PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 1 de noviembre de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR. 5901041
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5901041 de 2024

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificada con la cédula de ciudadanía No. 30.505.664 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de octubre de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. ($37.975.490). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES VEINTICINCO MIL TRECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($2.025.359), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.797.549) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/CTE. ($1.772.190).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **Procesos básicos de panadería** bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Viene de septiembre 2024 y termina en octubre 2024** **Ficha:** 3074663 **Procesos Básicos de Panadería** Código del programa: 63520166 Fecha de inicio: 24 de septiembre del 2024 Fecha de terminación: 10 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices evaluados: 25 de los cuales aprobaron 18 y 7 no aprobados Horas ejecutadas 62 horas en octubre de 2024 y las 38 restantes las había ejecutado en el mes de septiembre 2024 **Ficha:** 310338 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas**	Registro de tiempos 160 horas Link: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F9%2E%20OCTUBRE%202024%2FPORTAFOLIOS%20DE%20EVIDENCIA%2FPortafolio%20ficha%203100338&ga=1 Portafolio del instructor ubicado en el drive de la ficha No 3074663, 3100338 y 3100915 cada ficha, con sus respectivas evidencias de las sesiones

		Código del programa: 63520040 Fecha de inicio: 11 de octubre del 2024. Fecha de terminación: 22 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices evaluados: 26 de los cuales aprobaron 18 y 8 no aprobados. Horas ejecutadas: 40 horas **Ficha que inicia en octubre y termina en noviembre de 2024** **Ficha:** 3100915 **Procesos Básicos de Panadería** Código del programa: 63520166 Fecha de inicio: 22 de octubre del 2024 Fecha de terminación: 8 de noviembre del 2024 Aprendices matriculados: 28 Aprendices en formación: 28 Aprendices evaluados: 0 pasan para el mes de noviembre de 2024 Horas ejecutadas 58 horas en octubre de 2024 y las 42 horas restantes pasan para el mes de noviembre de 2024	formativas orientadas de manera presencial (Registros o evidencias de las estrategias pedagógicas utilizadas).
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimientos dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA, para el seguimiento de actividades específicas, en las	2.1 Aplicativo Sofía plus. Pantallazo de creación y asocie de aprendices en la ruta de aprendizaje de las Fichas: 3074663, 3100338 y 3100915 Link ubicación Portafolio de evidencias.

	seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	siguientes formaciones complementarias: Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha:** 3074663 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices que asisten: 25 Aprendices evaluados: 25 Aprendices aprobados: 18 Aprendices no aprobados: 7 Horas ejecutadas 62 horas en octubre de 2024 y las 38 restantes las había ejecutado en el mes de septiembre 2024 Esta ficha se ejecutó con la Población de Yura yaco **Ficha:** 3074215 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices que asisten: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 18 Aprendices no aprobados: 8 Horas ejecutadas: 40 horas Esta ficha se ejecutó con la Población de San José del fragua **Ficha:** 3100915 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 28 Aprendices en formación: 28 Aprendices que asisten: 28	ttps://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F9%2E%20OCTUBRE%202024%2FPORTAFOLIOS%20DE%20EVIDENCIA%2FPortafolio%20ficha%203100338&ga=1

		Aprendices evaluados: 0 Aprendices aprobados: 0 Aprendices no aprobados: 0 Pasan para noviembre de 2024 y el 8 de noviembre 2024 emito los juicios evaluativos. Horas ejecutadas: 58 horas en octubre 2024 y los 42 restantes pasan para el mes de noviembre 2024. Esta ficha la estoy ejecutando con la Población de Florencia Caquetá Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población victima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los Programa de formación complementaria que ejecute en el mes de octubre de 2024 **Ficha:** 3074663 **Procesos Básicos de Panadería** **Ficha:** 3100338 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** **Ficha:** 3100915 **Procesos Básicos de Panadería**	No hay evidencias
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de	No hubo programación en octubre de 2024	No hay evidencias

	Calidad que adelanta la entidad.		
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Emití Juicios Evaluativos a las siguientes fichas: **Ficha:** 374663 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 25 Aprendices evaluados: 25 Aprendices aprobados: 18 Aprendices no aprobados: 7 de los cuales aprobaron 18 y 7 no aprobados **Ficha:** 3100338 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 18 Aprendices no aprobados: 8 de los cuales aprobaron 18 y 8 no aprobados	5.1 Aplicativo Sofía plus. Evidencia pantallazos de los juicios evaluativos y terminada de las fichas: 3074663 y 3100338 Link ubicación Portafolio de ttps://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F9%2E%20OCTUBRE%202024%2FPORTAFOLIOS%20DE%20EVIDENCIA%2FPortafolio%20ficha%203100338&ga=1
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de	En el programa de formación ejecutado en el mes de octubre de 2024, se programó y se solicitó materiales de formación para la ficha: **Ficha:** 3074663 **Procesos Básicos de Panadería** Acta de recibo, entrega y uso de materiales de formación. **Ficha:** 3100338	6.1 Acta de recibo de materiales de formación 6.2 Acta de entregade materiales de formación Acta de uso de materiales de formación fichas 3074663, 3100338 y 3100915 Que reposan

	la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	**Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Acta de recibo, entrega y uso de materiales de formación. **Ficha:** 3100915 **Procesos Básicos de Panadería** Acta de recibo, entrega y uso de materiales de formación.	en el portafolio de evidencias en el Drive.
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en octubre de 2024	No hay evidencias
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de octubre de 2024. Acta de plan de Actividades y Acta de concertación de la formación: **Ficha:** 3100338	Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social N° 1066846172 de septiembre de 2024, y el informe de ejecución contractual. Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación.

		Elaboración Básica de Tortas y Galletas **Ficha:** 3100915 **Procesos Básicos de Panadería** **Actas de cierre de las fichas que termine en octubre de 2024:** **Ficha:** 3074663 **Procesos Básicos de Panadería** **Ficha:** 3100338 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas**	Acta cierre de formación. Reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FSANDRA%20JIMENA%2F8%2E%20SEPTIEMBRE%202024&ga=1 1
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Atendí requerimientos que hacen parte de mi objeto contractual. Anexo en el informe de Gestión Financiera los siguientes documentos: pago de SS de septiembre de 2024.	Obligación 5,6, y 7 No hay evidencia
10	Realizar el pago de estampilla	Esta obligación la ejecute en febrero de 2024, se anexo en el informe de	No hay evidencia

	PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	

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.

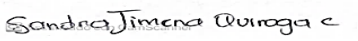
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 1066846172 de la planilla septiembre 2024, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en PDF

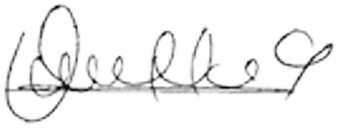
Cordialmente,



Firma

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
Contratista
C.C. No. 30´505.664

Recibí a satisfacción:



Firma

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

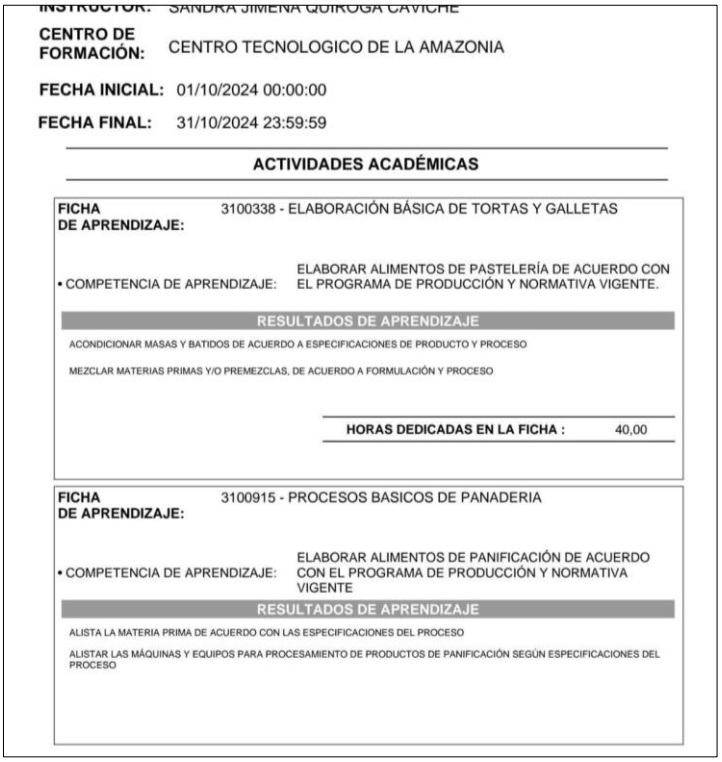
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 5901041 de 2024

Coordinadora Académica

EVIDENCIAS CONTRACTUALES

Obligación 1. Gestión de

Obligación 1. Gestión de tiempos



INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3100338 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

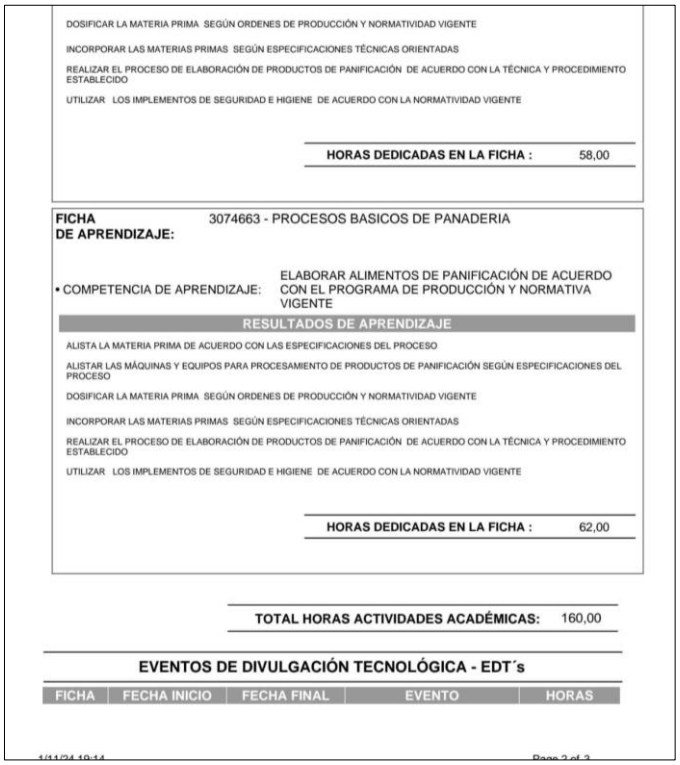
FICHA DE APRENDIZAJE: 3100915 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO



DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 58,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3074663 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

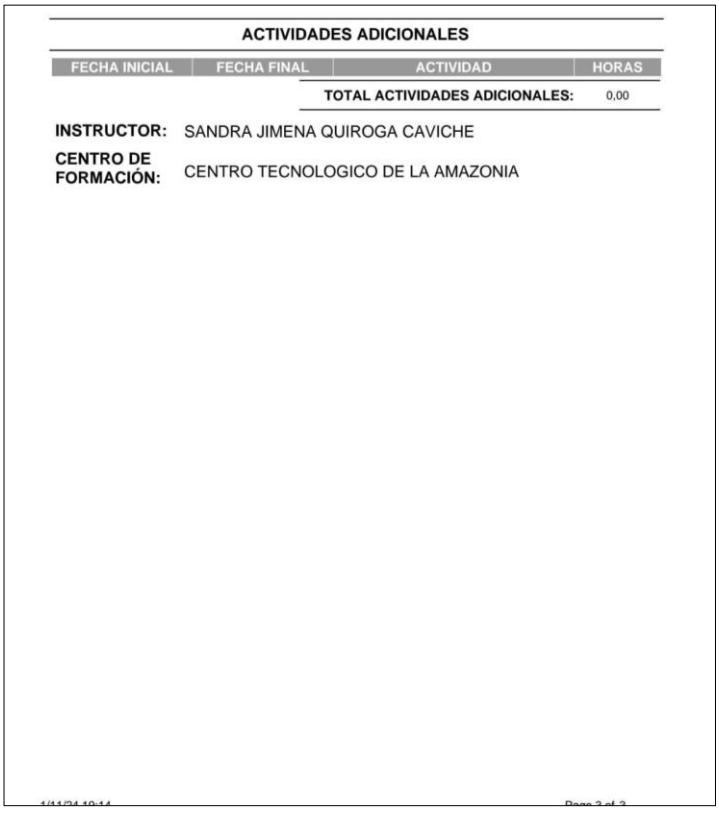
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 62,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

1/11/24 10:14 Page 2 of 3



ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

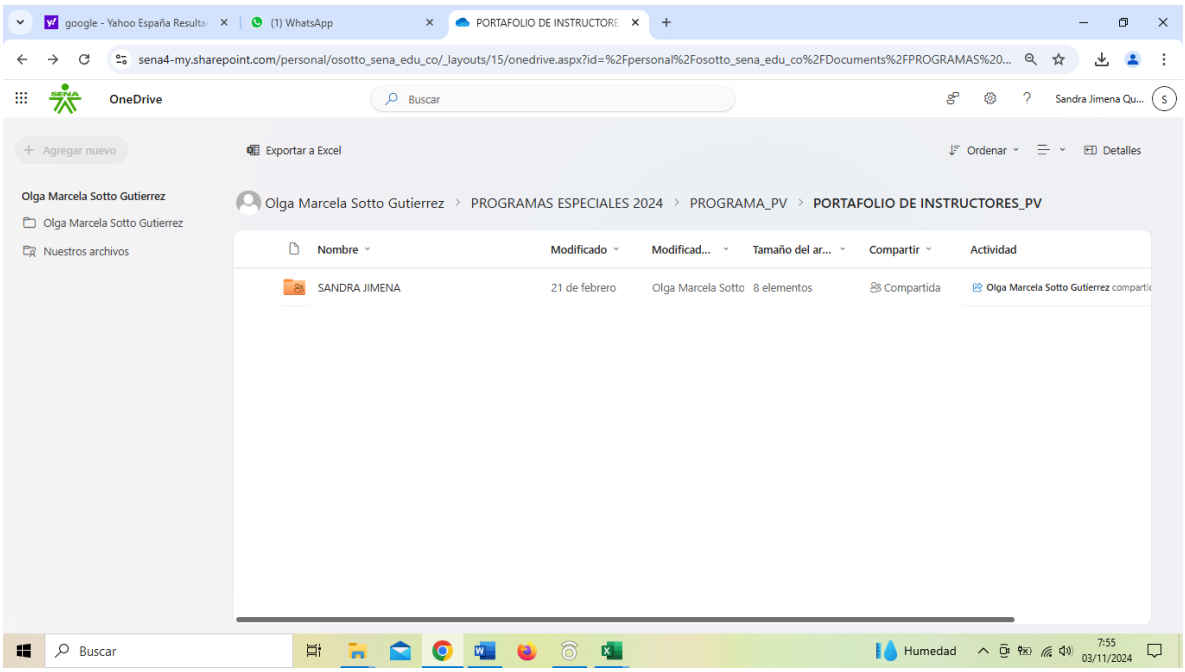
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

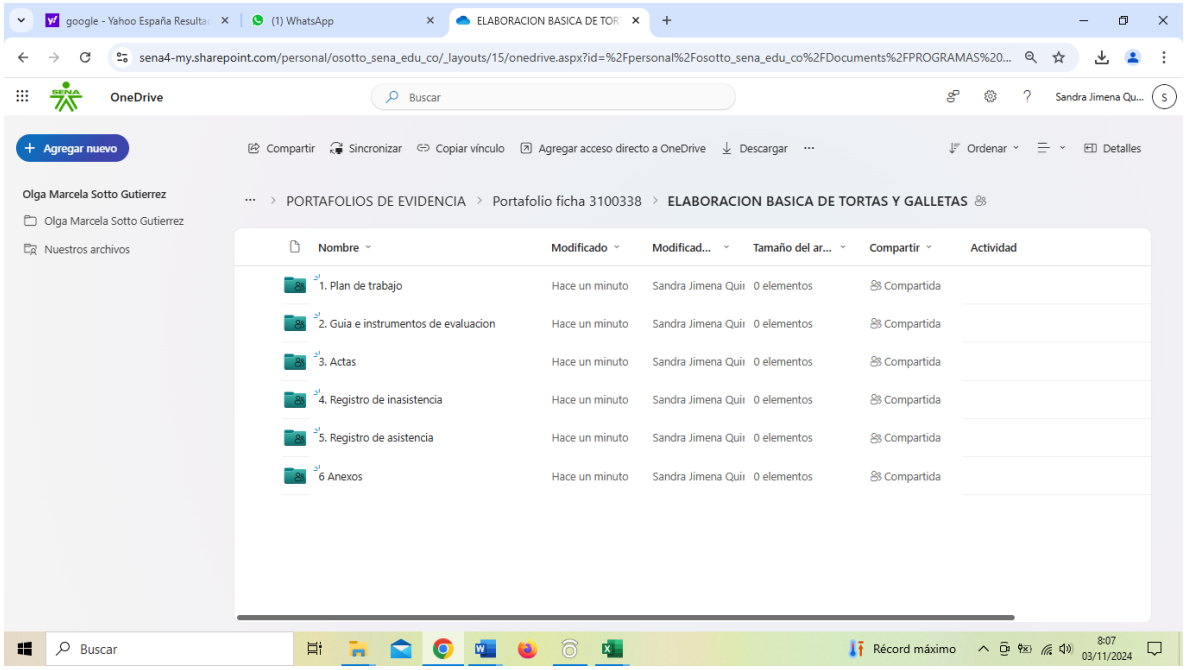
1/11/24 10:14 Page 3 of 3

Pantallazo portafolio de coordinación académica



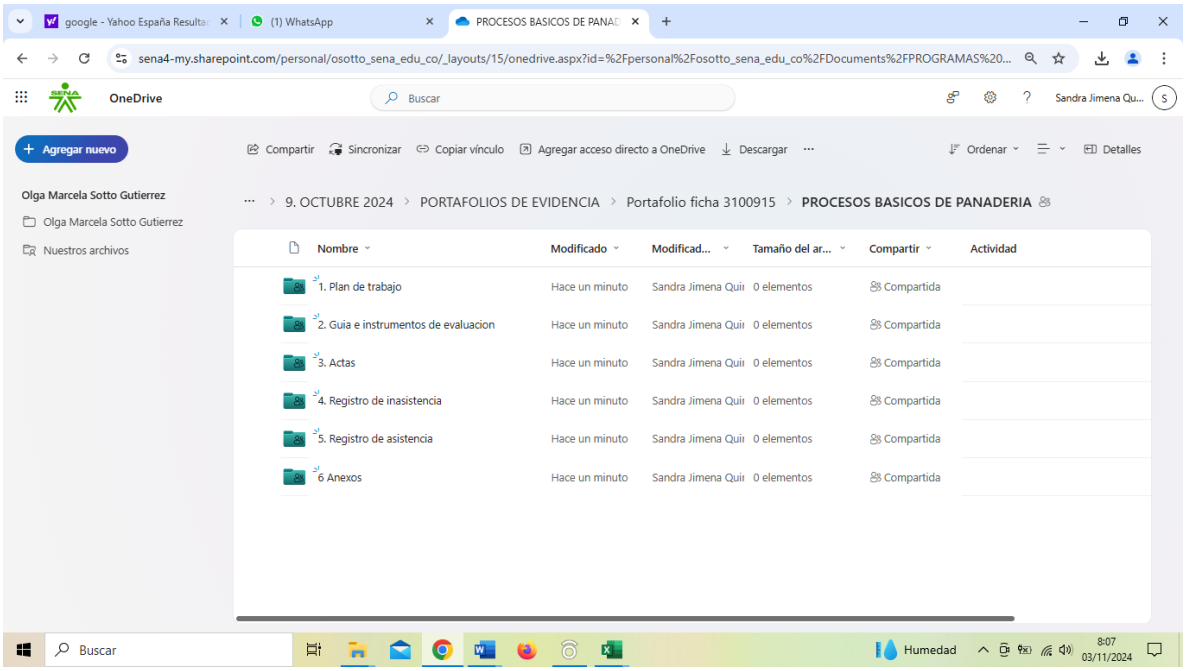
Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



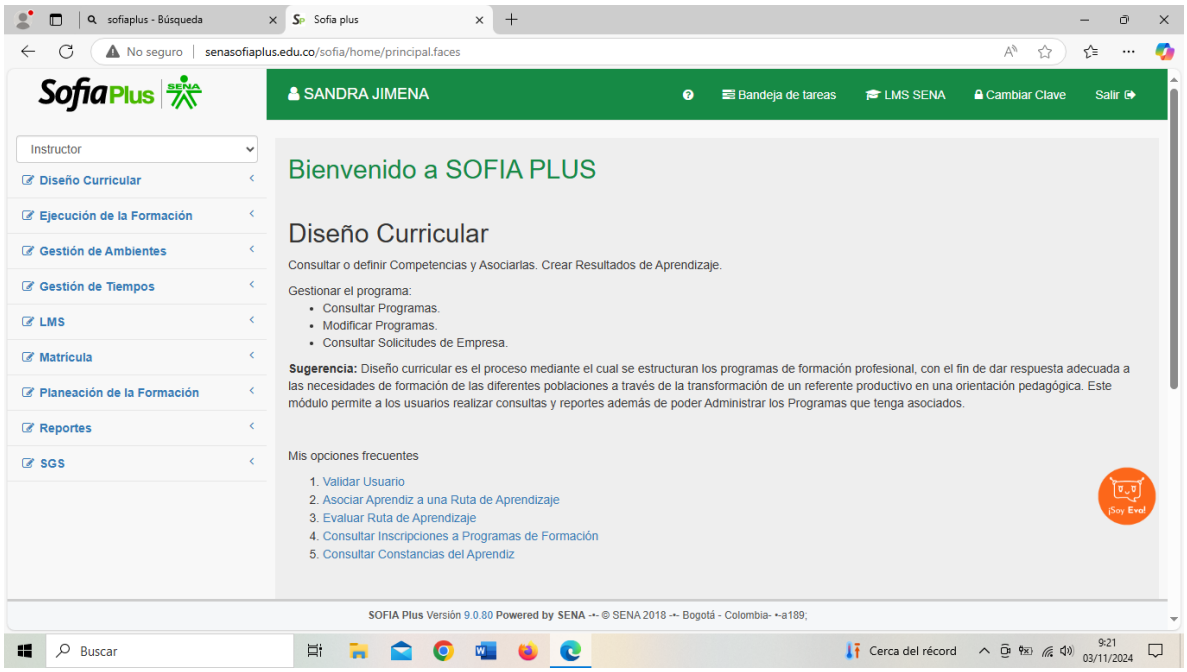
Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



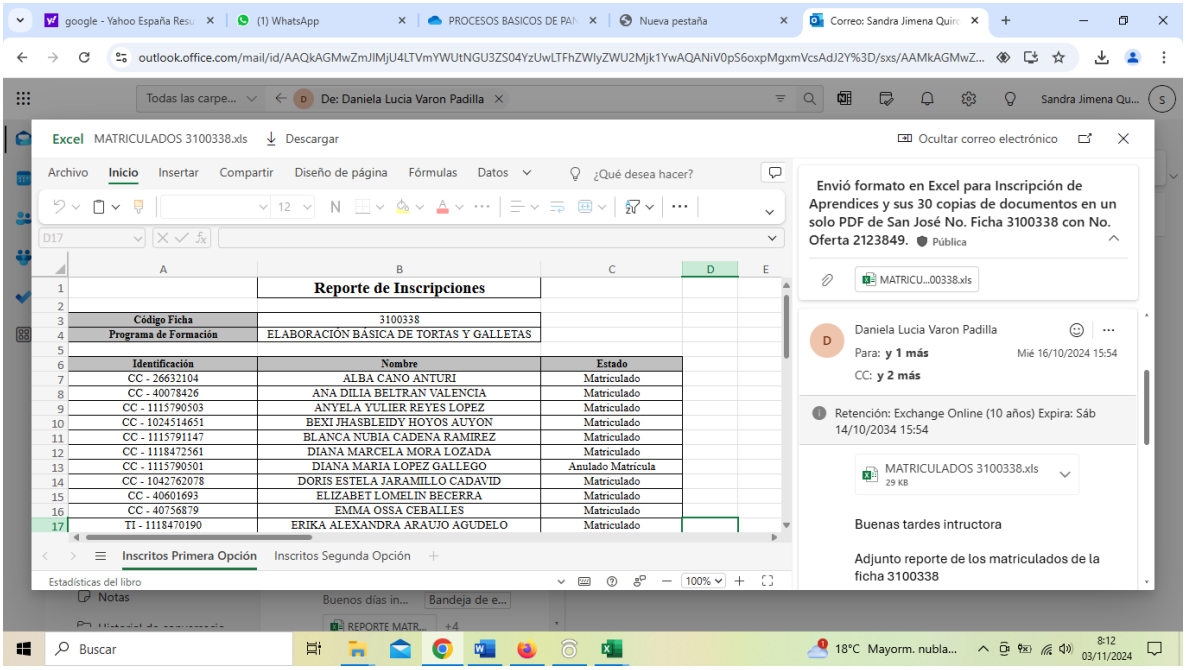
Obligación 2

2.1 Aplicativo Sofía plus



Pantallazo aprendices matriculados Ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



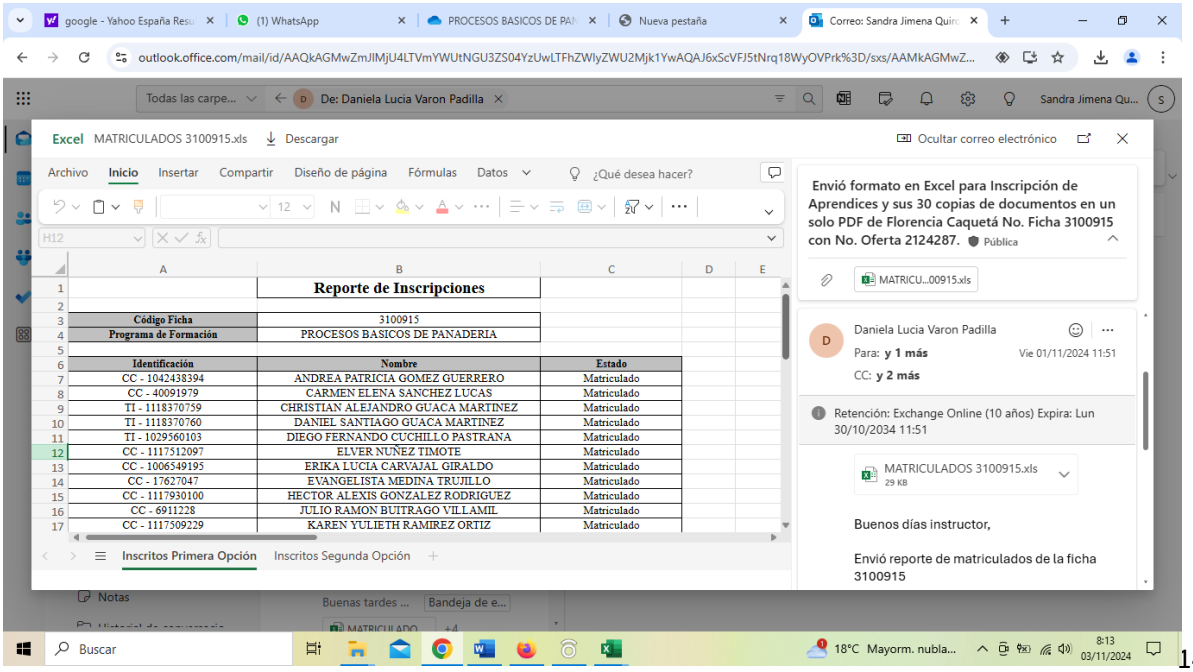
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3100338
Programa de Formación	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 26632104	ALBA CANO ANTURI	Matriculado
CC - 40078426	ANA DILIA BELTRAN VALENCIA	Matriculado
CC - 1115790503	ANYELA YULIER REYES LOPEZ	Matriculado
CC - 1024514651	BEXI JHASBLEIDY HOYOS AUYON	Matriculado
CC - 1115791147	BLANCA NUBIA CADENA RAMIREZ	Matriculado
CC - 1118472561	DIANA MARCELA MORA LOZADA	Matriculado
CC - 1115790501	DIANA MARIA LOPEZ GALLEGO	Anulado Matricula
CC - 1042762078	DORIS ESTELA JARAMILLO CADAVID	Matriculado
CC - 40601693	ELIZABET LOMELIN BECERRA	Matriculado
CC - 40756879	EMMA OSSA CEBALLES	Matriculado
TI - 1118470190	ERIKA ALEXANDRA ARAUJO AGUDELO	Matriculado

Pantallazo aprendices matriculados Ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



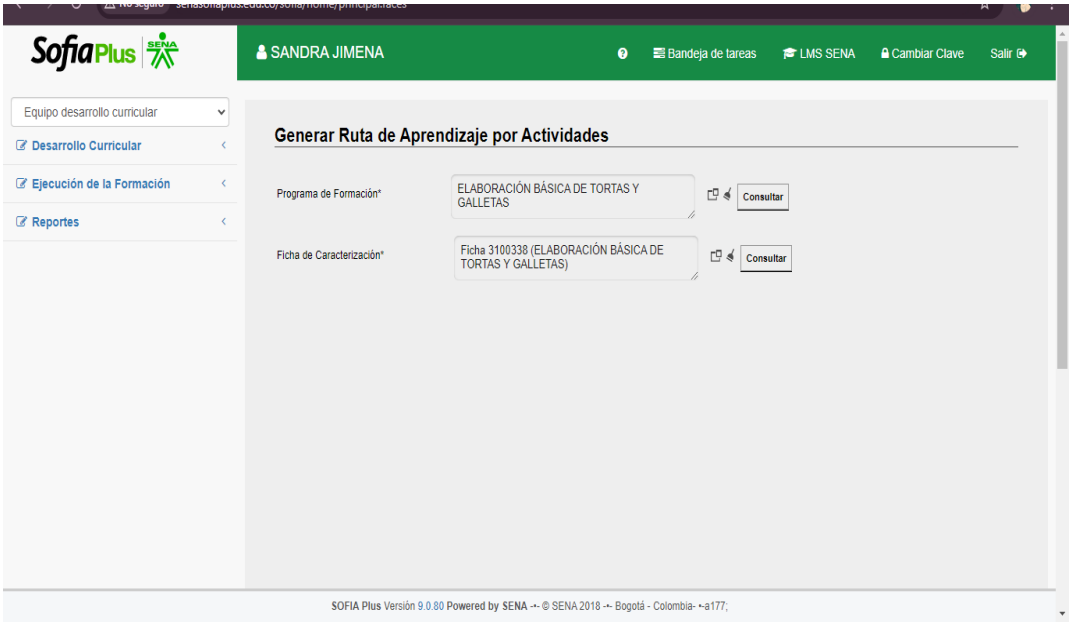
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3100915
Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1042438394	ANDREA PATRICIA GOMEZ GUERRERO	Matriculado
CC - 40091979	CARMEN ELENA SANCHEZ LUCAS	Matriculado
TI - 1118370759	CHRISTIAN ALEJANDRO GUACA MARTINEZ	Matriculado
TI - 1118370760	DANIEL SANTIAGO GUACA MARTINEZ	Matriculado
TI - 1029560103	DIEGO FERNANDO CUCHILLO PASTRANA	Matriculado
CC - 1117512097	ELVER NUÑEZ TIMOTE	Matriculado
CC - 1006549195	ERIKA LUCIA CARVAJAL GIRALDO	Matriculado
CC - 17627047	EVANGELISTA MEDINA TRUJILLO	Matriculado
CC - 1117930100	HECTOR ALEXIS GONZALEZ RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 6911228	JULIO RAMON BUITRAGO VILLAMIL	Matriculado
CC - 1117509229	KAREN YULIETH RAMIREZ ORTIZ	Matriculado

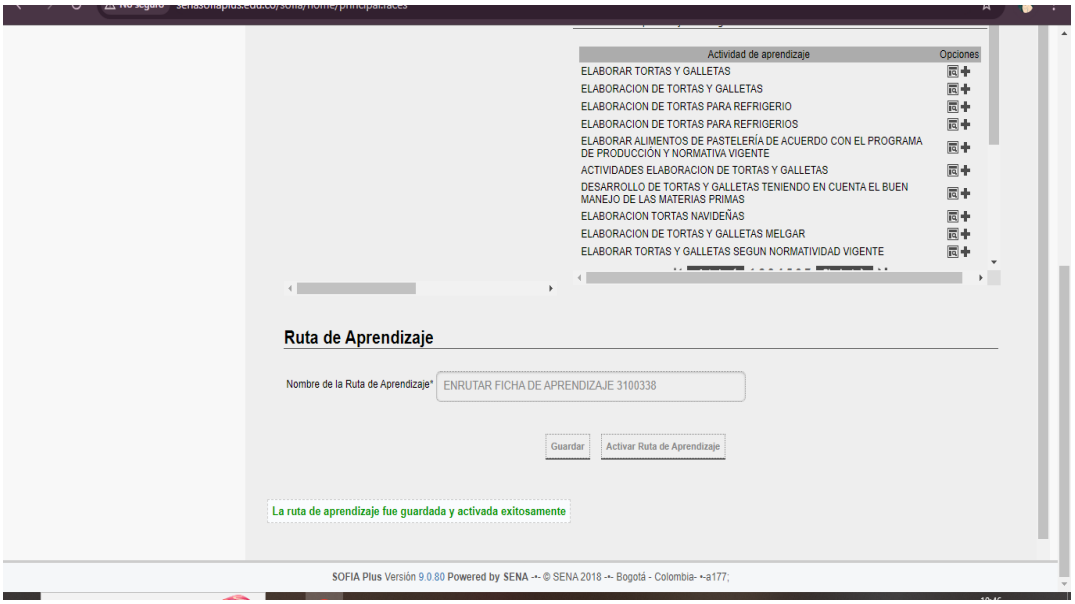
2.2 Pantallazo creación de ruta ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



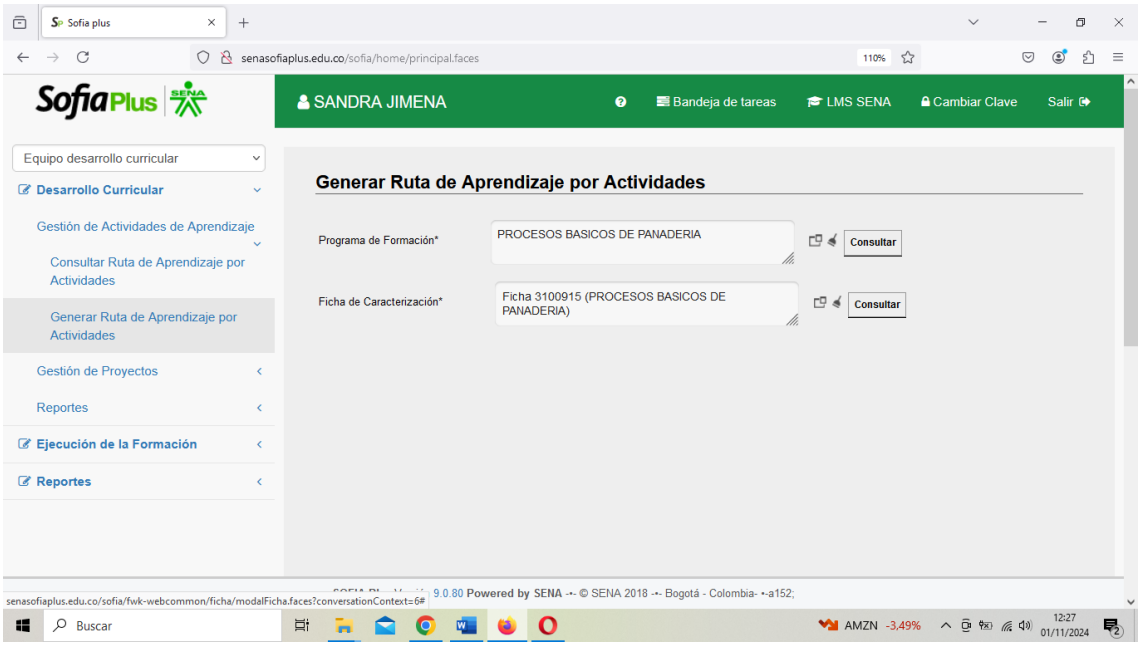
Pantallazo creación de ruta ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



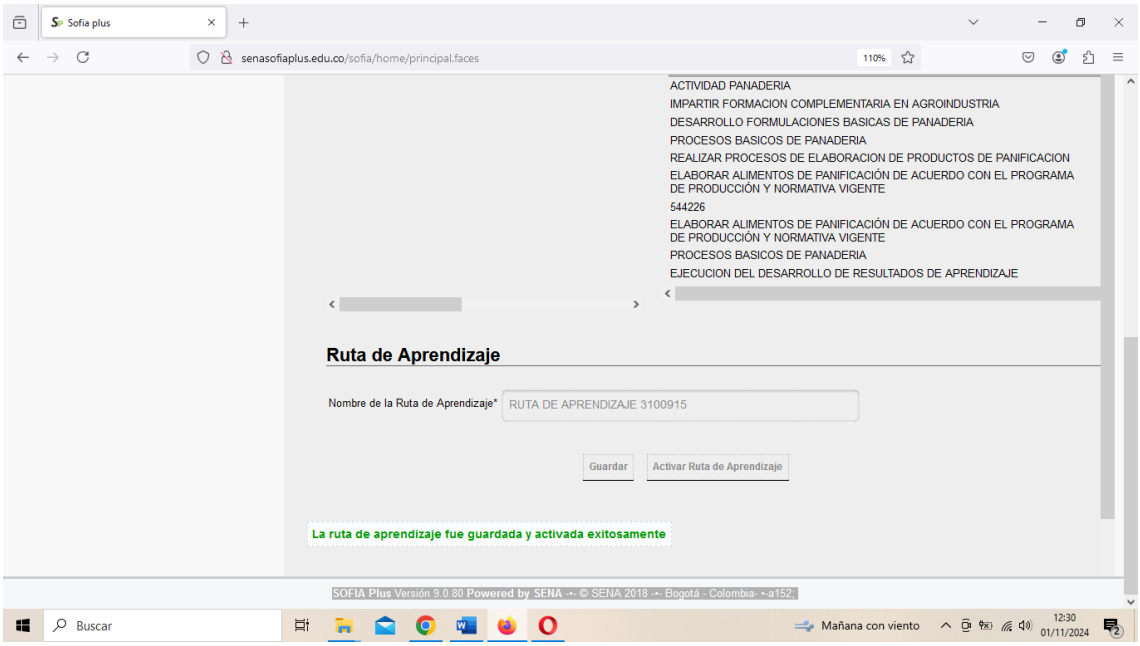
Pantallazo creación de ruta ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



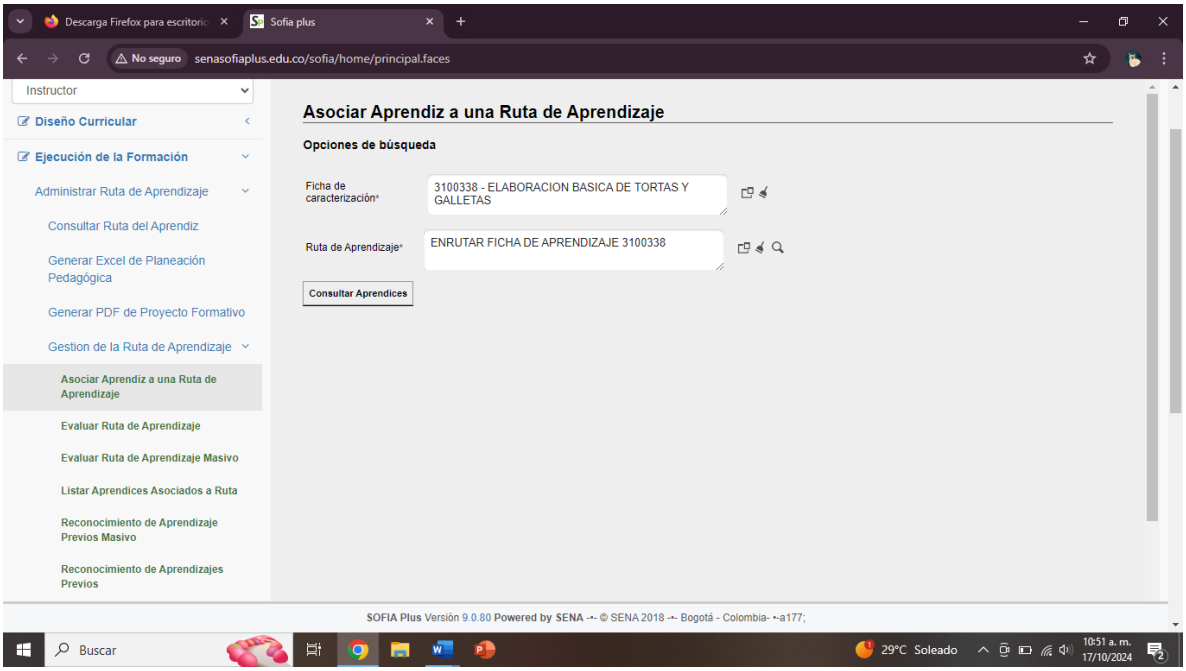
Pantallazo creación de ruta ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



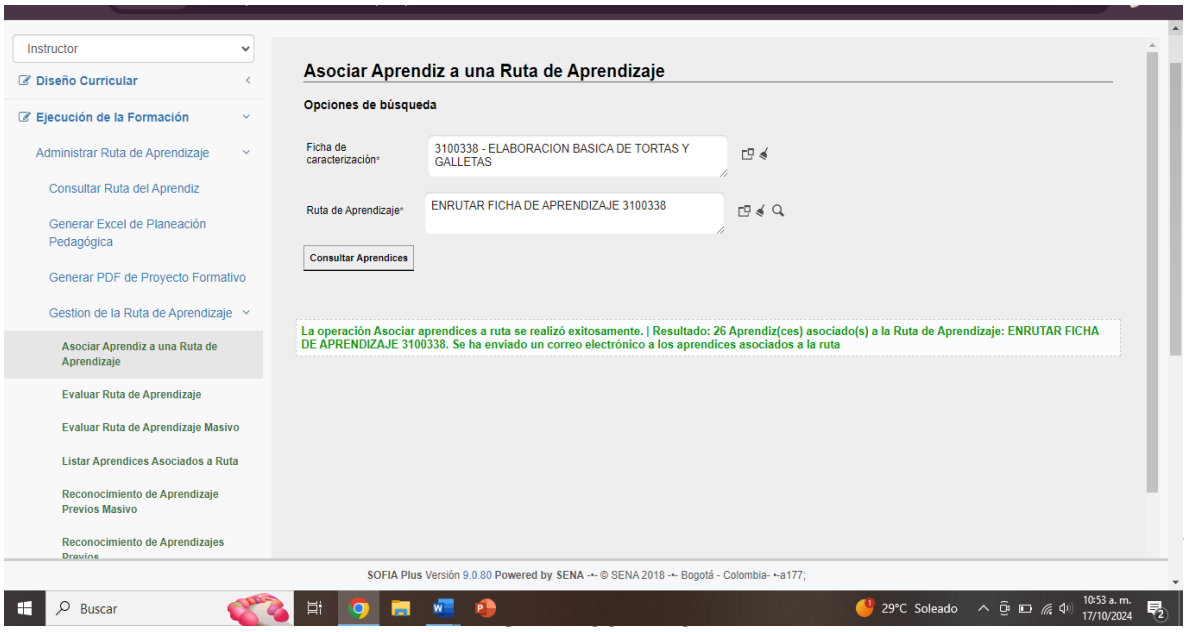
Pantallazo asociar de ruta ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



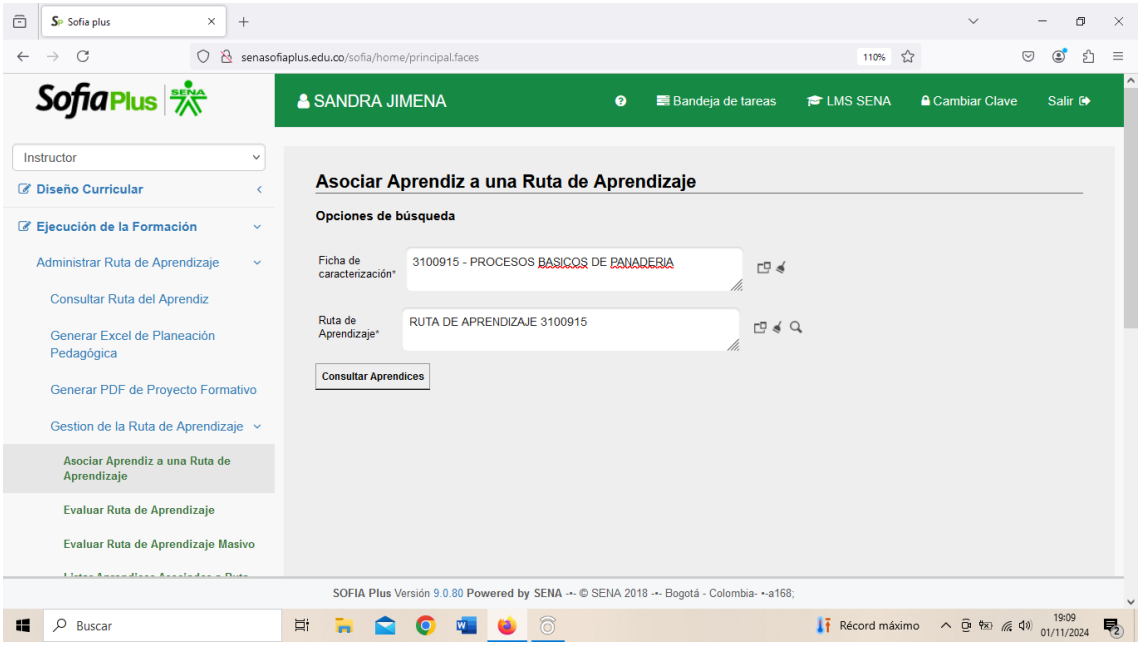
Pantallazo asociar de ruta ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



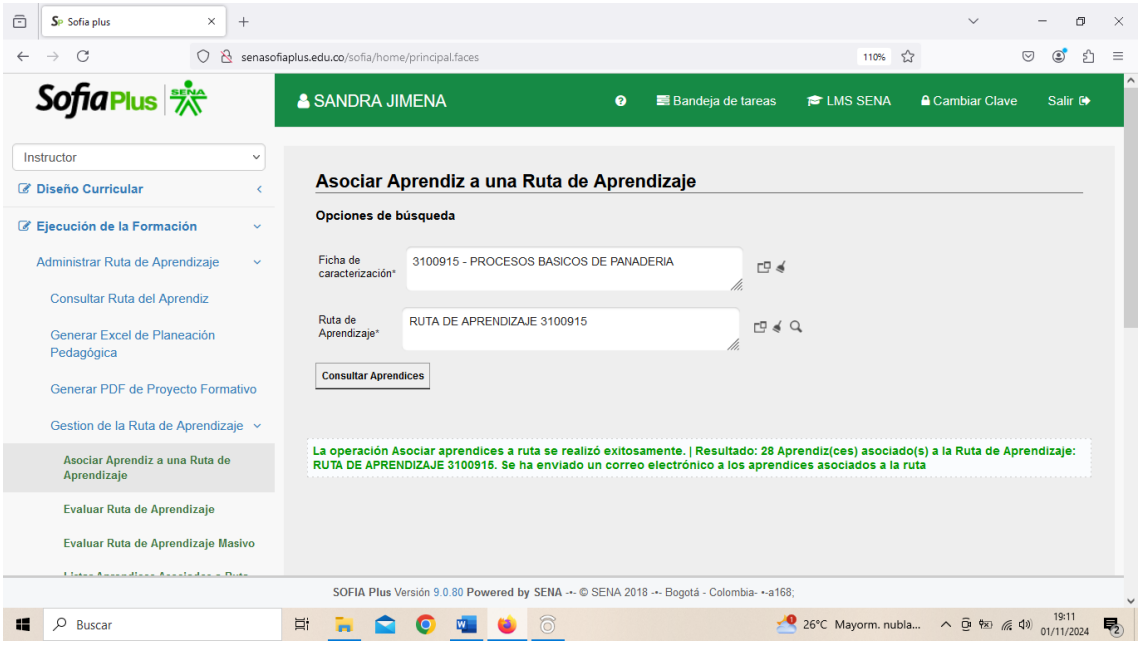
2.2 Pantallazo asociar ruta de la ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



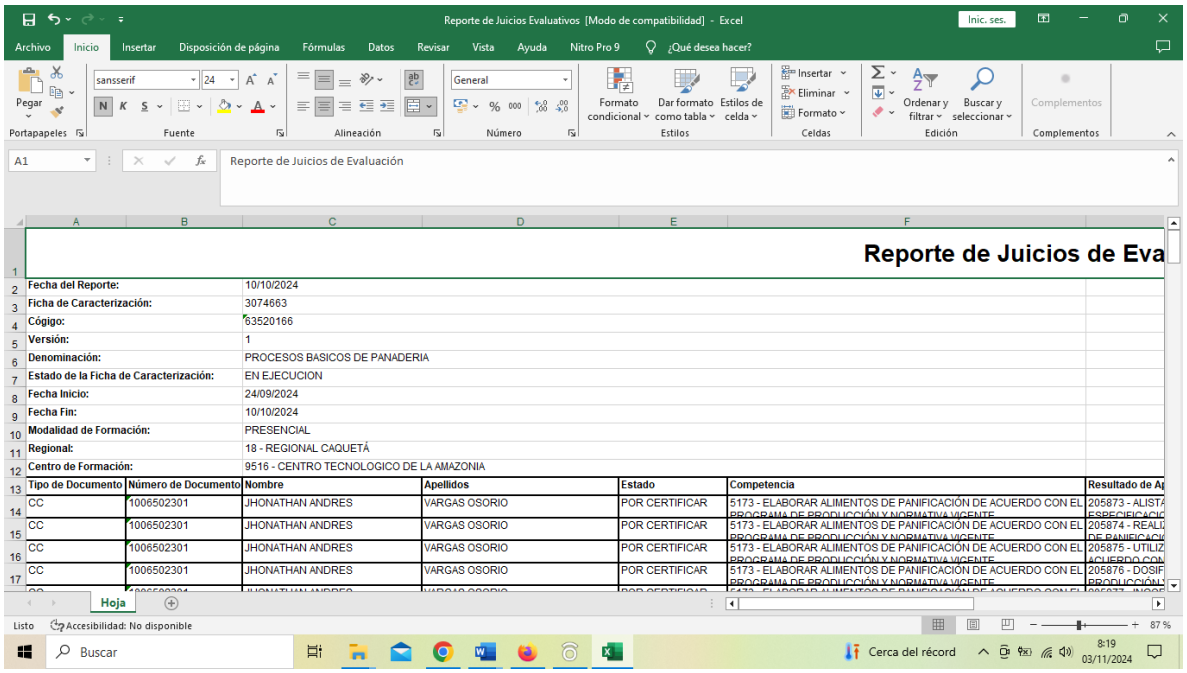
Pantallazo asociar ruta de la ficha: 3100915

Procesos Básicos de Panadería



Pantallazo juicios evaluativos ficha: 3074663

Procesos Básicos de Panadería



Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

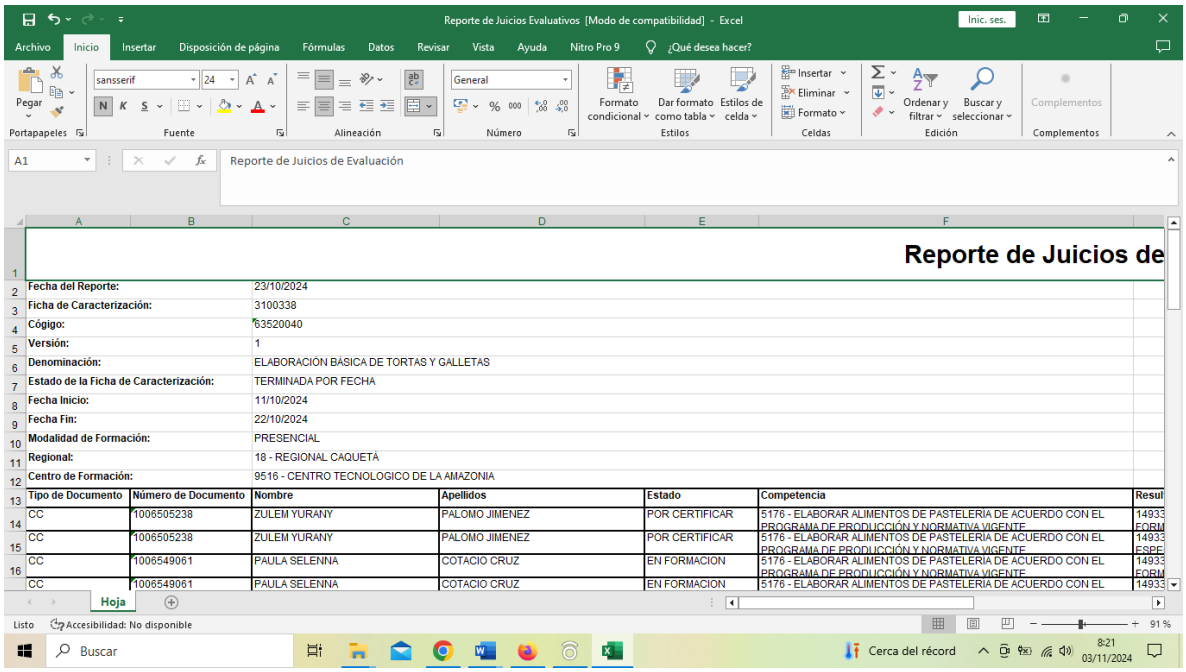
Reporte de Juicios de Eva

Fecha del Reporte:	10/10/2024
Ficha de Caracterización:	3074663
Código:	63520166
Versión:	1
Denominación:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	24/09/2024
Fecha Fin:	10/10/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aq
CC	1006502301	JHONATHAN ANDRES	VARGAS OSORIO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	205873 - ALISTA ESPECIFICACIO
CC	1006502301	JHONATHAN ANDRES	VARGAS OSORIO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	205874 - REALI DE PANIFICACIO
CC	1006502301	JHONATHAN ANDRES	VARGAS OSORIO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	205875 - UTILIZ ACUERDO CON
CC	1006502301	JHONATHAN ANDRES	VARGAS OSORIO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	205876 - DOSIF PRODUCCIÓN Y

Pantallazo juicios evaluativos ficha: 3100338

Elaboración Básica de Tortas y Galletas



Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	23/10/2024
Ficha de Caracterización:	3100338
Código:	63520040
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/10/2024
Fecha Fin:	22/10/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1006505238	ZULEM YURANY	PALOMO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 FORM
CC	1006505238	ZULEM YURANY	PALOMO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 ESPE
CC	1006549061	PAULA SELENNA	COTACIO CRUZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 FORM
CC	1006549061	PAULA SELENNA	COTACIO CRUZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL	14933

Obligación 6

Pantallazo Acta de recibo de materiales Ficha: 3074663
Procesos Básicos de Panadería



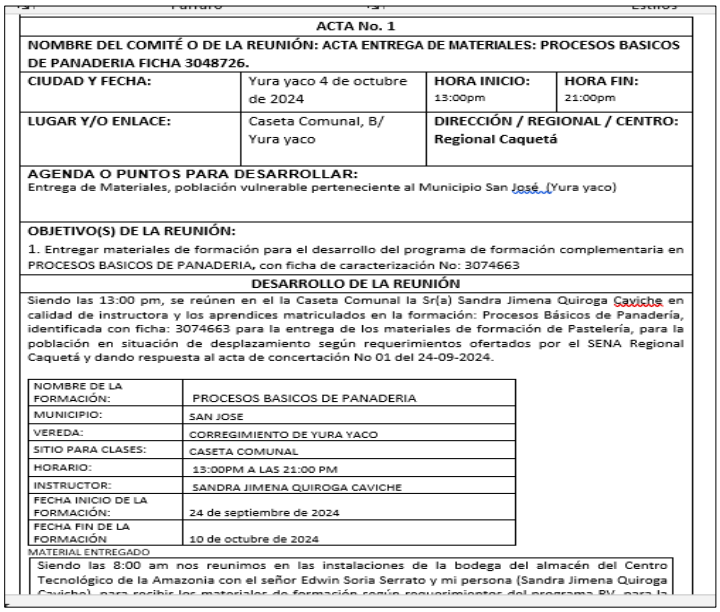
ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA RECIBO DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3074663.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 3 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Bodega del almacén SENA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Recibo de Materiales de formación para la ficha 3048726 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA. 3074663			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Soria Serrato, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Procesos Básicos de Panadería con la ficha de caracterización No: 3074663			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3074663 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 24-09-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
MUNICIPIO:	SAN JOSE
VEREDA:	CORREGIMIENTO DE YURAYACO
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	24 de septiembre de 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	10 de octubre de 2024

MATERIAL ENTREGADO

Pantallazo Acta de entrega de materiales Ficha: 3074663
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA ENTREGA DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3048726.			
CIUDAD Y FECHA:	Yura yaco 4 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Yura yaco	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Entrega de Materiales, población vulnerable perteneciente al Municipio San José (Yura yaco)			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Entregar materiales de formación para el desarrollo del programa de formación complementaria en PROCESOS BASICOS DE PANADERIA, con ficha de caracterización No: 3074663			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3074663 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 24-09-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
MUNICIPIO:	SAN JOSE
VEREDA:	CORREGIMIENTO DE YURA YACO
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	24 de septiembre de 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	10 de octubre de 2024

MATERIAL ENTREGADO

Siendo las 8:00 am nos reunimos en las instalaciones de la bodega del almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia con el señor Edwin Soria Serrato y mi persona (Sandra Jimena Quiroga

Pantallazo Acta de uso de materiales Ficha: 3074663
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA USO DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3074663.			
CIUDAD Y FECHA:	Yura yaco 4 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, Yura yaco	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados y que utilizaron materiales de formación.
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices que realizaron y se beneficiaron de los productos de acuerdo a los materiales de formación entregados para el desarrollo del programa de formación.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro del uso de los materiales de formación para el programa Procesos Básicos de Panadería Ficha: 3074663.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

✓ **VERIFICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA FORMACIÓN QUE UTILIZARON Y SE BENEFICIARON DE LOS MATERIALES DE FORMACIÓN**

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa, Procesos Básicos de Panadería ficha: 3074663, quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje 01, los cuales se relacionan a continuación:

CC - 1117491075	AIDY YURANI OROZCO MORENO
CC - 30520427	ANA LUCIA PEÑA PEREZ
CC - 1118474553	ANYI PAOLA JARA PERDOMO
CC - 17616735	ARNUBIO GARZON MORENO
CC - 16189568	BENJAMIN VARGAS CARVAJAL
CC - 1118475103	BRAYAN CAMILO BURGOS PALOMINO
CC - 26632235	DEICY NIETO CALDAS
CC - 1118468990	DEISY YURLADY BULLA OROZCO
CC - 1117930543	DERLY ANDREA CULMA MURCIA
CC - 26632156	DISNEY BUITRAGO HERNANDEZ

Pantallazo Acta de recibo de materiales Ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA RECIBO DE MATERIALES: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3100338.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 21 de Octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Bodega de Almacén CTA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Recibo de Materiales de formación para la ficha 3100338 ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Soria Serrato, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Elaboración básica de Tortas y Galletas con la ficha de caracterización No: 3100338

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración básica de Tortas y Galletas, identificada con ficha: 3100338 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 11-10-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
MUNICIPIO:	SAN JOSE DL FRAGUA
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	11 de octubre de 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	22 de octubre de 2024

MATERIAL ENTREGADO

Siendo las 8:00 am nos reunimos en las instalaciones de la bodega del almacén del Centro

Pantallazo Acta de entrega de materiales Ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA ENTREGA DE MATERIALES: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3100338.			
CIUDAD Y FECHA:	San José 21 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ la vega	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
Entrega de Materiales, población vulnerable perteneciente al Municipio de San José

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Entregar materiales de formación para el desarrollo del programa de formación complementaria en ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS, con ficha de caracterización No: 3100338

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración básica de Tortas y Galletas, identificada con ficha: 3100338 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 11-10-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
MUNICIPIO:	SAN JOSE
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	11 de octubre de 2024
FECHA FIN DE LA	

Pantallazo Acta de uso de materiales Ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA USO DE MATERIALES: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3100338.			
CIUDAD Y FECHA:	San José 21 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ la vega	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados y que utilizaron materiales de formación.
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices que realizaron y se beneficiaron de los productos de acuerdo a los materiales de formación entregados para el desarrollo del programa de formación.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar registro del uso de los materiales de formación para el programa
Elaboración Básica de Tortas y Galletas Ficha: 3100338

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

✓ **VERIFICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA FORMACIÓN QUE UTILIZARON Y SE BENEFICIARON DE LOS MATERIALES DE FORMACIÓN**

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa, Elaboración Básica de Tortas y Galletas ficha: 3100338, quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje 01, los cuales se relacionan a continuación:

CC - 26632104	ALBA CANO ANTURI
CC - 40078426	ANA DILIA BELTRAN VALENCIA
CC - 1115790503	ANYELA YULIER REYES LOPEZ
CC - 1024514651	BEXI JHASBLEIDY HOYOS KAYON

Pantallazo Acta de recibo de materiales Ficha: 3100915
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA RECIBO DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3100915.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 30 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Bodega del almacén SENA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
Recibo de Materiales de formación para la ficha 3100915 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Soria Serrato, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Procesos Básicos de Panadería con la ficha de caracterización No: 3100915

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3100915 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 22-10-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
MUNICIPIO:	FLORENCIA CAQUETA
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	

Pantallazo Acta de entrega de materiales Ficha: 3100915
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA ENTREGA DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3100915.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 30 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Paloquemao etapa 5	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
Entrega de Materiales, población vulnerable perteneciente al Municipio Florencia Caquetá

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Entregar materiales de formación para el desarrollo del programa de formación complementaria en PROCESOS BASICOS DE PANADERIA, con ficha de caracterización No: 3100915

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 13:00 pm, se reúnen en el la Caseta Comunal la Sr(a) Sandra Jimena Quiroga Caviche en calidad de instructora y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3100915 para la entrega de los materiales de formación de Pastelería, para la población en situación de desplazamiento según requerimientos ofertados por el SENA Regional Caquetá y dando respuesta al acta de concertación No 01 del 22-10-2024.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
MUNICIPIO:	FLORENCIA CAQUETA
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	CASETA COMUNAL
HORARIO:	13:00PM A LAS 21:00 PM
INSTRUCTOR:	SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	22 de octubre de 2024
FECHA FIN DE LA	

tigar

Pantallazo Acta de uso de materiales Ficha: 3100915
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA USO DE MATERIALES: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA 3100915.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 30 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Paloquemao etapa 5	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados y que utilizaron materiales de formación.
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices que realizaron y se beneficiaron de los productos de acuerdo a los materiales de formación entregados para el desarrollo del programa de formación.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro del uso de los materiales de formación para el programa Procesos Básicos de Panadería Ficha: 3100915.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

✓ **VERIFICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA FORMACIÓN QUE UTILIZARON Y SE BENEFICIARON DE LOS MATERIALES DE FORMACIÓN**

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa, Procesos Básicos de Panadería ficha: 3100915, quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje 01, los cuales se relacionan a continuación:

CC - 1042438394	ANDREA PATRICIA GOMEZ GUERRERO
CC - 40091979	CARMEN ELENA SANCHEZ LUCAS
TI - 1118370759	CHRISTIAN ALEJANDRO GUACA MARTINEZ
TI - 1118370760	DANIEL SANTIAGO GUACA MARTINEZ
TI - 1029560103	DIEGO FERNANDO CUCHILLO PASTRANA
CC - 1117512097	ELVER NUÑEZ TIMOTE

Obligación 8

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS 3100338.			
CIUDAD Y FECHA:	San José 11 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ La Vega	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración Básica de Tortas y Galletas de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

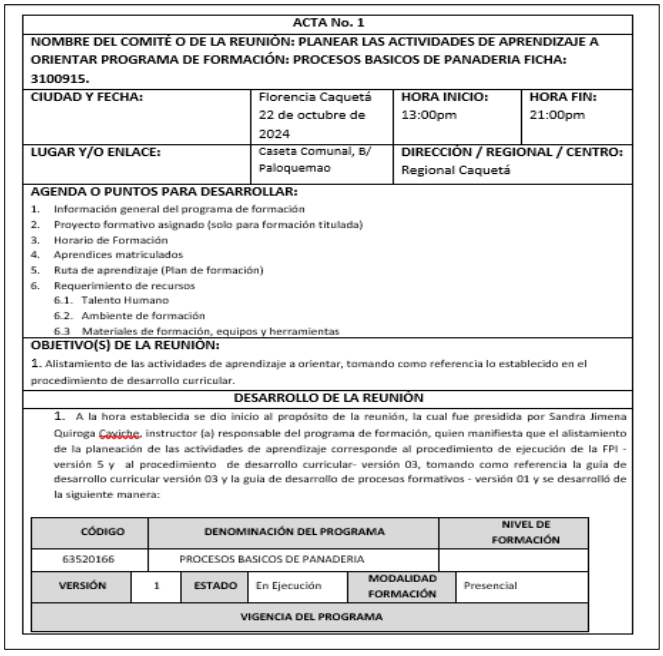
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Cevicho, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA				NIVEL DE FORMACIÓN
63520040	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS				
VERSIÓN	1	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	27-abril-2010		FECHA FIN:		El programa aún se encuentra vigente
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3100915
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3100915.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 22 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Paloquemao	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3 Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA				NIVEL DE FORMACIÓN
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA				
VERSIÓN	1	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					

Pantallazo Acta de Concertación de horario Ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA 3100338			
CIUDAD Y FECHA:	San José 11 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ La Vega	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración Básica de Tortas Y Galletas de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Elaboración Básica de Tortas y Galletas con ficha: 3100338.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Barrio Santa Isabel) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración Básica de Tortas y Galletas, identificada con ficha: 3100338 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción...reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Elaboración Básica de Tortas y Galletas
MUNICIPIO:	San José
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm
INSTRUCTOR:	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	11 de octubre 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	22 de octubre 2024

1. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida,

Pantallazo Acta de Concertación de horario Ficha: 3100915
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3100915.			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá 22 de octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Paloquemao	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3100915.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Santiago de la selva) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3100915 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción...reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería
MUNICIPIO:	Florencia Caquetá
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm
INSTRUCTOR:	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	22 de octubre 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	9 de noviembre 2024

1. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida,

Pantallazo Acta de Cierre de Formación ficha: 3074663
Procesos Básicos de Panadería



ACTA No.3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **REUNION DE CIERRE – PROGRAMA PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3074663**			
CIUDAD Y FECHA:	Yura yaco de octubre 10 de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ Yura yaco	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Procesos Básicos de Panadería FICHA: 3074663.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Procesos Básicos de Panadería: Y el estado de los productos son:

1. Aplican protocolos de seguridad e higiene en la elaboración de productos de panificación.
2. Elaboran con facilidad los productos en panadería

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 6 resultados de aprendizaje:

COMPETENCIA:
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
6, Juicios Evaluativos
1. AJUSTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Pantallazo Acta de Cierre de Formación ficha: 3100338
Elaboración Básica de Tortas y Galletas

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: DE CIERRE – PROGRAMA ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3100338.			
CIUDAD Y FECHA:	San José 22 de 0ctubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal, B/ la vega	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
   Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar cierre del programa de formación complementario: Elaboración Básica de Tortas y Galletas FICHA: 3100338.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Elaboración Básica de Tortas y Galletas: Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Elaboran artesanalmente tortas cremando las y galletas con variedad de moldes de figuras.
- .

  Producto 2: Se logró con los aprendices las expectativas de la elaboración de tortas y galletas

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**