| | | | |
|---|---|---|---|
| **ACTA No:** 1-3164855 | | | |
| **NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria | | | |
| **CIUDAD Y FECHA:** | Quimbaya, marzo 14 de 2025 | **HORA INICIO:** 8 am | **HORA FIN:** 12 m |
| **LUGAR Y/O ENLACE:** | Ambiente de formación de la FUNDACIÓN UNIDOS SÍ PODEMOS | **DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo | |

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación que desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: “Elaboración de productos panificables de masas dulces”. Ficha 3164855
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa “Elaboración de productos panificables de masas dulces”. Ficha 3164855
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Mediante la presente acta como instructor de la ficha 3164855 del programa “Elaboración de productos panificables de masas dulces”. Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 14 de marzo / 2025, para la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD.

2- ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

4- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

**CONCLUSIONES**

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa "**Elaboración de productos panificables de masas dulces**", ficha **3164855**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

**ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS**

| **ACTIVIDAD /DECISIÓN** | **FECHA** | **RESPONSABLE** | **FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL** |
|---|---|---|---|
| Realizar y enviar acta al área de certificación | 21-03-2025 | **Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín | **Firma del instructor**  |
| | | | |

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

| **NOMBRE** | **DEPENDENCIA/ EMPRESA** | **APRUEBA (SI/NO)** | **OBSERVACIÓN** | **FIRMA O** PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín | Centro de Comercio y Turismo | **SI** | **N/A** | **Firma del instructor**  |
| | | | | |

**ANEXOS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ACTA No:** Ficha 2-3167237 | | | |
| **NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria | | | |
| **CIUDAD Y FECHA:** | Calarcá, marzo 20 de 2025 | **HORA INICIO:** 2 pm | **HORA FIN:** 6 pm |
| **LUGAR Y/O ENLACE:** | Ambiente de Panadería de la Fundación FARO SAN GABRIEL | **DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo | |

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

3. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
4. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
6. Asegurar al Centro de Formación que desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración de productos panificables de masas dulces**". Ficha **3167237**
7. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

4. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
5. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa **"Elaboración de productos panificables de masas dulces". Ficha 3167237**
6. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Mediante la presente acta como instructor de la ficha **3167237** del programa "**Elaboración de productos panificables de masas dulces**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 14 de marzo / 2025, para la competencia: **ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE** y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD.

2- ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

4- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

**CONCLUSIONES**

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa "**Elaboración de productos panificables de masas dulces**", ficha **3167237**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

**ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS**

| ACTIVIDAD /DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| Realizar y enviar acta al área de certificación | 20-03-2025 | **Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín | **Firma del instructor**  |
| | | | |

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín | Centro de Comercio y Turismo | **SI** | **N/A** | **Firma del instructor**  |
| | | | | |

**ANEXOS**