PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 19 de diciembre de 2025

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8114319**
Instructor G20
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Montería, Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes diciembre del año 2025

Referencia: No **CO1.PCCNTR.8114319** del año 2025

ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.933.199 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma VEINTITRES MILLONES CUATROSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($23.457.512) Esta suma Será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Diciembre de 2025 por valor de UN MILLON QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($1.533.177), b) cuatro (4) pagos iguales por los meses de diciembre a diciembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE. ($3.526.291).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

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.	Se llevo a cabo la caracterización en la plataforma Sofía plus los cursos: • **Ficha Nº 3402768,** la ejecución de un proceso de formación complementaria del programa Elaboración de Panes Artesanales, solicitado en el municipio de Cerete. • **Ficha Nº 3405065,** la ejecución de un proceso de formación complementaria del programa 63520580 V1 Elaboración de productos de Repostería, solicitado en el municipio de Cerete. • **Ficha Nº 3406322,** la ejecución de la formación complementaria del programa Elaboración de Panes Artesanales, solicitado en el municipio de Montería. • **Ficha Nº 3407104,** la ejecución de la formación complementaria del programa Elaboración de Panes Artesanales, solicitado en el municipio de Cerete. • **Ficha Nº 3407126,** la ejecución de la formación complementaria del programa Elaboración Básica de Tortas y Galletas, solicitado en el municipio de Cerete.	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	Se han registrado en el aplicativo Sofia Plus en los plazos establecidos las evidencias correspondientes a los procesos formativos: ruta de aprendizaje, asociación de aprendices y juicios evaluativos.	EVIDENCIA PRESENTADA

	juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.		
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 acorde 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 acorde 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.	Guías de aprendizaje
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	Se suben los documentos soportes del pago en la plataforma	- Formato GTH-F-062 V10

	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.	de SECOP II en los plazos establecidos por entidad para el mes de diciembre de 2025 y acordes con los requisitos legales exigidos	- Planilla Si Contratista - Recibo planilla de pago - Comprobante y soporte general de pago SOI - GCCON-F-030 Informe Final de Supervisión - Paz y salvo
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).	Se comunicado al Supervisor del contrato la terminación del contrato en los plazos preestablecidos a este.	- GCCON-F-030 Informe Final de Supervisión Paz y salvo
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A

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.

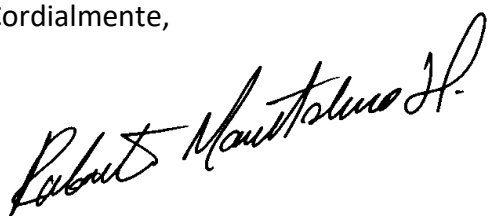
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **4633249322** de la planilla, operador y periodo diciembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,



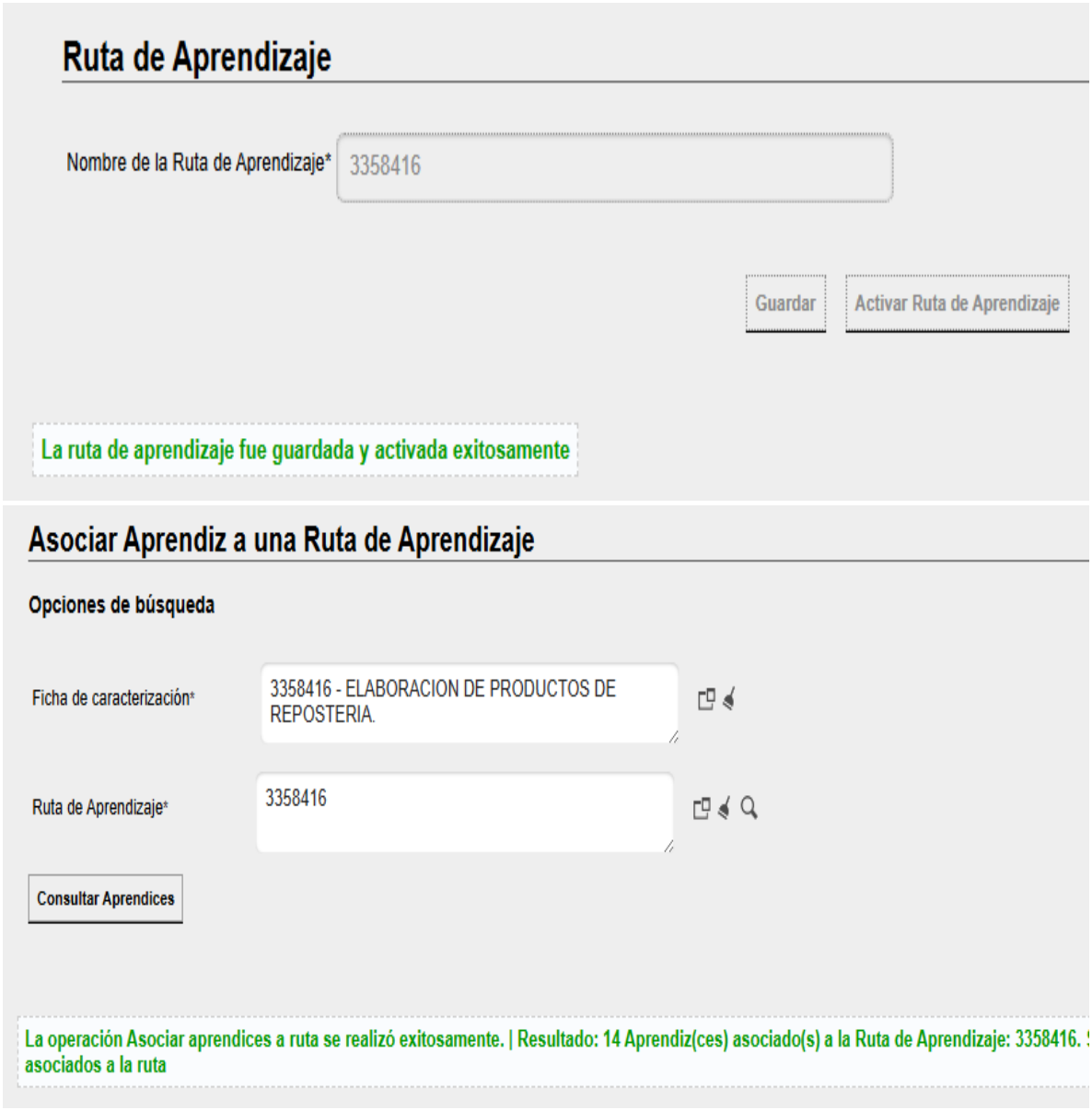
Firma
ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS
Contratista
C.C. No. 10.933.199 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.8114319** de 2025
Instructor G20

Evidencias mes de diciembre

1. **Evidencias Sofia Plus: Ruta de aprendizaje, asociación y evaluación de resultados**



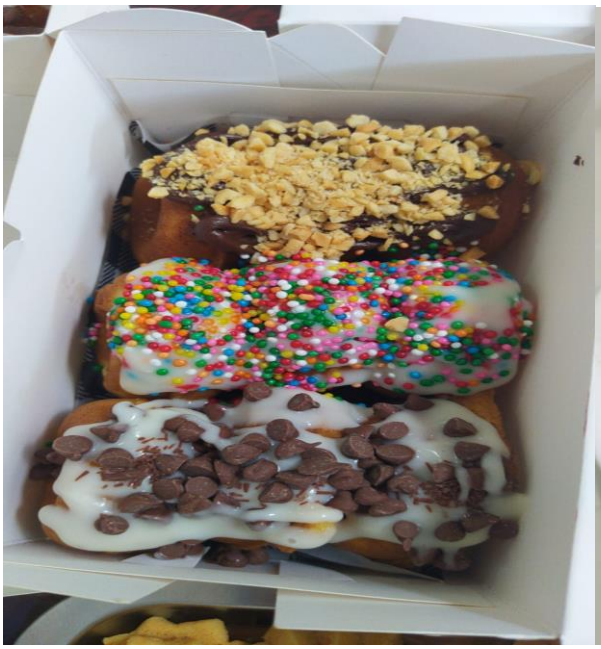
2. EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA FICHA Nº 3402768 – CERETE







3. EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA FICHA Nº 3405065 – CERETE







4. EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA FICHA Nº 3406322 – MONTERÍA









5. EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA FICHA Nº 3407104 – CERETE



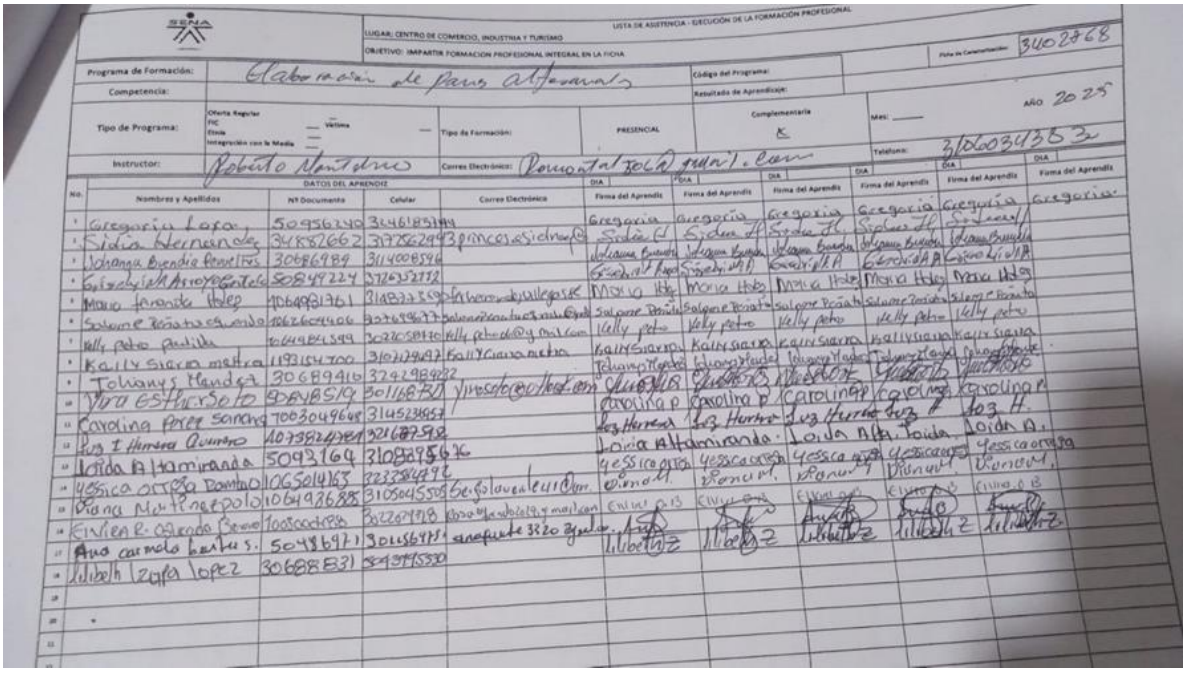


6. EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA FICHA Nº 3407126 – CERETE





7. LISTAS DE ASISTENCIAS



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Ficha de Caracterización: 3402768

Programa de Formación: Elaboración de Pans Artesanales

Competencia:

Código del Programa:

Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular PIC Cliente Integración con la Media — Víctima —

Tipo de Formación: PRESENCIAL

Complementaria X

Mes: ____ AÑO 2025

Instructor: Roberto Montalvo

Correo Electrónico: Robertomontalvo@gmail.com

Teléfono: 3126034353

No.	Nombres y Apellidos	NT Documento	Celular	Correo Electrónico	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz
1	Gregoria Lopez	50956240	3146185144			Gregoria		Gregoria		Gregoria		Gregoria		Gregoria
2	Sidia Hernandez	34857662	3175629493	princesasidia@gmail.com		Sidia H.		Sidia H.		Sidia H.		Sidia H.		
3	Johanna Brandid Montes	30686989	3114008596			Johanna Brandid		Johanna Brandid		Johanna Brandid		Johanna Brandid		
4	Estefania Arroyo Cortes	50849224	3176532772			Estefania Arroyo		Estefania Arroyo		Estefania Arroyo		Estefania Arroyo		
5	Maria fernanda Hoyos	1064981761	3148232559	fernandahoyos@gmail.com		Maria Hoy		Maria Hoy		Maria Hoy		Maria Hoy		
6	Salome Posada Posada	1062644406	3207987877	salomeposadaposada@gmail.com		Salome Posada		Salome Posada		Salome Posada		Salome Posada		
7	Yelly Pato Padilla	1064981599	3226508470	Yelly.pato.06@gmail.com		Yelly pato		Yelly pato		Yelly pato		Yelly pato		
8	Kally Sierra mejia	1192164700	3102179497	Kallysierramejia		Kally Sierra		Kally Sierra		Kally Sierra		Kally Sierra		
9	Tolianys Mendoza	30689416	3242989822			Tolianys Mendoza		Tolianys Mendoza		Tolianys Mendoza		Tolianys Mendoza		
10	Vera Esther Soto	50485179	3011687871	Vivesoto@hotmail.com		Vera Esther		Vera Esther		Vera Esther		Vera Esther		
11	Carolina Perez Serrano	1003049648	3145234457			Carolina P		Carolina P		Carolina P		Carolina P		
12	Luz I Herrera Quintero	1073824261	3216775918			Luz Herrera		Luz Herrera		Luz Herrera		Luz H.		
13	Loida A Hamirando	50931649	3108295676			Loida A Hamirando		Loida A Hamirando		Loida A Hamirando		Loida A.		
14	Yessica Ortega Pantoja	1065014163	3233844978			Yessica Ortega		Yessica Ortega		Yessica Ortega		Yessica Ortega		
15	Diana Martinez Polo	1064936885	3105045508	Geisolaverde1@gmail.com		Diana M.		Diana M.		Diana M.		Diana M.		
16	Elvira R. Obando Serna	1065006986	3022679198	obandoelvira@gmail.com		Elvira R.		Elvira R.		Elvira R.		Elvira R.		
17	Ana Carmela Bertel S.	50486971	3011567491	Anapuente3320@gmail.com		Ana Bertel		Ana Bertel		Ana Bertel		Ana Bertel		
18	Lilibeth Zapata Lopez	30688831	3143975330			Lilibeth Z		Lilibeth Z		Lilibeth Z		Lilibeth Z		

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA 3405065

Programa de Formación:	Elaboracion de productos de Reposteria	Código del Programa:	63520580	Ficha de Caracterización:	3405065
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			

Tipo de Programa:	Oferta Regular — / FIC — / Etnia — / Integración con la Media — / Víctima —	Tipo de Formación:	PRESENCIAL	Complementaria X	Mes: 01-10-25	AÑO 2025	
Instructor:	Roberto Montano de Hoyos	Correo Electrónico:	Romontal3068@gmail.com		Teléfono:		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Sidica Hernández	34882662	3172562893	princesasidney@N.	Sidica Fl	Sidica Fl	Sidica Fl	Sidica Fl	Sidica Fl	
2	Gregoria Lora.	50956740	3246185		Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	
3	Johanna Buendia R	30686989	3114008596	Jbuendia@hotmail.com	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	
4	Griselda Arroyo Cortes	50849224	3216357812		Griselda A	Griselda A	Griselda A	Griselda A	Griselda A	
5	Maria fernanda Hdez	1064981761	3142	fernandahdezllagostos@gmail	Maria Hdez	Maria Hdez	Maria Hdez	Maria Hdez	Maria Hdez	
6	Salome peñata oquendo	1062604406	3137699677	salomepenataoquendo@gmail.c	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	
7	Kelly petro Padilla	1064984549	3022058770	Kelly petro06@gmail.com	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	
8	Kallysierra.mejia	1193154100	3107179497	Kallysierra.mejia.	Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	
9	Johanys Mendoza R	30689410	3242984833		Johanys Mendoza	Johanys Mendoza	Johanys Mendoza	Johanys Mendoza	Johanys Mendoza	
10	Yuri Stella Soto Ortiz	50.848.109	301/6873	Yuristella@outlook.com	Yuri Soto	Yuri Soto	Yuri Soto	Yuri Soto	Yuri Soto	
11	Carolina Perez sanchez	1003049648	3145236		Carolina P	Carolina P	Carolina P	Carolina P	Carolina P	
12	Luz I Herrera Cuenca	1038247	3216		Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	
13	Yessica ortega Rambao	1065014163	3233584		Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	
14	Loida M Miranda	50932164	3108895		Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C	
15	Diana Martinez Ddo	1064986885	3105545		Diana M.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	
16	Elvira Orlando Berrocal	1003	3202	Rosa cortando 2018, y medio	Elvira O.B	Elvira O.B	Elvira O.B	Elvira O.B	Elvira O.B	
17	Ana carola benitez S.	50986471	50486471	compuerta 3320 y media	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana	
18	Lilibeth Zapata lopez	30688831	3043975330		Lilibeth Zapata	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

NO

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA cocina

Programa de Formación:	Elaboración de Productos de Repostería	Código del Programa:	63520580	Ficha de Caracterización:	3355273
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular ___ FIC ___ Víctima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación:	PRESENCIAL ✓	Complementaria X	Mes: 01-10-25 AÑO 2025
Instructor:	Roberto Mauricio de Hoyos	Correo Electrónico:	Rauricio1506@gmail.com	Teléfono:	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Blanca Celina Florez	1065013475	3105639672		Blanca Celina	Blanca Celina	Blanca Celina	Blanca Celina	Blanca Celina	
2	Eneida ortega	50892260	3148982589		Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	
3	Grey Cavadia	1064992432	3108468437		GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	
4	Dorbis Rivero	1.064.985.331	3145827778	dorisrivero@gmail.com	Dorbis Rivero	Dorbis Rivero	Dorbis Rivero	Dorbis Rivero	Dorbis Rivero	
5	Laura Elena Pob Mayorga	1044998669	3023077743	Pblaura209@gmail.com	Laura Pb	Laura Pb	Laura Pb	Laura Pb	Laura Pb.	
6	Luz María Luna	64697461	3014337775		Luz María Luna	Luz María	Luz María Luna	Luz María Lu	Luz María Lu	
7	Nelsa López Bruno	1003193632	3013511924		Nelsa López	Nelisa López	Nelisa López	Nelisa López	Nelisa López	
8	Sandra Buelvas	1003395318	3044478975	buelvas@hotmail.com	sandra Buelvas	sandra Buelvas	sandra Buelvas	sandra Buelvas	Sandra Buelvas	
9	Veronica Hernandez	1007527753	3239158153		Veronica H	Veronica H	Veronica H	Veronica H	Veronica H	
10	Katia Diaz Osorio	1064987679	3135296120		Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	
11	Kelly Henriquez	1065002418	3022136127	Kellyhenriquez93@hotmail.com	Kelly H	Kelly H	Kelly H	Kelly H	Kelly H	
12	Yaleris del C. Soto Doria	1065001208	3007532701	yale05@outlook.com	Yaleris Soto D.	yaleris Soto D.	yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	
13	Elana Patricia polo flores	1064987247	312 4092678	Elana2019polo@gmail.com	Elana polo	Elana polo	Elana polo	Elana polo	Elana polo.	
14	Ines Blanco Lopez	1049832891	3235291621	inesblanco76@yahoo.es	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	
15	Dayana Padilla Perez	1003911573	3216976704	dayanapadilla103@gmail.com	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
16	Yidsiris Yolanis Pestana	1064.999.258	3012900174		Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana.	
17	Anadelfa Betin	1.069.473.487	3009465376		Anadelfa Betin	Anadelfa Betin	Anadelfa Betin	Anadelfa Betin	Anadelfa Betin	
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

050

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA 3407104

Programa de Formación:	Elaboración de panadería artesanal	Código del Programa:	63520116	Ficha de Caracterización:	3502668
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular / FIC / Etnia / Integración con la Media / Víctima	Tipo de Formación:	PRESENCIAL ✓	Complementaria X	Mes: 4 AÑO 2025
Instructor:	Roberto Martelo H	Correo Electrónico:	Romontal506@gmail.com.	Teléfono:	3106034383

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Laura Catalina Polo Hoyos	1064978669	3023077743	pololaura324@gmail.com	Laura Polo	Laura Polo.	Laura Polo.	Laura Polo	Laura Polo.	
2	Yaleris Soto Doria	1065001208	3007532701	yale05@outlook.com	Yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	Yaleris Soto D.	
3	Maria Paula Polo Flores	1064987747	3124926758	Maria2019polo@gmail.com	Maria Polo	Maria Polo	Maria Polo	Maria Polo	Maria Polo	
4	Melisa Yojer Bruno	1003193632	3013511924		Melisa Yojer B.	Melisa Yojer B.	Melisa Yojer B.	Melisa Yojer B.	Melisa Yojer.	
5	Luz Maria Luna Z	64697461	3014337339		Luz Maria Luna	Luz Maria Luna	Luz Maria Luna	Luz Maria Luna	Luz Maria Luna	
6	Doribis Rivero Vasquez	1.064.985.331	3145827778	donsrivero@gmail.com	Doribis Rivero V.	Doribis Rivero V.	Doribis Rivero V.	Doribis Rivero V.	Doribis Rivero V.	
7	Yidsiris Yolanis Pestana	1.064.999.258	3012900174		Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	Yidsiris Pestana	
8	Ines Blanco Lopez	1048328911	3235297626	Inesblanco708@gmail.com	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	
9	Eneida Ortega	50892260	3148482584		Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	
10	Grey Cavadia	1064992432	3108468431		Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	
11	Blanca Celeste Flores	1065013475	3205879677		Blanca	Blanca	Blanca	Blanca	Blanca	
12	Sandra Buelvas Guerra	1003395318	3044478297	Sbuelvas@.com	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	
13	Katia Diaz Osorio	1064987679	3135296190		Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	
14	Veronica Hernandez	1007527753	3235151985		Veronica H.	Veronica H.	Veronica H.	Veronica H.	Veronica H.	
15	Dayana Padilla Perez	1003411573	3216776747	dayanapadillaperez3@gmail.com	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
16	Anadelfa Beton G	1069.433.487	3009468376		Anadelfa Beton	Anadelfa Beton	Anadelfa Beton	Anadelfa B.	Anadelfa Beton	
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA 3407104

Programa de Formación:	Elaboración de panes artesanales	Código del Programa:	63520116	Ficha de Caracterización:	3407104
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular — / FIC — / Víctima — / Etnia — / Integración con la Media —	Tipo de Formación:	PRESENCIAL	Complementaria X	Mes: _____ AÑO 2025
Instructor:	Roberto Montalvo	Correo Electrónico:	Romontalvo6@gmail.com	Teléfono:	3106034383

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Gregoria Lora.	50956240	3246185144		Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria
2	Sidia Hernandez	34887662	3172662943	princesasidnee@	Sidia H	Sidia H	Sidia H.	Sidia H	Sidia H	
3	Johanna Buendia Revueltas	30686989	3114008596		Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	
4	Griselda Arroyo Cortes	50849224	3126352772		Griselda A	Griselda A	Griselda A	Griselda A	Griselda A	
5	Maria fernanda Hoyes	1064981761	3148933859	fcherrerahoyes@	Maria Hoy	Maria Hoy	Maria Hoy	Maria Hoy	Maria Hoy	
6	Salome Peñata Quendo	1062604406	3176896773	salomepenata03@	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	Salome Peñata	
7	Kelly petro padilla	1064984599	3022058770	kelly petro6@ymail.com	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	
8	Kally Siarra mestra	1193154700	3102179497	KallyCiarramestra	Kally Siarra	Kally Siarra	Kally Siarra	Kally Siarra	Kally Siarra	
9	Johanys Hander	30689416	3242984932		Johanys Hander	Johanys Hander	Johanys Hander	Johanys Hander	Johanys Hander	
10	Vira Esther Soto	50848519	3011687301	yirasoto@outlook.com	Yira Soto	Yira Soto	Yira Soto	Yira Soto	Yira Soto	
11	Carolina Perez sanchez	1003049648	3145236957		Carolina P	Carolina P	Carolina P	Carolina P	Carolina P	
12	Luz I Herrera Alvarez	1073824981	3216875932		Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	Luz H	Luz H.	
13	Loida A Miranda	50931647	3108875676		Loida A Miranda	Loida A Miranda	Loida A Miranda	Loida A.	Loida A.	
14	Yessica ortega Pantoja	1065014163	3233584798		Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	Yessica ortega	
15	Diana Martinez polo	1064936885	3105045505	Sergiolaverde141@hotm.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	
16	Elvira R. Alvarado Berrio	1003006988	3022079818	Rosayhandoval@gmail.com	Elvira R.	Elvira R.	Elvira R.	Elvira R.	Elvira R.	
17	Ana carmela bustos.	50486971	3011569755	orapuente3320@gmail.	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana	
18	Lilibeth Lizcano lopez	30688831	3143995530		Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA — curso — 3407126

Programa de Formación:	Elaboración de torta y galletas, pastelería.	Código del Programa:	63520040 Ficha de Caracterización: 3407126
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular — FIC — Etnia — Integración con la Media — Víctima —	Tipo de Formación: PRESENCIAL	Complementaria ✓ — Mes: _____ AÑO
Instructor:	Roberto Humberto de Hoyos	Correo Electrónico: Romantal506@gmail.com	Teléfono: 3106034383

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Blanca Galvan Florez	1065013475	3005639677		Blanca Galvis	Blanca Galvis	Blanca Galvis	Blanca Galvis	Blanca Galvis	
2	Laura Elena Polo Mayssa	1064978669	3023017743	pololaura2040@gmail.com	Laura Polo	Laura Polo	Laura Polo	Laura Polo	Laura Polo	
3	Eneida ortega	50892432	3148[illegible]8258		Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	Eneida	
4	Grey Cavadia	1064992432	3104468437		GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	GREY CAVADIA	
5	Doris Rivero V.	1064-985-331	3145827778	dorisrivero@gmail.com	Doris Rivero	Doris Rivero	Doris Rivero	Doris Rivero	Doris Rivero	
6	Melisa López Bruno	1003193632	3013511924		Melisa López B	Melisa López B	Melisa López B	Melisa López B	Melisa López B	
7	Luz Maria Luna z	64697461	3014337335		Luz María Luna	Luz María Luna	Luz María Luna	Luz María Luna	Luz María Luna	
8	Ines Blanco Lopez	1049832894	3235294629	inesanaida blanco@gmail.com	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	Ines Blanco	
9	Sandra Buelvas	1003395318	3044478892	Sbuelvas@hotmail	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	
10	Katia Diaz Osorio	1064987679	3135296130		Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	Katia Diaz	
11	Veronica Hernandez	1007527758	3236151988		Veronica H	Veronica H	Veronica H	Veronica H	Veronica H	
12	Kelly Henriquez	1065002483	3022136628	KellyHenriquez96@hotmail	Kelly H	Kelly H	Kelly H	Kelly H	Kelly H	
13	Maria Palmera polo flores	1064987747	3[illegible]4082678	Maria20198polo@gmail.com	Maria polo	Maria polo	Maria polo	Maria polo	Maria polo	
14	Yaliris del C. Soto Doria	1065001208	3007537401	yaleos@outlook.com	Yaliris Soto D.	Yaliris Soto D.	Yaliris Soto D.	Yaliris Soto D.	Yaliris Soto D.	
15	Dayana Padilla Perez	1003191573	3216776702	dayanapadilla1503@hotmail.com	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
16	Yadsiris Yolanis Pestana	1.064.799.258	3012900174		Yadsiris Pestana	Yadsiris Pestana	Yadsiris Pestana	Yadsiris Pestana	Yadsiris Pestana	
17	Anabelys Betin G	1.069.473.487	3009683776		Anabelys Betin	Anabelys Betin	Anabelys B	Anabelys Betin		
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA 3407126

Programa de Formación:	Elaboración de dardos y galletas.	Código del Programa:	63520040 Ficha de Caracterización: [illegible]
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular — / FIC — / Etnia — / Integración con la Media — / Víctima —	Tipo de Formación:	PRESENCIAL ✓ / Complementaria X
Mes: V	AÑO 2025		
Instructor:	Roberto Manotas	Correo Electrónico:	Romanotas1506@gmail.com
Teléfono:	3166034383		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Sidia Hernandez	34882662	3177562993	princesasidneyeH.	Sidia H.	Sidia H.	Sidia H.	Sidia H.	Sidia H.	
2	Gregoria Lora.	50956240	3246855444	G1	Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	Gregoria	
3	Johanna Buendia Revelto	30686989	3114008596		Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	Johanna Buendia	
4	Gisela Maria Cantero	3126352712	6650849224		Gisela M.	Gisela M.	Gisela M.	Gisela M.	Gisela M.	
5	Maria fernanda Haleg	1064981761	3148378590	fehernandezllegas	Maria Haleg	Maria Haleg	Maria Haleg	Maria Haleg	Maria Haleg	
6	Salome Peñata quendo	1062604406	3137689677	salomepeñata@cendoc.edu	Salome Peñata	salome Peñata	Salome Peñata	salome Peñata	salome Peñata	
7	Kelly petro padilla	1064984599	3022058470	Kellypetro06@gmail.com	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	Kelly petro	
8	Kallysierra mestra	1193154100	3102179492		Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	Kallysierra	
9	Johanys Hayder R	30689410	3247984282		Johanys Hayder	Johanys Hayder	Johanys Hayder	Johanys Hayder	Johanys Hayder	
10	Yesica Salcedo	50845519	3011687321	Yesicasalcedo@gmail.com	Yesica	Yesica	Yesica	Yesica	Yesica	
11	Carolina Perez sanchez	7003049648	3145236957		carolina P.	carolina P.	carolina P.	carolina P.	carolina P.	
12	Luz Herrera Guerrero	1073824961	3216715452		Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	Luz Herrera	
13	Yessica ortega Rambao	1065014163	3233884792		Yessica ortega	yessicaortega	yessicaortega	Yessica ortega	Yessica ortega	
14	Loida M Hamirando	50932166	3108895676		Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C	Loida M.C.	
15	Diana Maria Pitre polo	1064986885	3105045505		Diana M	Diana M.	Diana M.	Diana M.	Diana M.	
16	Elvira Rosa ospino Leon	1003000488	3022049148	Rosaospino@gmail.com	Elvira	Elvira	Elvira	Elvira	Elvira	
17	Ana carmela bent S.	50986974	3015867758	anapuente33@gmail.com	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana	
18	Lilibeth zapa lopez	30688831	3043975330		Lilibeth Z.	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	Lilibeth Z	
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA B/ BALBOA

Programa de Formación:	Panad. artesanal	Código del Programa:	63526116 Ficha de Caracterización: 3406322
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	

Tipo de Programa:	Oferta Regular — / FIC — / Etnia — / Integración con la Media — / Víctima —	Tipo de Formación:	PRESENCIAL X	Complementaria X	Mes: 12	AÑO 2025	
Instructor:	Roberto Montero de Hoyos	Correo Electrónico:	Romontal506@gmail.com		Teléfono: 3106034383		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombres y Apellidos	Nº Documento	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Rosalba Aranda Angel	34.977.712	3114031042	rosaranga@hotmail.com						
2	Marcy Marcela Mende	1067888394	3203872	marcelamendez3@hotmail.com						
3	Alicia Garcia G	34973979	3205679576	c199-17@hotmail						
4	AIDA KERGUELEN	34997035	3226445899	Anakerguelen08@gmail.com						
5	Beatriz Altamirano	26202911	3015290258	beatrizaltamirano@hotmail.com						
6	Carmen Laura Vila	34992181	3014841258	carmenlauravila@hotmail.com						
7	NATALIA CANO	1016957970	3145200610	Nataliacanopacheco						
8	María Luisa Muñoz	1062975491	3008061112	Analucia.altamirano@gmail.com						no Lista
9	Bertha Altamirano	50914833	3205864458	patoalt.altamirano@hotmail.com	Bertha	Bertha	Bertha	Bertha	Bertha	
10	Dobeiba Urrutia	34969267	3008157962							
11	Alba Zuluaga	34988110	3012696064	alcazo to65@gmail.com						no lista
12	Margarita Altamirano	31982187	3015130413	beatrizalt@gmail.com						
13	Francisco Ricardo	30569238	3126780051							
14	Mireya Gomez	34972089	3206537140							
15	Lilia Florez C	50919229	3234985702	liscano@hotmail.com						
16	Jorge Hoyos	34.966045	3503077265							
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

Código del Programa de Formación:
63520062 VERSION 1

Competencia:

290803004 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Resultados de Aprendizaje:

- Alistar materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
- Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
- Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.
- Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.
- Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

Duración de la Guía : 100 HORAS.



2. PRESENTACIÓN

La pastelería actual se orienta hacia la elaboración de productos de calidad que integren tradición e innovación. Los consumidores demandan postres, tortas, galletas y repostería fina elaborada con materias primas seleccionadas, libres de aditivos innecesarios y con técnicas que garanticen sabor, textura, aroma y conservación.

El reto del aprendiz es comprender los procesos, aplicar buenas prácticas de manufactura y respetar las normativas higiénico-sanitarias para elaborar productos competitivos, creativos y seguros.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Pastelería: definición, clasificación de productos (masas batidas, quebradas, hojaldradas, cremas, postres fríos, decoraciones).
- Materias primas: tipos de harinas, azúcares, grasas, huevos, lácteos, frutas, saborizantes, colorantes y su función en las preparaciones.
- Maquinaria y utensilios: batidoras, hornos, moldes, mangas pasteleras, boquillas, espátulas.
- Parámetros de calidad en pastelería: físicos, químicos, sensoriales y normativos.
- Normas de higiene, manipulación de alimentos y seguridad industrial.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Recepción, selección y alistamiento de materias primas.
- Técnicas de batido, mezclado, amasado y reposo según producto.
- Fermentación y control de masas en productos pasteleros.

- Horneado: curvas de temperatura, tiempos y puntos de cocción.
- Decoración y emplatado: glasés, fondant, cremas, frutas y técnicas de montaje.
- Conservación y empaque de productos terminados.

3.3 PREPARACION DE PLATOS

Ejemplo de preparaciones a desarrollar en taller:

- Bizcochuelo básico (huevos, harina, azúcar, esencia de vainilla).
- Galletas de mantequilla.
- Tortas con relleno y cobertura.
- Postres fríos (mousse, tres leches).
- Decoración con manga pastelera (boquillas diversas).

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	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	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.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	interpreta la receta estándar.	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Batido:** incorporación de aire a una mezcla mediante agitación.
- **Glasé:** mezcla de azúcar pulverizada con líquido (agua, jugo o clara) usada para decorar.
- **Fondant:** pasta de azúcar utilizada para recubrir tortas y postres.
- **Leudado:** proceso de fermentación que genera volumen en las masas.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- ENA (2015). Manual de técnicas básicas de pastelería.
- CIA (Culinary Institute of America). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft.*
- Escoffier, A. *La guía de la pastelería clásica.*

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	Roberto Miguel Montalvo de Hoyos	INSTRUCTOR	CCIT	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE PANES ARTESANALES**

- **Código del Programa de Formación:**

  63520116 VERSION 1

- **Competencia:**

  290803001 ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

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

  - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
  - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

  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.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Desempeño	interpreta la receta estándar. elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios maneja las gelatinas aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas	PRODUCTO TERMINADO

Evidencias de Producto:	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.	

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.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**

Autor(es)	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS	INSTRUCTOR	CCIT	2025

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

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

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

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 23/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3402779 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3407104 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3407126 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3405065 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3406322 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3402768 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 187,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

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

FECHA INICIAL: 29/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 23/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3311549 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3330953 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3402779 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

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

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

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

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3308571 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3336758 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3358416 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3407104 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3355309 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319041 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

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

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

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

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3407126 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

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

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

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

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3355273 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3336740 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3395271 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3357807 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3359765 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319035 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3405065 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3402768 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3406322 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	856,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

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