CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	LAURA GISED LÓPEZ CÁRDENAS
NIVEL	**:**	Pre – Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Cumple con los protocolos establecidos, como lavado de manos y uniforme requerido para el ingreso al taller de panadería.
Requiere de acompañamiento constante para seguir las instrucciones, demuestra alegría en el momento de amasar los ingredientes para la elaboración del pan.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería como horno, cuarto de crecimiento y batidora, entre otros.
2. Identificar algunos de los ingredientes que se utilizan en la elaboración del pan.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios para la elaboración del pan.
Manipula las materias primas en la preparación de productos de panificación.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	SALOMÉ MURILLO QUEVEDO
NIVEL	**:**	Pre – Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Cumple con los protocolos establecidos, como lavado de manos y uniforme requerido para el ingreso al taller de panadería.
Requiere de acompañamiento constante para seguir las instrucciones, demuestra curiosidad en el momento de amasar los ingredientes para la elaboración del pan.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería como horno, cuarto de crecimiento y batidora, entre otros.
2. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios para la elaboración del pan.
Manipula las materias primas en la preparación de productos de panificación.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	EMILY DANIELA CARRILLO QUEVEDO
NIVEL	**:**	Pre – Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Cumple con los protocolos establecidos, como lavado de manos y uniforme requerido para el ingreso al taller de panadería.
Sigue instrucciones e indicaciones cortas, presenta habilidad en el momento de amasar los ingredientes para la elaboración del pan.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller como Horno, Cuarto de Crecimiento, Batidora, entre otros.
2. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios para la elaboración de galletas.
Manipula las materias primas en la preparación de productos de panificación.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	JUAN DIEGO GARZÓN ROMERO
NIVEL	**:**	Pre – Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Cumple con los protocolos establecidos, como lavado de manos y uniforme requerido para el ingreso al taller de panadería.
Sigue instrucciones e indicaciones cortas, demuestra alegría en el momento de amasar los ingredientes para la elaboración del pan.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería como horno, cuarto de crecimiento y batidora, entre otros.
2. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios para la elaboración del pan.
Manipula las materias primas en la preparación de productos de panificación.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	ANGELICA YULIETH AGUILAR PUERTAS
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller.
Se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, siempre supervisada por la tallerista ya que su atención es dispersa y se distrae en ocasiones.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2- Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas y a su vez realiza con ayuda de la tallerista la decoración de las galletas.

APROBO: SI





CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2



MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	ANDRÉS FELIPE MARTÍNEZ MUÑOZ
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller.
Se mantiene motivado antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, siempre supervisado por la tallerista ya que su atención es dispersa y se distrae en ocasiones.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2- Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan.
Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas.
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	DIANA KATHERINE DÍAZ URIAN
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller.
Se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, siempre supervisada por la tallerista ya que su atención es dispersa y se distrae en ocasiones.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas y a su vez realiza con ayuda de la tallerista la decoración de las galletas.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	NIKOLAS COY ROMERO
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller.
Se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, siempre supervisado por la tallerista ya que su atención es dispersa y se distrae en ocasiones.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas y a su vez realiza con ayuda de la tallerista la decoración de las galletas.

APROBO: SI





CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2



MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	DILAN ANDRÉS PORRAS CORTEZ
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller.
Se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, siempre supervisado por la tallerista ya que su atención es dispersa y se distrae en ocasiones.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas y a su vez realiza con ayuda de la tallerista la decoración de las galletas.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	ALISON DAYAN RODRÍGUEZ PÉREZ
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	MARÍA SALOME BERRIO BARRIGA
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	EZEQUIEL MATEO CHAPARRO MORA
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	LUIS FERNANDO TIBAQUICHA PORRAS
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	JUAN JOSÉ LOZANO PASACHOA
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	EMANUEL RODRIGO SÁNCHEZ CHAGÜENDO
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan.
Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	:	CRISTIAN ANDRÉS GONZALES RODRÍGUEZ
NIVEL	:	Pre-Vocacional
FECHA	:	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	:	50 Horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Sigue las instrucciones dadas al momento de ingresar al lugar de trabajo, cumpliendo con el protocolo de seguridad aseo de manos y uso de uniforme requerido para entrar al taller. Asimismo, se mantiene motivada antes y durante la actividad que se desarrolla en el taller, prestando atención a todo lo que se indica

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller de panadería, como horno, batidora, cuarto de crecimiento y batidora entre otros, Identificando los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos, reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce los equipos y utensilios de trabajo necesarios para la elaboración del pan. Participa en el pesaje de ingredientes utilizados en la elaboración de las galletas, y realiza decoración con ayuda de la tallerista
Sigue instrucciones las instrucciones dadas por la tallerista

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	CAMILO CLAVIJO HERNÁNDEZ
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNÓSTICO BÁSICO DE INGRESO:
Demostró destrezas durante los procesos de producción en algunas elaboraciones de productos de panificación.
Sigue las instrucciones dadas por el tallerista en cuanto a normas exigidas en el taller.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conocer la parte técnica, en la elaboración de productos de panificación
2. Profundizar la teoría con la práctica, en la elaboración de productos de panadería.
3. Elaborar productos de panificación y repostería, teniendo en cuenta los estándares de producción.
4. Realizar decoraciones sencillas en chocolatería y galletería.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Realizó en forma ordenada el acondicionamiento de masas de panificación, en la elaboración de panes y galletas.
Su desempeño durante las prácticas en la producción dirigida de diferentes clases de panes fue bueno.

APROBÓ: Si.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	JHON ALEXANDER CASTILLO GARCÍA
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNÓSTICO BÁSICO DE INGRESO:
Demostró algunas destrezas durante los procesos de producción en algunas elaboraciones de productos de panificación.
Sigue las instrucciones dadas por el tallerista en cuanto a normas exigidas en el taller, demostrando interés y organización en las diferentes elaboraciones.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conocer la parte técnica, en la elaboración de productos de panificación
2. Profundizar la teoría con la práctica, en la elaboración de productos de panadería.
3. Elaborar productos de panificación y repostería, teniendo en cuenta los estándares de producción.
4. Realizar decoraciones sencillas en chocolatería y galletería.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce términos técnicos utilizados en la elaboración de productos de panificación y repostería.
Respeta las condiciones requeridas en la elaboración de panes como en el armado gramaje y decoración.
Maneja de manera cuidadosa los equipos y utensilios utilizados en las prácticas teniendo el conocimiento previo y su funcionalidad.

APROBÓ: Si.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	ANGELA PATRICIA REY CASTRO
NIVEL	**:**	Pre- Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Comprende la importancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), coordina los movimientos de manos en el proceso de elaboración de los productos; es necesario repetir las indicaciones durante el taller.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller, como hornos, cuarto de crecimiento y demás utensilios. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos. Reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce las materias primas y tiene en cuenta el orden de los ingredientes para la elaboración de panes, galletas y postres, manipula de forma correcta la masa con la que se elaboran los productos.

APROBO: SI.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	JUANA MARCELA MEDINA MENDEZ
NIVEL	**:**	Pre - Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Comprende la importancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), coordina los movimientos de manos en el proceso de elaboración de los productos; es necesario repetir las indicaciones durante el taller.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller, como hornos, cuarto de crecimiento y demás utensilios. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos. Reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce las materias primas y tiene en cuenta el orden de los ingredientes para la elaboración de panes, galletas y postres, manipula de forma correcta la masa con la que se elaboran los productos.

APROBO: SI.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	MARTÍN AUGUSTO RAMÍREZ
NIVEL	**:**	Pre- Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Comprende la importancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), coordina los movimientos de manos en el proceso de elaboración de los productos; es necesario repetir las indicaciones durante el taller.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller, como hornos, cuarto de crecimiento y demás utensilios. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos. Reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce las materias primas y tiene en cuenta el orden de los ingredientes para la elaboración de panes, galletas y postres, manipula de forma correcta la masa con la que se elaboran los productos.

APROBO: SI.




MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	YULIET ESPERANZA PORRAS DÍAZ
NIVEL	**:**	Pre- Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Comprende la importancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), coordina los movimientos de manos en el proceso de elaboración de los productos; es necesario repetir las indicaciones durante el taller.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller, como hornos, cuarto de crecimiento y demás utensilios. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos. Reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce las materias primas y tiene en cuenta el orden de los ingredientes para la elaboración de panes, galletas y postres, manipula de forma correcta la masa con la que se elaboran los productos.

APROBO: SI.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	LEIDY ALEXANDRA BARÓN CORREA
NIVEL	**:**	Pre- Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BASICO DE INGRESO:
Comprende la importancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), coordina los movimientos de manos en el proceso de elaboración de los productos; es necesario repetir las indicaciones durante el taller.

INDICADORES DE LOGRO:
1. Conocer los elementos que conforman el taller, como hornos, cuarto de crecimiento y demás utensilios. Identificar los ingredientes que intervienen en la elaboración del pan.
2. Reconocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos. Reconocer el proceso de mezclado de ingredientes en la elaboración del pan de manera manual.

RESULTADOS OBTENIDOS:
Reconoce las materias primas y tiene en cuenta el orden de los ingredientes para la elaboración de panes, galletas y postres, manipula de forma correcta la masa con la que se elaboran los productos.

APROBO: SI.





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	JOHAN SANTIAGO ALFONSO RODRÍGUEZ
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BÁSICO DE INGRESO
El estudiante demostró interés por las actividades innovadoras trabajadas en el taller, su seguimiento de instrucción fue de uno o dos comandos es continuo, siguió las indicaciones que se le den para realizar sus actividades en el proceso de panificación con el fin de desarrollar actividades grupales de forma satisfactoria.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conocer parte de la técnica en la elaboración de productos de panificación. Manejar el acondicionamiento el acondicionamiento de masas de panificación.
2. Profundizar la parte teórica práctica en la elaboración de panadería y repostería teniendo en cuenta los estándares de producción
3. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función. Realizar decoraciones sencillas de chocolatería y galletería

RESULTADOS OBTENIDOS
Se logra los objetivos propuestos en el taller desarrollando proceso de panificación de forma satisfactoria, incluyendo el proceso de decorado de galletas, realiza las mezclas indicadas siguiendo las instrucciones del docente para generar una producción

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	CRISTIAN CAMILO AYALA GALÁN
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BÁSICO DE INGRESO

El estudiante demostró interés por las actividades innovadoras trabajadas en el taller, su seguimiento de instrucción fue de uno o dos comandos es continuo, siguió las indicaciones que se le den para realizar sus actividades en el proceso de panificación con el fin de desarrollar actividades grupales de forma satisfactoria.

INDICADORES DE LOGROS

1. Conocer parte de la técnica en la elaboración de productos de panificación. Manejar el acondicionamiento el acondicionamiento de masas de panificación.
2. Profundizar la parte teórica práctica en la elaboración de panadería y repostería teniendo en cuenta los estándares de producción
3. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función. Realizar decoraciones sencillas de chocolatería y galletería

RESULTADOS OBTENIDOS

Se logra los objetivos propuestos en el taller desarrollando proceso de panificación de forma satisfactoria, incluyendo el proceso de decorado de galletas, realiza las mezclas indicadas siguiendo las instrucciones del docente para generar una producción

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	VÍCTOR MANUEL RODRÍGUEZ CASTRO
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BÁSICO DE INGRESO
El estudiante demostró interés por las actividades innovadoras trabajadas en el taller, su seguimiento de instrucción fue de uno o dos comandos es continuo, siguió las indicaciones que se le den para realizar sus actividades en el proceso de panificación con el fin de desarrollar actividades grupales de forma satisfactoria.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conocer parte de la técnica en la elaboración de productos de panificación. Manejar el acondicionamiento el acondicionamiento de masas de panificación.
2. Profundizar la parte teórica práctica en la elaboración de panadería y repostería teniendo en cuenta los estándares de producción
3. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función. Realizar decoraciones sencillas de chocolatería y galletería

RESULTADOS OBTENIDOS
Se logra los objetivos propuestos en el taller desarrollando proceso de panificación de forma satisfactoria, incluyendo el proceso de decorado de galletas, realiza las mezclas indicadas siguiendo las instrucciones del docente para generar una producción

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERIA

NOMBRE	**:**	MARIA PAULA RUIZ QUIROGA
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNOSTICO BÁSICO DE INGRESO
El estudiante demostró interés por las actividades innovadoras trabajadas en el taller, su seguimiento de instrucción fue de uno o dos comandos es continuo, siguió las indicaciones que se le den para realizar sus actividades en el proceso de panificación con el fin de desarrollar actividades grupales de forma satisfactoria.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conocer parte de la técnica en la elaboración de productos de panificación. Manejar el acondicionamiento el acondicionamiento de masas de panificación.
2. Profundizar la parte teórica práctica en la elaboración de panadería y repostería teniendo en cuenta los estándares de producción
3. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función. Realizar decoraciones sencillas de chocolatería y galletería

RESULTADOS OBTENIDOS
Se logra los objetivos propuestos en el taller desarrollando proceso de panificación de forma satisfactoria, incluyendo el proceso de decorado de galletas, realiza las mezclas indicadas siguiendo las instrucciones del docente para generar una producción

APROBO: SI




MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERÍA

NOMBRE	**:**	ANA SOFIA AGUDELO CASTRO
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNÓSTICO BASE DE INGRESO
Cumple con el uniforme requerido en el taller de panadería.
Recibe instrucciones
Es organizada en cada proceso de producción y aplica en cada uno de ellos buenas prácticas de manipulación.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conoce la parte técnica en la elaboración de productos de panificación. Profundizar la parte teórico-práctica en la elaboración de productos de panificación, repostería, teniendo en cuenta los estándares de producción.
2. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función.
3. Realizar decoraciones sencillas en chocolatería y galletería.

Resultados Obtenidos
Reconoce términos técnicos utilizados en la elaboración de productos de panificación y repostería.
Respeta las condiciones requeridas en la planificación de panes como armado, gramaje y presentación.
Maneja de manera cuidadosa los equipos de panadería al igual que los utensilios teniendo conocimientos previos de su funcionalidad.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERÍA

NOMBRE	**:**	PAULA ANDREA HERNANDEZ URIAN
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNÓSTICO BASE DE INGRESO
Cumple con el uniforme requerido en el taller de panadería.
Recibe instrucciones
Es organizada en cada proceso de producción y aplica en cada uno de ellos buenas prácticas de manipulación.

INDICADORES DE LOGROS
1. Conoce la parte técnica en la elaboración de productos de panificación, Profundizar la parte teórico-práctica en la elaboración de productos de panificación, repostería, teniendo en cuenta los estándares de producción.
2. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función.
3. Realizar decoraciones sencillas en chocolatería y galletería.

Resultados Obtenidos
Reconoce términos técnicos utilizados en la elaboración de productos de panificación y repostería.
Respeta las condiciones requeridas en la planificación de panes como armado, gramaje y presentación.
Maneja de manera cuidadosa los equipos de panadería al igual que los utensilios teniendo conocimientos previos de su funcionalidad.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702

CORPORACIÓN CANE
Nit 900.912.621-2

INFORME CUALITATIVO
TALLER DE PANADERÍA

NOMBRE	**:**	JUAN SEBASTIÁN SÁNCHEZ YAÑEZ
NIVEL	**:**	Vocacional
FECHA	**:**	1 al 11 de Noviembre de 2022
INTENSIDAD	**:**	50 horas

DIAGNÓSTICO BASE DE INGRESO

Cumple con el uniforme requerido en el taller de panadería.
Recibe instrucciones
Es organizado en cada proceso de producción y aplica en cada uno de ellos buenas prácticas de manipulación.

INDICADORES DE LOGROS

1. Conoce la parte técnica en la elaboración de productos de panificación. Y profundizar la parte teórico-práctica en la elaboración de productos de panificación, repostería, teniendo en cuenta los estándares de producción.
2. Reconocer la utilidad de equipos y utensilios de panificación y su función.
3. Realizar decoraciones sencillas en chocolatería y galletería.

RESULTADOS OBTENIDOS

Reconoce términos técnicos utilizados en la elaboración de productos de panificación y repostería.
Respeta las condiciones requeridas en la planificación de panes como armado, gramaje y presentación.
Maneja de manera cuidadosa los equipos de panadería al igual que los utensilios teniendo conocimientos previos de su funcionalidad.

APROBO: SI





MARIXA ZUÑIGA SUAREZ
TALLERISTA DE PANADERIA
C.C. 60.257.494 de Pamplona
e-mail: maryjuli3@hotmail.com
Cel: 3204439702