PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil, febrero de 2026

Señor
EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
Instructor Grado 11
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9203459
Centro Agroturístico
San gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes febrero del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9203459 del año 2026

Luis Leonardo Hernández Fonseca, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1022993629 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Titulada, 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 de cincuenta millones cincuenta y nueve mil quinientos cincuenta y dos pesos (50.059.552). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de enero de 2026. b) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte. ($ 4.737.497) .c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2026.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales como instructor para impartir formación profesional integral en la Red de conocimiento en informática, diseño y desarrollo de software en el área temática Infraestructura, mediante el desarrollo de actividades formativas en los programas de titulada y/o complementaria del Centro Agro turístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Realizo alistamiento para impartir formación presencial y Virtual a las Fichas 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA. 3420113 – PASTELERIA.	**Evidencia 1** ZAJUNA. Sofia plus.
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	N/A

4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se Imparte formación según programación asignada en Formación Complementaria virtual Fichas: 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA. 3420113 – PASTELERIA.	**Evidencia 2** ZAJUNA. Sofia plus. Secop II
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje en la plataforma ZAJUNA Como instructor (se registran las actividades propuestas según la guía de aprendizaje) establecidos en las siguientes Fichas: 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA. 3420113 – PASTELERIA.	**Evidencia 3** ZAJUNA.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA

	definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación omplementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA

12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA

19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar transferencia (E-Pedagogos) para Instructores de Formación Virtual y a Distancia el dia 09 de febrero.	**Evidencia 4** evidencias teams Pantallazo Correo electrónico ó
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Se imparte formación en las siguentes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera: **Formación Complemetaria** **Ficha:** 3420105 **Fechas:** inicio:09/02/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pasteleria **Competencia:**preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo **Actividad de Aprendizaje:** Actividades iniciales, **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. **Total horas ficha: 30**	**Evidencia 5** ZAJUNA SOFIA PLUS

		Ficha: 3420104 **Fechas:** inicio:09/02/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pasteleria **Total horas ficha: 30** **Ficha:** 3420113 **Fechas:** inicio:09/02/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pasteleria **Total horas ficha: 30** **Ficha:** 3420104 **Fechas:** inicio:09/02/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pasteleria **Total horas ficha: 30** **Total de horas impartidas durante el mes de febrero: 120**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Impartir formación en las fichas de Complementaria virtual ficha; 3420105, 3420104 342011. 3420113 del programa PASTELERIA a través de ambientes virtuales de aprendizaje ZAJUNA.	**Evidencia 6** SOFIA PLUS
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores	Impartir formación en las fichas de complementaria virtual ficha: 3420105, 3420104 342011. 3420113 del programa PASTELERIA a través de ambientes virtuales de aprendizaje ZAJUNA Según la guía de orientación para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje AVA V5.	**Evidencia 7** ZAJUNA SOFIA PLUS

	que apoyan formación virtual).		
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Asistencia a reunión de Inducción o reinducción el día 16 mes programada por coordinación (CENTRO AGROTURISTICO).	**Evidencia 8** Formato de evidencias Pantallazo Correo electrónico ó Registro de asistencia ó registro fotográfico
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA

	Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.		
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se realiza entrega de informe de ejecución mensual **Documento Gestión Financiera: GF_ 1022993629_2325_FEBRERO _2026 Documento Gestión Contractual: GC_ 1022993629_2325_FEBRERO_2026**	**Evidencia 09** Pantallazo Correo electrónico y cargue de la cuenta, del informe y el formato de evidencias
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Esta obligación no se registro para el mes de febrero de 2026	NA

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

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

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los deplazamientos realizados (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (22) folios

Cordialmente,

Firma LEONARDO HERNANDEZ

LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Contratista
C.C. No. 1022993629

Recibí a satisfacción:

Firma

EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9203459 de 2026
Instructor Grado 11

INFORME DE EVIDENCIAS CONTRACTUALES		
NOMBRE DEL CONTRATISTA: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA		
NUMERO DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.9203459		
MES: FEBRERO		
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública x	Pública Clasificada	Pública Reservada

Numero ficha: 3420105

Fecha: 09,10,11,12.13.14.15.16,17,18 de febrero
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: pastelería
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (30) horas
Actividad de aprendizaje: **AA1.** Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes. Evidencia de conocimiento: **Evidencia de conocimiento: AA1-V01.** Exploración de la pastelería moderna.

Numero ficha: 3420104

Fecha: 09,10,11,12.13.14.15.16,17, de febrero
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: pastelería
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (30) horas
Actividad de aprendizaje: **AA1.** Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes. Evidencia de conocimiento: **Evidencia de conocimiento: AA1-V01.** Exploración de la pastelería moderna.

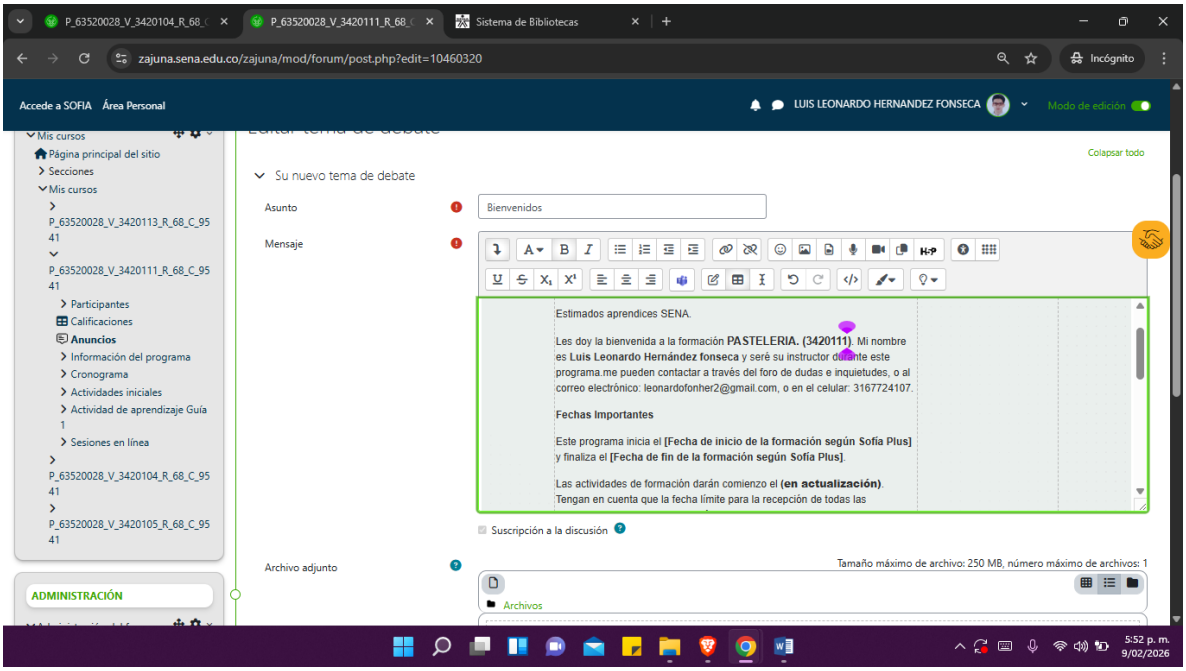
Numero ficha: 3420111

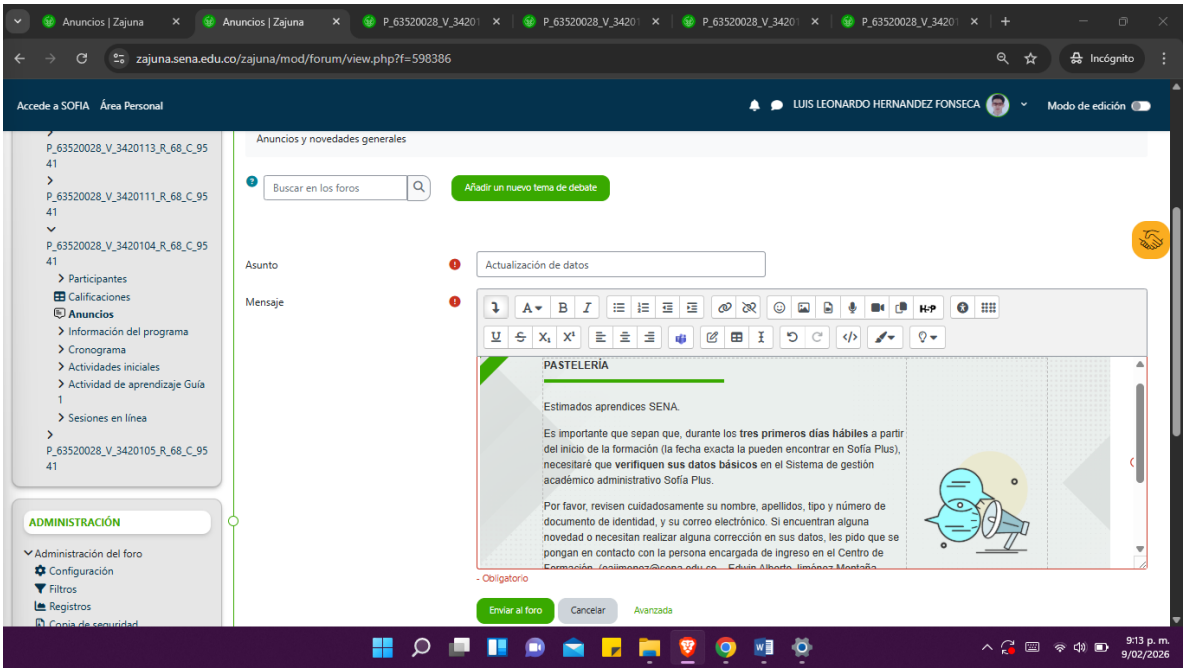
Fecha: 09,10,11,12.13.14.15.16,17, de febrero
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: pastelería
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (30) horas
Actividad de aprendizaje: **AA1.** Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes. Evidencia de conocimiento: **Evidencia de conocimiento: AA1-V01.** Exploración de la pastelería moderna.

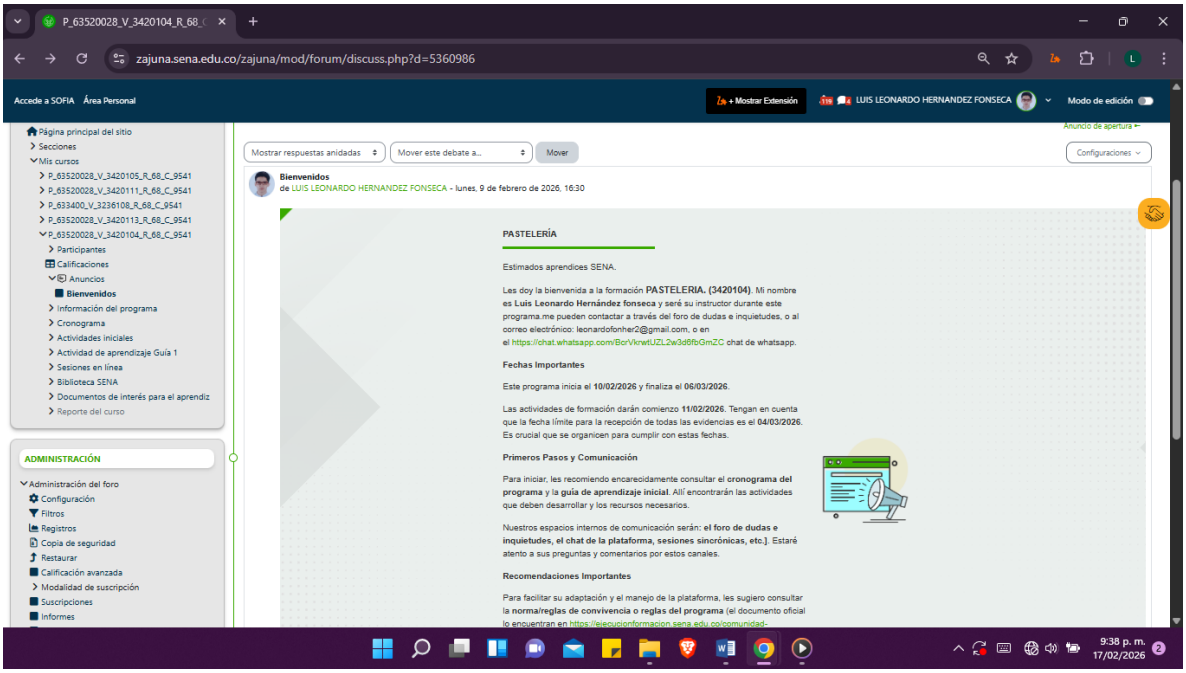
Numero ficha: 3420113

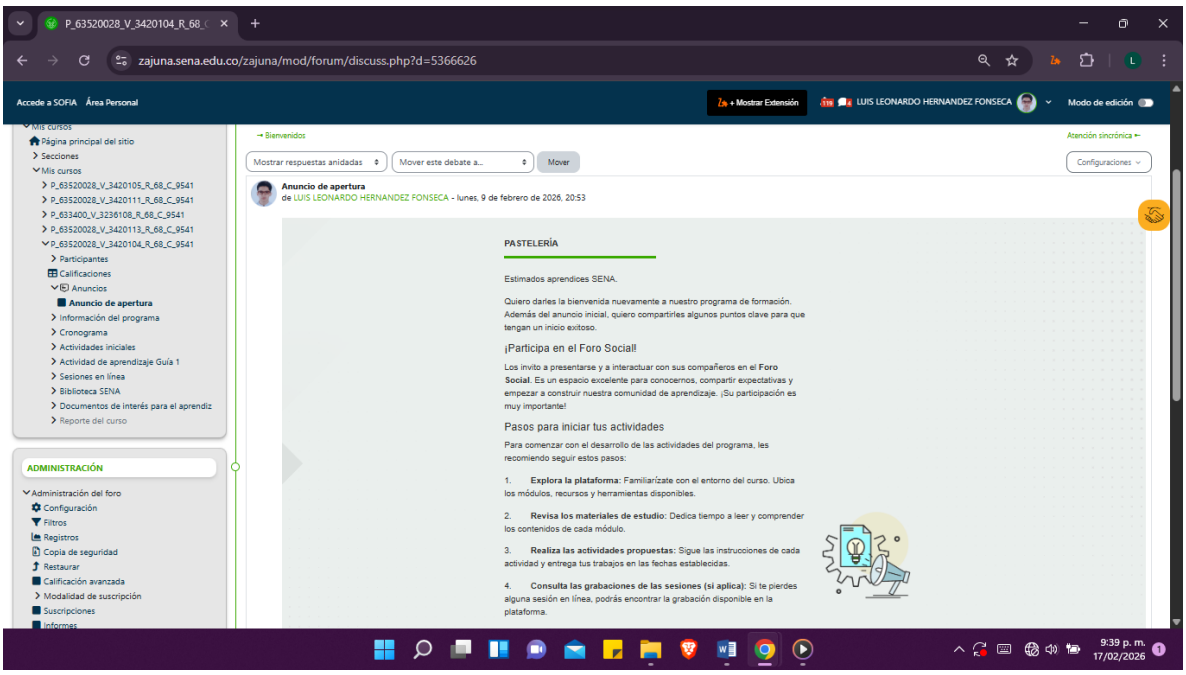
Fecha: 09,10,11,12.13.14.15.16,17, de febrero
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: pastelería
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (30) horas
Actividad de aprendizaje: **AA1.** Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes. Evidencia de conocimiento: **Evidencia de conocimiento: AA1-V01.** Exploración de la pastelería moderna.

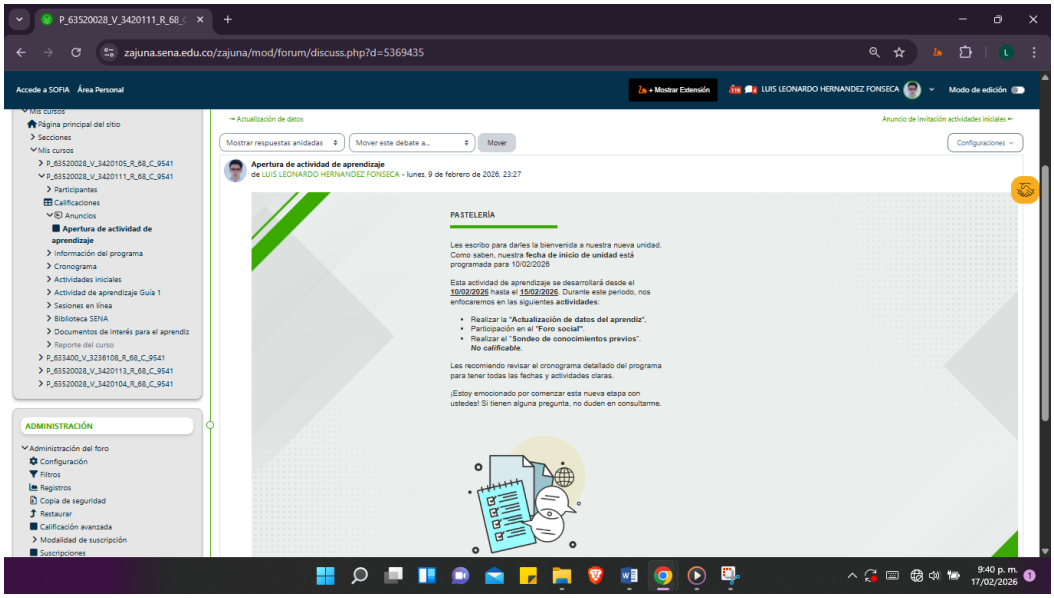
Obligación: 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.
Evidencia 1,

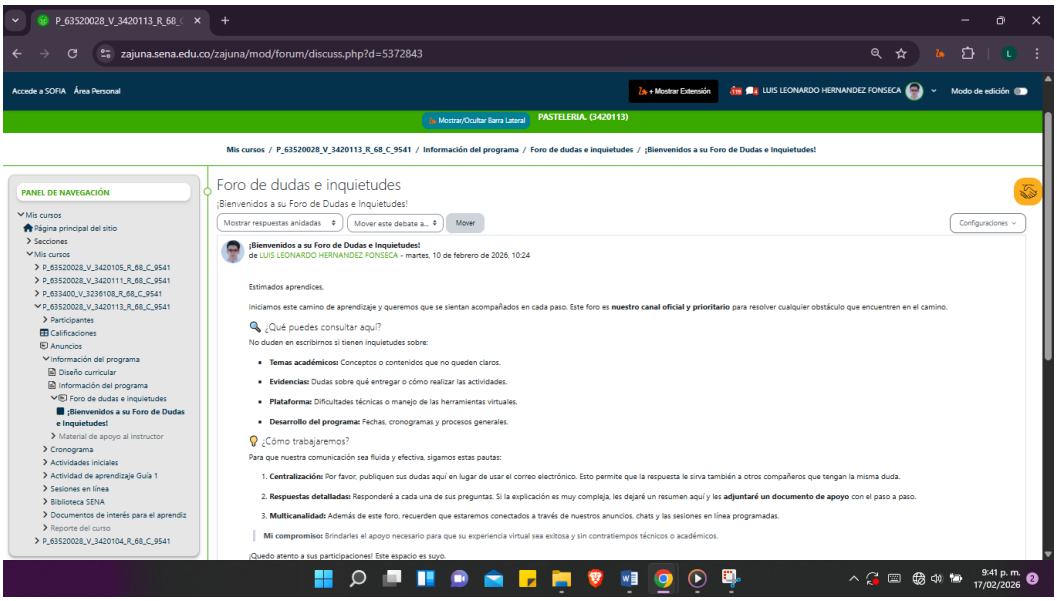

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/post.php?edit=10460320
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Colapsar todo
Su nuevo tema de debate
Asunto
Bienvenidos
Mensaje
Estimados aprendices SENA.
Les doy la bienvenida a la formación PASTELERIA. (3420111). Mi nombre es Luis Leonardo Hernández fonseca y seré su instructor durante este programa.me pueden contactar a través del foro de dudas e inquietudes, o al correo electrónico: leonardofonher2@gmail.com, o en el celular: 3167724107.
Fechas Importantes
Este programa inicia el [Fecha de inicio de la formación según Sofía Plus] y finaliza el [Fecha de fin de la formación según Sofía Plus].
Las actividades de formación darán comienzo el (en actualización).
Tengan en cuenta que la fecha límite para la recepción de todas las
Suscripción a la discusión
Archivo adjunto
Tamaño máximo de archivo: 250 MB, número máximo de archivos: 1
Archivos
ADMINISTRACIÓN
5:52 p. m.
9/02/2026


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?f=598386
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Asunto
Actualización de datos
Mensaje
PASTELERÍA
Estimados aprendices SENA.
Es importante que sepan que, durante los tres primeros días hábiles a partir del inicio de la formación (la fecha exacta la pueden encontrar en Sofía Plus), necesitaré que verifiquen sus datos básicos en el Sistema de gestión académico administrativo Sofía Plus.
Por favor, revisen cuidadosamente su nombre, apellidos, tipo y número de documento de identidad, y su correo electrónico. Si encuentran alguna novedad o necesitan realizar alguna corrección en sus datos, les pido que se pongan en contacto con la persona encargada de ingreso en el Centro de
- Obligatorio
Enviar al foro
Cancelar
Avanzada
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
9:13 p. m.
9/02/2026


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5360986
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Bienvenidos
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de febrero de 2026, 16:30
PASTELERÍA
Estimados aprendices SENA.
Les doy la bienvenida a la formación PASTELERIA, (3420104). Mi nombre es Luis Leonardo Hernández fonseca y seré su instructor durante este programa.me pueden contactar a través del foro de dudas e inquietudes, o al correo electrónico: leonardofonher2@gmail.com, o en el https://chat.whatsapp.com/BorVkrwtUZL2w3d6fbGmZC chat de whatsapp.
Fechas Importantes
Este programa inicia el 10/02/2026 y finaliza el 06/03/2026.
Las actividades de formación darán comienzo 11/02/2026. Tengan en cuenta que la fecha límite para la recepción de todas las evidencias es el 04/03/2026. Es crucial que se organicen para cumplir con estas fechas.
Primeros Pasos y Comunicación
Para iniciar, les recomiendo encarecidamente consultar el cronograma del programa y la guía de aprendizaje inicial. Allí encontrarán las actividades que deben desarrollar y los recursos necesarios.
Nuestros espacios internos de comunicación serán: el foro de dudas e inquietudes, el chat de la plataforma, sesiones sincrónicas, etc.]. Estaré atento a sus preguntas y comentarios por estos canales.
Recomendaciones Importantes
Para facilitar su adaptación y el manejo de la plataforma, les sugiero consultar la norma/reglas de convivencia o reglas del programa (el documento oficial lo encuentran en https://ejecucionformacion.sena.edu.co/comunidad-
ADMINISTRACIÓN
9:38 p. m.
17/02/2026

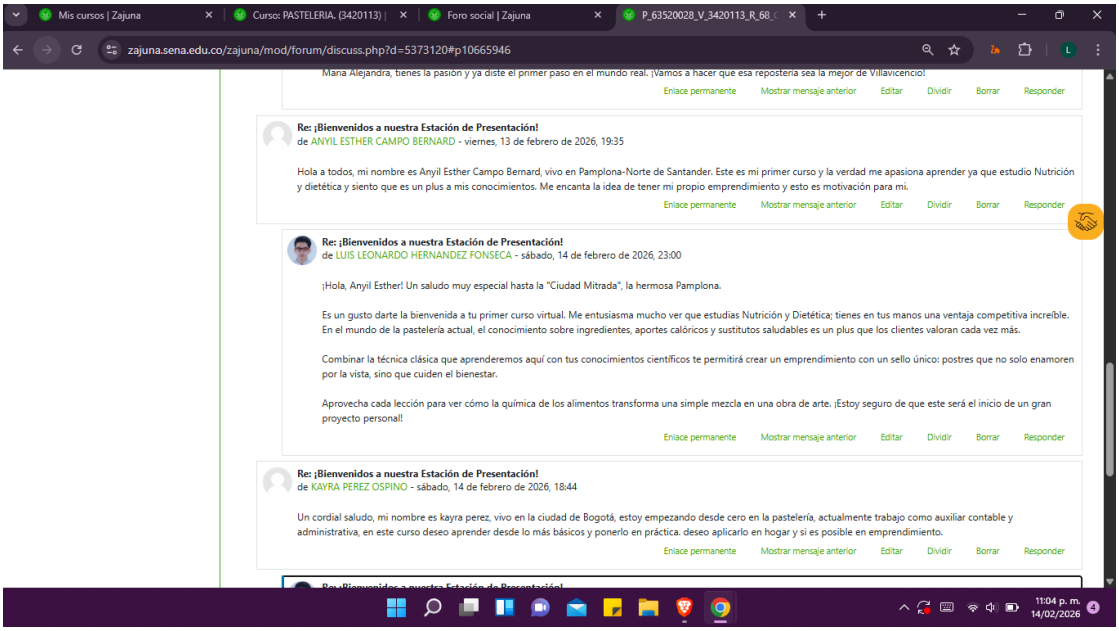

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5366626
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncio de apertura
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de febrero de 2026, 20:53
PASTELERÍA
Estimados aprendices SENA.
Quiero darles la bienvenida nuevamente a nuestro programa de formación. Además del anuncio inicial, quiero compartirles algunos puntos clave para que tengan un inicio exitoso.
¡Participa en el Foro Social!
Los invito a presentarse y a interactuar con sus compañeros en el Foro Social. Es un espacio excelente para conocernos, compartir expectativas y empezar a construir nuestra comunidad de aprendizaje. ¡Su participación es muy importante!
Pasos para iniciar tus actividades
Para comenzar con el desarrollo de las actividades del programa, les recomiendo seguir estos pasos:
1. Explora la plataforma: Familiarízate con el entorno del curso. Ubica los módulos, recursos y herramientas disponibles.
2. Revisa los materiales de estudio: Dedica tiempo a leer y comprender los contenidos de cada módulo.
3. Realiza las actividades propuestas: Sigue las instrucciones de cada actividad y entrega tus trabajos en las fechas establecidas.
4. Consulta las grabaciones de las sesiones (si aplica): Si te pierdes alguna sesión en línea, podrás encontrar la grabación disponible en la plataforma.
ADMINISTRACIÓN
9:39 p. m.
17/02/2026

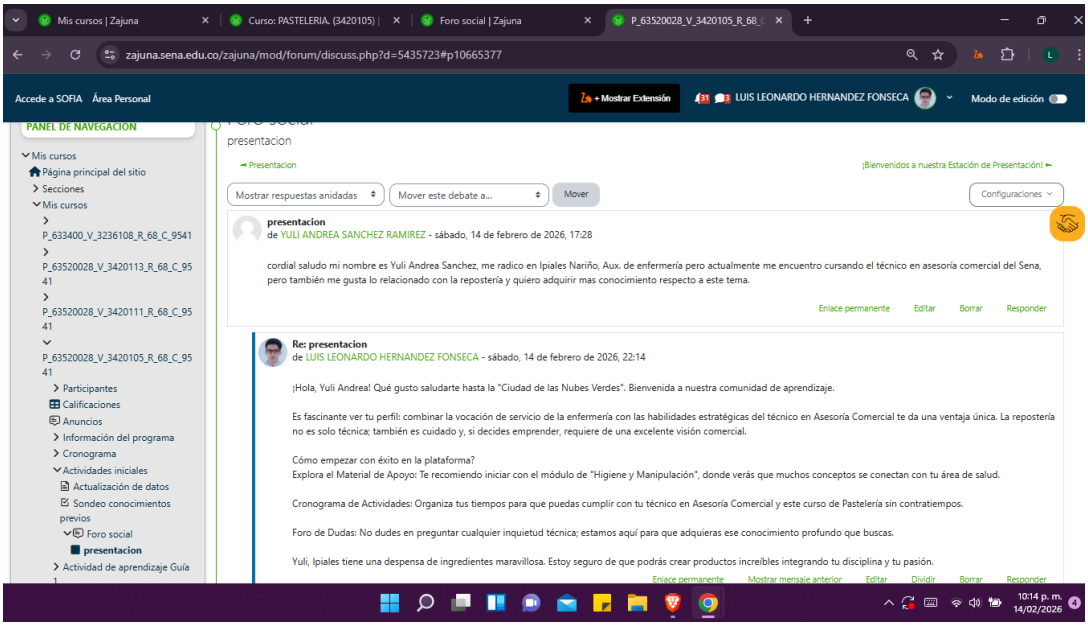


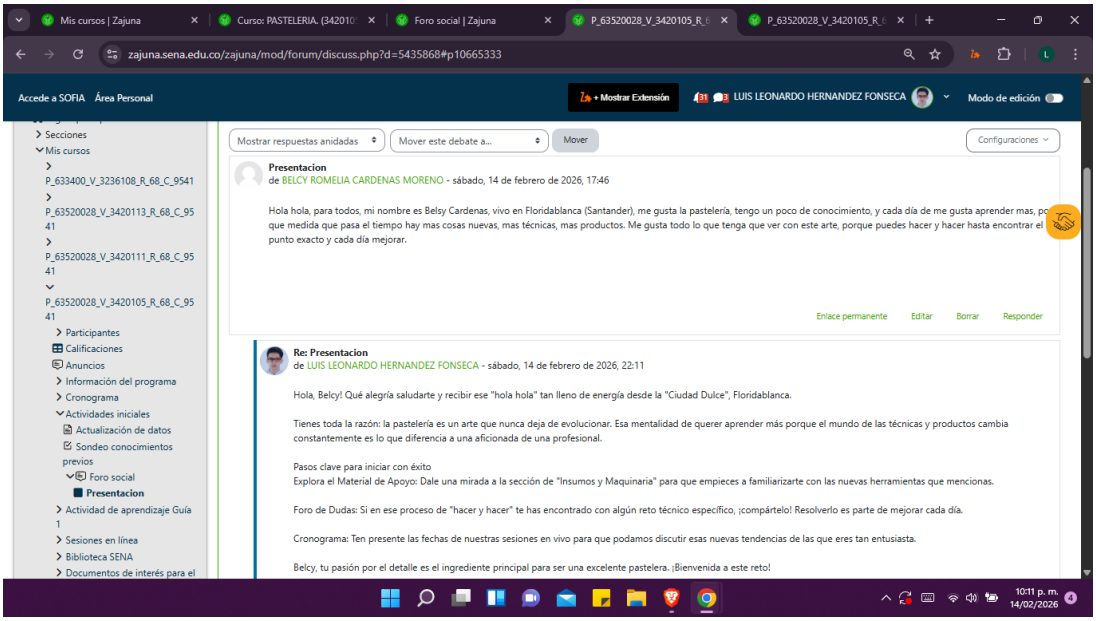


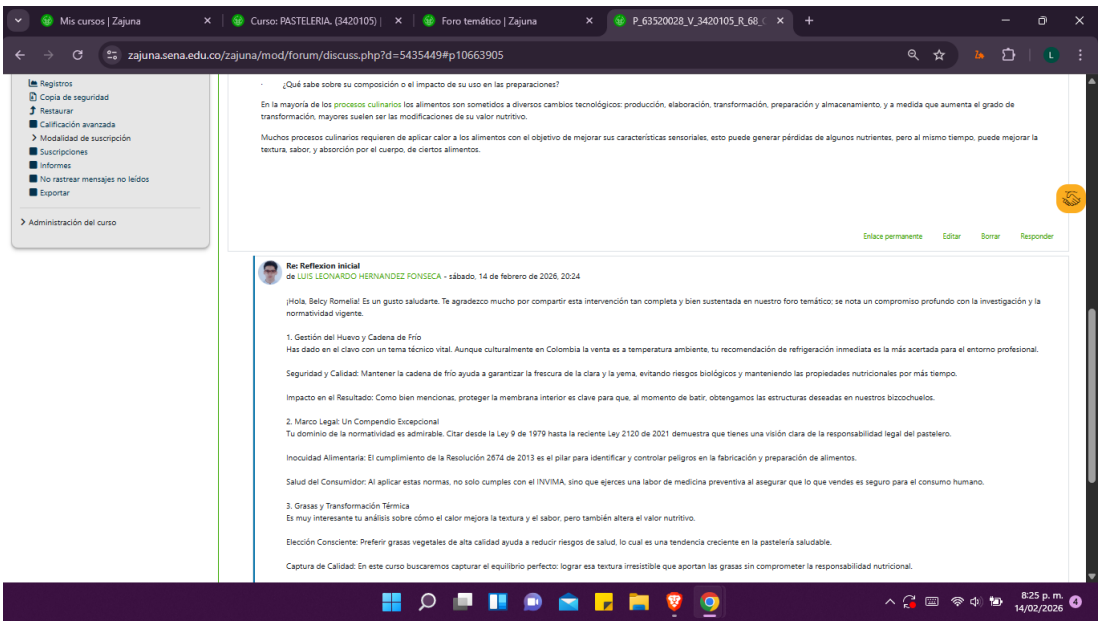
Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencia 2,


Mis cursos | Zajuna
Curso: PASTELERIA. (3420113) |
Foro social | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5373120#p10665946
Maria Alejandra, tienes la pasión y ya diste el primer paso en el mundo real. ¡Vamos a hacer que esa repostería sea la mejor de Villavicencio!
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Dividir Borrar Responder
Re: ¡Bienvenidos a nuestra Estación de Presentación!
de ANYIL ESTHER CAMPO BERNARD - viernes, 13 de febrero de 2026, 19:35
Hola a todos, mi nombre es Anyil Esther Campo Bernard, vivo en Pamplona-Norte de Santander. Este es mi primer curso y la verdad me apasiona aprender ya que estudio Nutrición y dietética y siento que es un plus a mis conocimientos. Me encanta la idea de tener mi propio emprendimiento y esto es motivación para mi.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Dividir Borrar Responder
Re: ¡Bienvenidos a nuestra Estación de Presentación!
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - sábado, 14 de febrero de 2026, 23:00
¡Hola, Anyil Esther! Un saludo muy especial hasta la "Ciudad Mitrada", la hermosa Pamplona.
Es un gusto darte la bienvenida a tu primer curso virtual. Me entusiasma mucho ver que estudias Nutrición y Dietética; tienes en tus manos una ventaja competitiva increíble. En el mundo de la pastelería actual, el conocimiento sobre ingredientes, aportes calóricos y sustitutos saludables es un plus que los clientes valoran cada vez más.
Combinar la técnica clásica que aprenderemos aquí con tus conocimientos científicos te permitirá crear un emprendimiento con un sello único: postres que no solo enamoren por la vista, sino que cuiden el bienestar.
Aprovecha cada lección para ver cómo la química de los alimentos transforma una simple mezcla en una obra de arte. ¡Estoy seguro de que este será el inicio de un gran proyecto personal!
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Dividir Borrar Responder
Re: ¡Bienvenidos a nuestra Estación de Presentación!
de KAYRA PEREZ OSPINO - sábado, 14 de febrero de 2026, 18:44
Un cordial saludo, mi nombre es kayra perez, vivo en la ciudad de Bogotá, estoy empezando desde cero en la pastelería, actualmente trabajo como auxiliar contable y administrativa, en este curso deseo aprender desde lo más básicos y ponerlo en práctica. deseo aplicarlo en hogar y si es posible en emprendimiento.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Dividir Borrar Responder
11:04 p. m.
14/02/2026


Mis cursos | Zajuna
Curso: PASTELERIA. (3420105) |
Foro social | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5435723#p10665377
Accede a SOFIA Área Personal
+ Mostrar Extensión
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACION
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_633400_V_3236108_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420113_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información del programa
Cronograma
Actividades iniciales
Actualización de datos
Sondeo conocimientos previos
Foro social
presentacion
Actividad de aprendizaje Guía
presentacion
Presentacion
¡Bienvenidos a nuestra Estación de Presentación!
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
presentacion
de YULI ANDREA SANCHEZ RAMIREZ - sábado, 14 de febrero de 2026, 17:28
cordial saludo mi nombre es Yuli Andrea Sanchez, me radico en Ipiales Nariño, Aux. de enfermería pero actualmente me encuentro cursando el técnico en asesoría comercial del Sena, pero también me gusta lo relacionado con la repostería y quiero adquirir mas conocimiento respecto a este tema.
Enlace permanente Editar Borrar Responder
Re: presentacion
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - sábado, 14 de febrero de 2026, 22:14
¡Hola, Yuli Andrea! Qué gusto saludarte hasta la "Ciudad de las Nubes Verdes". Bienvenida a nuestra comunidad de aprendizaje.
Es fascinante ver tu perfil: combinar la vocación de servicio de la enfermería con las habilidades estratégicas del técnico en Asesoría Comercial te da una ventaja única. La repostería no es solo técnica; también es cuidado y, si decides emprender, requiere de una excelente visión comercial.
Cómo empezar con éxito en la plataforma?
Explora el Material de Apoyo: Te recomiendo iniciar con el módulo de "Higiene y Manipulación", donde verás que muchos conceptos se conectan con tu área de salud.
Cronograma de Actividades: Organiza tus tiempos para que puedas cumplir con tu técnico en Asesoría Comercial y este curso de Pastelería sin contratiempos.
Foro de Dudas: No dudes en preguntar cualquier inquietud técnica; estamos aquí para que adquieras ese conocimiento profundo que buscas.
Yuli, Ipiales tiene una despensa de ingredientes maravillosa. Estoy seguro de que podrás crear productos increíbles integrando tu disciplina y tu pasión.
Enlace permanente Mostrar mensaje anterior Editar Dividir Borrar Responder
10:14 p. m.
14/02/2026

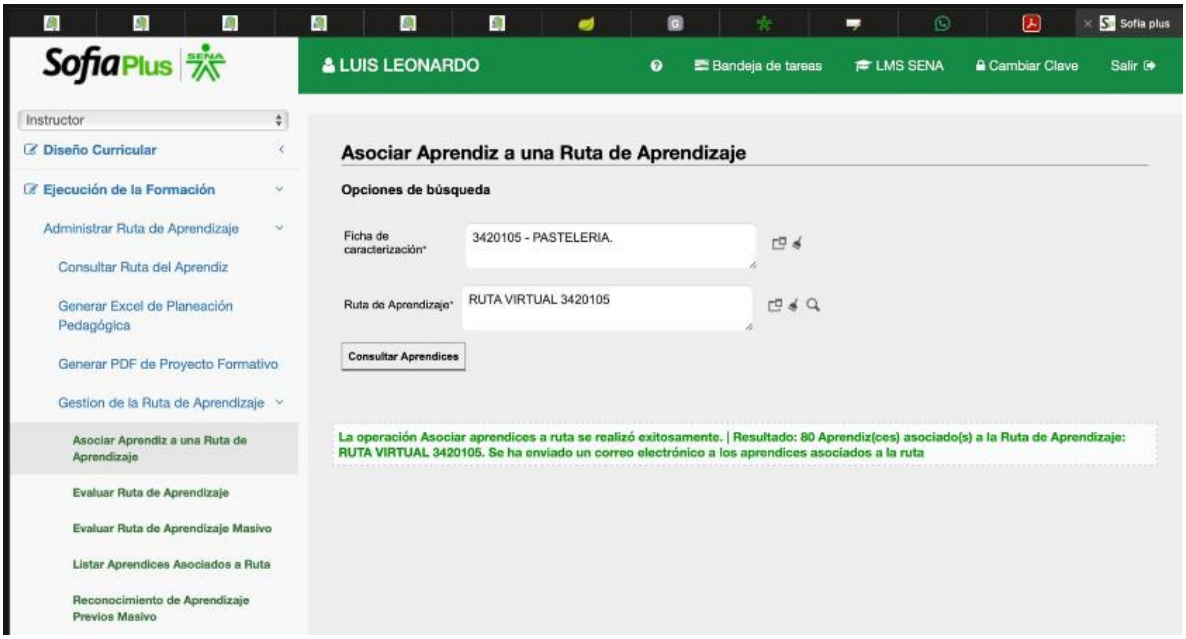

Mis cursos | Zajuna
Curso: PASTELERIA. (3420105)
Foro social | Zajuna
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5435868#p10665333
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Presentacion
de BELCY ROMELIA CARDENAS MORENO - sábado, 14 de febrero de 2026, 17:46
Hola hola, para todos, mi nombre es Belsy Cardenas, vivo en Floridablanca (Santander), me gusta la pastelería, tengo un poco de conocimiento, y cada día de me gusta aprender mas, po
que medida que pasa el tiempo hay mas cosas nuevas, mas técnicas, mas productos. Me gusta todo lo que tenga que ver con este arte, porque puedes hacer y hacer hasta encontrar el
punto exacto y cada día mejorar.
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Re: Presentacion
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - sábado, 14 de febrero de 2026, 22:11
Hola, Belcy! Qué alegría saludarte y recibir ese "hola hola" tan lleno de energía desde la "Ciudad Dulce", Floridablanca.
Tienes toda la razón: la pastelería es un arte que nunca deja de evolucionar. Esa mentalidad de querer aprender más porque el mundo de las técnicas y productos cambia
constantemente es lo que diferencia a una aficionada de una profesional.
Pasos clave para iniciar con éxito
Explora el Material de Apoyo: Dale una mirada a la sección de "Insumos y Maquinaria" para que empieces a familiarizarte con las nuevas herramientas que mencionas.
Foro de Dudas: Si en ese proceso de "hacer y hacer" te has encontrado con algún reto técnico específico, ¡compártelo! Resolverlo es parte de mejorar cada día.
Cronograma: Ten presente las fechas de nuestras sesiones en vivo para que podamos discutir esas nuevas tendencias de las que eres tan entusiasta.
Belcy, tu pasión por el detalle es el ingrediente principal para ser una excelente pastelera. ¡Bienvenida a este reto!
10:11 p. m.
14/02/2026

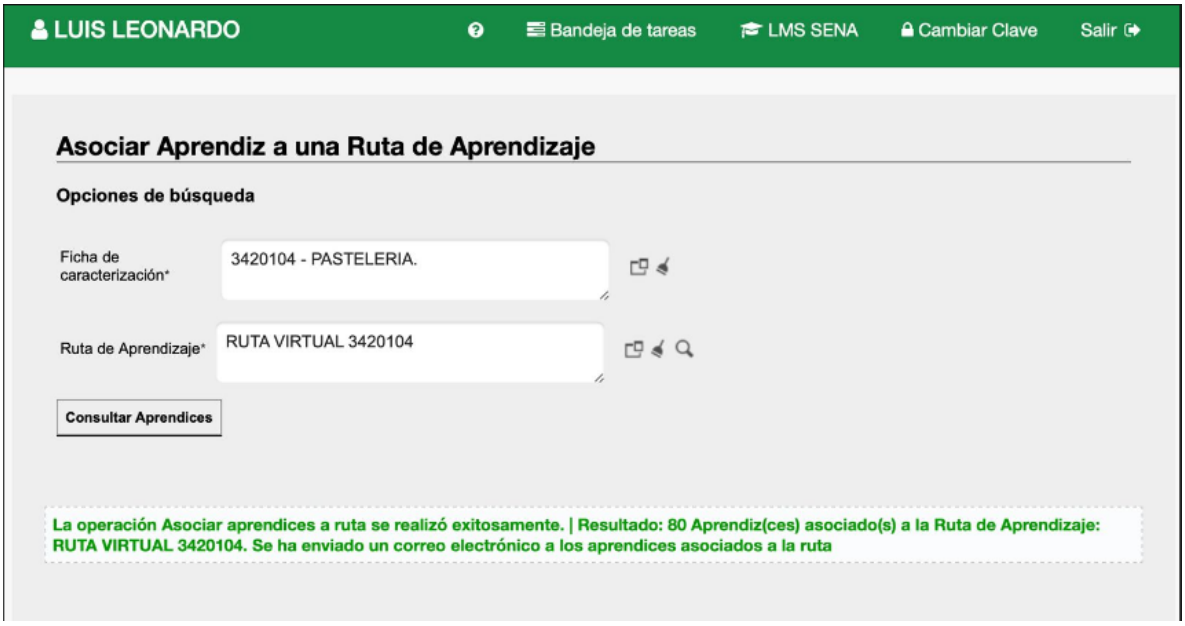

Mis cursos | Zajuna
Curso: PASTELERIA. (3420105)
Foro temático | Zajuna
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5435449#p10663905
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
No rastrear mensajes no leídos
Exportar
Administración del curso
¿Qué sabe sobre su composición o el impacto de su uso en las preparaciones?
En la mayoría de los procesos culinarios los alimentos son sometidos a diversos cambios tecnológicos: producción, elaboración, transformación, preparación y almacenamiento, y a medida que aumenta el grado de transformación, mayores suelen ser las modificaciones de su valor nutritivo.
Muchos procesos culinarios requieren de aplicar calor a los alimentos con el objetivo de mejorar sus características sensoriales, esto puede generar pérdidas de algunos nutrientes, pero al mismo tiempo, puede mejorar la textura, sabor, y absorción por el cuerpo, de ciertos alimentos.
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Re: Reflexion inicial
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - sábado, 14 de febrero de 2026, 20:24
¡Hola, Belcy Romelia! Es un gusto saludarte. Te agradezco mucho por compartir esta intervención tan completa y bien sustentada en nuestro foro temático; se nota un compromiso profundo con la investigación y la normatividad vigente.
1. Gestión del Huevo y Cadena de Frío
Has dado en el clavo con un tema técnico vital. Aunque culturalmente en Colombia la venta es a temperatura ambiente, tu recomendación de refrigeración inmediata es la más acertada para el entorno profesional.
Seguridad y Calidad: Mantener la cadena de frío ayuda a garantizar la frescura de la clara y la yema, evitando riesgos biológicos y manteniendo las propiedades nutricionales por más tiempo.
Impacto en el Resultado: Como bien mencionas, proteger la membrana interior es clave para que, al momento de batir, obtengamos las estructuras deseadas en nuestros bizcochuelos.
2. Marco Legal: Un Compendio Excepcional
Tu dominio de la normatividad es admirable. Citar desde la Ley 9 de 1979 hasta la reciente Ley 2120 de 2021 demuestra que tienes una visión clara de la responsabilidad legal del pastelero.
Inocuidad Alimentaria: El cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 es el pilar para identificar y controlar peligros en la fabricación y preparación de alimentos.
Salud del Consumidor: Al aplicar estas normas, no solo cumples con el INVIMA, sino que ejerces una labor de medicina preventiva al asegurar que lo que vendes es seguro para el consumo humano.
3. Grasas y Transformación Térmica
Es muy interesante tu análisis sobre cómo el calor mejora la textura y el sabor, pero también altera el valor nutritivo.
Elección Consciente: Preferir grasas vegetales de alta calidad ayuda a reducir riesgos de salud, lo cual es una tendencia creciente en la pastelería saludable.
Captura de Calidad: En este curso buscaremos capturar el equilibrio perfecto: lograr esa textura irresistible que aportan las grasas sin comprometer la responsabilidad nutricional.
8:25 p. m.
14/02/2026

Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

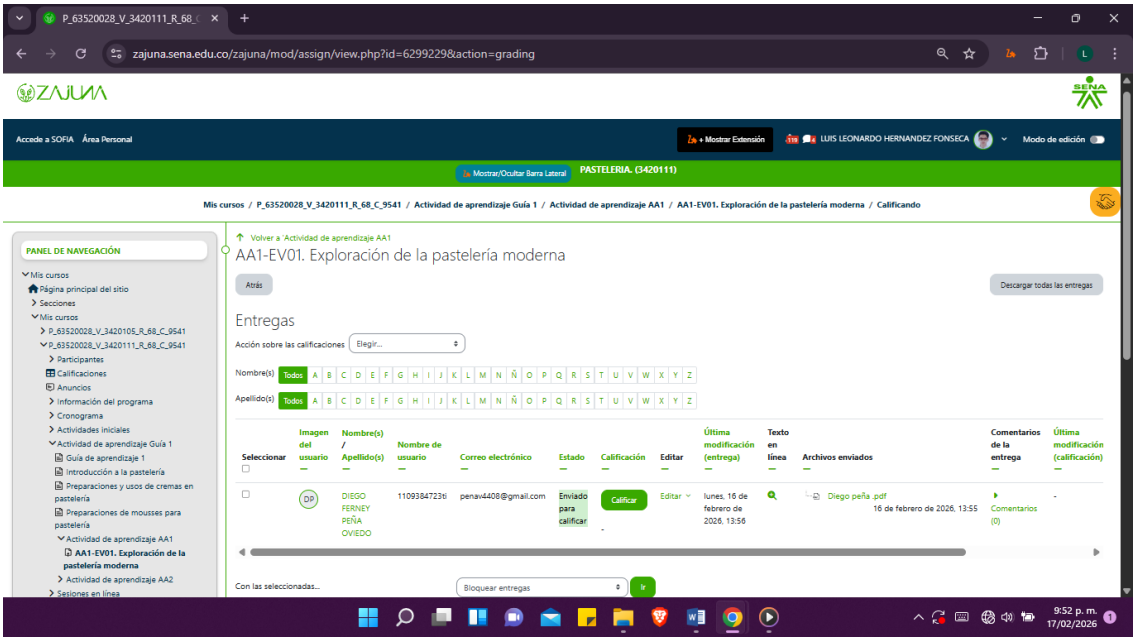
Evidencia 3,

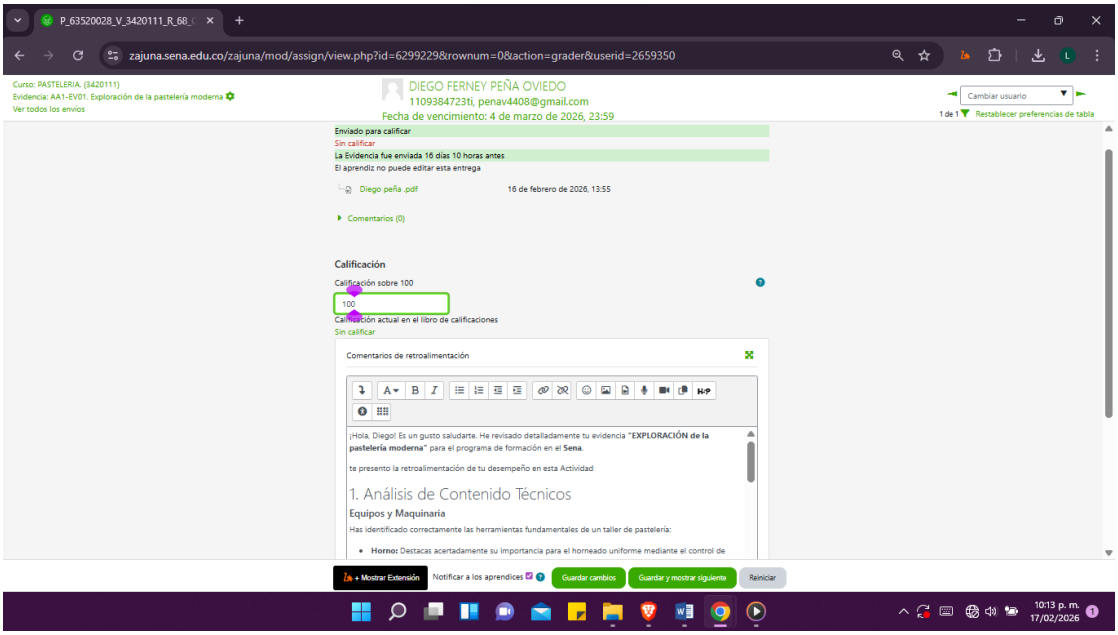


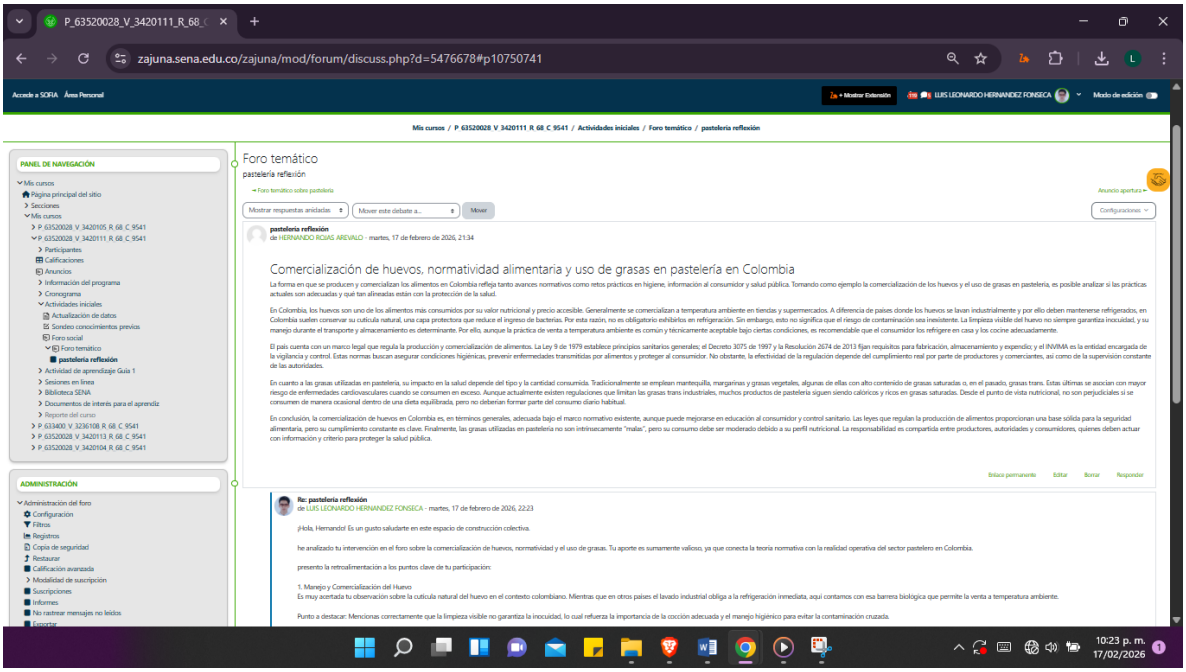



LUIS LEONARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3420104 - PASTELERIA.
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 3420104
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3420104. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


LUIS LEONARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3420111 - PASTELERIA.
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 3420111
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3420111. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

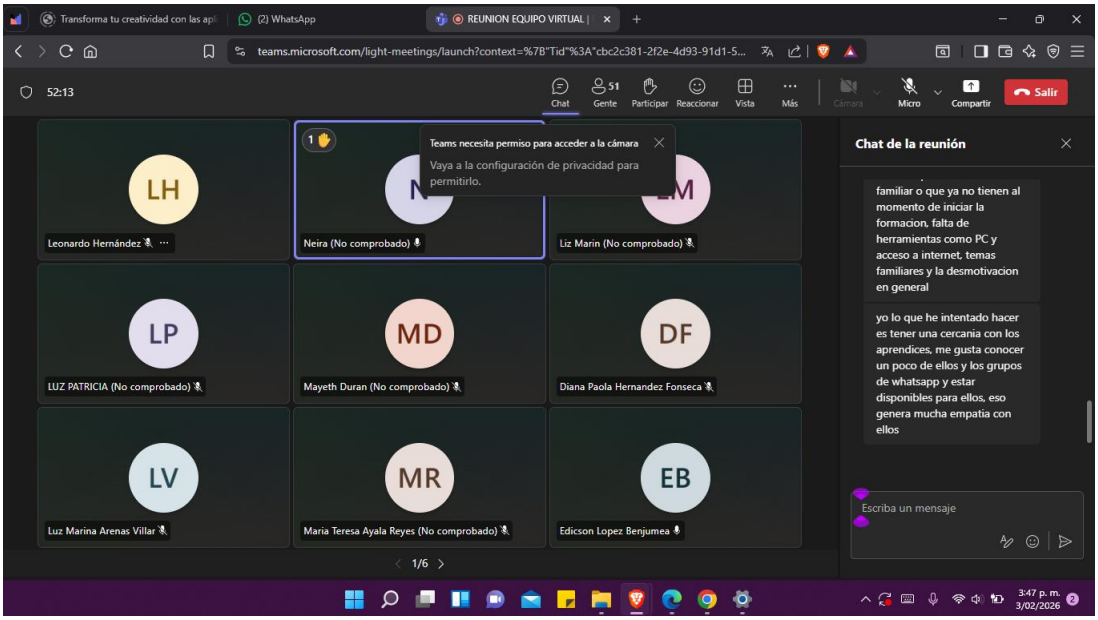

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=6299229&action=grading
PASTELERIA. (3420111)
AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna
Entregas
DIEGO FERNEY PEÑA OVIEDO
Calificar


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=6299229&rownum=0&action=grader&userid=2659350
DIEGO FERNEY PEÑA OVIEDO
Calificación
Comentarios de retroalimentación
1. Análisis de Contenido Técnicos

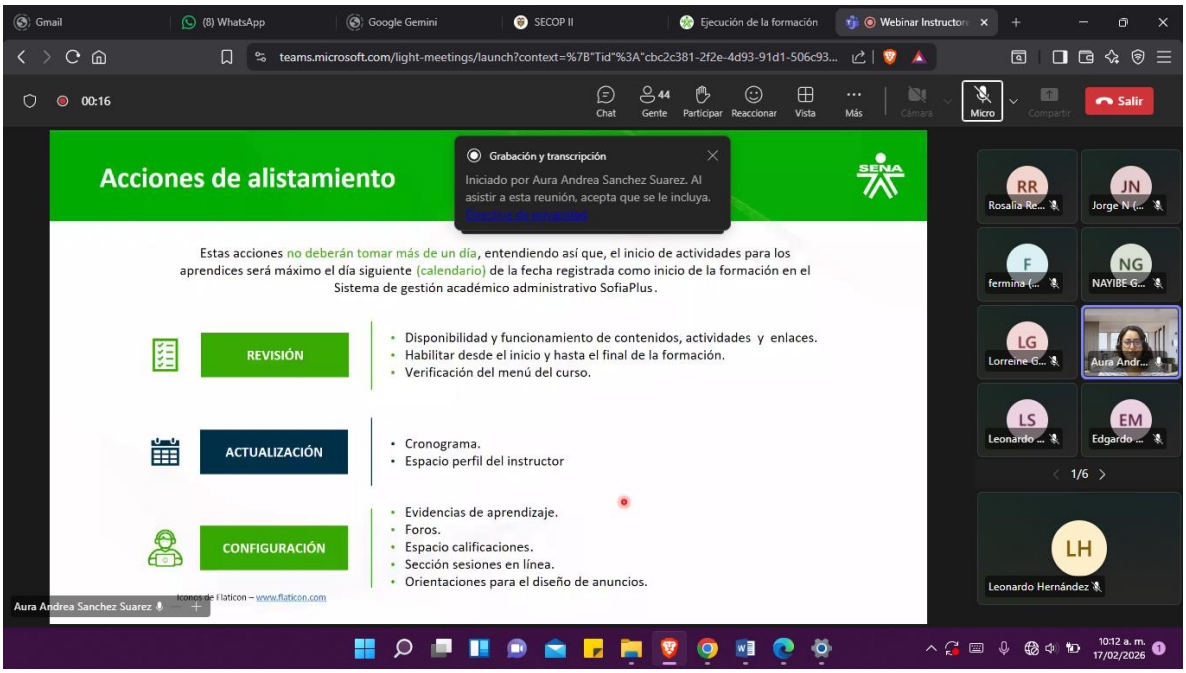


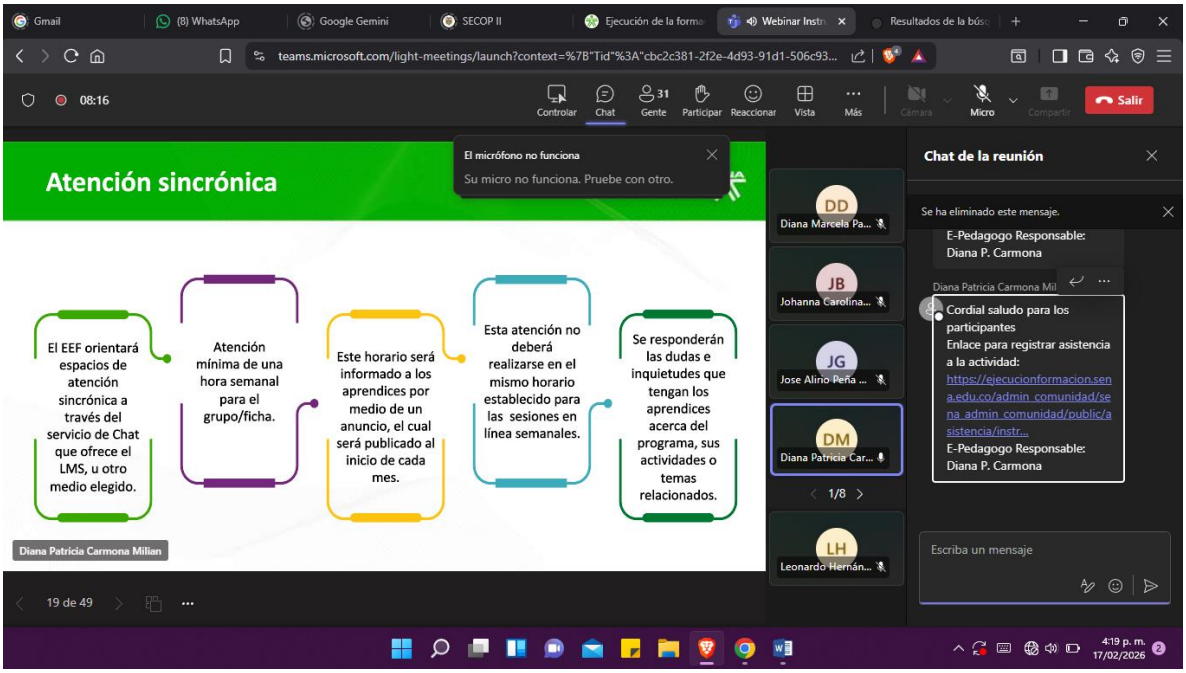
OBLIGACION 21: Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.

Evidencia 4,



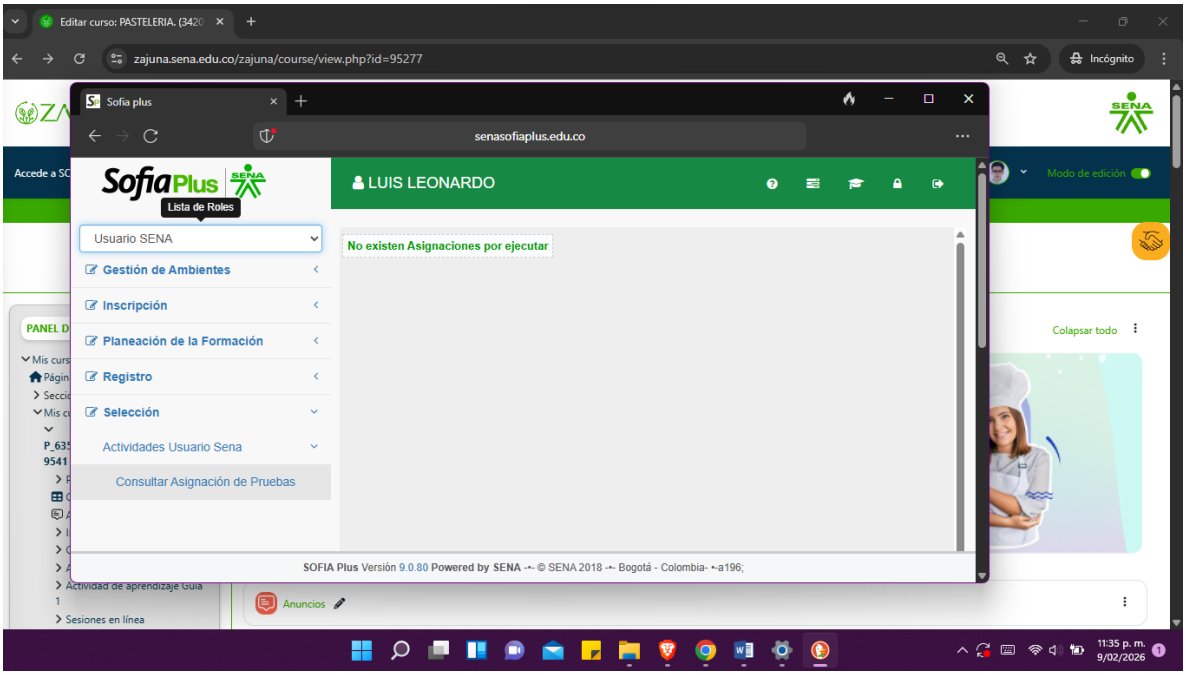
,

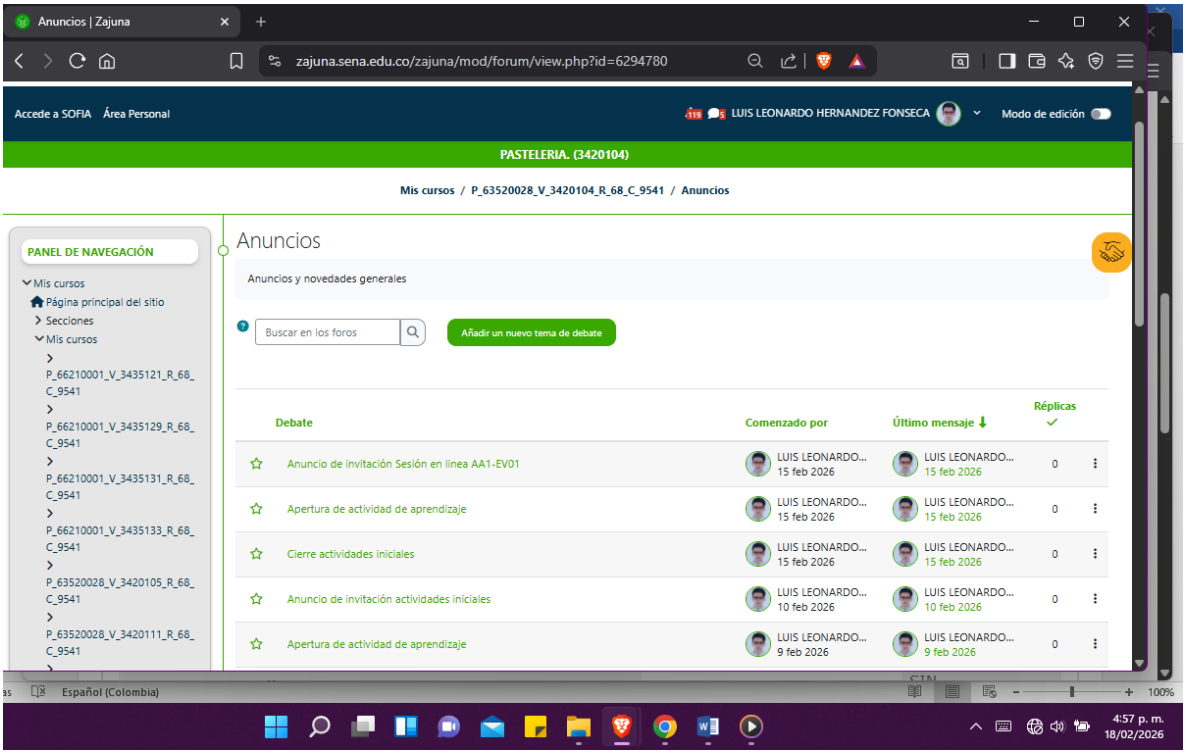

Acciones de alistamiento
Grabación y transcripción
Iniciado por Aura Andrea Sanchez Suarez. Al asistir a esta reunión, acepta que se le incluya.
Estas acciones no deberán tomar más de un día, entendiendo así que, el inicio de actividades para los aprendices será máximo el día siguiente (calendario) de la fecha registrada como inicio de la formación en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus.
REVISIÓN
Disponibilidad y funcionamiento de contenidos, actividades y enlaces.
Habilitar desde el inicio y hasta el final de la formación.
Verificación del menú del curso.
ACTUALIZACIÓN
Cronograma.
Espacio perfil del instructor
CONFIGURACIÓN
Evidencias de aprendizaje.
Foros.
Espacio calificaciones.
Sección sesiones en línea.
Orientaciones para el diseño de anuncios.
Aura Andrea Sanchez Suarez
Leonardo Hernández

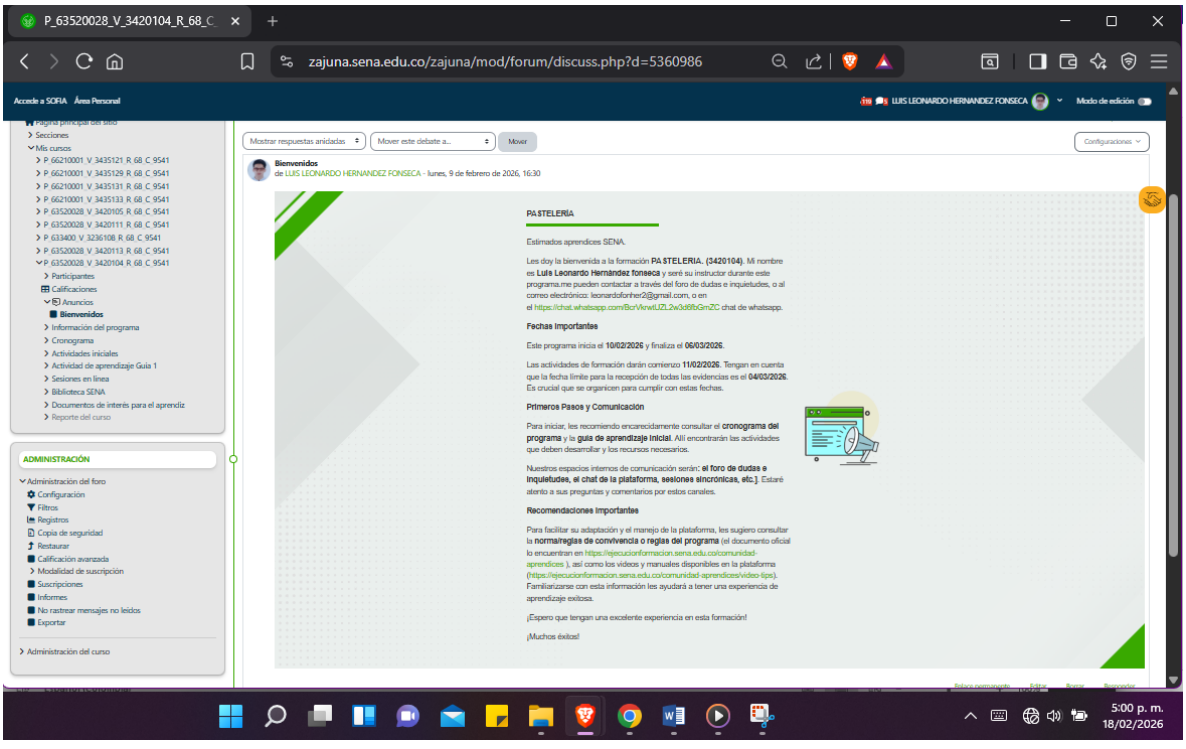

Atención sincrónica
El micrófono no funciona
Su micro no funciona. Pruebe con otro.
El EEF orientará espacios de atención sincrónica a través del servicio de Chat que ofrece el LMS, u otro medio elegido.
Atención mínima de una hora semanal para el grupo/ficha.
Este horario será informado a los aprendices por medio de un anuncio, el cual será publicado al inicio de cada mes.
Esta atención no deberá realizarse en el mismo horario establecido para las sesiones en línea semanales.
Se responderán las dudas e inquietudes que tengan los aprendices acerca del programa, sus actividades o temas relacionados.
Diana Patricia Carmona Milian
Chat de la reunión
Se ha eliminado este mensaje.
E-Pedagogo Responsable: Diana P. Carmona
Cordial saludo para los participantes
Enlace para registrar asistencia a la actividad:
https://ejecucionformacion.sena.edu.co/admin_comunidad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instr...
E-Pedagogo Responsable: Diana P. Carmona
Escriba un mensaje

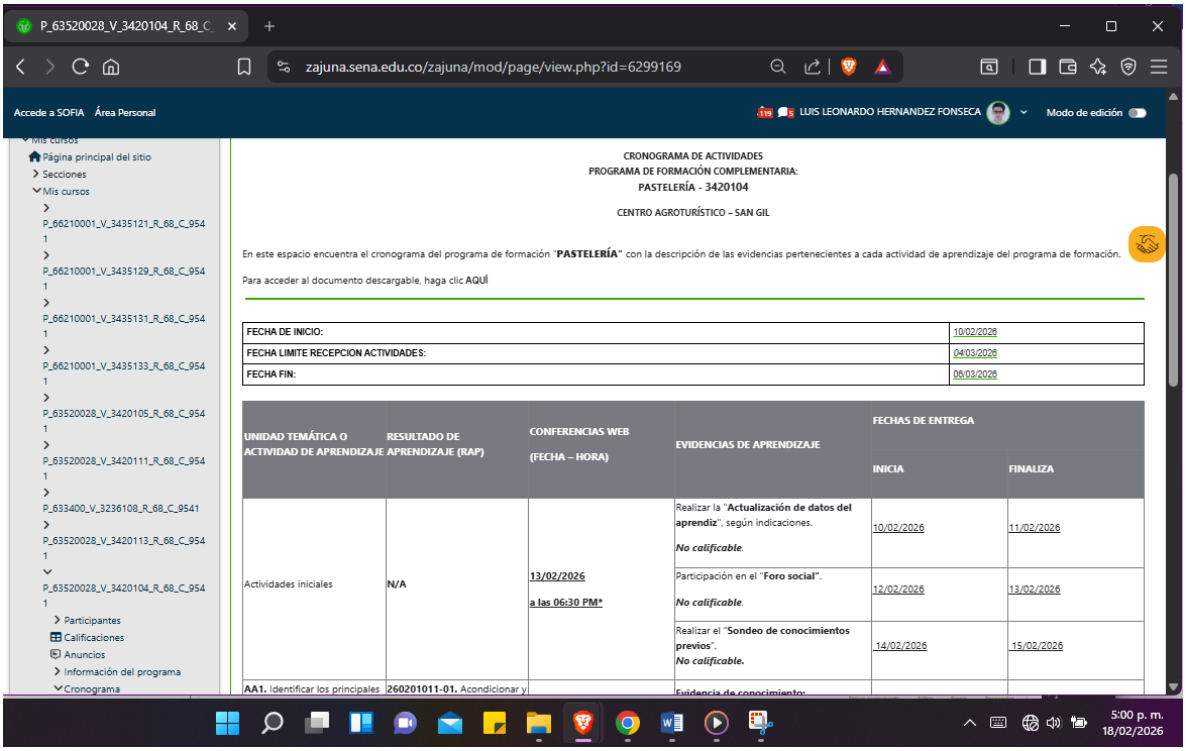
Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

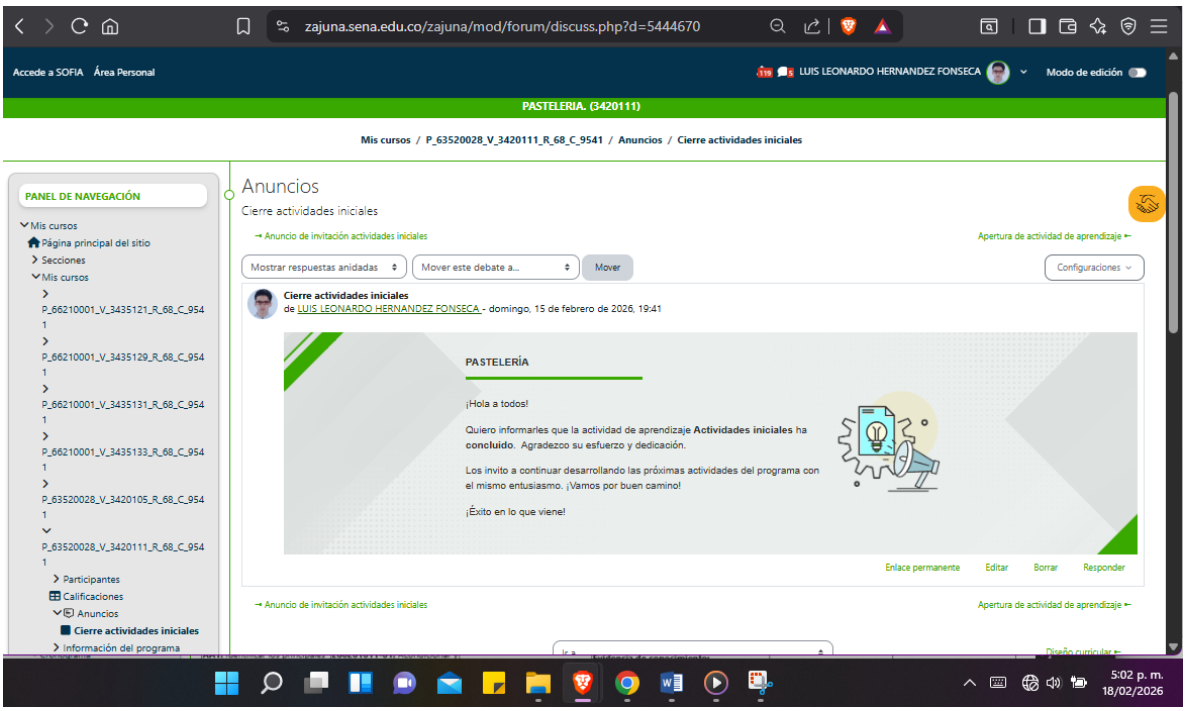
Evidencia 5:

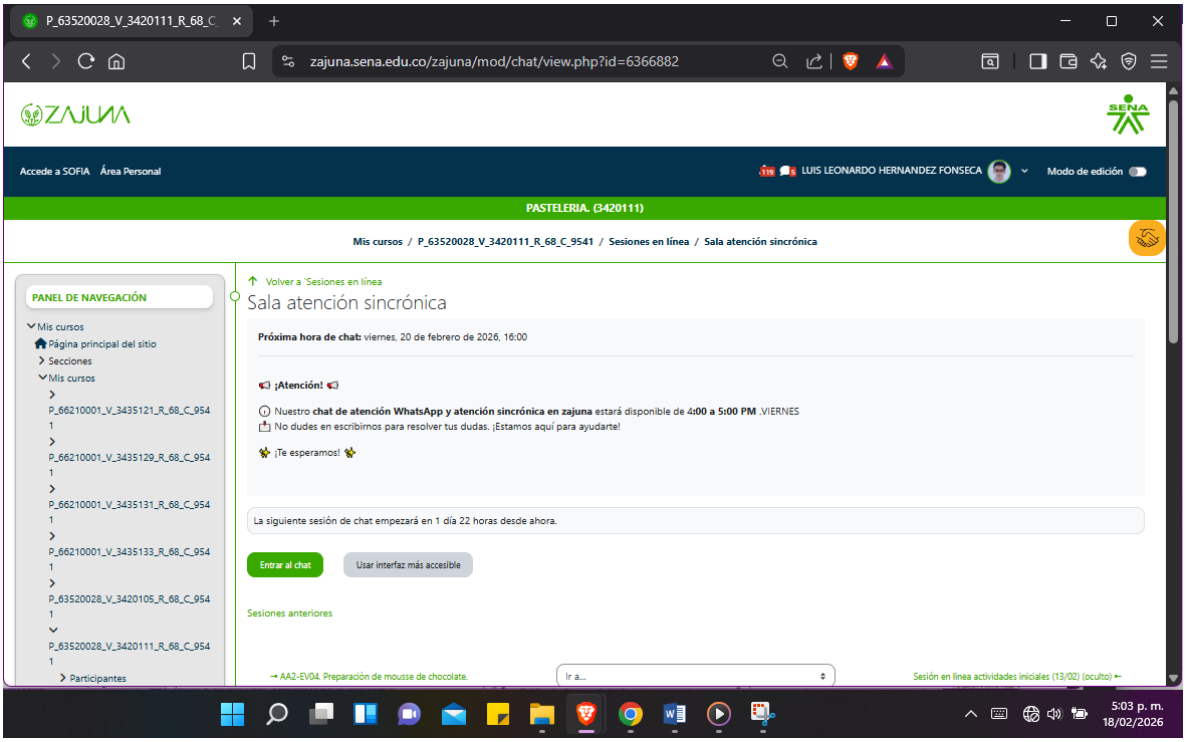


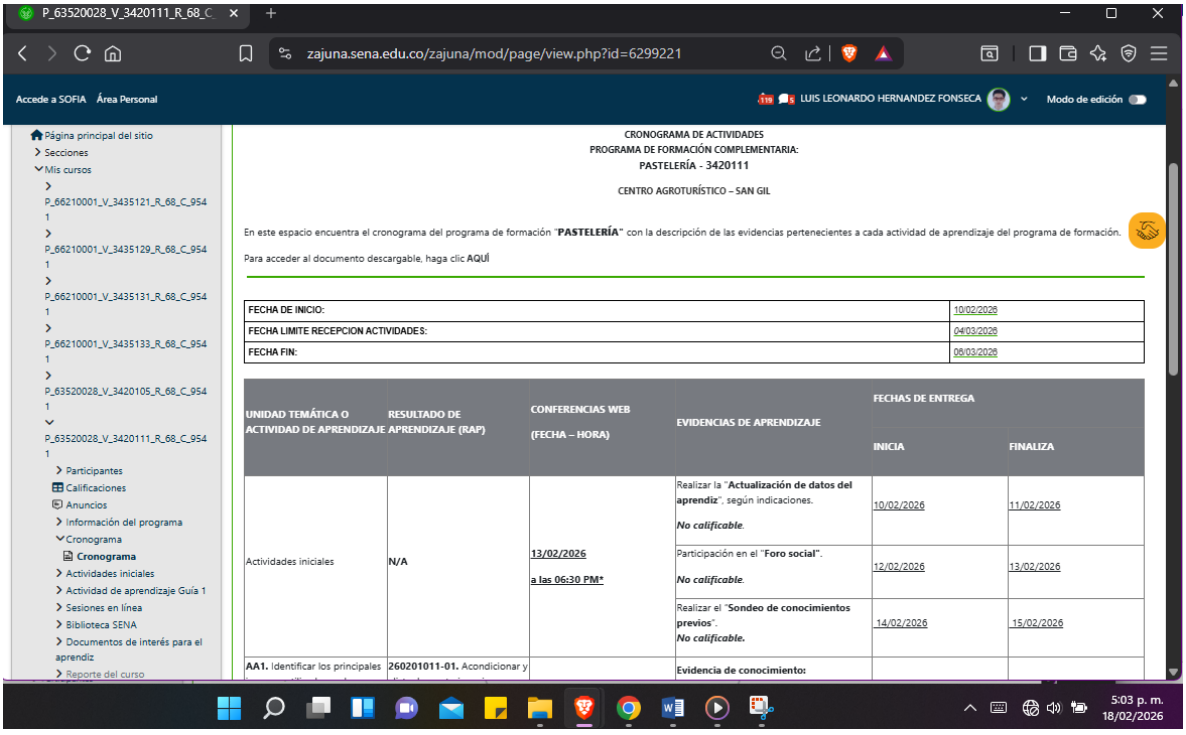

Anuncios | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6294780
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PASTELERIA. (3420104)
Mis cursos / P_63520028_V_3420104_R_68_C_9541 / Anuncios
PANEL DE NAVEGACIÓN
Anuncios
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Anuncio de invitación Sesión en línea AA1-EV01
Apertura de actividad de aprendizaje
Cierre actividades iniciales
Anuncio de invitación actividades iniciales
Apertura de actividad de aprendizaje
Español (Colombia)
4:57 p. m.
18/02/2026

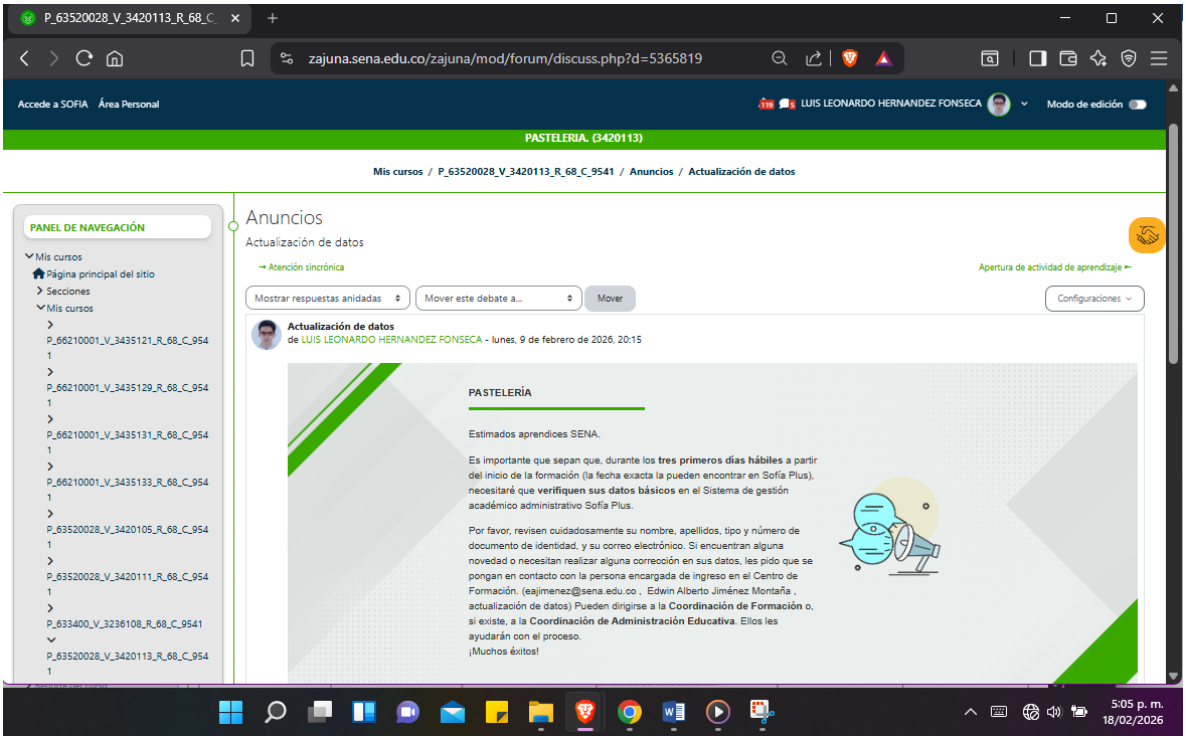

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5360986
Bienvenidos
PASTELERÍA
Estimados aprendices SENA,
Fechas Importantes
Primeros Pasos y Comunicación
Recomendaciones Importantes
¡Muchos éxitos!
5:00 p. m.
18/02/2026


P_63520028_V_3420104_R_68_C
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=6299169
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información del programa
Cronograma
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
PASTELERÍA - 3420104
CENTRO AGROTURÍSTICO – SAN GIL
En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "PASTELERÍA" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable, haga clic AQUÍ
FECHA DE INICIO: 10/02/2026
FECHA LIMITE RECEPCION ACTIVIDADES: 04/03/2026
FECHA FIN: 06/03/2026
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)
CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
FECHAS DE ENTREGA
INICIA
FINALIZA
Actividades iniciales
N/A
13/02/2026
a las 06:30 PM*
Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones.
No calificable.
10/02/2026
11/02/2026
Participación en el "Foro social".
No calificable.
12/02/2026
13/02/2026
Realizar el "Sondeo de conocimientos previos".
No calificable.
14/02/2026
15/02/2026
AA1. Identificar los principales
260201011-01. Acondicionar y
Evidencia de conocimiento:
5:00 p. m.
18/02/2026


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5444670
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PASTELERIA. (3420111)
Mis cursos / P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541 / Anuncios / Cierre actividades iniciales
PANEL DE NAVEGACIÓN
Anuncios
Cierre actividades iniciales
Anuncio de invitación actividades iniciales
Apertura de actividad de aprendizaje
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Cierre actividades iniciales
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - domingo, 15 de febrero de 2026, 19:41
PASTELERÍA
¡Hola a todos!
Quiero informarles que la actividad de aprendizaje Actividades iniciales ha concluido. Agradezco su esfuerzo y dedicación.
Los invito a continuar desarrollando las próximas actividades del programa con el mismo entusiasmo. ¡Vamos por buen camino!
¡Éxito en lo que viene!
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Anuncio de invitación actividades iniciales
Apertura de actividad de aprendizaje
Diseño curricular
Cierre actividades iniciales
5:02 p. m.
18/02/2026

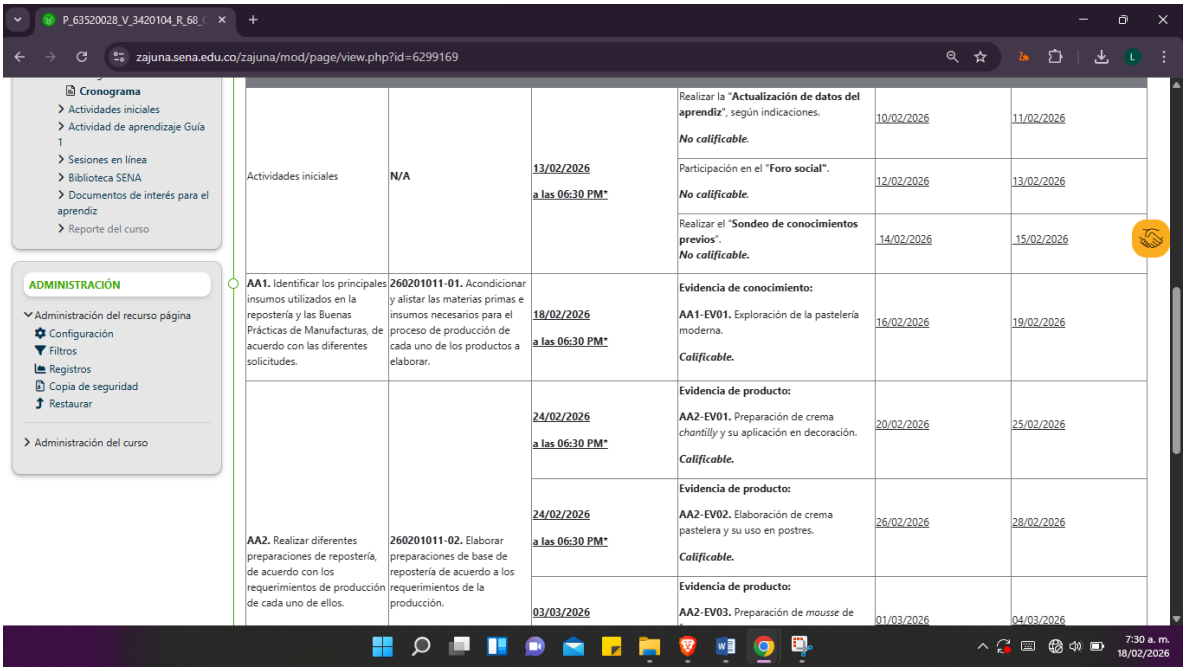

P_63520028_V_3420111_R_68_C
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/view.php?id=6366882
ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PASTELERIA. (3420111)
Mis cursos / P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541 / Sesiones en línea / Sala atención sincrónica
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_66210001_V_3435121_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435131_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435133_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541
Participantes
Volver a "Sesiones en línea
Sala atención sincrónica
Próxima hora de chat: viernes, 20 de febrero de 2026, 16:00
¡Atención!
Nuestro chat de atención WhatsApp y atención sincrónica en zajuna estará disponible de 4:00 a 5:00 PM .VIERNES
No dudes en escribirnos para resolver tus dudas. ¡Estamos aquí para ayudarte!
¡Te esperamos!
La siguiente sesión de chat empezará en 1 día 22 horas desde ahora.
Entrar al chat
Usar interfaz más accesible
Sesiones anteriores
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate.
Ir a...
Sesión en línea actividades iniciales (13/02) (oculto)
5:03 p. m.
18/02/2026


P_63520028_V_3420111_R_68_C
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=6299221
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_66210001_V_3435121_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435131_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435133_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información del programa
Cronograma
Cronograma
Actividades iniciales
Actividad de aprendizaje Guía 1
Sesiones en línea
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
Reporte del curso
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
PASTELERÍA - 3420111
CENTRO AGROTURÍSTICO – SAN GIL
En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "PASTELERÍA" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable, haga clic AQUÍ
FECHA DE INICIO: 10/02/2026
FECHA LIMITE RECEPCION ACTIVIDADES: 04/03/2026
FECHA FIN: 06/03/2026
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)
CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
FECHAS DE ENTREGA
INICIA
FINALIZA
Actividades iniciales
N/A
13/02/2026 a las 06:30 PM*
Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable.
10/02/2026
11/02/2026
Participación en el "Foro social". No calificable.
12/02/2026
13/02/2026
Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.
14/02/2026
15/02/2026
AA1. Identificar los principales
260201011-01. Acondicionar y
Evidencia de conocimiento:
5:03 p. m.
18/02/2026

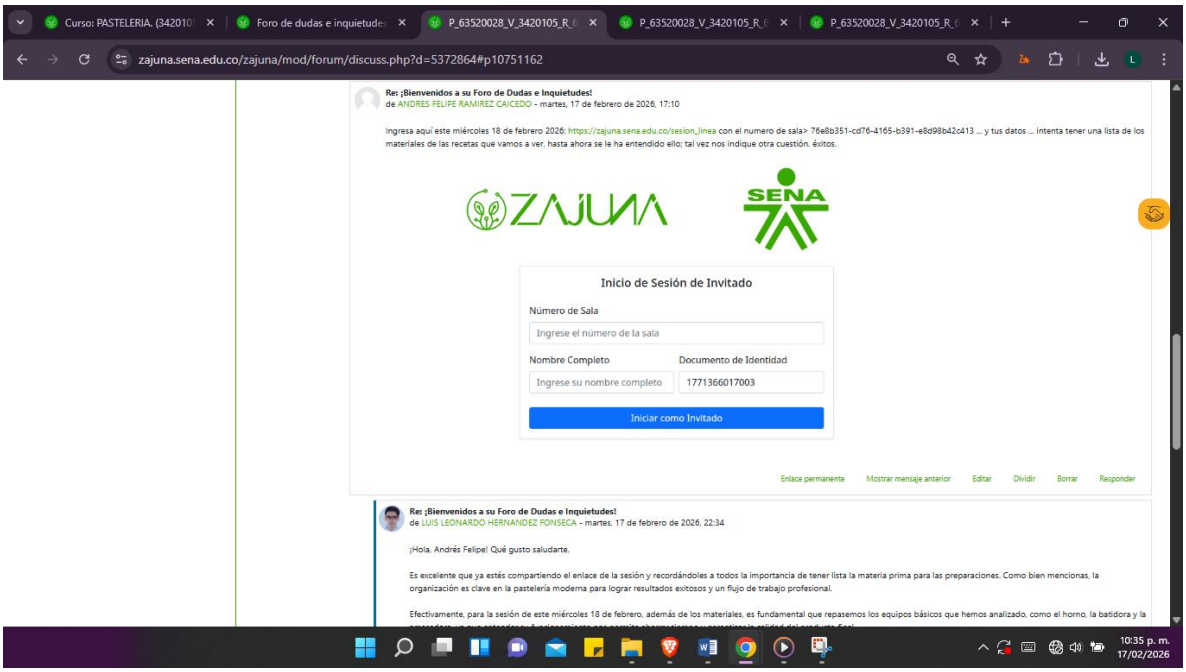


Obligación 23: Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.

Evidencia 6:

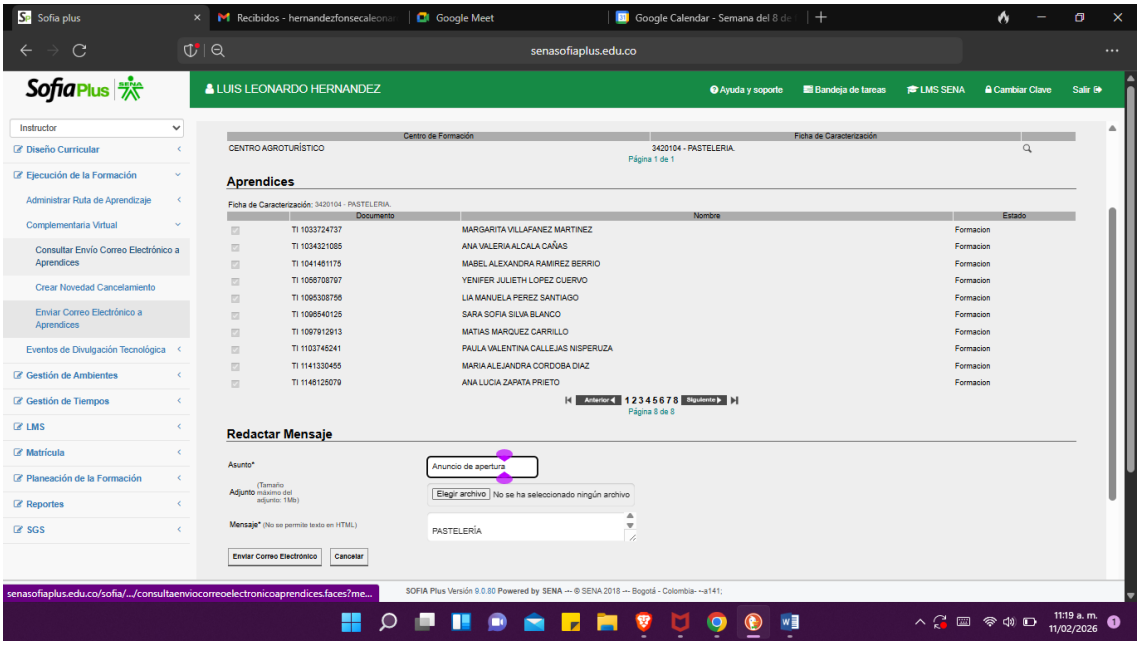


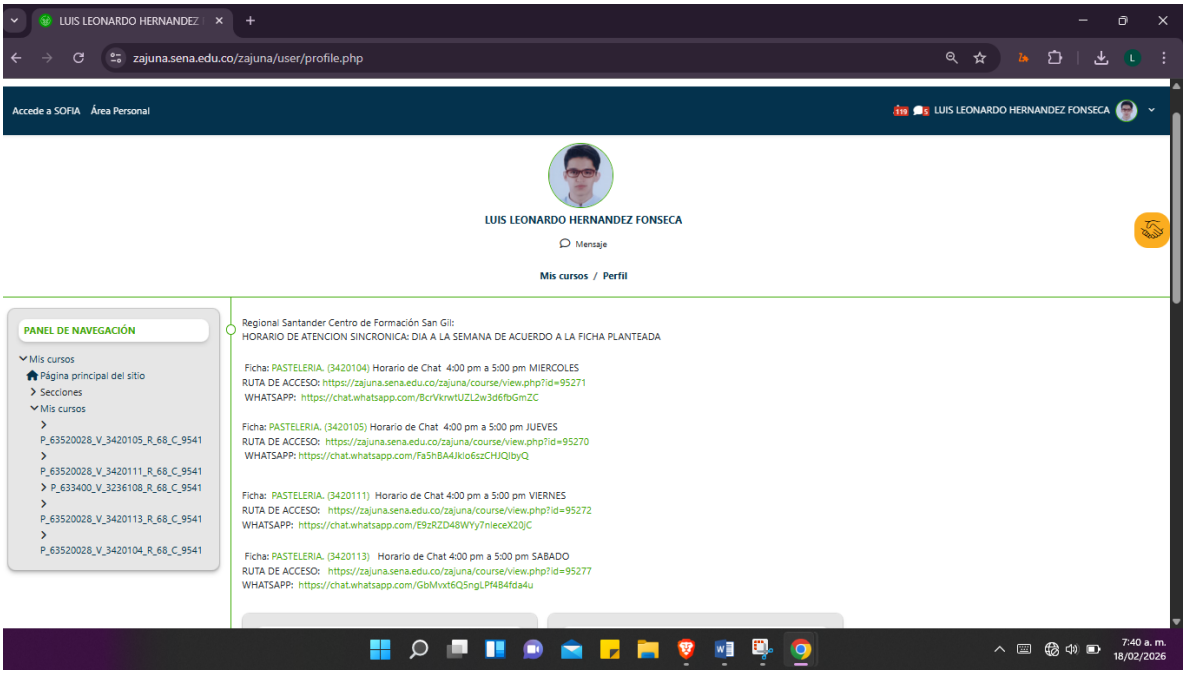
Actividades iniciales	**N/A**	**13/02/2026 a las 06:30 PM***	Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones. ***No calificable.***	10/02/2026	11/02/2026
			Participación en el "**Foro social**". ***No calificable.***	12/02/2026	13/02/2026
			Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**". ***No calificable.***	14/02/2026	15/02/2026
AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.	**260201011-01.** Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.	**18/02/2026 a las 06:30 PM***	**Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable.***	16/02/2026	19/02/2026
AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	**260201011-02.** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	**24/02/2026 a las 06:30 PM***	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable.***	20/02/2026	25/02/2026
		24/02/2026 a las 06:30 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable.***	26/02/2026	28/02/2026
		03/03/2026	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de	01/03/2026	04/03/2026



Obligación 24: Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual.

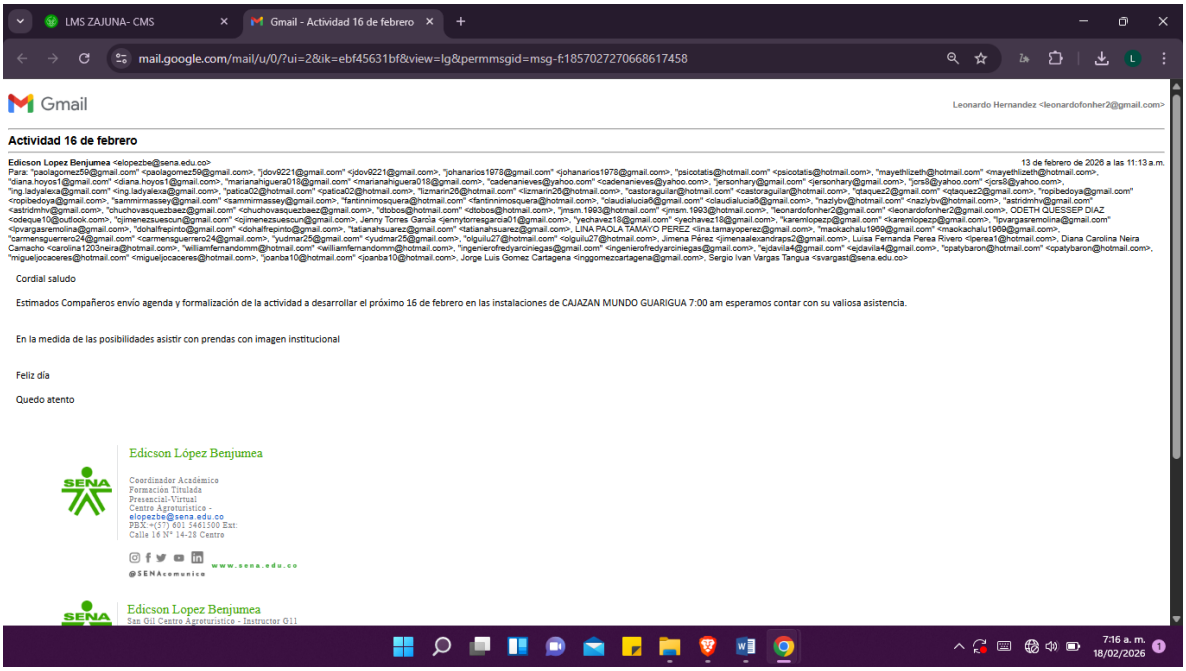
Evidencia 7,





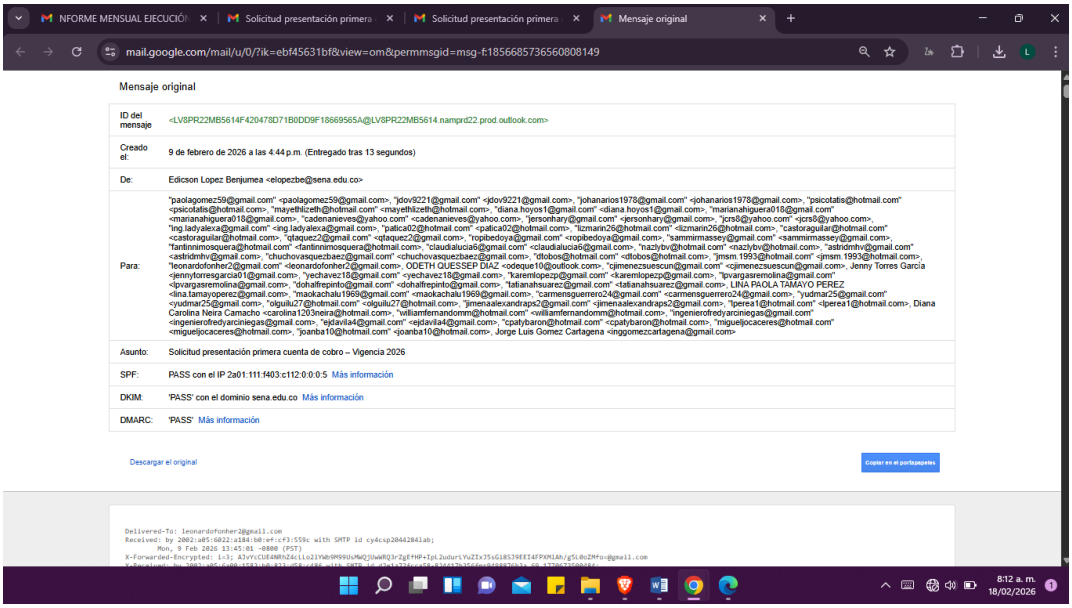
Obligación 25: Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.

Evidencia 8:





Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
Evidencia 9:



Firma LEONARDO HERNANDEZ

LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

C.C. No. 1022993629

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 02/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420105 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420104 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420113 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420111 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO