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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Atlántico mayo 31 de 2026

Señor(a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.9030918- 2026
Coordinación de Programas Especiales
Centro Comercio y Servicios
Barranquilla

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9030918 de 2026

HILDA ISABEL CASTRO TORREGROSA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1082044286 de SALAMINA MAGDALENA, en mi calidad de Contratista del SENA, en Programa FULL POPULAR, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: el valor total del contrato es la suma de quince millones setenta unos mil doscientos dieciséis pesos m/te ($28.424.984,00cop) esta suma será pagada por el Sena al contratista. **a)** un pago (1) pago correspondiente al mes de febrero por el valor de un millón cuatrocientos veinte unos mil doscientos cuarenta y nueve pesos m/cte ($1.421.249,00) , **b)** nueve (7) pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a septiembre, por un valor de, tres millones quinientos cincuenta y tres mil ciento veinte y tres pesos m/cte (3.553.123.00) cada uno. **C)** un último pago correspondiente al mes de octubre por un valor de dos millones ciento treinta y un mil ochocientos setenta y cuatro pesos m/cte, ($2.131.874,00), Los honorarios serán pagados por el Sena al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de AHORROS No. 12063256666 De BANCOLOMBIA, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 18 de octubre del 2026

Objeto: 8-9302-766 Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas Definidos por el centro.	Ejecución de las fichas: Alistamiento e inducción al curso ELABORACION DE PANES ARTESANALES 40 horas HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 40 horas	Reporte: Asistencia Inducción General del programa Full Popular ANEXO EVIDENCIAS
2	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Cargue a la plataforma SECOP la siguiente información: póliza no BQ-100114472 de fecha de inicio 19 de febrero de 2026 y vencimiento 19 de febrero 2027 sobre el contrato N° CO1.PCCNTR.9030918 de 2026	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Evalúo los aprendizajes de los aprendices y los procesos formativos de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos, relacionados con los programas de formación del área	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas	Realiza seguimiento a la formación, revisando las actividades de formación de la ficha asignada, y estableciendo canales de mejora.	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas

5	En virtud del principio de coordinación, se podrán fijar reuniones, capacitaciones e inducciones a las que deberá asistir el contratista, en aras de lograr un adecuado cumplimiento de los objetivos y la calidad de la formación.	Se asiste a reuniones correspondientes a las directrices del coordinador año en curso. Y reconocimiento del equipo de trabajo SSyT, APE, subdirección de centro, Equipo Ambiental.	En virtud del principio de coordinación, se podrán fijar reuniones, capacitaciones e inducciones a las que deberá asistir el contratista, en aras de lograr un adecuado cumplimiento de los objetivos y la calidad de la formación.
6	Aplicar los recursos didácticos establecidos en el desarrollo curricular del programa de formación.	Al momento del desarrollo de la formación se aplican técnicas aprendidas en las diferentes formaciones desarrolladas	Aplicar los recursos didácticos establecidos en el desarrollo curricular del programa de formación.
7	Coadyuvar en las acciones de Retención de las fichas de formación que le han sido asignadas a fin de cumplir con las metas de retención.	Evalúo los aprendizajes de los aprendices y los procesos formativos de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos, relacionados con los programas de formación del área	Coadyuvar en las acciones de Retención de las fichas de formación que le han sido asignadas a fin de cumplir con las metas de retención.
8	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.	Evaluación y calificación y Verificación del cumplimiento de los criterios de evaluación definidos en cada ficha y programa.	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.
9	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	N/A	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.
10	En virtud del principio de coordinación entre las partes, se deberá dar cumplimiento a la programación de las fichas de formación que le sean asignadas en cada periodo, bien sea en formación titulada o complementaria en las modalidades presencial y virtual.	Cumplimiento de programación de las fichas de formación que hayan sido asignadas	En virtud del principio de coordinación entre las partes, se deberá dar cumplimiento a la programación de las fichas de formación que le sean asignadas en cada periodo, bien sea en formación titulada o complementaria

			en las modalidades presencial y virtual.
11	Aplicar los formatos dispuesto en la plataforma compromiso en el marco del Sistema de Gestión integrado de la entidad.	Se utilizan los formatos sugeridos por la plataforma SIGA	Aplicar los formatos dispuesto en la plataforma compromiso en el marco del Sistema de Gestión integrado de la entidad.

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que "Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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	13126	SABANALARGA	27 DE ABRIL	30 DE ABRIL
2				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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: (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. **9504090381** expedida por aporte en línea referente al mes de abril del 2026

Cordialmente,



HILDA ISABEL CASTRO TORREGROSA
Contratista
C.C. No. 1.082.044.286 de Salamina Magdalena

GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
Supervisor(a) contrato No CO1.PCCNTR.9030918- 2026
Coordinador Programas Especiales

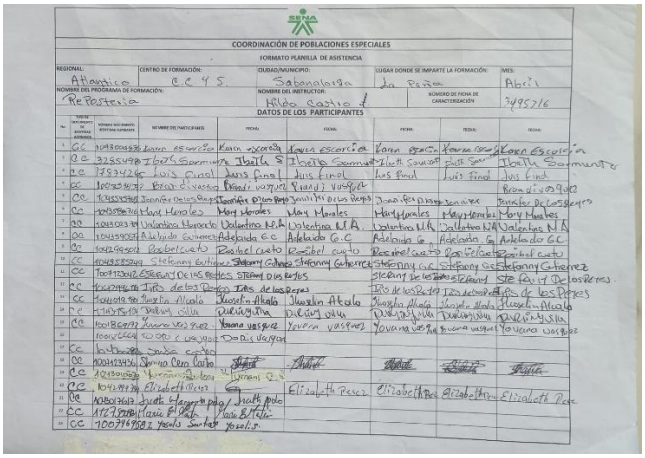
EVIDENCIA # 1

Asistencia Inducción General del programa Full Popular





Ficha correspondiente al mes de ABRIL
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA FICHA 3499635



COORDINACIÓN DE POBLACIONES ESPECIALES

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

REGIONAL:	CENTRO DE FORMACIÓN:	CIUDAD/MUNICIPIO:	LUGAR DONDE SE IMPARTE LA FORMACIÓN:	MES:
Atlantico	C.E.Y.S.	Sabanalarga	La Peña	Abril

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Reposteria

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Hilda Castro

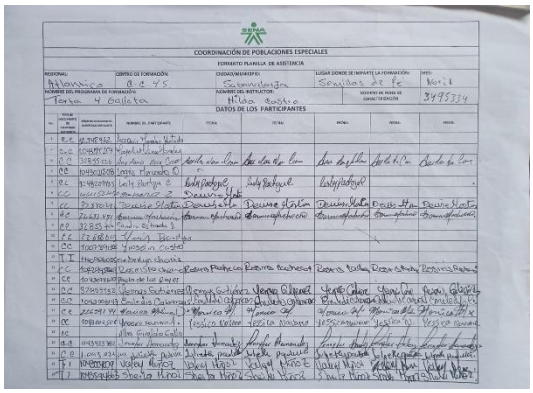
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3495716

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDICES	NOMBRE DEL PARTICIPANTES	FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:
1	CC	1049004836	Karen escorcia	Karen escorcia	Karen escorcia	Karen escorcia	Karen escorcia	Karen escorcia
2	CC	32554987	Thalia Sammarco	Thalia Sammarco	Thalia Sammarco	Thalia Sammarco	Thalia Sammarco	Thalia Sammarco
3	CC	7593426	Luis Curcel	Luis Curcel	Luis Curcel	Luis Curcel	Luis Curcel	Luis Curcel
4	CC	1005354672	Brigit Vasquez	Brigit Vasquez	Brigit Vasquez	Brigit Vasquez	Brigit Vasquez	Brigit Vasquez
5	CC	1045997980	Jennifer Ortiz Vasquez	Jennifer Ortiz Vasquez	Jennifer Ortiz Vasquez	Jennifer Ortiz Vasquez	Jennifer Ortiz Vasquez	Jennifer Ortiz Vasquez
6	CC	1045997974	Mary Morales	Mary Morales	Mary Morales	Mary Morales	Mary Morales	Mary Morales
7	CC	1045093749	Valentina Navarro	Valentina N.A	Valentina N.A	Valentina N.A	Valentina N.A	Valentina N.A
8	CC	1045990971	Adelaida Guerrero	Adelaida G.C	Adelaida G.C	Adelaida G.C	Adelaida G.C	Adelaida G.C
9	CC	1042955021	Rosibel cueto	Rosibel cueto	Rosibel cueto	Rosibel cueto	Rosibel cueto	Rosibel cueto
10	CC	1045855749	Stefanny Gutierrez	Stefanny Gutierrez	Stefanny G.C	Stefanny Gutierrez	Stefanny Gutierrez	Stefanny Gutierrez
11	CC	1047132410	Stefany De los Reyes	Stefany De los Reyes	Stefany De los Reyes	Stefany De los Reyes	Stefany De los Reyes	Stefany De los Reyes
12	CC	1042094670	Yuris de los Reyes	Yuris de los Reyes	Yuris de los Reyes	Yuris de los Reyes	Yuris de los Reyes	Yuris de los Reyes
13	CC	1045019780	Yuselis Alcala	Yuselis Alcala	Yuselis Alcala	Yuselis Alcala	Yuselis Alcala	Yuselis Alcala
14	CC	1045954158	Dayana villa	Dayana villa	Dayana villa	Dayana villa	Dayana villa	Dayana villa
15	CC	1001826797	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez
16	CC	1001826797	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez	Yovana vasquez
17	CC	1047132410	Sandra Castro					
18	CC	1003423436	Jeraldin Cera Cantillo					
19	CC	1043000000	Yurimar Salcedo					
20	CC	1043994736	Elizabeth Perez	Elizabeth Perez	Elizabeth Perez	Elizabeth Perez	Elizabeth Perez	Elizabeth Perez
21	CC	1045993613	Yuseth Elizabeth Pabon					
22	CC	1177[illegible]	Yuris Elizabeth Pabon					
23	CC	1007967502	Yeimis Sarkett Rosalio					



ELABORACION DE TORTA BASICA Y GALLETAS FICHA 3499634



COORDINACIÓN DE POBLACIONES ESPECIALES

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

REGIONAL: Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: C.E. 45 | CIUDAD/MUNICIPIO: Sonsón | LUGAR DONDE SE IMPARTE LA FORMACIÓN: Sonsón Sede Fe | FECHA: Nov. 8

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Torta y galleta | NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Nilsa Bonilla | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3495334

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO (CC, TI, CE, PPT, PEP, PEPFF, NIT, NUIP, CD, SC, PE, RC, MS, AS)	NÚMERO DE DOCUMENTO	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación**:** TECNICO EN PANIFICACIÓN
- Código del Programa de Formación: 635200

- Nombre del Proyecto : ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES INNOVADORES CON MATERIAS PRIMAS AUTOCTONAS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO

- **Fase del Proyecto** : EJECUCION
- **Actividad de Proyecto**: DESARROLLAR PRODUCTOS INNOVADORES DE PANIFICACION GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
- **Competencia** : APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ 29080110104 PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO
  - ✓ 29080110105 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
  - ✓ 29080110101 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
  - ✓ 29080110103 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA
  - ✓ 29080110102 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

- Duración de la Guía : 384 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:
Este guia proporciona una información sistemática para usted como aprendiz desarrolle los conocimientos requeridos en el proceso de elaboración de productos panifcables, los cuales serán su herramienta para la adquisición de los conocimientos y futuro desarrollo en sus practicas laborales.
Durante este proceso de formación, usted contará con el apoyo y orientación necesaria para cumplir a cabalidad con los objetivos fijados para esta fase del proyecto formativo. El principal propósito del proceso de aprendizaje comprendido en esta fase del proyecto formativo, es que usted adquiera los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para realizar la elaboración de productos a partir de cereales en la industria de alimentos a través de la apropiación de conocimientos y apropiación de tecnologías disponibles para este tipo de procesos.

3.0 FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: las actividades de aprendizaje son las que se planean como acciones de aprendizaje para ser ejecutadas durante el proceso formativo **y para las cuales se construyen las guías de aprendizaje.** Los aprendices establecerán formulaciones técnicas para los productos a elaborar, con las debidas variables de proceso (tiempos y temperaturas) y determinaran los costos y rendimiento de los productos. Para lo cual tendrá que desarrollar la guía elaborada para la práctica correspondiente.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Objetivo:** Sensibilizar al aprendiz en su labor de manipulador de alimentos en la producción de panadería

Actividad 1. CONSTRUCCIÓN DE VALORES Y NORMAS DE CONVIVENCIA.
Desarrollo: realizar una mesa redonda donde los aprendices en compañía del instructor deben acordar las reglas de juego y normas de convivencia entre los participantes del proceso de aprendizaje como conducta de entrada.
Ambiente Requerido: salón de clases
Estrategias didácticas : técnica de la pregunta atravez de una mesa redonda

Materiales de formacion: A nivel general para el desarrollo de la guía se necesitan computadores, agenda, marcadores, lápices, lapiceros, video beam, televisor, computador.

Duración: 1 horas

Actividad 2: Presentación de la guía de aprendizaje
Desarrollo: Presentación de la guía de aprendizaje correspondiente a la competencia de APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

- **Tipo de actividad:** Grupal.
- **Duración**: 1 hora

3.2 Activadad de contextualizacion e identificacion de conocimientos necesarios para el aprendizaje:
RESULTADO DE APRENDIZAJE 1 (RAP I): 24 HORAS



Actidad 1 Cereales: conceptos, importancia,tipos,clases,vida útil
Objetivo: Conocer la terminología y conceptos básicos en el mundo de los cereales y su importancia en la industria agroalimentaria,.

- **Duración:** 2 horas
- **Material de apoyo:** Guía de aprendizaje
- **Materiales de formación:** , Video-beem. Computador
- **Ambiente requerido:** aula convencional

Estrategia didáctica activa: estudio individual

Reflexión: Los cereales son fundamentales en la panadería porque proporcionan la estructura, textura y sabor al pan, además de ser una fuente esencial de fibra, proteínas, vitaminas y minerales.

Descripción de la actividad. Se plantean 2 actividades las cuales se detallan

Actividad 1. Desarrollar el taller propuesto, que consiste en consultar por diferentes medios los conceptos relacionados a los cerales.

Actividad 1B. Taller apropiación de conocimientos (Relaciona conceptos).

ACTIVIDAD 2: Caracterización de materias primas o insumos

Objetivo: Conocer materia prima e insumos utilzados en la panaderia

- **Recursos:** Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje.
- **Estrategia didáctica activa:** trabajo grupal
- **Introducción:** Los insumos de panadería son una parte fundamental del negocio, que influyen tanto en el sabor del producto final como en su textura Por más bueno que sea el panadero o pastelero, este no podrá ofrecer un pan de calidad si no cuenta con la materia prima adecuada.

Descripción de la actividad: Realizar en gruposde 4 un informe sobre la caracterización de materias primas o insumos utilizados en la elaboración de productos panificables.
Que contenga un listado de las materias primas utilizadas en la industria de panaderia como Definición
Proceso de Obtención
Funciones en panificación
Almacenamiento
Presentación
Marcas.

- **3.3 Actividades de apropiación**
  ACTIVIDAD 3: Reconocimiento de los equipos y utensilios presentes en la industria de panaderia.

Objetivo: hacer reconocimientos de los equipos e utensilios utilizadon en la panaderia

Descripción de la actividad : Los aprendices mediante investigación en internet deben indagar acerca de las siguientes preguntas
1. ¿Cuáles son los principales equipos que se usan en panadería?
2. ¿Cuál es la evolución a través del tiempo?
3. ¿Cuál es la capacidad?
4. ¿Cuál es la función de cada uno de ellos?
5. ¿Cuál es el tipo dematerial en los que se han fabricado?
6. ¿Cuáles son las partes de cada uno de ellos y su funcionamiento?
buscar, sobre los equipos utilizados en la industria de panaderia

- **Ambiente requerido:** aula convencional, talleres de panificación
- **Material de apoyo:** Guía de aprendizaje,
- **Materiales de formación:** Video-beem. Computador
- **Estrategias didácticas activas:** Análisis y discusión en grupos
- **Evidencia de aprendizaje :** Taller escrito

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento
RESULTADO DE APRENDIZAJE 3 (RAP III): ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

- **ACTIVIDAD 4: aplicación de técnicas para la elaboración de masas de pan**

  Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar masa para pan, de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:

  a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.

  b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para croissants

  c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.

  d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.

  e. Documentar los resultados obtenidos

Ambiente Requerido: Aula de formación,Taller de panificacion
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos de masa de pan,teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad
Materiales de formacion: : Mesa,cilindradora,horno,gramera,rodillo,espátulas,Materia prima para productos panificacbles
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas,norma técnica colombiana
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumentos de evaluación : Lista de chequeo.
Duracion: 100 horas

- **ACTIVIDAD 5: aplicación de técnicas para la elaboración de masas de hojaldre**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar Masa de hojaldre de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:

a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.

b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para masa de hojaldre

c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.

d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.

e. Documentar los resultados obtenidos..

Ambiente Requerido: tallerde procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos con masa de hojaldre teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción.
Materiales de formacion: Mesa,cilindradora,horno,gramera,rodillo,espátulas,materia prima para productos panificables
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas,norma técnica colombiana
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción

Instrumentos de evaluación : lista de chequeo
Duración: 100 horas

- **ACTIVIDAD 6: aplicación de técnicas para la elaboración de masas de galletería o quebradas**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar productos de galletería o quebradas de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:
a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.
b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para cada uno de los productos
c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.
d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.
e. Documentar los resultados obtenidos
Ambiente Requerido: Taller de procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar masas para galleteria o quebradas teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción.
Materiales de formacion: Mesa,horno,gramera,espátulas,materia prima para productos panificables
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas .
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumeto de evaluacion. lista de chequeo.
.
Duración: 100 horas.

- **ACTIVIDAD 7: aplicación de técnicas para la elaboracion de masas batidas**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar masas batidas de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:
a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.
b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para cada uno de los productos
c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.
d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.
e. Documentar los resultados obtenidos
Ambiente Requerido: Taller de procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos a bases de masas batidad teniendo encuenta requerimientos de calidad y cantidad de materia prima e insumos.
Materiales de formacion: Mesa,batidora, horno,gramera,espátulas,materia prima para productos panificables
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizada.
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumeto de evaluacion. lista de chequeo.
Duración: 70 horas.

AMBIENTE

- Aula de clase y taller de panificación

Materiales:

a. Devolutivo: Todos los equipos y utensilios disponibles en el laboratorio de panificación.

b. Consumibles: Harina de trigo, harina maíz, harina de pan de bono, harina repostera, levadura, esencias, grasa, huevos, polvo de hornear y aditivos de panificación.

- ✓ Tablero vadeaban
- ✓ Hojas de block
- ✓ Cartulinas o papel block,
- ✓ marcadores,
- ✓ pegante
- ✓ colores

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	DESARROLLAR PRODUCTOS INNOVADORES DE PANIFICACION GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO	**Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria**	**Evidencias de Conocimiento** : • Taller sobre conceptos relacionados con los cereales • Taller apropiación de conocimientos (Relaciona conceptos). • Mesa redonda realacionada materia prima e insumos utilizados en panificacion • Realizar en grupos de 4 un informe sobre la caracterización de materias primas o insumos utilizados en la elaboración de productos panificables **Evidencias de Desempeño** • Una prueba escrita sobre conocimientos relacionados con el	PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO. CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	Mediante Trabajo escrito se evaluara el conocimiento y manejo del tema, la pertinencia de los soportes informativos, la claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo.

			conocimiento de maquinaria y equipos. **Evidencias de Producto:** Ejecución de un (1) proceso de alistamiento de materia prima para el proceso de panificación. • Ejecución de un (1) proceso de alistamiento de maquinaria y equipo para el proceso de panificación. • Elaborar tres (3) fichas técnicas de equipo o maquinaria de trabajo usados en Panificación. • Elabora un (1) producto de panificación de acuerdo al rango de aplicación del evaluador aplicando normatividad. • Realice una Ficha técnicas de los productos panificables elaborados apartir de masa de batidas • Registro de (1) proceso de	SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. ESTABLECE PELIGROS DE CONTAMINACIÓN SEGÚN FUENTES Y MECANISMOS. APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE	Mediante trabajo investigativo escrito se evaluara el conocimiento y manejo del tema, materia prima e insumos utilizados en la panaderia, la claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo Mediante lista de chequeo se evaluara producto terminado, y su participación en el trabajo en equipo.

			fabricación de un producto panificable diligenciado en formatos establecidos por el evaluador. • Taller de ejercicios sobre formulación de productos sobre Panificación (grupal).	PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Mediante lista de chequeo evaluar el conocimiento del tema, la pertinencia de los soportes informativos, la claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALMIDÓN. Sustancia blanca, ligera y suave al tacto que, en forma de granillos, se encuentra principalmente en las semillas y raíces de varias plantas (véase «Hidratos de Carbono»). El término «almidón» suele utilizarse para denominar al producto industrial extraído de las semillas de los cereales (trigo, arroz, maíz, etc.). El almidón de maíz y de arroz NO CONTIENE GLUTEN.

ALMIDÓN DE TRIGO. Sustancia que, junto con el gluten y otros componentes, forma parte de la harina de trigo. Sometido a un proceso técnico (lavado) para separarlo del gluten, el almidón de trigo resultante (almidón de trigo tratado), teóricamente no contiene gluten. En la práctica, el almidón de trigo CONTIENE GLUTEN en cantidades suficientes para dañar la mucosa de celíacos muy sensibles.

AMARANTO. La harina de esta planta está siendo utilizada para la elaboración de productos sin gluten. NO CONTIENE GLUTEN.

AMILÁCEO. Que contiene almidón. Producto derivado de un tipo de almidón. Si procede del almidón de trigo. PUEDE CONTENER GLUTEN.

AROMAS VEGETALES. Son extractos de frutas, vegetales u hortalizas que comunican olor al producto. No tienen valor alimenticio. Suelen utilizar algún tipo de soporte para su extracción, por ello, aunque el extracto en sí no contiene gluten, si el soporte utilizado es almidón de trigo
CONTIENE GLUTEN.

ARROZ INFLADO Y/O HINCHADO. Ingrediente utilizado en la elaboración de ciertos productos de panadería, pastelería chocolates y turrones del tipo «crujiente», y cereales para el desayuno. Si en la técnica utilizada para el inflado del arroz se ha utilizado malta, extracto de malta o jarabe de malta CONTIENE GLUTEN.

AZÚCARES. Productos obtenidos industrialmente de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera y de otros vegetales [sacarosa (azúcar), jarabes de glucosa, melazas, dextrosa, fructosa, etc.]. NO CONTIENEN GLUTEN.

AZÚCAR GLASS O GLAÇÉ. Es la mezcla de azúcar en polvo con 0,5 % de almidones. Si se utiliza almidón de trigo CONTIENE GLUTEN.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- **Curso de Ciencia y Tecnología de Panificación. American Institute of Baking (AIB).**
- **Revista Pan Caliente**
- **http://datateca.unad.edu.co/contenidos/232016/contLinea/indice_de_contenido.html**
- **http://contenidos.educarex.es/mci/2009/10/PDI/**
- **ROSADA, Didier. Pan, Sabor y Tradición. The Bread Boys Media. Colombia, 2011.**

GISSLEN, Wayne. Panadería y Repostería para Profesionales. Editorial Limusa. Edición 1, México,2001.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JUAN CARLOS PONCE CERVANTES**	**INSTRUCTOR**	**AGROINDUSTRIA**	**09/08/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación**:** PROCESOS DE PANADERIA
- Código del Programa de Formación: 961520

- Nombre del Proyecto : APLICAR TECNICAS DE HIGIENIZACION , TRANSFORMACION Y ALMACENAMIENTO EN PLANTAS DE PROCESO DE PANADERIA

- **Fase del Proyecto** : EJECUCION
- **Actividad de Proyecto** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
- **Competencia** : PREPARAR MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- ✓ ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

- ✓ ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

- ✓ REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- ✓ APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- Duración de la Guía : 320 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:
Este guia proporciona una información sistemática para usted como aprendiz desarrolle los conocimientos requeridos en el proceso de elaboración de productos panifcables, los cuales serán su herramienta para la adquisición de los conocimientos y futuro desarrollo en sus practicas laborales.
Durante este proceso de formación, usted contará con el apoyo y orientación necesaria para cumplir a cabalidad con los objetivos fijados para esta fase del proyecto formativo. El principal propósito del proceso de aprendizaje comprendido en esta fase del proyecto formativo, es que usted adquiera los conocimientos, habilidades y destrezas necesarios para realizar la elaboración de productos a partir de cereales en la industria de alimentos a través de la apropiación de conocimientos y apropiación de tecnologías disponibles para este tipo de procesos.

3.0 FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

Las actividades de aprendizaje son las que se planean como acciones de aprendizaje para ser ejecutadas durante el proceso formativo **y para las cuales se construyen las guías de aprendizaje.** Los aprendices establecerán formulaciones técnicas para los productos a elaborar, con las debidas variables de proceso (tiempos y temperaturas) y determinaran los costos y rendimiento de los productos. Para lo cual tendrá que desarrollar la guía elaborada para la práctica correspondiente.

3.1 actividades de reflexión inicial

Antes de empezar con el desarrollo de las actividades de contextualización, vamos a realizar una actividad de reflexión inicial para conectar nuestras ideas y conocernos mejor. Esta actividad nos ayudará a crear un ambiente de confianza y colaboración, fundamental para nuestro aprendizaje. Es una oportunidad para compartir quiénes somos y qué nos motiva en este camino de la panificación, al tiempo que ejercitamos la memoria y la escucha activa. ¡Comencemos!

Actividad 1. CONSTRUCCIÓN DE VALORES Y NORMAS DE CONVIVENCIA.

Descripcion de la actividad: realizar una mesa redonda donde los aprendices en compañía del instructor deben acordar las reglas de juego y normas de convivencia entre los participantes del proceso de aprendizaje como conducta de entrada.

Ambiente Requerido: Aula de formaciòn

Estrategias o técnicas didácticas activas: técnica de la pregunta atravez de una mesa redonda

Materiales de formacion: Mesa, sillas, papelería, marcadores, Computador portátil conectividad a internet, papelería, videobeam, tablero.

Material de apoyo: Guia de aprendizaje

Duración: 2 horas

3.2 FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Activadad de contextualizacion e identificacion de conocimientos necesarios para el aprendizaje:



Estimado aprendiz, es el momento de iniciar nuestro camino al conocimiento en el mundo de la Panaderia, por ello lo invitamos a reconocer la importancia de estos temas en nuestra vida diaria, en las empresas y en su proyecto formativo, por lo cual lo invitamos a desarrollar las siguientes actividades:

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de 4, realizaràn una revisión documental sobre el sector de los cereales y su importancia en la industria agroalimentaria, conceptos principales de la panadería como son: materia prima, cereal y oleaginosa, proceso de panificación y defectos del producto de acuerdo al material entregado por el instructor, se analiza cada uno de los temas en grupo.

Ambiente Requerido: Aula convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Contextualizar atravez de una mesa redonda acerca del sector de cereales y su importancia en la industria agroalimentaria

Materiales de formacion: Mesa, sillas, papelería, marcadores, Computador portátil, conectividad a internet, papelería, videobeam, tablero.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje.
Duración: 2 horas

- **ACTIVIDAD 2: Caracterización de materias primas o insumos**

Descripcion de la actividad: Los aprendices elaboraran en grupos un informe sobre la caracterización de materias primas o insumos utilizados en la elaboración de productos panificables. Que contenga un listado de las materias primas utilizadas en la industria de panaderia como Definición, Proceso de Obtención, Funciones en panificación, Almacenamiento, Presentación, Marcas.

- **Ambiente requerido:** aula convencional
- **Estrategia didáctica activa:** estudio individual
- **Materiales de formación:** , Video-beem. Computador
- **Material de apoyo:** Guía de aprendizaje
- **Duracion: 5 horas**

- **3.3 Actividades de apropiación**

Hemos explorado nuestros saberes previos y establecido las bases para el aprendizaje. Ahora, pasamos a las actividades de apropiación, donde pondremos en práctica los conocimientos técnicos y las normas esenciales. El objetivo es que logren integrar y aplicar lo aprendido, transformando la teoría en una habilidad práctica para su desarrollo profesional

ACTIVIDAD 1: Reconocimiento de los equipos y utensilios presentes en la industria de panaderia.

.

Descripción de la actividad: Los aprendices mediante investigación en internet deben buscar, sobre los equipos utilizados en la industria de panaderia y hacer reconocimientos de estos dentro del taller de panaderia

Ambiente Requerido: Aula de clase
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conocer los equipos y utensilios presentes en la industria de panaderia.
1. ¿Cuáles son los principales equipos que se usan en panadería?
2. ¿Cuál es la evolución a través del tiempo?
3. ¿Cuál es la capacidad?
4. ¿Cuál es la función de cada uno de ellos?
5. ¿Cuál es el tipo de material en los que se han fabricado?
6. ¿Cuáles son las partes de cada uno de ellos y su funcionamiento?

Materiales de formación: Mesa, sillas, papelería, marcadores, Computador portátil
Material de apoyo: Guía de aprendizaje
Evidencia de aprendizaje: Taller escrito
Instrumento de evaluación: Rubrica de taller escrito
Duración: 5 horas

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento

Tras haber adquirido los fundamentos teóricos y desarrollado las habilidades prácticas, es momento de llevar el aprendizaje al siguiente nivel. Las siguientes actividades están diseñadas para que apliques de manera integral todo lo aprendido. El objetivo es que logres conectar la teoría con la practica, demostrando tu dominio del tema.

ACTIVIDAD 1: Aplicación de técnicas para la elaboración de masas de pan

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar masa para pan, de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:

a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.

b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para croissants

c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.

d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.

e. Documentar los resultados obtenidos

Ambiente Requerido: taller de proceso de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos de masa de pan,teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad
Materiales de formacion: : Mesa,cilindradora,horno,gramera,rodillo,espátulas,Materia prima para productos panificacbles
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas,norma técnica colombiana
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumentos de evaluación : Lista de chequeo
Duracion:70 horas

- **ACTIVIDAD 2: Aplicación de técnicas para la elaboración de masas de hojaldre**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar Masa de hojaldre de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:

b. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.

b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para masa de hojaldre

c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.

d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.

e. Documentar los resultados obtenidos..

Ambiente Requerido: tallerde procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos con masa de hojaldre teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción.
Materiales de formacion: Mesa,cilindradora,horno,gramera,rodillo,espátulas, Materia prima para productos panificacbles
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas,norma técnica colombiana
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumentos de evaluación : lista de chequeo
Duración: 70 horas

- **ACTIVIDAD 3: Aplicación de técnicas para la elaboración de masas para galletería o quebradas**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar productos de galletería o quebradas de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:
a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.
b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para cada uno de los productos
c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.
d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los productos.
e. Documentar los resultados obtenidos
Ambiente Requerido: Taller de procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar masas para galleteria o quebradas teniendo encuenta formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción.
Materiales de formación: mesa,horno,utensilios de panaderia,y materia prima para panaderia
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizadas .
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumeto de evaluacion. lista de chequeo.
.
Duración: 96 horas.

- **ACTIVIDAD 4: Aplicación de técnicas para la elaboración de masas batidas**

Descripcion de la actividad: El objetivo de esta práctica será Elaborar masas batidas de acuerdo a formulación establecida y requisitos de calidad que se requieran para el proceso de producción. Para su ejecución se llevará a cabo el siguiente proceso:
a. Organizar grupos de cinco aprendices y entregar guía de proceso.
b. Se definen las formulaciones y cada grupo elaborará una formulación para cada uno de los productos
c. Cada grupo elaborará el producto establecido, teniendo en cuenta las variables establecidas en cada proceso y registrando los resultados obtenidos.
d. En base a parámetros de análisis sensorial establecidos, identificar los factores de calidad de los

productos.
e. Documentar los resultados obtenidos
Ambiente Requerido: Taller de procesos de panaderia
Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaborar productos a bases de masas batidad teniendo encuenta requerimientos de calidad y cantidad de materia prima e insumos.
Materiales de formacion: Mesa,batidora, horno,gramera,espátulas,materia prima utilizada en panaderia
Material de apoyo: guía de aprendizaje, ficha técnica,formulaciones estandarizada.
Evidencia de aprendizaje : presentar informe escrito sobre balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción
Instrumeto de 22valuación. Lista de chequeo.
.
Duración: 70 horas.

AMBIENTE

- Aula de clase y taller de panificación

Materiales:

c. Devolutivo: Todos los equipos y utensilios disponibles en el laboratorio de panificación.

d. Consumibles: Harina de trigo, harina maíz, harina de pan de bono, harina repostera, levadura, esencias, grasa, huevos, polvo de hornear y aditivos de panificación.

- ✓ Tablero vadeaban
- ✓ Hojas de block
- ✓ Cartulinas o papel block,
- ✓ marcadores,
- ✓ pegante
- ✓ colores

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	DESARROLLAR PRODUCTOS INNOVADORES DE PANIFICACION GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO	**Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria**	**Evidencias de Conocimiento** : • Taller sobre conceptos relacionados con los cereales • Taller apropiación de conocimientos (Relaciona conceptos). • Mesa redonda realacionada materia prima e insumos utilizados en panificacion • Realizar en grupos de 4 un informe sobre la caracterización de materias primas o insumos utilizados en la elaboración de productos panificables **Evidencias de Desempeño** • Una prueba escrita sobre conocimientos relacionados con el conocimiento de maquinaria y equipos.	PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO. CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS	Mediante Trabajo escrito se evaluara el conocimiento y manejo del tema, la pertinencia de los soportes informativos, la claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo. Mediante trabajo investigativo escrito se evaluara el conocimiento y manejo del tema, materia

			Evidencias de Producto: Ejecución de un (2) proceso de alistamiento de materia prima para el proceso de panificación. • Ejecución de un (1) proceso de alistamiento de maquinaria y equipo para el proceso de panificación. • Elaborar tres (3) fichas técnicas de equipo o maquinaria de trabajo usados en Panificación. • Elabora un (1) producto de panificación de acuerdo al rango de aplicación del evaluador, aplicando normatividad. • Realice una Ficha técnicas de los productos panificables elaborados apartir de masa de batidas • Registro de (1) proceso de fabricación de un producto panificable diligenciado	PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. ESTABLECE PELIGROS DE CONTAMINACIÓN SEGÚN FUENTES Y MECANISMOS. APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS	prima e insumos utilizados en la panaderia, la claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo Mediante lista de chequeo se evaluara producto terminado, y su participación en el trabajo en equipo. Mediante lista de chequeo evaluar el conocimiento del tema, la pertinencia de los soportes informativos, la

			en formatos establecidos por el evaluador. • Taller de ejercicios sobre formulación de productos sobre Panificación (grupal).	TÉCNICOS Y NORMATIVA	claridad en la aplicación de los conceptos y su participación en el trabajo en equipo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALMIDÓN. Sustancia blanca, ligera y suave al tacto que, en forma de granillos, se encuentra principalmente en las semillas y raíces de varias plantas (véase «Hidratos de Carbono»). El término «almidón» suele utilizarse para denominar al producto industrial extraído de las semillas de los cereales (trigo, arroz, maíz, etc.). El almidón de maíz y de arroz NO CONTIENE GLUTEN.

ALMIDÓN DE TRIGO. Sustancia que, junto con el gluten y otros componentes, forma parte de la harina de trigo. Sometido a un proceso técnico (lavado) para separarlo del gluten, el almidón de trigo resultante (almidón de trigo tratado), teóricamente no contiene gluten. En la práctica, el almidón de trigo CONTIENE GLUTEN en cantidades suficientes para dañar la mucosa de celíacos muy sensibles.

AMARANTO. La harina de esta planta está siendo utilizada para la elaboración de productos sin gluten. NO CONTIENE GLUTEN.

AMILÁCEO. Que contiene almidón. Producto derivado de un tipo de almidón. Si procede del almidón de trigo. PUEDE CONTENER GLUTEN.

AROMAS VEGETALES. Son extractos de frutas, vegetales u hortalizas que comunican olor al producto. No tienen valor alimenticio. Suelen utilizar algún tipo de soporte para su extracción, por ello, aunque el extracto en sí no contiene gluten, si el soporte utilizado es almidón de trigo
CONTIENE GLUTEN.

ARROZ INFLADO Y/O HINCHADO. Ingrediente utilizado en la elaboración de ciertos productos de panadería, pastelería chocolates y turrones del tipo «crujiente», y cereales para el desayuno. Si en la técnica utilizada para el inflado del arroz se ha utilizado malta, extracto de malta o jarabe de malta CONTIENE GLUTEN.

AZÚCARES. Productos obtenidos industrialmente de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera y de otros vegetales [sacarosa (azúcar), jarabes de glucosa, melazas, dextrosa, fructosa, etc.]. NO CONTIENEN GLUTEN.

AZÚCAR GLASS O GLAÇÉ. Es la mezcla de azúcar en polvo con 0,5 % de almidones. Si se utiliza almidón de trigo CONTIENE GLUTEN.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- **Curso de Ciencia y Tecnología de Panificación. American Institute of Baking (AIB).**
- **Revista Pan Caliente**
- **http://datateca.unad.edu.co/contenidos/232016/contLinea/indice_de_contenido.html**
- **http://contenidos.educarex.es/mci/2009/10/PDI/**
- **ROSADA, Didier. Pan, Sabor y Tradición. The Bread Boys Media. Colombia, 2011.**

GISSLEN, Wayne. Panadería y Repostería para Profesionales. Editorial Limusa. Edición 1, México,2001.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JUAN CARLOS PONCE CERVANTES**	**INSTRUCTOR**	**AGROINDUSTRIA**	**09/08/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL DOCENTE

ATLANTICO

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - COORDINACION POBLACIONES ESPECIALES

DOCENTE: HILDA ISABEL CASTRO TORREGROSA

C.C.: 1.082.044.286

MES: MAYO

TEL: 3114145996

CURSOS PROGRAMADOS:

No. Orden	Nombre Curso Largo o Corto	Módulo de Formación	Desde 1-24	Hasta 1-24	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Am biente	Fin
1	**PANADERIA**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	7.00	12.00	05/05/26	28/05/26	40		x		x				CORREGIMIENTO LA PEÑA	
2	**PANADERIA**	ELABORACION DE PANES ARTESANALES	1.00	18.00	06/05/26	29/05/26	40			X		X			SABANALARGA	
3	**APOYO ADMON**	APOYO ADMON	8.00	12.00	01/05/26	31/05/26	40	x	x	x	x	x			centro comercio y serivicios	
						TOTAL	**120**									

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	L	M	M	J	V	S	D	F
Total SOFIA												

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales
10. Puntos de Atención Empresarial
11. Acciones de Ley 344
12. Eventualidades
13. Capacitación de Equipos Técnicos
14. Caracterización Ocupacional
15. Mapa Funcional
16. Elaboración de Normas de Competencia Laboral
17. Verificación de Normas de Competencia Laboral
18. Evaluación del Desempeño de Trabajadores
19. Auditoría al Proceso de Evaluación del Desempeño
20. Orientación de Actividades Culturales
21. Actividades Administrativas
22. Compensatorio por Trabajo Dominical
23. Giras Educativas
24. Incapacidad
25. Licencia
26. Permiso
27. Evaluación de Competencias
28. Homologación
29. Tutorías
30. Tutorías al Emprendedor
31. Validación

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
ABRIL 9 DEL 2026

PRESENTADO A: **Nataly Del Carmen Romero Fernández**– SUBDIRECTORA CENTRO DE COEMRCIO Y SERVCICIOS

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
13126	27-28-29-30 DE ABRIL-2026	27-28-29-30 DE ABRIL-2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO SABANALARGA	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	ATLANTICO – CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIO	**BARRANQUILLA**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación complementaria bajo el programa de CAMPESENA en los diferentes municipios del Atlántico...

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Día 1: 27/04/2026
Actividad: Elaboración Postre de Caramelo

Día 2. 28/04/2026
Actividad: ELABORACIÓN DE BRAWNI

Día 3. 29/04/2026
Actividad: ELABORACION DE SHESKEY DE FRUTOS ROJOS

Día 4. 30/40/2026
Actividad: ELABORACION DE MAUSE DE MARACUYA

RESULTADOS:

Se desarrollaron las actividades concertadas por fecha, basadas en la programación para el desarrollo del curso de ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA en el municipio de SABANALARGA FICHA 3499635

Día #1 Se realizo la **Elaboración Postre de Caramelo**

Día #2: Se realizo **ELABORACIÓN DE BRAWNI**

Día #3: se realizó **ELABORACION DE SHESKEY DE FRUTOS ROJOS**

Día #4: se realizó **ELABORACION DE MAUSE DE MARACUYA**

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Firma de asistencia por fecha.**
2. **Evidencia fotográfica.**

Día 1: 27/04/20256

Actividad: Elaboración Postre de Caramelo







Día 2. 28/04/2026
Actividad: ELABORACIÓN DE BRAWNI







Día 3. 29/04/2026
Actividad: ELABORACION DE SHESKEY DE FRUTOS ROJOS







Día 4. 30/04/2026
Actividad: ELABORACION DE MAUSE DE MARACUYA







COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Desarrollo de clases magistrales sobre los temas programados y talleres prácticos para la aplicación de la normatividad vigente.	Comunidad-SENA	27-28-29-30 DE ABRIL-2026

CONCLUSIÓNES:

1. Se brinda formación de Elaboración de PRODUCTOS DE REPOSTERIA en el municipio Sabanalarga bajo el programa **CAMPESENA** impactando a 40 aprendices entre los que se encuentran Mujeres cabeza de familia, víctimas del conflicto

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
HILDA ISABEL CASTRO TORREGROSA	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR DE PRGRAMAS ESPECIALES	**GABIS DE JESUS AMAYA TORRES**	