



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

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada	X	Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Campoalegre, 20 de julio de 2026.

Señor
Diego Andrés Méndez Pastrana
Supervisor contrato nro. CO1.PCCNTR. 9244901 DE 2026
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Campoalegre - Huila

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual, junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 9244901 DE 2026

David Alejandro Ortiz González, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.075.304.165, 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. Desde el 1 de junio al 30 de junio de 2026.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es de Cuarenta y ocho millones novecientos cincuenta y cuatro mil ciento treinta y seis Pesos M/CTE (\$48.954.136). Esta suma será pagada por el SENA al Contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de cuatro millones quinientos setenta y nueve mil quinientos ochenta Pesos M/CTE (\$4.579.580). b) nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026 por un valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete Pesos M/CTE (\$4.737.497) cada uno, y c) un último pago en el mes de diciembre de 2026, por valor de Un millón setecientos treinta y siete mil ochenta y tres Pesos M/CTE (\$1.737.083). Los honorarios serán pagados por el SENA al 2 GTH-F-062 V10 contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros No. **244339362** del banco: **Banco de Bogotá**, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal, orientados a la planeación, orientación y evaluación de acciones de Formación Profesional Integral en sus diferentes niveles y modalidades de los programas Full Popular y CampeSENA, en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila y su área de influencia, en la Especialidad **BARISMO** y afines al perfil del Contratista.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación profesional integral en los programas de formación titulada y complementaria, en las diferentes modalidades presencial, virtual y/o a distancia de acuerdo con la asignación realizada por la coordinación académica.	Impartí formación en programas titulados: Técnico en servicios de barismo, fichas: 3362487. Formaciones complementarias: perfilación sensorial de café, fichas: 3540486, 3507582 y 3519845.	Registro fotográfico
2	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) y el Código de Integridad del SENA, desarrollando personalmente las acciones de formación asignadas por la Coordinación académica de acuerdo con la programación establecida.	Garanticé durante el proceso formativo la calidad y cumplimiento de los objetivos institucionales.	Asegure la calidad del proceso y el cumplimiento de los objetivos institucionales establecidos por la coordinación.
3	Participar en reuniones de los equipos de desarrollo curricular, construyendo y ejecutando el proyecto formativo, la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras y formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.	Se realizaron reuniones de desarrollo curricular para el fortalecimiento de las formaciones técnicas.	Apoye a la construcción y ajuste de los instrumentos pedagógicos y proyectos formativos requeridos para la ejecución del técnico en servicios de barismo.



4	Participar en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada cuando sea requerido.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
5	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje (SOFIA PLUS) todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimientos del SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: “En Formación”. - Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje. - Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos. - Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, publicar mediante un aviso en el LMS que contenga: cómo descargar su certificado y el listado de aprendices que aprueban el curso. - Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA PLUS el registro de la inasistencia. - Manejo en línea de las plataformas de interfaz con SOFIA PLUS y LMS ZAJUNA. - Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Verificar que los aprendices	Realicé el respectivo registro de asistencia e inasistencias de los aprendices en la formación, registré los juicios evaluativos así como los demás actos de ejecución curricular y acompañamiento.	Registro fotográfico



	matriculados queden en estado: “En Formación”. • Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje. • Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos. • Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, publicar mediante un aviso en el LMS que contenga: cómo descargar su certificado y el listado de aprendices que aprueban el curso. • Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA PLUS el registro de la inasistencia. • Manejo en línea de las plataformas de interfaz con SOFIA PLUS y LMS ZAJUNA. • Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento, de acuerdo con lineamientos generados en el equipo pedagógico de centro. • Creación y actualización permanente del portafolio del instructor en el LMS y en el DRIVE de la Coordinación Académica, de la formación titulada y complementaria. • Orientar y realizar seguimiento al Portafolio del aprendiz en el LMS.	
--	--	--



6	Realizar seguimiento con el control de asistencia asignado por la coordinación académica, con el fin de activar la ruta de retención, registrando la novedad en el formato GFPI-F- 176 ruta de atención para la prevención de la deserción y proceder de acuerdo con lineamiento institucional.	Se realizó el control de asistencia a la formación presencial	• Registro fotográfico
7	Proceder de manera oportuna en los casos especiales de reingreso, de acuerdo a lo designado por la Subdirección y la Coordinación Académica.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje (GFPI-G-014), de la plataforma Compromiso.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
9	Apoyar al aprendiz de formación complementaria para que desarrolle las actividades programadas dentro de los tiempos establecidos, en beneficio de la retención y certificación.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
10	Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y Novedades de los aprendices.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
11	Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro.	Divulgué la oferta académica del centro de formación Agroindustrial.	• Registro fotográfico
12	Realizar seguimiento a la etapa productiva de aprendices según asignación de la coordinación académica.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.



13	Participar en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices, cuando sea requerido.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
14	Acompañar a los aprendices a las actividades planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
15	Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz y remitir las novedades a la coordinación académica y al comité de seguimiento y evaluación del aprendizaje.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
16	Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar su adecuado manejo, de conformidad con lo señalado en normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	Se realizó el control en los ambientes de formación del auto-cuidado.	Se Implementaron los protocolos de bioseguridad y normatividad vigente durante el desarrollo de las actividades formativas.
17	Apoyar procesos de Registro calificado y acompañar los procesos de autoevaluación de los programas de nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando sea requerido por el Centro de Formación.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
18	Participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con la actividad contractual.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.



19	Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos.	Se revisó la bandeja de entrada dando respuesta oportuna a los correos enviados que así lo requerían.	• Registro fotográfico.
20	Apoyar, si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA y de otros proyectos en convenio institucional.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
21	Realizar, cuando sea requerido por la Entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
22	En el marco de las actividades del objeto contractual, Apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	• No se requirió la actividad.	• No se requirió la actividad.
23	Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual o por horas ejecutadas conforme el plan de pagos.	Se reportó actividades del mes de junio en el aplicativo SOFIA PLUS.	Generación planilla de pago en el aplicativo.



24	En caso de ser asignados recursos para desplazamiento y/o manutención, Presentar en las fechas programadas por la supervisión los formatos de agenda y legalización de ordenes de viaje.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.
25	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	No se requirió la actividad.	No se requirió la actividad.

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	XX	XX	XX	XX
2	XX	XX	XX	XX

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 93520577 de la planilla, expedida por Miplanilla.com referente al mes de mayo de 2026.



Cordialmente,

Firma

David Alejandro Ortiz González

Contratista

Cedula de ciudadanía nro. 1.075.304.165

Firma

Diego Andrés Méndez Pastrana

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR. 9244901 de 2026



Evidencia No.1: Imágenes de las formaciones realizadas



Evidencia No.2: Imágenes de los eventos de apoyo a los municipios realizados.





Evidencia No.3. Ejecutar acciones de formación.

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización* 3519845 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE //

Ruta de Aprendizaje* PERFILACION SENSORIAL CM //

Cancelar

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1075230225	ANGELA PATRICIA	PERAZA OSORIO	Formacion
CC 1032444015	YERALDIN	POLANIA CASTILLO	Formacion
CC 1075302992	DIEGO ARLEY	LOZADA CERQUERA	Formacion
CC 1075312188	ANDRES FELIPE	MENDEZ CARVAJAL	Formacion
CC 1081182968	YENNY LORENA	BORRERO CLEVES	Formacion
CC 1075232503	KAREN DANIELA	CARDOZO PERDOMO	Formacion
CC 1084868005	GUSTAVO ADOLFO	LOSADA MANCHOLA	Formacion
CC 1075297503	MARIO ANDRES	BAHAMON LOSADA	Formacion
CC 1075310892	KEYV SANDRITH	ORDONEZ LOZANO	Formacion
CC 1075311743	JUAN CAMILO	ORTIZ CARDENAS	Formacion

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Evidencia No.4. Registro de control de actividades.

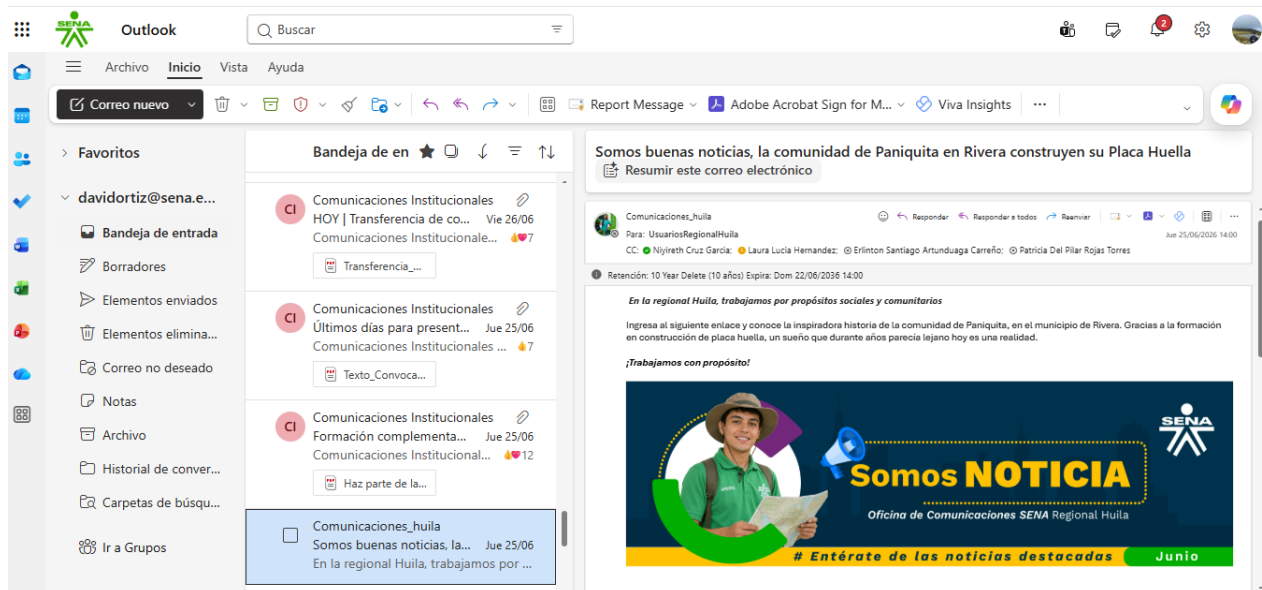
Participante	Puntos Fuera de 17	Q1 54%	Q2 54%	Q3 63%	Q4 50%	Q5 38%	Q6 71%	Q7 42%	Q8 46%	Q9 38%
Eduin Mosquera (Eduin Cruz Mosquera)	16 (94%)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓
Paula LI	16 (94%)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓
Dednier Rivera	15 (88%)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	—	✓
Sammy	15 (88%)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
laura camacho (laura f)	15 (88%)	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓
Juan Suarez (Juan Mur)	14 (82%)	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Angie Sanchez	13 (76%)	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Junior Andrade (Junior Andrade*)	13 (76%)	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓
MARIBEL BOLAÑOS (MARIBEL BOLAÑOS)	12 (71%)	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓	—	—
Ricardo A (Ricardo A)	12 (71%)	✓	—	✓	—	✓	✓	✗	✓	✓
Derly Camacho	11 (65%)	—	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗
kathe kathe (kathe kathe)	11 (65%)	—	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗
natalia campos	11 (65%)	✓	✓	✓	✓	—	✓	✗	✓	✗
BRAYAN PÉREZ (BRAYAN PÉREZ)	10 (59%)	✗	✓	✓	✗	—	✓	✓	—	✗
Kimberly P (Estefany*)	10 (59%)	—	✓	✓	✓	—	—	✗	✗	—
Oscar García (Oscar Barrios)	10 (59%)	✓	✓	✓	✗	—	✓	✗	✗	✗



Evidencia No.5. Evidencia de la divulgación de las ofertas de programas de formación.



Evidencia No.5. Evidencia de Revisión del correo Institucional.





Evidencia No.6. Registro de Juicios Evaluativos.

Ficha de caracterización*

3507952 PERFILACION SENSORIAL DEL CAPE

Competencia de aprendizaje*

REALIZAR EL ANALISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA COTICACION PARA OBTENER SU PAI (PMO Y Y PMO)

Aprendices

		Identificación	Nombre	Apellido	Estado
☒	CC 10176228754	BRUNO ANTONIO	GARCIA	RODRIGUEZ	Formación
☒	CC 1003008649	WILSON JULIAN	MORA	RODRIGUEZ	Formación
☒	CC 1003071869	WILLIAM JAVIER	NEIVA	QUINTERO	Formación
☒	CC 1001807908	ALEX FERNANDO	TONY	JACOB	Formación
☒	CC 1001802616	ANGELINO	MESTUO	YULE	Formación
☒	CC 1017620842	CHRISTIAN DAVID	BARRIOS	CHAVEZ	Formación
☒	CC 1017620810	VICTOR ALFONSO	VALDEHERRERA	LOMBADA	Formación
☒	CC 1017620424	JAVIER ESTEBAN	NUNEZ	ADAMIS	Formación
☒	CC 10176219421	OSCAR ALBERTO	GUARINO	HERNANDEZ	Formación
☒	CC 1004677887	JHON JABIER	CUELO	CHAMBO	Formación
☒	CC 7724170	HOLMAN EDUARDO	TELLO	LOZANO	Formación
☒	CC 7752132	JOSÉ ISABEL	CHAMORRO	AREVALO	Formación
☒	CC 10017179462	YERSON ENRIQUE	GARCIA	CASANA	Formación
☒	CC 1002622224	YOVANY	PLAZAS	VAIGAS	Formación
☒	CC 1017620813	JOSÉ ARMANDO	RODRIGUEZ	POLANA	Formación
☒	CC 100462787	RODRIGO	BARRERA	SANCHEZ	Formación
☒	CC 83163480	ROBINSON	ORTIZ	PARRA	Formación
☒	CC 1003028601	DIEGO FERNANDO	RODRIGUEZ	JIMENEZ	Formación
☒	CC 10176214336	DUMAY ESTIBEN	RODRIGUEZ	POLANA	Formación
☒	CC 10176217336	JANIL FRANCISCO	PIRELO	CHUZ	Formación
☒	CC 1017622149	JOSÉ LUZARDO	GOMEZ	TOVAR	Formación
☒	CC 1104035473	ROBERTO CARLOS	PEREZ	QUIROZ	Formación
☒	CC 1004149839	JULIAN ANDRÉS	CORREA	CUTIVA	Formación
☒	CC 7851442	CARLOS MAURICIO	MURCIA	CUELLAR	Formación
☒	CC 1017624769	CHRISTIAN CAMILO	TOLEDO	PEREZ	Formación

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje*

SELECCIONAR LOS CAPE DIFERENCIADOS SEGUN LOS ATRIBUTOS DINAMICA DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

¿Año Evaluativo?

Aprobado

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: David Alejandro Ortiz Gonzalez

Periodo laborado: Del 01 al 30 de Junio de 2026

FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
3362487	Tecnico en Servicios de Barismo	GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO EN EL GREMIO DEL CAFÉ DEL NORTE DEL HUILA, QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DE DESARROLLAR INDUSTRIA RENTABLE Y SOSTENIBLE EN LA REGIÓN	ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD, ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Iquira/Huila	5/06/2026	26/06/2026					X			8	4	7:15	16:15	32
SUBTOTAL																		32

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

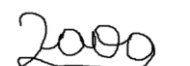
No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
3507582	PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ	32	32		Rivera (INPEC)	2/06/2026	16/06/2026		X						8	3	7:15	16:15	24
3519845	PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ	25	25		Neiva (Aula Movil)	1/06/2026	11/06/2026	X		X	X				8	4,5	7:15	16:15	36
3540486	PERFILACION SENSORIAL DEL CAFÉ	25	25		Cafeteria	11/06/2026	30/06/2026	X	X	X	X				8	7,5	7:15	16:15	60
SUBTOTAL																			120

FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
SUBTOTAL																		0

ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR

APOYO A LA FORMACIÓN

Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº	
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
Desarrollo Curricular	Actividades de planeacion Pedagogica		Sena - Angostura	6/06/2026	6/06/2026							X		8	1	7:15	16:15	8
SUBTOTAL																		8
GRAN TOTAL																		160
 Firma de Instructor Firma del Coordinador Académico - Supervisor del Contrato																		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DAVID ALEJANDRO ORTIZ GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3540486 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA 3362487 - SERVICIOS DE BARISMO
DE APRENDIZAJE:

- **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
--------------------------------------	--------------

FICHA 3507582 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3519845 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

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
06/06/2026	06/06/2026	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8,00

INSTRUCTOR: DAVID ALEJANDRO ORTIZ GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL