PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	88157471
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR
CIUDAD/MUNICIPIO:	GIRON	DEPARTAMENTO:	SANTANDER
DIRECCIÓN:	CALLE 49 #27-45	TELÉFONO:	3002174
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Personas Naturales sin Actividad
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7731384133**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	septiembre	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	septiembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2019	SALUD:	AÑO:	2019
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2019/10/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		506382135

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION (ING+PROTEC.)	1	$ 235.600
SUBTOTAL:			1	**$ 235.600**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800251440	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1	$ 184.000
SUBTOTAL:			1	**$ 184.000**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 15.400
SUBTOTAL:			1	**$ 15.400**

TOTAL PAGADO:	**$ 435.000**

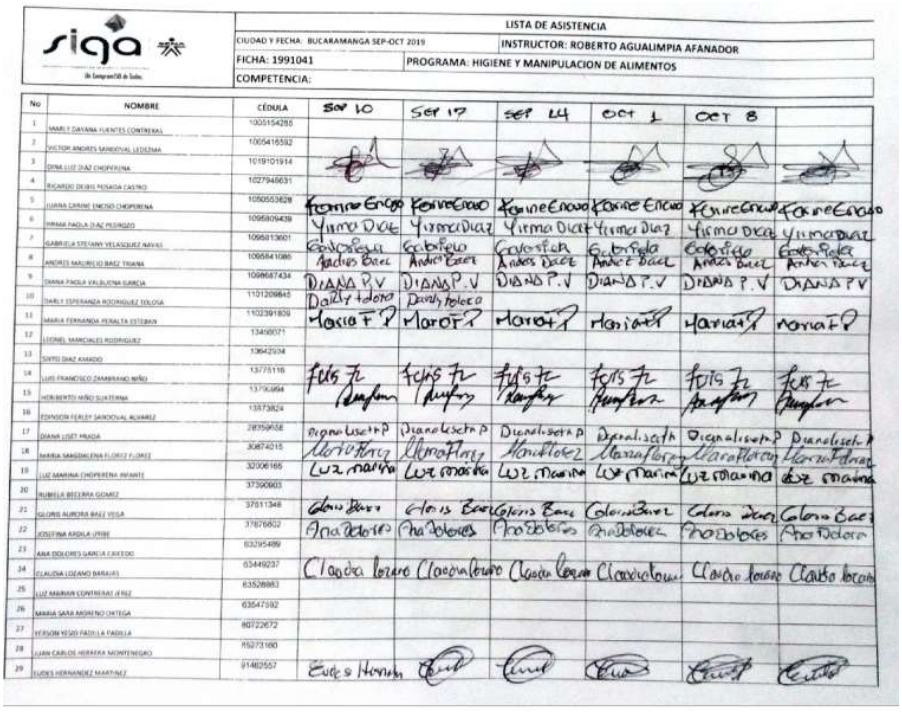
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: OCTUBRE DE 2019

CONTRATO CO1.PCCNTR.784484 – ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Evidencia 1 – FICHA 1972596 PANADERIA Y PASTELERIA FUNDEAMOR



Evidencia 2 – FICHA 1991041 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA SEP-OCT 2019 | INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

FICHA: 1991041 | PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

COMPETENCIA:

No	NOMBRE	CÉDULA	SEP 10	SEP 17	SEP 24	OCT 1	OCT 8	
1	MARLY DAYANA FUENTES CONTRERAS	1005154286						
2	VICTOR ANDRES SANDOVAL LEDEZMA	1005416592						
3	DINA LUZ DIAZ CHOPERENA	1019101914						
4	RICARDO DEIBIS PEINADA CASTRO	1027946631						
5	JUANA CARINE ENCISO CHOPERENA	1050553628						
6	YIRMA PAOLA DIAZ PEDRAZO	1095809439						
7	GABRIELA STEFANNY VELASQUEZ NAVAS	1095813601						
8	ANDRES MAURICIO IBAEZ TRIANA	1095841086						
9	DIANA PAOLA VALBUENA GARCIA	1098687434						
10	DARLY ESPERANZA RODRIGUEZ TOLOSA	1101209845						
11	MARIA FERNANDA PERALTA ESTEBAN	1102391829						
12	LEONEL MARCIALES RODRIGUEZ	13490071						
13	SIXTO DIAZ AMADO	13642934						
14	LUIS FRANCISCO ZAMBRANO NIÑO	13775116						
15	NORBERTO NIÑO SUATERNA	13790494						
16	EDINSON FERLEY SANDOVAL ALVAREZ	13873824						
17	DIANA LISET PRADA	28359658						
18	MARIA MAGDALENA FLOREZ FLOREZ	30874015						
19	LUZ MARINA CHOPERENA INFANTE	32006165						
20	RUBIELA BECERRA GOMEZ	37390603						
21	GLORIS AURORA BAEZ VEGA	37511348						
22	JOSEFINA ARDILA UTIBE	37876802						
23	ANA DOLORES GARCIA CAYEDO	63295489						
24	CLAUDIA LOZANO BARAJAS	63449237						
25	LUZ MARINA CONTRERAS JEREZ	63526883						
26	MARIA SARA MORENO ORTEGA	63547592						
27	YERSON YESID PADILLA PADILLA	80722672						
28	JUAN CARLOS HERRERA MONTENEGRO	85273100						
29	LUDES HERNANDEZ MARTINEZ	91482557						

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: OCTUBRE DE 2019

CONTRATO CO1.PCCNTR.784484 – ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Evidencia 3 – FICHA 1991018 - PANADERIA Y PASTELERIA



Evidencia 4 – FICHA 2002040 - OBTENCION DE PRODUCTOS CARNICOS



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: OCTUBRE DE 2019

CONTRATO CO1.PCCNTR.784484 – ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Evidencia 5 – FICHA 2012106 – CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL



siga

Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA SEP-OCT 2019 | INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

FICHA: 1991041 | PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

COMPETENCIA:

No	NOMBRE	CÉDULA	SEP 10	SEP 17	SEP 24	OCT 1	OCT 8	
1	MARLY DAYANA FUENTES CONTRERAS	1005154285						
2	VICTOR ANDRES SANDOVAL LEDEZMA	1005416592						
3	DINA LUZ DIAZ CHOPERENA	1019101914						
4	RICARDO DEIBIS POSADA CASTRO	1027948631						
5	JUANA CARINE ENCISO CHOPERENA	1050553828						
6	YIRMA PAOLA DIAZ PEDROZO	1095809439						
7	GABRIELA STEFANY VELASQUEZ NAVAS	1095813601						
8	ANDRES MAURICIO BAEZ TRIANA	1095841086						
9	DIANA PAOLA VALBUENA GARCIA	1098687434						
10	DARLY ESPERANZA RODRIGUEZ TOLOSA	1101209845						
11	MARIA FERNANDA PERALTA ESTEBAN	1102391809						
12	LEONEL MARCIALES RODRIGUEZ	13456071						
13	SIXTO DIAZ AMADO	13642934						
14	LUIS FRANCISCO ZAMBRANO NIÑO	13775116						
15	HERIBERTO NIÑO SUATERNA	13790994						
16	EDINSON FERLEY SANDOVAL ALVAREZ	13873824						
17	DIANA LISET PRADA	28359658						
18	MARIA MAGDALENA FLOREZ FLOREZ	30874015						
19	LUZ MARINA CHOPERENA INFANTE	32006165						
20	RUBIELA BECERRA GOMEZ	37390903						
21	GLORIS AURORA BAEZ VEGA	37511348						
22	JOSEFINA ARDILA URIBE	37876802						
23	ANA DOLORES GARCIA CAICEDO	63295489						
24	CLAUDIA LOZANO BARAJAS	63449237						
25	LUZ MARIAN CONTRERAS JEREZ	63528883						
26	MARIA SARA MORENO ORTEGA	63547592						
27	YERSON YESID PADILLA PADILLA	80722672						
28	JUAN CARLOS HERRERA MONTENEGRO	85273160						
29	EUDES HERNANDEZ MARTINEZ	91462557						

siga

Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA SEPTIEMBRE 2019 | INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

FICHA: 1991018 | PROGRAMA: PANADERIA Y PASTELERIA DE ALTA GAMA

COMPETENCIA: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

No	NOMBRE	CÉDULA	Sep 9	Sep 12	Sep 16	Sep 19	Sep 23	Sep 26
1	YENI PORTILLA CARVAJAL	1098628550	Yeni PG.	Yeni PG	Yeni PG	Yeni PG	Yeni PG	Yeni PG
2	RUTH HAREF RODRIGUEZ BAUTISTA	1101204597						
3	DIANA MARCELA LEAL YAIME	1110471030	Diana leal	Diana leal	Diana leal	Diana leal	Diana leal	Diana leal
4	DIANA MILENA GUERRERO SEPULVEDA	1116497174	DIANA G	DIANA G.	DIANA G	DIANA G	DIANA G	DIANA G.
5	GUSTAVO CISNEROS	13828459	GUSTAVO C	GUSTAVO C	GUSTAVO C	GUSTAVO C	GUSTAVO C	GUSTAVO C.
6	ERNESTO CARDENAS SERPA	13831813	ERNESTO C	ERNESTO C	ERNESTO C	ERNESTO C	ERNESTO C	ERNESTO C
7	CELINA ROZO PUNTIEL	27847265	Celina Rozo	Celina Rozo	Celina Rozo	Celina Rozo	Celina Rozo	Celina Rozo
8	ISABEL RINCON QUINTANILLA	27950906						
9	JANETH ARANGO ACOSTA	34002232	Janeth Arango	Janeth Arango	Janeth Arango	Janeth Arango	Janeth Arango	Janeth Arango
10	FABIOLA LOZANO SANCHEZ	37790087						
11	CECILIA TRUJILLO DIAZ	37805127						
12	BETTY DOLORES VARGAS DIAZ	41690726						
13	LUZ AMPARO RUIZ CASTRO	42745425						
14	SANDRA CATALINA GONZALEZ	44002508	Sandra G	Sandra G	Sandra G.	Sandra G	Sandra G	Sandra G.
15	CLARA INES CADENA RIOS	63276913						
16	NANCY CASTRO ZAMBRANO	63296831						
17	MARITZA TRUJILLO DIAZ	63298036						
18	YOLANDA MONTAÑEZ PABON	63306316						
19	DIANA ROJAS JAIMES	63307801						
20	OMAIRA CORZO NAVARRO	63317366						
21	MARTHA CECILIA JAIMES PINZON	63337786						
22	AURORA ALDANA CANAL	63369710						
23	MODESTA CARVAJAL CAPACHO	63479528						
24	MARIA YAMILE QUINTERO LEIVA	63526377						
25	CRISOSTOMO MURILLO MONSALVE	91076054						
26	HERMES RUEDA CALDERON	91177534						
27	CHRISTIAN ESPARZA GAONA	91268239						
28	NELSON PEÑA DIAZ	91297320						
29	JORGE ARMANDO ALDANA CANAL	91515462						
30	RAFAEL DE JESUS VERGARA SERPA	92524581						

siga

Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: LEBRIJA SEPTIEMBRE - OCTUBRE | INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

FICHA:2002040 | PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

COMPETENCIA: OBTENER DERIVADOS CARNICOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

No	NOMBRE	CÉDULA	Sep 27	Sep 28	Oct 4	Oct 5	Oct 11
1	GEYDY DANIELA TANG GARCIA	1005186090	Daniela tang	Daniela tang	Daniela tang	Daniela tang	Daniela tang.
2	SOLANGY ROJAS CUY	1005344905					
3	EVELIN ROCIO ORTIZ CESPEDES	1032392623					
4	MARTHA CECILIA BARRETO GONZALEZ	1052571671					
5	YINDES LAUDID ARDILA ROMERO	1062907481	Yindes Ardila	Yindes Ardila	Yindes Ardila	Yindes Ardila	Yindes Ardila
6	DAMARIS FRANCO TORRES	1099365080	Damaris franco	Damaris franco	Damaris franco	Damaris franco	Damaris franco
7	NANCY ACOSTA LOPEZ	1099366244	NANCY ACOSTA	NANCY ACOSTA	NANCY ACOSTA		
8	YOHANA REYES TORRES	1099366114					
9	MARCELA REYES TORRES	1099375096					
10	MAYERLY MACIAS TARAZONA	1101201107	Mayerly MT	Mayerly MT	Mayerly MT	Mayerly MT	Mayerly MT
11	NINFA MACIAS TARAZONA	1101204834	Ninfa Macias	Ninfa Macias	Ninfa Macias	Ninfa Macias	Ninfa Macias
12	DIANA CAROLINA MORA MORALES	1101206282	Diana C. M	Diana C. M	Diana C. M	Diana C. M	Diana C. M
13	NANCY FABIOLA GALEANO CASTRO	1101206940	NANCY GALEANO	NANCY GALEANO	NANCY GALEANO	NANCY GALEANO	NANCY GALEANO
14	YENNI TATIANA MORA MORALES	1101209324					
15	SANDRA MILENA GIL PEÑA	1101209745					
16	YESNEIDY ORTIZ FLOREZ	1232888653	Yesneidy O	Yesneidy O	Yesneidy O	Yesneidy O	Yesneidy O
17	CAROLINA TORRES MOLINA	21950829	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina
18	LUZ STELLA ANAYA FLOREZ	28214233					
19	MARTHA YANETH AMAYA JAIMES	28215167					
20	NORMA YESENIA VELASCO VELASCO	28215205					
21	BLANCA MERCEDES SAAVEDRA CORTES	28215595	Blanca M	Blanca M	Blanca M	Blanca M	Blanca M.
22	LIGIA PEREZ NIÑO	37514414					
23	MARIA ISABEL DELGADO SANABRIA	37549458	Maria Delgado	Maria Delgado	Maria Delgado	Maria Delgado	Maria Delgado
24	YEIMY PAOLA RUEDA	37551145	Yeimy Rueda	Yeimy Rueda	Yeimy Rueda	Yeimy Rueda	Yeimy Rueda
25	VICTOR MANUEL FRANCO ANGARITA	5672408	Victor MF	Victor MF	Victor MF	Victor MF	Victor MF
26	MARIA FENNY FLOREZ MARTINEZ	63346442					
27	MYRIAM JANNETH PEREZ RANGEL	63530489					
28	EDINSON ALIRIO SANABRIA QUINTERO	91468480					

siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: FLORIDABLANCA SEPTIEMBRE 2019	INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR
FICHA: 1972596	PROGRAMA: PANADERIA Y PASTELERIA DE ALTA GAMA
COMPETENCIA: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DEPRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	

			SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
No	NOMBRE	CÉDULA	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27
1	MAYRA ALEJANDRA PINZON GUTIERREZ	1006149754			✓					✓					✓					✓		
2	GABRIELA VILLALBA DURAN	1006329003			✓					✓					✓					✓		
3	YESIKA PAOLA CARVAJAL VERA	1013665418			—					—					—					—		
4	LAURA FERNANDA PICO GOMEZ	1095825036			—					—					—					—		
5	WILLIAM ANDRES ARIZA ROMERO	1095839076			✓					✓					✓					✓		
6	JOSE GILBERTO FIERRO GOMEZ	1095841989			✓					✓					✓					✓		
7	LEONEL ALVAREZ ALVAREZ	1095923872			✓					✓					✓					✓		
8	MARIA FERNANDA GUTIERREZ MONTERO	1095939918			—					—					—					—		
9	DIEGO ANDRES ORJUELA LEAL	1095942822			✓					✓					✓					✓		
10	JORGE IVAN CHAPARRO MORENO	1095956568			✓					✓					✓					✓		
11	SONIA PATRICIA CARVAJAL	1098604582			—					—					—					—		
12	DIEGO FERNANDO MUÑOZ SANCHEZ	1098709269			✓					✓					✓					✓		
13	CESAR AUGUSTO MORALES SAAVEDRA	1098823957			✓					✓					✓					✓		
14	KAREN LIZETH CARVAJAL CARDENAS	1102371548			✓					✓					✓					✓		
15	SERGIO ANDRES MARTINEZ CAMACHO	1102373525			✓					✓					✓					✓		
16	SARAY LILIANA VANEGAS BARRAGAN	1234339968			✓					✓					✓					✓		
17	LUIS FRANCISCO GARCIA BARRIOS	13813094			✓					✓					✓					✓		
18	ZAIDA PINZON CARRIZOSA	37512155			—					—					—					—		
19	OFELIA CARVAJAL ARIAS	37834801			—					—					—					—		
20	YANIR ESPERANZA GOMEZ AMAYA	46374266			✓					✓					✓					✓		
21	MONICA CAROLINA GOMEZ AMAYA	46374269			✓					✓					✓					✓		
22	JUAN CARLOS DELGADO DELGADO	5605269			—					—					—					—		
23	MARLENE CARVAJAL ARIAS	63315406			—					—					—					—		
24	LINDA YANETH ESTUPIÑAN PRADA	63341323			✓					✓					✓					✓		
25	YURLEN ELIANA GALVIS CARVAJAL	63544388			✓					✓					✓					✓		
26	ROVINSON CARVAJAL ARIAS	91288830			✓					✓					✓					✓		
27	TARCISIO CARRIZOSA VILLAMIL	91512454			—					—					—					—		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/10/2019 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2019 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2007072 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1991041 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2012106 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

29080300401_ HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

29080300402_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

29080300403_ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE ALTA GAMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

29080300404_APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD.

29080300405_DECORAR CREATIVAMENTE LOS PRODUCTOS ELABORADOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO.

29080300406_REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1972596 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA DE ALTA GAMA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

29080300401_ HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

29080300402_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

29080300403_ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE ALTA GAMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

29080300404_APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD.

29080300405_DECORAR CREATIVAMENTE LOS PRODUCTOS ELABORADOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO.

29080300406_REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1991018 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA DE ALTA GAMA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

29080300401_ HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

29080300402_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

29080300403_ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE ALTA GAMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

29080300404_APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD.

29080300405_DECORAR CREATIVAMENTE LOS PRODUCTOS ELABORADOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO.

29080300406_REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2002040 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO