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, mayo de 2026

Señora
Jenniffer Tatiana Ruiz Martínez
Supervisora contrato nro. **CO1.PCCNTR.9157811** de 2026
Coordinadora Académica jornada nocturna y atención a los servicios de Formación Complementaria.
Formación Profesional Integral.
Pitalito

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9157811 de 2026

Oscar Mauricio Triviño Prieto, identificada con la cédula de ciudadanía nro. 80168958 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 ONCE MILLONES TRECIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($11.362.000). 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 (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes de MARZO por 40 horas por el valor DE (UN MILLON DOCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE) $1.235.000, Un (1) pago en el mes ABRIL por 32 horas por el valor DE (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes MAYO por 32 horas por el valor DE (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes de JUNIO por 40 horas por el valor DE (UN MILLON DOCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE) $1.235.000, Un (1) pago en el mes JULIO por 32 horas por el valor DE

(NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes AGOSTO por 32 horas por el valor DE (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes de SEPTIEMBRE por 40 horas por el valor DE (UN MILLON DOCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE) $1.235.000, Un (1) pago en el mes OCTUBRE por 32 horas por el valor DE (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, Un (1) pago en el mes NOVIEMBRE por 32 horas por el valor DE (NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE) $988.000, b) Un pago en el mes DICIEMBRE por 24 horas por el valor DE (SETECIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS M/CTE) $741.000.

Plazo: 09 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:** preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos. **RAP 2:** obtener café filtrado según método	**Anexos Obligación No. 1.** **1.1** Pantallazos del Programador en OneDrive por semana en PDF. **1.2** Reporte de horas de SOFIA del Mes Abril.

		preparación, técnicas de extracción, normatividad y solicitud del cliente. Ambiente de filtrados ENCC. **FECHA INICIO:** 08/04/2026 **FECHA FIN:** 20/05/2026 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.	
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 el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se gestiono la planeación pedagógica.	**Anexos Obligación No. 2.** **2.1** Planeaciones pedagógicas del programa en el cual está orientando la formación. (Los juicios evaluativos serán presentados en el próximo informe, de acuerdo con la fecha de corte establecida para su emisión.)
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica para el respectivo mes.
5	Liderar y/o apoyar el proceso de inducción institucional de los	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No aplica para el respectivo mes.

	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.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	
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 alternativas de desarrollo de la etapa productiva.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica para el respectivo mes.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica para el respectivo mes.
9	Participar activamente en los procesos de autoevaluación y/o de registro calificado, de acuerdo con la asignación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No aplica para el respectivo mes.

	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.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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 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.	Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica, realizando actualizaciones permanentes acorde a cada sesión de formación.	**Anexos Obligación No. 11.** **11.1** Guías de aprendizaje. **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.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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-V2, entregado para el pago de las actividades mes de Mayo del 2026, con las respectivas evidencias según las obligaciones ejecutadas en el respectivo mes.
18	Las demás de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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. **37104948** y el operador ASOPAGOS S.A. referente al mes de Abril.

Cordialmente,



OSCAR MAURICIO TRIVIÑO PRIETO
Contratista
CC No. 80.168.958 de Bogotá D.C.



Jenniffer Tatiana Ruiz Martínez
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.9157811 de 2026

Anexos Obligación No. 1.

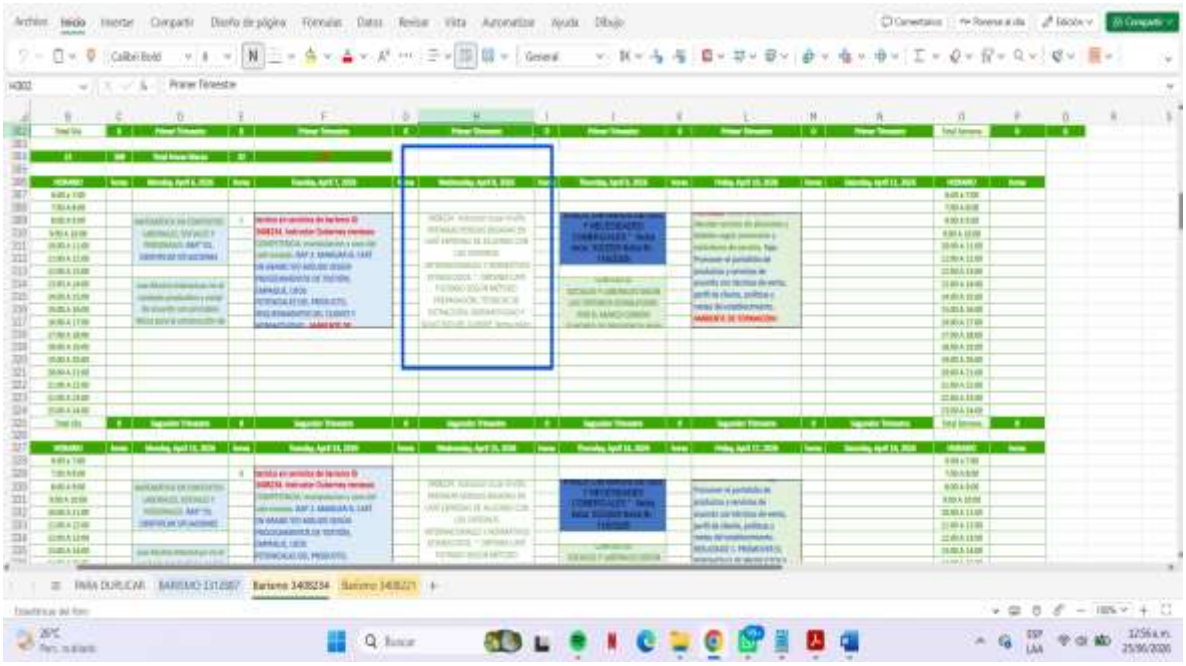
1.1 Pantallazos Programador .pdf

1.2 Reporte de horas de SOFIA del Mes Abril.pdf

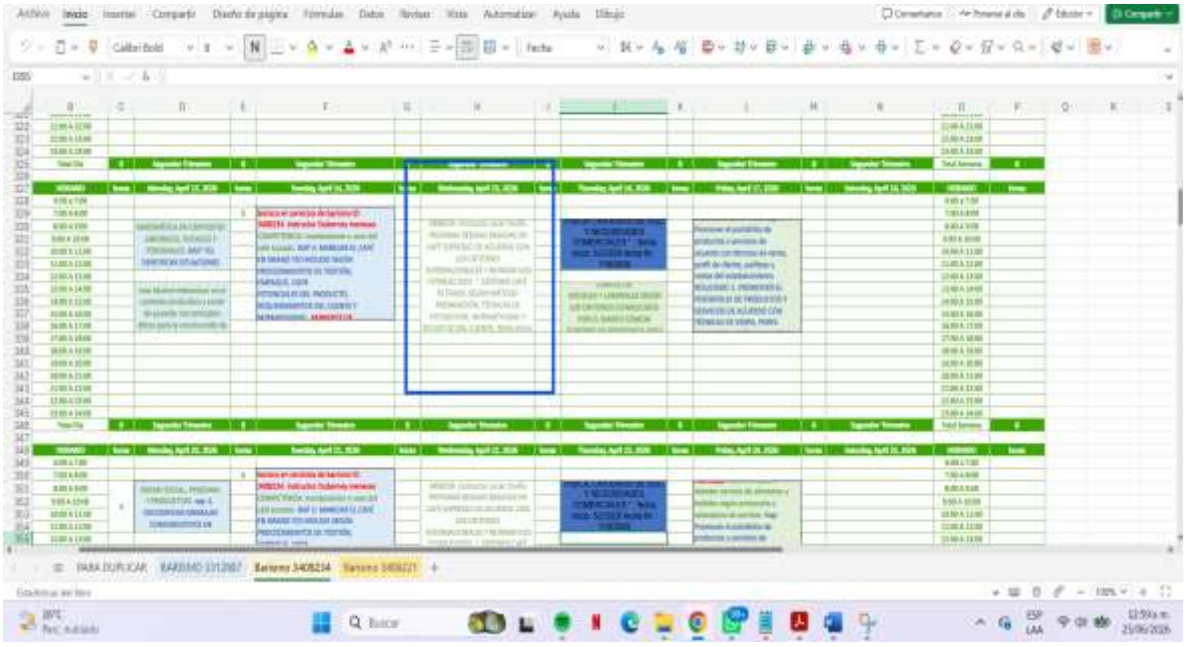
1.1 PROGRAMADOR TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

ID FICHA **3408234 – RAP**

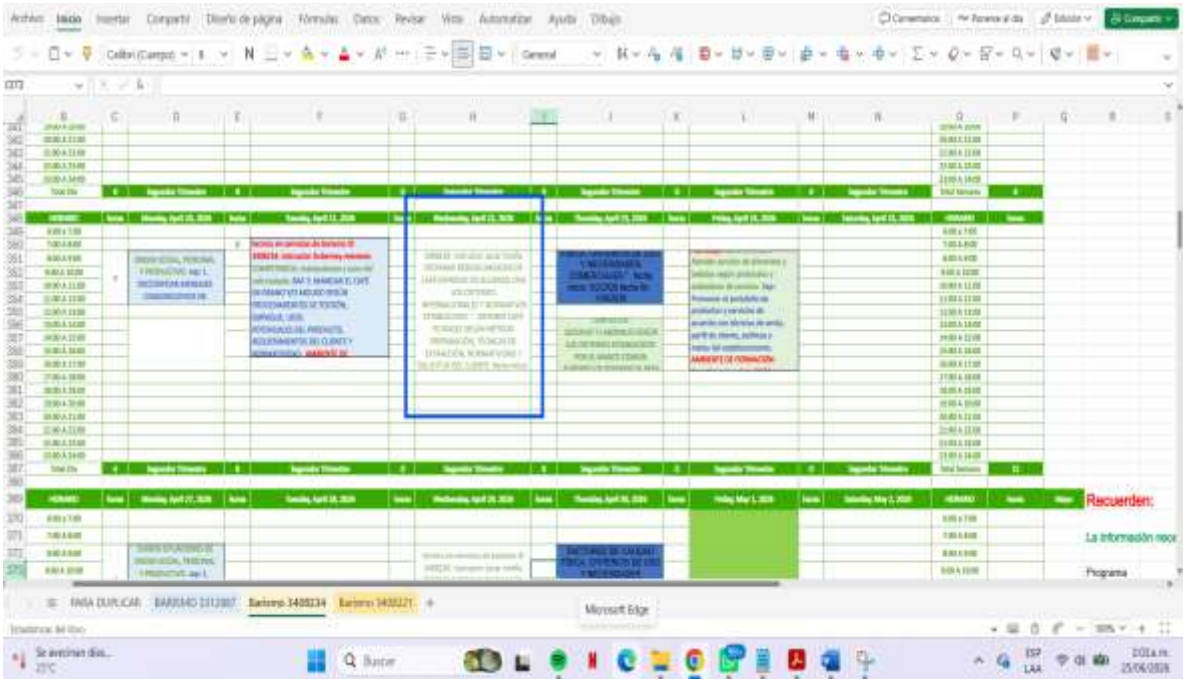
- Semana del 06 al 11 de Abril



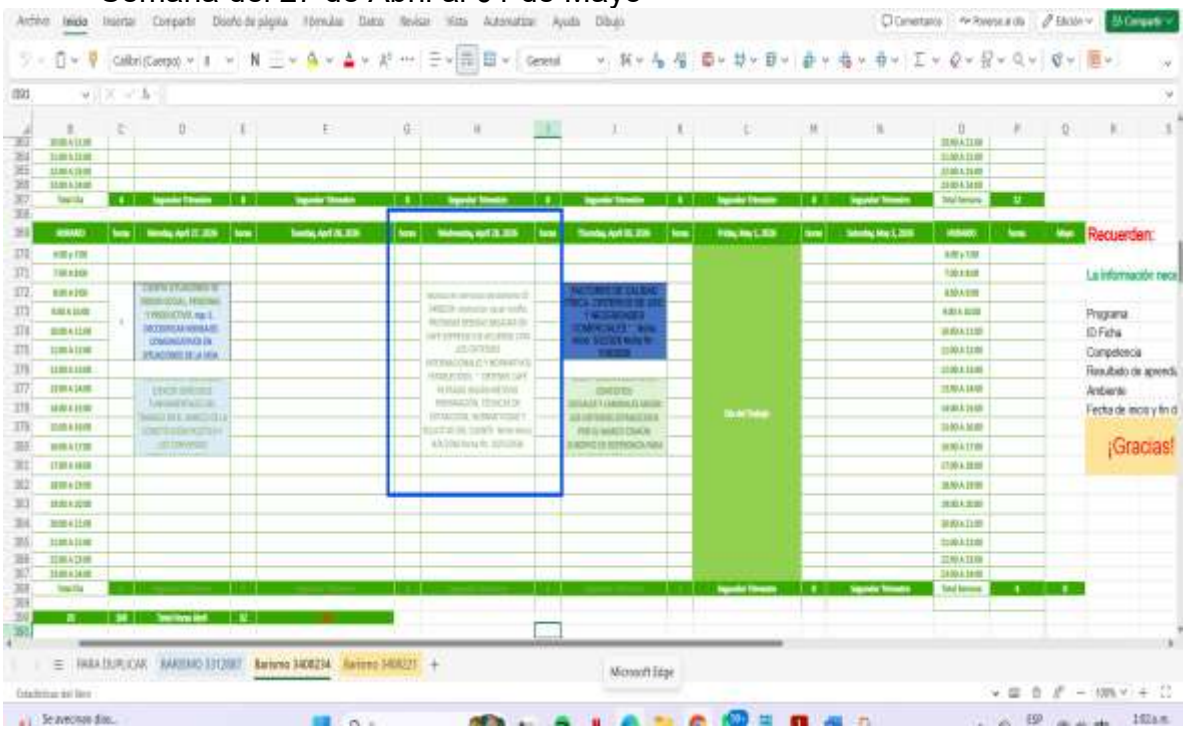
- Semana del 13 al 17 de Abril



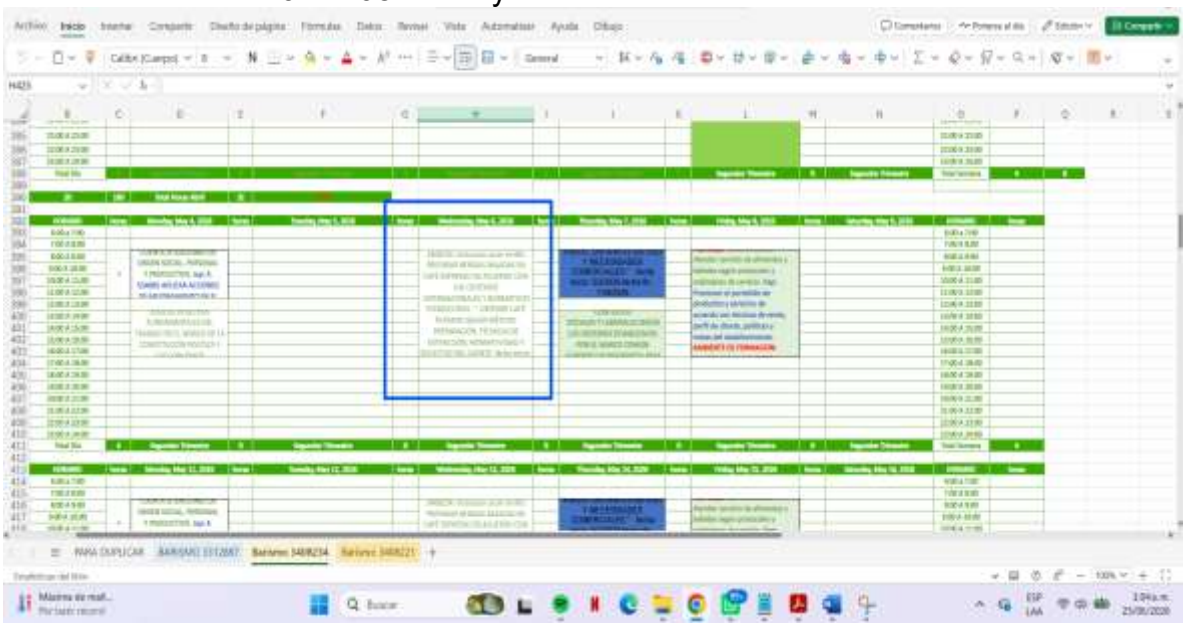
- Semana del 20 al 24 de Abril



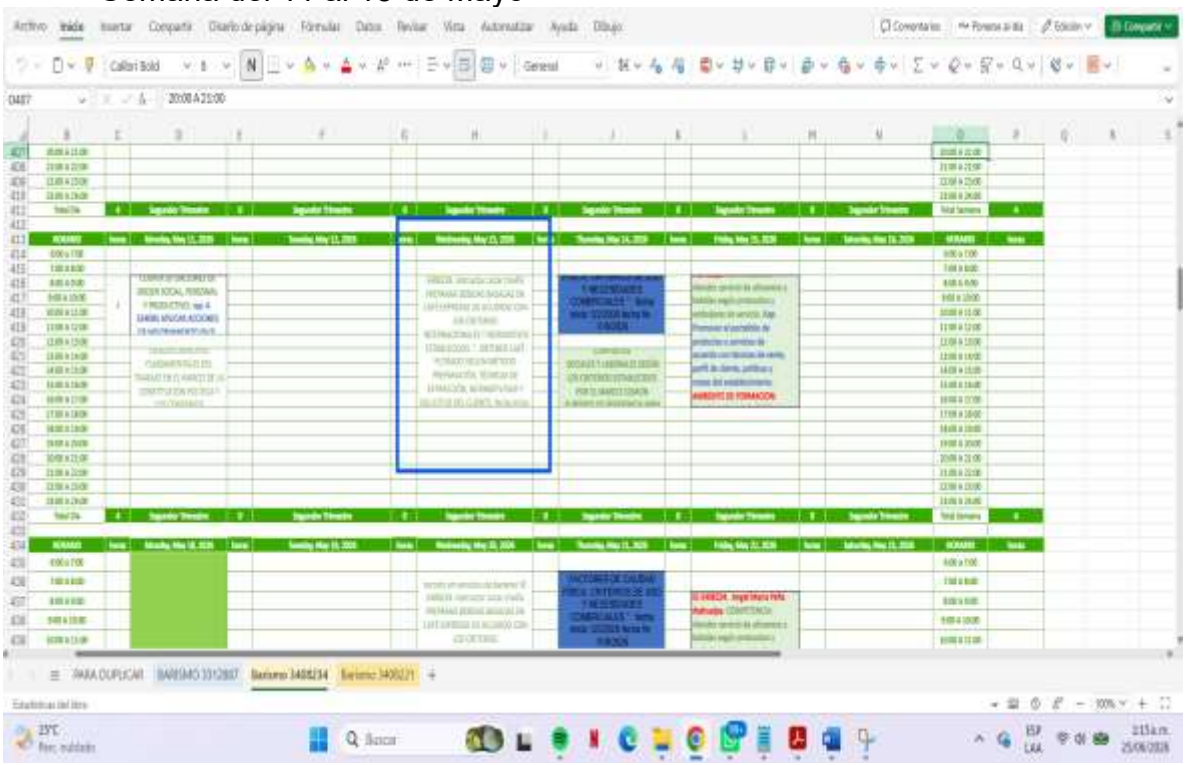
- Semana del 27 de Abril al 01 de Mayo



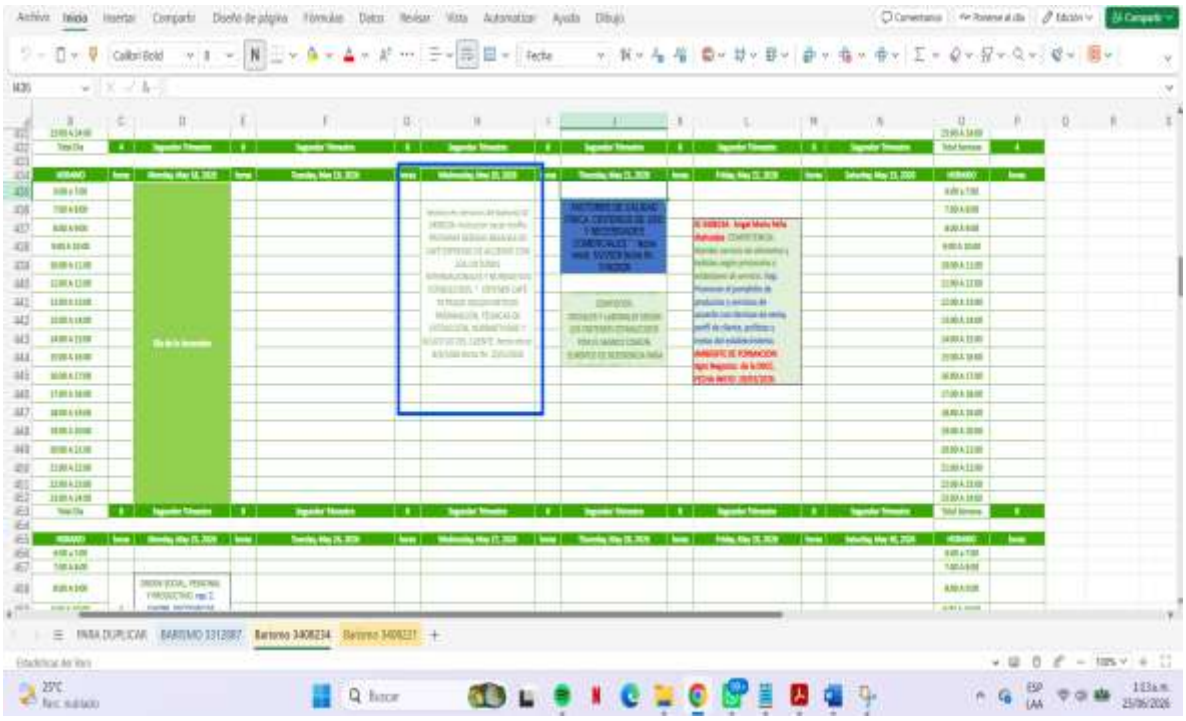
- Semana del 04 al 08 de Mayo



- Semana del 11 al 15 de Mayo



- Semana del 19 al 22 de Mayo



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO TRIVIÑO PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

• 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: OSCAR MAURICIO TRIVIÑO PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

Anexos Obligación No. 2.

2.1 GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProyectoFormativo_3408234.pdf

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**08 de Abril del 2026**
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)	**ESTRATEGÍAS DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA OPTIMIZACIÒN DE CALIDADES Y DIRECCIONAMIENTO EN LA CADENA DE VALOR DE CAFÉ.**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**3405177**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**OSCAR MAURICIO TRIVIÑO** — **Regional y Centro de formación: Huila - CGDSS** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **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	
EJECUCIÓN	ANALIZAR INFORMACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, PROCESOS Y TECNICAS RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN DESEMPEÑO DEL ENTORNO LABORAL.	**PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.**	**3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.**	**ACONDICIONAR MÉTODO DE PREPARACIÓN. ESTABLECER LA RELACIÓN AGUA - CAFÉ ESTABLECER LA GRANULOMETRÍA. DOSIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ. OPERAR EL MOLINO DE CAFÉ. ALIMENTAR EL MÉTODO DE PREPARACIÓN. EVALUAR LOS RESULTADOS ESPERADOS EN LA BEBIDA DE CAFÉ PREVIO AL SERVICIO. AJUSTAR VARIABLES DE EXTRACCIÓN. UTILIZAR TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN. MANEJAR ESTÁNDARES DE PREPARACIÓN. REGISTRAR LA TRAZABILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ A UTILIZAR**	**RA3 TÉCNICAS PARA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA: CONCEPTO, VARIABLES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA, HERRAMIENTAS DE MEDICIÓN DE VARIABLES Y CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE RESULTADOS.**	**RA3 RECONOCE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LA NACIONAL E INTERNACIONAL. ELIGE LA MOLIENDA DE ACUERDO CON EL SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ. CONTROLA LAS VARIABLES DE LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ PARA LA PREPARACIÓN CONFORME A NORMATIVIDAD, ESTÁNDARES INSTITUCIONALES, SERVICIOS EXPERIENCIALES Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE. EXTRAER BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES DE PREPARACIÓN, CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, MÉTODO Y TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y SOLICITUD DEL CLIENTE. IDENTIFICA RESULTADO SENSORIAL A PARTIR DE LA MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN. DESCRIBE EL PERFIL DE LA BEBIDA Y SUS ATRIBUTOS DE ACUERDO CON EL ORIGEN, PROCESO Y MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN EXALTANDO LA LABOR DEL PRODUCTOR.**		56	4	PROPONE Y PREPARA LAS BEBIDAS DE INNOVACION DE ACUERDO A NORMAS DE BPM MANTENIENDO SINERGIA CON EL CAFÉ		Ambiente de Brewing ENCC, Yamboró	Café tostado, filtros chemex, v60, delter, aeropress, sifon	**Oscar Mauricio Triviño**	**Fecha de inicio:** 08/04/2026 **Fecha de finalización:** 20/05/2026

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 3408234.pdf

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

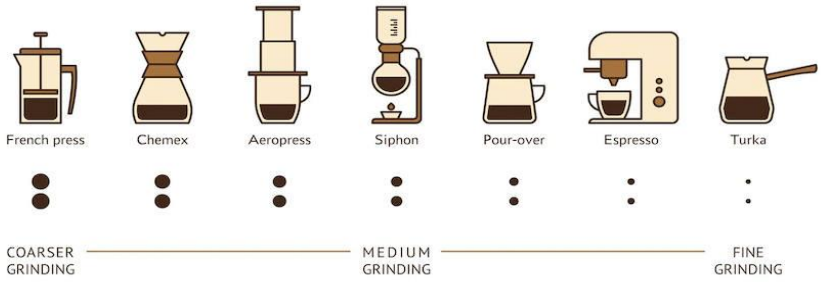
- **Denominación del Programa de Formación:** SERVICIOS DE BARISMO.
- **Código del Programa de Formación:** 635604 v1
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** ESTRATEGÌAS DE SERVICIO INTEGRAL PARA LA OPTIMIZACIÒN DE CALIDADES Y DIRECCIONAMIENTO EN LA CADENA DE VALOR DE CAFÉ.
- **Fase del Proyecto (si aplica):** Ejecución
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** Ejecución
- **Competencia**: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
- **Resultados de Aprendizaje:** 3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 56

2. PRESENTACIÓN

- Hola, ¡bienvenidos a su guía de aprendizaje! Esta guía está diseñada para que logren **comprender el proceso de extracción de solubles de café**, siguiendo los estándares y la normativa técnica. ☕ A través de una serie de actividades, exploraremos desde sus conocimientos previos hasta la aplicación práctica y la comprensión de las regulaciones globales. ¡Empecemos!.

Sabor del Café con diversos métodos de preparacion



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

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

1. Alistar equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado.
2. Preparar la bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimientos técnicos.
3. Identificar las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares internacionales.
4. Explicar el perfil de la bebida y sus atributos sensoriales durante el servicio de acuerdo con el origen, proceso y técnica de preparación.

3.1 Actividades de reflexión inicial: ¿Qué sabemos sobre la extracción?

Descripción de la actividad:

Objetivo: Activar sus conocimientos previos y relacionarlos con el tema.

Instrucción: En grupos de 3 o 4 personas, respondan las siguientes preguntas. No busquen la respuesta, solo usen lo que ya saben.

- ¿Cómo se hace un café en casa? ¿Qué pasos sigue?
- ¿Creen que el proceso industrial para hacer café soluble es igual o diferente? ¿Por qué?

- Mencionen al menos tres factores que influyen en el sabor del café. Por ejemplo, la cantidad de café o la temperatura del agua.
- ¿Qué es para ustedes el café soluble?

Al final de esta actividad, cada grupo compartirá sus respuestas con el resto de la clase para generar una discusión enriquecedora.

Ambiente requerido: Escenario urbano o rural con disponibilidad de equipos y condiciones ambientales que cumplan con seguridad y salud en el trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: actividad basada en problemas

Materiales de formación: Elementos entregados por el instructor

Material de apoyo: Presentación entregada por el instructor

Duración de la actividad: horas. 8

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

Descripción de la actividad:

Objetivo: Reconocer los elementos clave y los conocimientos necesarios para la extracción.

Instrucción: Individualmente, realicen las siguientes acciones:

1. **Disponer los elementos de extracción:**
    - Dibujen o nombren los equipos básicos que creen que se necesitan para la extracción de café a gran escala.
    - Investiguen la función de cada uno de estos equipos (por ejemplo, molino, tostadora, extractor).
2. **Manejar el café:**
    - Describan las características de un café de buena calidad para la extracción (tipo de grano, origen, grado de tueste).
    - Investiguen las etapas que atraviesa el café desde que se cultiva hasta que llega a la planta de procesamiento.

Esta actividad les permitirá identificar el vocabulario técnico y los conceptos fundamentales para la siguiente etapa.

Ambiente requerido: Escenario urbano o rural con disponibilidad de equipos y condiciones ambientales que cumplan con seguridad y salud en el trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: actividad basada en problemas

Materiales de formación: café tostado y filtros de papel

Material de apoyo: Presentación entregada por el instructor

Duración de la actividad: horas. 12

3.3 Actividades de apropiación: Extracción según manuales

Descripción de la actividad: **Objetivo:** Interiorizar y aplicar el proceso de extracción de solubles de café.

11+ Métodos De Extracción De Café Populares:



¿Curioso por descubrir las mejores formas de preparar café? Explora la guía definitiva de los Métodos de Extracción de Café Populares y encuentra el perfecto para tu próxima taza.

Descubre más de 11 Métodos de Extracción de Café más populares, desde el pour-over hasta el espresso. Aprende los pros, los contras y las técnicas de cada método.

¿Sabías que hay docenas de formas de preparar café, cada una ofreciendo sabores y experiencias únicas?

Ya seas un principiante en el mundo del café o un entusiasta experimentado, entender los diferentes métodos de preparación puede transformar tu ritual diario de café.

¡Vamos a sumergirnos en las 11+ técnicas principales de preparación y a descubrir cuál podría convertirse en tu nueva favorita!

Herramientas de Preparación:

- **Hario V60:** Ideal para porciones individuales con control total.
- **Chemex:** Perfecto para compartir, con filtros más gruesos para un café más suave.
- **Hervidor de Cuello de Cisne:** Esencial para un vertido preciso.
- **Báscula de Cocina:** Para medir con precisión la proporción de café y agua.
- **Molino de Muelas:** Proporciona molidos consistentes, cruciales para una extracción uniforme.

Guía Paso A Paso Para Preparar

- **Calienta el Agua:** Calienta entre 195–205°F (90–96°C) o deja que hierva y enfríe durante 30 segundos.
- **Mide el Café y el Agua:** Usa una proporción de 1:15 a 1:17 (ej., 20g de café por 300g de agua).
- **Muele los Granos:**
    - **V60:** Molido medio (como sal kosher).
    - **Chemex:** Molido medio-grueso (como sal marina).
- **Prepara el Filtro:** Enjuágalo con agua caliente para eliminar el sabor a papel y calentar la cafetera.
- **Bloom:** Vierte 50–60g de agua para humedecer el café molido. Espera 30–45 segundos para que libere los gases.
- **Vierte en Etapas:** Añade agua lentamente en movimientos circulares. Intenta terminar de verter al minuto 3.

Perfil de Sabor: Guia de Cateo de Cafe

El café pour-over resalta los sabores naturales de los granos:

- **Tostados Claros:** Notas brillantes, frutales y florales (ej., Ethiopian Yirgacheffe).
- **Tostados Medios:** Sabores equilibrados y con notas a nuez.
- **Tostados Oscuros:** Menos recomendados, ya que su intensidad puede opacar el carácter limpio del pour-over.

****Mejores Granos y Tamaño de Molido**

- **Granos:** Tostados claros a medios, como los de Etiopía, Kenia o Colombia.
- **Tamaño de Molido:** Consistente (logrado con un molino de muelas) para una extracción uniforme.

Espresso: La Experiencia Definitiva Del Café



El espresso es como la joya de la corona en la preparación de café. Es audaz, concentrado y la base de bebidas populares como el latte y el capuchino.

Seamos sinceros, no es el método más fácil de dominar. Extraer un buen shot requiere tiempo, práctica y las herramientas adecuadas.

¿Mi primer intento? Un desastre amargo e imbebible. Pero una vez que aprendí a ajustar mi máquina, no hubo vuelta atrás.

Lo Que Necesitarás

Herramientas de Preparación:

- **Máquina de Espresso:** Las máquinas semiautomáticas o manuales ofrecen el mejor control; los modelos de calidad con bomba son ideales.
- **Molino de Muelas:** Para un molido fino y consistente con micro-ajustes.
- **Prensa (Tamper):** Garantiza un compactado uniforme del café molido.
- **Báscula:** Precisa a 0.1g para medidas exactas.
- **Knock Box:** Para desechar cómodamente los residuos de café.

COMO PREPARAR EL ESPRESSO

- **Temperatura del Agua:** 195–205°F (90–96°C).
- **Presión:** 9 bares (automática en la mayoría de las máquinas).
- **Tiempo de Extracción:** 25–30 segundos.
- **Rendimiento:** 25–30g de espresso a partir de 18g de café.

Comienza con estos parámetros y ajústalos según tus granos y preferencias.

****Proporciones de Espresso**

- **1:1.5:** Shot ristretto—más espeso y concentrado.
- **1:2:** Shot clásico—equilibrado e intenso.
  Experimenta para encontrar la proporción que mejor se adapte a tu gusto.

- **A Qué Sabe el Espresso?**: Guía de cata de Café

Un buen shot de espresso es audaz y lleno de matices:

Tostados Oscuros: Notas de chocolate, caramelo y nueces.

Tostados Claros: Resaltan sabores frutales y florales.

Cuando se hace bien, es rico, aterciopelado y con una crema espesa en la parte superior.

**Nivel de Habilidad: Intermedio a Avanzado

Preparar espresso exige práctica y paciencia:

Domina el tamaño del molido para controlar la extracción.

Aplica presión uniforme al prensar (tamp).

Monitorea los tiempos de extracción para perfeccionar el sabor.

Los errores son parte del proceso, pero la recompensa, un shot perfecto de oro líquido, vale la pena.

El espresso puede ser un desafío, pero la recompensa lo compensa. Una vez que domines el arte, entenderás por qué es tan venerado en el mundo del café.

Requiere esfuerzo, pero el resultado, un espresso perfectamente extraído que sabe a pura felicidad, vale cada segundo. ¡Inténtalo y saborea la diferencia!

AeroPress: El Método De Preparación De Café Para Aventureros

El AeroPress es como la herramienta multiusos de los cafeteros: compacta, versátil y fácil de usar. Ya seas un principiante en el café o un barista experimentado, es una opción fantástica.

Inicialmente compré una para viajes de campamento pensando que sería “suficientemente buena”, pero ahora forma parte de mi rutina diaria. ¿Lo mejor? Puedes personalizar tu preparación exactamente como te gusta.

¿Qué Incluye El Kit?

AeroPress Kit

- **Cámara y Émbolo:** Las herramientas principales para preparar.
- **Cuchara:** Para medir el café.
- **Embudo:** Opcional, pero ayuda a mantener todo ordenado.
- **Filtros de Papel y Porta Filtros:** Filtran los residuos del café.
- **Removedor:** O usa una cuchara; es fácil perder el removedor.

Solo necesitas café, agua caliente y una fuente de calor para comenzar a preparar.

Cómo Preparar Café Con La AeroPress

1. **Muele tu Café:** Molido medio-fino, como sal de mesa.
2. **Calienta el Agua:** 175°F (80°C) para tostados claros, 200°F (93°C) para tostados oscuros.
3. **Prepara el Filtro:** Coloca un filtro de papel en la tapa y enjuágalo con agua caliente.
4. **Añade Café:** Usa una proporción de 1:15 (15g de café por 225g de agua) y viértelo en la cámara.
5. **Vierte y Remueve:** Añade agua, remueve durante 10 segundos y deja reposar 1–2 minutos.
6. **Presiona:** Empuja el émbolo lentamente y de manera uniforme.

Método Estándar Vs. Método Invertido

- **Método Estándar:** Añades café y agua directamente, luego presionas. Es simple y rápido, pero puede permitir goteos prematuros.
- **Método Invertido:** Montas la AeroPress al revés, dejas reposar, volteas y presionas. Ofrece más control, pero requiere cuidado para evitar derrames.

Perfil de Sabor

El café de AeroPress es suave y equilibrado, un puente entre el café filtrado y el espresso:

- **Tostados Claros:** Resaltan notas frutales y florales.
- **Tostados Medios:** Destacan una riqueza a nuez.
- **Tostados Oscuros:** Enfatizan sabores de chocolate y caramelo.

Por Qué es Ideal para Viajar

- El AeroPress está hecha de plástico duradero y libre de BPA, lo que la hace resistente para aventuras. Su tamaño compacto cabe fácilmente en maletas o mochilas, y no requiere electricidad, solo agua caliente.
- **Consejo:** Invierte en un filtro metálico reutilizable para una preparación ecológica y sin complicaciones mientras viajas.

El AeroPress es una de las formas más divertidas y flexibles de preparar café. Ya sea que experimentes en casa o hagas café al aire libre, es una opción confiable que siempre ofrece excelentes resultados.

Pruébala, ¡podrías terminar enganchado a su simplicidad y adaptabilidad!

Instrucción: A partir de la información anteriormente escrita sigan estos pasos:

1. **Análisis del manual:**
    - Identifiquen el flujo de proceso completo para la extracción de solubles.
    - Enumeren los parámetros críticos de control (temperatura, presión, tiempo, etc.).
2. **Simulación práctica:**
    - Utilizando una maqueta o un diagrama de flujo, simulen el proceso de extracción.
    - Expliquen con sus propias palabras cómo la modificación de un parámetro (por ejemplo, un aumento en la temperatura) afecta el producto final.
3. **Análisis de problemas:**
    - ¿Qué podría salir mal durante la extracción (por ejemplo, café con sabor a quemado o muy diluido)?
    - Según el manual, ¿qué acciones correctivas se deben tomar?

Ambiente requerido: Escenario urbano o rural con disponibilidad de equipos y condiciones ambientales que cumplan con seguridad y salud en el trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Dialogo de saberes, mesa redonda

Materiales de formación Elementos entregados por el instructor

Material de apoyo: Presentación entregada por el instructor

Evidencias de aprendizaje: presentación del método y preparación de café

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: horas.16

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: Normativa y estándares

¡Saludos, aprendices! ☕ Es momento de aplicar todo lo que hemos aprendido en una actividad de transferencia de conocimiento. El objetivo es que se conviertan en expertos no solo en la teoría, sino

también en la práctica de la extracción de café, alistando equipos, aplicando diferentes métodos y, lo más importante, ¡entendiendo y explicando las características de calidad de la bebida final!

Actividad de Transferencia: ¡Convirtámonos en baristas expertos!

Objetivo: Aplicar los conocimientos teóricos sobre la extracción de café para preparar, evaluar y explicar una bebida de alta calidad, siguiendo estándares internacionales.

Materiales requeridos por grupo (2-3 aprendices):

- Café en grano de alta calidad (diferentes orígenes, si es posible).
- Molino de café.
- Pesa digital.
- Jarra para calentar agua.
- Termómetro.
- **Métodos de extracción alternativos:**
    - Prensa francesa (French Press).
    - Chemex.
    - V60.
    - Sifón japonés.
- Recipientes para la bebida final (tazas).
- Cucharas de cata.
- Fichas de catación (hojas para tomar notas).

Procedimiento:

1. **Alistar equipos, accesorios y materias primas:**
    - **Selección del método:** Cada grupo elegirá un método de extracción alternativo de la lista (por ejemplo, Chemex).
    - **Mise en place:** Reúnan todos los equipos y materiales necesarios. Calibren la pesa, ajusten la temperatura del agua a 92°C-96°C y muelan el café según el método seleccionado (el tamaño del molido es crucial, así que investiguen el ideal para su método).
    - **Proporción:** Sigan la proporción estándar de 1:15 (por cada gramo de café, 15 gramos de agua).
2. **Preparar la bebida de café:**
    - Sigan paso a paso el procedimiento técnico de su método de extracción.

- Registren en sus fichas de catación el tiempo de extracción, el peso del café usado y la cantidad de agua.

3. **Identificar las características de calidad:**
    - Una vez lista la bebida, evalúenla visualmente (color, claridad).
    - Utilicen la cuchara de cata para evaluar el aroma, cuerpo, acidez y sabor.
    - Comparen sus resultados con los estándares internacionales de la Specialty Coffee Association (SCA) o la tabla de catación de la taza de la excelencia.
4. **Explicar el perfil de la bebida y sus atributos sensoriales:**
    - Cada grupo presentará su café a los demás.
    - Explicarán qué método usaron y por qué lo eligieron.
    - Detallen los atributos sensoriales que encontraron:
        - **Aroma:** ¿Qué huelen? (cítricos, chocolate, flores, etc.).
        - **Sabor:** ¿Qué sabores detectan en la boca?
        - **Acidez:** ¿Es brillante, suave, compleja?
        - **Cuerpo:** ¿Es ligero como el té o denso y cremoso?
    - Argumenten cómo el **origen**, el **proceso** y la **técnica de preparación** influyeron en el perfil de la bebida final.

Criterios de evaluación:

- **Precisión:** ¿Siguieron las proporciones y los procedimientos técnicos correctamente?
- **Capacidad de análisis:** ¿Identificaron las características de calidad de la bebida de manera precisa?
- **Habilidad comunicativa:** ¿Explicaron de forma clara el perfil sensorial y cómo la preparación lo afectó?

¡Manos a la obra, futuros expertos en café!

Estrategias o técnicas didácticas activas: Dialogo de saberes, mesa redonda

Materiales de formación: café tostado y filtros de papel

Material de apoyo: Presentación entregada por el instructor

Evidencias de aprendizaje: presentación del método y preparación de café

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: horas.24

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	**N/A**	1.Alistar equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado 2 Preparar la bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimientos técnicos. 3 Identificar las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares	**Presentación del método de extracción por el aprendiz y preparación de la bebida.**	1.Alista equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado 2 Prepara la bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimientos técnicos. 3 Identifica las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares	**Técnica: observación** **Instrumento: lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Extracción: Acción y efecto de extraer sabores de del café solido mediante agua caliente.

Trazabilidad: capacidad de seguir el historial de un producto o proceso a través de todas sus etapas, desde el origen de las materias primas hasta el consumidor final.

Interiorizar: Incorporar a la propia manera de ser, de pensar y de sentir, ideas o acciones ajenas.

Tamper: Un pisón, compactador de café.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS
WEBGRAFÍA:

https://ellaboratoriodecafe.com/blogs/blog-eldc/el-encantador-y-enigmatico-espresso

https://www.tierraynube.com/intensidad-del-sabor-del-cafe-con-diversos-metodos-de-preparacion/

https://byflorr.com/11-metodos-de-extraccion-de-cafe-populares-la-guia

https://perfectdailygrind.com/es/2020/08/05/como-los-perfiles-de-flujo-inciden-en-la-extraccion-del-espresso/

https://perfectdailygrind.com/es/2018/07/06/flujo-de-agua-como-puede-mejorar-la-calidad-del-espresso/

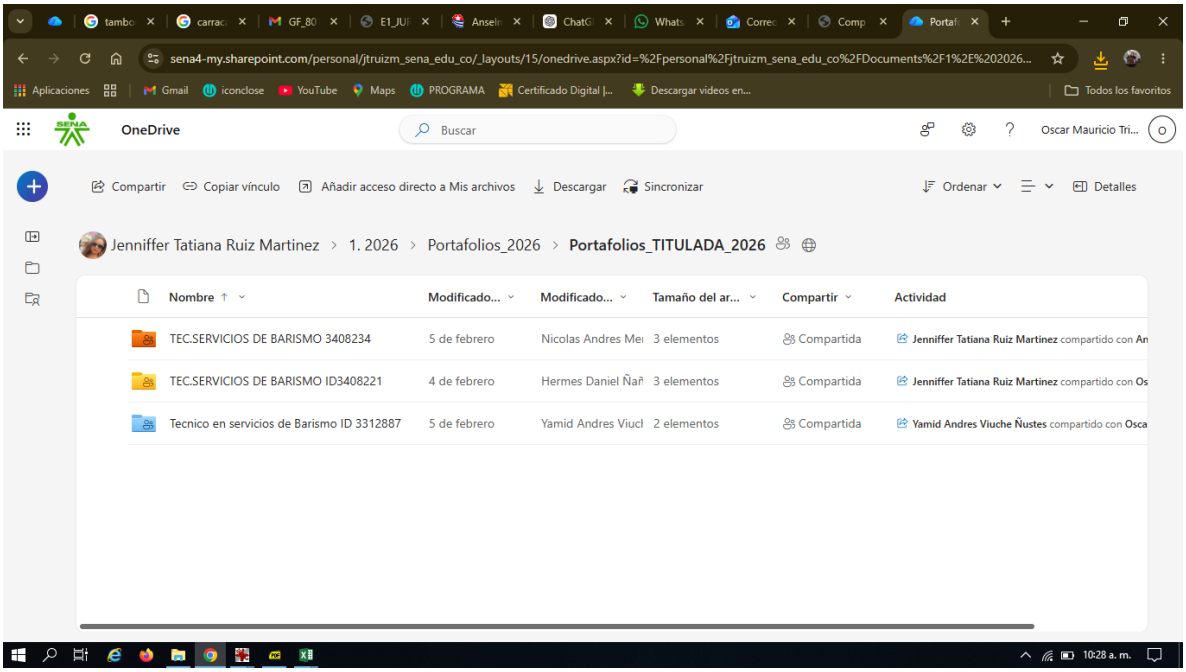
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

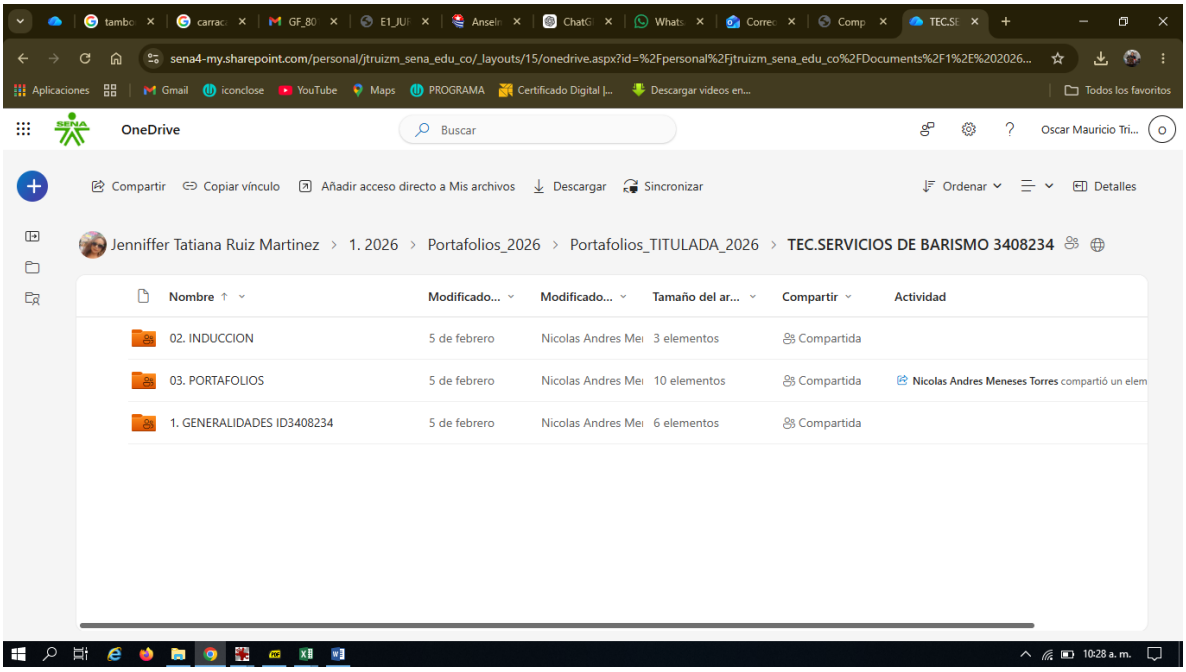
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HERMES DANIEL**	**INSTRUCTOR**	**E.N.C.C. SENA**	**SEPTIEMBRE DEL 2025**

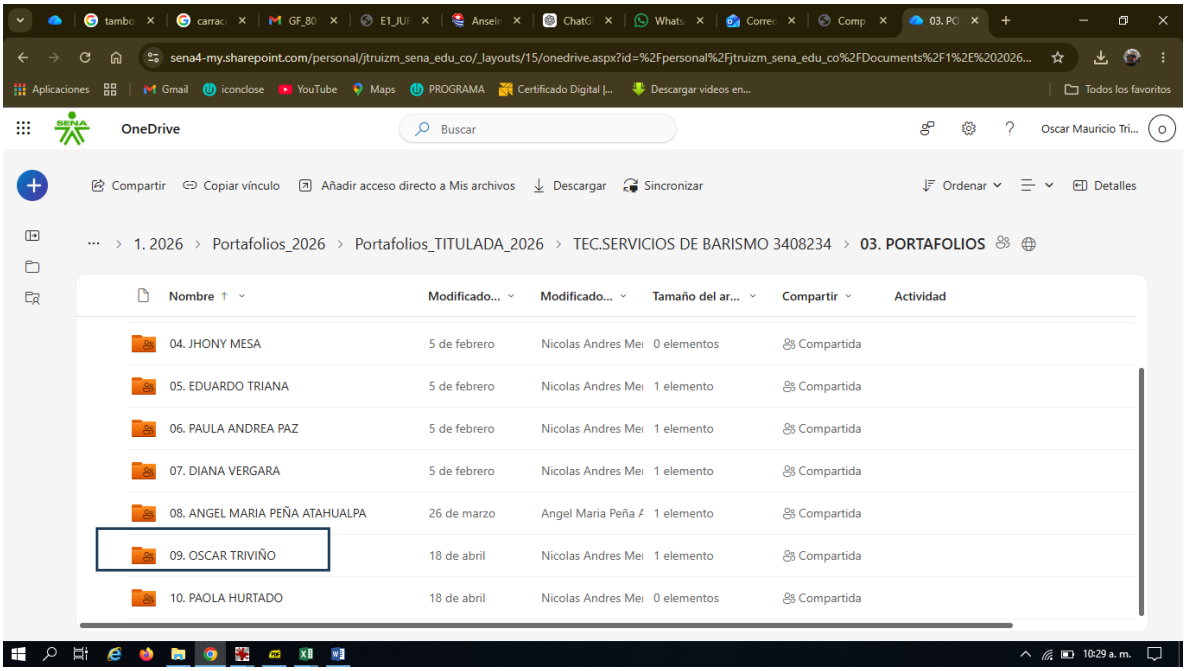
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

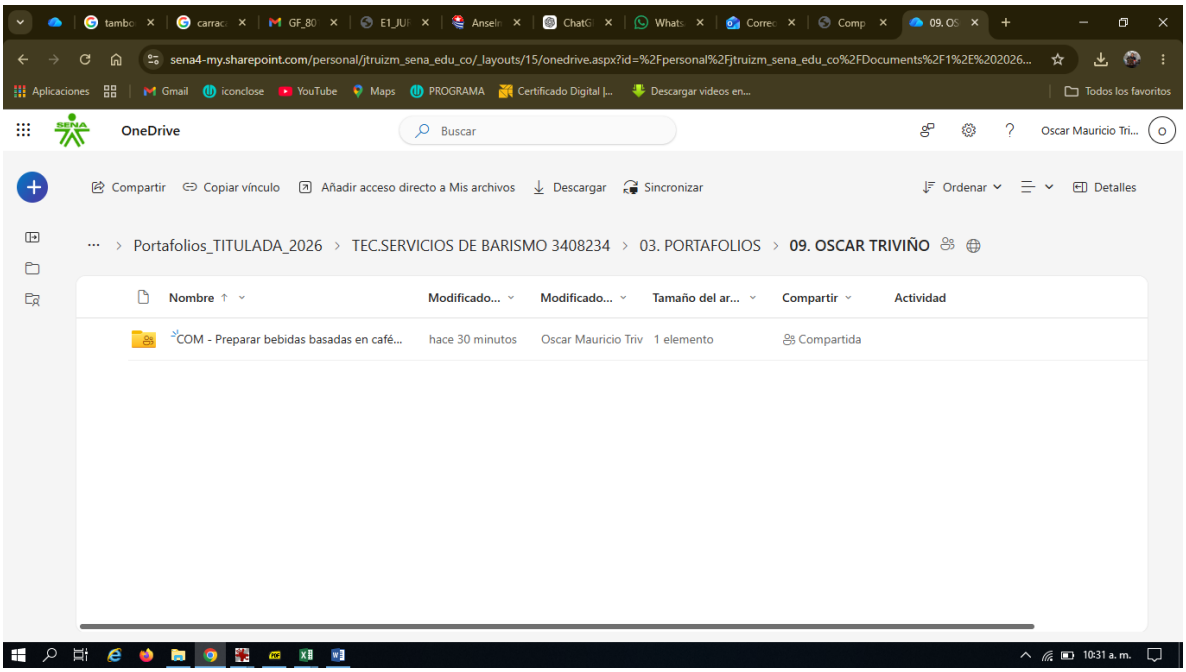
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Oscar Mauricio Triviño**	**Instructor**	**Sena**	**19/03/2026**	**Se adapto la guía a las necesidades técnicas**

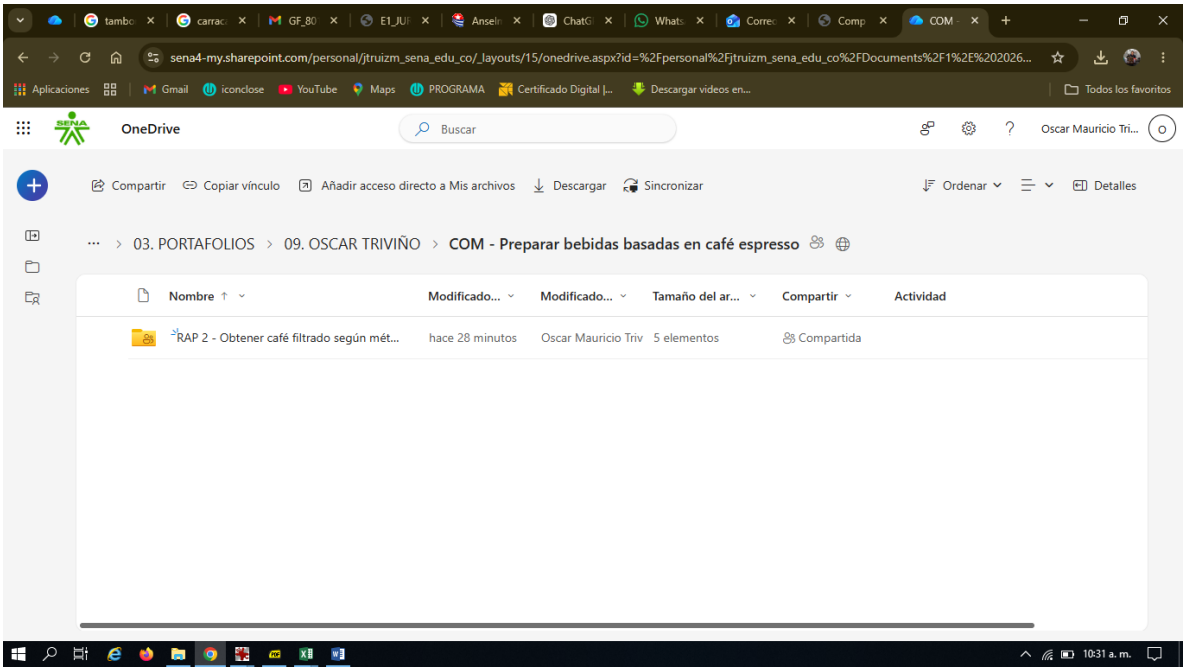
PORTAFOLIO INSTRUCTOR

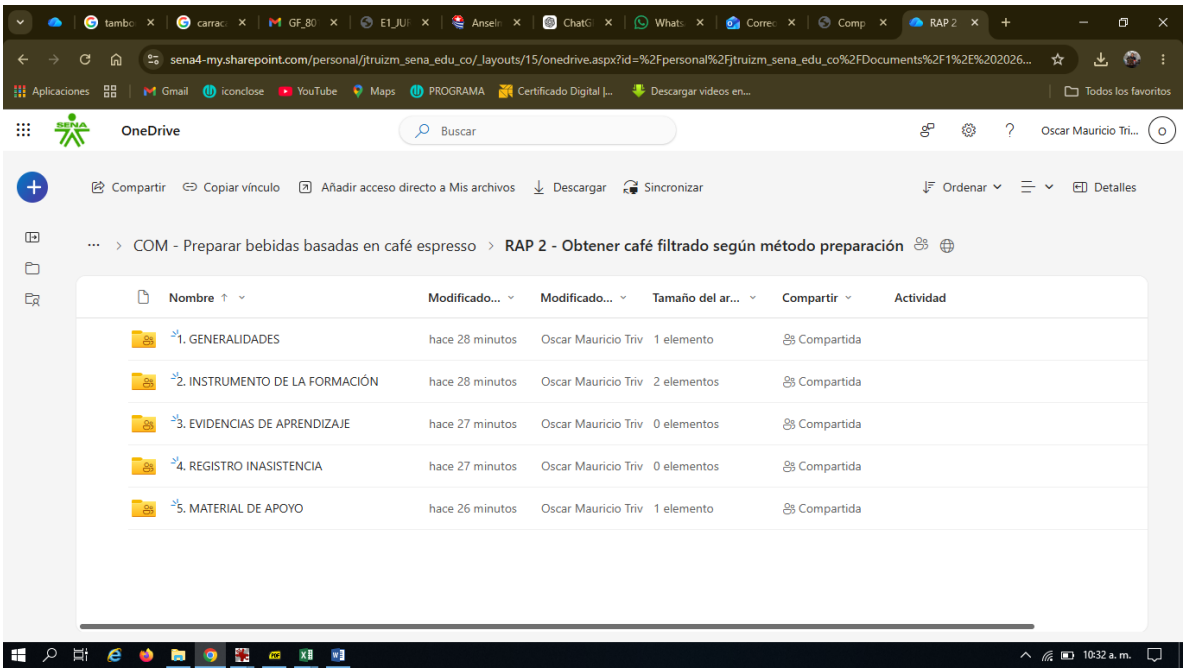


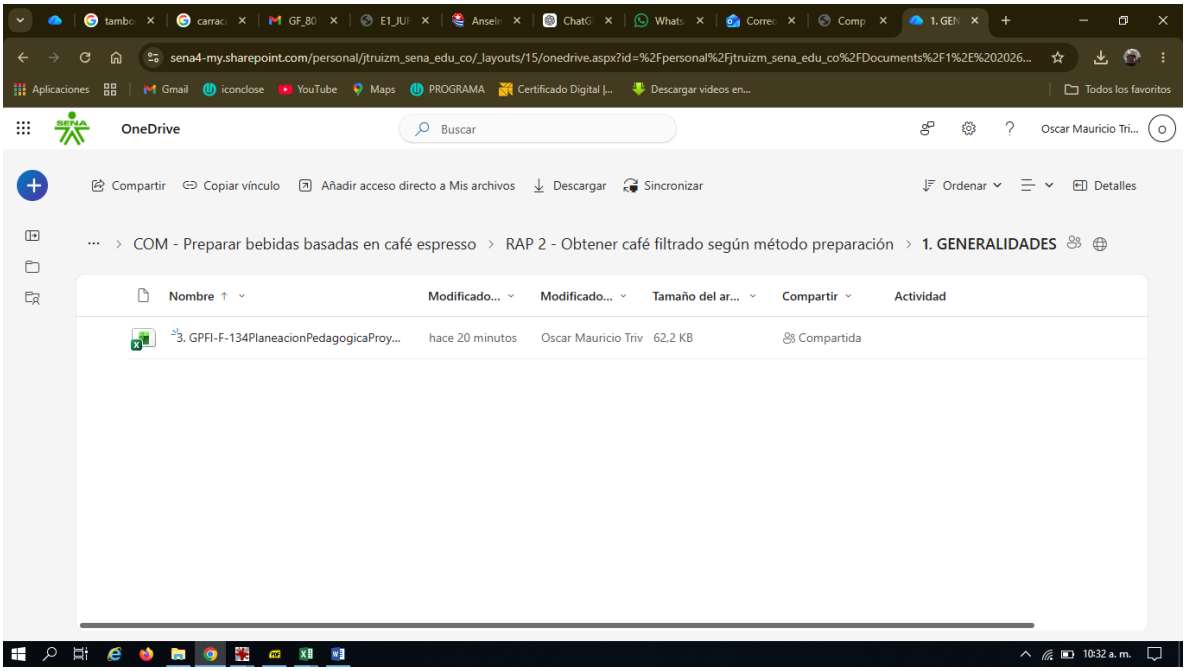


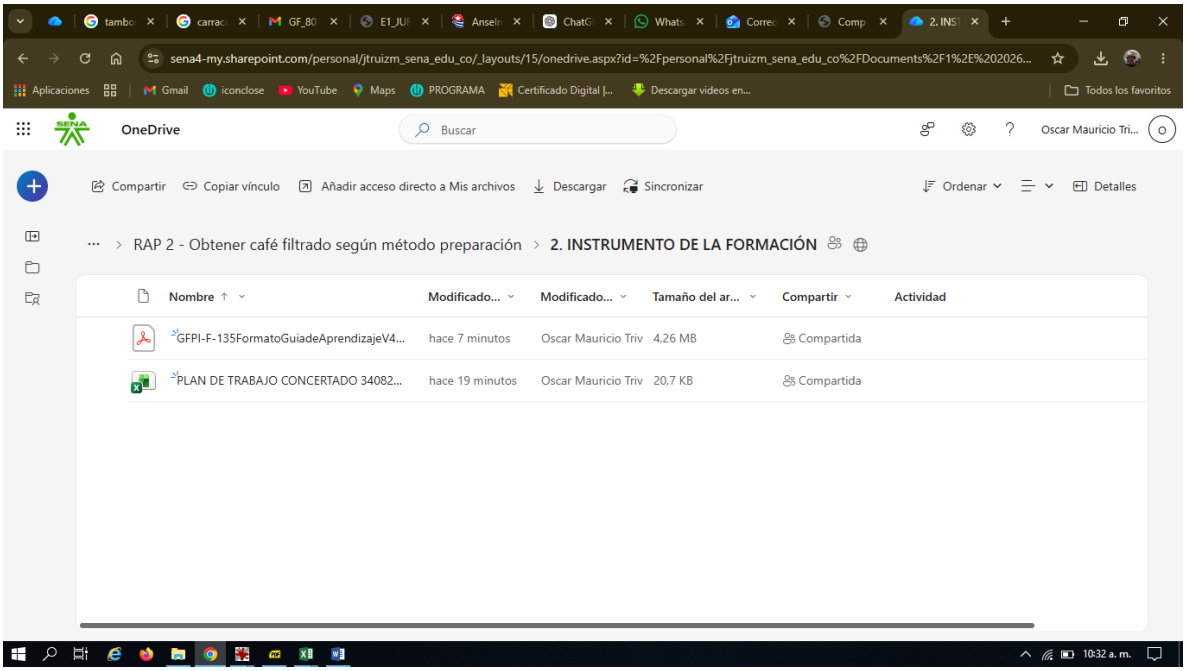

sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%2E%202026...
OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
1. 2026 › Portafolios_2026 › Portafolios_TITULADA_2026 › TEC.SERVICIOS DE BARISMO 3408234 › 03. PORTAFOLIOS
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
04. JHONY MESA 5 de febrero Nicolas Andres Mei 0 elementos Compartida
05. EDUARDO TRIANA 5 de febrero Nicolas Andres Mei 1 elemento Compartida
06. PAULA ANDREA PAZ 5 de febrero Nicolas Andres Mei 1 elemento Compartida
07. DIANA VERGARA 5 de febrero Nicolas Andres Mei 1 elemento Compartida
08. ANGEL MARIA PEÑA ATAHUALPA 26 de marzo Angel Maria Peña A 1 elemento Compartida
09. OSCAR TRIVIÑO 18 de abril Nicolas Andres Mei 1 elemento Compartida
10. PAOLA HURTADO 18 de abril Nicolas Andres Mei 0 elementos Compartida
10:29 a. m.


sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%2E%202026...
OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
Portafolios_TITULADA_2026 › TEC.SERVICIOS DE BARISMO 3408234 › 03. PORTAFOLIOS › 09. OSCAR TRIVIÑO
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
COM - Preparar bebidas basadas en café... hace 30 minutos Oscar Mauricio Triv 1 elemento Compartida
10:31 a. m.


sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%2E%202026...
OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
03. PORTAFOLIOS
09. OSCAR TRIVIÑO
COM - Preparar bebidas basadas en café espresso
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
RAP 2 - Obtener café filtrado según mét...
hace 28 minutos
Oscar Mauricio Triv
5 elementos
Compartida
10:31 a. m.


sena4-my.sharepoint.com/personal/jtruizm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjtruizm_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%2E%202026...
OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
COM - Preparar bebidas basadas en café espresso
RAP 2 - Obtener café filtrado según método preparación
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
1. GENERALIDADES
hace 28 minutos
Oscar Mauricio Triv
1 elemento
Compartida
2. INSTRUMENTO DE LA FORMACIÓN
hace 28 minutos
Oscar Mauricio Triv
2 elementos
Compartida
3. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
hace 27 minutos
Oscar Mauricio Triv
0 elementos
Compartida
4. REGISTRO INASISTENCIA
hace 27 minutos
Oscar Mauricio Triv
0 elementos
Compartida
5. MATERIAL DE APOYO
hace 26 minutos
Oscar Mauricio Triv
1 elemento
Compartida
10:32 a. m.


OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
COM - Preparar bebidas basadas en café espresso
RAP 2 - Obtener café filtrado según método preparación
1. GENERALIDADES
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
3. GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProy...
hace 20 minutos
Oscar Mauricio Triv
62,2 KB
Compartida


OneDrive
Buscar
Oscar Mauricio Tri...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
RAP 2 - Obtener café filtrado según método preparación
2. INSTRUMENTO DE LA FORMACIÓN
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizajeV4...
hace 7 minutos
Oscar Mauricio Triv
4,26 MB
Compartida
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO 34082...
hace 19 minutos
Oscar Mauricio Triv
20,7 KB
Compartida



Descriptores del Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO ID 3408234

Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar	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	
	Evaluacion de conocimiento1	Físico	Digital		Si	No	evaluacion de desempeño	Físico	Digital		Si	No	evaluacion de producto	Físico	Digital	evaluacion de producto	Si	No
KAROL STEPANIA ROJAS LOPEZ	Actividad de aprendizaje 1: Determinar los indicativos de calidad del café para uso del equipo necesario RECETAS	x		4/29/2026	x		Actividad de aprendizaje 2: PROPONE Y PREPARA LAS BEBIDAS DE INNOVACION DE ACUERDO A NORMAS DE BPM MANTENIENDO SINERGIA CON EL CAFÉ	x		5/6/2026	x		actividad de aprendizaje 3: PROPONE Y PREPARA LAS BEBIDAS DE INNOVACION DE ACUERDO A NORMAS DE BPM MANTENIENDO SINERGIA CON EL CAFÉ			5/20/2026	x	
KAREN YASMIN MUÑOZ CANACUE		x			x			x			x						x	
JHON ALEJANDRO PORTILLA LOPEZ		x			x			x			x						x	
JENNYFER DAYANA ZAPATA BURBANO		x			x			x			x						x	
JORGE DANIEL SALINAS MUÑOZ		x			x			x			x						x	
XIOMARA CHAVARRO MUÑOZ		x			x			x			x						x	
JUAN MANUEL LOSADA MURCIA		x			x			x			x						x	
MIGUEL ANGEL RIVERA VASQUEZ		x			x			x			x						x	
TALIANA FERNANDA DELGADO GUACA		x			x			x			x						x	
LAURA MARIANA MENDOZA PENAGOS		x			x			x			x						x	
MARLY LICETH ROJAS ARGOTE		x			x			x			x						x	
NICOL SOFIA CORREA CARRILLO		x			x			x			x						x	
NINCY YHIRED MUELAS TORRES		x			x			x			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

Anexos Obligación No. 14.

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


6/05/2026, 4:45:00 p.m.
Vía Yamboro
Pitalito
Huila
Colombia


22/04/2026, 2:05:52 p.m.
Vía Yamboro
Pitalito
Huila
Colombia


22/04/2026, 4:29:29 p.m.
Vía Yamboro
Pitalito
Huila
Colombia


6/05/2026, 4:52:00 p.m.
Via 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.
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.