PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Agosto de 2023

Señor (a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5137829
Instructor G20
Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Agosto del año 2023

Referencia: No del año 2023

Melissa Soledad Caro Soto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.143.361.106 de San Onofre (Sucre), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio y Servicios, 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 cada contrato la suma de CATORCE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($14.250.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un pago (1) correspondiente al mes de julio por un valor de un MILLÓN TRESCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($1.330.000), cuatro (4) pagos mensuales iguales correspondientes a los meses de agosto a noviembre por un valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($2.850.000) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre por un valor de un MILLÓN QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.	Se realizaron actividades de formación en el programa de auxiliares en servicios de alimentación y limpieza, técnico en pastelería y en la Fundación Santo Domingo.	Evidencias fotográficas. Reporte de Sofia Plus. Formato RMD

2	Entregar al equipo de sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Se realizó gestión para la asignación del rol en la plataforma Sofía Plus.	No aplica.
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Se llevaron a cabo actividades de seguimiento y evaluación a los cursos asignados.	Evidencias fotográficas.
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas.	Se realizaron los juicios evaluativos de las competencias asignadas.	No aplica.
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.	Se implementaron los procesos de gestión adoptados por la entidad.	No aplica.
6	Apoyar en las demàs asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Se organizó la información correspondiente a las formaciones asignadas en la plataforma territorium. Se realizó contacto con la empresa Tortilla Real Azteca para iniciar formación en manipulación de alimentos. Se realizó un taller integrado con la instructora técnica de la formación Tecnico en Pasteleria. Se llevó a cabo el EDT “Calidad e inocuidad en alimentos”	Evidencias fotográficas. No aplica. Descripción del taller. Lista de chequeos realizada a aprendices. Evidencias fotográficas. Evidencia fotográfica.

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

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 No. 9453700201 de la planilla, Aportes en Linea , correspondiente al mes de julio del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO__X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (59) folios

Cordialmente,

Melissa Soledad Caro Soto
Contratista
C.C. No. 1.143.361.106 de San Onofre (Sucre)

Recibí a satisfacción:

Gabis de Jesus Amaya Torres
Supervisor(a) Contrato 5137829 de 2023
Instructor G20

EVIDENCIAS

Actividades de formación

- *Programa de auxiliar en servicios de alimentación y limpieza*



- *Tecnico en Pasteleria*








- *Fundación Santo Domingo*



Actividades de seguimiento y evaluación de los curso asignados



ACTIVIDAD 1 RAP 1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Apreciado aprendiz

Reciban una cordial bienvenida. En este espacio puede subir la actividad relacionada con la elaboración de un ensayo donde esboze la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria.

Esta actividad estará disponible hasta el dia 11 de agosto.

Bendiciones!!



ACTIVIDAD 2 RAP 2. Detergentes y desinfectantes

Apreciado aprendiz

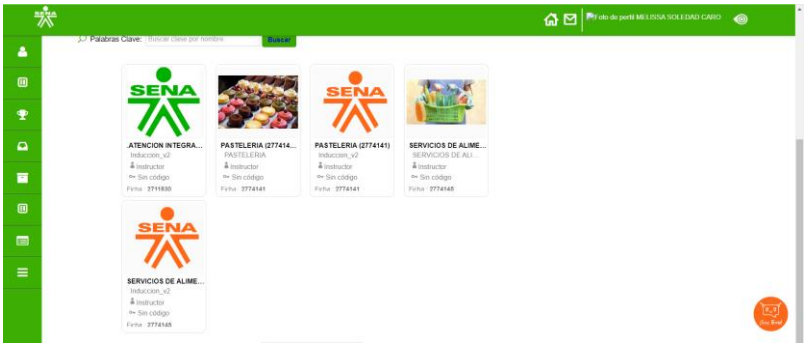
Cordial saludo,

En este espacio puede subir la actividad sobre el mapa conceptual de detergentes y desinfectantes. Esta actividad estará disponible hasta el dia 11 de agosto.

Exitos!!

MSc. Melissa Caro Soto

Plataforma actualizada de Territorium



CONTENIDO

Buscar | Mostrar solo: Todo

Nueva carpeta | Agregar | Agregar Contenido

Pasteleria (2774141 Pry 2094744) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Fase 1. Análisis	Carpeta	
Fase 2 Planeación	Carpeta	
Fase 3. Ejecución	Carpeta	
Fase 4. Evaluacion y Control	Carpeta	

CONTENIDO

Buscar | Mostrar solo: Todo

Nueva carpeta | Agregar | Agregar Contenido

Pasteleria (2774141 Pry 2094744) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 1. Análisis /
A1. DOCUMENTAR LAS OPERACIONES DE HIGIENIZACIÓN Y LOS PROCESOS DE PASTELERIA BAJO EL MARCO NORMATIVO

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
R1. Aplicación de procedimientos de higienizació…	Carpeta	
R1. Aplicación de técnicas para la elaboración de…	Carpeta	
R1_R2 Razonar cuantitativamente frente a situac…	Carpeta	
R1_R2 Aplicación de conocimientos de las cienci…	Carpeta	
R1 R2 ETICA Enrique Low Murtra_Interactuar en …	Carpeta	
R1_ R2 Protección para la salud y el medio ambi…	Carpeta	

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo: Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Pasteleria (2774141 Pry 2094744) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 1. Análisis /
A1. DOCUMENTAR LAS OPERACIONES DE HIGIENIZACIÓN Y LOS PROCESOS DE PASTELERIA BAJO EL MARCO NORMATIVO /
R1. Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera / 1_ Material de Apoyo

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
BPM: Generalidades y Alimento	Recurso	
Contaminación alimentaria y personal manipulador	Recurso	
Resolución 2674 del 2013	Recurso	
Resolución 719 del 2015	Recurso	

Inscripción de aprendices a EDT

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Correcta.	CC	1140905700	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1143225119	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001970807	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001709368	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002066967	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002463564	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1143393389	2821871	NINGUNA	5858
El Aspirante no existe.	CC	1044610667	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1007257136	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002468629	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	24603424	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1043662431	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001825070	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047035634	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1123517669	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002256189	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1101441462	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1193065439	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1046702026	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1048274986	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1007169291	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1007169045	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	22477258	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001888890	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047431194	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1143350375	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1101443491	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1010129637	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047361847	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047430290	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1043635687	2821871	NINGUNA	5858
El Aspirante no existe.	CC	1043586688	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002257316	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002256828	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047483009	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	44159812	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1143331069	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001870210	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1143425268	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1002162793	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1042577112	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1043023416	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1048222869	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1047214543	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	32740692	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1125231565	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1051416155	2821871	NINGUNA	5858
Inscripción Correcta.	CC	1001863953	2821871	NINGUNA	5858

ACTIVIDAD PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA EN LA INDUSTRIA PASTELERA.

Programa y Ficha	Técnico en Pasteleria Ficha 2774141
Fase del proyecto	Planeación
Proyecto	Elaboración de productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria.
Actividad del proyecto	Documentar las operaciones de higienización y los procesos de pastelería bajo el marco normativo
Competencias	*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera. *Almacenamiento de productos alimenticios e insumos.
Resultados de Aprendizaje	*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
Actividad de aprendizaje	Procedimientos de higienización y reconocimiento de maquinaria en la industria pastelera.
Objetivo del taller	Promover la realización adecuada de técnicas y procedimientos de higienización y el uso eficiente de la maquinaria en la industria pastelera según el proceso a realizar.
Recursos y medios	Computador. Google forms. Internet. Jabón líquido para manos. Toallas desechables. Productos químicos: Detergentes y desinfectantes Implementos de aseo (Escoba, trapero, escurridor, esponja, toallas, baldes).
Tiempo de ejecución	5 horas
Bibliografía y webgrafía	https://youtu.be/sY7yp0EYVB8.
Fecha y condiciones de entrega	14 y 15 de agosto de 2023. Se realizará lista de chequeo del desempeño de la actividad, la cual subirá a territorium cada aprendiz.

DESARROLLO DEL TALLER

1- En la competencia “Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera”, se llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Evaluación sobre aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los aprendices: En este espacio la instructora realizará inspección a cada aprendiz en cuánto a la indumentaria indicada, uso de elementos de protección personal, presentación personal, según lo impartido en actividades de formación previamente.

- Realización de higienización de manos: En este ítem, se evaluará el desempeño de cada aprendiz en cuanto al proceso de lavado correcto de manos.

- Reconocimiento del estado de edificaciones e instalaciones: En este ítem, los aprendices realizarán identificación del cumplimiento de la Res. 2674 del 2013 mediante la técnica de observación a pisos, paredes, techos, ventanas, equipos y utensilios, implementación de plan de saneamiento, con el fin de debatir el cumplimiento o no de los ítems contemplados en la norma.

- Limpieza y desinfección del área de proceso, equipos y superficies: Para llevar a cabo esta actividad, se realizarán equipos de trabajo, los cuales tendrán la función de realizar labores de limpieza y desinfección a equipos (Equipo 1), superficies (Equipo 2) y pisos (Equipo 3). Por lo que, inicialmente, realizará la identificación de las etiquetas de los productos a utilizar, seguidamente, el cálculo de preparaciones de detergentes y desinfectantes teniendo en cuenta la operación a realizar y, por último, los procedimientos de limpieza y desinfección.

2- En la competencia “Almacenamiento de productos alimenticios e insumos” se desarrollará el reconocimiento de la maquinaria de la industria pastelera. Inicialmente, los aprendices realizarán una inspección en la planta de procesos, donde encontraran notas con las características de la maquinaria, luego asociaran están con el equipo correspondiente y seguidamente, compartirán esta información con el resto de compañeros. Una vez, surta el proceso de socialización de cada equipo, cada aprendiz deberá realizar una evaluación a través de la plataforma virtual.

Control del documento	**Instructoras:** Melissa Caro – Valentina Oviedo.	**Centro:** Comercio y Servicios
	Fecha: Agosto 14 y 15.	**Sede:** Hotelería y Turismo

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Alejandra Brito .	C.C.	T.I.	1052705140 MPS PEP
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO
Red Agrícola
Servicio Nacional de Aprendizaje

Nombre del Aprendiz:	Sharon Castaño	C.C.	T.I.	1002161772
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp correctas 2/3.

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Sharon Castaño

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Ivz Zayda Carreño	C.C.	T.I.	1005655749
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higienización hasta los codos.

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Luz Camero
Firma del Aprendiz

MACS
Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	María José Domínguez	CC.	T.I.	1043875738
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

MACOS

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO
Red Agrícola
Servicio Nacional de Aprendizaje

Nombre del Aprendiz:	Daniela Gomez	C.C.	T.I.	1048223665.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Daniela Gomez C.
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO
Red Agrícola
Servicio Nacional de Aprendizaje

Nombre del Aprendiz:	Ana María González.	C.C	T.I.	32788338
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		X	Presenta uñas largas
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería		X	Resp. correctas 1/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Ana María González
Firma del Aprendiz

MACS
Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Jiana Iglesias.	CX.	T.I.	1048205746
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higienización hasta los codos

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp correctas 2/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Liana Iglesias
Firma del Aprendiz

MAGS
Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Vanessa Jimenez	CC - T.I.	2273140 .
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:	14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha	2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

MAGS

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Darwin Maldonado	C.C.	T.I.	1044608554
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higienización hasta los codos.

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Dayanis Martinez	CC · T.I.	1002499200 ·
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:	14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha	2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Dayanis Martinez P.
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Keisy Mendoza.	C.C	T.I.	55301272.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		X	Presenta uñas largas se debe mejorar el proceso de limpieza.
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. Correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Keisy Mendoza Rios.
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Nataly Navarro	C.C.	T.I.	1001920278
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.		X	No usa pantalón
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		X	Presenta uñas largas
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higienización hasta los codos

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Nataly Navarro F.
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Beatriz Navarro.	CC	T.I.	1140836992.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		X	Presenta uñas largas
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería		X	Respuestos correctos 1/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Beatriz Navarro
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Katherine Pérez	C.C.	T.I.	1007973825
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higieniza-ción hasta los codos.

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 2/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Katherine Perez
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Joraine Perez	C.C.	T.I.	1044615394
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Lorraine P.
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Dairo Pino	C.C.	T.I.	72022215
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.		X	No realiza higienización hasta los codos

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

MAGA

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Jissette Quinteo -	CC	T.I.	552354 77 .
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).		X	Cuenta con accesorios
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Yulianis Rodriguez.	CC.	T.I.	1001918846.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 2/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Hans Salazar	C.C.	1042245833
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:	14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha	2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		x	Uñas con esmalte
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 2/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Jilibeth Johanna torres.	C.C.	T.I.	1047215949
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.		X	Presenta uñas con esmalte,
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería		X	Resp. correctos 1/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Jilibeth Torres
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Kathryn Vanegas.	C.C	T.I.	1094575912.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Kathryn Vanegas Olano
Firma del Aprendiz

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Shayla Altamiranda	C.C.	X	1129507022
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Sheyla Altamiranda B.
Firma del Aprendiz

MAlos
Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Daniela Arias	C.C.	T.I.	1001781957.
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.		x	No usa pantalón largo
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).	X		
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 3/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Daniela Arias
Firma del Aprendiz

MAGs
Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SENA	**FORMATO PARA LISTA DE CHEQUEO** **Red Agrícola** **Servicio Nacional de Aprendizaje**

Nombre del Aprendiz:	Yesica Arrieta	~~C.C.~~	T.I.	1110837466
Nombre del Instructor:	Valentina Oviedo – Melissa Caro	Fecha:		14 y 15 de agosto
Programa de Formación:	**Técnico en Pastelería Cód.: 635201**	Nº de Ficha		2774141
Proyecto de Formación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			

Competencia:
*Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera.
*Almacenamiento de productos alimenticios e insumos

Resultados de Aprendizaje	Criterio de Evaluación
*Implementar técnicas y procedimientos de higienización en producción pastelera, teniendo en cuenta normativa ambiental de SST y principios éticos. *Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	*Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. *Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

DESEMPEÑO x **PRODUCTO**

LISTA DE CHEQUEO

APLICACIÓN DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Utiliza elementos de protección personal según normativa y recomendaciones técnicas.	X		
2	Presenta vestimenta apropiada y calzado cerrado.	X		
3	No cuenta con accesorios (Reloj, pulseras, collares).		X	Presenta collar.
4	Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte.	X		
5	Realiza adecuadamente el procedimiento de higienización de manos.	X		

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PROCESO, EQUIPOS Y SUPERFICIES				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica los productos químicos (detergentes y desinfectantes) teniendo en cuenta la operación a realizar y el área donde se va a aplicar.	X		
2	Realiza los cálculos adecuados para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección.	X		
3	Efectúa el alistamiento de la solución detergente o desinfectante que se va a usar.	X		
4	Aplica correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección en el área asignada.	X		

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA PASTELERA				
Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Identifica las maquinas empleadas en la industria pastelera teniendo en cuenta: tipos, materiales de construcción, funcionamiento, manejo y controles.	X		
2	Reconoce ubicación y manejo de los diferentes equipos y maquinaria del área de pastelería	X		Resp. correctas 2/3

Juicio de Evaluación

A	D
X	

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

MACOS

Firma del Instructor – Tutor

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL DOCENTE

ATLANTICO

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - COORDINACION POBLACIONES ESPECIALES

DOCENTE: MELISSA SOLEDAD CARO SOTO

C.C.: 1,143,361,106

MES: AGOSTO

TEL: 3114147165

CURSOS PROGRAMADOS:

No. Orden	Nombre Curso Largo o Corto	Módulo de Formación	Desde 1-24	Hasta 1-24	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Am biente	Fin
2774145	Programa de Formación en Servicios de Alimentación y Limpieza	FORMACIÓN TITULADA	12:00 p. m.	02:00 p. m.	01/08/23	31/08/23	42	x	x	x	x	x	x		Nodo Hoteleria y Trurismo	
2774141	Técnico en Pasteleria	FORMACIÓN TITULADA	03:00 p. m.	05:00 p. m.	01/08/23	15/08/23	20	x	x	x	x	x	x		Nodo Hoteleria y Trurismo	
96151461	Higiene y manipulación de alimentos	CURSO COMPLEMENTARIO	07:00 a. m.	12:00 a. m.	08/08/23	30/08/23	40		x	x					Fundación Santo Domingo	
96151461	Higiene y manipulación de alimentos	CURSO COMPLEMENTARIO	07:00 a.m.	12:00 p. m.	16/08/23	07/09/23	30				x	x			Empresa Tortilla Real Azteca	
282187	EDT CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	EDT	08:00 a. m.	12:00 p. m.	18/08/23	18/08/23	4						x		Google meet	
						TOTAL	**136**									

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	L	M	M	J	V	S	D	F
Total SOFIA												

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales
10. Puntos de Atención Empresarial
11. Acciones de Ley 344
12. Eventualidades
13. Capacitación de Equipos Técnicos
14. Caracterización Ocupacional
15. Mapa Funcional
16. Elaboración de Normas de Competencia Laboral
17. Verificación de Normas de Competencia Laboral
18. Evaluación del Desempeño de Trabajadores
19. Auditoría al Proceso de Evaluación del Desempeño
20. Orientación de Actividades Culturales
21. Actividades Administrativas
22. Compensatorio por Trabajo Dominical
23. Giras Educativas
24. Incapacidad
25. Licencia
26. Permiso
27. Evaluación de Competencias
28. Homologación
29. Tutorías
30. Tutorías al Emprendedor
31. Validación

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MELISSA SOLEDAD CARO SOTO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2774145 - SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DE SALUD OCUPACIONAL Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.
2. APLICAR BPM EN ÁREAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON POLÍTICAS Y NORMAS AMBIENTALES VIGENTES.
3. LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS APLICANDO PROTOCOLOS Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.
4. PRESENTAR PARA EL CONSUMO FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE
5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON CAMBIOS PRESENTADOS Y CONDICIONES DEL CLIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2774141 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	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:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

• 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:	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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 62,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
282187	18/08/2023	18/08/2023	EDT CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTO-BPM	4,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 4,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MELISSA SOLEDAD CARO SOTO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS