



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Manizales, Noviembre de 2025

Señora  
**CLAUDIA LORENA KLINGER**  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7689068**  
Coordinadora Académica  
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS  
Manizales

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2025

**Referencia: CO1.PCCNTR.7689068 del año 2025**

**OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.600.705** de, Puerto Boyacá, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, 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 asciende a la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL CIENTO DOCE PESOS M/CTE. (\$ 39.709.112)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Ocho (8) pagos iguales por los meses de (Abril) a (Noviembre) de 2024, por valor de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$ 4.599.511)** cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre por valor de **DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$ 2.913.024)**.



**Plazo:** Será hasta el **19 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 de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de la economía popular en concordancia con los lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo.**

**Obligaciones Específicas:** (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizan las concertaciones respectivas para los grupos de TECNICO EN PANADERIA ID, 3257729 VITERBO Y ELABORACION DE PANES DE MASA MADRE ID 3386079 Y 3386084 ANSERMA . Ajustando a las necesidades de cada comunidad según los objetivos y alcances del programa.	Solicitud creación fichas para programas en ejecución, actas de concertación, formato de inscripción, listados de asistencia.
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Basados en la guía se identifican y analizan acciones con modelos pedagógicos ajustados.	Guía de aprendizaje, Didácticas activas, listado asistencia. Evidencias fotográficas
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus unidades productivas,	En la evaluación y autoevaluación de procesos y procedimientos, se canalizan los	Guía de aprendizaje, Didácticas activas, listado asistencia. Evidencias fotográficas



	capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	requerimientos de cambios en unidades productivas, para mejora, con criterios de entornos propios y ambientes pertinentes.	
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se realizan los registros, e inscripciones de aprendices, para el debido desarrollo de actividades, según plataforma y formatos correspondientes.	Portafolio de evidencias, Informes de gestión. Plataforma SOFIAPLUS, guía de aprendizaje, listado asistencia. Evidencias fotográficas,
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario.	Se realizó y envió la agenda de desplazamiento para las acciones correspondientes como; TECNICO EN PANADERIA VITERBO.	Agenda de desplazamiento, diagrama de formación
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Los programas aún se encuentran en ejecución y aun no cumplen para evaluar juicios.	Plataforma SOFIAPLUS, Formato de ejecución y cierre de formación.
7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias	No hubo agenda para este periodo.	No aplica para el presente periodo.



	Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.		
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	No se dieron oportunidades con el sector productivo para el presente periodo, pero hay estrategias para su fin.	No aplica en este periodo.
9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Agenda programada para este, en inicio de formación titulada.	Correo con designación tutor grupo.
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	En el presente periodo no hubo agenda pertinente.	No aplica para este periodo.
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de	Se presenta el informe mensual de ejecución contractual, y sus anexos.	Se presenta el informe mensual de ejecución contractual, y sus anexos.



	gestión de centro en los términos solicitados.		
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Se realiza coordinación conjunta de los ambientes de aprendizaje y talleres de producción con los respectivos enlaces, en programación de actividades y protocolos en sus diferentes momentos; Antes, Durante y Después, por los aprendices, usos y técnicas de manipulación de herramientas y equipos,	Actas de concertación de la formación y listado asistencia.
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Se programaron acciones de formación complementarias urbana y rural, para dar respuesta a solicitudes específicas, e inicio de formación titulada.	No aplica para el presente periodo por ser formaciones complementarias.



14	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Se realizaron las subsanaciones y correcciones a las novedades, en matrícula del Técnico en Panadería durante el mes en vigencia.	No se registraron novedades durante el presente en vigencia.
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. B. Guía de aprendizaje. C. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. D. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). E. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. G. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se consignan en el portafolio los correspondientes formatos, guías, planes y demás documentos conforme a los requerimientos del sistema y la plataforma COMPROMISO.	Portafolio del Instructor, portafolio de las evidencias, guías de aprendizaje, plan de trabajo, listados de asistencia.
16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el	Sin agenda programada en el presente periodo.	No aplica para el presente periodo.



área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.		
---	--	--

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	118325	MANIZALES - VITERBO - MANIZALES. MANIZALES - PALESTINA - MANIZALES.	16/09/2025	30/09/2025

**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. **4626489709** de la planilla, operador **SOI** y periodo **OCTUBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (13) folios

Acta de seguimiento.  
Diagrama del Instructor.  
Reporte Sofiaplus.  
Listas de asistencias.  
Evidencias fotográficas.

Cordialmente,

**OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES**

**C.C. No. 9.600.705 de Puerto Boyacá**

Contratista

Recibí a satisfacción:

**CLAUDIA LORENA KLINGER**

**SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7689068 de 2025**

Coordinadora Académica





<b>ACTA No. 1</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> <b>REUNIÓN SEGUIMIENTO FORMACIÓN TITULADA FULL POPULAR – TCO EN PANADERÍA ID 3257729</b>			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	31/10/2025	<b>HORA INICIO:</b> 8:00 AM	<b>HORA FIN:</b> 12:00 M
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	VITERBO (sede institucional)	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizar seguimiento al proceso y desarrollo del tco en panadería</li><li>2. Identificar las inconformidades planteadas por el grupo</li><li>3. Concertar compromisos aprendices – instructor y coordinación académica</li><li>4. Reunir al instructor y plantear acciones de mejora</li></ol>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Establecer plan de mejoramiento y acciones correctivas para garantizar la calidad y pertinencia del programa formativo			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
<p>La reunión se plantea a partir de las inconformidades expresadas por aprendices con otros instructores (plasmada en carta anexa) y reacción negativa para asistir a formación programada el 30 de Octubre.</p> <p>La intención de este encuentro no es señalar, sino generar un ambiente de confianza y colaboración que nos permita avanzar de manera efectiva hacia los objetivos del programa.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizar seguimiento al proceso y desarrollo del tco en panadería<ul style="list-style-type: none"><li>- Se aclara que las única fecha que no recibieron formación fue el lunes 20 de Octubre y los demás lunes tuvieron formación con Fernando Alzate y fue presentada la reprogramación el 17 de Septiembre.</li><li>- Se consulta del rumor del paro durante la presente semana, donde el instructor de Panadería Oscar remitió un mensaje por Whatsapp donde se les informo que les dijeron que esperar hasta nuevo aviso y que el SENA estaba en paro y sumado a ello afirmo de una clase virtual.</li><li>- Expresan que desean aprender y se les de una solución frente a varias situaciones como falta de comunicación</li></ul></li></ol>			



- Se han dado varias faltas por parte de instructor técnico por situaciones personales o de expresión de tener su hijo enfermo o dejarlos trabajando solos y luego llegar a calificarlos. Expresan que se aporreó el pie y lo detonante la semana pasada que solo hubo una clase y esta semana fue lo peor que se soporto en un supuesto “paro”
- El grupo no cumple horario, llega tarde y apenas a concertar

#### 2. Identificar las inconformidades planteadas por el grupo

- El lugar donde reciben la formación no es el mas apropiado, no contaron con los equipos desde el inicio y en el momento tienen el cilindro malo, no hay batidora, no hay mesón (prestado por una aprendiz); sumado que el espacio esta muy reducido y por ello la estrategia fue dividir el grupo en 2 y ellos como tal están muy de acuerdo. El grupo que no le corresponde asistir realiza prácticas técnicas o refuerzan su proceso formativo.
- Muchos de sus integrantes están desmotivados por la improvisación, impuntualidad y por la cancelación de clases a última hora.

#### 3. Concertar compromisos aprendices – instructor y coordinación académica

- El tco inicia el 24/06/2025 y finaliza el 23/06/2026 con 9 meses de etapa lectiva y 3 meses de etapa práctica. Se proyectará ampliar el proceso formativo 1.5 meses y fortalecerlos técnicamente con aula móvil.
- El grupo debe iniciar formación a las 8 a.m y hasta las 2 p.m
- Se realizará visita a la Alcaldía para validar con Roberto las condiciones que se debían cumplir para dar esta formación técnica: no hay cilindro, no hay batidora, el horno en regular estado
- Se aclara que el SENA es el responsable de suministrar los insumos y por ello se les trae una base (ver listado adjunto) para
- El instructor no prepara la clase y debe dar a conocer la guía de aprendizaje a todo el grupo; ya que no están ubicados en que resultado de aprendizaje se encuentra.
- Se informa la necesidad de identificar donde realizaran la etapa productiva

#### 4. Reunir al instructor y plantear acciones de mejora


- Se le pide hablar claramente cuando se le presenten situaciones que lleven a la inasistencia y cancelación de la formación.

### **CONCLUSIONES**



1. Se establecerá plan de mejoramiento desde el área de calidad y la coordinación académica al instructor Oscar Mauricio Rojas
2. Se adjuntarán a los informes de supervisión del pago del mes de octubre, las actas de las reuniones realizadas.

**ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS**

<b>ACTIVIDAD /DECISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL</b>
Establecer pautas de disciplina con el grupo Gestionar los insumos para la formación Garantizar la formación al 100% sin desescolarización y sin dejar el grupo solo.	A partir de la fecha	Oscar Mauricio Rojas	
Realizar seguimiento al proceso formativo y al cumplimiento de los compromisos por parte del instructor	A partir de la fecha	Claudia Lorena Klinger V	<i>C. Lorena V.</i>

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

<b>NOMBRE</b>	<b>DEPENDENCIA/ EMPRESA</b>	<b>APRUEBA (SI/NO)</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL</b>

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

**ANEXOS**

Se anexa lista de asistencia aprendices.



**ADJUNTO: Carta socializada por integrantes del grupo:**

Viterbo, Caldas 24 de octubre de 2025

Señores

**Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA**

Centro de formación

Manizales, Caldas.

**Secretaria de Educación, Deporte, Cultura y Desarrollo Turístico**

Viterbo, Caldas

**Asunto:** Queja formal por falta de avance en el curso de Panadería y falta de insumos para las preparaciones de panadería.

Respetados señores:

Por medio de la presente, algunos de los aprendices del curso de Panadería del SENA que se viene realizando en el municipio de Viterbo, nos permitimos expresar nuestra inconformidad respecto al desarrollo del proceso formativo a cargo del instructor de las clases prácticas de panadería.

Durante las últimas semanas hemos evidenciado una falta de continuidad en las clases debido a la reiterada ausencia del instructor, lo cual ha afectado significativamente el avance del aprendizaje y el cumplimiento del cronograma establecido. A la fecha, no se han avanzado en algunos temas y prácticas.

Adicionalmente, se ha presentado una carencia constante de ingredientes y materiales necesarios para la realización de las prácticas de panadería, situación que impide el desarrollo adecuado de las competencias técnicas que exige el programa. Queremos saber a quien corresponde la responsabilidad de obtener dichos insumos. Dado que a los estudiantes nos ha tocado conseguirlos.


Entendemos que pueden presentarse imprevistos, sin embargo, consideramos que estas situaciones se han vuelto frecuentes y están afectando nuestro proceso de formación, nuestra motivación y el cumplimiento de los objetivos del curso.

Por lo anterior, solicitamos respetuosamente a la coordinación correspondiente revisar la situación del grupo, garantizar la continuidad del proceso formativo y asegurar la disponibilidad de los materiales necesarios para las prácticas.

Agradecemos su atención y pronta respuesta y una visita de improviso y consultar con el grupo; con el fin de garantizar la calidad de la formación que caracteriza al SENA.

Queja que se hace de manera anónima para no indisponer ni perjudicar a los aprendices.

GOR-F-084V02

**SofiaPlus** 


Instructor ▾


- Diseño Curricular <
- Ejecución de la Formación <
- Gestión de Ambientes ▾
  - Gestión Ambientes ▾
    - Consultar Fichas Instructor
    - Consultar horas programadas
    - Diagramar Horario Instructor**
    - Reporte de Instructores por Ficha
    - Reporte Ejecución Horas Instructor
    - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos <
- LMS <
- Matricula <
- Planeación de la Formación <

### Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

#### Detalle del Instructor

NIS 8572923  
Nombre del Instructor OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES  
Tipo Documento CC  
Número de Documento 0600705  
Responsabilidad INSTRUCTOR

Fecha Inicial 01/11/2025 

Fecha Final 30/11/2025 

Consultar Horario

#### Horario

Vista del Horario Mensual ▾

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25
					00:00 - 23:59 Disponible

	03/11/25	04/11/25	05/11/25	06/11/25	07/11/25	08/11/25
Reporte Ejecución Horas Instructor						02/11/25
Solicitar Eventos						
Gestión de Tiempos	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
LMS		08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	10:00 - 18:00: (3386079)APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	10:00 - 18:00: (3386084)APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	09/11/25
Matricula						
Planeación de la Formación	10/11/25	11/11/25	12/11/25	13/11/25	14/11/25	15/11/25
Reportes	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
SGS	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	10:00 - 18:00: (3386079)OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	10:00 - 18:00: (3386084)OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	16/11/25
	17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25	22/11/25
	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
		08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	10:00 - 18:00: (3386079)OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	10:00 - 18:00: (3386084)OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	23/11/25
	24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25	29/11/25
	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 10:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	10:00 - 18:00: (3386079)PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE	10:00 - 18:00: (3386084)PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE	08:00 - 16:00: (3257729)"ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE"	30/11/25

Anterior ◀ Siguinte ▶

Volver

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

**FECHA INICIAL:** 01/11/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2025 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3257729 - PANADERIA

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

---

**FICHA** 3386084 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE  
**DE APRENDIZAJE:**

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

---

**FICHA** 3386079 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 144,00

---

#### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

**TECNICAS DE MEDICION GRUPO 3 EDAD**



**ELABORACION PRODUCTOS FRITOS**



**EVALUACION DE PROCESO GRUPO 1 TECNICO**



**EVALUACION DE PROCESO GRUPO 2 TECNICO**



**PRESENTACION DE PRODUCTOS TRES LECHES ¡!**



**TECNICA BASICA MASA MADRE ANSERMA**



**TECNICA DE ARMADO Y MOLDEADO ANSERMA**



**PRESENTACION PRODUCTO TERMINADO**



**PRESENTACION PASTEL GRLORIA**



**TECNICA BASICA PRODUCTOS HOJALDRADOS**



3257729		INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES										Evidencia (D-C-P): Desempeño Conocimiento Producto					
PANADERIA		TECNICO EN PANADERIA VITERBO										Descripción evidencia					
		ASISTENCIAS/MES NOVIEMBRE 1 AL 15															
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	Fechas Documento											APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
			04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov	14-nov						
ADRIANA YULIETH RODAS GOMEZ	24625235		X	X	X	XX	X	X	X	X	X	X					
ANGELA PIEDAD MAZO MEDINA	30352787		X		X	X	X	X	X	X	X	X					
BLANCA OMAIRA GALVIS LOAIZA	303056108		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
DANIEL SERNA ALZATE	1053790281		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
DERLY ALEJANDRA VARGAS SALAZAR	1054996303		X	X	X												
FAIBBER EDUARDO OSORIO RIOS	1054998189		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
GLORIA NELLY SANCHEZ ESCOBAR	1058816403		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
LESITH NATALIA PULGARIN CARDENAS	30299451		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
LILIANA PATRICIA CASTRO MEJIA	1058138356		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
MAIKOL LEANDRO BLANDON	30356476		X	X	X												
NANCY ELENA BALLESTEROS ESCUDERO	24827643		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
VALERIA VALENCIA HERRERA	30361402		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
YEIMY CRUZ VELASQUEZ	30358371		X	X	X	X											
YESICA MARCELA LOPEZ HERNANDEZ	30358848		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
ZULMA BEDOYA RUIZ	15906557		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
JONATAN LEANDRO VALENCIA VILLADA	30353748		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
JERONIMO VARGAS VARGAS	1073532265		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

3257729		INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES									Evidencia (D-C-P): Desempeño Conocimiento Producto							
PANADERIA		TECNICO EN PANADERIA VITERBO									Descripción evidencia							
		ASISTENCIAS/MES NOVIEMBRE 16 AL 30																
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	Fechas Documento											APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	
			18-nov	19-nov	20-nov	21-nov	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov	28-nov							
ADRIANA YULIETH RODAS GOMEZ	24625235		X	X	X	XX	X	X	X	X	X							
ANGELA PIEDAD MAZO MEDINA	30352787		X		X	X	X	X	X	X	X							
BLANCA OMAIRA GALVIS LOAIZA	303056108		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
DANIEL SERNA ALZATE	1053790281		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
DERLY ALEJANDRA VARGAS SALAZAR	1054996303																	
FAIBBER EDUARDO OSORIO RIOS	1054998189		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
GLORIA NELLY SANCHEZ ESCOBAR	1058816403		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
LESITH NATALIA PULGARIN CARDENAS	30299451		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
LILIANA PATRICIA CASTRO MEJIA	1058138356		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
MAIKOL LEANDRO BLANDON	30356476																	
NANCY ELENA BALLESTEROS ESCUDERO	24827643		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
VALERIA VALENCIA HERRERA	30361402		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
YEIMY CRUZ VELASQUEZ	30358371																	
YESICA MARCELA LOPEZ HERNANDEZ	30358848		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
ZULMA BEDOYA RUIZ	15906557		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
JONATAN LEANDRO VALENCIA VILLADA	30353748		X	X	X	X	X	X	X	X	X							
JERONIMO VARGAS VARGAS	1073532265		X	X	X	X	X	X	X	X	X							