ACTA No.34-3365916			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad proceso de certificación formacion complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 04 de diciembre del 2025	**HORA INICIO:** 8:00pm	**HORA FIN:** 9:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente de formación	**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 de dulce ficha 3365916.
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 fé y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizaron conforme a la participación y cumplimiento de para la competencia Elaboración de productos panificables de masas de dulce y resultados de aprendizaje: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Determinar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa Elaboración de productos panificables de masas de dulce ficha 3365916.
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 3365916 Elaboración de productos panificables de masas de dulce. doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.

Los Juicios evaluativos se realizaron el día 04 de diciembre del 2025 para la competencia Elaboración de productos panificables de masas de dulce y resultados de aprendizaje: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Determinar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.

A continuación, se relacionan los aprendices aprobados:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
1005253376	EDUARD LEANDRO HERNANDEZ SANCHEZ	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1010062130	LISSETTE ALEXANDRA MONTOYA PACHECO	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1022386482	YOLANNY MILDREI TOLEDO PELAEZ	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1094881698	JULIETH LOPEZ MARIN	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1094897791	ELIANA ARANGO BELTRAN	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1096006213	PATRICIA RUIZ CORTEZ	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1096007001	JEIMY PATRICIA OSORNO DIAZ	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación -Actividad de producción
1096007423	ANYI YULIETH PACHECO GOMEZ	-Constancia de asistencia	-Actividad de formulación

			-Actividad de producción

De la relación anterior de aprendices, doy fe que realice la formación en los tiempos programados en Sofia Plus, que todos asistieron y realizaron las actividades para alcanzar las competencias requeridas en el programa de formación.

A continuación, se relacionan los aprendices que no son aprobados:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
1033816721	ANGIE VIVIANA LONDOÑO MARIN	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
1096006083	JULY JAZMIN ARISTIZABAL GUTIERREZ	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
1096007373	DIANA LUCIA MUÑOZ RENGIFO	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
1097389941	LEIDY NATALIA NAVIA AGUDELO	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
1113530480	KELY JOHANNA BALANTA GONZALEZ	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
1119150375	LUZ ADRIANA BUENO TORRES	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
24590179	CLAUDIA MILENA VALENCIA MICANQUER	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades
65827605	ALEIDA BOTERO LOZANO	No asistió a todas las formaciones	No presento actividades

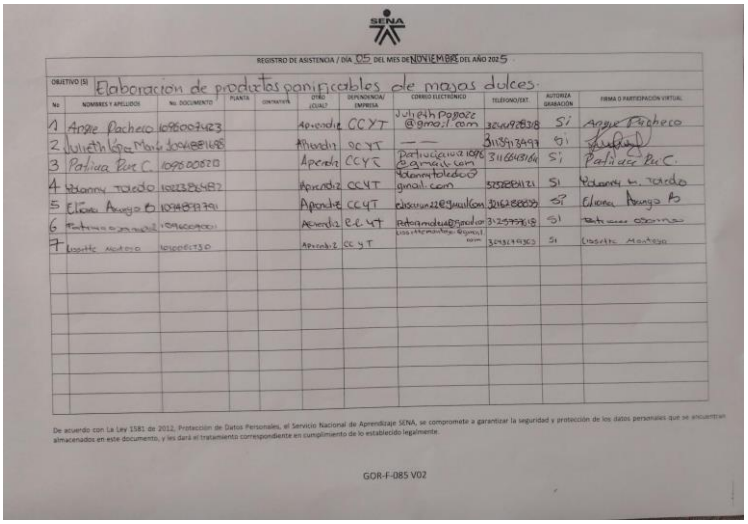
Adicionalmente, presento imágenes de la realización de la formación, listas de asistencia y actividades entregadas:

- Imágenes tomadas durante la formación:





- Imágenes listas de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 05 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

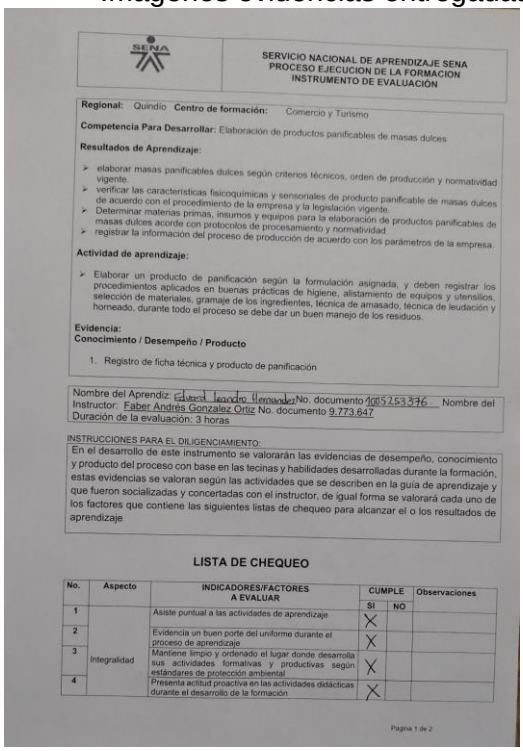
OBJETIVO (S): Elaboración de productos panificables de masas dulces.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Angie Pacheco	1098007423				Aprendiz	CCYT	julieth.pgpaz@gmail.com	3044978318	SI	Angie Pacheco
2	Julieth Lopez Marin	1004881698				Aprendiz	CCYT	— —	3135113499	SI	
3	Patricia Paz C	1095008320				Aprendiz	CCYT	patriciacuriza1095@gmail.com	3116043164	SI	Patricia Paz C.
4	Yhonny Toledo	1023264482				Aprendiz	CC4T	Yhonnytoledo@gmail.com	5705881121	SI	Yhonny H. Toledo
5	Eliana Arroyo B	1094877791				Aprendiz	CC4T	elisaruiz2289@gmail.com	3016188035	SI	Eliana Arroyo B
6	Katherine Osorno	1094664001				Aprendiz	CC4T	katherineosorno@gmail.com	3125779318	SI	Katherine Osorno
7	Lisette Montero	1094861730				Aprendiz	CC4T	[illegible]	3045199365	SI	Lisette Montero

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.

GOR-F-085 V02

- Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío **Centro de formación:** Comercio y Turismo

Competencia Para Desarrollar: Elaboración de productos panificables de masas dulces

Resultados de Aprendizaje:

- elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.
- verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de masas dulces de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.
- Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad
- registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.

Actividad de aprendizaje:

- Elaborar un producto de panificación según la formulación asignada, y deben registrar los procedimientos aplicados en buenas prácticas de higiene, alistamiento de equipos y utensilios, selección de materiales, gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de leudación y horneado, durante todo el proceso se debe dar un buen manejo de los residuos.

Evidencia:
Conocimiento / Desempeño / Producto

1. Registro de ficha técnica y producto de panificación

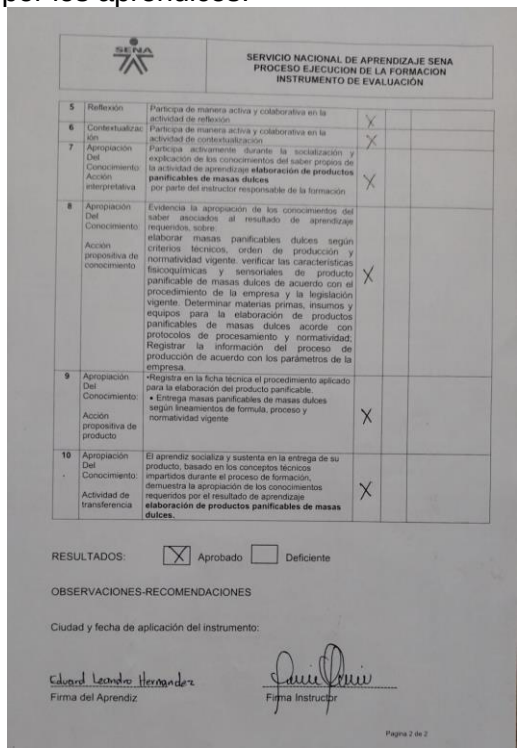
Nombre del Aprendiz: Edward Leandro Hernandez No. documento 1005253376 Nombre del Instructor: Faber Andrés Gonzalez Ortiz No. documento 9.773.647
Duración de la evaluación: 3 horas

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:
En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño, conocimiento y producto del proceso con base en las tecinas y habilidades desarrolladas durante la formación, estas evidencias se valoran según las actividades que se describen en la guía de aprendizaje y que fueron socializadas y concertadas con el instructor, de igual forma se valorará cada uno de los factores que contiene las siguientes listas de chequeo para alcanzar el o los resultados de aprendizaje

LISTA DE CHEQUEO

No.	Aspecto	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	Observaciones
1	Integralidad	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje	X		
2		Evidencia un buen porte del uniforme durante el proceso de aprendizaje	X		
3		Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental	X		
4		Presenta actitud proactiva en las actividades didácticas durante el desarrollo de la formación	X		

Pagina 1 de 2



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

5	Reflexión	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.	X		
6	Contextualización	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización	X		
7	Apropiación Del Conocimiento: Acción interpretativa	Participa activamente durante la socialización y explicación de los conocimientos del saber propios de la actividad de aprendizaje **elaboración de productos panificables de masas dulces** por parte del instructor responsable de la formación	X		
8	Apropiación Del Conocimiento: Acción propositiva de conocimiento	Evidencia la apropiación de los conocimientos del saber asociados al resultado de aprendizaje requeridos, sobre: elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de masas dulces de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad; Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.	X		
9	Apropiación Del Conocimiento: Acción propositiva de producto	•Registra en la ficha técnica el procedimiento aplicado para la elaboración del producto panificable. • Entrega masas panificables de masas dulces según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente	X		
10	Apropiación Del Conocimiento: Actividad de transferencia	El aprendiz socializa y sustenta en la entrega de su producto, basado en los conceptos técnicos impartidos durante el proceso de formación, demuestra la apropiación de los conocimientos requeridos por el resultado de aprendizaje **elaboración de productos panificables de masas dulces.**	X		

RESULTADOS: [X] Aprobado [ ] Deficiente

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

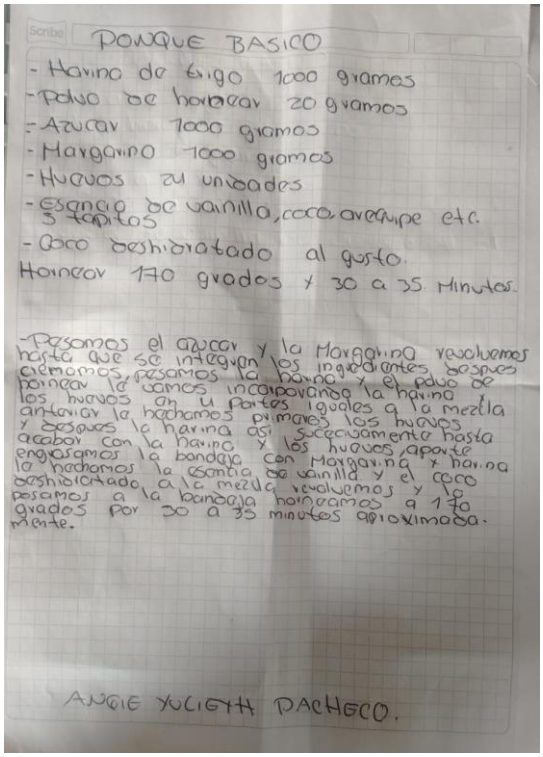
Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Edward Leandro Hernandez
Firma del Aprendiz

Firma Instructor

Pagina 2 de 2

- Imágenes evidencias trabajo autónomo:



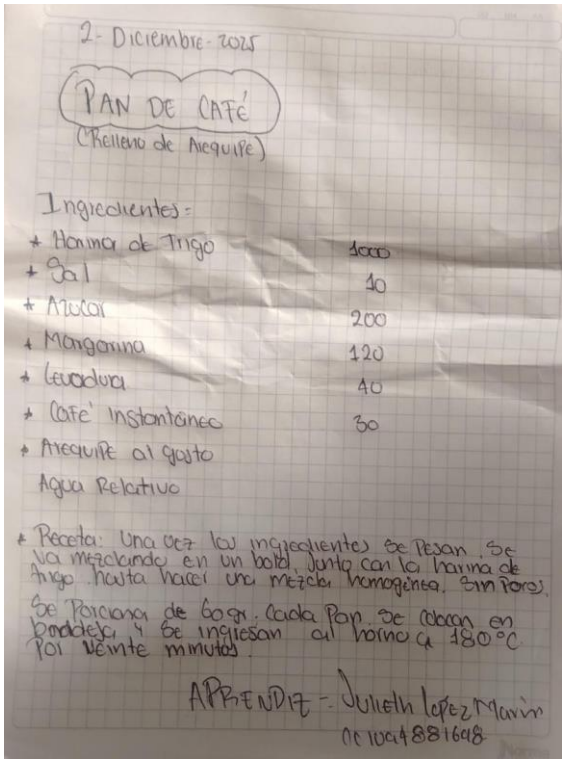
PONQUE BASICO

- Harina de trigo 1000 gramos
- Polvo de hornear 20 gramos
- Azucar 1000 gramos
- Margarina 1000 gramos
- Huevos 24 unidades
- Esencia de vainilla, coco, arequipe etc. 3 tapitos
- Coco deshidratado al gusto.

Hornear 170 grados y 30 a 35 Minutos.

-Pesamos el azucar y la Margarina revolvemos hasta que se integren los ingredientes despues cernimos, pesamos la harina y el polvo de hornear le vamos incorporando la harina los huevos en 4 partes iguales a la mezcla anteriar le hacemos primero los huevos y despues la harina asi sucesivamente hasta acabar con la harina y los huevos aparte engrasamos la bandeja con Margarina y harina le hechamos la esencia de vainilla y el coco deshidratado a la mezcla revolvemos y lo pesamos a la bandeja horneamos a 170 grados por 30 a 35 minutos aproximadamente.

ANGIE YULIETH PACHECO.



2- Diciembre- 2025

PAN DE CAFÉ

(Relleno de Arequipe)

Ingredientes:

* Harina de Trigo	1000
* Sal	10
* Azucar	200
* Margarina	120
* Levadura	40
* Café instantáneo	30
* Arequipe al gusto	
Agua Relativo	

* Receta: Una vez los ingredientes se Pesan, se va mezclando en un bold junto con la harina de trigo hasta hacer una mezcla homogénea. Sin Pegos.

Se Porciona de 60 gr. Cada Pan se colocan en bandeja y se ingresan al horno a 180°C por veinte minutos.

APRENDIZ - Julieth Lopez Marin
CC 1004881648

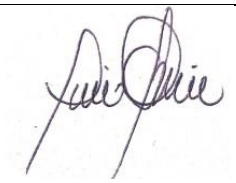
De acuerdo con lo anterior, y siendo conocedor/a que el certificado de aprobación para la formación complementaria se genera automáticamente una vez he realizado el juicio evaluativo de los aprendices, brindo viabilidad para realizar el proceso de precertificación y certificación de los aprobados.

CONCLUSIONES

Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fé como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizaron conforme a la participación y cumplimiento de evidencias RAPS Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Determinar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa Elaboración de productos panificables de masas de dulce ficha 3168101 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	04 de diciembre del 2025	**Faber Andrés Gonzalez Ortiz**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Faber Andrés Gonzalez Ortiz	Comercio y turismo	SI	NA	

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

1. GPFI-F-134 Planeación Pedagógica
2. GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje
3. Instrumento de Evaluación
4. GFPI-PL-001 Planilla de Asistencia para Matrícula
5. GOR-F-084 Formato Acta
6. GFPI-F-021 Formato Novedades de Ambiente
7. GOR-F-085 Registro de Asistencia
8. Evidencias de aprendizaje realizados por los aprendices
9. Reporte de Juicios Evaluativos