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

Pitalito, Abril de 2026

Señora
Jenniffer Tatiana Ruiz Martínez
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR.9129373 de 2026
Coordinadora Académica jornada nocturna y atención a los servicios de Formación Complementaria.
Formación Profesional Integral.
Pitalito

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9129373 de 2026

Duberney Meneses Meneses, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1110443999, 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 QUINCE MILLONES CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($15.051.568). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) pago en el mes de **FEBRERO** por 32 horas por el valor DE (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, Un (1) pago en el mes de **MARZO** por 32 horas por el valor DE (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, Un (1) pago en el mes **ABRIL** por 40 horas por el valor DE (UN MILLÓN

SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUARENTA MIL PESOS M/CTE) $1.636.040, Un (1) pago en el mes **MAYO** por 32 horas por el valor DE (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, Un (1) pago en el mes de **JUNIO** por 40 horas por el valor DE (UN MILLÓN SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUARENTA MIL PESOS M/CTE) $1.636.040, Un (1) pago en el mes **JULIO** por 40 horas por el valor DE (UN MILLÓN SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUARENTA MIL PESOS M/CTE) $1.636.040, Un (1) pago en el mes **AGOSTO** por 32 horas por el valor DE (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, Un (1) pago en el mes de **SEPTIEMBRE** por 40 horas por el valor DE (UN MILLÓN SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUARENTA MIL PESOS M/CTE) $1.636.040, Un (1) pago en el mes **OCTUBRE** por 32 horas por el valor DE (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, Un (1) pago en el mes **NOVIEMBRE** por 32 horas por el valor DE UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE) $1.308.832, b) Un pago en el mes **DICIEMBRE** por 16 horas por el valor DE (SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS DIECISÉIS MIL PESOS M/CTE) $654.416.

Plazo: 12 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal, en actividades de instructor del área BARISMO, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva, en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, Titulada Virtual, Complementaria Presencial, Complementaria Virtual y A Distancia en los programas regular que imparte el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral en el área objeto del contrato, de acuerdo con la asignación de grupos de los programas de formación titulada y/o complementaria, en modalidad presencial y/o virtual, del Centro de Formación, en las jornadas diurna, nocturna y de fin de semana, conforme a lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación – SIGA del SENA, definidos y documentados por la Entidad en la plataforma Compromiso.	Se registró en el programador de la presente vigencia la información: ID grupo, competencia, resultado, fecha de inicio, fecha de fin, ambiente de formación y cantidad de horas, según designación de la coordinación académica. **ID FICHA:** Técnico en servicios de Barismo **3408234** **COMPETENCIA:** Manipulación y usos del cafe tostado. **RAP 2**: manejar el café en grano y/o molido según procedimientos de tostión, empaque, usos Potenciales del producto, requerimientos del cliente y normatividad. **AMBIENTE DE DE FORMACION:** Taller de trilla de cafe y tostion de la ENCC. **FECHA INICIO:** 04/02/2026 **FECHA FIN:** 21/04/2026 Se cumplió con el objeto del contrato según lo designado por la coordinación académica y las horas programadas en SOFIA Plus para la ejecución de la FPI.	**Anexos Obligación No. 1.** **1.1** Pantallazos del Programador en OneDrive por semana en PDF. **1.2** Reporte de horas de SOFIA del Mes Marzo.
2	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina en un plazo máximo de ocho (8) días calendario después de haber terminado	Se gestionaron los juicios de evaluativos según los grupos programados y los tiempos estipulados en la planeación pedagógica, manejando plazo de 8 días hábiles entre la	**Anexos Obligación No. 2.** **2.1** Reporte de juicios de evaluación (Filtrados por el RAP correspondiente). **No se adjunta evidencia, ya que aún no se ha realizado el proceso de evaluación porque se va ampliar la**

	el resultado de aprendizaje correspondiente.	finalización y la emisión de los mismos.	**fecha de cierre de la transversal.** **2.1** Planeaciones pedagógicas del programa en el cual está orientando la formación.
3	Reportar de manera oportuna las novedades académicas y disciplinarias de los aprendices, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz, aportando las actas de equipo ejecutor y los respectivos soportes para los casos de reintegros, traslados, aplazamientos y deserciones.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
4	Realizar actividades de investigación, innovación y desarrollo tecnológico dentro de los procesos formativos, en función de la formación profesional integral de los programas relacionados, aportando a la generación y apropiación del conocimiento, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el grupo de investigación.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
5	Liderar y/o apoyar el proceso de inducción institucional de los aprendices, de manera trimestral o cuando sea requerido por la coordinación académica asignada, aplicando rigurosamente el procedimiento y los formatos establecidos para este fin, asegurando la adecuada contextualización y orientación de los aprendices en su proceso formativo.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
6	Realizar, cuando sea asignado, el seguimiento y la evaluación de la etapa productiva del aprendiz de manera oportuna, de acuerdo con lo establecido en la Guía de Etapa Productiva del Proceso Formativo, implementando los formatos vigentes de planeación, seguimiento y evaluación disponibles en la plataforma COMPROMISO para las diferentes	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.

	alternativas de desarrollo de la etapa productiva.		
7	Participar de las reuniones de equipo ejecutor programadas por la Coordinación Académica, y entregar los soportes derivados de las mismas: actas de inducción, control de entrega de materiales de formación, actas de seguimiento a la ejecución de la formación de las fichas asignadas, garantizando la emisión de todos los juicios evaluativos, trámite de novedades y actas de cierre de etapa lectiva.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
8	Participar activamente en las actividades de apoyo a la formación, tales como bienestar al aprendiz, competitividad, emprendimiento, divulgación de la oferta regular, ofertas especiales y de formación complementaria, así como en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización u otros a los que sea convocado por el Centro de Formación.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
9	Participar activamente en los procesos de autoevaluación y/o de registro calificado, de acuerdo con la asignación realizada por la coordinación académica y conforme a su área de desempeño profesional, para los programas de nivel tecnológico, acatando las directrices y orientaciones impartidas desde la coordinación de formación.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
10	Reportar con la debida antelación a su supervisor de contrato y/o a la coordinación académica asignada cualquier cambio en los horarios o en los ambientes de formación, con el fin de contar con la autorización previa correspondiente, en el marco del objeto contractual.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
11	Apoyar la gestión documental del Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, incorporando los	Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica, realizando actualizaciones permanentes	**Anexos Obligación No. 11.** **11.1** Guías de aprendizaje.

	formatos vigentes del Sistema Integrado de Gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, de conformidad con la guía de los procesos formativos. Como mínimo, el portafolio deberá contener los siguientes soportes: Plan de trabajo concertado con el aprendiz, conforme a la guía de procesos formativos, Guía de aprendizaje, instrumentos de evaluación, material de apoyo, Actas que contengan los planes de mejoramiento académico de los aprendices que lo requieran, Planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva (si aplica), Bitácora del aprendiz en etapa productiva (si aplica), registro de inasistencias debidamente diligenciado en el aplicativo SOFIA Plus.	acorde a cada sesión de formación.	**11.2** Portafolio Instructor con contenido de cada subcarpeta. **11.3** Planes de trabajo concertado con el aprendiz del mes de informe de las fichas en ejecución. **11.4** Registro de asistencias.
12	Participar activamente en las acciones de acompañamiento técnico, pedagógico, orientadas al mejoramiento continuo del rol del instructor en la Formación Profesional Integral, sin afectar la asignación y atención de los grupos a su cargo.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
13	Aplicar y participar en el proceso de certificación de la norma de competencia "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", o en su actualización conforme a las directrices institucionales vigentes.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
14	Vigilar, custodiar y salvaguardar los bienes del SENA o de terceros entregados para la ejecución del contrato, llevando control actualizado del inventario, conforme a los procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso, y reportar novedades cuando, cuando aplique.	Se verificó, reportó y documentó de manera oportuna el estado de la infraestructura de los ambientes, del mobiliario y de los equipos/herramientas empleadas antes, durante y después del proceso formativo.	**Anexos Obligación No.14** 14.1 Evidencia Fotográfica del buen uso de los ambientes y los equipos.

15	Participar en la formulación y ejecución de proyectos formativos y/o técnicos cuando sea requerido, de acuerdo con su área de especialidad y la programación académica establecida.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
16	En el marco del objeto contractual, apoyar la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las necesidades de la Entidad; participar en la evaluación de propuestas dentro de los procesos de contratación de bienes, servicios u obras; y brindar apoyo a la supervisión de contratos cuando sea requerido por razones de idoneidad, conforme a la normatividad vigente.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.
17	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se diligenció el formato de presentación de informe a la supervisión, usando la última versión disponible en plataforma COMPROMISO.	Informe GC en el formato GCCON-F-087-V1, entregado para el pago de las actividades mes de Abril de 2026, con las respectivas evidencias según las obligaciones ejecutadas en el presente mes.
18	Las demás de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.	No fue requerida para este mes desde la Coordinación Académica.	No aplica para el respectivo mes.

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: (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. 8640506222 y el operador ASOPAGOS S.A. referente al mes de Marzo.

Cordialmente,

Duberney Meneses Meneses

DUBERNEY MENESES MENESES
Contratista
C.C. No. 1.110.443.999 de Ibague

Jenniffer Tatiana Ruiz Martínez
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.9129373 de 2026

Anexos Obligación No. 1.

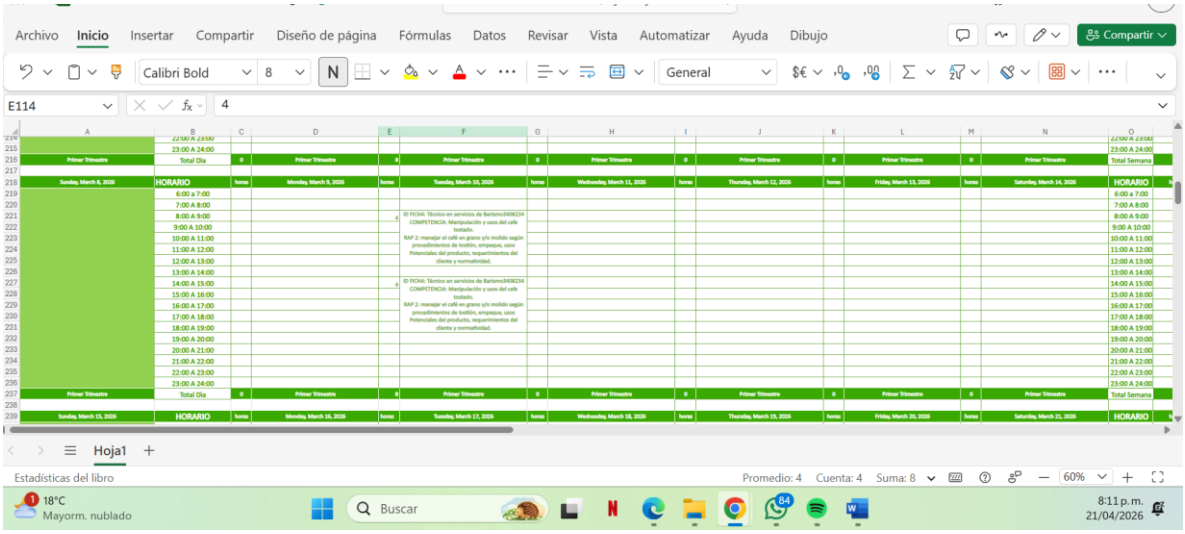
1.1 Pantallazos Programador .pdf

1.2 Reporte de horas de SOFIA del Mes Marzo.pdf

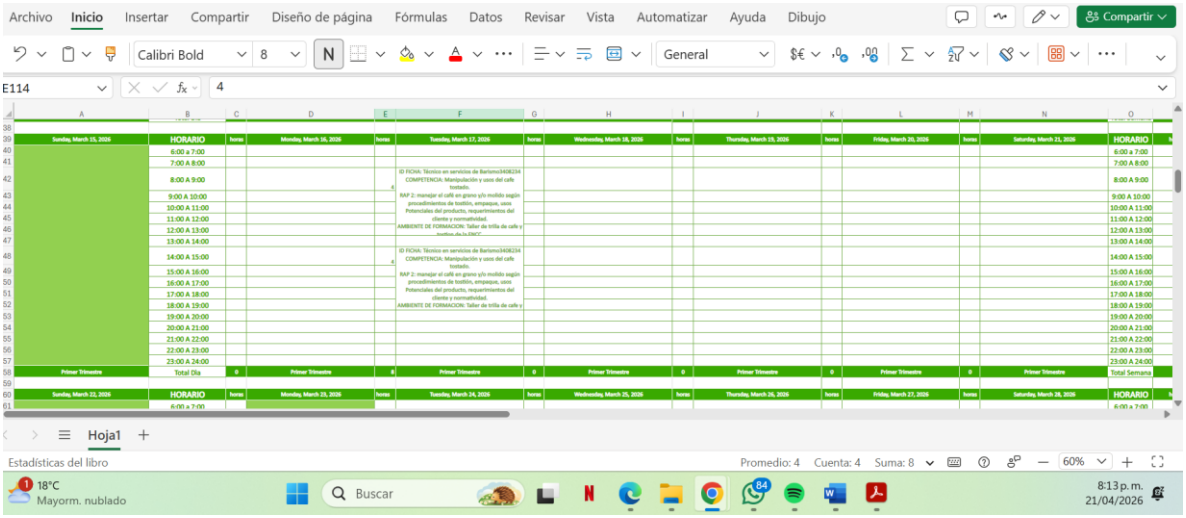
1.1 PROGRAMADOR TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

ID FICHA **3408234 – RAP 2**

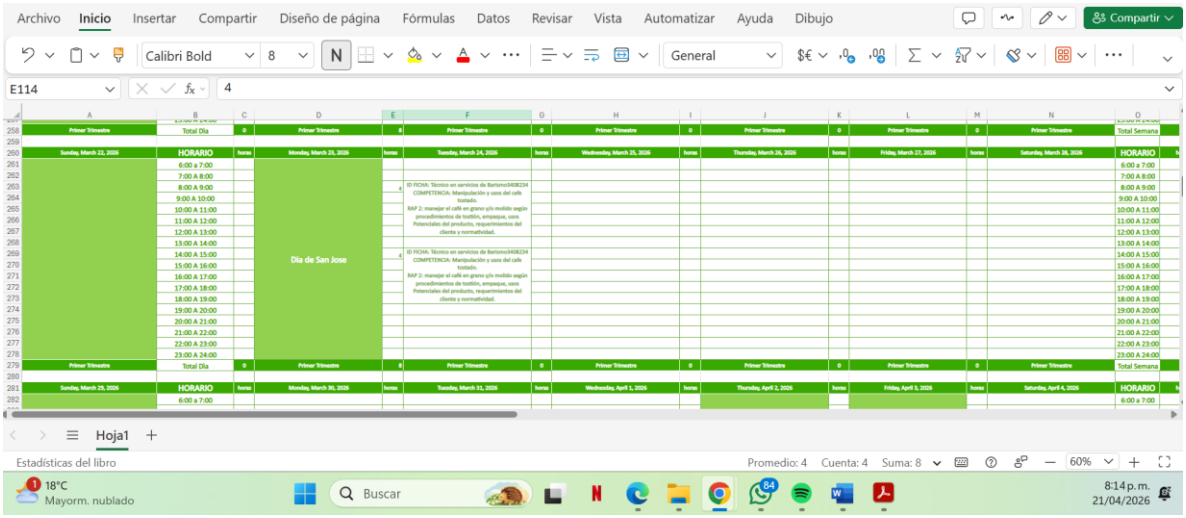
- Semana del 09 al 13 de Marzo



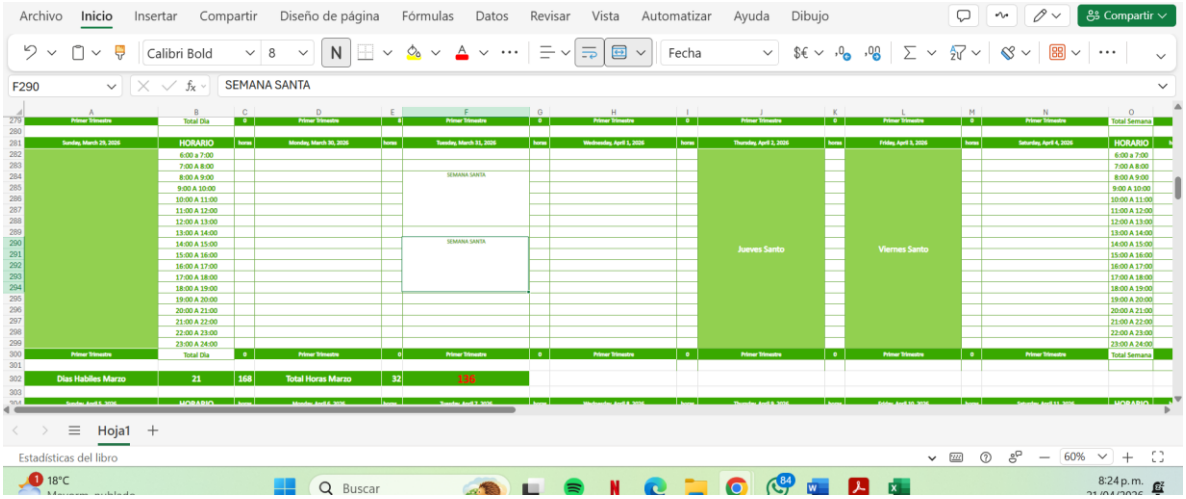
- Semana del 16 al 20 de Marzo



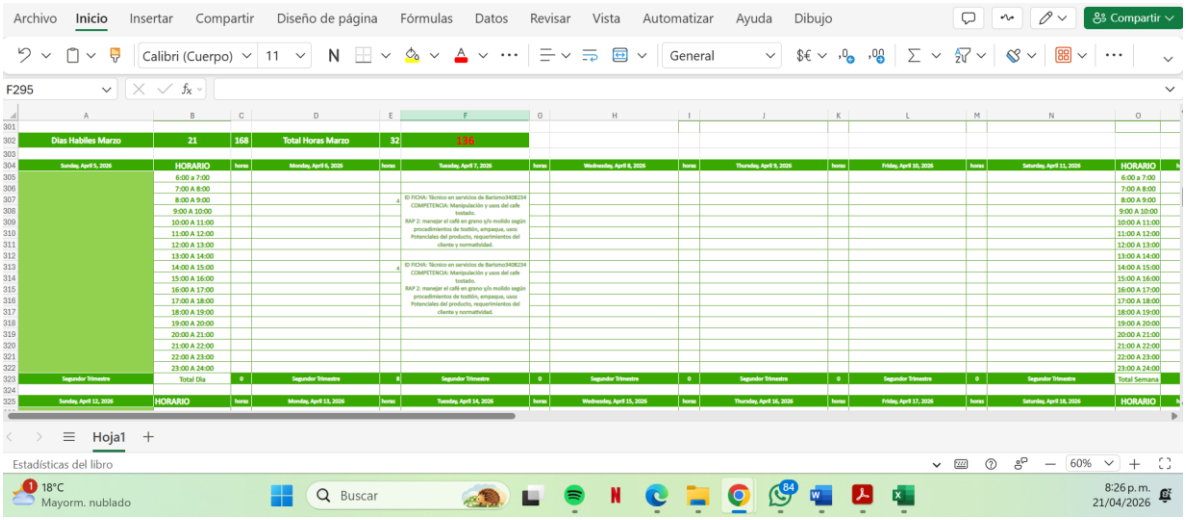
- Semana del 24 al 27 de Marzo



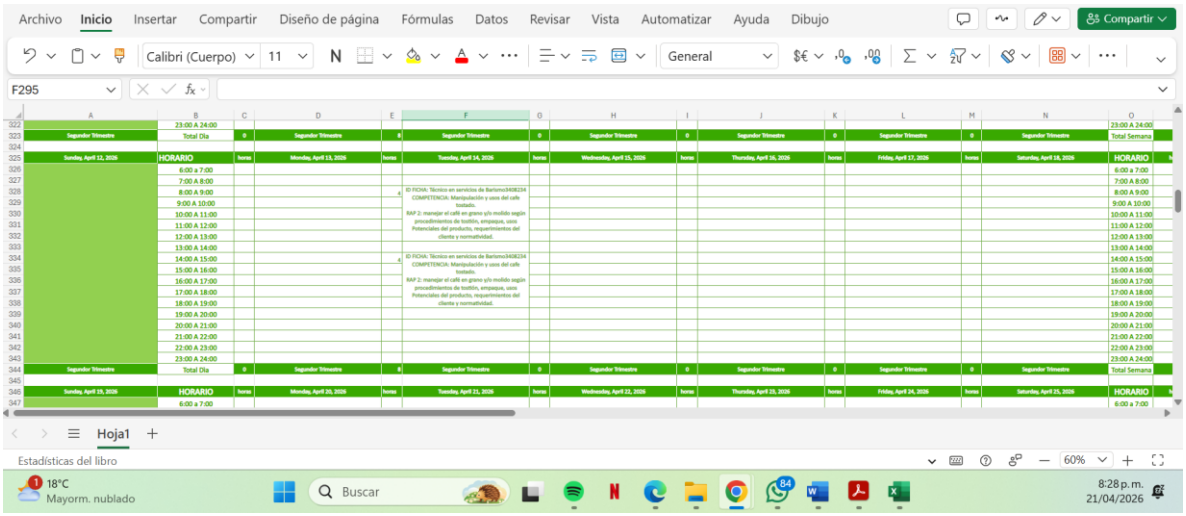
- Semana del 30 de Marzo al 01 de Abril



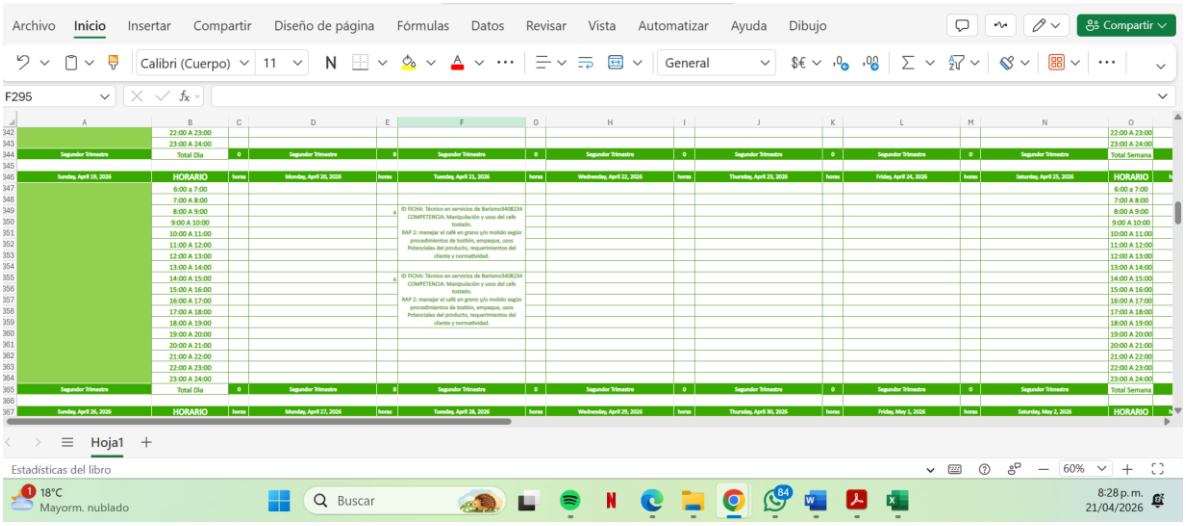
- Semana del 06 al 10 de Abril



- Semana del 13 al 17 de Abril



- Semana del 20 al 24 de Abril



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DUBERNEY MENESES MENESES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3408234 - SERVICIOS DE BARISMO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	32,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DUBERNEY MENESES MENESES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

Anexos Obligación No. 2.

2.1 GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProyectoFormativo

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia controlada

Fecha de Elaboración	**29 DE ABRIL 2025**
Denominación del Programa de Formación	**TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**635604-1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**IMPLEMENTACIÓN DE TIENDA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO EN EL CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**3168944**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**DARIO LOMBANA SABOGAL** — **Regional y Centro de formación** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos NICOLAS MENESES** — **Regional y Centro de formación HUILA / CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SUR COLOMBIANO**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
ANALISIS	PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN LA ETAPA DE INDUCCION	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONA	IDENTIFICARELDESARROLLOHISTÓRICODELSENA IDENTIFICARLAIDENTIDADCORPORATIVADELSENA DESCRIBIRLOSELEMENTOSQUECONFORMANLAIMAGENCORPORATIVADELSENA IDENTIFICARLAESTRUCTURADRGANIZACIONALDELAENTIDAD DESCRIBIRLASNORMASDECONVIVENCIAQUEREGULANELCOMPORTAMIENTODEL APRENDIZ,DURANTEEL PROCESODEFORMACIÓN DESCRIBIRLASCARACTERÍSTICASDELAFORMACIÓNPROFESIONALINTEGRALDELSENA DIFERENCIARLASCARACTERÍSTICASDELAOFERTADEPROGRAMASDEFORMACIÓNPROFESIONALINTEGRAL VIVENCIARSUPROYECTODEVIDAENELMARCODELDESARROLLOHUMANOINTEGRAL	MISIÓN, VISIÓN, HISTORIA INSTITUCIONAL, OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, PRINCIPIOS ÉTICOS,VALORESÉTICOSYPROCEDERESÉTICOS. ELEMENTOSDELAIMAGENINSTITUCIONAL:ESCUDO,BANDERA,LOGOSÍMBOLO,HIMNO, ESCARAPELAS. ESTRUCTURAORGANIZACIONALDELSERVICIONACIONALDEAPRENDIZAJESENA, POLÍTICASDEBIENESTARAAPRENDICESYNORMASDECONVIVENCIAINTERNA:ALTERNATIVASPARAEL DESARROLLO DE LA ETAPA PRODUCTIVA ETAPAS DE LA FORMACIÓN: TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTO.MANUALDECONVIVENCIA,NORMAESPECÍFICASDELOSCENTROS. FORMACIÓNPROFESIONALINTEGRAL:CONCEPTO,PRINCIPIOSYCARACTERÍSTICAS	RECONOCELAIDENTIDADINSTITUCIONAL YLOSPROCEDIMIENTOSADMINISTRATIVOSYFORMATIVOS. IDENTIFICALOSCOMPONENTESYESTRUCTURADELAFORMACIONPROFESIONALINTEGRALSEGÚNEL PROGRAMADEFORMACIÓNY SUPERFILCOMOAPRENDIZDELSENA INCORPORA ASUPROYECTODEVIDALASOPROTUNIDADESOFRECIDASPOR ELSENA	Conocer los fundamentos, historia y la estructura organizacional del SENA	40 HORAS	8 HORAS	Formato estilos de aprendizaje Formato de reconocimiento de aprendizajes previos	Presentaciones. Talleres prácticos	Ambiente polivalente Auditorio sede comercio y servicios.	Materiales de papelería Computador o celular	PROFECIONAL NICOLAS ANDRES MENESES TORRES BIENESTAR DEL APRENDIZ	15 de Diciembre de 2025 17 de Diciembre de 2025
PLANEACIÓN	RECONOCER PRINCIPIOS ETICOS PARA LA CONSTRUCCION DE UNA CULTURA DE PAZ	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	1. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	 ESTABLECER COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA  RESPETAR AL OTRO  FIJAR EL PROYECTO DE VIDA  RECLAMAR DERECHOS DE DIGNIDAD  USAR LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA MEJORAR MI CALIDAD DE VIDA  EXIGIR RECONOCIMIENTO EN FUNCIÓN DE MI PRESENCIA PROTAGÓNICA EN LA SOCIEDAD  RECONOCER EL VALOR INTRÍNSECO DE CADA  MANTENER EL VALOR DE MI DIGNIDAD  MANTENER EL VALOR DE LA DIGNIDAD DEL OTRO  RECONOCER LA AUTONOMÍA PERSONAL  RECONOCER LA AUTONOMÍA DEL OTRO  RECONOCER MIS DIFERENCIAS E IGUALDADES CON EL OTRO  PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO CONMIGO MISMO Y CON LOS DEMÁS. 3  APLICAR LA CAPACIDAD DE ESCUCHA  RESPETAR LA OPINIÓN DEL OTRO  CONSIDERAR LAS IDEAS DEL OTRO  IDENTIFICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN  APLICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN  PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO A LOS DEMÁS  RESPETAR LA PRIVACIDAD DEL OTRO  RESPETAR LAS CREENCIAS  RESPETAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO  CUIDAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO  PRACTICAR ACTOS DE RESPETO  RESPETAR LAS NORMAS SOCIALES  CONVIVIR EN COMUNIDAD  ASUMIR COMPORTAMIENTO DE CULTURA CIUDADANA  EJERCER ROL PROTAGÓNICO EN EL DESARROLLO SOCIAL  FORTALECER COMPETENCIAS DE LIDERAZGO  PROPONER TEMAS PARA PROYECTOS SOCIALES  DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES  DESARROLLAR EL SENTIDO DE PERTENENCIA  INTERPRETAR LA TENDENCIAS MUNDIALES EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD  INCENTIVAR EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.  PRESERVAR LOS RECURSOS NATURALES  ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA  IDENTIFICAR LOS HECHOS DE VIOLENCIA EN MI HISTORIA DE VIDA  RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ  IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN  APLICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN  ESTABLECER RELACIONES CONSTRUCTIVAS ESTABLECER RELACIONES RESPETUOSAS  APORTAR EN EL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ  ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES  ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS CONSTRUCTIVAS  ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS	 HOMBRE: CONCEPTO, SUJETO MORAL, SUJETO ÉTICO  NATURALEZA HUMANA: CONCEPTO  DIGNIDAD HUMANA: CONCEPTO  ACTOS HUMANOS: CONCEPTO  ACCIONES HUMANAS: CONCEPTO  LIBERTAD: CONCEPTO  LEY NATURAL: CONCEPTO  LEY POSITIVA: CONCEPTO, APLICACIONES  MORAL: CONCEPTO AXIOLOGÍA: CONCEPTO, JERARQUÍA DE VALORES  ÉTICA: CONCEPTO.  ÉTICA APLICADA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS  HOMBRE: CONCEPTO, SER RELACIONAL.  TRABAJO: CONCEPTO, SISTEMA DE RELACIONES.  RELACIONES SOCIALES: CONCEPTO, CLASES.  RECONCILIACIÓN: CONCEPTO, CONDICIONES.  TRABAJO EN EQUIPO: CONTEXTUALIZACIÓN, ALCANCE, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS Y VENTAJAS  RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS: CONTEXTUALIZACIÓN, DESTREZAS, TÉCNICAS Y TEORÍAS.  COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONTEXTUALIZACIÓN, ESTRATEGIAS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y TÉCNICAS.  LIDERAZGO: CONCEPTO, TENDENCIAS Y GENERALIDADES.  INTELIGENCIA EMOCIONAL: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS.  COACHING: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS BÁSICAS.  PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA: CONCEPTO, ALCANCE, TÉCNICAS BÁSICAS. 2  TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, MODELOS, ESTRATÉGICAS Y ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y ALCANCE  RELACIONES INTERPERSONALES: CONCEPTO Y ALCANCE  CONTEXTO DEL CONFLICTO: CONCEPTO, CONTEXTO SOCIAL Y POLÍTICO, CONFLICTO ARMADO.  PAZ: CONCEPTO  VIOLENCIA: CONCEPTO  CONFLICTO: CONCEPTO, HITOS DE LA HISTORIA  RESPETO: CONCEPTO  FAMILIA: CONCEPTO  DIÁLOGO: CONCEPTO  CONCERTACIÓN: CONCEPTO  JUSTICIA: CONCEPTO, CLASES  EQUIDAD: CONCEPTO, APLICACIONES  GOBIERNO: CONCEPTO, FORMAS  SOCIEDAD: CONCEPTO  ESTADO: CONCEPTO  PAÍS: CONCEPTO  CONSTITUCIÓN: CONCEPTO  GOBERNALIDAD: CONCEPTO  DEMOCRACIA: CONCEPTO, CLASES  CONVIVENCIA: CONCEPTO   CRITICIDAD: CONCEPTO  NEGOCIACIÓN FRENTE AL CONFLICTO  REPARACIÓN: CONCEPTO  REINTEGRACIÓN: CONCEPTO, RUTA  DERECHOS HUMANOS: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE  DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE	APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL  PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL  ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL  INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE NEGOCIO  DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO  CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO  DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO  ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR	Integrar buenas practicas en funcion de utilizacion del medio ambiente, siguientes comportamientos eticos y humanos.	10 HORAS	2 HORAS	DOFA PERSONAL	Estrategia didáctica- Autoaprendizaje, Estrategia técnica- Tareas individuales.	filtrados ENCC	Pliegos de cartulina Caja de marcadores Caja de lapiceros Caja de colores Caja de lapicés Resma de papel	Psicologa paula andrea paz	
			2. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ				Reconocer los diferentes valores universales e integrarlo a la vida cotidiana des el propio comportamiento.	10 HORAS	2 HORAS	MAPA COMCEPTUAL ¿QUE ES EL SER HUMANO?	Estrategia didáctica- Aprendizaje colaborativo. Estrategia técnica- Discusión en grupo.	filtrados ENCC	Pliegos de cartulina Caja de marcadores Caja de lapiceros Caja de colores Caja de lapicés Resma de papel		
			3. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS				Reflexionar sobre dignidad humana mediante la identificación de conceptos básicos.	10 HORAS	2 HORAS	Texto argumentativo sobre la importancia de los valores en el ser humano.	Estrategia didáctica- Autoaprendizaje, Estrategia técnica- Tareas individuales.	filtrados ENCC	Hojas de papel blanco		

			4. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	ARGUMENTATIVAS  ESTABLECER GESTOS DE SOLIDARIOS  GENERAR PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN EL NÚCLEO FAMILIAR  ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DE UNA COMUNICACIÓN ASERTIVA  ESTABLECER RELACIONES DE TOLERANCIA  ESTABLECER RELACIONES DE SOLIDARIDAD  APLICAR NORMATIVA VIGENTE EN RELACIÓN CON	 AUTOESTIMA, AUTONOMÍA, AUTOCONTROL, AUTOCUIDADO  COMUNICACIÓN: ACCIÓN INSTRUMENTAL, ACCIÓN ESTRATÉGICA Y ACCIÓN COMUNICATIVA.  HABILIDADES PARA LA VIDA Y PARA LA CONVIVENCIA: AUTOCONOCIMIENTO, EMPATÍA, COMUNICACIÓN ASERTIVA, RELACIONES INTERPERSONALES, TOMA DE DECISIONES, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y DE CONFLICTOS, PENSAMIENTO CREATIVO, PENSAMIENTO CRÍTICO, MANEJO DE EMOCIONES Y SENTIMIENTOS, MANEJO DE TENSIONES Y ESTRÉS.  PARTICIPACIÓN CIUDADANA: CONCEPTO, MECANISMOS E INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA, BIEN COMÚN, ALTERIDAD Y GÉNERO, PROCESO DE SOCIABILIDAD HUMANA, REPRESENTACIONES SOCIALES O IMAGINARIOS CULTURALES.		Reflexionar sobre la importancia de los valores en la vida del ser humano mediante la argumentación.	10 HORAS	2 HORAS	Texto argumentativo sobre la importancia de los valores en el ser humano.	Estrategia didáctica- Autoaprendizaje, Estrategia técnica- Tareas individuales.	filtrados ENCC	Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, debate, socializaciones.		
EJECUCIÓN	RECOLECTAR INFORMACIÓN MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE SERVICIO DE ACUERDO A ESTANDARES	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	RECONOCER LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA. MANTENER LA ATENCIÓN Y ESCUCHA EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN. INTERPRETAR MENSAJES Y RECONSTRUIR EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. APLICAR TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL, ESCRITA, VERBAL Y NO VERBAL INTERPRETAR SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. USAR EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN APROPIAR UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. ESTABLECER ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. CODIFICAR Y DECODIFICAR MENSAJES. UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. EMPLEAR ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS. REDACTAR DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS APLICANDO REGLAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN.	COMUNICACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, USOS, MEDIOS, CANALES, TÉCNICAS, PROCESOS CARACTERÍSTICAS, ESCENARIOS, COMPONENTES, FUNCIONES, BARRERAS, NIVELES. EXPRESIÓN CORPORAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GESTOS, POSTURAS, EMOCIONES, SENTIMIENTOS ACTOS DE HABLA: CONCEPTO, PERCEPCIÓN, OBSERVACIÓN, ESCUCHA ACTIVA, COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL. COMPRENSIÓN DE TEXTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROCESOS, NIVELES, CARACTERÍSTICAS, INTERPRETACIÓN, ELEMENTOS. REDACCIÓN DE TEXTOS: TIPOS, USOS, CLASES, PARTES, FORMA, CONTENIDO, INTENCIONALIDAD, TÉCNICAS, MÉTODOS, COHESIÓN, COHERENCIA, NORMAS BÁSICAS DE SINTAXIS, ORTOGRAFÍA, PUNTUACIÓN, PRINCIPIOS Y CUALIDADES. CARÁCTER CONVENCIONAL Y FUNCIÓN SOCIAL DE LOS SIGNOS: CONCEPTO, TIPOS, RELACIONES, USOS, CARÁCTER, INTERPRETACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CONTEXTO. PROCESOS DE PENSAMIENTO: CONCEPTO, ANÁLISIS, SÍNTESIS, PROPOSICIÓN. CONSULTA Y LECTURA: MÉTODOS, TÉCNICAS SELECCIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARCHIVO DE INFORMACIÓN EN DIVERSAS FUENTES, NIVELES, ESTRATEGIAS. NORMATIVIDAD: NORMAS ICONTEC PARA LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESCRITOS	RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE—OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO. ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS. UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO. GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS. UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO. USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS. REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA. EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS. PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES. SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO. EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD	Conocer el arte de la comunicación verbal y no verbal requeridos en el mundo laboral, así como el buen manejo de las normas técnicas entre ellas APA y GTC 185, aplicando conceptos básicos de la lengua castellana.	10 HORAS	2 HORAS	**Evidencia de conocimiento:** Resolver cuestionario de comunicación verbal y no verbal **Evidencia desempeño:** Desarrollar y exponer estudio de casos casos área comercial sector de Barismo. **Evidencia de producto**: Elaborar propuesta comercial de los productos de Barismo aplicando normas GTC 185 para documentos empresariales	Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, debate, socializaciones.	ENCC Yamboró-AMBIENTE FILTRADOS	Regla, lápiz, borrador, hojas blancas bloc, lapicero, computador, celular, led. microfono, atril.		
			INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.					10 HORAS	2 HORAS						
			APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO					10 HORAS	2 HORAS						
			VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD					10 HORAS	2 HORAS						
EJECUCIÓN	RECOLECTAR INFORMACIÓN MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE SERVICIO DE	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	01. DENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	RECONOCER INFORMACIÓN CUANTITATIVA ESTABLECER RELACIONES ENTRE VARIABLES IDENTIFICAR EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDAS DEFINIR ELEMENTOS DE FIGURAS GEOMÉTRICAS REALIZAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO INTERPRETAR UN CONJUNTO DE DATOS PLANTEAR PROPORCIONES PLANTEAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO REPRESENTAR FIGURAS GEOMÉTRICAS REPRESENTAR UN CONJUNTO DE DATOS REALIZAR OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS ENTRE CANTIDADES RACIONALES SOLUCIONAR REGLAS DE TRES SIMPLE DIRECTA CALCULAR PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES REALIZAR CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA RESOLVER ECUACIONES DE PRIMER GRADO COMPROBAR LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS VERIFICAR LA SOLUCIÓN DE UNA ECUACIÓN	NÚMEROS RACIONALES: CONCEPTO, REPRESENTACIONES Y PROPIEDADES OPERACIONES ARITMÉTICAS: CONCEPTO, PROCESOS, ORDEN DE LAS OPERACIONES Y PROPIEDADES PROPORCIONALIDAD DIRECTA: CONCEPTO Y REGLA DE TRES SIMPLE DIRECTA GEOMETRÍA: CONCEPTOS BÁSICOS, ELEMENTOS :PUNTO, SEGMENTO, RECTA, ÁNGULO Y FIGURAS UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, EQUIVALENCIAS Y SISTEMA DE MEDIDAS ECUACIONES DE PRIMER GRADO: CONCEPTOS Y MÉTODOS DE SOLUCIÓN VARIABLES ESTADÍSTICAS: CONCEPTO Y TIPOS DE VARIABLES GRÁFICOS ESTADÍSTICOS: DIAGRAMAS DE BARRAS Y CIRCULAR CONVERSIÓN DE UNIDADES: CONCEPTO Y MÉTODOS PERÍMETRO: CONCEPTO Y CÁLCULOS ÁREAS: CONCEPTO Y CÁLCULOS VOLUMEN: CONCEPTO Y CÁLCULOS CALCULADORA: CONCEPTO, COMPONENTES Y FUNCIONES	DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA	"Resolver cuestionario de Razonamiento Cuantitativo" Desarrollar y exponer conceptos matemáticos- Conversiones y unidades de medida. Preparar bebida a base de café y demostrar covesiones de unidades de medida.	32 HORAS	16 HORAS	Técnica: Formulación de pregunta y valoración de producto Instrumento: Hojas con respuesta ejercicios Lista de Chequeo de valoración de producto Técnica: Observación y valoración de desempeño Instrumento: Lista de valoración de desempeño. Técnica: Valoración de producto Instrumento: Lista de chequeo valoración de producto.	Conversatorio, Resolución de ejercicios , exposiciones, Elaboración de producto	ENCC Yamboró-AMBIENTE FILTRADOS	Regla, lápiz, borrador, hojas, agenda o libreta, lapicero, computador, celular, Smart TV, marcadores, tablero, internet.	Instructor: EDUARDO TRIANA TRUJILLO	
			02. PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.													
			03. SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS													
			04. VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.													
EJECUCIÓN	USAR PROTOCOLOS DE SERVICIO Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS CON ACTOS COMUNICATIVOS ESCRITOS Y ORALES CON CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN INGLÉS	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS	1. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.	RA1 NARRAR LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CAFÉ. EXPLICAR LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN EL DESARROLLO DEL PAÍS. INFORMAR SOBRE EL ROL DE LOS ACTORES DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA EN LA OFERTA DE VALOR DEL PRODUCTO. DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS. IDENTIFICAR LOS DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUCCIÓN. DESCRIBIR EL PROCESO DE BENEFICIO. DIFERENCIAR LAS CATEGORÍAS DE CALIDAD. EXPLICAR LAS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS DE LOS MERCADOS. IDENTIFICAR LOS SELLOS DE CALIDAD. OPERAR TRILLADORA DE MUESTRAS. SELECCIONAR GRANOS DEFECTUOSOS EN LA MUESTRA DE CAFÉ. APLICAR PROCEDIMIENTO PARA MEDICIÓN DE HUMEDAD Y DENSIDAD DE LA MUESTRA DE CAFÉ VERDE. CALCULAR FACTOR DE RENDIMIENTO Y PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA.	RA1 CAFÉ: HISTORIA, BOTÁNICA (ESPECIES Y VARIEDADES), CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS Y EXTRÍNSECAS, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN, CONDICIONES AGROECOLÓGICAS, PERFILES POR ORIGEN, VOLÚMENES, DATOS ESTADÍSTICOS, CONSUMO PER CÁPITA, CONTRATO C, BROKERS, TENDENCIAS Y CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO EN EL ÁMBITO LOCAL, NACIONAL Y MUNDIAL. BENEFICIO: TIPOS (LAVADO, SEMI LAVADO, SECO) MÉTODOS DE RECOLECCIÓN, TECNOLOGÍAS DE DESPULPADO, MÉTODOS DE FERMENTACIÓN, SISTEMA DE SECADO, DEFECTOS CAUSADOS EN EL BENEFICIO. INSTITUCIONALIDAD CAFETERA: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, ESTRUCTURA, RESPONSABILIDADES, ROLES, IMPACTO SOCIAL, MODELO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN, SUAVE LAVADO COLOMBIANO, IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN COLOMBIA, CULTURA CAFETERA, APORTE AL DESARROLLO NACIONAL, FAMILIA CAFETERA, PAISAJE CULTURAL CAFETERO, COOPERATIVAS DE CAFICULTORES. CERTIFICACIONES Y SELLOS DE CALIDAD: CONCEPTO, TIPOS (ORGÁNICO, AMBIENTALES, DE RESPONSABILIDAD SOCIAL	RA1 RECONOCE LOS ORGANISMOS DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA Y SU ROL EN LA CADENA PRODUCTIVA. CLASIFICA EL CAFÉ DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ORIGEN, PROCESO DE BENEFICIO, SELLOS Y CALIDAD FÍSICA. RELACIONA LA CALIDAD DEL CAFÉ CON LAS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS DE LOS MERCADOS. EXPONE LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN EL DESARROLLO DEL PAÍS SEGÚN HECHOS HISTÓRICOS Y CULTURALES.	Evaluar y caracterizar físicamente el café de acuerdo a las condiciones técnicas y normatividad establecida para el aseguramiento de cosecha	40 HORAS	8 HORAS	Muestra de café verde en optimas condiciones de análisis aplicadas, acompañado de formatos establecidos y vigentes para la evaluación física del café	Estudio de casos, Aprendizaje experiencial	AMBIENTE ANALISIS FISICVO	CAFÉ PERGAMINO EN PARAMTROS DE LABORATORIO, FORMATOS SCA, LAPIZ ,BORRADOR	SANTIAGO NORIEGA	
			2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.	RA2 EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE RECEPCIÓN DEL CAFÉ. SELECCIONAR EL CAFÉ PARA EL TOSTADO. ESTABLECER PERFILES Y NIVELES DE TOSTIÓN DE CAFÉ. OPERAR EQUIPO PARA LA TOSTIÓN. REGISTRAR INFORMACIÓN PARA EL CONTROL DE PARÁMETROS EN TUESTE. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL TUESTE OBTENIDO. APLICAR PROCEDIMIENTO PARA MEDIR EL NIVEL DE TUESTE. EMPACAR EL CAFÉ TOSTADO. ALMACENAR EL PRODUCTO FINAL.	RA2 TOSTIÓN: HISTORIA Y EVOLUCIÓN TECNOLÓGICA, MÉTODOS, MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DE CALOR, VARIABLES PARA EL CONTROL DE LA OPERACIÓN, PARÁMETROS DE CALIDAD, PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DEL COLOR, SISTEMAS Y APLICACIONES PARA REGISTRO, CONTROL DE PROCESO DE TUESTE. CAFÉ TOSTADO: TIPOS, CRITERIOS DE CALIDAD, CARACTERÍSTICAS, NIVELES, PERFILES DE TUESTE, TECNOLOGÍAS DISPONIBLES. EMPAQUE: TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIONES, CRITERIOS DE USO, ROTULADO, NORMATIVIDAD. RECIBO: CONDICIONES DE TRANSPORTES, TÉCNICAS DE INSPECCIÓN, CRITERIOS DE ACEPTACIÓN, MANUALES DE PROCEDIMIENTO.	RA2 ESTABLECE EL PROCESO DE TOSTADO DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN Y PARÁMETROS DE CALIDAD. CONTROLA PARÁMETROS DE TUESTE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y CRITERIOS COMERCIALES. CLASIFICA LA CALIDAD DE LA TOSTIÓN SEGÚN NORMAS TÉCNICAS, VOLUNTARIAS Y COMERCIALES. EMPACA EL CAFÉ TOSTADO CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD DE ROTULADO Y ETIQUETADO. INSPECCIONA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL CAFÉ VERDE Y/O TOSTADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y CRITERIOS CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	Realizar la tostión y mollenda del café según protocolos establecidos.	70 HORAS	22 HORAS	Muestra de café tostado y molido en optimas condiciones físicas y sensoriales que respondan a las necesidades del mercado	Presentaciones. Talleres prácticos	LABORATORIO TALLER DE TOSTION	café pergamino y bandejas para muestras de café	DUBERNEY MENESES	**FECHA INICIO:** 03/02/2026 **FECHA FIN**: 31/03/2026

Anexos Obligación No. 11.

- 11.1 GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizajeV4.pdf
- 11.2 Portafolio Instructor con contenido de cada subcarpeta.pdf
- 11.3 Plan de Trabajo Concertado.pdf
- 11.4 Registro de asistencia en Sofia Plus.pdf

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Servicios de barismo
- **Código del Programa de Formación:** 635604-1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** implementación de tienda de café de especialidad que responda a las necesidades del mercado en el centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano.
- **Fase del Proyecto (si aplica):** 3 – EJECUCION
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** APLICAR PROTOCOLOS DE MANIPULACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
- **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.
- **Resultados de Aprendizaje:** manejar el café en grano y/o molido según procedimientos de tostión, empaque, usos potenciales del producto, requerimientos del cliente.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 64 Horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, en esta guía de aprendizaje abordaremos los conocimientos básicos relacionados con la tostión de café, considerada una de las etapas más importantes y delicadas dentro de la cadena productiva del café, ya que en este proceso se genera el valor agregado y la transformación del grano, permitiendo resaltar sus características sensoriales y de calidad.

Durante la tostión se desarrollan los atributos característicos de un café especial, mediante la aplicación controlada de calor y el manejo adecuado de variables propias del proceso. En esta fase de la cadena productiva se evidencian las bondades obtenidas en las etapas previas de cosecha y beneficio, destacando la importancia de realizar cada proceso con responsabilidad, buenas prácticas y criterios de calidad.

A través del desarrollo de las actividades propuestas en esta guía, se busca que los aprendices apliquen los conocimientos teóricos y conceptuales relacionados con los métodos de tostión, el manejo de equipos e instalaciones y el control de las variables presentes en la materia prima. De igual manera, se pretende fortalecer habilidades y destrezas para enfrentar situaciones reales del entorno productivo, contribuyendo al mejoramiento de la productividad y competitividad en las empresas del sector cafetero.

Así mismo, esta guía promueve el trabajo autónomo, sistemático y organizado, incentivando a cada aprendiz a participar activamente en su proceso formativo. Es importante recordar que el modelo educativo del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA se fundamenta en el enfoque constructivista, donde el aprendiz es el principal protagonista de su aprendizaje.

En este sentido, el logro de los resultados de aprendizaje dependerá en gran medida de su interés, compromiso y participación activa, desarrollando habilidades para analizar, resolver problemas, buscar información, generar ideas y construir conclusiones a partir de diferentes situaciones del contexto formativo y productivo. Además, se promoverá el aprendizaje colaborativo, permitiendo el intercambio de experiencias y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: el instructor realizara la presentación del resultado a desarrollar en un tramo de 64 horas, según lo plasmado y expuesto en el plan de trabajo se indicaran las fechas de cada actividad y la metodología usada. En el transcurso de la formación entenderán el tueste es un proceso fundamental en la cadena de transformación del café, en el transcurso de las actividades entenderán a profundidad los fundamentos y acciones para garantizar la obtención de un café en su máxima expresión.

Ambiente requerido: Agronegocios

Estrategias o técnicas didácticas activas: Charla pedagógica, lluvia de ideas

Materiales de formación N/a

Material de apoyo: Presentacion digital

Duración de la actividad: 8 horas.

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

Descripción de la actividad: El instructor iniciara con una reseña histórica del origen del café, involucrando el tema mitológico y mágico al igual que el origen marcado en hechos históricos soportados por estudios. A su vez hablara del proceso de origen del tostado y la evolución a través de la historia.

Queridos aprendices deben soportar los conocimientos teóricos con el siguiente taller de investigación:

- Cuál es la composición nutricional de café arábico comparado con café robusta.
- Cuales la composición nutricional de café almendra arábico versus café arábico tostado.
- Principales odorantes del café tostado.
- ¿Qué es Dt o development Time, en el proceso de tueste y como se calcula?
- ¿Qué es ROR o rase of rise, en el proceso de tueste y como se calcula?
- ¿Cómo se perfila una muestra tostada?

La investigación la deben realizar basados en documentos de investigación soportados por CENICAFE y la federación de cafeteros, para luego socializarlo con sus compañeros en forma oral, permitiendo la corrección en caso de presentar falencias.

Ambiente requerido: Agronegocios

Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller escrito

Materiales de formación PC

Material de apoyo: Formulario

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: RECONOCER, IDENTIFICAR Y OPERAR EQUIPOS DE TOSTION.

Los aprendices recibirán charla demostrativa por parte del instructor donde se presentaran los equipos usados en el proceso de tueste, entre ellos están:

- Medidor de humedad.
- Medidor de densidad.
- Trilladora.
- Tostadora.
- Molino.
- Colorímetro.
- Medidor de actividad de agua.

Se darán recomendación de uso y mantenimiento preventivo de los equipos e implementos.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: charla orientada

Materiales de formación café pergamino

Material de apoyo: tablero

Evidencias de aprendizaje: formato curva de tueste

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 7 horas.

Descripción de la actividad: evaluación de conocimientos: De manera individual cada aprendiz presentará una prueba teórica, la cual será realizada de la presentación brindada por el instructor y la que se ra enviada al grupo masivo. La metodología será cuestionario mixto con preguntas abiertas y cerradas. La evidencia se debe subir al portafolio del aprendiz.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: evaluación escrita

Materiales de formación hojas de formato

Material de apoyo: na

Evidencias de aprendizaje: evaluciones resueltas

Instrumentos de evaluación: revisión

Duración de la actividad: 1 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Perdidas de peso y Niveles de tostion (colorimetría): En primera instancia se hará una explicación para el uso adecuado de los equipos (mantenimiento preventivo, limpieza, encendido) a usar en la actividad y así proceder a desarrollar Practica de tostion teniendo como base el INSTRUCTIVO NUMERO 1.

En esta actividad los aprendices deben desarrollar:

- Pruebas Sensoriales u organolépticas en CPS.
- Pruebas físicas técnicas.
- Pérdida de peso.
- Cambios de color.
- Prueba sensorial de muestras.

Los aprendices deben realizar informe escrito o enviado por correo en grupo. Por cada tabla se debe presentar conclusiones del ejercicio realizado.

Modo de evaluación del informe: Cada informe tendrá una nota individual de aprobado o no aprobado, se presentara a los seis días de haber realizado la práctica, además tendrá una valoración positiva hasta de 0,2 en el examen teórico o practico, El aprendiz que no se presente el día de la práctica tendrá – 0,1 en la evaluación teórica o práctica, y deberá reprogramar día para realizar el ejercicio.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: charla pedagógica y desarrollo practico

Materiales de formación café pergamino 4 kg

Material de apoyo: instructivo

Evidencias de aprendizaje: informe

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

Descripción de la actividad: Tueste para análisis sensorial de muestras: En esta actividad los aprendices usaran el instructivo 2 (INFORME FINAL), el cual tendrá como finalidad el aprender a tostar muestras de café a niveles optimos para la evaluación sensorial, se deberá catar las muestras.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: charla pedagógica y desarrollo practico

Materiales de formación café pergamino 4 kg

Material de apoyo: instructivo

Evidencias de aprendizaje: informe

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

Descripción de la actividad:

Taller practico – Rate o frise (ROR): Los aprendices realizaran tres tuestes basados en el instructivo 2 y usaran las tablas del mismo para presentar el informe final. INCUYE PRESENTAR ACTIVIDAD EN EL INFORME FINAL.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: charla pedagógica y desarrollo practico

Materiales de formación café pergamino 4 kg

Material de apoyo: instructivo

Evidencias de aprendizaje: informe

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

Descripción de la actividad: Taller practico – Development time: Los aprendices realizaran tres tuestes basados en el instructivo 2 y usaran las tablas del mismo para presentar el informe final.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: charla pedagógica y desarrollo practico

Materiales de formación café pergamino 4 kg

Material de apoyo: instructivo

Evidencias de aprendizaje: informe

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

Descripción de la actividad: Presentacion tipo campeonato nacional. los aprendices presentaran de manera individual una presentación tipo campeonato nacional de tostión, de manera individual, el instructor enviara la lista de chequeo de evaluación para las correspondiente aclaración de dudas.

Ambiente requerido: Trilla y tostion

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentacion

Materiales de formación café pergamino 8 kg

Material de apoyo: instructivo

Evidencias de aprendizaje: formato curva de tostion

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	Realizar la tostión y molienda del café según protocolos establecidos.	Cuestionario escrito	Evidencias de Conocimiento : Cuestionario escrito - Composicion quimica del café Evidencias de Desempeño: Lista de chequeo Taller practico – Informe final. Evaluacion practica Evidencias de Producto:	APLICA CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS RECURSOS CUMPLIENDO CON LAS NORMAS VIGENTES; PROTOCOLOS PARA TOSTIÓN Y MOLIENDA DEL CAFÉ RECONOCE LOS PARÁMETROS DE TOSTIÓN Y MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. OPERA LOS EQUIPOS DE TOSTIÓN Y MOLIENDA SEGÚN EL MANUAL DE USO Y REQUERIMIENTOS DEL TIPO DE PRODUCTO SOLICITADO POR EL COMPRADOR Y LOS CONSUMIDORES. RECONOCE LOS PARÁMETROS DE TOSTIÓN Y MOLIENDA DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. OPERA LOS EQUIPOS DE	Técnica: Formulacion de preguntas. Instrumento: Trabajo Escrito Instructivo Técnica: Taller practico Intrumento: Lista de chequeo – instructivo

			Taller practico - Determinar perdidas de peso y cambios de color en tueste de café Taller practico – Manejo de curva de tostion	TOSTIÓN Y MOLIENDA SEGÚN EL MANUAL DE USO Y REQUERIMIENTOS DEL TIPO DE PRODUCTO SOLICITADO POR EL COMPRADOR Y LOS CONSUMIDORES. DEMUESTRA HABILIDAD EN LA ORIENTACIÓN DE LAS PRUEBAS DE TOSTIÓN Y MOLIENDA SEGÚN PROTOCOLOS; EN EL MANEJO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE LABORATORIO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS ENTREGA PLAN DE MEJORA DEL PROCESO DE TOSTIÓN DEL CAFÉ DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. SELECCIONA LA MUESTRA DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN	Técnica: Valoración de productos Instrumento: Informe escrito - Lista de chequeo - instructivo

				PROTOCOLOS INTERNACIONALES. ENTREGA LAS MUESTRAS DE CAFÉ TOSTADO EN ALMENDRA Y/O MOLIDO PARA LOS RESPECTIVOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA EMPRESA. PREPARA LAS MUESTRAS REQUERIDAS, SEGÚN TIPO DE TOSTIÓN Y MOLIENDA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Beneficio del cafe: conjunto de etapas incluidas en el proceso de postcosecha que tiene como resultado la obtención de café pergamino seco.
Café pergamino seco: Grano de café cubierto por cascara apergaminada, comúnmente de color amarillenta.
Cosecha: El período de cosecha se da cuando las propiedades físicas, bioquímicas y fisiológicas del fruto están en condiciones óptimas, en campo se mide por las condiciones organolépticas de color y textura.
Despulpado: consiste en retirar la pulpa (epicarpio) de los granos de café. Este proceso se realiza mediante máquinas despulpadoras que aplican presión sobre el grano.
DT: Development time en ingles, quiere decir tiempo de desarrollo
Fermentación: En esta etapa las enzimas naturales desintegran la estructura del mucílago que queda adherido al grano después del despulpado y antes del lavado, permitiendo que los compuestos insolubles en agua se solubilicen a través de las reacciones naturales que se presentan y puedan ser retirados del grano por medio del lavado, lo que permite resaltar atributos organolépticos.
NTC: Norma técnica colombiana.
ROR: Rate of rise en inglés, traducido dice tasa de incremento.

Tostion: Proceso térmico, aplicado al café verde, obteniendo cambios físicos y químicos que potencia características sensoriales según lo solicitado por el cliente.
Tueste artesanal: Proceso de tueste de café realizado de manera rudimentaria, normalmente usando leña como combustible.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

Biblioteca virtual SENA – NTC 5181
- Propiedades Físicas y factores de conversión del café en el proceso de beneficio - Cenicafe.
- The coffee Roaster's Companion, Scott Rao, 2014
- Coffee roasting Magic-Art-Science, Gerhard Jensen, 2006.
- ESPRESSO COFFEE- TEHE CHEMISTRY OF QUALITY, 1995

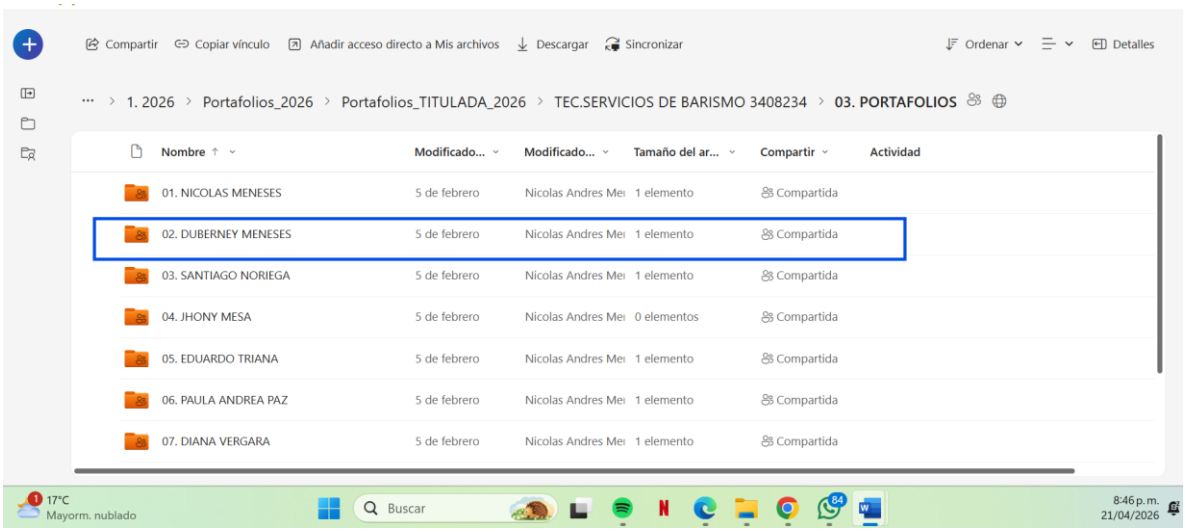
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

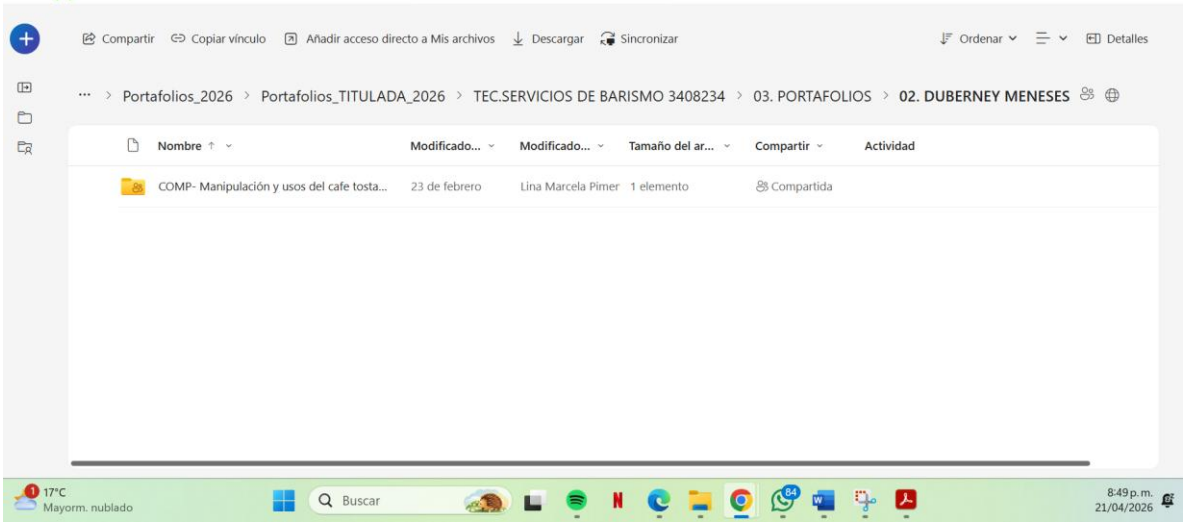
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Duberney Meneses**	**Instructor**	**Formacion**	**Febrero 2026**

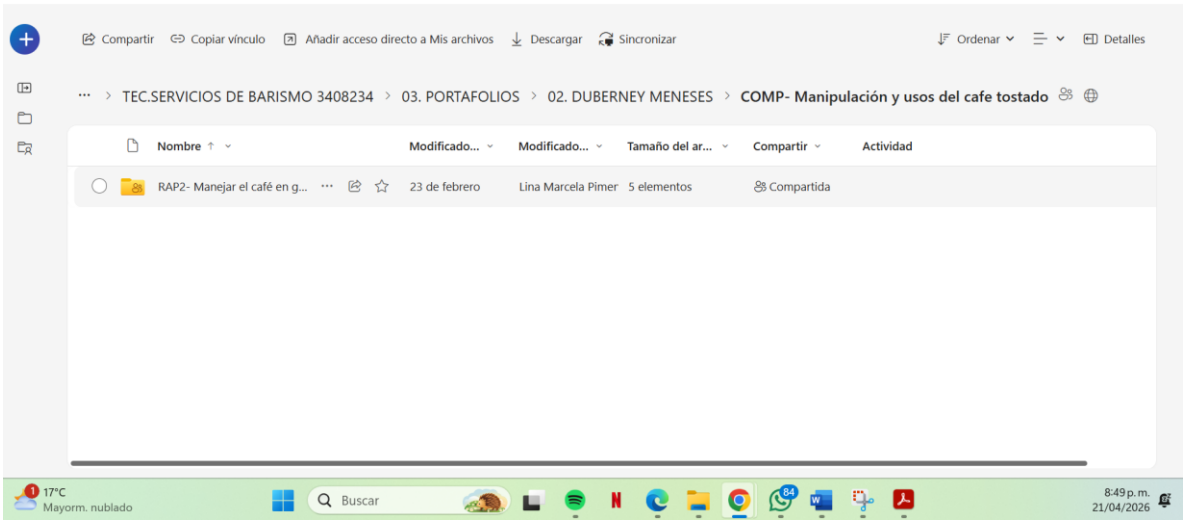
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

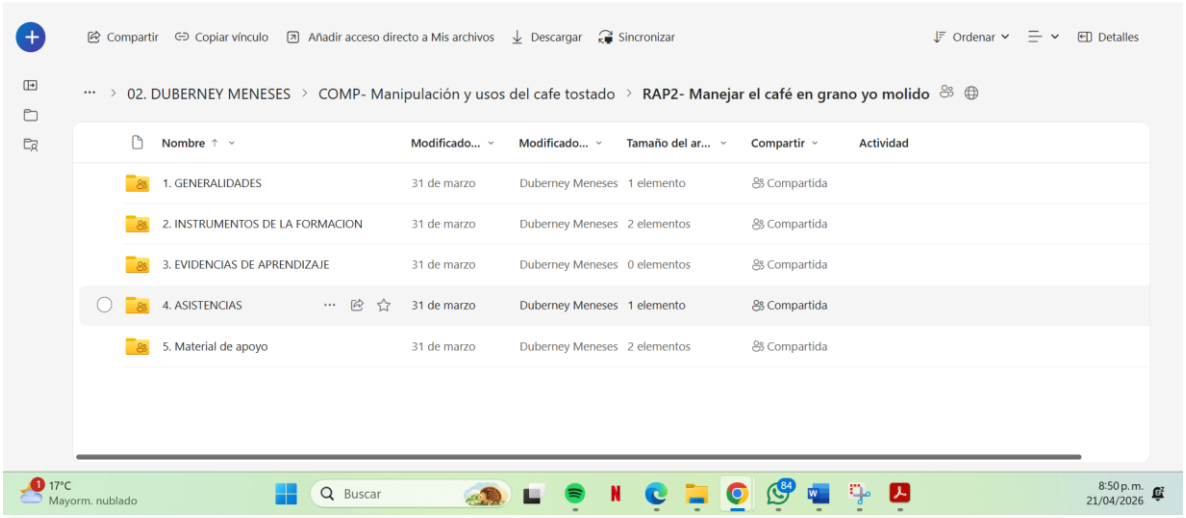
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

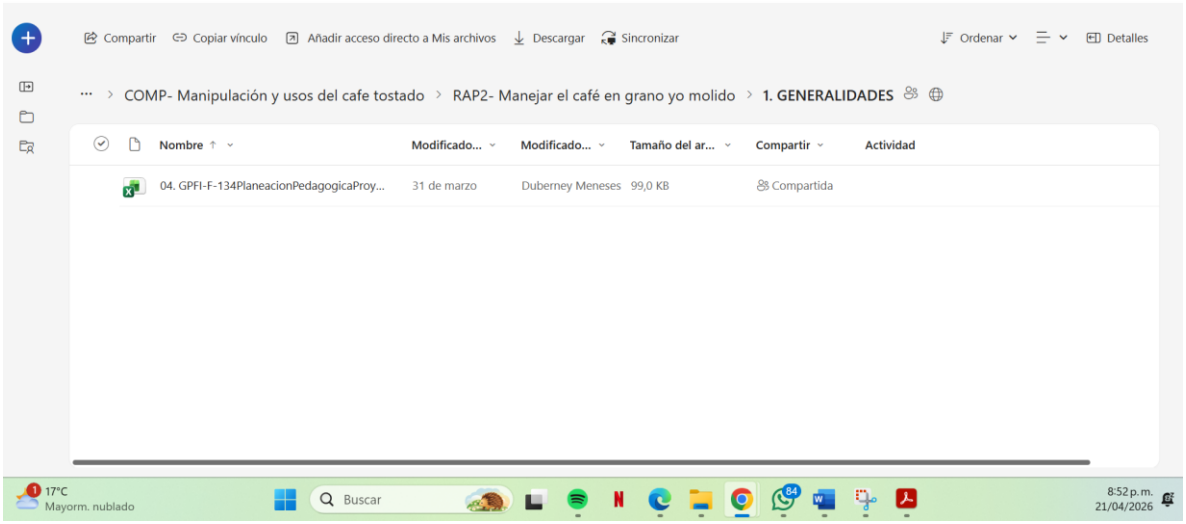
PORTAFOLIO INSTRUCTOR

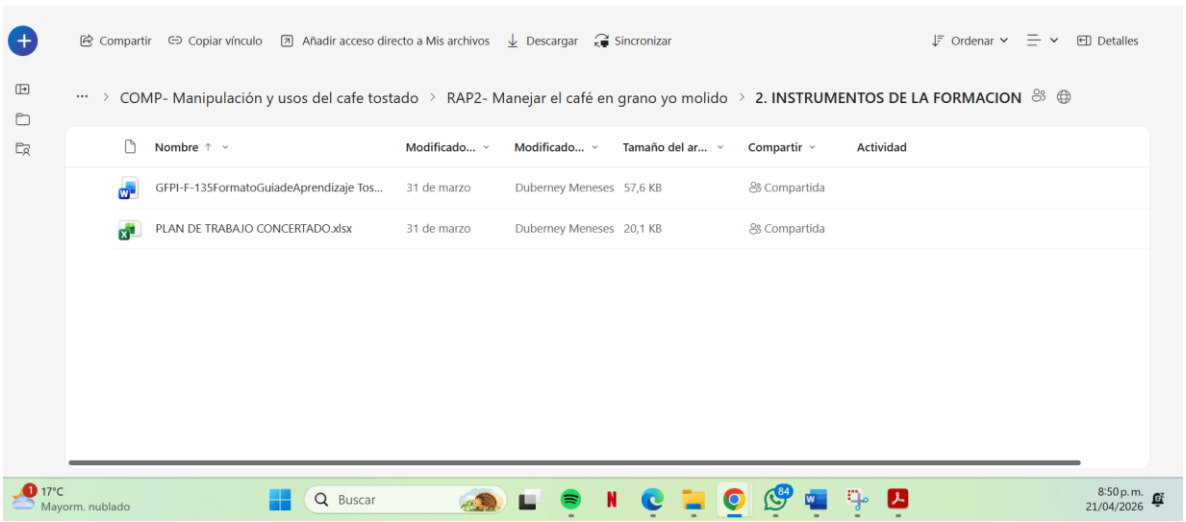







Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
02. DUBERNEY MENESES
COMP- Manipulación y usos del cafe tostado
RAP2- Manejar el café en grano yo molido
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
1. GENERALIDADES 31 de marzo Duberney Meneses 1 elemento Compartida
2. INSTRUMENTOS DE LA FORMACION 31 de marzo Duberney Meneses 2 elementos Compartida
3. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE 31 de marzo Duberney Meneses 0 elementos Compartida
4. ASISTENCIAS 31 de marzo Duberney Meneses 1 elemento Compartida
5. Material de apoyo 31 de marzo Duberney Meneses 2 elementos Compartida
17°C
Mayorm. nublado
Buscar
8:50 p. m.
21/04/2026


Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
COMP- Manipulación y usos del cafe tostado
RAP2- Manejar el café en grano yo molido
1. GENERALIDADES
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
04. GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProy... 31 de marzo Duberney Meneses 99,0 KB Compartida
17°C
Mayorm. nublado
Buscar
8:52 p. m.
21/04/2026


Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
COMP- Manipulación y usos del cafe tostado
RAP2- Manejar el café en grano yo molido
2. INSTRUMENTOS DE LA FORMACION
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje Tos... 31 de marzo Duberney Meneses 57,6 KB Compartida
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.xlsx 31 de marzo Duberney Meneses 20,1 KB Compartida
17°C
Mayorm. nublado
Buscar
8:50 p. m.
21/04/2026

Descriptores del Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

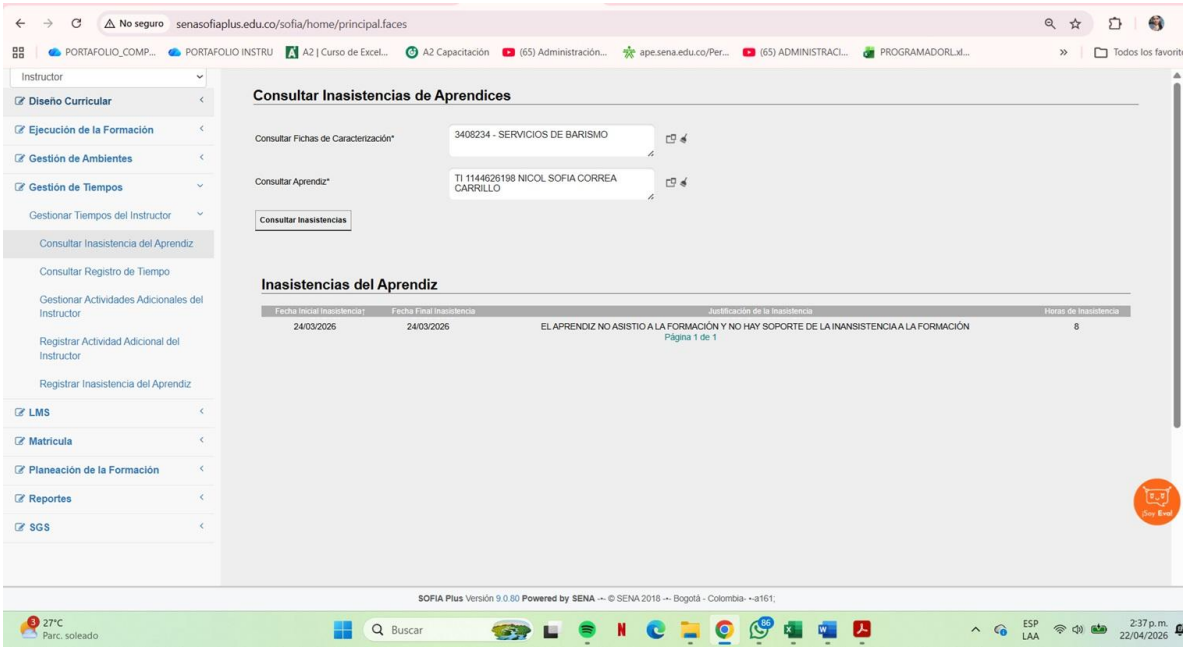
Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar 1	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	Entregó		Actividad a desarrollar 2	Forma de entrega de la actividad 2		Fecha de entrega	Entregó		Actividad a desarrollar 3	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	Entregó	
	ACTIVIDAD: CONOCIMIENTO.	Físico	Digital		Si	No	ACTIVIDAD : Desempeño y producto	Físico	Digital		Si	No	ACTIVIDAD : Desempeño y producto	Físico	Digital		Si	No
KAREN YASMIN MUÑOZ CANACUE					X						X							
JHON ALEJANDRO PORTILLA LOPEZ					X						X							
KAROL STEPANIA ROJAS LOPEZ					X						X							
JENNYFER DAYANA ZAPATA BURBANO					X						X							
JORGE DANIEL SALINAS MUÑOZ					X						X							
XIOMARA CHAVARRO MUÑOZ					X						X							
JUAN MANUEL LOSADA MURCIA	Evaluacion Teorica	X		3/03/2026	X		Evaluacion practica	X		14/04/2026	X		Informe Final PRACTICAS	X		21/0/2026		
MIGUEL ANGEL RIVERA VASQUEZ					X						X							
TALIANA FERNANDA DELGADO GUACA					X						X							
LAURA MARIANA MENDOZA PENAGOS					X						X							
MARLY LICETH ROJAS ARGOTE					X						X							
JUAN MANUEL TOVAR BETANCOURT					X						X							
NICOL SOFIA CORREA CARRILLO					X						X							
NINCY YHIRED MUELAS TORRES					X						X							

Para realizar el seguieminto del proceso formativo se pueden incluir diferentes actividades adicionales, tales como, controles de lectura, vigilancia tecnológica, talleres, exposiciones y/o cuestionarios. Aunque no tienen un caracter evaluativo se tendrán en cuenta como parte del proceso de la evidencia concreta.* Realizó retiro voluntario y ya no se encuentra en el proceso formativo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano
Formato de Asistencia

CIUDAD Y FECHA: Pitalito
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico Bachiller 3406234
COMPETENCIA/RAP: Competencia: Raps:
AMBIENTE: 105 Aon.
No. DE FICHA/ GRUPO FICHA: 3406234
HORARIO DE LA FORMACIÓN:
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA X COMPLEMENTARIA:
Periodo de Ejecución. Fecha de inicio: Fecha final:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	24/03/26	31/04/26	14/04/26	21/04/26	OBSERVACIONES
1	Jorge Daniel salinas nuñez	1081700223	Jorge.S	Jorge.S	Jorge S.	Jorge, S	
2	Jhon Alejandro castilla lopez	1078714781	Algordro.	Algordro p	Algordo p	Alejandro P.	
3	Karol Stefania Rojas López	1004120089	Karl Rojas	Karl Rojas	Karl Rojas	Karol Rojas	
4	Jennifer Dayana zapata	1078250497	Jennifer Zapata	Jennifer Zapata	Jennifer Zapata	Jennifer Zapata	
5	Karen Yesmin Muñoz Cancue	1077077744	Karen Muñoz	Karen Muñoz	Karen Muñoz	Karen Muñoz	
6	Xiomara Chacón Muñoz	1083886990	Xiomara ch	Xiomara ch	Xiomara Ch	xiomara ch	
7	Mariana Mendoza P	1083890853	Mariana M	Mariana M	Mariana M	Mariana M	
8	Juan Manuel Losada Muñoz	1083887353	Juan Munoz	Juan Munoz	Juan Muñoz	Juan Muñoz	
9	Juan Manuel Tovar Betancourt	1117932936	Juan T.	Juan T.	Juan T.	Juan T.	
10	Maily Lizeth Rojas Pechotena	1083887254	Maily R.	Maily R.	Maily R.	Maily R.	
11	Yuney yhineth Muñoz Tomes	1118278033	Yuney Y.	Yuney Y.	Yuney Y.	Yuney. Y	
12	Tatiana Fernanda Delgado	1083887938					
13	Nicol Sofia Torres Parra	1117667678					
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							


No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3408234 - SERVICIOS DE BARISMO
Consultar Aprendiz*
TI 1144626198 NICOL SOFIA CORREA CARRILLO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
24/03/2026
24/03/2026
EL APRENDIZ NO ASISTIO A LA FORMACIÓN Y NO HAY SOPORTE DE LA INANSISTENCIA A LA FORMACIÓN
8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
27°C
Parc. soleado
Buscar
ESP
LAA
2:37 p. m.
22/04/2026

Anexos Obligación No. 14.

14.1 Evidencia Fotográfica del buen uso de los ambientes y los equipos.

14.1 Evidencia Fotográfica del buen uso de los ambientes y los equipos






14/04/2026


14/04/2026, 4:20:47 p.m.
Vía Yamboro
Pitalito
Huila
Colombia

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.