PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 21 de mayo de 2025

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7788818**
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **Mayo** del año 2025

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR. 7788818** del año 2025

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 50.919.644** de **Montería,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional 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: Se fija como valor total para el contrato la suma VEINTISIETE MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL CIENTO CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($27.143.155) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de abril de 2025 por valor UN MILLÓN SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE. ($1.066.761); b) site (7) pagos iguales por los meses de mayo a noviembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($1.185.290).

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias 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.	Planear y ejecutar la formación profesional en los programas complementarios de: 3228043 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION; 3228053 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION: Matricula de las formaciones ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION en Mateo Gómez y moñitos	EVIDENCIA PRESENTADA
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 apoya la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo y ayudas didactas, requeridos para la ejecución de la formación en los formatos establecidos para tal fin.	GUIAS DE APRENDIZAJE
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 han realizado las respectivas actividades en el aplicativo Sofia plus para las evidencias del proceso formativo de las fichas matriculadas.	• Ruta de aprendizaje • Asociación a ruta de aprendizaje • Evaluación de competencias – resultados de aprendizaje
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.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A

7	Asistir a los aprendices en las novedades acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
8	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 documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Formatos GFPI-F-135
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
11	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. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se suben los documentos soportes del pago en la plataforma de SECOP II en los plazos establecidos por entidad para el mes de mayo de 2025 y acordes con los requisitos legales exigidos	- Formato GTH-F-062 V10 - Planilla Si Contratista - Certificado de afiliación a Salud o planilla de pago - Certificado de afiliación a Pensión - Certificado de afiliación a ARL - Póliza - Certificado de aprobación de Manual de Discapacidad y su Política en el SENA - Certificado de aprobación de inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo SENA - Cédula - RUT - Certificación Bancaria
12	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 el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendió la solicitud de agendamiento de viáticos y cuenta de cobro.	Evidencia agendamiento de viáticos en el drive.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

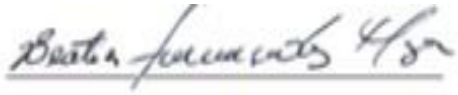
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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 afiliación a salud EPS Mutual ser, afiliación a pensión Colpensiones y ARL Positiva. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (**08**) folios

Cordialmente,



BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Contratista
C.C. No. 50.919.644 de MONTERIA
Recibí a satisfacción:



NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO **CO1.PCCNTR.7788818**
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo

EVIDENCIAS

1. EVIDENCIAS SOFIA PLUS: RUTA, ASOCIACION Y EVALUACION DE FICHAS

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* 3228043 - MONTERIA

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* 3228053 - MONTERIA

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3228043 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

Ruta de Aprendizaje* 3228043 - MONTERIA

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3228043 - MONTERIA.
aprendices asociados a la ruta

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 34961873	LUZ MARINA	MUÑOZ TORRES	Por Certificar
CC 50900595	DIANA ESTHER	CALDERA AGAMEZ	Por Certificar
CC 64578596	FARIDES DEL SOCORRO	PATERNINA FERNANDEZ	Por Certificar
CC 10966083	LUIS EDUARDO	DIAZ ZULUAGA	Por Certificar
CC 50902994	BIBIANA DEL PILAR	BOLAÑO MUÑOZ	Por Certificar
CC 50893579	LUZ EUGENIA	CHAVEZ MOVILLA	Por Certificar
CC 50891073	MARLY MARGARITA	MARTINEZ OSPINO	Por Certificar
CC 50907855	ESPERANZA MARIA	HOYOS ROMERO	Por Certificar
CC 35116854	CARMEN MARIA	ESPITIA CALDERON	Por Certificar
CC 50929049	GLORIA ESTELA	PEREZ BALLESTEROS	Por Certificar

2.1 EJECUCION FICHA Nº 3228043 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION







2.2 EJECUCION FICHA Nº 3228053 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION





2.3 MATEO GOMEZ - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION



LISTAS DE ASISTENCIA DE LAS FORMACIONES

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	3228043	Programa de Formación:	Elaboración Artesanal de Productos de Pan	Municipio:	Montería
Jornada:	Tarde	Fecha de inicio:	06-05-2025	Fecha de terminación:	15-05-2025
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	Tipo de D.I.	CC	N°	50.913.644
Convenio:	Campesena	Periodo de Asistencia (mes):	MAYO		

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	34971544	Alma Vasquez Esquivel						X		X				X	X	X																		
2	1067980971	Amada Josefa Vergara Gomez						X		X				X	X	X																		
3	50902974	Yinoure Bolaño Mena.						X		X				X	X	X																		
4	10966083	LUIS EDUARDO DIAZ ZULUAGA						X		X				X	X	X																		
5	50893579	Lub Eugenia chavez M.						X		X				X	X	X																		
6	34961873	Ana maria Muñoz						X		X				X	X	X																		
7	35116854	Carmen Espitia Calderon						X		X				X	X	X																		
8	50.900595	Diana Caldera Agamez						X		X				X	X	X																		
9	64578596	Fanides Pertuz.						X		X				X	X	X																		
10	45514460	Jeanet Gnecco						X		X				X	X	X																		
11	6254444	Aleida Caicedo Velasquez.						X		X				X	X	X																		
12	50902291	Estela Determina Lopez						X		X				X	X	X																		
13	50913368	Lubys Ruiz Mendoza						X		X				X	X	X																		
14																																		
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		

Convenciones	
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Nombre del Vocero: Diana Caldera Agamez
	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Beatriz Fernández Meza

Instructor Ciudad y Fecha: Montería - 19-05-2025.

SENA

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO		
Numero de ficha:	3228053.	Programa de Formación:	Elaboracion Artesanal de Productos Panif	Municipio:	
Jornada:	Tarde	Fecha de inicio:	07-05-2025	Fecha de terminación:	12-05-2025
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	Periodo de Asistencia (mes):	MAYO	Tipo de D.I. / CC / Nº	50 919 544
Convenio:	Campesena				

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	50904451	Gloria Estela Izquierdo	X	X					X		X	X	X	X																				
2	50892.AV	marley Avila Hernandez							X		X	X	X	X																				
3	34.995.960	Dalia Velasquez Mendoza							X		X	X	X	X																				
4	34995960	Ana Mendoza							X		X	X	X	X																				
5	34972032	Matilde Arrieta							X		X	X	X	X																				
6	50895796	Yasmin Velasquez Nolte.							X		X	X	X	X																				
7	34991120	Yinop Oscar Carrascal							X		X	X	X	X																				
8	34.988.146	Luz Mary Castro Herrera							X		X	X	X	X																				
9	50846747	Jenis Ramirez							X		X	X	X	X																				
10	50913368	Luber Ruiz Mendoza							X		X	X	X	X																				
11	34993293	Saida Rubio							X		X	X	X	X																				
12	50895796	Jasmin del Carmen Vasquez							X		X	X	X	X																				
13	62574441	Aleida del Valle Caimo Chinchia							X		X	X	X	X																				
14																																		
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		

Convenciones		El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada en la fecha correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero: Yinop Oscar Carrascal.
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Beatriz Fernandez Meza
Instructor
Ciudad y Fecha: Montería 12-05-2025

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Regional:	CORDOBA
Número de ficha:	
Jornada:	Tarde
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Convenio:	Cam presencia

Centro de Formación: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

Programa de Formación: Elaboración Artesanal de Productos de Pn

Municipio:

Fecha de inicio: 16-05-2025

Fecha de terminación: 22-05-2025

Tipo de D.I.: CC N°: 50 919 644

Periodo de Asistencia (mes): MAYO.

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	30685228	Ely Patricia Muñoz																X		X														
2	25824499	Leovigilda Vega																X		X														
3	35.177.943	Lely Ster																X		X														
4	50911871	Duanys Mercado																X		X														
5	1002999591	Yesena Andrea Bohorquez Martinez																X		X														
6	1069993228	Shayla Carolina Bohórquez Benítez																X		X														
7	35116629	Nohora Inés Manjarrés Guerra																X		X														
8	1061977095	Eva Pastrana																X		X														
9	1001026431	María Emma Espitia Muñoz																X		X														
10	50846090	Doris Margarita Espitia																X		X														
11	1093154174	Nancy Paulina Arias Bohorquez																X		X														
12	50851864	Diana Bohorquez Petro																X		X														
13	35114396	Dina Manjarrez Araujo																X		X														
14	35114902	Maria Astrid Arieta																X		X														
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		

Convenciones	
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
F y/o E Inasistió (E Con excusa y SE Sin excusa)	Nombre del Vocero: Ely Patricia Muñoz
	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Beatriz Fernández Meza

Instructor Ciudad y Fecha: Montería - 19-05-2025

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 96151453 V E R S I O N : V01 SECTOR: _____

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTERIA

PROGRAMA ESPECIAL **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: 26-**05-2025** TERMINACIÓN: 30-**05-2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: 16 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: MATEO GOMEZ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	26 **MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
MARTES	27 **MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
MIERCOLES	28 **MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
JUEVES	29 **MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
VIERNES	30 **MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR BEATRIZ FERNANDEZ MEZA CC: No. 50919644

TELÉFONO: 3114219674 EMAIL: beat.y@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Beatriz Fernandez M/SA

David Ortega D.

22 MAY 2025

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3228043 No. SOLICITUD 2219658

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 96151453 V E R S I O N : V01 SECTOR: _____

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTERIA

PROGRAMA ESPECIAL **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **06-05-2025** TERMINACIÓN: **15-05-2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: 16 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **JARAQUIEL**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**6, 13 MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
MIERCOLES	**14 MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
JUEVES	**8 MAYO**,15 mayo	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR BEATRIZ FERNANDEZ MEZA CC: No 50919644

TELÉFONO: 3114219674 EMAIL: beat.y@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	Anónima			Cooperativas			
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Beatriz Fernandez M

David Ortega

02 mayo 2025

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula 2219687

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3228053 No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 96151453 V E R S I O N : V01 SECTOR: _____

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTERIA

PROGRAMA ESPECIAL **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO 07-**05-2025** TERMINACIÓN. 12-**05-2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: 16 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **LA GRANJA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	12 mayo	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
MARTES			
MIERCOLES	07 mayo		
JUEVES			
VIERNES	**09 MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
SABADO	**10 MAYO**	**7:00 a.m.**	**15:00 p.m.**
DOMINGO	11 mayo		
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR BEATRIZ FERNANDEZ MEZA CC: No 50919644

TELÉFONO: 3114219674 EMAIL: beat.y@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	Anónima			Cooperativas			
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Beatriz Fernandez M

INSTRUCTOR

David Ortega

COORDINADOR ACADÉMICO

02 mayo 2025

FECHA DE ENTREGA

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:

ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

- **Código del Programa de Formación:**

  96151453 VERSION 1

- **Competencia:**
  290801054 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

  Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso
  Resultados de Aprendizaje:

  - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
  - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
  - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA. ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

  Duración de la Guía: 40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN



La innegable que la panadería y pastelería han crecido notablemente, así como el desarrollo de técnicas vanguardistas y nuevos productos generando que la industria gastronómica sea cada vez más exigente y competitiva. El gastrónomo profesional tiene como horizonte la preparación de buenos panes; además desarrollar habilidades en el manejo de ingredientes y crear nuevos productos de pastelería y panadería, costeo, e innovación.

Lo anterior, enfoca el futuro estos expertos en un área más técnica y dinámica a nivel profesional. Así, la transformación del pan que permite identificar los puntos críticos de control y la comprensión un poco de las reacciones que ocurren en cada proceso de elaboración, serán objeto de revisión en este capítulo. En los procesos de panificación encontramos masas fermentadas, masas hojaldradas y masas semihojaldradas.

Se conoce como masas a las realizadas a partir de levadura panadera (biológica) que experimentan una fermentación y una transformación de las materias primas (los azúcares en gas carbónico y alcohol etílico). Por esa razón estas masas se hinchan después de la introducción de la levadura y en el transcurso de su

elaboración. Su importante desarrollo en el horno se debe también al desprendimiento de gas carbónico, producido en gran cantidad por la levadura bajo la acción del calor hasta la temperatura de aproximadamente 50ºC, cuando muere. PROCESOS Y TÉCNICAS DE PANIFICACIÓN Capítulo 2 Procesos y técnicas de panificación 69 - Masas fermentadas con huevo: requieren un amasado prolongado para obtener buenas cualidades plásticas. Los huevos son un líquido denso y su incorporación se efectúa más lentamente. - Masas fermentadas con huevo + leche o agua: requieren un amasado menos largo. Como la cantidad de huevos es menor, la incorporación del líquido se efectúa más rápido. - Masas fermentadas con leche o con agua: requieren un amasado más corto porque la hidratación es más rápida gracias a la fluidez del líquido, sin perjudicar las cualidades plásticas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- NORMATIVIDAD VIGENTE: buenas prácticas de manufactura, concepto, elementos, aplicaciones, requerimientos. producto de panificación: concepto, tipos, características, técnicas de elaboración materias primas para productos de panificación: características, funciones, cantidades. equipos: tipos, características, manuales de funcionamiento, operación. unidades de medida: temperatura, peso, volumen. operaciones matemáticas: conversión de unidades, proporciones, porcentajes. amasado: concepto, tipo, técnicas, características, aplicaciones moldeo: concepto, tipo, manejo y aplicación fermentación: concepto, tipos, características, agentes leudantes, funciones, aplicaciones. tratamiento térmico: concepto, tipos, técnicas, aplicación. variables de control: concepto, importancia, instrumentos. empaque: concepto, función, tipos, características, usos. almacenamiento: concepto, tipos, manejo, rotación, condiciones. conservación: concepto, características, tipos, técnicas, factores, aplicaciones registros: tipos, características, formatos y usos.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

seleccionar materia prima, insumos y equipos. aplicar normatividad vigente. alistar instalaciones y equipos. pesar ingredientes de panificación. mezclar materias primas y/o pre mezclas de panificación. elaborar productos de panificación. aplicar tratamientos térmicos a productos de panificación acondicionados operar maquinaria y equipos para la elaboración de panes inspeccionar las características finales del producto de panificación empacar producto de panificación 3.2. conocimientos de proceso 7/12/24 01:40 pm página 2 de 5 línea tecnológica del programa producción y transformación modelo de mejora continua red tecnológica tecnologías agroindustriales almacenar producto de panificación registrar información manual o sistematizada disponer los residuos generados durante la ejecución de cada una de las etapas del proceso de producción.

3.3 PREPARACION DE PANES

3.3.1 PAN TAJADO

INGREDIENTES

Harina 1000 Gr
Azúcar 120 Gr
Sal 20 Gr
Margarina 160 Gr
Esencia Mantq 10 Gr
Levadura 20 Gr
Agua 400 Gr
Peso: 500 gr x unidad
350 grados.

PREPARACION

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cernir la harina
3. Abrir dos cavidades, en una activar la levadura y en la otra el resto de los ingredientes
4. Mezclar hasta obtener una masa homogénea
5. Cilindrar
6. Dividir en porciones
7. Bolear y moldear
8. Armar
9. Enlatar
10. Brillar o embolar
11. Hornear
12. Empacar

3.3. 2 PAN DE DULCE

INGREDIENTES

HARINA	1000 GR
AZUCAR	250 GR
SAL	10 GR
MARGARINA	100 GR
ESEENCIA MAN	10 GR
LEVADURA	25 GR
AGUA	400 GR

Peso: 40 gr x unidad
370 Grados.

PREPARACION

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cernir la harina
3. Abrir dos cavidades, en una activar la levadura y en la otra el resto de los ingredientes
4. Mezclar hasta obtener una masa homogénea
5. Cilindrar
6. Dividir en porciones
7. Bolear y moldear
8. Armar
9. Enlatar
10. Brillar o embolar
11. Hornear
12. Empacar

3.3.4 CROISSAN

HARINA	1000 GR
AZUCAR	250 GR

SAL 20 GR
MARGARINA 100 GR
ESENCIA MAN 10 GR
LEVADURA 20 GR
AGUA 350 GR
VITINA VERDE 400 GR
RELLEN0: QUESO, JAMON, POLLO, CARNE.

Peso: 40 gr x unidad
370 Grados.

PREPARACION

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cernir la harina
3. Abrir dos cavidades, en una activar la levadura y en la otra el resto de los ingredientes
4. Mezclar hasta obtener una masa homogénea
5. Cilindrar
6. Empastar
7. Extender y dividir
8. Moldear
9. Armar
10. Enlatar
11. Brillar o embolar
12. Hornear
13. Empacar

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	selecciona por grupos de inventarios. pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios procesa la materia prima emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento. aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. interpreta la receta estándar. elabora la preparación solicitada	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS

Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto:	trata adecuadamente los equipos y utensilios maneja las gelatinas aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y colish. conserva las preparaciones presenta las preparaciones en los platos decora los platos combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Básica.	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ***Acciónde armar***
  Dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.

- ***Armadora***
  Es una máquina propia de una panificación más industrializada y no artesanal, que funciona con un sistema de cintas. Esta máquina tiene una boca, donde se van colocando bastones largos de masa que la máquina va cortando en bastoncitos. Estos bastoncitos luego pasan por un sistema de rodillos que les da forma y los va armando con el formato de pan establecido. La máquina tiene graduaciones para armar distintos tamaños de pan, desde la clásica flautita de pan francés, el miñon, el pan de fonda, etc.

- ***Aros***
  Son instrumentos en forma de cintura de metal, fijas o regulables que permiten moldear cremas o también placas de biscuit, merengue, etc.

- ***Bastón***
  Trozo de masa que se corta del amasijo, cuando se saca de la amasadora, o cuando está sobre el torno y se corta de forma rectangular, en tiras, para cortar distintos tipos de pastas.

- ***Acciónde bollar***
  Consiste en tomar trozos de masa, en ambas manos y las rotamos presionándolos sobre el torno dándoles forma esférica. El bollado forma parte del proceso de armado del pan y otras especialidades. En el bollado, debe resultar una pieza de masa armada con fuerza y que ha adquirido tensión y resistencia.

- ***Brilla***
  Se trata de un trozo de madera de unos 25 cm. de largo. De 4 centímetros de diámetro. Su forma es

cilíndrica y su uso especial, es para aplanar los bollitos de masa para darle forma de galleta. Se llama brilla, porque originalmente la herramienta era untada en aceite y brillaba.

- ***Cámarafermentadora***
  Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.

- ***Cáscara***
  Se dice que particularmente que el pan formó cáscara, cuando estando crudo, formó una corteza dura, producto de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad. En el leudado del pan, se debe prestar especial atención, a las condiciones de temperatura y humedad. La formación de cáscara, es una instancia no deseada en la elaboración del pan.

- ***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.

- ***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.

- ***Empaste***
  Es una mezcla de harina con materia grasa, 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°) que en algunas ocasiones no precisan de la adicción de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina, era la de evitar que la materia grasa saliera fuera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada. Para confeccionar masas laminadas, se busca que la dureza de la masa y el empaste sean de características de dureza similar.

- ***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.

- ***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. Este producto, se llama así, porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento. Se deja leudar hasta que haya duplicado su volumen antes de ser incorporado a la masa.

- ***Estibar***
  Es colocar o acondicionar el pan o sobre tendillos o placas para horno.

- ***Fermento***
  Los fermentos, comprenden una variedad de productos. Todo depende del maestro panadero y su metodología de elaboración.
  En la formulación de un fermento, puede intervenir una parte o la totalidad de la levadura disuelta en una

pequeña cantidad de agua y con el agregado de una dosis de azúcar y también de harina. Los fermentos pueden ser más o menos líquidos; dependiendo del uso que se le quiera dar. Hasta que llegamos a la instancia en que adquiere tal densidad que toma el aspecto de esponja. Esto, cuando se elabora con muy poca agua, en relación a la cantidad de harina. Para lograr una esponja, debemos obtener en primera instancia una pasta más bien espesa que líquida.
La importancia de los fermentos, radica en como y para que los formulamos. Con un fermento, podemos regular el tiempo de fermentación de una masa. Si el fermento es previo a la elaboración de la masa, entonces de inmediato estaremos formulando la masa. Si el fermento es posterior a la formulación de la masa, podremos manejar de otra manera el descanso de una masa. A través de un fermento y como está formulado, también podemos manejar un cierto grado de acidez de la masa. Un fermento también se podría realizar y guardar en el frío, aletargando la fermentación y así dejarlo hasta el otro día.
Algunos fermentos están elaborados con levadura natural, que es la que se encuentra presente en el cereal. Pero esta levadura natural, debe ser cultivada dándole alimento y este proceso puede llevar días.

- ***Fermentación***
  Es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol. El alcohol se evapora en el proceso de cocción y el gas carbónico, es el causante del crecimiento de las masas. El proceso de fermentación descrito, se corresponde con el de fermentación alcohólica. Pero las fermentaciones en las masas, en realidad son varias: Alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosas para las masas panificables.

- ***Gransa***
  Masa disgregada o no unificada, la cual tiene poco porcentaje de agua.

- ***Hornos***
  Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.

- ***Liga***
  Se dice cuando la mezcla de ingredientes ha dejado de ser una gransa y se ha transformado en masa, al adquirir resistencia elástica**.**

- ***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. Las mangas pueden ser lavables o descartables. En los últimos años, se ha expandido el uso de las mangas descartables.

- ***MasaMadre***
  Se denomina masa madre, a una masa elaborada a partir de la levadura natural cultivada. La elaboración de la masa madre, puede demandar entre 3 días y una semana dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad a las que esté sometido el cultivo. La masa madre le da fuerza y un toque de acidez al amasijo.

- ***Masaprevia***
  Porción de masa que se elabora con antelación a la formulación del amasijo. Esta masa previa, se formula generalmente con una porción de la harina y del agua y con gran parte o la totalidad de la levadura. Su confección tiene por objetivo dar impulso al amasijo y también manejar más de una instancia de

fermentación, lo que hace que algunas masas resulten más livianas y esponjosas. Esta masa previa puede tener más de una instancia de fermentación, siendo desgasificada en el medio del proceso de leudado.

- ***Montado***
  Al batir huevos o claras incorporamos aire en el batido aumentando su volumen y produciendo un montado cremoso.

- ***PanPodrido***
  En la antigua jerga de los obradores de panificado, se llamaba pan podrido, al que se había pasado de punto llegando a perder el gas contenido en la masa. En esta instancia, se produce el achatamiento del producto y la masa adquiere un olor y un sabor ácido. Esta situación se produce, cuando ya está muy avanzada la fermentación acética y por lo tanto el alcohol se ha pasado a transformar por descomposición en vinagre. Este un proceso no deseado y por tanto no se debe llegar a este punto en la fermentación de la masa.

- ***Picagiratoria***
  Rodillo de madera o metal, con puntas de metal que sobresalen del mismo. La herramienta o tiene un mango en cada extremo para poder sujetarlo con ambas manos o gira en una especie de horquilla a modo de eje y tiene un mango del cual se puede sujetar. Se utiliza para picar masas de algunas especialidades que así lo requieren, para evitar la acumulación de vapor de agua y que la misma se deforme. Se pican por ejemplo los fondos de tartas, la masa de los bizcochos de grasa y también la de algunas galletas.

- ***Pico***
  Accesorio de metal hueco y de forma cónica que se sujeta a la manga pastelera y es usado para formular distintas decoración con cremas, glasés, chocolate, dulce de leche, etc**.**

- ***Punto***
  Se dice así, cuando la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario para estar lista para ser horneada.

- ***Sobar***
  Acción de pasar la masa por los cilindros de la sobadora, para desgasificar o refinarla y también para darle forma o laminarla.

- ***Sobadora***
  Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de una cremallera con dientes que posibilita ir ajustando el espesor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinado la masa de forma paulatina. Si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.

- ***Tamizar***
  Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina con 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. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo o tamiz, los grumos quedan separados.

- ***Tamiz***
  Es el cedazo que se utiliza para cernir los ingredientes secos. El mismo se debe conservar seco, a fin de evitar que se formen grumos que luego caerían en la masa.

- ***Tablas***
  Tablas de madera de más de 3 metros de largo y uno 50 o 60 cm. de ancho que se utilizan para estibar los panes crudos. (Instrumento en extinción).

- ***Tendillo***
  Lona de descarne que se coloca sobre la tabla en el momento de estibar panes o galletería cruda, haciéndoles pliegues entre las trinchas, para que las piezas no se peguen entre si. El objetivo de poner esta especie de lona sobre las tablas, es poder realizar los pliegues que separen las trinchas de pan y que los mismos no se peguen. (Instrumento en extinción).

- ***Trincha***
  Estiba de 3 o más panes que han sido unidos entre si por los extremos, con la finalidad de estibarlos en las tablas.*Torno*
  Mesa de trabajo del panadero, confeccionada en madera pesada y dura, para que cuando cortamos sobre la misma no se deteriore. También la madera permite mantener una temperatura uniforme en la masa

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor(es)	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	INSTRUCTOR	CCIT	2024

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					