sofia plus.

Pantallazo Reporte de juicios de evaluacion, aun no se califica los juicios evaluativos.

Pantallazo plan de trabajo.  
Virtual.





proceso de tueste de cacao

**Mānoa's 30 Minute Oven Roast:**  
Stage 1: 300° = 5 min.  
Stage 2: 275° = 15 min.  
Stage 3: 265° = 10 min./TBD by taste

\*These numbers can vary depending on your oven, beans, and taste preference.

How to Oven Roast Cacao - Episode 16 - Craft Chocolate TV

CraftChocolateTV 44.9 k suscriptores

51 k vistas · hace 6 años

In this episode we demonstrate how we oven roast at Mānoa Chocolate. We share tricks to achieving a good roast, tools you'll need, and temperatures and times that we roast at. Let us know in the comments what you want to learn about next in Craft Chocolate!

720 · Compartir · Guardar

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE - MANUFACTURE À PARIS · ...  
21 k vistas · hace 13 años

Fermentación | Cacao Barry  
Cacao Barry Official  
74 k vistas · hace 10 años

How to Start a Chocolate Factory | Ep.17 | Craft Chocola...  
CraftChocolateTV  
207 k vistas · hace 6 años

ROASTING PROFILE 1002  
How To Make Chocolate At Home  
4.6 K vistas · hace 2 años

ROASTING CACAO - Episode 2 - Craft Chocolate TV  
CraftChocolateTV  
49 k vistas · hace 7 años

How to Hand Temper Chocolate - Episode 13 - Craft Chocolate ...  
CraftChocolateTV  
21 k vistas · hace 7 años

Cacao Roasting Tips  
Coffee Crafters  
4.5 K vistas · hace 5 años

How We Make Cacao Nibs |



El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académico.

### Programador – reporte de horas Sofía plus mayo 2026





<p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.</p> <p>- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA</p>	<p>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00</p> <p>TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 60,00</p> <p><b>EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>FICHA</th><th>FECHA INICIO</th><th>FECHA FINAL</th><th>EVENTO</th><th>HORAS</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="5">TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00</td></tr></tbody></table> <p><b>ACTIVIDADES ADICIONALES</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>FECHA INICIAL</th><th>FECHA FINAL</th><th>ACTIVIDAD</th><th>HORAS</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="4">TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00</td></tr></tbody></table> <p><b>INSTRUCTOR:</b> CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ MOSQUERA <b>CENTRO DE FORMACIÓN:</b> CENTRO AGROPECUARIO</p>	FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS	TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00					FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS	TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00			
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS															
TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00																			
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS																
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00																			

24/05/20 20:02 Page 2 of 3 24/05/20 20:02 Page 2 of 3

Registro de horas 178

Aun no se ven reflejadas las horas de complementario en confitería y ficha 3454199.

Ficha: 3171924 - Fechas: 4 al 8 y 11 al 15 Mayo Control de Calidad de alimentos

Ficha: 3527210 - Fechas: 11 al 15 Mayo Elaboración Artesanal De Productos De Chocolatería Fina

Ficha: En proceso de creación- Fechas: 16 al 23 Mayo Elaboración artesanal y semi industrial de productos de confitería

Ficha: 3454199 - Fechas: 25 al 29 Mayo Técnico en chocolatería Mercaderes Campesena

**Revisión de coordinador académico**