PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de abril de 2026

Señor (a)
JORGE GÓMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9058249**
Profesional Grado 08
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Montería, Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del mes de abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9058249 de 2026

ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 10.933.199, en mi calidad de contratista del SENA, 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 TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($36.625.480) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($3.662.548) cada uno.

Plazo: Sera hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Ejecución mensual de actividades

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 ha planeado la formación complementaria en las siguientes fichas: • EJECUCIÓN FICHA Nº 3479025 - MONTELIBANO • EJECUCIÓN FICHA Nº 3469079 - TIERRALTA	Evidencia fotográfica
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoya la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo y ayudas didactas, requeridos para la ejecución de la formación en los formatos establecidos para tal fin.	GUIAS DE APRENDIZAJE
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se realizo la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices a las respectivas fichas ejecutadas.	Evidencia presentada
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.	Se ha participado en las reuniones solicitadas por la dirección (inducción, desarrollo del programa, entre otras programaciones)	Evidencia fotográfica, listas de asistencia
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se requirió la actividad	N/A

6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad	N/A
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se requirió la 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.	No se requirió la 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	No se requirió la actividad	N/A
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se suben los documentos soportes del pago en la plataforma de SECOP II en los plazos establecidos por la entidad para el mes correspondiente y acorde con los requisitos legales exigidos	- Formato GCCON-F-087 - Planilla Si Contratista - comprobantes de pago + factura de seguridad social
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.	No se requirió la actividad	N/A
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias,	No se requirió la actividad	N/A

	novedades del Contrato (Cesión - Terminación).		
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se han atendido las solicitudes de reuniones programadas.	Evidencias presentadas.

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **4650583996** de operador Bancoomeva referente al mes de **marzo de 2026**.

Cordialmente,



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

Firma
JORGE GÓMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9058249** de 2026

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

EVIDENCIAS MES DE ABRIL DE 2026 – ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

EJECUCIÓN FICHA Nº 3469079 – TIERRALTA







EVIDENCIAS MES DE ABRIL DE 2026 – ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS





EVIDENCIAS MES DE ABRIL DE 2026 – ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

EJECUCIÓN FICHA Nº 3479025 - MONTELIBANO





EVIDENCIAS MES DE ABRIL DE 2026 – ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS





Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA				
Número de ficha:		Programa de Formación:	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA			Municipio: MONTELIBANO - CORDOBA	
Jornada:	MAÑANA	Fecha de inicio:	3/18/2026	Fecha de terminación:	4/29/2026		
Instructor:	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS	Tipo de D.I.	CC	N°	10933199		
Convenio:	ALCALDIA DE MONTELIBANO	Período de Asistencia (mes):	MARZO - ABRIL				

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	5320220	DAMELYS CORALY MEDINA RIVAS																																
2	1068604848	ISELA VERBEL ARRIETA																																
3	1007798467	CARLOS DANIEL IBARRA RODRIGUEZ																																
4	1003290273	ANGELICA MARIA MACEA PINTO																																
5	1140848899	ANNY ELIZABETH CONTRERAS DOMINGUEZ																																
6	1063298233	MARIA ALEJANDRA LLORENTE ALVAREZ																																
7	34835801	LEYDIS JOHANA MARTINEZ ZABALETA																																
8	1003077949	XIOMARA VANESA LOBO CAMPO																																
9	1007557195	YOMAIRA ESTHER CONTRERAS OVIEDO																																
10	1193362805	ELIANA PATRICIA BENITEZ GUISAO																																
11	1137976198	SANDRA MILENA OCHOA GUISAO																																
12	1063277240	ANA KARINA RAMOS ROMERO																																
13	43906724	DIANA CRISTINA DUQUE ARISTIZABAL																																
14	1003292704	JULIAN MARTINEZ MONTERROZA																																
15	5088680	DAYANA CAROLINA MEDINA RIVAS																																
16	1063285119	MAYERLY SANCHEZ ALARCON																																
17	1038125524	SAIDY MARIA SERPA BERTEL																																
18	43898222	ALEXI YOLANDA ZABALETA PIMIENTA																																
19	1062973949	SARA ISABEL GARCIA BETIN																																
20	50946633	JESSICA SULIETH GONZALEZ RODIÑO																																
21	21591796	LUZ DARIS MESA MARTINEZ																																
22	1007554686	DIANIS PIÑA MESA																																
23	11152703	GRISELDA GUADALUPE ALFONZO DAVALILLO																																
24	1063279763	CARMEN SOFIA PRASCA VILLALBA																																
25	25879438	INGRID VIERNEYS MARTINEZ CORDERO																																
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor: _____

Instructor: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

Ciudad y Fecha

Montelibano.

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:		Código del Programa:	Ficha de Caracterización:
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular / FIC / Etnia / Integración con la Media — Víctima —	Tipo de Formación: PRESENCIAL	Complementaria — Mes: ____ AÑO
Instructor:		Correo Electrónico:	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	Sara Anaya	1066607274	3043842812	anayalbanez3@gmail	Sara A					
2	Berónica rumpo	1143205134	3233458585	Beronicumai.3097	Berónica					
3	Lays Villegas	1063285229	3136154094	Lays yamiles @ gmail.com	Lvillegas					
4	Yundis Bravo Perez	25.990.926	3137311283	yundisb@gmail.com	Yundis.					
5	Josy Ramirez Perez	1.066603821	3235188837	josyramirez65@gmail	Josy Perez					
6	Deider Lorez siello	7066598689	3147005497	Deiderlorez034@gmail.com		Deider Lorez				
7	Nyris Edith Sierra	25999525	3218935621	nirissierra26@gmail.com		Nyris Sierra				
8	Angie Paola Arge	1.066.566.663	1066065527	Angiemargarcia@gm.com		Angie				
9	MARÍA EUGENIA CALLE	55947592	32653490		Maria Calle	MARÍA CALLE.				
10	mary diaz	1.143.072	32-34-62		Mary Diaz					
11	Julio E Pa	1026610.994	8557		Julio E.					
12	Yinny Contreras				Yinny Contreras					
13	Jessica Gonzalez	50946633	3102600		Jessica Gonz					
14	Marisol Rojo M	1063296736	3147588592	marisol_rojo1@hotmail.com	Marisol Rojo					
15	Luz elena montellos	1133784040	3507795116	elenamontellos58@	Luz elena					
16	Yoleida zabaleta	1063276730	3226135646	elenazabaleta123@gmail.com		Yoleida zabaleta				
17	Alejandro David	1063	3024537	alejandrodavid03@gmail.com						
18	Martha. Tejeran.	1.063.782.635	314.715284		Martha. Tejeran.					
19	Diomol Jimene	1062030063247674781	diana)indaho		Diana	Diomol.				
20	Dayanys Galeano	1063309903	3116829944	dayanis5777@yahoo.com	Dayanys	Dayanys				
21										
22										
23										
24										
25										

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	**Centro de Formación:**	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA				
Número de ficha:	3469079	**Programa de Formación:**	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA			**Municipio:**	TIERRALTA - CORDOBA
Jornada:	MAÑANA	**Fecha de inicio:**	3/9/2026	**Fecha de terminación:**			4/27/2026
Instructor:	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS			**Tipo de D.I.**	CC	**Nº**	10933199
Convenio:	ALCALDIA DE TIERRALTA	**Periodo de Asistencia (mes):**	MARZO - ABRIL				

No.	Identificación	Nombres	Mes: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 30 31	INASISTENCIAS Y/O HORAS
1	1073991116	TANIA BORJA CHAVEZ		
2	1068819043	ELIANIS VERGARA CANTERO		
3	1073986974	NATALIA ANDREA HERNANDEZ HOYOS		
4	1073996779	NAIDELIN LOPEZ QUIÑONES		
5	1116075815	ISAAC SALAZAR ALVAREZ		
6	1073997985	NICOLL KAROLINA RAMOS MONTALVO		
7	1071435184	MARIA JOSE PADILLA PADILLA		
8	1074004017	MARIANA HERRERA MENDOZA		
9	1068819626	JESUS MANUEL MORENO IBAÑEZ		
10	1003734904	YURANY ANDREA SERNA FERIA		
11	1028946845	JOSE ALEJANDRO MARTINEZ TAMAYO		
12	1071435574	JULIANA FUENTES GUEVARA		
13	78765083	ORBEY DE JESUS ROMERO ARROYO		
14	1071435217	LUISA FERNANDA MUÑOZ RAMOS		
15	1073995806	JHON JAIR RUIZ PEREZ		
16	78742881	LUIS EMILIO HERRERA TORDECILLA		
17	1073975679	MAIGUY DEL CARMEN SANCHEZ ROSALES		
18	50888183	ROSALIA FERNANDEZ OBANDO		
19	1071435289	KELLY PAOLA SANTOS HERNANDEZ		
20	1073996652	EDER DAVID NAVARRO DIAZ		
21	1158963123	ANGELY KARINA ORELLANO ALGARIN		
22	1073998725	YEINER MARQUEZ MARTINEZ		
23	1048940030	SEBASTIAN ANDRES CABARCAS SERPA		
24	1074001422	LIZ ALEXANDRA HERNANDEZ LOPEZ		
25	1138080292	MARLY DE JESUS ARGUMEDO ALTAMIRANDA		
26	1073992769	SHARID ARANGO TORIBIO		
27	1073987226	NURIS ROCIO PALOMINO ROJAS		
28	1073987028	SINDY KATERINE FUENTES RUIZ		
29	1073992693	CRISTIAN DAVID BADEL HERNANDEZ		
30	1133869103	EVA SANDRITH GALINDO ARTEAGA		
31	1071428211	LUZ MERY GOMEZ HERRERA		

Convenciones	
✓	**Asistió (R Cuando llega retardado)**
CE y/o SE	**No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)**

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor: Roberto Santos

Instructor **ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS**

Ciudad y Fecha

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA				
ha:		Programa de Formación:				Municipio: TIERRALTA - CORDOBA	
	MAÑANA	Fecha de Inicio:		Fecha de terminación:			
	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS	Tipo de D.I.	CC	N°	10933199		
		Periodo de Asistencia (mes):					

entificación	Nombres	DIAS
1073991116	TANIA BORJA CHAVEZ	
1068819043	ELIANIS VERGARA CANTERO	
1073986974	NATALIA ANDREA HERNANDEZ HOYOS	
1073996779	NAIDELIN LOPEZ QUIÑONES	
1116075815	ISAAC SALAZAR ALVAREZ	
1073997985	NICOLL KAROLINA RAMOS MONTALVO	
1071435184	MARIA JOSE PADILLA PADILLA	
1074004017	MARIANA HERRERA MENDOZA	
1066819626	JESUS MANUEL MORENO IBAÑEZ	
1003754904	YURANY ANDREA SERNA FERIA	
1028946845	JOSE ALEJANDRO MARTINEZ TAMAYO	
3[illegible]	[illegible] A FUENTES CUEVAS	
78[illegible]63	ORBEY DE JESUS ROMERO ARROYO	
073995806	JHON JAIR RUIZ PEREZ	
78742881	LUIS EMILIO HERRERA TORDECILLA	
1073975679	MAIGUY DEL CARMEN SANCHEZ ROSALES	
50888183	ROSALIA FERNANDEZ OCANDO	
1071435289	KELLY PAOLA SANTOS HERNANDEZ	
1073996652	EDER DAVID NAVARRO DIAZ	
1158963123	ANGELY KARINA ORELLANO ALGARIN	
1[illegible]998725	YENER MARQUEZ MARTINEZ	
1048940030	SEBASTIAN ANDRES CABARCAS SOSA	
1074001422	LIZ ALEXANDRA HERNANDEZ LOPEZ	
1138080292	MARLY DE JESUS ARGUMEDO ALTAMIRANDA	
1073992769	SHARID ARANGO TORIBIO	
1073987226	NURIS ROCIO PALOMINO ROJAS	
1073987028	SINDY KATERINE FUENTES RUIZ	
1072992693	CRISTIAN DAVID BADEL HERNANDEZ	
1133869103	EVA SANORITH GALINDO ARTEAGA	
1071428211	[illegible] HENRY GOMEZ HERRERA	

nvenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
uando llega retardado)	Nombre del Vocero:
E Con excusa y SE Sin	Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor:

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)					

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)					