



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, diciembre 13 de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5885993
INSTRUCTOR G20
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5885993 del año 2024

YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50974988 de Tierralta- Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Córdoba, 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 será de TREINTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$37.770.968) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) pago por el mes de febrero por valor de DOS MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE (\$2.079.327) b) Nueve (9) pagos iguales de Marzo a noviembre por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (3.465.545) c) Un (1) ultimo pago por el mes de diciembre por valor de UN MILLON QUINIENTOS UN MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$1.501.734)

Plazo: Será hasta el (13) de diciembre de 2024.

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
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.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se ejecuto el proceso de formación del curso complementaria pastelería básica en el municipio de Montería Córdoba. Competencia: Preparar Productos básicos de panadería de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Resultados de Aprendizaje: -Preparar Productos básicos de panadería, en El Tiempo, Y Cantidad Establecida Por La Empresa.	Pantallazo de correo adjuntados en el informe mes de octubre.
2	Apoyar 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 realizaron las guías de aprendizaje, talleres y recetas, plan de trabajo requeridos para el desarrollo de la formación con los aprendices.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135
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 crearon rutas de aprendizaje, se asociaron y se evaluaron las fichas: FICHA 3004772 procesos básicos de panadería. FICHA 3004773 procesos básicos de panadería FICHA 3007934 procesos básicos de panadería FICHA 3030717 procesos básicos de panadería FICHA 3059473 procesos básicos de panadería	Evidencias fotográficas de los listados de asistencia y sesiones realizadas cuando aplique.



		<p>FICHA 3059477 procesos básicos de panadería</p> <p>FICHA 3086724 procesos básicos de panadería</p> <p>FICHA 3086920 procesos básicos de panadería</p> <p>FICHA 3096273 procesos básicos de panadería.</p>	
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes	Evidencias cuando aplique.
5	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guías de aprendizaje.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_
6	Subir los documentos soporte 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 II .
7	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.	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
8	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
9	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes hechas por el supervisor de contrato, presentando el informe mensual de ejecución subido a la plataforma secop II.	informe mes de octubre subido 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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **4581814724** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de septiembre de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma

YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO
Contratista
C.C. No. 50974988

Recibí a satisfacción:

Firma

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5886536 de 2024
INSTRUCTOR G20

ANEXO EVIDENCIAS DEL PROCESO DE FORMACION DEL CURSO COMPLEMENTARIO
DE PROCESOS BASICOS DE PASTERIA



Gmail interface showing an email titled "Resultado de Inscripción Ficha No. 3124914". The email is from "inscripciones9523" and contains a table with registration results.

Resultado de Inscripción Ficha No. 3124914

inscripciones9523
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia. Es importante dar re...

Yolima Gomez
cordial saludo Atendiendo su solicitud, anexo los documentos requeridos y que las personas ya estan notificadas e inscritas. Autorizo cierre de la ficha d...

inscripciones9523
para mi
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
Se envía resultado de inscripción en respuesta de la solicitud presentada. Se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No. **3124914**

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha
Inscripción Exitosa.	CC	50985161	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	50851049	3124914

Gmail interface showing an email titled "Resultado de Inscripción Ficha No. 3124914". The email is from "inscripciones9523" and contains a table with registration results.

Resultado de Inscripción Ficha No. 3124914

inscripciones9523
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia. Es importante dar re...

Yolima Gomez
cordial saludo Atendiendo su solicitud, anexo los documentos requeridos y que las personas ya estan notificadas e inscritas. Autorizo cierre de la ficha d...

inscripciones9523
para mi
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
Se envía resultado de inscripción en respuesta de la solicitud presentada. Se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No. **3124914**

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha
Inscripción Exitosa.	CC	50985161	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	50851049	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	50967280	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	49776923	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	50955241	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	25969860	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	1067962993	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	50935141	3124914
Inscripción Exitosa.	CC	1003193041	3124914



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: Cerete Repostería

FICHA No. _____

Municipio: _____

Instructor: YOLIMA GÓMEZ VILLADIEGO

Lugar: _____

Nº Doc. Ident. 50974988

FECHA: _____

HORARIO: _____

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	Shirley Ortiz	37602135	312 696 786
02	Bolivia Patricia Hirs Isabel	50841376	311591649
03	Kely Melissa Tiesto Doris	30 687 221	3008241756
04	MARIA JOSE GONZALEZ	1065009617	301 025 7879
05	Eduy Carolina Paralta	50897667	314055936
06	Angelluz Maria Lopez Hernandez	35 117733	311 663 5272
07	Karin Borrada Silva	50 961 270	302 319 2539
08	Maria Julia Villagras	35 115 175	3138549111
09	Araya Eulador Bolina	50 771 473	313 654 158
10	Marcos Perez Morales	50993587	311 966 0319
11	Luz Elena Villalobos Conzalez	50 975 161	311 305 6477
12	Dely Plana Hernandez Doris	1003715963	313 757 1555
13	Guillermo Diaz Naudeth	50 520 859	323 452 1812
14	Luzma Lopez Rincon	32 879 829	300426693
15	Dennis Morgan Patron	51 801 457	314 520 3064
16	MERINA HENRIQUEZ VELAZ	50 846 601	314 523 8000
17	Diana Diaz Samir	1065009617	301 435 5025
18	Ramirez Rosa Leticia	50 831 044	311 318 7802
19	Gonzalez Hernandez Juliet	106499994	320 535 0259
20	Viloria Cruz Denis Luz	106499957	314 136 3216
21	Peto Echaurren Aileen	1064991577	320 717 2144
22	Hernandez Pina	25609260	324 700 4629
23	Dorinda Perez de Greco	50 955 741	322 366 7021
24	MORALES Patricia Berli Des	50 866 165	322 303 8064
25	Lopez Vega Mirena Patricia	1030812757	3074478857
26	MARCOS HERRERA LUZ DANY	23068948	311 679 9133
27	Edmundo Cuadras Caro	7803 0607	304 797 0070
28	SAMMY GUELLA MEZ	1064996904	301 435 9764
29	Dennis Morgan Patron		
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

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: Cerete - Panadería

FICHA No. _____

Municipio: _____

Instructor: YOLIMA GÓMEZ VILLADIEGO

Lugar: _____

Nº Doc. Ident. 50974988

FECHA: _____

HORARIO: _____

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	Hernandez P Maria	25969 860	324 700 4629
02	Eduy Carolina Paralta	50897667	314055936
03	Dely Plana Hernandez Doris	1003715963	313 757 1555
04	MARCOS HERRERA LUZ DANY	50 993 547	301 566 9358
05	Maria Julia Villagras	35 115 175	310 823 5108
06	Yolima Esther Vasquez Rincon	32 879 829	300426693
07	MERINA HENRIQUEZ VELAZ	50 846 601	314 523 8000
08	Nina Peto Echaurren	1064999577	320 717 2144
09	Eduy Carolina Paralta	50 800 008	320 319 2144
10	Edmundo Cuadras Caro	78 030 602	304 797 0420
11	Berli Des MORALES	50 866 165	322 303 8064
12	Daniela Bolivar	1038361254	3105140021
13	Diana Viloria Cruz	1064990352	3147363216
14	Edmundo Cuadras Caro	40176 923	313 570 9238
15	Luz Elena Villalobos Conzalez	13 128 602	310 624 5738
16	Julia Julia Villagras	35 115 175	313 815 1844
17	Naudeth Guillermo Diaz	50 520 859	323 452 1812
18	Luz Elena Villalobos Conzalez	50 975 161	311 305 6477
19	Lopez Vega Mirena Patricia	1030812752	3074478857
20	Lopez Vega Mirena Patricia	30687641	3127284972
21	Neimi Matea Jaramillo	50 961 270	302 319 2539
22	Karin Borrada Silva	1064996801	3074359764
23	SAMMY GUELLA MEZ	23682 135	38 676 7762
24	Shirley Ortiz	37602 135	312 696 786
25	Dennis Morgan Patron	51 801 457	314 520 3064
26	MARCOS HERRERA LUZ DANY	23068 948	311 679 9133
27			
28			
29			
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____



Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: PROCESOS BASICOS DE PASTERIA
FICHA No. _____
Municipio: MONTERIA
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO
Lugar: CASA DE LA MUJER
N° Doc. Ident: 50974988
FECHA: _____ HORARIO: _____

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC IDENT	CELULAR
01	Amelia Cristina Vela Lina	31483585	3003513548
02	Alema Chirre Juan Concepcion	50898382	3002595821
03	Alfonso Carlos Sierra	31483585	31180600
04	Alfonso Antonio Alexander	31164322	3006523069
05	Arvin David Plummer	30911509	3103412361
06	Yana Lucia Morales	1064984652	3013961279
07	Yoris Esther Zuleira Villa	24782123	31483585
08	Jose Antonio Perez Lopez	7914145	3125097341
09	Paula Lucia Perez Ramirez	52973856	3103719507
10	Fenia Ysabel Alvarez Lopez	1067836892	3123093543
11	Ysabel Ysabel Ortiz	6560135	
12	Ysabel Ysabel Ortiz	50404248	3127143554
13	Ysabel Ysabel Ortiz	64571432	3218933806
14	Ysabel Ysabel Ortiz	6572245	3126026969
15	Ysabel Ysabel Ortiz	32640441	3160546855
16	Ysabel Ysabel Ortiz	36163716	3008145363
17	Ysabel Ysabel Ortiz	50931367	3104765299
18	Ysabel Ysabel Ortiz	34940373	3184608288

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: CERETE
FICHA No. _____
Municipio: _____
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO
Lugar: _____
N° Doc. Ident: 50974988
FECHA: _____ HORARIO: _____

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC IDENT	CELULAR
01	Montes Valdes Luz Jany	33068948	3116799133
02	Moreno Perez Marcela	50993347	3215669358
03	Ysabel Ysabel Ortiz	3115175	3138154244
04	Ysabel Ysabel Ortiz	50520859	3234521812
05	Ysabel Ysabel Ortiz	1030812352	3017428852
06	Ysabel Ysabel Ortiz	13128602	3106286738
07	Ysabel Ysabel Ortiz	50800608	3115926514
08	Ysabel Ysabel Ortiz	50861326	3115191679
09	Ysabel Ysabel Ortiz	54102123	3120812366
10	Ysabel Ysabel Ortiz	1038361207	3108140661
11	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
12	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
13	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
14	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
15	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
16	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
17	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
18	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
19	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
20	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
21	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
22	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
23	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
24	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
25	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
26	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
27	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
28	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
29	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361
30	Ysabel Ysabel Ortiz	106499759	3103412361

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____



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: CERETE

FICHA No. _____

Municipio: _____ Lugar: _____

Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO N° Doc. Ident. 50974988

FECHA: _____ HORARIO: _____

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	MONTES VARELA Joz Dany	33068948	3116199735
02	MORENO PEREZ Marcelo	50993587	3218669358
03	Olga Lila Villagay Puyari	3315175	3158154244
04	Maudita Cuadros Piaz	50520859	3234521812
05	Lopez Vega Milena Patricia	1070812752	3017428852
06	Delgado Perez Javier	17128602	3106245738
07	FRANCISCA CARMELO CUADROS	507700602	30113970420
08	BOLASO AITAGA LUIS BABEL	50861336	3115191674
09	CHIRRY OLIVER	39682136	316767266
10	FERNANDEZ CIVIC ROSA ROSA	50000008	3147926544
11	Dño Eliaviana Alma Noidel	106499374	3207112144
12	BOLIVAR MENEZES Daniela	1038361204	3105140621
13	DONS LUZ VILORIA OLIVER	1064990352	3147363240
14	GUERRA HERNANDEZ SAMMY	1064996801	3014359764
15	PEREZ DORADO PEREZ	50955241	3223662120
16	Luz Lila Villadiego Conzalez	50485161	3113056411
17	DONNY DIAZ SAMMY	106008046	3014393025
18	Marina Hernandez P	25469860	3747004679
19	YOLIMA GOMEZ RINCON	32839329	3002426693
20	Karen Berrocal Silva	50967280	3023198539
21	Yemi Maria Jaramillo	30687641	3127284972
22	Eley Cagalla Paralta	50898642	3114050936
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

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 PASTERIA Cerete

FICHA No. _____

Municipio: MONTERIA Lugar: CASA DE LA MUJER

Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO N° Doc. Ident. 50974988

FECHA: _____ HORARIO: _____

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	Berlinda Morales Pantoja	50906165	3233039064
02	PEREZ DORADO PEREZ	50955241	3223662120
03	ECHOVEGITA ENITA	50900008	3147926544
04	DELO ALBA NOLVEDI	106499374	3207112144
05	CHIRRY OLIVER	39682136	316767266
06	ELEY CAGALLA PARALTA	50898642	3114050936
07	MARCELA GUERRA DE GUA	5486237	3025753448
08	KAREN BARRERA SILVA	50993587	3218669358
09	NAIDITA CUADROS DIAZ	50961220	3023198539
10	NAIDITA CUADROS DIAZ	50520859	3234521812
11	GARCIA ELISABETH EDILMA	49376923	3135109238
12	VILORIA OLIVER DONS LUZ	1064990352	3147363240
13	JAVIER DELGADO PEREZ	17128602	3106245738
14	YOLIMA GOMEZ RINCON	50460374	3226752357
15	MARINA HERNANDEZ P	50456414	3108136108
16	GUERRA HERNANDEZ SAMMY	35115175	3138154944
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____



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 CGIT.	
Nombre del Curso: <u>Cerda</u>			
FICHA No. _____			
Municipio: _____		Lugar: _____	
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO		Nº Doc. Ident. 50974988	
FECHA: _____		HORARIO: _____	
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	SAMMY GUELLA HERNANDEZ	1004996801	3014359764
02	Daly Elian Hernandez Dora	400370963	3137076555
03	Hector Dolado Perez	50955241	3233662170
04	Yelmi Macea Jaramilla	50607691	3127284972
05	Berlides Morales Pantoja	50906165	3233039064
06	Yuri delgado	13128607	3106245738
07	Edling Laxia friuira	49776923	3135109228
08	Maria villares poyares	3515125	3138154244
09	Rafael Dorado Silva	50963220	3123198331
10	Mauricio conrado Diaz	50570839	3234521812
11	Marcela beisano P	50993323	3211669310
12	Lopez Vega Milena Patricia	1070212752	3017432052
13	Elizabeth Villalobos Gonzalez	52455141	3113056447
14	CRISTINA VILLALBA RINCON	32877829	302726672
15	Blayne Arteaga Jiri Isabe	5086336	3115191679
16	Alba Pina olivera	5090009	309112144
17	MARCELA HERNANDEZ	25769866	3242004629
18	Enay Escudero	1004996801	3147265111
19	MILAN DAVILA P	50156419	3108235128
20	Sony Dancila Bello	103826107	3105190621
21	CHRISTIAN Cuadrado Caro	78030602	3043490920
22	OLIVER SPINLEY	39662134	3126855266
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____			





















ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA FICHA 3004772 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus

YOLIMA ESTHER GOMEZ

Ayuda y soporte

Bandeja de tareas

LMS SENA

Cambiar Clave

Salir

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 3004772 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

544226

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS

ACTIVIDAD PANADERIA

DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA

REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

544226

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Anterior

1 2 3 4 5 6 7

Siguiente

Página 1 de 24

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169

29°C

Mayorm. nublado

Búsqueda

ESP

LAA

11:41 a. m.

10/10/2024

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Ficha de Caracterización*

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

544226

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
ACTIVIDAD PANADERIA	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
544226	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>

Anterior

1 2 3 4 5 6 7

Siguiente

Página 1 de 24

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169

29°C

Mayorm. nublado

Búsqueda

ESP

LAA

11:41 a. m.

10/10/2024

GTH-F062 V10

20



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3004772 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3004772 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒ CC 1003435331	JUAN DAVID	REYES ALARCON		En Tránsito
☒ CC 1067893559	IRIS ESTER	REGINO		En Tránsito
☒ CC 1067838493	LEISIS	MARTINEZ MENDEZ		En Tránsito
☒ CC 1133794633	YARLEIDYS	PEREZ GONZALEZ		En Tránsito
☒ CC 34965330	VERANIA	VILLADIEGO PEREZ		En Tránsito
☒ TI 1068410648	ANGELA	FLOREZ VERGARA		En Tránsito
☒ CC 1067882735	RITA MARIA	JIMENEZ GUERRA		En Tránsito
☒ CC 1073996864	SOLEY MARIA	CORRALES ALMANZA		En Tránsito
☒ CC 1192914563	NATALIA ANDREA	BARRERO ESPINOSA		En Tránsito
☒ CC 78746760	JHON JAIRO	ASSIAS BEDAMIRE		En Tránsito

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3004772 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169



ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACIÓN FICHA 3004772 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3004772-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1233340156	VIVIANA PATRICIA	AMANTES VALENCIA	Formacion
☒	CC 78752711	MARIO GERMAN	MUÑOZ CARVAJAL	Formacion
☒	CC 50945389	LEIDA MARIA	DE HOYOS VILLADIEGO	Formacion
☒	CC 50999326	VICTORIA MARIA	SOTELO OLEA	Formacion
☒	CC 1067864734	ALBA LUCIA	VARGAS SEPULVEDA	Formacion
☒	CC 1122676168	MARYURYS	ALARCON HOYOS	Formacion
☒	CC 1065003884	DAVID LEONARDO	PINZON RHENALS	Formacion
☒	CC 50919229	LILIA ISABEL	FLOREZ CAMPO	Formacion
☒	CC 78799922	MIGUEL MARIANO	CUITIVA MARTINEZ	Formacion
☒	CC 1063137092	MARIA ANTONIA	TORDECILLA ARTEAGA	Formacion
☒	CC 1019099351	DALINA	DORIA MEZA	Formacion
☒	CC 1003048283	DIANA MILENA	ALMANZA VALENCIA	Formacion
☒	CC 50927933	NUBIA ESTHER	SOTELO OLEA	Formacion
☒	CC 78746760	JHON JAIRO	ASSIAS BEGAMBRE	Formacion
☒	CC 1192914583	NATALIA ANDREA	BARRETO ESPINOSA	Formacion
☒	CC 1073990884	SOLEY MARIA	CORRALES ALMANZA	Formacion
☒	CC 1067882735	RITA MARIA	JIMENEZ GUERRA	Formacion
☒	TI 1068418048	ANGELA	FLOREZ VERGARA	Formacion

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - v.3169

Máximo de mat... Cerca del record

Búsqueda

ESP LAA 11:42 a.m. 10/10/2024

Administración de la Ruta de Aprendizaje

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Gestión de Tiempos

LMS

Matrícula

Planeación de la Formación

Resultado de aprendizaje* ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

Página 1 de 1

senafplus.edu.co/sofia/gestion/informacion/perficordinadoinstructor/gestionruta/evaluarruta/aprendizajeMasivo/faces/conversacionContexto... 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - v.3169

Usuario Por la tarde

Búsqueda

ESP LAA 11:43 a.m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA FICHA 3004773 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus |  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular
 ☒ Desarrollo Curricular
 Gestión de Actividades de Aprendizaje
 Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 Ejecución de la Formación
 Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3004773 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	
ACTIVIDAD PANADERIA	
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA	
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION	
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
 Página 1 de 24

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169;

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 Ejecución de la Formación
 Reportes

Ficha de Caracterización* FICHA 3004773 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	
ACTIVIDAD PANADERIA	
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA	
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION	
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
 Página 1 de 24

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169;



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3004773 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Instructor 

[Diseño Curricular](#) 

[Ejecución de la Formación](#) 

[Administrar Ruta de Aprendizaje](#) 

[Consultar Ruta del Aprendizaje](#)

[Generar Excel de Planeación Pedagógica](#)

[Generar PDF de Proyecto Formativo](#)

[Gestión de la Ruta de Aprendizaje](#) 

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

[Evaluar Ruta de Aprendizaje](#)

[Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo](#)

[Listar Aprendizajes Asociados a Ruta](#)

[Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo](#)

[Reconocimiento de Aprendizajes Previos](#)

[Reportes](#) 

[Solicitud de Segunda Evaluación](#) 

[Complementaria Virtual](#) 

[Eventos de Divulgación Tecnológica](#) 

[Gestión de Ambientes](#) 

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3004773 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA  

Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA   

[Consultar Aprendizajes](#)

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 17 Aprendiz(ce)s asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm. nublado  Búsqueda  ESP LAA 11:47 a.m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO EVALUACIÓN FICHA 3004773 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus

YOLIMA ESTHER GOMEZ

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3004773-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 50640697	ALCIRA INES	ACOSTA SANTERO	Formacion
☒	CC 1073981271	ELIANA CAROLINA	RUIZ CIRO	Formacion
☒	CC 26231784	ELIANA YANETH	JARAMILLO DIAZ	Formacion
☒	CC 50974136	GLORIA ERLY	ROMERO MERCADO	Formacion
☒	CC 1073975744	AMALFI ROSA	TERAN SAIZA	Formacion
☒	CC 1001854874	RONALD ANDRES	POLO AYALA	Formacion
☒	CC 26230965	ROSMERY ELENA	LOPEZ JARABA	Formacion
☒	CC 1067960877	YEIMER LUIS	PEREZ VEGA	Formacion
☒	CC 1074000291	DANIELA	ORTEGA LOPEZ	Formacion
☒	CC 1133870315	DANIELA	OSORIO PEREZ	Formacion
☒	CC 1073970778	JUAN DAVID	NEGRET MESTRA	Formacion
☒	CC 1073982488	KAREN PATRICIA	RAMOS VEGA	Formacion
☒	CC 1073987166	FERNEL	FERNANDEZ OTERO	Formacion
☒	CC 26211629	GLORIA CECILIA	RUIZ JIMENEZ	Formacion
☒	CC 50977180	URIS DEL CARMEN	RESTREPO THOMAS	Formacion
☒	CC 50641901	YERLIS JANETH	MANCHEGO MADERA	Formacion
☒	CC 1137975169	SANTIAGO	MADERA VEGA	Formacion

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayom, nublado

Búsqueda

ESP LAA 11:48 a.m. 10/10/2024

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Gestión de Tiempos

LMS

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 50640697	ALCIRA INES	ACOSTA SANTERO	Formacion
☒	CC 1073981271	ELIANA CAROLINA	RUIZ CIRO	Formacion
☒	CC 26231784	ELIANA YANETH	JARAMILLO DIAZ	Formacion
☒	CC 50974136	GLORIA ERLY	ROMERO MERCADO	Formacion
☒	CC 1073975744	AMALFI ROSA	TERAN SAIZA	Formacion
☒	CC 1001854874	RONALD ANDRES	POLO AYALA	Formacion
☒	CC 26230965	ROSMERY ELENA	LOPEZ JARABA	Formacion
☒	CC 1067960877	YEIMER LUIS	PEREZ VEGA	Formacion
☒	CC 1074000291	DANIELA	ORTEGA LOPEZ	Formacion
☒	CC 1133870315	DANIELA	OSORIO PEREZ	Formacion
☒	CC 1073970778	JUAN DAVID	NEGRET MESTRA	Formacion
☒	CC 1073982488	KAREN PATRICIA	RAMOS VEGA	Formacion
☒	CC 1073987166	FERNEL	FERNANDEZ OTERO	Formacion
☒	CC 26211629	GLORIA CECILIA	RUIZ JIMENEZ	Formacion
☒	CC 50977180	URIS DEL CARMEN	RESTREPO THOMAS	Formacion
☒	CC 50641901	YERLIS JANETH	MANCHEGO MADERA	Formacion
☒	CC 1137975169	SANTIAGO	MADERA VEGA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluacionRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=10# 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayom, nublado

Búsqueda

ESP LAA 11:48 a.m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA FICHA 3007934 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular
 ☒ Desarrollo Curricular
 Gestión de Actividades de Aprendizaje
 Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ Ejecución de la Formación
 ☒ Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PASTERIA
 Ficha de Caracterización* FICHA 3007934 (PROCESOS BASICOS DE PASTERIA)
 Consultar Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

ACTIVIDAD FICHA 94782
 ACTIVIDAD RUTA 94924
 ACTIVIDAD PASTERIA
 TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERIA TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
 ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERIA
 PASTERIA
 PANIFICACION Y PANADERIA
 BASICO DE PASTERIA
 FICHA 950219
 PROCESOS DE PASTERIA - SENA - IPALES

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
 Página 1 de 15

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PASTERIA	 

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm. nublado
 Búsqueda
 ESP LAA
 11:52 a. m. 10/10/2024

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ Ejecución de la Formación
 ☒ Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Ficha de Caracterización* FICHA 3007934 (PROCESOS BASICOS DE PASTERIA)
 Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje
 Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ACTIVIDAD FICHA 94782	 
ACTIVIDAD RUTA 94924	 
ACTIVIDAD PASTERIA	 
TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERIA TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	 
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERIA	 
PASTERIA	 
PANIFICACION Y PANADERIA	 
BASICO DE PASTERIA	 
FICHA 950219	 
PROCESOS DE PASTERIA - SENA - IPALES	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
 Página 1 de 15

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm. nublado
 Búsqueda
 ESP LAA
 11:53 a. m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3007934 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor | **Diseño Curricular** | **Ejecución de la Formación** | **Administrar Ruta de Aprendizaje** | Consultar Ruta del Aprendizaje | Generar Excel de Planeación Pedagógica | Generar PDF de Proyecto Formativo | Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3007934 - PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Ruta de Aprendizaje*: PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒ CC 30566272	VALENTINA RAMONA	ZARANTE RUIZ		En Tránsito
☒ CC 1066699719	NATALI SUOEY	VARGAS GOMEZ		En Tránsito
☒ CC 1066698836	JAIME LUIS	NAVARRO PEREZ		En Tránsito
☒ CC 1003206768	YINETH PATRICIA	SOLAR GUTIERREZ		En Tránsito
☒ CC 1003290811	LUIS DANIEL	LOBO TRESPALACIOS		En Tránsito
☒ CC 1005599553	DINA MARCELA	CHAVEZ NAVARRO		En Tránsito
☒ CC 1003075945	TATIANA	MUÑOZ OSORIO		En Tránsito
☒ CC 26000962	MIRCIANA	CORREA PANZA		En Tránsito
☒ CC 1063300918	YIRLEY	SALCEDO MARRIAGA		En Tránsito
☒ CC 30667381	DINA LUZ	PEREZ JULIO		En Tránsito

Anterior | **1 2 3** | **Siguiente**

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor | **Diseño Curricular** | **Ejecución de la Formación** | **Administrar Ruta de Aprendizaje** | Consultar Ruta del Aprendizaje | Generar Excel de Planeación Pedagógica | Generar PDF de Proyecto Formativo | Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3007934 - PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Ruta de Aprendizaje*: PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Consultar Aprendiz

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169



ANEXO PANTALLAZO EVALUACIÓN FICHA 3007934 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor ▼

Ejecución de la Formación ▼

- Administrar Ruta de Aprendizaje
- Consultar Ruta del Aprendizaje
- Generar Excel de Planeación Pedagógica
- Generar PDF de Proyecto Formativo
- Gestión de la Ruta de Aprendizaje ▼
 - Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo**
 - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
 - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
 - Reconocimiento de Aprendizajes Previos
- Reportes
- Solicitud de Segunda Evaluación
- Complementaria Virtual
- Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes ▼

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3007934-PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	TI 106660387	INGRIS VANESSA	PALENCIA MARTINEZ	Formacion
☒	TI 1066601522	KAROL JIMENA	HOYOS RUIZ	Formacion
☒	TI 1066601154	VANESSA	MORENO RIVERA	Formacion
☒	CC 33223150	YAMELIS	MARTINEZ ROJAS	Formacion
☒	CC 25990313	MARIA CONSUELO	ANTE VARON	Formacion
☒	CC 1063280591	LUZ KARINA	VERTEL LOPEZ	Formacion
☒	CC 1063302315	KAREN ELIETH	PASTRANA VERGARA	Formacion
☒	CC 25998738	KARINA PAOLA	GUTIERREZ SOTO	Formacion
☒	CC 106552045	LUISA FERNANDA	SEVERICHE MARTINEZ	Formacion
☒	CC 1038101475	VALENTINA	ANAYA RICARDO	Formacion
☒	CC 1003338188	VANESSA	SOTO ARTUZ	Formacion
☒	CC 1015392603	JUAN DAVID	LAGUNA BUITRAGO	Formacion
☒	CC 53140136	ARLENIS DE LA CONCEPCION	SIERRA HOLGUIN	Formacion
☒	CC 1063290129	ESTEFANY	CONTRERAS RUIZ	Formacion
☒	CC 1063286164	MARIA JOSE	ALMANZA MENDEZ	Formacion
☒	CC 1066605458	MARIANA	PEREZ MORALES	Formacion
☒	CC 1003290446	NATALIA	MORENO RIVERA	Formacion
☒	CC 30667381	DINA LUZ	PEREZ JULIO	Formacion

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169;

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor ▼

Ejecución de la Formación ▼

- Administrar Ruta de Aprendizaje
- Consultar Ruta del Aprendizaje
- Generar Excel de Planeación Pedagógica
- Generar PDF de Proyecto Formativo
- Gestión de la Ruta de Aprendizaje ▼
 - Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo**
 - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
 - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
 - Reconocimiento de Aprendizajes Previos
- Reportes
- Solicitud de Segunda Evaluación
- Complementaria Virtual
- Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes ▼

Gestión de Tiempos ▼

LMS ▼

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3007934-PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

☒	CC 106552045	LUISA FERNANDA	SEVERICHE MARTINEZ	Formacion
☒	CC 1038101475	VALENTINA	ANAYA RICARDO	Formacion
☒	CC 1003338188	VANESSA	SOTO ARTUZ	Formacion
☒	CC 1015392603	JUAN DAVID	LAGUNA BUITRAGO	Formacion
☒	CC 53140136	ARLENIS DE LA CONCEPCION	SIERRA HOLGUIN	Formacion
☒	CC 1063290129	ESTEFANY	CONTRERAS RUIZ	Formacion
☒	CC 1063286164	MARIA JOSE	ALMANZA MENDEZ	Formacion
☒	CC 1066605458	MARIANA	PEREZ MORALES	Formacion
☒	CC 1003290446	NATALIA	MORENO RIVERA	Formacion
☒	CC 30667381	DINA LUZ	PEREZ JULIO	Formacion
☒	CC 1063360918	YIRLEY	SALCEDO MARRIAGA	Formacion
☒	CC 26000992	MIRCIANA	CORREA PANIZA	Formacion
☒	CC 1003076945	TATIANA	MUÑOZ OSORIO	Formacion
☒	CC 1005569553	DINA MARCELA	CHAVEZ NAVARRO	Formacion
☒	CC 1003290811	LUIS DANIEL	LOBO TRESPALACIOS	Formacion
☒	CC 1003206768	YINETH PATRICIA	SOLAR GUTIERREZ	Formacion
☒	CC 1068688036	JAIME LUIS	NAVARRO PEREZ	Formacion
☒	CC 1068669719	NATALI SUGHEY	VARGAS GOMEZ	Formacion
☒	CC 30566272	VALENTINA RAMONA	ZARANTE RUIZ	Formacion

Resultado de aprendizaje* ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCION, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD.

Juicio Evaluativo* Aprobada ▼

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

Página 1 de 1

sensofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluar/rutaAprendizajeMasivo/faces?menid=55&hwmenu=...



ANEXO PANTALLAZO CREACION DE RUTA FICHA 3030717 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Equipo desarrollo curricular

- Desarrollo Curricular
 - Gestión de Actividades de Aprendizaje
 - Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 - Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades**
 - Gestión de Proyectos
 - Reportes
- Ejecución de la Formación
- Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA [Consultar]

Ficha de Caracterización* FICHA 3030717 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) [Consultar]

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUEI

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje [Consultar]

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	[+]
ACTIVIDAD PANADERIA	[+]
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	[+]
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	[+]
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	[+]
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 544226	[+]
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	[+]
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	[+]
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	[+]

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUST

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5169

29°C Mayorm. nublado

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

- Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
- Gestión de Proyectos
- Reportes
- Ejecución de la Formación**
- Reportes

Ficha de Caracterización*

FICHA 3030717 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) [Consultar]

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUEI

Filtrar Actividad de Aprendizaje

DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 544226

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 24

Crear Actividad de Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	[+]

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUST

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5169

29°C Mayorm. nublado



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3030717 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3030717 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje* IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 25764090	SONIA	GONZALEZ DE HAYLOCK		En Tránsito
☒	CC 50571497	MARTHA LUZ	PEÑATA MORA		En Tránsito
☒	CC 1067890056	AURA MARIA	VARELA ENAMORADO		En Tránsito
☒	CC 50898233	LIDA LUCIA	MARTINEZ DORIA		En Tránsito
☒	CC 1067895507	MARIA LORENA	MARTINEZ BELTRAN		En Tránsito
☒	CC 1019071464	VIANNY	JIMENEZ RAMOS		En Tránsito
☒	CC 1001589641	LISLEY ANDREA	CUELLO BALLESTA		En Tránsito
☒	CC 50902838	ADELY MARIA	MONTERROSA VERGARA		En Tránsito
☒	CC 1067876457	DANNA PAOLA	BELTRAN CAMARGO		En Tránsito
☒	CC 1001153350	CRISTINA ISABEL	HERNANDEZ COGOLLO		En Tránsito

Anterior 1 2 3 4 Siguinte

Página 1 de 4

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3030717 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje* IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169



ANEXO PANTALLAZO DE EVALUAR LA FICHA 3030717 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Instructor

☒ Diseño Curricular ☐ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

☒ Gestión de Ambientes

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3030717-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1067897801	YERALDIN DE JESUS	GONZALEZ BANQUET	Formacion
☒	CC 26027840	JULIA DE LAS MERCEDES	FUENTES MORENO	Formacion
☒	CC 26153447	IDIS RAQUEL	PAEZ MARTINEZ	Formacion
☒	CC 34958391	ELENA CECILIA	GARCIA REVUELTAS	Formacion
☒	CC 50940103	GRACE LIS	TATIS HERRERA	Formacion
☒	CC 50890442	CARMEN YADITH	MENDOZA LOPEZ	Formacion
☒	CC 52220639	SAMIA ISLENA	RAMOS MONTES	Formacion
☒	CC 1233340681	JUAN JOSE	CAMARGO BETANCOURT	Formacion
☒	CC 1193087103	MARÍA ELIZABETH	SAENZ CAMPO	Formacion
☒	CC 50912672	MABEL BEATRIZ	BARRERA PAEZ	Formacion
☒	CC 50905093	DEICY DEL ROCIO	ALGARIN BAQUERO	Formacion
☒	CC 1067801418	CINDY PAOLA	VERGARA BATISTA	Formacion
☒	CC 1067869451	ANA PAOLA	CAMARGO LOPEZ	Formacion
☒	CC 50927170	DEYSY MARIA	RODRIGUEZ MORALES	Formacion
☒	CC 1062427369	KELLY JOHANA	ROJAS MUÑOZ	Formacion
☒	CC 1067954036	JESUS DANIEL	GONZALEZ PINILLA	Formacion
☒	CC 1066722665	ANDRES DARIO	BEDOYA BUELVAS	Formacion
☒	CC 26202644	LUZ MARY	LOZANO ALVAREZ	Formacion

senasofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/.../evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?c... SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169,

Uyvia Por la tarde

Búsqueda

ESP LAA 12:00 p.m. 10/10/2024

Instructor

☒ Diseño Curricular ☐ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

☒ Gestión de Ambientes

☒ Gestión de Tiempos

☒ LMS

☒	CC 1067881418	CINDY PAOLA	VERGARA BATISTA	Formacion
☒	CC 1067869451	ANA PAOLA	CAMARGO LOPEZ	Formacion
☒	CC 50927170	DEYSY MARIA	RODRIGUEZ MORALES	Formacion
☒	CC 1062427369	KELLY JOHANA	ROJAS MUÑOZ	Formacion
☒	CC 1067954036	JESUS DANIEL	GONZALEZ PINILLA	Formacion
☒	CC 1066722665	ANDRES DARIO	BEDOYA BUELVAS	Formacion
☒	CC 26202644	LUZ MARY	LOZANO ALVAREZ	Formacion
☒	CC 50913129	STELLA BEATRIZ	GENES BENAVIDES	Formacion
☒	CC 26161299	DALGI DEL CARMEN	RUBIO LOPEZ	Formacion
☒	CC 50937020	MARIA ANGELICA	GAVIRIA OTERO	Formacion
☒	CC 1072262994	LUISA FERNANDA	HOYOS PESTANA	Formacion
☒	CC 1001153350	CRISTINA ISABEL	HERNANDEZ COGOLLO	Formacion
☒	CC 1067876457	DANNA PAOLA	BELTRAN CAMARGO	Formacion
☒	CC 50902838	ADELY MARIA	MONTERROSA VERGARA	Formacion
☒	CC 1001589641	LISLEY ANDREA	CUELLO BALLESTA	Formacion
☒	CC 1019071464	VIANNY	JIMENEZ RAMOS	Formacion
☒	CC 1067895507	MARIA LORENA	MARTINEZ BELTRAN	Formacion
☒	CC 50898233	LIDA LUCIA	MARTINEZ DORIA	Formacion
☒	CC 1067890056	AURA MARIA	VARELA ENAMORADO	Formacion

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Resultado de aprendizaje* ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

javascript:void(0) 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169,

UV alto Ahora

Búsqueda

ESP LAA 12:00 p.m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO CREACION DE RUTA FICHA 3059473 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Equipo desarrollo curricular
 ☒ **Desarrollo Curricular**
 Gestión de Actividades de Aprendizaje
 Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ **Ejecución de la Formación**
 ☒ **Reportes**

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA [Consultar](#)

Ficha de Caracterización* FICHA 3059473 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) [Consultar](#)

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje [Consultar](#)

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	+
ACTIVIDAD PANADERIA	+
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	+
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	+
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	+
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	+
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	+
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	+
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	+
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - g169

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ **Ejecución de la Formación**
 ☒ **Reportes**

Ficha de Caracterización* FICHA 3059473 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) [Consultar](#)

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
 ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
 EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE
 REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
 DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA
 ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
 ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 24

[Crear Actividad de Aprendizaje](#)

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	+

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

[Guardar](#) [Activar Ruta de Aprendizaje](#)

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - g169



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3059473 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendizaje
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
 - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
 - Listar Aprendices Asociados a Ruta
 - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
 - Reconocimiento de Aprendizajes Previos
 - Reportes
 - Solicitud de Segunda Evaluación
 - Complementaria Virtual
 - Eventos de Divulgación Tecnológica
- Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3059473 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 1067045178	SERGIO ANDRES	CARDONA GOMEZ		En Tránsito
☒	TI 1067867425	ERIKA PATRICIA	CONTRERAS DE LA OSSA		En Tránsito
☒	CC 1003715963	DELICY ELIANA	HERNANDEZ DORIA		En Tránsito
☒	CC 50956419	MIRTHA ESTHER	GAVIRIA RIOS		En Tránsito
☒	CC 25845198	ROGELIA DEL CARMEN	LANG CUABA		En Tránsito
☒	CC 50898642	ELCY SAMIRA	COGOLLO PERALTA		En Tránsito
☒	CC 1064990352	DORIS LUZ	VILORIA CRUZ		En Tránsito
☒	CC 50976055	CIDIA	CAMPILLO CONTRERAS		En Tránsito
☒	CC 50861376	LIRIS ISABEL	BOLAÑO ARTEAGA		En Tránsito
☒	CC 1067861852	MARIA PAULA	MUÑOZ BUENO		En Tránsito

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendizaje
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
 - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
 - Listar Aprendices Asociados a Ruta
 - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
 - Reconocimiento de Aprendizajes Previos
 - Reportes
 - Solicitud de Segunda Evaluación
 - Complementaria Virtual
 - Eventos de Divulgación Tecnológica
- Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3059473 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;



ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION FICHA 3059473 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3059473-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 35115175	OLGA LUCIA	VILLEGAS PALLARES	Formacion
☒	CC 50570959	NAUDITH DEL SOCORRO	CUADRADO DIAZ	Formacion
☒	CC 1041254984	JULIET JAMOI	GONZALEZ HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 50993547	MARCELA DEL ROSARIO	MORENO PEREZ	Formacion
☒	CC 17128902	JAVIER	DELGADO PEREZ	Formacion
☒	CC 50955241	MERCEDES DEL CARMEN	DORADO PEREZ	Formacion
☒	CC 50897258	ADDYS	CAMPILLO CONTRERAS	Formacion
☒	CC 50800008	ELVIA ROSA	ECHEVERRIA GALARCIO	Formacion
☒	CC 49776923	EDILMA	GARCIA FIGUEROA	Formacion
☒	CC 1064997579	ALBA MERCEDES	PETRO ECHAVARRIA	Formacion
☒	CC 50996359	VILMA LUZ	PASTRANA RAMIREZ	Formacion
☒	CC 78749638	LUIS ENRIQUE	CONTRERAS ARAUJO	Formacion
☒	CC 1067861852	MARIA PAULA	MUÑOZ BUENO	Formacion
☒	CC 50861376	LIRIS ISABEL	BOLAÑO ARTEAGA	Formacion
☒	CC 50976055	CIDIA	CAMPILLO CONTRERAS	Formacion
☒	CC 1064990352	DORIS LUZ	VILORIA CRUZ	Formacion
☒	CC 50898642	ELCY SAMIRA	COGOLLO PERALTA	Formacion
☒	CC 25845198	ROELIA DEL CARMEN	LANG CUABA	Formacion

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3059473-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

☒	CC 17128902	JAVIER	DELGADO PEREZ	Formacion
☒	CC 50955241	MERCEDES DEL CARMEN	DORADO PEREZ	Formacion
☒	CC 50897258	ADDYS	CAMPILLO CONTRERAS	Formacion
☒	CC 50800008	ELVIA ROSA	ECHEVERRIA GALARCIO	Formacion
☒	CC 49776923	EDILMA	GARCIA FIGUEROA	Formacion
☒	CC 1064997579	ALBA MERCEDES	PETRO ECHAVARRIA	Formacion
☒	CC 50996359	VILMA LUZ	PASTRANA RAMIREZ	Formacion
☒	CC 78749638	LUIS ENRIQUE	CONTRERAS ARAUJO	Formacion
☒	CC 1067861852	MARIA PAULA	MUÑOZ BUENO	Formacion
☒	CC 50861376	LIRIS ISABEL	BOLAÑO ARTEAGA	Formacion
☒	CC 50976055	CIDIA	CAMPILLO CONTRERAS	Formacion
☒	CC 1064990352	DORIS LUZ	VILORIA CRUZ	Formacion
☒	CC 50898642	ELCY SAMIRA	COGOLLO PERALTA	Formacion
☒	CC 25845198	ROELIA DEL CARMEN	LANG CUABA	Formacion
☒	CC 50955419	MIRTHA ESTHER	GAVIRIA RIOS	Formacion
☒	CC 1003715963	DELICY ELIANA	HERNANDEZ DORIA	Formacion
☒	TI 1067867425	ERIKA PATRICIA	CONTRERAS DE LA OSSA	Formacion
☒	CC 1067945178	SERGIO ANDRES	CARDONA GOMEZ	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Julio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociaraprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.fac... 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169



ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA FICHA 3059477 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3059477 (PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA CIUDAD.

Filtrar Actividad de Aprendizaje

ACTIVIDAD FICHA 94782
ACTIVIDAD RUTA 94924
ACTIVIDAD PASTERLERIA
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERLERIA
TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERLERIA TENIENDO ENCUESTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIIDAD VIGENTE.
DESARROLLAR HABILIDADES DE PASTERLERIA DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA CIUDAD.
ELABORAR PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERLERIA
FICHA 950219
PROCESOS DE PASTERLERIA -SENA- IPIALES
BASICO DE PASTERLERIA

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente Página 1 de 16

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA	

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm, nublado Búsqueda ESP LAA 12:12 p. m. 10/10/2024

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Ficha de Caracterización* FICHA 3059477 (PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA CIUDAD.

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ACTIVIDAD FICHA 94782	
ACTIVIDAD RUTA 94924	
ACTIVIDAD PASTERLERIA	
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERLERIA	
TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERLERIA TENIENDO ENCUESTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIIDAD VIGENTE.	
DESARROLLAR HABILIDADES DE PASTERLERIA DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL SECTOR GASTRONOMICO EN LA CIUDAD.	
ELABORAR PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERLERIA	
FICHA 950219	
PROCESOS DE PASTERLERIA -SENA- IPIALES	
BASICO DE PASTERLERIA	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente Página 1 de 16

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERLERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm, nublado Búsqueda ESP LAA 12:12 p. m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3059477 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3059477 - PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒ CC 1003454965	YULEY SOFIA	PAYARES DIAZ		En Transito
☒ TI 1071349549	DAYANA LUZ	PACHECO HERNANDEZ		En Transito
☒ CC 1067921007	ANGELICA PATRICIA	OWEDO ANAYA		En Transito
☒ CC 1003588385	CLAUDIA DE LOS ANGELES	HERNANDEZ CRUZ		En Transito
☒ CC 1015426961	AIDA LUZ	QUIÑONES CARVAJAL		En Transito
☒ CC 26162932	LUZ MARY	GONZALEZ GAMERO		En Transito
☒ CC 1065912345	JUAN JOSE	PAYARES MORELO		En Transito
☒ CC 25870593	MARY LUZ	ARRIETA DE JARAMILLO		En Transito
☒ CC 26160955	CRUZ DEL SOCORRO	GONZALEZ DIAZ		En Transito
☒ CC 26162988	YADIMITH DEL CARMEN	RUBIO LOPEZ		En Transito

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169.

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3059477 - PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Consultar Aprendiz

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 29 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PASTERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169.



ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION FICHA 3059477 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  **YOLIMA ESTHER GOMEZ** [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3059477-PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1071353078	HEIDIS	GUTIERREZ HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 1071352542	LINA MARCELA	CUADRADO JIMENEZ	Formacion
☒	CC 1071357220	JUANA VALENTINA	HERNANDEZ VARGAS	Formacion
☒	TI 1071349549	DAYANA LUZ	PACHECO HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 25999936	EUBITER MARIA	JULIO SAEZ	Formacion
☒	CC 26163996	IRIS ESTHER	MESTRA LUNA	Formacion
☒	CC 1071350542	ANA BETZAIDA	RAMIREZ MESTRA	Formacion
☒	CC 26162603	LUZ ELENA	BENAVIDES ARROYO	Formacion
☒	CC 1071358253	YARLENY COROMOTO	FERNANDEZ YANEZ	Formacion
☒	CC 1067921007	ANGELICA PATRICIA	OVIEDO ANAYA	Formacion
☒	CC 26162509	YARIMA DEL CARMEN	SANCHEZ REYES	Formacion
☒	CC 1003588240	ENIS NILET	BOTELLO MORALES	Formacion
☒	CC 26160955	CRUZ DEL SOCORRO	GONZALEZ DIAZ	Formacion
☒	CC 1003589558	LORENA PAOLA	PACHECO HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 1064991091	LEIDYS JOHANNY	DORADO AVILEZ	Formacion
☒	CC 1066730095	LUZ ESTHER	MONTIEL SANCHEZ	Formacion
☒	CC 1071348505	ANA PATRICIA	FERRER FERNANDEZ	Formacion
☒	CC 1003464965	YULEY SOFIA	PAYARES DIAZ	Formacion

SOFA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm. nublado

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3059477-PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 26160955	CRUZ DEL SOCORRO	GONZALEZ DIAZ	Formacion
☒	CC 1071358253	YARLENY COROMOTO	FERNANDEZ YANEZ	Formacion
☒	CC 1067921007	ANGELICA PATRICIA	OVIEDO ANAYA	Formacion
☒	CC 26162509	YARIMA DEL CARMEN	SANCHEZ REYES	Formacion
☒	CC 1003588240	ENIS NILET	BOTELLO MORALES	Formacion
☒	CC 26160955	CRUZ DEL SOCORRO	GONZALEZ DIAZ	Formacion
☒	CC 1003589558	LORENA PAOLA	PACHECO HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 1064991091	LEIDYS JOHANNY	DORADO AVILEZ	Formacion
☒	CC 1066730095	LUZ ESTHER	MONTIEL SANCHEZ	Formacion
☒	CC 1071348505	ANA PATRICIA	FERRER FERNANDEZ	Formacion
☒	CC 1003464965	YULEY SOFIA	PAYARES DIAZ	Formacion
☒	CC 1068809536	KELIS ELVIRA	DIAZ VALDES	Formacion
☒	CC 11154181	YIMY MIGUEL	AVILEZ GALARCIO	Formacion
☒	CC 26162995	DIANA PATRICIA	ESQUIVEL BENAVIDES	Formacion
☒	CC 26163830	EILEEN PATRICIA	TABOADA MUSKUS	Formacion
☒	CC 26159156	DORMELINA ISABEL	PLAZA SANCHEZ	Formacion
☒	CC 26162088	YADIMITH DEL CARMEN	RUBIO LOPEZ	Formacion
☒	CC 25870503	MARY LUZ	ARRIETA DE JARAMILLO	Formacion
☒	CC 1065012345	JUAN JOSE	PAYARES MORELO	Formacion
☒	CC 26162032	LUZ MARY	GONZALEZ GAMERO	Formacion
☒	CC 1015426961	AIDA LUZ	QUIÑONES CARVAJAL	Formacion
☒	CC 1003588385	CLAUDIA DE LOS ANGELES	HERNANDEZ CRUZ	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCION, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD

Juicio Evaluativo* Aprobada

[Guardar](#) [Cancelar](#)

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestor/ruta/evaluacionRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=316 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

29°C Mayorm. nublado



ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA FICHA 3086724 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular ▼

☒ Desarrollo Curricular ▼

Gestión de Actividades de Aprendizaje ▼

[Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades](#)

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3086724 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	 
ACTIVIDAD PANADERIA	 
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	 
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	 
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
544226	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	 
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ARTESANALMENTE	 

Anterior 4 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 24

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169

29°C Mayorm. nublado Búsqueda ESP LAA 12:18 p. m. 10/10/2024

[Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades](#)

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

[Gestión de Proyectos](#)

[Reportes](#)

☒ Ejecución de la Formación

☒ Reportes

Ficha de Caracterización* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	 
ACTIVIDAD PANADERIA	 
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	 
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	 
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
544226	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	 
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ARTESANALMENTE	 

Anterior 4 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 24

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169

29°C Mayorm. nublado Búsqueda ESP LAA 12:18 p. m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3086724 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | **YOLIMA ESTHER GOMEZ** | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor | **Diseño Curricular** | **Ejecución de la Formación** | Administrar Ruta de Aprendizaje | Consultar Ruta del Aprendiz | Generar Excel de Planeación Pedagógica | Generar PDF de Proyecto Formativo | Gestion de la Ruta de Aprendizaje | **Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje** | Evaluar Ruta de Aprendizaje | Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo | Listar Aprendices Asociados a Ruta | Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo | Reconocimiento de Aprendizajes Previos | Reportes | Solicitud de Segunda Evaluación | Complementaria Virtual | Eventos de Divulgación Tecnológica | **Gestión de Ambientes**

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3086724 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje*: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 28201703	EUNICE ESTER	CORDERO ROCHA		En Tránsito
☒	TI 1073976463	YUFANY ESTHER	DIAZ BENITEZ		En Tránsito
☒	TI 1073986637	LUIS FERNANDO	PAYARES ESTRADA		En Tránsito
☒	CC 1073995587	GREIDYS MAIDRETH	ZARANTE FERNANDEZ		En Tránsito
☒	CC 1074011019	LEIDYS	RAMOS BENITEZ		En Tránsito
☒	CC 1074012291	LUZ DAYANA	PADILLA LOBO		En Tránsito
☒	CC 50975273	LUCILA DOMINGA	ARGUMEDO FABRA		En Tránsito
☒	CC 50946210	YESENIA ELENA	HERNANDEZ HERNANDEZ		En Tránsito
☒	TI 1071432850	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA		En Tránsito
☒	CC 58087245	ROSALBA AQUILINA	FE0 PEREZ		En Tránsito

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

SofiaPlus | **YOLIMA ESTHER GOMEZ** | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor | **Diseño Curricular** | **Ejecución de la Formación** | Administrar Ruta de Aprendizaje | Consultar Ruta del Aprendiz | Generar Excel de Planeación Pedagógica | Generar PDF de Proyecto Formativo | Gestion de la Ruta de Aprendizaje | **Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje** | Evaluar Ruta de Aprendizaje | Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo | Listar Aprendices Asociados a Ruta | Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo | Reconocimiento de Aprendizajes Previos | Reportes | Solicitud de Segunda Evaluación | Complementaria Virtual | Eventos de Divulgación Tecnológica | **Gestión de Ambientes**

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3086724 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje*: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;



ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION FICHA 3086724 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3086724-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1022373565	YALENIS	DEL CASTILLO HUMANEZ	Formacion
☒	CC 1073980450	MARELIS ISABEL	MURILLO NARVAEZ	Formacion
☒	CC 1071356231	VANYIS VAVEL	VELASQUEZ BENITEZ	Formacion
☒	CC 1073979925	MARTHA CECILIA	ARROYO IBANEZ	Formacion
☒	CC 50640325	GLORIA ESTHER	BENITEZ MENDOZA	Formacion
☒	CC 1074011995	ENASIA MARGARITA	MONTEZ DIAZ	Formacion
☒	CC 1003733702	CAROLINA ANDREA	TORDECILLA CARDENAS	Formacion
☒	CC 26211645	FABIOLA ENRIQUETA	SALCEDO GIRALDO	Formacion
☒	CC 1003083394	RUTH	CARO POLO	Formacion
☒	CC 1073989828	LUIS EDUARDO	HERNANDEZ ORTIZ	Formacion
☒	CC 63396494	LEONOR	MENDOZA HERNANDEZ	Formacion
☒	TI 1073981312	JONIER LUIS	DIAZ BENITEZ	Formacion
☒	CC 1003735673	YINA PAOLA	CARVAJAL PATERNINA	Formacion
☒	CC 1007513430	JADIRA	GANDIA LOPEZ	Formacion
☒	CC 26228351	YOJAIRA ESTHER	LEMONS PEREZ	Formacion
☒	CC 1070809939	ARNALDO	LOPEZ ZARANTE	Formacion
☒	CC 26175857	AMADA ISABEL	TORRES MONTES	Formacion
☒	CC 56087245	ROSALBA AQUILINA	FEO PEREZ	Formacion

SOFA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3086724-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE

Aprendices

☒	TI 1073981312	JONIER LUIS	DIAZ BENITEZ	Formacion
☒	CC 1003735673	YINA PAOLA	CARVAJAL PATERNINA	Formacion
☒	CC 1007513430	JADIRA	GANDIA LOPEZ	Formacion
☒	CC 26228351	YOJAIRA ESTHER	LEMONS PEREZ	Formacion
☒	CC 1070809939	ARNALDO	LOPEZ ZARANTE	Formacion
☒	CC 26175857	AMADA ISABEL	TORRES MONTES	Formacion
☒	CC 56087245	ROSALBA AQUILINA	FEO PEREZ	Formacion
☒	TI 1071432850	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Formacion
☒	CC 50646210	YESENIA ELENA	HERNANDEZ HERNANDEZ	Formacion
☒	CC 50675273	LUCILA DOMINGA	ARGUMEDO FABRA	Formacion
☒	CC 1074912291	LUZ DAYANA	PADILLA LOBO	Formacion
☒	CC 1074911919	LEIDYS	RAMOS BENITEZ	Formacion
☒	CC 1073995587	GREIDYS MAIDRETH	ZARANTE FERNANDEZ	Formacion
☒	TI 1073986637	LUIS FERNANDO	PAYARES ESTRADA	Formacion
☒	TI 1073976463	YUFANY ESTHER	DIAZ BENITEZ	Formacion
☒	CC 26201703	EUNICE ESTER	CORDERO ROCHA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/evaluacionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestor Ruta de aprendizaje Masivo.faces?conversationContext=438 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a169



ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA FICHA 3086920 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Equipo desarrollo curricular
 ☒ Desarrollo Curricular
 Gestión de Actividades de Aprendizaje
 Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ Ejecución de la Formación
 ☒ Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3086920 (PROCESOS BASICOS DE PANADERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR PANES BÁSICOS PARA DESAYUNOS Y REFRIGERIOS	 
ACTIVIDAD PANADERIA	 
DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA	 
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA	 
REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
544226	 
ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	 
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	 
EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	 

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente 8

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a 169

25°C Mayorm, nublado Búsqueda 12:24 p. m. 10/10/2024

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
 Gestión de Proyectos
 Reportes
 ☒ Ejecución de la Formación
 ☒ Reportes

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Filtrar Actividad de Aprendizaje

DESARROLLO FORMULACIONES BASICAS DE PANADERIA  

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN AGROINDUSTRIA  

REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION  

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE  

544226  

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE  

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA  

EJECUCION DEL DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE  

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente 8

Página 1 de 24

Crear Actividad de Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	 

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a 169

25°C Mayorm, nublado Búsqueda 12:24 p. m. 10/10/2024



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3086920 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | **YOLIMA ESTHER GOMEZ** | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3086920 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 50899841	LINA CECILIA	LAZARO		En Transito
☒	CC 50904298	YIRA GEOVANNYS	REVOLLO TUIRAN		En Transito
☒	CC 32640491	LUZ MERY	VILLADIEGO DIAZ		En Transito
☒	CC 1064984652	IVANA LUCIA	MORALES CABALLERO		En Transito
☒	CE 7974245	JOSE ANTONIO	PEREZ LOPEZ		En Transito
☒	CC 1067901664	LORENA	FERNANDEZ RUIZ		En Transito
☒	CC 50931367	DELFI ISABEL	PEREZ HERNANDEZ		En Transito
☒	CC 50912894	YOLANDA ROSA	MARTINEZ CORDERO		En Transito
☒	CC 6583845	JUAN ARTURO	DELOADO PUCHE		En Transito
☒	CC 26195231	MARIA DE JESUS	FLOREZ VERGARA		En Transito

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

SofiaPlus | **YOLIMA ESTHER GOMEZ** | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3086920 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;



ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA FICHA 3096273 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus | YOLIMA ESTHER GOMEZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3096273 (PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERÍA DE ACUERDO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

ACTIVIDAD FICHA 94782
ACTIVIDAD RUTA 94924
ACTIVIDAD PASTERERIA
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERERIA
ELABORAR PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERERIA
PASTERERIA
PROCESOS DE PASTERERÍA - SENA- IPIALES
TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERERIA TENIENDO ENCUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTERERIA

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 16

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA	☒

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5169;

29°C Mayorm. nublado

Búsqueda

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes

Ficha de Caracterización*

FICHA 3096273 (PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERÍA DE ACUERDO

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ACTIVIDAD FICHA 94782	☒
ACTIVIDAD RUTA 94924	☒
ACTIVIDAD PASTERERIA	☒
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTERERIA	☒
ELABORAR PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERERIA	☒
PASTERERIA	☒
PROCESOS DE PASTERERÍA - SENA- IPIALES	☒
TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS DE PASTERERIA TENIENDO ENCUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	☒
PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA	☒
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTERERIA	☒

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 48

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERERIA

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5169;

29°C Mayorm. nublado

Búsqueda



ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES FICHA 3096273 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor ▼

- ☒ Diseño Curricular
- ☒ Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendizaje
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
- Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
- Evaluar Ruta de Aprendizaje
- Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
- Listar Aprendices Asociados a Ruta
- Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
- Reconocimiento de Aprendizajes Previos
- Reportes
- Solicitud de Segunda Evaluación
- Complementaria Virtual
- Eventos de Divulgación Tecnológica
- ☒ Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3096273 - PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

☒	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 1062433634	DANIELA MARCELA	VILLAREAL ARIAS		En Tránsito
☒	CC 34982173	DIORIS ESTHER	FABRA VILLA		En Tránsito
☒	CC 1041977488	AURA LUCIA	RANGEL PINTO		En Tránsito
☒	CC 1067848033	ALYS DEL CARMEN	LARA PINTO		En Tránsito
☒	CC 1064984652	IVANA LUCIA	MORALES CABALLERO		En Tránsito
☒	CC 50937997	ROSA ESTER	PADILLA MIRANDA		En Tránsito
☒	CC 1067861852	MARIA PAULA	MUÑOZ BUENO		En Tránsito
☒	CC 1029720026	KARIME	LARA MARTINEZ		En Tránsito
☒	TI 1067867425	ERIKA PATRICIA	CONTRERAS DE LA OSSA		En Tránsito
☒	CE 7974245	JOSE ANTONIO	PEREZ LOPEZ		En Tránsito

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

SofiaPlus  YOLIMA ESTHER GOMEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor ▼

- ☒ Diseño Curricular
- ☒ Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendizaje
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
- Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
- Evaluar Ruta de Aprendizaje
- Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
- Listar Aprendices Asociados a Ruta
- Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
- Reconocimiento de Aprendizajes Previos
- Reportes
- Solicitud de Segunda Evaluación
- Complementaria Virtual
- Eventos de Divulgación Tecnológica
- ☒ Gestión de Ambientes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3096273 - PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

Ruta de Aprendizaje* PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PROCESOS BASICOS DE PASTERIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169;

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Procesos básicos de Pastelería
- **Código del Programa de Formación:** 63520062
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de Procesos de pastelería en función de una empresa.
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN

- **Actividades de Proyecto:**

DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

- **Competencia:**

PREPARAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- **EFFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.**
- **ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.**

- **Horas:** 100

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la Pastelería! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar las materias primas y hacerlos deliciosos al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran pastelero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de transformar ingredientes según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.

La pastelería exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las sesiones de cultura física fundamentan el desarrollo de la inteligencia psicomotriz que ayuda a la prevención de accidentes laborales y lesiones musculares.

“el postre es para una comida... lo que un vestido es para una mujer”

Anonimo

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

La pastelería es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio para convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de las materias primas, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios fisicoquímicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ✓ **¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la pastelería a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?**
- ✓ **Las nuevas tendencias en pastelería artesanal han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios y consumo de este producto. ¿Qué impresión le genera esto?**
- ✓ **Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo a través de un taller corto, deben enviarlo al grupo del WS.**

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

1. En un grupo de cinco aprendices, indaguen, analicen y discutan sobre los Chefs pasteleros más representativos en la historia de la pastelería.

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

AA: Obtener preparaciones básicas de pastelería mundial y nacional de acuerdo con parámetros técnicos y con calidad.

SUBACTIVIDAD 1. EVOLUCIÓN DE LA PASTELERIA

De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la Pastelería analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los pasteles más representativos del país y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- ❖ Edad Antigua.
- ❖ Edad Media.
- ❖ Edad Moderna.
- ❖ Edad Contemporánea.

SUBACTIVIDAD 2. DESCRIPCIÓN DE LA PASTELERÍA NACIONAL Y MUNDIAL

Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo Pastelería definiendo las clases y las tendencias de estos productos a nivel mundial.

Continuando con el proceso de aprendizaje, en grupos de 5 aprendices construya una matriz comparativa de las diferentes gastronomías del mundo, incluyendo la colombiana. Teniendo en cuenta los documentos de apoyo suministrados por el instructor y la consulta realizada en páginas confiables de internet. En la matriz se debe incluir información sobre los platos típicos, ingredientes más relevantes, preparaciones y técnicas empleadas típicas de cada cocina. La tabla o matriz comparativa debe ser presentada en formato de su preferencia, o manual. Recuerde consolidar entre 5 y 10 cocinas del mundo.

Tabla. Ejemplo de matriz comparativa de cocinas del mundo

Tipo de pastelería Items	COLOMBIANA	FRANCESA	ESPAÑOLA	ITALIANA
Postes y dulces principales	Postres de regiones como: enyucados, panelitas, dulce de leche, torta de queso, bananos calados, merengón, arroz con leche, natillas	Galletería: macarons, Eclair, tartas, crepes, paris brets, Hojaldres, flanes, Creme bruleé	Natillas, esaimada, arroz con leche, quesadas, flan, torrijas, roscón de reyes, tartas	Tiramisú, amaretti, galletas de almendras, cannoli, casatta, crostata, genovesa, panettone
Ingredientes más representativos	Harinas flojas Harinas integrales Azúcares Levaduras Agentes leudantes lacteos (leche, leche condensada, queso crema, crema de leche)	Harinas flojas Harinas integrales o de frutos secos Azúcares Frutas de temporada Agentes leudantes lacteos (leche, leche condensada, queso crema, crema de leche)	Harinas flojas Harinas integrales Azúcares Frutas de temporada lacteos (leche, leche condensada, queso crema, crema de leche) Agentes leudantes	Harinas flojas Harinas integrales Azúcares Frutas de temporada lacteos (leche, leche condensada, queso crema, crema de leche) Agentes leudantes

Técnicas culinarias	Pesar	Pesar	Pesar	Pesar
	Técnicas de cremado, arenado	Técnicas de cremado, arenado	Técnicas de cremado, arenado	Técnicas de cremado, arenado
	Técnicas de cocción	Técnicas de cocción	Técnicas de cocción	Técnicas de cocción
	Amasar	Amasar	Amasar	Amasar
	Mezclar	Mezclar	Mezclar	Mezclar
	ingredientes	ingredientes	ingredientes	ingredientes
	Técnicas de merengar	Técnicas de merengar	Técnicas de merengar	Técnicas de merengar
	horneado	horneado	horneado	horneado

EVIDENCIA 1. Prueba de conocimiento de los diferentes pasteles y chefs más representativos.

Usted deberá realizar la prueba escrita de conocimiento, en la que encontrará un cuestionario con preguntas relacionadas con los temas de las actividades anteriores. Para aprobar esta prueba deberá responder acertadamente mínimo el 80% de las preguntas. Esta actividad será tomada como evidencia de aprendizaje.





Figura 2: imagen sobre los tipos de pasteles y postes.

Fuente: recuperado de: <https://laroussecocina/estilosdepanes/>

SUBACTIVIDAD 3. CONFORMACIÓN DE LAS BRIGADAS EN COCINA

Siguiendo con la formación profesional, usted participará activamente en la presentación del instructor sobre la brigada de cocina, que incluye: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, clasificación y tendencias. Luego, realice un organigrama (diagrama jerárquico) Figura (3), sobre las funciones, la razón, las tendencias y los componentes de un tipo de brigada asignada por el instructor. Socialícelo y súbalo a la plataforma en el espacio establecido por el instructor.

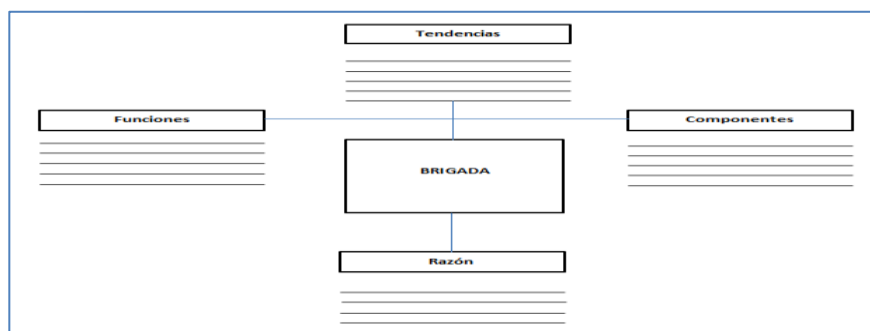


Figura 3: Diagrama jerárquico de una brigada de cocina. Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular

SUBACTIVIDAD 4. EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA

Los equipos y utensilios de cocina son la base fundamental para el desarrollo de la producción en la cocina, por tal razón es importante conocer la ficha técnica y el uso de cada uno. Por ello, la siguiente actividad propuesta le ayudará a conocer, apropiarse del manejo y usos de los principales equipos de la cocina. Realice una lectura de las fichas técnicas de los equipos y utensilios con que cuenta el taller de cocina del CIT que serán compartidas por el instructor. En grupos de 5 aprendices, escoger 10 equipos y 10 utensilios de cocina que usted considere que son muy importante para la producción en cocina y diligencie en el formato de ficha técnica que se muestra a continuación:



Tabla. Formato de ficha técnica de equipos y utensilios

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
EQUIPO O UTENSILIO:	
MARCA:	
MODELO:	
FECHA DE ADQUISICIÓN:	
VALOR UNIDAD (\$):	
PARTIDA:	
DESCRIPCIÓN FÍSICA:	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FOTO
Dimensiones (unidades de medida)	

Alto:		
Ancho:		
Largo:		
INSTRUCCIONES DE USO		
CARACTERÍSTICAS DE USO		
FUNCIÓN		
CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO		
MANTENIMIENTO PREVENTIVO		
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		

SUBACTIVIDAD 5. RECONOCIMIENTO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

Realizar un buen postre significa que se utilizan el método y la técnica acordes a la preparación. Se requiere, por lo tanto, conocer los métodos y las técnicas básicas de amasado, boleado, fermentación, temperaturas, gramaje y cocción, así como su definición, aplicaciones, usos, condiciones, puntos críticos, precauciones y rangos de temperatura.

En el desarrollo de la actividad, el aprendiz hará la consulta en el folleto entregado donde se guía paso a paso sobre las diferentes técnicas enseñadas); luego elabore una ficha técnica para productos donde se apliquen los diferentes métodos (escoja un producto para aplicar la técnica), donde especifiquen técnicas, tiempos, temperaturas, equipos y herramientas empleadas para ese proceso.



Para la consolidación del tema, usted participará en un foro con el fin de unificar conceptos y resolver dudas. El foro está disponible en la plataforma Territorio, donde usted deberá comentar las respuestas de 2 de sus compañeros. Las fichas se deben conservar como material de consulta y evidencia.

EVIDENCIA 2. ACONDICIONAR LOS DIFERENTES INGREDIENTES UTILIZADOS EN EL TALLER DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y HERRAMIENTAS ESTABLECIDOS.

Para el desarrollo de esta evidencia elabore un video donde usted sea el protagonista, indicando el procedimiento técnico de acondicionamiento o flujo de producción que se debe llevar a cabo para diferentes ingredientes utilizados en la cocina.

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

1. Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
2. Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
3. Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.
4. Seleccionar Técnicas y procesos que se den durante la elaboración de un postre o pudin
5. Mostrar las técnicas de cremado, sableado y cocción

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

EVIDENCIA 3. ELABORACIÓN DE TECNICAS BÁSICAS CULINARIAS

Siguiendo con el proceso de aprendizaje, elabore un video donde presente las preparaciones básicas culinarias tales como:

1. Pesado e integrado de los ingredientes
2. Cremado y/o sableado
3. Masa refrigerada
4. Cocción de los alimentos
5. Técnicas de cocción en el horno

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

- Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
- Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de las preparaciones realizadas.
- Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

Para el desarrollo de esta actividad se harán muestras gastronómicas (tortas, galletas y postres) donde se evidencien las habilidades de conocimiento y procesos desarrolladas durante la formación, será un espacio para recibir criterios de evaluación por parte de los comensales. Para tal fin se conformarán brigadas de trabajo. Cada una debe montar un stand con la presentación gastronómica (tortas, galletas y postres) asignada por el instructor.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento Prueba escrita de conocimiento	Relaciona los hechos históricos de la pastelería con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de la pastelería nacional y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Cuestionario
Evidencias de desempeño Video: Acondicionando los diferentes ingredientes utilizados en cocina de acuerdo con los procedimientos y herramientas establecidos.	Relaciona los chefs pasteleros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la pastelería como profesión. Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de producto Video: Elaboración de preparaciones básicas pasteleras.	Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Obtiene técnicas de cremado, sablage empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **ACABADO:** Conformación final que resulta de decorar una pieza de pastelería.
2. **AGENTE HUMECTANTE:** Sustancia que reduce la tensión superficial del agua rompiendo las líneas de fuerza, incrementándose así la habilidad del agua para entrar en contacto con toda la superficie.
3. **AGENTE OXIDANTES:** La función principal de estos es reforzar la estructura del gluten (Ej. Ac. ascórbico). El tipo y cantidad de agente oxidante a usar depende de la legislación de cada país.
4. **AGENTES EMULSIFICANTES:** Sus funciones se manifiestan en el acondicionamiento de la masa, mejorando su capacidad de retención del gas y en el ablandamiento de la miga del pan.
5. **ALVEOLO (Alveolado):** los alveolos son los huecos de la miga del pan. Se originan cuando el aire queda atrapado entre las redes de gluten. Su tamaño y distribución pueden llegar a caracterizar diversos tipos de pan (por ej. la chapata, candeal...). Dependen de varios factores: hidratación de la masa, tenacidad de la masa, prefermentación, formado, fermentación final.
6. **AMASIJO:** Es el nombre que recibe la masa una vez formada o amasada.
7. **AMASAR:** Dar forma a la masa para elaborar un pan mezclando sus ingredientes básicos, con el objetivo de incorporarle aire. Los distintos [tipos de harinas](#) difieren en los tiempos y el tipo de [amasado](#) que necesitan.
8. **AMASADORA- SOBADORA:** Máquina utilizada para mezclar y amasar.
9. **AMASADO** – Acción de estirar y recoger sobre sí misma la masa cruda de pan repetidas veces, *para desarrollar el gluten* a partir de las proteínas nativas de la harina, fundamentalmente del trigo.
10. **AMILASA** – Enzima presente en las harinas que facilita la hidrólisis o ruptura del almidón en moléculas de maltosa (disacárido formado por dos unidades de glucosa). La amilasa empieza a actuar cuando la harina se humedece, ya que está preparada para actuar al germinar el grano en contacto con la humedad.
11. **AROS:** Son instrumentos en forma de circunferencias de metal, fijas o regulables que permiten **moldear cremas** o también placas de bizcochos y otros derivados de pan.
12. **AUTÓLISIS:** La **autólisis** de una masa de harina y agua permite abreviar notablemente el esfuerzo de amasado. El proceso de autólisis ideado por el profesor Raymond Calvel consiste en mezclar la harina con el agua y dejarla reposar de 20 a 40 minutos y darle pliegues dejando descansar la masa. Después se incorporan la levadura y la sal por separado. La masa se suaviza y responde mejor, y con menos esfuerzo, al trabajo que se realiza con las manos.
13. **AZUCAR:** Azúcar granulada que se emplea para múltiples recetas. En panadería es de vital importancia ya que alimenta las levaduras en el proceso de fermentación.
14. **BAÑO MARIA:** método para calentar una sustancia líquida o sólida, uniforme y lentamente, donde se coloca al fuego un recipiente con agua y a un tercio de su altura se coloca otro recipiente con la preparación para que se cocine con el vapor.
15. **BATIDORA:** Accesorio de cocina que se utiliza para batir cremas, masas; la batidora sirve para triturar, mezclar, picar y batir alimentos, ya sea para recetas saladas o dulces.
16. **BIGA** – Palabra italiana que significa masa madre. Prefermento que suele tener un 45-50 % de hidratación, es decir, es más denso que el *poolish*. La cantidad de levadura de panadería oscila entre el 0,08% y el 1%. No contiene sal. Contribuye al volumen y la rigidez de las masas, a aumentar su fuerza.
17. **BOLEADO Y FORMADO:** Etapa del proceso de elaboración de pan en la que se procede al labrado de acuerdo a la forma establecida para cada tipo de pan.
18. **BOLEAR (Round roll, Bouler):** Operación posterior a la división para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.
19. **BOLLERÍA:** Conjunto de productos de panadería fina (como el croissant o el brioche).

20. **BOLLO (bun, roll):** producto de panadería de reducido tamaño; puede ser de masa enriquecida (con grasa, leche, etc.) o no.
21. **BROCHA SILICONADA:** La brocha es una herramienta utilizada para pintar alimentos, su material debe ser de silicona.
22. **CÁMARA FERMENTADORA:** Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.
23. **CARAMELIZACIÓN:** efecto de «tostado» que se consigue combinando azúcares y calor. Los azúcares pueden ser de las propias harinas, no tienen por qué estar añadidos. La caramelización suele producirse en el horno entre los 150 – 200°C.
24. **CORTES DE CUCHILLA:** Incisiones que se dan a la masa antes de introducirla en el horno y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.
25. **CORTEZA:** Capa exterior del pan de mayor dureza que la miga, debido a que durante el horneado se ha sometido a una mayor evaporación de agua, por lo que resulta más reseca.
26. **COLORANTES:** Cualquier color, pigmento o sustancia de origen animal o vegetal u otra fuente capaz de colorear un alimento.
27. **CREMADO:** técnica donde se mezclan azúcares con mantequilla
28. **DESCANSO:** Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.
29. **DESGASIFICAR:** Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede desgasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos y también se puede desgasificar una masa pasándola por los rodillos de la sobadora.
30. **DIVISIÓN:** Proceso por el que se divide la masa en piezas individuales con un peso concreto.
31. **ELASTICIDAD** Es la capacidad que tiene una masa de recogerse después de haberse estirado.
32. **EMPASTE:** Es una mezcla de harina con materia grasa o grasas sola, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°).
33. **ENFRIADO:** Fase en el que el pan se enfría y sigue perdiendo una parte de la humedad de la miga después de sacarlo del horno. El pan pierde entre un 1 y un 2% de su peso por evaporación. El mejor lugar para enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.
34. **ESPÁTULA:** Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo.
35. **ESPONJA:** Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran proporción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevos o leche en polvo. Es un **pre-fermento**.

36. **ENFRIADO:** fase posterior al horneado, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe enfriar el pan en una rejilla. Para evitar que la base se humedezca.
37. **ENHARINAR:** adicionarle harina a un molde previamente engrasado
38. **ENGRASAR:** adicionarle grasa a un molde o bandeja para posteriormente hornear en él.
39. **ENZIMA:** Molécula de proteína que cataliza reacciones químicas metabólicas, acelerando la velocidad a la que se producen. En la panificación *las enzimas amilasa y maltasa* son imprescindibles para producir la glucosa que es el alimento de las levaduras y origen de la reacción de fermentación.
40. **ESTUFAR:** Colocar un producto en la estufa para acelerar su fermentación
41. **EVAPORACIÓN:** Se denomina así a la pérdida de humedad que se produce en el pan a partir del momento en el que sale del horno hasta que se enfría, que también conlleva cierta pérdida de peso.
42. **EXTRACCIÓN DE UNA HARINA** – Cantidad de harina que se obtiene de un cereal en porcentaje en peso. Una harina de extracción 100% es una harina completamente integral, a la que no se le ha cribado nada. Cuanto menor la extracción, más blanca es la harina.
43. **FORMATO:** Fase intermedia en el transcurso del modelado, momento que precede a la soldadura. Forma de la masa obtenida antes de estirla
44. **FRESAR:** Mezclar las materias primas al inicio del amasado con lavadura biológica.
45. **GLUTEN** – Combinación de las proteínas presentes en la harina de algunos cereales, que en presencia de agua se adhieren entre sí y a ésta formando largas cadenas. ***Las proteínas que forman el gluten en presencia de agua se agrupan en dos grandes clases: glutenina y gliadina.*** La gliadina confiere plasticidad al gluten, mientras que la glutenina es responsable de la elasticidad. El pan se amasa para desenrollar y alinear entre sí las moléculas de proteína como se ve en la siguiente figura, lo que aporta *la plasticidad y la elasticidad que caracterizan a la masa cruda*.
46. **GRASAS (FATS):** los productos grasos se añaden al pan para enriquecerlo, dar sabor, propiedades y aumentar su capacidad de conservación. Alteran las cualidades de la masa al recubrir las redes de gluten.
47. **HARINA:** es el resultado de moler los granos de cereales (trigo, centeno, avena...) u otros alimentos con altos índices de almidón (garbanzo, castaña, soja...), o frutos secos.
48. **HARINA DE FUERZA, DE PANADERÍA, PANIFICABLE:** Harina con un contenido proteico, en general, superior al 9%, y con una calidad del gluten que permite la formación de la estructura necesaria para sostener una miga aireada tras la cocción del pan.
49. **HARINA FLOJA** – Harina con un contenido proteico, en general, igual o inferior al 9%, y que se usa habitualmente en **repostería**, cuando no es necesario generar una estructura alveolada como la del pan. Esta harina es el ingrediente habitual en bizcochos, magdalenas, etc.

50. **HIDRATACIÓN:** Cantidad de agua u otro líquido añadido al amasado. Cantidad de agua que absorbe una harina para obtener una consistencia determinada. Se expresa en tanto por ciento respecto de la cantidad de harina.
51. **HOJALDRE:** Masa de harina con manteca o mantequilla, muy sobada y que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.
52. **Horno:** accesorio donde se hornea el pan. En el foro se habla siempre del horno convencional, pero también puede ser de leña, de gas, etc. Cada tipo de horno influye de diferente manera en el pan final.
53. **LACTEOS:** Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.
54. **LAMINAR:** Estirar una masa con el rodillo o la laminadora hasta conseguir la forma y el espesor deseados.
55. **LEUDAR:** Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.
56. **LEVADURA:** Se denomina así a determinados hongos unicelulares que producen enzimas capaces de descomponer los azúcares y otros cuerpos orgánicos. En el caso del pan, las levaduras metabolizan los azúcares de la harina. Se encuentra como levadura prensada, bloques de células de levadura fresca y húmeda, y como levadura seca deshidratada.
57. **MANGA:** Utensilio de tela, tela plastificada o incluso de plástico en forma de manga de camisa, que se utiliza con diversos tipos de picos, para rellenar masas o para decorar.
58. **MANTEQUILLA:** De origen animal, es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa.
59. **MALTA:** Grano de cereal germinado, tostado y molido. Habitualmente es de cebada, aunque se puede preparar con cualquier cereal. La malta es un mejorante panario que mejora el sabor y el aroma del pan, y oscurece el color, fundamentalmente.
60. **MALTASA** – Enzima presente en las células de levadura que facilita la hidrólisis o ruptura de la maltosa en moléculas de glucosa, que la levadura metaboliza para su sustento y convierte en alcohol y CO₂.
61. **MARGARINA:** es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de mantequilla por sus atributos similares y rendimiento. Tiene mejor punto de fusión.
62. **MEJORANTE:** Los mejorantes para pan son una mezcla de aditivos en harinas que se utiliza, como su nombre lo dice, para mejorar el proceso de panificación. Los son sustancias que se añaden en la elaboración de comida por sus efectos en el sabor, la textura y el aspecto físico. . Estos aportan durabilidad del pan y mejoramiento de la miga.

63. **MIGA:** Es la parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno. Puede variar en su densidad y dureza dependiendo del tipo de pan.
64. **MISE EN PLACE:** Consiste en organizar y preparar todos los elementos necesarios en la preparación de una receta. Es un término francés que podemos traducir como "todo en su lugar" y se utiliza en gastronomía para definir la preparación previa que debe hacerse antes de comenzar una sesión.
65. **MODELAR:** Realizar con la masa para decoración una reproducción o determinada figura.
66. **MOLDE:** Recipiente o caja metálica o de otro material que se utiliza para hornear ciertos panes (pan de molde).
67. **OREADO:** Secar la humedad del pan al aire libre cuando sale del horno.
68. **PAPEL ALUMINIO:** debido a su delgadez, es extremadamente maleable, lo que permite numerosos usos, como envoltorio de diversos objetos conductores eléctricos o embalaje de alimentos, cosméticos y productos químicos diversos.
69. **PAPEL FILM O CHICLE:** Se trata de un material transparente, por lo que permite visualizar qué hay dentro del paquete. Es flexible y se adapta a todo tipo de formas y tamaños. Es impermeable, por lo que evita el paso de aire y humedad, protegiendo los productos que se sellan con el.
70. **PAPEL VEGETAL, SULFURIZADO O DE HORNO:** El papel sulfurizado, papel de horno, papel mantequilla o sencillamente papel vegetal, a secas, es un papel vegetal tratado químicamente para tapar los poros de la celulosa y así hacerlo impermeable y para que además sea resistente a las elevadas temperaturas.
71. **PAPEL PARAFINADO:** Por un lado, está el papel parafinado que es un papel impermeabilizado por un recubierto de parafina, de ahí su nombre. Se usa para separar y conservar alimentos ya que sus propiedades son idóneas. Es impermeable a sustancias grasas, resistente a la humedad y flexible.
72. **PÂTE FERMENTÉE** – Masa de pan ya fermentada de una panificación anterior, que se utiliza igual que un *pre-fermento*.
73. **PLEGAR, PLIEGUE:** Plegar una masa es estirla durante la primera fermentación en forma rectangular para luego plegarla en tres partes, como el papel de una carta. El método de pliegues cumple las siguientes funciones: Hace las veces de un amasado corriente al elongar las cadenas de gluten, pero con menos esfuerzo; sobre todo en el caso de masas con mucha hidratación.
74. **RASQUETA, RASPE:** es una herramienta especial para raspar las superficies y cortar las masas, también se le conoce con el nombre de paleta y alisadores.
75. **REPOSO:** Periodo de reposo de las masas entre el boleado o preformado y el formado. Durante el reposo la masa se relaja después de una manipulación, lo cual facilita el formado.
76. **RELAJACIÓN DEL GLUTEN:** Durante el amasado la masa va cogiendo fuerza y llega un momento en que conviene dejarla reposar para que se relaje el gluten. Lo que ocurre en este reposo es que se rompen algunos de los enlaces más fuertes formados entre las cadenas de proteína al escurrir unas

sobre otras en el amasado, lo que permite que vuelvan a resbalar unas sobre otras más libremente y que pierdan fuerza.

77. **RETARDAR (FERMENTACIÓN):** La fermentación es un proceso llevado a cabo por organismos vivos, cuya rapidez depende entre otras cosas de la temperatura de la masa de pan. La fermentación se puede **retardar** enfriando la masa, metiéndola en el frigorífico (o dejándola en la ventana en invierno), así conseguimos que el proceso de levado de la masa se prolongue en el tiempo.
78. **RODILLO:** utensilio de cocina que se utiliza para alisar masas o dar texturas.
79. **SALVADO:** las cascarras de los cereales productos de su molienda, las harinas integrales contienen salvado que es rico en fibra.
80. **SABLAGE:** técnica donde se mezcla harina con mantequilla quedando una textura de arena
81. **TAMIZAR:** Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina con otro ingrediente, por ejemplo; polvo de hornear o sal, cacao u otros ingredientes a fin de propiciar la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar.
82. **TABLAS:** Tablas de acrílico o pasta que se utilizan para cortar alimentos.
83. **TAPETE SILICONADO:** Está hecho de silicona de grado alimentario, además llevan una malla de fibra de vidrio, un material que conduce bien el calor y que también proporciona mayor resistencia. Son antiadherentes y resisten altas temperaturas al horno.
84. **TEMPERATURA:** una de las variables que mas influyen en la elaboración del pasteles. Controlar las temperaturas en los pasos de la pastelería ayuda a conseguir mejores resultados.
85. **VAPOR:** Vapor de agua introducido en el horno al comienzo del horneado para retardar la formación de la corteza, facilitar el greñado del pan y el aspecto brillante de la corteza.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- [Diccionario pastelería \(invitadoinvierno.com\)](http://Diccionario.pasteleria.com)

CIBERGRAFIAS:

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO	Instructor	TURISMO	1-09-2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3086920 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 102,00

FICHA 3086724 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3096273 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 90,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3109795 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 88,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 294,00

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: YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO

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