



**INFORME DE ACTIVIDADES PROGRAMA DE FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA EN EL AREA DE PANADERIA**

PRESENTADO POR: JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS

Contrato: No. CO1.PCCNTR. 3409109 del año 2022

PRESENTADO A: AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ

Cargo del Supervisor Profesional Grado 02

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

SENA REGIONAL GUAJIRA

DICIEMBRE DE 2022

1



EVIDENCIAS DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL MES DE DICIEMBRE DE 2022

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de Diciembre de 2022, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios **No. CO1.PCCNTR. 3409109 del año 2022.**

Ficha No. 2684623 – Elaboración de Productos Panificables de Masas de Sal.

Fecha de Inicio: 17/11/2022 Fecha de Terminación: 25/11/2022

Municipio Riohacha (CAIMEC)

Horas ejecutadas: 40

En estas fotografías los aprendices se encuentran realizando el paso a paso de los ingredientes que utilizarán para la elaboración de las donas.

Imagen No. 1



Imagen No. 2



Fuente de elaboración: Propia



En estas fotografías los aprendices se encuentran realizando el estiramiento de la harina con un tubo de estilo rodillo para la elaboración de las donas.

Imagen No. 3



Imagen No. 4



Fuente de elaboración: Propia



Aquí los aprendices se encuentran haciendo el molde de los panes para llevarlos al horno para su producto final.

Imagen No. 5



Imagen No. 6



Fuente de elaboración: Propia



Ficha No. 2690440 – Elaboración de Productos Panificables de Masas de Sal.

Fecha de Inicio: 02/11/2022 Fecha de Terminación: 11/12/2022

Municipio Riohacha (Villa del Sur)

Horas ejecutadas: 40

En estas fotografías me encuentro realizando el proceso de socialización del curso de formación.

Imagen No. 1



Imagen No. 2



Fuente de elaboración: Propia



En estas fotografías me encuentro con los aprendices explicándoles el paso a paso para la elaboración de los deditos y mezclando los ingredientes.

Imagen No. 3



Imagen No. 4



Fuente de elaboración: Propia



Aquí los aprendices muestran su producto terminando haciéndole un compartir con los niños de la comunidad.

Imagen No. 5



Fuente de elaboración: Propia



Ficha No. 2690448 – Elaboración de Productos Panificables a Base de Queso

Fecha de Inicio: 02/11/2022 Fecha de Terminación: 11/12/2022

Municipio Riohacha (Villa del Sur)

Horas ejecutadas: 40

En estas fotografías me encuentro realizando el proceso de socialización del curso de formación en compañía de la policía Nacional.

Imagen No. 1



Imagen No. 2



Fuente de elaboración: Propia



Muestra de los ingredientes y explicándoles a los aprendices como deben utilizarse para hacer una preparación a base de queso

Imagen No. 3



Imagen No. 4



Fuente de elaboración: Propia


Jeovanny Francisco Sierra Vanegas
Instructor de Panadería
Centro Agroempresarial y Acuícola