PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. No CO1.PCCNTR.5862100. del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 10775876

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE PANADERIA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.

2. Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.

3. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear la rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.

4. Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales

5. Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz

6. Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz

7. Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.

8. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.

9. Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.

10. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

11. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía

Valor total del contrato	$**35.117.517**
Valor Ejecutado	$ **35.117.517**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

LUGAR DE EJECUCIÓN: Montería, Córdoba

PLAZO DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 09 de febrero del 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 de diciembre de 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 13 de diciembre de 2024

VALOR DEL CONTRATO: 35.117.517

SUPERVISOR: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 78739488

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Valor total del contrato	$ **35.117.517**
Valor Ejecutado	$ **35.117.517**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

ACTAS No.	**TIEMPO**	**CAUSALES**

BALANCE FINANCIERO

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se impartió formación profesional integral en los municipios de Montelíbano, planeta rica y montería en el área de repostería y panadería a la población víctima,

FICHAS:

3075497 -2918722-2984419-3088193-3124901-3041875-2984420-2935776 -3011414 -2947270-3030887 -3075495-3095612-3041615-3005148-2961805 -3030884 -3125187-

Se realizo toda su formación sin ninguna novedad, elaborando una temática novedosa de acuerdo a cada actividad ejecutada y evidenciando sus resultados de aprendizaje para aprobar su competencia.

Se logro evidenciar en los aprendices que los resultados fueron significativos, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, normativa, y procedimiento estandarizado.

Los aprendices de diferentes fichas elaboraron y soportaron los productos de la línea de panadería y repostería, cumpliendo a cabalidad con lo establecido por la formación.

Se realizaron exhibiciones, comercialización e impulso de los productos novedosos por parte de los diferentes grupos con la orientación del instructor.

Se diseño estratégicamente las actividades de compra de materia prima para elaborar productos de calidad.

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X **BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__**

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO
Nelson Luis De La Espriella Morales
coordinador academico

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 10 diciembre de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.5862100
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5862100 del año 2024

PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.775.876 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, 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: El valor total del presente contrato; es máximo de **TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL QUINIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE ($35.117.517)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (1) un pago del mes de febrero por el valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MCTE ($ 2.415.882), b) (9) nueve pagos iguales del mes de marzo a noviembre por valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($ 3.465.545).c) un último pago por el mes de diciembre por valor de UN MILLON QUINIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS MCTE ($1.511.730) Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la CUENTA DE AHORROS N° 79069670500 DE BANCOLOMBIA cuyo titular es el (la) Contratista

.
Plazo: Será Hasta 13 de diciembre de 2024

OBJETO
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE PANADERIA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales	Se impartió formación profesional integral en las fichas # 3125187, 3124901 Montelíbano y Montería en los cursos procesos básicos de pasteleria.y básico de panadería.	Listas de asistencias Proceso de inscripción y matricula en sistema.
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboro la guía de aprendizaje, y se programaron las actividades correspondientes a la formación complementaria a población víctima del conflicto, en los municipios acordados	Se adjunta guía de aprendizaje y plan de trabajo cumpliendo con los protocolos de SST Y bioseguridad, de la ficha en formación.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registraron todos los aprendices matriculados en las fichas correspondientes. Se asociaron los aprendices a la ruta de aprendizaje de todas las fichas matriculadas, 3125187, 3124901 y se evaluaron las fichas terminadas por fecha en sistema 3125187, 3124901	Proceso verificado en la Plataforma Sofía
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	De acuerdo a los cursos complementarios, no aplica para esta clase de formación. N/A	N/A
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	En el periodo transcurrido de las fichas impartidas no se han presentado tramites de deserción de los aprendices.	Cuando aplique. Se presentarán las actas y todos los documentos necesarios requeridos en el proceso de deserción.

6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Hasta el momento no se han presentado novedades que requieran asistencia profesional del instructor	Evidencia cuando aplique.
7	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se registraron todos los procesos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato	Proceso verificado en la Plataforma SIGA
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	En el proceso formación que se esta llevando en ejecución no se han presentado requerimientos aplicativos para participar en procesos de investigación acorde al área de temática.	Evidencia cuando aplique
9	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato	Proceso verificado en la plataforma SECOP.
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días habiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días habiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique
12	. Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizaron charlas de capacitación con la líder del programa por medio presencial con el fin de impartir formación segura siguiendo los lineamiento de procolocolos de bioseguridad, además se relizaron los exámenes de certificación de inducion en la plataforma SI Contratisa.	Evidencias verificadas en la plataforma Si Contratista
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se impartirá formación presencial en los	Proceso verificado en los informes de

		municipios acordados entre: Supervisor – líder – instructor, y también se procederá atender los requerimientos del supervisor teniendo encuentra las obligaciones contractuales.	cuentas mensuales y los reportes en la plataforma Sofia.
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique

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**

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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones, **4582292683** expedido por APORTES SOI correspondiente al mes de noviembre del año 2024.

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 entidad(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 ( ) folios

Cordialmente,

PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO
Contratista
C.C. No. 10775876

Recibí a satisfacción:

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.5862100
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	DICIEMBRE	AÑO:	2024
NOMBRES Y APELLIDOS:	PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO	CÉDULA:	10775876		

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

ID. FICHA	HORARIO		FECHA		DIAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D				
3124901	8:AM	16:00 pm	20-nov	13-dic				8	8	8		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas ylo batidos, según conocimientos técnicos, caracteristicas y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.	60	6-dic
3125187	8:AM	16:00 PM	20-nov	13-dic	8	8	8					ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas ylo batidos, según conocimientos técnicos, caracteristicas y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.	60	9-dic
													TOTAL HORAS	120	

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
			DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1							
2							
3							
4							
5							
					TOTAL HORAS		0

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1						
2						
3						
				TOTAL HORAS		0

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1	Preparación de clases					
2	Incapacidad					
3	Lider WorldSkills					
4	Permiso Sindical					
5	Investigacion					
6	Permiso por estudio					
7	Act. Culturales (Evento c					
				TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 120

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 09/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3075497 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2918722 - 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

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

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 : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2984419 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3088193 - 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

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

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 : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3124901 - 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

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

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 : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3041875 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 92,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2984420 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2935776 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3011414 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947270 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3030887 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3075495 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• 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

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3095612 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3041615 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3005148 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2961805 - 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

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

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 : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3030884 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3125187 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1608,00

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: PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

3124901 PROCEOSOS BASICOS DE PANADERIA.

16/11/2024 – 22/11/24 ELABORACION DE PANES CON RELLENO.





23/11/2024 – 29/11/2024 ELABORACION DE PRODUCTOS DULCES SENCILLOS.





30/11/2024 – 07/12/2024 ELABORACION DE PRODUCTOS ALIÑADOS CON RELLENOS.







Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		
FICHA No.			
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Montelibano
Instructor:	EDER FLOREZ R.	Nº. Doc. Identidad	1047587 6
FECHA:	16/11/24	HORARIO:	8:00 AM. – 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Meza Julio	Liliana María	1045424847	3135279538	Liliana Meza
02	Rojas Sanchez	Diana Patricia	1193980015	3113191282	Diana Rojas
03	Arcia Montes	Erika Luz	1.066.510.524	3006589276	Erika Arcia
04	Monterrosa Ruiz	Aracelis R.	50942233	3013435781	Aracelis M.
05	Luz Mady Florez	Florez Peña	30066057	3205404136	Luz Mady
06	Duque Arrieta	Diana Cristina	43906414	3052386505	Diana Duque
07	Ricardo Muñoz	Yuliet Cecilia	1146942311	2604136	
08	Ruiz Negrete	Cristina Isabel	1063354595	3235993882	Cristina Ruiz
09	Molina Osorio	Julieth Molina	1063284931	3184864211	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso :	PROTESIS Partes De Tarodento		
FICHA No.			
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Montelibano.
Instructor:		Nº. Doc. Identidad	1077 [illegible]
FECHA:	21/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Meza Julio.	Liliana María	1045424847	3135279538	Liliana Meza
02	Rojas Sanchez	Diana patricia	1A338015	3113911277	Diana Rojas
03	Arcia Montes	Erika Luz	1.066.510324	3006589276	Erika Arcia.
04	Montesinos Ruiz	Araceli R.	50942253	3043453781	Araceli Montes
05	Florez Pena	Luz Mady Florez	30060652	3205404136	Luz Mady
06	Diaz Aristabal	Diana cristina	43906724	3032386505	Diana Diaz
07	Ricardo Muñoz	Ana Marcela	26036936	3146640211	
08	Ruiz Negrete	Cristina Isabel	1063354525	3235993882	Cristina Ruiz
09	Molina Osorio	Julieth Paola	1063284931	3184864211	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Procesos Básicos de Panadería		
FICHA No.			
Municipio:	Montelíbano	Lugar:	Montelíbano
Instructor:	Ycoro Flores R.	Nº. Doc. Identidad	10995896
FECHA:	22/11/24	HORARIO:	8:00AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Palencia Torres	Martha Luz	50940418	3145687629	Martha P.
02	Meza Palencia	Carolina	1192787817	3013763354	
03	Ricardo Muñoz	Luis Eduardo	26036936	3146694341	
04	Ana Rudelia Montoya T	Ana Montoya Tendano	39272950	31289856668	Ana M T
05	Molina Osorio	Yclefes Paola	1063284931	3184864211	
06	Meza Julio	Liliana María	1045424847	3135279538	Liliana Meza.
07	Arcia Montes	Erika Luz.	1.066.56524	3006589276	Erika Arcia
08	Rojas Sanchez	Diana Patricia.	1.193.380015	3113191297	Diana Rojas.
09	Nancy Benavides Vergara	Nancy Alanis	1.063.290.599	3002056965	Nancy Bnav
10	Montoloza Ruiz	Araceli	50942233	3013453178	Araceli Montoya
11	Florez Peña	Luz Mady	30060657	3205404136	Luz Mady Florez
12	Baldovino Monroy	Bellarmey Baldovino	25809515	3136728938	Bellarmey
13	Cristina T Ruiz Negrete	Cristina Isabel	1063354525	3235943852	Cristina Ruiz
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Procesos Basicos De Ganaderia		
FICHA No.			
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Montelibano
Instructor:	Toro Fiorte.	Nº. Doc. Identidad	1095
FECHA:	23/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Rojas Sanchez	Diana Patricia	1193380015	3113191297	Diana R
02	Arcia Montes.	Erika Jot.	1.066.516524	3006589276	Erika Arcia.
03	Meza JULIO	Liliana Maria	1045424847	3135279538	Liliana Meza
04	Molina Osorio	Julieth paola	1063284937	3184864211	
05	Meza Palencia	Carolina	1192787817	3013763354	
06	Palencia Torres	Martha Luz	50940418	3145687624	
07	Montoya Londoño	Ana Rudelia	39272950	3128985668	Ana R Montoya
08	Benavides Vergara	Nancy Alexis	1063290.559	3002056968	Nancy B
09	Manfroca Ruiz	Araceli	50911233	3013433781	Araceli M-
10	Balplovino Monroy	Bellarneys	25809515	3136728438	Bellarneys B
11	Florez Peña	Luz Maddy	30060657	3209104136	Luz Maddy
12	Cristina Ruiz Negrete	Cristina Isabel	1063354525	3235993802	Cristina Ruiz
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Procesos Basicos De Panaderia		
FICHA No.			
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Montelibano
Instructor:	Tomas Muñoz R.	Nº. Doc. Identidad	10775876
FECHA:	28/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Benavides Vergara	Nancy Alanis	1.063.790.554	3002056968	Nancy B
02	Meza Palencia	Carolina	1192787817	3013763394	
03	Palencia Torres	martha Luz	50970412	3145687624	
04	Lopez peña	Luz Mary	30060657	3205404136	Luz Mary
05	Meza Julio	Liliana Maria	1045424847	3135279538	Liliana Meza
06	Rosas Sanchez	Diana Patricia	1193780015	3113191782	Diana Rosas
07	Aracelli Montesinos	Aracelli	50942253	3013433781	Aracelli Montesinos
08	Doque Aristizabal	Diana Cristina	43906724	3052386505	Doque Aristizabal
09	Arcia Montes	Erika Luz	1.066.510.524	3006589276	Erika Arcia.
10	Baldovino Monroy	Bellarneys	25809515	3136728938	Bellarneys B
11	Ruiz Negrete	Cristina Ruiz	1063354525	3235993882	Cristina Ruiz
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Procesos Basicos De Panaderia		
FICHA No.			
Municipio:	Pedro Fuentes R.	Lugar:	Montelibano
Instructor:	Montelibano.	Nº. Doc. Identidad	10 [illegible] 876
FECHA:	29 / 11 / 24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Benavides Vergara	Nanci Olanis	1.063.290.559	3007056968	Nanci B.
02	Meza Palencia	Carolina	1192787812/7	3013763354	[illegible]
03	Palencia Torres	Martha Luz	50940474	3145609624	[illegible]
04	Flores Peña	Luz Mary	30060657	3205404136	Luz Mary
05	Meza Julio	Liliana Maria	1043424847	3135279538	Liliana Meza
06	Diana Rosas	Diana Patricia	1193380015	3113181297	Diana Rosas
07	Montesosa Ruiz	Aracli Rosa	50914 2253	3013133784	Aracli M.
08	Baldovino Monroy	Bellanery B	25809515	3136728[illegible]	Bellanery B.
09	Vega Carbal	Diana Cristina	43906724	3052386505	[illegible]
10	Arcia Montes	Erika Luz	1.066.510.524	3006589274	Erika Arcia.
11	Cristina Ruiz Negrete	Cristina Ruiz	1063354525	3[illegible]5493582	Cristina Ruiz
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner

30/11/24. Panadería Montelibano

siga
Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Proceso Basicos panadería

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Cristina I Ruiz	1063354525				3235993887	Cristina Ruiz
2	Yulieth P Molina	1063284937				3184864211	Yulieth Molina
3	Nancy Benavides	1.063.290.559				3002866965	Nancy Benavides
4	Carolina Meza P	1192787817				3013763354	
5	Martha Palencia T	50940410				3145697624	Martha P
6	Bellarmey Bolaños	25809515				3136728938	Bellarmey B.
7	[illegible]	26056936				3146694311	
8	Aracelli Montoya	59462253				3015133781	Aracelli M.
9	Diana Rojas	1193380015				3113171247	Diana R
10	Ana R Montoya L	39272950				3128985668	Ana Montoya
11	Luz Mady Florez	30060657				3205404136	Luz Mady Florez
12	Diana Rojas A	43906724				3052386505	Diana Rojas
13	Liliana Meza	1045424847				3135279538	Liliana Meza
14	Erika Arcila	1.066.510.524				3006589276	Erika Arcila
15	Sandra Rojas						Sandra Rojas
16	Mardy Haza	39780439				3145926540	
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							

Escaneado con CamScanner

05/12/24

Panadería Montelibano

siga

Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Montelibano

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Cristina S Ruiz	1063354525				3235993282	Cristina Ruiz
2	Yuleth P Molina	1063284931				3184864211	Yuleth Molina
3	Carolina Meza P	1192787812				3013763754	
4	Martha Palencia T	50990418				3145657624	
5	Bellanney Baldovino	25809515				3136728930	Bellanney B
6	Nancy Benavides	1.063.240.559				3002056968	Nancy Benavides
7	Alacali Montesinos	9094223J				3015457788	Alacali Montesinos
8		26036936				3146694	
9	Ana P Montoya L	39272950				3128885668	
10	Diana Rojas	1193800015				3113191297	Diana R
11	Diana Ospe Arrieta	43906724				3052386505	Diana Ospe
12	Luz Nady Florez	30066657				3205404136	Luz Nady Florez
13	Liliana Meza	1045424847				3135279538	Liliana Meza
14	Erika Arcia	1.066.760.524				3006589276	Erika Arcia
15	Sandra Osorio	30670080				3218794303	Sandra Osorio
16	Nancy Meza	39285434				3145213540	
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							

Escaneado con CamScanner

3125187 PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

19/11/2024 – 25/11/2024 ELABORACION DE BATIDOS CON RELLENOS.




26/11/2024 – 02/12/2024 ELABORACION DE BATIDOS LIQUIDOS




03/12/2024 – 09/12/2024 FORTALECIMENTO DE LOS PROCESOS.




Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	Los Cedros
Instructor:	PEDRO FIORA R.	Nº. Doc. Identidad	10777876
FECHA:	25/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Guerra Garcia	leidis Maria	1045480033	3116896174	Ladis G.
02	Villadiego sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	Alejandrina.
03	Yanez Hoyos	Adiela	1133795581	3022208662	Adiela Y.
04	Silva Florente	Yadira Lucia	1067889124	3147243764	
05	MUÑOZ YANEZ	Paola Eugenia	25774272		Paola.
06	Gutierrez Oquendo	Sandra Patricia.	26.040.044	3218970364	Sandra
07	Solano Sotelo	carmen Sofia	50936898	3116738357	carmen
08	Sanchez Mejia.	Monica	7039092795	3106069110	Monica
09	Lola Hoyos Alvarez	Lola Luz	25801077	3147434331	Lola Hoyos A.
10	martinez sibaja	maria	25774257	3242093937	maria
11	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562762	Normadis
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	LOS CEDROS
Instructor:	PEDRO FIORE R.	Nº. Doc. Identidad	10777876
FECHA:	25/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Guerra Garcia	leidis Maria	1045488033	3116896174	leidis G.
02	Villadiego Sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	alejandrina.
03	Yanez Hoyos	Adiela	1133795381	3022208662	Adiela Y.
04	Silva Florentt	Yodira Lucia	1067889124	3147243264	
05	MUÑOZ YANEZ	Paola Eugenia	25774272		Paola.
06	Gutierrez Oyuendo	Sandra Patricia.	26.040.044	3218970364	Sandra
07	Solano Sotelo	carmen Sofia	50936898	3116738337	carmen
08	Sanchez Mejia.	Monica	7039092795	3106069110	Monica
09	Lola Hoyos Alvarez	Lola Luz	25801077	3147434331	Lola Hoyos A.
10	martinez Sibaja	maria	25774257	3242093827	maria
11	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Proceso Basico De Pasteleria		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	los Cedros
Instructor:	TCDO Flota R.	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	26/11/24	HORARIO:	8:00AM - 1:00PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	310606	Monica.
02	MUÑOZ YANES	Paola Eugenia	25774212	3246220232	Paola Muñoz
03	Silva Morente	Yudira Cueva	1067889124	3147243864	
04	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023577677	Normadis
05	Guerra Garcia	Leidis Maria	1045488033	3118898174	Leidis.
06	Gutiérrez Oquendo	Sandra Patricia	26.040.074	3218920364	Sandra Gutiérrez
07	Hoyos Alvarez	Lola Luz	25801077	3217434331	
08	Villadiego Sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	Alejandrina V
09	Yanez Hoyos	Adela	1133795581	3022208662	Adela
10	solanosotelo	carmen sofia	50936898	3116438537	carmen
11	Sibaja martinez	maria Lumipsda	25 774257	3112093937	maria
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Procesos Basicos de Panaderia		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	Los cedros.
Instructor:	Tec. O Flora R.	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	27/11/24	HORARIO:	8:00 AM - 6:00 PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	3106069110	Monica S.
02	Munoz Yanez	Paola Eugenia	25.774.272	3246220237	paola.
03	Silva Llorente	Yadira Lucia	1067889124	3147243866	
04	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis.
05	Guerra Garcia	Leidis Maria	1045488033	3116898174	Leidis.
06	Gutiérrez Oquendo	Sandra Patricia	26.410.014	3218920364	Sandra Gutiérrez
07	Hoyos Alvarez	Loly Luz	25801077	3217434331	Loly Hoyos A.
08	Yanez Hoyos	Adriela	1133795581	3022208662	Adriela
09	Villadiego Sibaja	Alejandrina Villadiego	50901980	3126200833	Alejandrina V
10	Solano Sotelo	Carmen Sosia	50936898	3116738337	carmen
11	Sibaja Martinez	maria Y Luminada	25774257	3242093937	maria
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	los cedros
Instructor:	PEDRO FLORES R.	Nº. Doc. Identidad	
FFCHA:	02/12/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	MUÑOZ YANES	Paola Eugenia	25774272	3246220238	
02	Silva Morente	Yader Luis	1067887124	3147423764	
03	Guerra Garcia	Leidis Maria	1045488033	3116898174	Leidis.
04	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis
05	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	3106069110	Monica S.
06	Gutiérrez oguendo	sandra	26040074	3218970364	Sandra G.
07	GRISOLANO SOTELO	CARMEN SOFIA	50936898	3116758857	CARMENSOLANO
08	Yanez Hoyos	Adiela	1133795581	3022208862	Ayaez
09	Hoyos Alvarez	Lola Luz	25801077	3147434331	Lola Luz Hoyos A.
10	Yanez Manjarres	Dorelis	50908537	3226179273	Dorelis
11	Villadiego Sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	Alejandrina
12	SIBAJA MARTINEZ	maria	25774257	3242083832	maria
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Procesos Básicos De Pasteleria		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	Los cedros
Instructor:	Pedro Flórez R.	Nº. Doc. Identidad	10[illegible]6
FECHA:	03/12/24	HORARIO:	8:00 AM – 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Yanez Hoyos	Adiela	1133795581	3022208662	Adiela
02	MUÑOZ YANEZ	Paola Eujenia	25774272		Paola.
03	Yadira Silva	Yadira Silva	1062887124	3147243864	
04	Guerra Garcia	Leidis Maira	1049488033	3116898174	Leidis.
05	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis
06	Yanez Mangones	Doralis M.	50908532	3226129273	Doralis.
07	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	3106069110	Monica
08	Gutiérrez Oquendo	Sandra	26.060.074	3218970364	Sandra Gutiérrez
09	Solano Sotelo	carmen Rosia	50936898	3116738357	carmen solano
10	Villalobos Sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	Alejandrina
11	Hoyos Alvarez	Lola Luz	25807077	3147434331	Lola Hoyos A.
12	Sibaja martinez	maria y Luminada	25774251	3112093937	maria
13	Mangones Montes	Martha cecilia	50.901.130	3205473[illegible]	
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso :	Procesos Basicos De Pasteleria		
FICHA No.	—		
Municipio:	Montería	Lugar:	los cedros.
Instructor:	PEDRO FLOREZ R.	Nº. Doc. Identidad	10777876
FECHA:	04/12/24	HORARIO:	8:00 AM - 1:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	MUÑOZ YANES	Paola Eugenia	25774272	3246220238	Paola.
02	Silva Florent	Yadira Lucia	1067889124	3147243864	
03	Guerra Garcia	Leidis Guerra	1045488033	3116898174	Leidis
04	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis
05	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	3106069110	Monica S.
06	Hoyos Alvarez	Lolv Luz	25801077	3147434331	Lolv Luz H.
07	Yanez Mangones	Donelis	50908537	3226179273	Donelis.
08	Villadiego Sibaja	Alejandrina Rosa	50901981	3126200833	Alejandrina V.
09	Sibaja martinez	maria	25774257	3242093937	maria
10	Gutiérrez Oquendo	Sandra	26.040.074	321.8970864	Sandra.
11	Solano Sotelo	carmen sofia	50936898	3116388537	carmen sofia
12	Yanez Hoyos	Adriela	1133949581	3022208627	
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso :	Proceso Pastelero		
FICHA No.			
Municipio:	Montería	Lugar:	Los Cedros
Instructor:	Pedro Tibet R.	Nº. Doc. Identidad	10771876
FECHA:	09/12/24	HORARIO:	8:00 AM - 16:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Yanez Hoyos	Adiela	1133795581	3022208662	Ayala.
02	MUÑOZ YANEZ	Paola Eugenia.	25774272		Paola.
03	Guerra Garua	Leidis María	1045488033	3116898174	Leidis.
04	Silva Lorente	Yadira Luna	1067889124	3147243726	
05	Herrera Hernandez	Normadis	50935922	3023562767	Normadis.
06	Yanez Manzano	Donelis M.	50908537	3226179273	Donelis.
07	Sanchez Mejia	Monica	1039092795	3106069110	Monica S.
08	Gutiérrez Oquendo	Sandra	26.040.074	321-8970364	Sandra Gutiérrez
09	Solano Sotelo	carmensofia	50936898	3116738337	carmensolano
10	Alejandrina Villadiego	Alejandrina Rosa	50901980	3126200833	Alejandrina
11	Hoyos Alvarez	Lady Luz	25801077	3147434331	Lady Hoyos A.
12	Sibaja martinez	maria y luminada	25771257	3211697377	maria
13	Mangones montes	Martha Cecilia	50.761.430	3205172504	
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Escaneado con CamScanner