



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, julio 2026

Señor(a)

Sebastián Betancourt Gallego

Supervisor(a) contrato No. **CO1.PCCNTR.8920616**

Coordinador Académico

Programa de Turismo y Gastronomía

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio año 2026

Referencia: No **CO1.PCCNTR.8920616** del año 2026

Juan Alejandro Guarín Berrio, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.736.968 de Armenia Quindío, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio y Turismo, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE (\$ 37.968.414,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$ 3.540.463,00), b) 9 pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES SEISIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$ 3.662.548,00) cada uno, un último pago correspondiente al mes de Diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL DIECINUEVE PESOS M/CTE (\$ 1.465.019,00).



Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Orientar formación profesional integral titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o virtual, conforme a los modelos formativos establecidos por el SENA y los programas de formación ofertados por el Centro de Comercio y Turismo regional Quindío, atendiendo las políticas institucionales y la normativa vigente.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para las áreas relacionadas con su perfil, correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA 2026".	Para el presente mes se imparte formación de técnico mesa y bar ficha 3411984 y formación complementaria curso introductorio técnico en cocina y técnico en servicios de restaurante y bar armenia, se anexa planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumento de evaluación.	EVIDENCIA 1-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II
2	Obrar con lealtad, buena fe, decoro y respeto en todas las actuaciones tendientes a la ejecución del objeto contractual contratado.	Registro fotográfico de formaciones complementarias y tituladas	EVIDENCIA 2-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II.
3	Reportar en el sistema SOFIA Plus o la plataforma académico administrativa requerida, en un plazo máximo de tres (3) días hábiles una vez ocurrido el hecho, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad: Procesos de Deserción, Solicitud de Comités de Evaluación y levantamiento de novedades una vez se superen los planes mejoramiento, con el fin de garantizar la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Para el presente mes se reportan inasistencias de la ficha 3411984 servicios restaurante y bar, JULIAN DIAZ	EVIDENCIA 3-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II.
4	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para las áreas relacionadas con su perfil.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A



5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas relacionados con su perfil, desarrollando y dejando evidencia para cada programa formativo el proyecto, planeación pedagógica Instrumentos de evaluación, evidencias de aprendizaje, formatos requeridos por las diferentes áreas, llevar y conservar listas de asistencia. Cuando se requiera uso de plataforma LMS mantener actualizado e l portafolio del instructor.	Para el presente mes se anexa, programa de formación complementaria y titulada básico de mesa y bar.	EVIDENCIA Que reposa en el punto 5-1 carpeta GC en SECOP II
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Para el presente mes se evalúa estrategias de aprendizaje en observación directa en las formaciones tituladas y complementarias	EVIDENCIA Que reposa en la obligación 4_2 – EVIDENCIA 2-1
7	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Para el presente mes no se requirió Emitir juicios evaluativos de formación titulada	N/A
8	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina según los tiempos establecidos en los cronogramas de ejecución de la formación de profesional integral de las fichas asignadas	Para el presente mes no se requirió Emitir juicios evaluativos de formación titulada	N/A
9	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz teniendo en cuenta todas sus actualizaciones.	Para el presente mes se requirió dar a conocer el reglamento del aprendiz en la utilización correcta del uniforme estudiantil y laboral	EVIDENCIA Que reposa en la obligación 4_2 – EVIDENCIA 2-1



10	Apropiar a los aprendices desde el momento de su Inducción sobre el proceso de etapa productiva teniendo en cuenta sus diferentes fases y la documentación necesaria para la realización oportuna de los trámites administrativos. Realizar seguimiento en la etapa productiva y apoyar la verificación de alternativas de etapa práctica de los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
11	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices en los tiempos establecidos al programa de formación como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos por normatividad SENA, Gestión Educativa o en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria u oferta titulada cerrada	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Se realiza con éxito la inducción de SST	EVIDENCIA 12-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios, ferias educativas, ofertas trimestrales, especiales, presenciales o virtuales en cualquier nivel formativo, bolsas corporativas, procesos de registro, inscripción y matrícula de aprendices con sus respectivos expedientes, debidamente organizados conforme a tablas de retención documental de la entidad	Para el presente mes se requirió apoyo en la difusión de la oferta académica	EVIDENCIA 13-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II
14	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A



15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “orientar formación presencial y/o virtual de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” o la actualización y aportar el respectivo certificado de aprobación, siempre que esta sea ofertada por la entidad. El plazo máximo de cumplimiento será el mes 08 de ejecución contractual	Certificado de la norma “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativos” vigente.	EVIDENCIA 15-1 Que reposa en la carpeta GC en SECOP II
16	Acompañar a los aprendices a todas las actividades que se encuentren planeadas por el centro de formación: Bienestar al Aprendiz, Relaciones Corporativas, Biblioteca, entre otras	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
17	Informar al Centro de formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho (s) y circunstancia (s), que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
18	Permanecer identificado con su carné dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde desarrolle el objeto contractual, así como impartir formación con la ropa adecuada para el ambiente de aprendizaje	Para el presente mes se porta el carnet de identificación de forma visible	EVIDENCIA Que reposa en la obligación 4_2 – EVIDENCIA 2-1
19	Promover en los aprendices y velar por el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y salud ocupacional, al igual que las normas ambientales y otras que sean de cumplimiento y referencia	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
20	Atender oportunamente las solicitudes y requerimientos hechos por la Subdirección del Centro, Coordinación Académica, Supervisor de Contrato y/o el encargado del seguimiento técnico pedagógico y demás miembros de la comunidad educativa, que estén directamente relacionadas con el objeto contractual y presentar informes mensuales y/o periódicos de la ejecución del contrato, según	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A



	lo determine la entidad o el centro de formación.		
21	Brindar cierre a los procesos formativos en cualquier nivel y modalidad de formación dejando evidencia en acta toda novedad y estado de la ficha y programa formativo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
22	Cumplir con los lineamientos establecidos en la Guía Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje pública en el aplicativo Compromiso y revisar sus actualizaciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A.
23	Apoyar la meta de formación complementaria del Centro con la apertura de formaciones durante la ejecución de su objeto contractual.	Para el presente mes se orientó formación complementaria curso introductorio técnico cocina y mesa y bar	EVIDENCIA Que reposa en la obligación 4_2 – EVIDENCIA 2-1
24	Apoyar, desde su autonomía técnica, la elaboración de comunicaciones y correspondencia jurídica relacionada con el objeto contractual, cuando sea requerido para el cumplimiento de los fines del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
25	En caso de que el supervisor así lo requiera, apoyar desde su experticia y conocimiento técnico, los procesos contractuales que se adelanten en el Centro	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A

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

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

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



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el GCCON-F-087 V2 **4653952925** de la planilla SOI del mes de junio 2026.

Cordialmente,

Firma JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO

Contratista

C.C. 9.736.968 DE ARMENIA QUINDIO

Recibí a satisfacción:

Sebastián Betancourt Gallego

Supervisor Contrato **CO1.PCCNTR.8920616** de 2026

Coordinador Académico - Programa de Turismo y Gastronomía



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:**
Tecnico en Servicio de Restaurante y Bar
- **CÓDIGO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:**
635301
- **NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO :**
APLICACIÓN de protocolos y métodos para los servicios en establecimientos de restauración, cafeterías, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.
- **FASE DEL PROYECTO :**
Análisis.
- **ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO :**
Realizar documento con los conceptos técnicos que se aplican en el servicio para los diferentes establecimientos del sector HORECA de la Región, teniendo en cuenta aspectos de las buenas prácticas de manufactura.
- **COMPETENCIA:**
260201065 ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
1RAP. Caracterizar las necesidades del cliente según tipología y variables de consumo.
2RAP. Efectuar la venta de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios y necesidades del cliente.
3RAP. Brindar información turística del destino según el contexto local.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 192HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz bienvenido a la institución más querida por los colombianos, en adelante usted será el centro de atención, a quien serán dirigidos todos los esfuerzos institucionales, pedagógicos, morales y formativos para que su proyecto de vida pueda ser forjado y fortalecido. Con el objeto de construir conocimiento a partir de los resultados de aprendizaje propuestos en esta guía, les invito a desarrollar las actividades planteadas acorde al programa de formación **Tecnico en Servicio de Restaurante y Bar**, las cuales les permitirán intencionalizar la ejecución de la formación profesional integral desde lo pedagógico, metodológico y didáctico durante la ejecución de la formación profesional integral, teniendo en cuenta lineamientos institucionales.





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Curso introductorio a la formación profesional integral.
- Código del Programa de Formación: 41311582
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Resultado de aprendizaje de la inducción
- Resultados de Aprendizaje:
 - Identificar la dinámica organizacional del sena, su estructura corporativa, políticas y normatividad esencial de acuerdo con los parámetros establecidos por la entidad.
 - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 hora

2. PRESENTACIÓN



Apreciado aprendiz bienvenido a la institución más querida por los colombianos, en adelante usted será el centro de atención, a quien serán dirigidos todos los esfuerzos institucionales, pedagógicos, morales y formativos para que su proyecto de vida pueda ser forjado y fortalecido.

El desarrollo de esta competencia consta de tres guías; se inicia por su conocimiento de la institución SENA: su identidad, imagen corporativa e historia, servicios y normas de convivencia. En la segunda guía se presenta la estrategia de formación profesional integral del SENA, los desarrollos tecnológicos que la soportan y en la tercera guía tendrá las herramientas para ajustar su proyecto de vida como profesional y ciudadano, de manera que satisfaga sus expectativas en el SENA para contribuir a su desarrollo humano, social y técnico.



PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN SERVICIO RESTAURANTE Y BAR
Código del Programa de Formación: 635301
Versión: 1 No. De Ficha: 3411984-AM

Nombre del Aprendiz: _____	No. de Documento: _____
Nombre del Instructor: JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO	No. de Documento: 9736968

Competencia:
Asesorar en la selección de alimentos y bebidas.

Resultado de Aprendizaje:
Caracterizar las necesidades del cliente según tipología

Actividad:
Instrumentos evaluación para reconocimiento de saberes orientados en el ambiente estudiantil y de trabajos autónomos apalancados por la guía de aprendizaje.

Evidencia:
Evaluación de conocimiento sobre temas tratados anteriormente en el ambiente estudiantil por el instructor encargado.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Cuestionario de Evaluación:

I. OPCIÓN MÚLTIPLE (Única respuesta)

1. ¿Cuál de los siguientes elementos del mercado incluye el "know-how" del mesero y el prestigio del establecimiento?

- a) La Demanda. b) La Oferta. c) El Precio. d) El Producto tangible.

2. Si un cliente conoce detalles minuciosos de los platillos, es analítico y acepta críticas constructivas, pertenece a la tipología:

- a) Egocéntrico. b) Aficionado-Gastrónomo. c) Titubeante. d) Impetuoso.



3. La estrategia adecuada para manejar a un cliente "Titubeante" es:

- a) Dejarlo solo hasta que decida.
- b) Tomar las riendas y usar habilidades de persuasión.
- c) Pedirle que se apresure por el flujo del restaurante.
- d) No ofrecerle ninguna recomendación.

4. En el método L.E.A.R.N. para el manejo de quejas, la letra "E" corresponde a:

- a) Escuchar activamente.
- b) Empatizar con el sentimiento del cliente.
- c) Entregar una cortesía inmediatamente.
- d) Escribir el reporte de la falla.

5. En el marco de los elementos del mercado, el servicio de mesa se considera un elemento:

- a) Tangible.
- b) Intangible.
- c) Solo informativo.
- d) Descartable.

6. ¿Qué acción forma parte de la fase "N" (Notify/Note) del protocolo de quejas?

- a) Disculparse con el cliente.
- b) Informar al supervisor y anotar para prevenir reincidencias.
- c) Reaccionar cambiando el plato.
- d) Escuchar sin interrumpir al comensal.

7. El cliente que se siente como en casa, busca conocer la vida personal del equipo y es el preferido del personal se clasifica como:

- a) Amigüero.
- b) Elocuente.
- c) Sin prisa.
- d) Distante.

8. Cuando un cliente tiene "Problemas de Confianza", si se le ofrece el plato más caro del día, este probablemente pensará que:

- a) Es una atención especial.
- b) Solo se está pensando en los ingresos del lugar.
- c) El mesero es muy profesional.
- d) Es la mejor opción de la carta.

9. Ante un cliente "Dominante" en la mesa, el mesero debe:

- a) Contradecirlo para mostrar conocimiento.
- b) Ser sumiso y no hablar.
- c) Dejarlo decidir y tener cuidado con las recomendaciones.
- d) Ignorar sus peticiones.

10. Un cliente "Impetuoso" se caracteriza por:

- a) Ser lento para decidir.
- b) Aceptar recomendaciones sin titubear y ser pasional.
- c) No querer ser invadido en su espacio personal.
- d) Criticar cada detalle técnico del servicio.

II. FALSO O VERDADERO

11. () El cliente "Distante" prefiere un mesero con voz tenue, refinados modales y que no invada su espacio personal.



12. () Según el caso de estudio "La Noche de los Olvidos", la caída del sistema informático es un problema que no afecta la percepción del cliente.

13. () Una queja bien resuelta es una oportunidad para convertir a un comensal en un cliente fiel.

14 () Al atender a un cliente "Egocéntrico", lo ideal es dejarlo en ridículo frente a sus invitados si comete un error técnico.

15 () La "Demanda" en el mercado de A&B se refiere exclusivamente a la carta de comidas y bebidas que ofrece el lugar

16. Escenario de Oferta: "Hay escasez de un material base para el producto más vendido". ¿Cómo influye esto en la oferta y qué alternativa sugiere al Bartender?

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

APROBADO ()

NO APROBADO ()

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

ARMENIA QUINDIO

FIRMA APRENDIZ

FIRMA INSTRUCTOR

—

[illegible]



PROCESO – OBLIGACION 4_2 -

EVIDENCIAS CONTRACTUALES

NOMBRE DEL FORMATO

PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública

☒

Pública Clasificada

☐

Pública Reservada

☐

MIÉRCOLES 1 JULIO

FORMACION TITULADA





VIERNES 3 JULIO

VISITA SEGUIMIENTO CASINO RIO – YOVANNY ALEXANDER ESPINOZA ORTIZ



LUNES 6 JULIO

INDUCCION TECNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR





MIERCOLES 8 JULIO

INDUCCION TECNICO EN COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR



JUEVES 9 JULIO

INDUCCION TECNICO EN COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR





VIERNES 10 JULIO
INDUCCION APRENDICES COCINA Y RESTURANTE Y BAR



MARTES 14 JULIO
ALISTAMIENTO 3 TRIMESTRE





MIERCOLES 15 JULIO

VISITA DE SEGUIMIENTO SARA VALENTINA RAMIREZ – MICHEL DAYANA AGUDELO – REUNION ARL





Cordialmente,

Firma JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO

Contratista

C.C. 9.736.968 DE ARMENIA QUINDIO

PROCESO - OBLIGACION 4_3 - JULIO		
EVIDENCIAS CONTRACTUALES - INASISTENCIAS		
NOMBRE DEL FORMATO		
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL		
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública	☒	Pública Clasificada
	☐	Pública Reservada
	☐	

Ficha 3411984 - AM

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización*

3411984 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

Consultar Aprendiz*

CC 1092852474 JULIAN ANDRES DIAZ MUÑOZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia†	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
22/05/2026	22/05/2026	SIN JUSTIFICACION	3
27/05/2026	27/05/2026	NO SE DEJA INGRESAR A FORMACION POR NO TENER CARNET, " LO EXTRAVIO Y NO A IDO HACER LA REPOSICION"	4
23/06/2026	23/06/2026	SIN JUSTIFICACION	3
24/06/2026	24/06/2026	SIN JUSTIFICACION	3
30/06/2026	30/06/2026	SIN JUSTIFICACION	4
01/07/2026	01/07/2026	SIN JUSTIFICACION	4



PROCESO OBLIGACION 4_4 – JULIO 2026			
EVIDENCIAS CONTRACTUALES - INASISTENCIAS			
NOMBRE DEL FORMATO			
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

	LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO
--	--

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	
1.2. Código Programa:	635301	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: 30/04/2020 Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapas Lectiva:	1344 horas
	Etapas Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6353	Meseros y Capitán de Meseros

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

AREAS DE SERVICIO LIMPIAS, DESINFECTADAS Y ORGANIZADAS DE ACUERDO CON ESTANDARES DE CALIDAD.
MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO, LIMPIO E HIGIENIZADO SEGUN NORMATIVA.
MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS, CLASIFICADAS, ROTULADAS Y ALMACENADAS EN ALACENAS, REFRIGERADORES Y/O CONGELADORES SEGUN CRITERIOS DE HIGIENE Y MANIPULACION.
FORMATOS DE REGISTRO DE INVENTARIO FISICO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DILIGENCIADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS.
DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DILIGENCIADOS DE ACUERDO CON POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.
SERVICIOS ASIGNADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE RESERVA.
AREAS DE SERVICIO MONTADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS.
MESAS MONTADAS DE ACUERDO CON MENU Y TIPO DE SERVICIO.
ALIMENTOS Y BEBIDAS VENDIDOS DE ACUERDO CON PREFERENCIAS DEL CLIENTE, TECNICAS DE MARIDAJE Y COMERCIALIZACION.
CLIENTES ATENDIDOS SEGUN PROTOCOLOS, TECNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
ORDENES DE SERVICIO TRAMITAS O GESTIONADAS EN AREAS DE COCINA Y BAR SEGUN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y PROCEDIMIENTO TECNICO.
ALIMENTOS PREPARADOS, ENSAMBLADOS O TERMINADOS FRENTE A LOS COMENSALES DE ACUERDO CON LAS TECNICAS DE COCINA DE COMEDOR Y NORMATIVA SANITARIA.
ALIMENTOS Y BEBIDAS DISPUESTOS AL CLIENTE DE ACUERDO CON ESTRUCTURA DEL MENU, TIPOS Y TECNICAS DE SERVICIO.
COCTELES SERVIDOS SEGUN TECNICAS, ESTANDARES DE PREPARACION Y NORMATIVA SANITARIA.

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Nombre de Norma de Competencia Laboral / Unidad de competencia	Código NCL / UC
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	220601501
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	260201065
DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y	240201524
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	210201501
Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	240201526
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	230101507
Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	240201529
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	240202501
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801023
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	260201071
Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	240201528
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	240201530
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	999999999
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	260201017



Hace constar:

Que el Sr(a) JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 9736968 realizó el día 17/02/2026 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 9736968 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

PROCESO - OBLIGACION 4_6 -JULIO			
EVIDENCIAS CONTRACTUALES - OFERTA ACADEMICA			
NOMBRE DEL FORMATO			
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	X	Pública Clasificada	☐
			Pública Reservada



Oferta Académica
TÉCNICO
Servicios de Restaurante y Bar

El Técnico en Servicio de Restaurante y Bar es un programa de formación técnica que capacita para gestionar, servir y atender en establecimientos gastronómicos. Se enfoca en atención al cliente, montaje de mesas, preparación de bebidas y normas de calidad.

Modalidad
Presencial.
Desde 18 años en adelante

Inscripciones
05 al 09 de junio
Sena Galán

¡Detrás de una gran experiencia hay un buen servicio!



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 9736968

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
INTERMEDIO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en ARMENIA. A los diecinueve (19) días del mes de Septiembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

César Augusto Ospina P.

2546878 - 19/09/2025
No Y FECHA REGISTRO

CESAR AUGUSTO OSPINA PUERTAS
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO
REGIONAL QUINDÍO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 953800240201056252CC9736968C.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE										DATOS GENERALES DE LA PLANILLA									
TIPO IDENTIFICACIÓN:					CÉDULA DE CIUDADANÍA					NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:					9736968				
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:					ARMENIA					DEPARTAMENTO:					JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO				
CIUDAD/MUNICIPIO:					B/ LA ALAMBRA MANZANA D CASA 13					QUINDIO					NÚMERO PLANILLA:				
DIRECCIÓN:					02-INDEPENDIENTE					TELÉFONO:					PERIODO COTIZACIÓN OTROS				
TIPO APORTANTE:					PRIVADA					CLASE APORTANTE:					MES				
TIPO EMPRESA:					ÚNICO					I-INDEPENDIENTE					junio AÑO				
FORMA DE PRESENTACIÓN:										2026					0				
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):										2026/07/16					PERIODO COTIZACIÓN SALUD:				
										Comercio al por mayor de computadores, equipo per					MES				
										NO					junio AÑO				
															NÚMERO AUTORIZACIÓN:				
															485809694				

TOTAL APORTES A PENSIÓN																
ADMINISTRADORA				No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS				FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE					EMPLEADOR	COTIZANTE		SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO	
230301	230301-PORVENIR			1	\$ 280.200	\$ 0	\$ 0		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 280.200	\$ 0	\$ 280.200	
SUBTOTALES:												\$ 280.200	\$ 0	\$ 280.200		

TOTAL APORTES A SALUD																	
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1		\$ 0		\$ 0		\$ 0	\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	
SUBTOTALES:													\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		\$ 0	\$ 0		\$ 0	\$ 9.200	\$ 9.200	\$ 0	\$ 0	\$ 9.200	
SUBTOTALES:									\$ 9.200	\$ 0	\$ 0	\$ 9.200	

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																						
DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES										SEGURIDAD SOCIAL																	PARAFISCALES																	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN					SALUD					ARP			DÍAS COT	IBC	CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU							
																											ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC			COTIZACIÓN	VALOR ADRES					TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT
1	CC 9736968	GUARIN BERRIO JUAN ALEJANDRO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.750.905				NO																		230301-PORVENIR	30	\$ 1.750.905	\$ 280.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 280.200	CA	30	\$ 1.750.905	\$ 218.900	\$ 0	\$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPANIA DE SERVICIOS DE SEGUROS S.A	30	\$ 1.750.905	\$ 9736968	\$ 9.200	\$ 0		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

DATOS GENERALES DEL APORTANTE		
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 9736968
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO	
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARMENIA DEPARTAMENTO:	QUINDIO
DIRECCIÓN:	B/ LA ALAMBRA MANZANA D	TELÉFONO: 3111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA: Comercio al por mayor de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO	
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO	

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA		
NÚMERO PLANILLA:	6028499248	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES: junio	PERIODO COTIZACIÓN MES: junio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD: AÑO: 2026
DÍAS DE MORA:	0	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/07/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 485809694

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

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	\$ 280.200
SUBTOTAL:			1	\$ 280.200
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	\$ 218.900
SUBTOTAL:			1	\$ 218.900
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 9.200
SUBTOTAL:			1	\$ 9.200

VALOR SIN MORA:	\$ 508.300
VALOR MORA:	\$ 0
TOTAL PAGADO:	\$ 508.300

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3562117 - CURSO INTRODUCTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR EL APOORTE DESDE EL PLAN DE ACCIÓN CON EL PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL DEL APRENDIZ DE ACUERDO CON EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ

IDENTIFICAR LA CARACTERÍSTICAS, METODOLOGÍAS Y MEDIOS PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL EN EL SENA DE ACUERDO CON LA DOTACIÓN DE AMBIENTES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, SU ESTRUCTURA CORPORATIVA, POLÍTICAS Y NORMATIVIDAD ESENCIAL DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

IDENTIFICAR LA PROPUESTA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON SU TIPOLOGÍA, NIVELES Y RESULTADOS ESPERADOS DE ACUERDO CON EL DISEÑO CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS PROPUESTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3411984 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

- **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: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

3 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

- 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 ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
- **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR EL APOORTE DESDE EL PLAN DE ACCIÓN CON EL PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL DEL APRENDIZ DE ACUERDO CON EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ

IDENTIFICAR LA CARACTERÍSTICAS, METODOLOGÍAS Y MEDIOS PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL EN EL SENA DE ACUERDO CON LA DOTACIÓN DE AMBIENTES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, SU ESTRUCTURA CORPORATIVA, POLÍTICAS Y NORMATIVIDAD ESENCIAL DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

IDENTIFICAR LA PROPUESTA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON SU TIPOLOGÍA, NIVELES Y RESULTADOS ESPERADOS DE ACUERDO CON EL DISEÑO CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS PROPUESTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3562333 - CURSO INTRODUCTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR EL APOORTE DESDE EL PLAN DE ACCIÓN CON EL PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL DEL APRENDIZ DE ACUERDO CON EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ

IDENTIFICAR LA CARACTERÍSTICAS, METODOLOGÍAS Y MEDIOS PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL EN EL SENA DE ACUERDO CON LA DOTACIÓN DE AMBIENTES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, SU ESTRUCTURA CORPORATIVA, POLÍTICAS Y NORMATIVIDAD ESENCIAL DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

IDENTIFICAR LA PROPUESTA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON SU TIPOLOGÍA, NIVELES Y RESULTADOS ESPERADOS DE ACUERDO CON EL DISEÑO CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS PROPUESTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	84,00
--	--------------

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: JUAN ALEJANDRO GUARIN BERRIO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO