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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, mayo de 2026.

Señor(a)
SEBASTIÁN BETANCOURT GALLEGO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR. **8991292** del 2026
Coordinador Académico
Escuela de Turismo y Gastronomía
Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual, mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. **8991292** del año 2026

Jorge Mario Franco Pulgarín, identificado con la cédula de ciudadanía No. **98.548.930** de Envigado (Ant.), 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 SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($ 37.968.414,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (01) primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 3.540.463,00). b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES

SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS m/cte. ($ 3.662.548,00) cada uno; c) un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL DIEZ Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.465.019,00).

Plazo: Hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestación de servicios con el fin de orientar la formación profesional integral complementaria, en la modalidad presencial, de acuerdo con los modelos formativos que sean establecidos en el Centro de Comercio y Turismo del SENA regional Quindío en los programas para población vulnerable, atendiendo las políticas institucionales y la normativa vigente.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para las áreas relacionadas con su perfil, correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA 2026".	Utilicé planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación para los programas de formación: 63520040, 96151444 y 96151445	**EVIDENCIA 1:** la Planeación Pedagógica, la guía de aprendizaje e Instrumento de evaluación de los 3 programas.
2	Obrar con lealtad, buena fe, decoro y respeto en todas las actuaciones tendientes a la ejecución del objeto contractual contratado.	Actúo con decoro, respeto, lealtad y buena fe durante la ejecución de las obligaciones contractuales	**EVIDENCIA 2:** Registro fotográfico en diversos ambientes
3	Reportar en el sistema SOFIA Plus o la plataforma académico administrativa requerida, en un plazo máximo de tres (3) días hábiles una vez ocurrido el hecho, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad: Procesos de Deserción, Solicitud de Comités de Evaluación y levantamiento de novedades una vez se superen los planes mejoramiento, con el fin de garantizar la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
4	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	N/A

	Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para las áreas relacionadas con su perfil.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas relacionados con su perfil, desarrollando y dejando evidencia para cada programa formativo el proyecto, planeación pedagógica Instrumentos de evaluación, evidencias de aprendizaje, formatos requeridos por las diferentes áreas, llevar y conservar listas de asistencia. Cuando se requiera uso de plataforma LMS mantener actualizado el portafolio del instructor.	Utilicé planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación para los programas de formación: 63520040, 96151444 y 96151445	**Igual a la evidencia # 1**
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Elaboración de ejercicio escrito de formulaciones en términos de porcentaje y gramos.	**EVIDENCIA 6:** pantallazo de los ejercicios realizados
7	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emití juicios evaluativos para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**EVIDENCIA 7**: Anexo los archivos de los 3 juicios evaluativos.
8	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina según los tiempos establecidos en los cronogramas de ejecución de la formación de profesional integral de las fichas asignadas.	Emití juicios evaluativos para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**Igual a la evidencia 7**
9	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz teniendo en cuenta todas sus actualizaciones.	Di a conocer y fomento los derechos, deberes inherentes al proceso de formación según alcance del manual del	**EVIDENCIA 9:** Guía de aprendizaje, e instrumento de evaluación de los programas de formación

		aprendiz a través de las guías de aprendizaje, la formación teórica, el instrumento de evaluación y como refuerzo en toda formación práctica de cada programa	aplicados en el presente período: 63520040, 96151444 y 96151445
10	Apropiar a los aprendices desde el momento de su Inducción sobre el proceso de etapa productiva teniendo en cuenta sus diferentes fases y la documentación necesaria para la realización oportuna de los trámites administrativos. Realizar seguimiento en la etapa productiva y apoyar la verificación de alternativas de etapa práctica de los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
11	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices en los tiempos establecidos al programa de formación como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos por normatividad SENA, Gestión Educativa o en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria u oferta titulada cerrada.	Durante el período del presente informe envié 4 fichas para el inicio del proceso de matrícula: 3480163, 3480199, 3495959 y 3500273	**EVIDENCIA 11:** Anexo pantallazo de los 4 correos.
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realicé las capacitaciones y evaluaciones en el Manual de Discapacidad y SST.	**EVIDENCIA 12:** Certificados de Manual de Discapacidad y SST.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios, ferias educativas, ofertas trimestrales, especiales, presenciales o virtuales en cualquier nivel formativo, bolsas corporativas, procesos de registro, inscripción y matricula de aprendices con sus respectivos expedientes, debidamente organizados conforme a tablas de retención documental de la entidad.	Divulgué por redes sociales ofertas de formación publicadas para su difusión.	**EVIDENCIA 13:** Pantallazos de publicaciones
14	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una	Durante el período del presente informe recibí materiales de	**EVIDENCIA 14:** Anexo las 2 actas de entrega

	vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	formación para las fichas: 3480199 y 3495959.	de materiales de formación
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “orientar formación presencial y/o virtual de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” o la actualización y aportar el respectivo certificado de aprobación, siempre que esta sea ofertada por la entidad. El plazo máximo de cumplimiento será el mes 08 de ejecución contractual.	Anexo certificación de la norma “orientar formación presencial y/o virtual de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”.	**EVIDENCIA 15:** Certificado vigente de la norma de competencia referida.
16	Acompañar a los aprendices a todas las actividades que se encuentren planeadas por el centro de formación: Bienestar al Aprendiz, Relaciones Corporativas, Biblioteca, entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
17	Informar al Centro de formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho (s) y circunstancia (s), que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
18	Permanecer identificado con su carné dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde desarrolle el objeto contractual, así como impartir formación con la ropa adecuada para el ambiente de aprendizaje.	Permanecí identificado con el carnet y con la vestimenta adecuada en los espacios pertinentes.	**EVIDENCIA 18:** Registro fotográfico
19	Promover en los aprendices y velar por el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y salud ocupacional, al igual que las normas ambientales y otras que sean de cumplimiento y referencia.	Fomento los derechos, deberes, Buenas Prácticas de Manufactura, consciencia ambiental y de seguridad en el trabajo durante cada formación.	**Igual a la evidencia # 2**
20	Atender oportunamente las solicitudes y requerimientos hechos por la Subdirección del Centro, Coordinación Académica, Supervisor de Contrato y/o el encargado del seguimiento técnico pedagógico y demás miembros de la comunidad	Anexo Informe Mensual de Ejecución Contractual para el mes de mayo/2026	**EVIDENCIA 20:** Informe Mensual de Ejecución Contractual

	educativa, que estén directamente relacionadas con el objeto contractual y presentar informes mensuales y/o periódicos de la ejecución del contrato, según lo determine la entidad o el centro de formación.		
21	Brindar cierre a los procesos formativos en cualquier nivel y modalidad de formación dejando evidencia en acta toda novedad y estado de la ficha y programa formativo	Elaboré acta de viabilidad para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**EVIDENCIA 21**: Anexo los 3 archivos de las actas de viabilidad
22	Cumplir con los lineamientos establecidos en la Guía Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje publicada en el aplicativo Compromiso y revisar sus actualizaciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	**N/A**
23	Apoyar la meta de formación complementaria del Centro con la apertura de formaciones durante la ejecución de su objeto contractual.	En lo transcurrido de este período se registró la programación para 3 formaciones. Ficha número: 3500273 y dos pendientes por asignar # de ficha.	**EVIDENCIA 23:** Captura de pantalla de los registros de las 3 formaciones.
24	Apoyar, desde su autonomía técnica, la elaboración de comunicaciones y correspondencia jurídica relacionada con el objeto contractual, cuando sea requerido para el cumplimiento de los fines del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
25	En caso de que el supervisor así lo requiera, apoyar desde su experticia y conocimiento técnico, los procesos contractuales que se adelanten en el Centro.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato 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. **6015604107** del operador SOI, referente al mes de **abril** de 2026

Cordialmente,



Jorge Mario Franco Pulgarín
Contratista
CC. 98.548.930



Sebastián Betancourt Gallego
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.**8991292** de 2026.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- **Código del Programa de Formación**: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO
  - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración básica de tortas y galletas lo llevará a recorrer una parte de este variado, delicioso y apetecido mundo.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.

Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes.

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?
- ✓

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Imágenes

Duración de la actividad: 2 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Cuadro comparativo de diversos procesos:

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS		
N°	Actividad	Explicación
1	*mezclar*	*Unir o combinar los diferentes ingredientes alterando su orden*
2	*Batir*	*Mover con ímpetu, fuerza, constancia y de manera circular los ingredientes incluidos*
3	*Cremar*	*Batir enérgicamente la margarina y el azúcar hasta obtener una textura cremosa*
4	*Incorporar*	*Agregar, adicionar o sumar nuevos ingredientes*
5	*Homogenizar*	*Distribución equitativa de los ingredientes*
6	*Incorporado envolvente*	*Incorporar lenta y suvemente con movimientos giratorios de la mano*
7	*Amasar*	*Trabajo de estirar y doblar las masa, continuamente para la activación del gluten, proporcionandole elasticidad, plasticidad y resistencia*

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según la columna de actividad del cuadro, exprese su opinión o concepto

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Cuadro de actividades, palel y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: : Tablero, marcador, papel y lapiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DIRECTA DE LAS DIFERENTES FORMULACIONES DE TORTAS Y GALLETAS

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa de el desempeño de cada aprendiz

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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**: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
- **Código del Programa de Formación**: 96151445
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas dulces lo llevará a recorrer una parte del variado, delicioso y apetecido mundo del dulce en la panadería.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.
Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

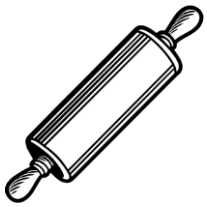
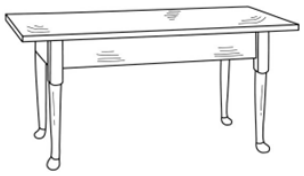
Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes
Duración de la actividad: 2 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE PLÁSTICO 	RODILLO 	BATIDORA 	LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lápiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada

formulación.

Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.

Duración de la actividad: horas:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas y elaboración directa de las diferentes formulaciones de panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: mayo **17 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **63520040** **VERSION 1**

Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	**MEZCLAR** MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE EL PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA PRODUCCIÓN. IDENTIFICACIÓN Y CONVERSIÓN DE PESOS Y MEDIDASS.	**IDENTIFICAR Y REALIZAR** LOS PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS. **INTERPRETAR Y REALIZAR** PESOS Y MEDIDA PARA LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS	**ELABORA** UN CORRECTO PROCESO SIGUIENDO RECETA ESTÁNDAR EN LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS. **DESARROLLA** LA RECETA ESTÁNDAR CON ESPECIFICACIONES DE PESOS Y MEDIDAS PARA LOGRAR UNA PRODUCCIÓN CON CALIDAD.	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre: alistar materias primas, manejo de fómulas, gramera, unidades y procesos. **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos. Análisis de formulas. Manejo de la gramera y unidades de medida. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación objeto de éste programa	32	N/A	**Conocimiento**: Cuestionamiento permanente sobre: alistar materias primas, manejo de fómulas, gramera, unidades y procesos. **Desempeño y Producto:** Técnica de elaboración directa de productos como: panderos, ponqué básico, galleta x 3, torta cebra, gelleta empanada, mantecada y brownie.	Elaboración directa de recetas. Taller sobre el análisis de imágenes de productos que en apariencia son similares. Desarrollo de crucigrama con palabras inherentes a la avtividad de panificación	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; tablero y equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	**ACONDICIONAR** MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE CÁLCULOS BÁSICOS PARA COSTOS EN PRODUCCIÓN	**REALIZAR** OPERACIONES BÁSICAS PARA IDENTIFICAR COSTOS DE PRODUCCIÓN EN TORTAS Y GALLETAS	**REALIZA** EL PROCESO DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE TORTAS Y GALLETAS **ENTREGA** PRODUCTOS CONFORME A LA CALIDAD EXIGIDA	Elijir una de la formulaciones programadas y realizar el análisis de costos. Revisión de las características técnicas y organolépticas del producto terminado.	8	N/A	**Conocimiento**: Análisis de los diferentes aspectos a tener en cuenta para detreminar los costos de un producto de panificación **Desempeño:** Análisis de los costos obtenidos para la formulación elejida . **Producto:** Valoración directa de las características técnicas y organolépticas del producto terminado.	Demostración de el ejercicio de cálculo de costos. Revisión de los productos obtenidos en las diferentes formulaciones realizadas.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación y un tablero.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

Copia no controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: febrero **25 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **96151445 VERSION 1**

Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD**	**UNIDADES DE MEDIDA:** OPERACIONES Y CONVERSIONES. **NORMATIVIDAD VIGENTE:** BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. **MATEMÁTICA BÁSICA**: OPERACIONES.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS.** ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DULCES. **VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS** UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.	**DETERMINA** MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO. **IDENTIFICA** CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.	4	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre normativa, alistamiento de equipos y aterias primas. **Desempeño y Producto:** Técnica de observación directa sobre el alistamiento de insumos de acuerdo con orden de producción , cumpliendo con las especificaciones del proceso	Magistralidad, conversatorios, talleres aplicados, juego de roles.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**	**MASA**: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIEDADES **RELLENOS:** CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS **PROCESOS:** TIPOS, CLASES, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, APLICACIONES. **FERMENTACIÓN Y CRECIMIENTO:** CONCEPTOS, VARIABLES	**PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DULCES** OBTENER EL MOJE DULCE **OPERAR EQUIPOS** HORNEAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE	**ELABORA** MASAS PANIFICABLES DE DULCE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORACION DIRECTA DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- GALLETA DE LIMÓN. 2- MOJICONES. 3- PAN COCO. 4- CUCAS 5- BRAZO DE REINA Y PANDEROS 6- TORTA DE NARANJA 7- CONCHAS .	36	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la elaboración de producto. **Desempeño:** Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción. **Producto:** Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado.	Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE**	**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** PRINCIPIOS, VIDA ÚTIL.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE PRODUCTO TERMINADO**	VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO		N/A	Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado. Enfriamiento y empacado.	Analizar obsevando, oliendo, tocando, probando y sosteniendo el producto terminado	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos	Producto terminado	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRRESA**	**REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO**	**DISPONER LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PANIFICABLE DULCE**	**PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA**	REGISTRO DE INFORMACIÓN		N/A						

Copia no controlada

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
Código del programa: 63520040
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

- Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
- Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Criterios de evaluación:

Elabora un correcto proceso siguiendo receta estándar en la elaboración de tortas y galletas.
Desarrolla la receta estándar con especificaciones de pesos y medidas para lograr una producción con calidad.
Realiza el proceso de costos en la producción de tortas y galletas
Entrega productos conforme a la calidad exigida

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			

2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DULCES
Código del programa: 96151445
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Resultado 2: Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente**.**

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.
Identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente.
verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

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

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

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

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
- **Código del Programa de Formación**: 96151444
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje**:
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
  - ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas de sal, lo llevará a recorrer una parte del variado y delicioso mundo de la panificación.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender y enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de los productos de panadería.

Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables.

Materiales de formación: N/A

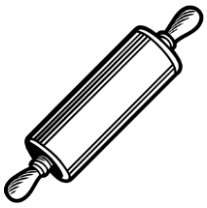
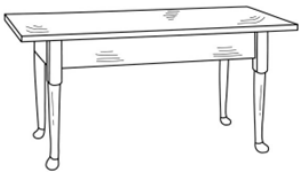
Material de apoyo: Imágenes

Duración de la actividad: 1 hora

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE 	RODILLO 		LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz
Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.
Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.
Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación
Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lápiz.
Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.
Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Duración de la actividad: horas:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas y elaboración directa de las diferentes formulaciones de panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: abril **21 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **96151444 VERSION 1**

Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE**	**MATEMÁTICA BÁSICA:** CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES. **MASAS DE SAL:** CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS	**PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DE SAL.** DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO DE MEZCLA PARA OBTENCIÓN DEL MOJE DE SAL. **OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA** ELABORAR PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL. **AJUSTAR CONDICIONES Y VARIABLES EN EQUIPO DE MEZCLADO: LEUDADO Y HORNEO.**	**ENTREGA MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE**	ELABORACION DIRECTA DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- PAN CÁSCARA O SERVILLETA 2- PAN INTEGRAL 3- PAN ALIÑADO . 4- CROISSANT 5- PANDEBONO 6- TOSTADAS Y ACHIRAS 7- PAN BATIDO .	28	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la elaboración de producto. **Desempeño:** Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción. **Producto:** Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado.	Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA**	**PROCESOS:** CONCEPTOS, TIPOS, VARIABLES, DIAGRAMAS, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS. **REPORTES Y REGISTROS:** CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.		**PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIONES Y PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA**	Registro de Información	1	N/A	Registrar información		Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Formatos de registro	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE**	**MAQUINARIA Y EQUIPO**: TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, PARTES, FUNCIONAMIENTO, MANUALES DE OPERACIÓN, FICHAS TÉCNICAS. **NORMATIVIDAD VIGENTE**: NORMAS TÉCNICAS, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, SALUD OCUPACIONAL. **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**: TIPOS, COMPOSICIÓN QUÍMICA, CALIDAD, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	**HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO. **ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DE SAL.** PREPARA EQUIPOS Y UTENSILIOS. **UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.**	**DETERMINA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO.** VERIFICA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.	2	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre normativa, alistamiento de equipos y aterias primas. **Desempeño y Producto:** Técnica de observación directa sobre el alistamiento de insumos de acuerdo con orden de producción , cumpliendo con las especificaciones del proceso	Desarrollo de sopa de letras	Salón de formación	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE**	**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:** CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, APLICACIÓN **RESIDUOS:** TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO. **CONSERVACIÓN:** CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FACTORES QUE AFECTAN CONSERVACIÓN	**CONSERVAR** EL PRODUCTO TERMINADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN. **DISPONER LOS RESIDUOS** GENERADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	**VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.**	VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO	1	N/A	Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado. Enfriamiento y empacado.	Analizar obsevando, oliendo, tocando, probando y sosteniendo el producto terminado	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Producto terminado	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

Copia Controlada

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DE SAL
Código del programa: 96151444
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Resultado 2: Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente**.**

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina *materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.*
Verifica *características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.*
Entrega *masas panificables de sal según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente*
Verifica *las características del producto, de acuerdo con la orden de producción y los procedimientos de la empresa.*
Presenta *registros de verificaciones y producción de acuerdo con normas técnicas y políticas de calidad de la empresa.*

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

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

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

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 11 de 2026
Descripción de la Actividad: Fotos en diversos ambientes
Anexos: Fotos

Mayo 11 elaborando pan aliñado en el CAE La Primavera. Ficha 3500273



Mayo 5 en CEPAS (Universida del Quindío). Ficha 3495959



Mayo 4 En Filandia elaborando brownie. Ficha 3480199



Abril 29 En la Fundacion Unidos Sí Podemos de Quimbaya. Ficha 3480163



Abril 29 inducción teórica en el CAE La Primavera. Ficha 3500273



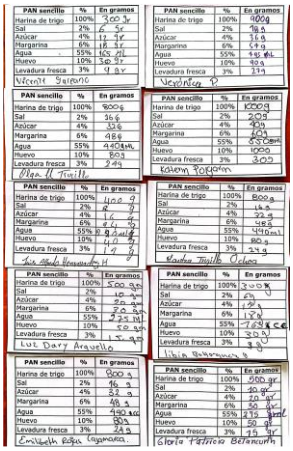
Jorge Mario Franco Pulgarín

Instructor

PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 10 de 2026
Descripción de la Actividad: Actividades evaluativas escritas
Anexos: imágenes

En Filandia. Ficha 3480199 ejercicio de porcentaje a gramos.



En Quimbaya. Ficha 3480163 ejercicio de porcentaje a gramos.



Jorge Mario Franco Pulgarín
Instructor

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 14/04/2026
Ficha de Caracterización: 3458266
Código: 96151453
Versión: 1
Denominación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 03/03/2026
Fecha Fin: 08/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 63 - REGIONAL QUINDÍO
Centro de Formación: 9538 - CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1023802084	DABINSON	GEORGE PEREZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1023802084	DABINSON	GEORGE PEREZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1023802084	DABINSON	GEORGE PEREZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1023802084	DABINSON	GEORGE PEREZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1049026077	YARITZA YULIETH	RANGEL PARADA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1049026077	YARITZA YULIETH	RANGEL PARADA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1049026077	YARITZA YULIETH	RANGEL PARADA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1049026077	YARITZA YULIETH	RANGEL PARADA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1050243118	VALENTINA	RAMOS VIDAL	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1050243118	VALENTINA	RAMOS VIDAL	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1050243118	VALENTINA	RAMOS VIDAL	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1050243118	VALENTINA	RAMOS VIDAL	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1060104699	YEIMI YULIETH	MENZA CAMPO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1060104699	YEIMI YULIETH	MENZA CAMPO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1060104699	YEIMI YULIETH	MENZA CAMPO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1060104699	YEIMI YULIETH	MENZA CAMPO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1065901145	ANDERSON JUNIOR	BRAVO PEDROZO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1065901145	ANDERSON JUNIOR	BRAVO PEDROZO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1065901145	ANDERSON JUNIOR	BRAVO PEDROZO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1065901145	ANDERSON JUNIOR	BRAVO PEDROZO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1090992641	YANIT ALEJANDRA	ARENAS BLANCO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1090992641	YANIT ALEJANDRA	ARENAS BLANCO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1090992641	YANIT ALEJANDRA	ARENAS BLANCO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1090992641	YANIT ALEJANDRA	ARENAS BLANCO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1091683822	URIEL YAIR	GUERRERO AVENDAÑO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1091683822	URIEL YAIR	GUERRERO AVENDAÑO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1091683822	URIEL YAIR	GUERRERO AVENDAÑO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1091683822	URIEL YAIR	GUERRERO AVENDAÑO	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1091683909	YURGEN ANDRES	BONET DURAN	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1091683909	YURGEN ANDRES	BONET DURAN	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1091683909	YURGEN ANDRES	BONET DURAN	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1091683909	YURGEN ANDRES	BONET DURAN	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1093758541	AUDIN IVAN	CAÑAS VILLAMIZAR	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1093758541	AUDIN IVAN	CAÑAS VILLAMIZAR	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1093758541	AUDIN IVAN	CAÑAS VILLAMIZAR	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1093758541	AUDIN IVAN	CAÑAS VILLAMIZAR	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1094534227	NELSON	VILLAMIZAR GONZALEZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1094534227	NELSON	VILLAMIZAR GONZALEZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1094534227	NELSON	VILLAMIZAR GONZALEZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1094534227	NELSON	VILLAMIZAR GONZALEZ	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096199394	JERSON ENRIQUE	ARAGON ARENAS	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096199394	JERSON ENRIQUE	ARAGON ARENAS	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096199394	JERSON ENRIQUE	ARAGON ARENAS	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096199394	JERSON ENRIQUE	ARAGON ARENAS	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1117355775	XIOMARA	VILLA ARBELAEZ	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1117355775	XIOMARA	VILLA ARBELAEZ	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1117355775	XIOMARA	VILLA ARBELAEZ	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1117355775	XIOMARA	VILLA ARBELAEZ	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120046277	TOM ANDY	FIAGAMA TOIKEMUY	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120046277	TOM ANDY	FIAGAMA TOIKEMUY	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120046277	TOM ANDY	FIAGAMA TOIKEMUY	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120046277	TOM ANDY	FIAGAMA TOIKEMUY	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120925236	JHORDAN ANDRES	GARZON VELA	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120925236	JHORDAN ANDRES	GARZON VELA	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120925236	JHORDAN ANDRES	GARZON VELA	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1120925236	JHORDAN ANDRES	GARZON VELA	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1137149123	KENCY DANIELA	VERJAN RIOS	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1137149123	KENCY DANIELA	VERJAN RIOS	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1137149123	KENCY DANIELA	VERJAN RIOS	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	NO APROBADO	14/04/2026 12:16 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1137149123	KENCY DANIELA	VERJAN RIOS	EN FORMACIÓN	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	NO APROBADO	14/04/2026 12:17 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1149441962	YEIBER	CAIZAMO LANA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1149441962	YEIBER	CAIZAMO LANA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1149441962	YEIBER	CAIZAMO LANA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1149441962	YEIBER	CAIZAMO LANA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1151442026	DARWIN	OBREGON CUNDUMI	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1151442026	DARWIN	OBREGON CUNDUMI	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1151442026	DARWIN	OBREGON CUNDUMI	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
TI	1151442026	DARWIN	OBREGON CUNDUMI	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO	14/04/2026 12:14 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 03/05/2026
Ficha de Caracterización: 3480163
Código: 63520040
Versión: 1
Denominación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 01/04/2026
Fecha Fin: 29/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 63 - REGIONAL QUINDÍO
Centro de Formación: 9538 - CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002655944	ANDRES FELIPE	MURILLO VASCO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1002655944	ANDRES FELIPE	MURILLO VASCO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1004798792	ALEJANDRO	BETANCOURT BETANCUR	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1004798792	ALEJANDRO	BETANCOURT BETANCUR	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1032435976	SANTIAGO	CASTAÑO ZULUAGA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1032435976	SANTIAGO	CASTAÑO ZULUAGA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097038935	JONIER STIVEN	HERNANDEZ VELEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097038935	JONIER STIVEN	HERNANDEZ VELEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097040581	YULISA	SOLARTE RENGIFO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097040581	YULISA	SOLARTE RENGIFO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097041000	AILER FELIPE	SOTO ALZATE	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1097041000	AILER FELIPE	SOTO ALZATE	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1098307588	JHONATAN MAURICIO	MARULANDA MONCADA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1098307588	JHONATAN MAURICIO	MARULANDA MONCADA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1104938071	KEVIN MAURICIO	SAAVEDRA CALDERON	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1104938071	KEVIN MAURICIO	SAAVEDRA CALDERON	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1112776448	JUAN SEBASTIAN	RENDON ROMAN	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1112776448	JUAN SEBASTIAN	RENDON ROMAN	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1114153557	EMMANUEL	CORRALES MEDINA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1114153557	EMMANUEL	CORRALES MEDINA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1115790220	DUBER	CORONADO REYES	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1115790220	DUBER	CORONADO REYES	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1193089156	JUAN DIEGO	HERRERA CASTRO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1193089156	JUAN DIEGO	HERRERA CASTRO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	15915212	HILARIO HUMBERTO	NAVARRO ZULUAGA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	15915212	HILARIO HUMBERTO	NAVARRO ZULUAGA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	18396235	MILDARDO	MUÑOZ PINEDA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	18396235	MILDARDO	MUÑOZ PINEDA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	18418327	HECTOR FABIO	MONCADA HIDALGO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	18418327	HECTOR FABIO	MONCADA HIDALGO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	41950438	SANDRA PATRICIA	MANTILLA BERMUDEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	41950438	SANDRA PATRICIA	MANTILLA BERMUDEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	03/05/2026 22:45 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	91112457	JORGE ALEJANDRO	ALARCON ARISTIZABAL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	91112457	JORGE ALEJANDRO	ALARCON ARISTIZABAL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	9773228	ORLANDO ALBERTO	NAVAJAS DIEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	9773228	ORLANDO ALBERTO	NAVAJAS DIEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	03/05/2026 22:43 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3480199
Cógigo: 63520040
Versión: 1
Denominación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 06/04/2026
Fecha Fin: 04/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 63 - REGIONAL QUINDÍO
Centro de Formación: 9538 - CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1005206680	ADRIAN	PEREZ CASTAÑO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1005206680	ADRIAN	PEREZ CASTAÑO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1005206893	KATERIN	BENITEZ PULGARIN	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1005206893	KATERIN	BENITEZ PULGARIN	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1006290332	DANIEL ALEJANDRO	LASSO ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1006290332	DANIEL ALEJANDRO	LASSO ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1006428765	JHONIER ALEXIS	GONZALEZ ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1006428765	JHONIER ALEXIS	GONZALEZ ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1015992356	EMILIBETH	ROJAS CAJAMARCA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1015992356	EMILIBETH	ROJAS CAJAMARCA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1058666932	CARLOS DANIEL	MUÑOZ LOAIZA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1058666932	CARLOS DANIEL	MUÑOZ LOAIZA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1060270416	VERONICA	PEREZ CASTAÑO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1060270416	VERONICA	PEREZ CASTAÑO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1088245605	JESSICA	LOPEZ GALVEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1088245605	JESSICA	LOPEZ GALVEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096645287	MARYURI	CARDONA CARDONA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096645287	MARYURI	CARDONA CARDONA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096645681	ERIKA JOHANNA	BORJA ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096645681	ERIKA JOHANNA	BORJA ALBA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096647125	LINA MARCELA	TABARES LOPEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1096647125	LINA MARCELA	TABARES LOPEZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1116914515	YINETH	LOAIZA AGUIRRE	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	1116914515	YINETH	LOAIZA AGUIRRE	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24660157	LUZ DARI	ARGUELLO ARISTIZABAL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24660157	LUZ DARI	ARGUELLO ARISTIZABAL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24660425	OLGA MARIZA	TRUJILLO OCHOA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24660425	OLGA MARIZA	TRUJILLO OCHOA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24661023	YAZMIN ELENA	ALZATE VALENCIA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24661023	YAZMIN ELENA	ALZATE VALENCIA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24839534	TERESITA DE JESUS	CASTAÑO RIOS	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	24839534	TERESITA DE JESUS	CASTAÑO RIOS	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	28905122	ANGELA	MARIN NIETO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	28905122	ANGELA	MARIN NIETO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	28905223	VIVIAN FERNANDA	MARIN NIETO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	28905223	VIVIAN FERNANDA	MARIN NIETO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	30289490	MARTHA LUCIA	PRIETO BAQUERO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	30289490	MARTHA LUCIA	PRIETO BAQUERO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	3536986	LUIS ALFREDO	HERNANDEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	3536986	LUIS ALFREDO	HERNANDEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	38070444	YENY MANGRETH	GONZALEZ RAMIREZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	38070444	YENY MANGRETH	GONZALEZ RAMIREZ	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	42082512	GLORIA PATRICIA	BETANCURTH JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	42082512	GLORIA PATRICIA	BETANCURTH JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	52785057	ROSANA	CAJAMARCA CAMACHO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	52785057	ROSANA	CAJAMARCA CAMACHO	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	66873571	OLGA LUCIA	ALBA GIL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	66873571	OLGA LUCIA	ALBA GIL	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	79782550	JOSE VICENTE	GALEANO CRUZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	79782550	JOSE VICENTE	GALEANO CRUZ	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	APROBADO	07/05/2026 10:07 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	94282455	IOHAV	LOPERA SOSCUE	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CC	94282455	IOHAV	LOPERA SOSCUE	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
PPT	972692	VERÓNICA CAROLINA	MENDOZA FERRER	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
PPT	972692	VERÓNICA CAROLINA	MENDOZA FERRER	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	NO APROBADO	07/05/2026 10:09 a	CC 98548930 - JORGE MARIO FRANCO PULGARIN

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- **Código del Programa de Formación**: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO
  - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración básica de tortas y galletas lo llevará a recorrer una parte de este variado, delicioso y apetecido mundo.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.

Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes.

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?
- ✓

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Imágenes

Duración de la actividad: 2 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Cuadro comparativo de diversos procesos:

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS		
N°	Actividad	Explicación
1	*mezclar*	*Unir o combinar los diferentes ingredientes alterando su orden*
2	*Batir*	*Mover con ímpetu, fuerza, constancia y de manera circular los ingredientes incluidos*
3	*Cremar*	*Batir enérgicamente la margarina y el azúcar hasta obtener una textura cremosa*
4	*Incorporar*	*Agregar, adicionar o sumar nuevos ingredientes*
5	*Homogenizar*	*Distribución equitativa de los ingredientes*
6	*Incorporado envolvente*	*Incorporar lenta y suvemente con movimientos giratorios de la mano*
7	*Amasar*	*Trabajo de estirar y doblar las masa, continuamente para la activación del gluten, proporcionandole elasticidad, plasticidad y resistencia*

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según la columna de actividad del cuadro, exprese su opinión o concepto

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Cuadro de actividades, palel y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: : Tablero, marcador, papel y lapiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DIRECTA DE LAS DIFERENTES FORMULACIONES DE TORTAS Y GALLETAS

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa de el desempeño de cada aprendiz

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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**: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
- **Código del Programa de Formación**: 96151444
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje**:
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
  - ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas de sal, lo llevará a recorrer una parte del variado y delicioso mundo de la panificación.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender y enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de los productos de panadería.

Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables.

Materiales de formación: N/A

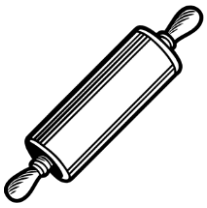
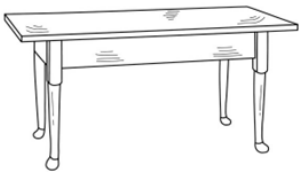
Material de apoyo: Imágenes

Duración de la actividad: 1 hora

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE 	RODILLO 		LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz
Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.
Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.
Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación
Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lápiz.
Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.
Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Duración de la actividad: horas:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas y elaboración directa de las diferentes formulaciones de panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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**: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
- **Código del Programa de Formación**: 96151445
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas dulces lo llevará a recorrer una parte del variado, delicioso y apetecido mundo del dulce en la panadería.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.
Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

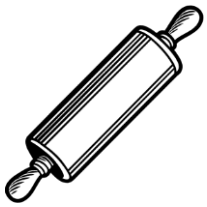
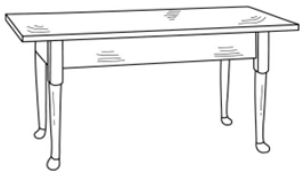
Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes
Duración de la actividad: 2 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE PLÁSTICO 	RODILLO 	BATIDORA 	LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lápiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada

formulación.

Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.

Duración de la actividad: horas:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas y elaboración directa de las diferentes formulaciones de panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
Código del programa: 63520040
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

- Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
- Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Criterios de evaluación:

Elabora un correcto proceso siguiendo receta estándar en la elaboración de tortas y galletas.
Desarrolla la receta estándar con especificaciones de pesos y medidas para lograr una producción con calidad.
Realiza el proceso de costos en la producción de tortas y galletas
Entrega productos conforme a la calidad exigida

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			

2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DE SAL
Código del programa: 96151444
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Resultado 2: Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente**.**

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina *materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.*
Verifica *características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.*
Entrega *masas panificables de sal según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente*
Verifica *las características del producto, de acuerdo con la orden de producción y los procedimientos de la empresa.*
Presenta *registros de verificaciones y producción de acuerdo con normas técnicas y políticas de calidad de la empresa.*

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

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

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

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DULCES
Código del programa: 96151445
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Resultado 2: Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente**.**

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.
Identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente.
verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

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

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

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

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

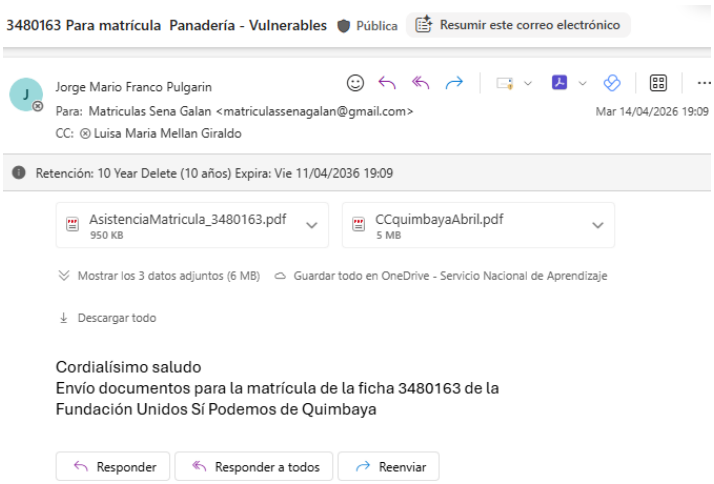
Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

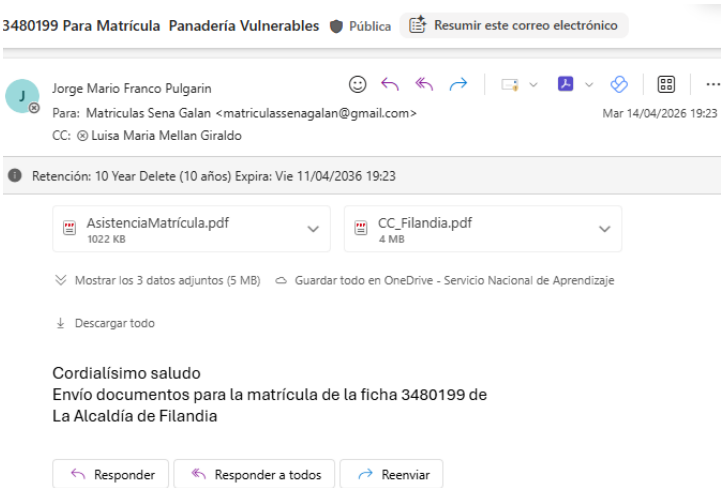
Firma del Aprendiz

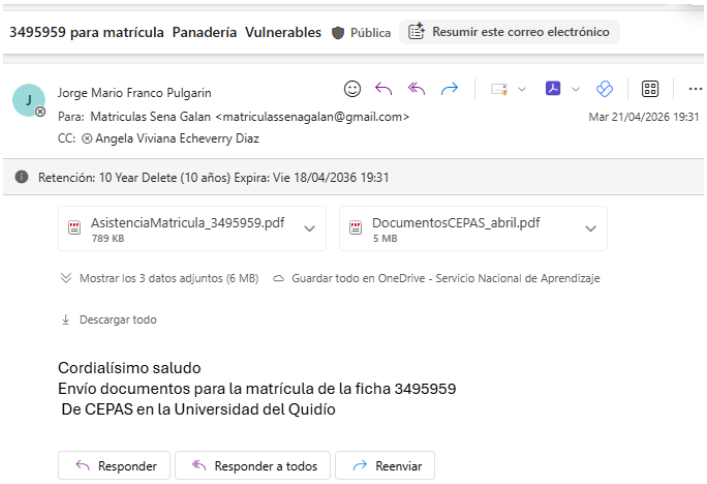
Firma Instructor

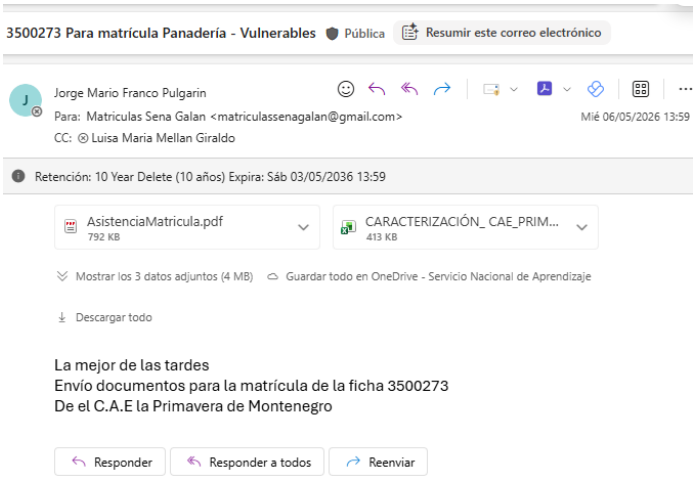
PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 10 de 2026
Descripción de la Actividad: Pantallazos de fichas dirigidas para proceso de matrícula.
Anexos: Pantallazos









Jorge Mario Franco Pulgarín
Instructor

Hace constar:

Que el Sr(a) JORGE MARIO FRANCO PULGARIN Identificado(a) con cédula de ciudadanía 98548930 realizó el día 16/02/2026 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo JORGE MARIO FRANCO PULGARIN Identificado(a) con cédula de ciudadanía 98548930 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.

2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.

3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

_____
Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) JORGE MARIO FRANCO PULGARIN Identificado(a) con cédula de ciudadanía 98548930 el día 16/02/2026 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

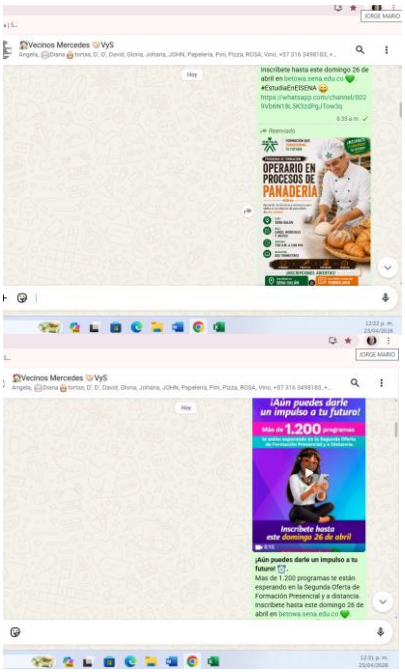
La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

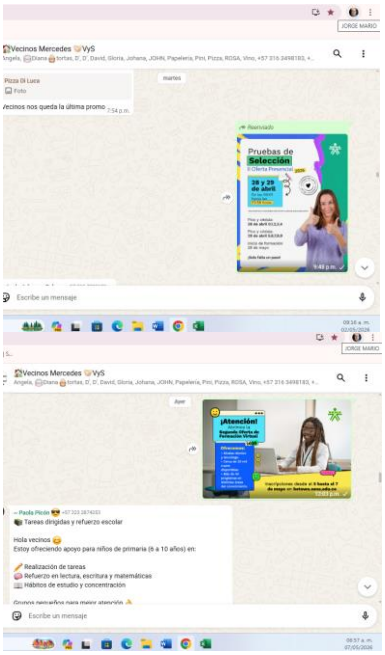
Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 11 de 2026
Descripción de la Actividad: Captura de pantalla de ofertas publicadas
Anexos: Pantallazos







Jorge Mario Franco Pulgarín
Instructor

PROCESO					
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ACTA DE ENTREGA MATERIALES DE FORMACIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Mayo 2026

ÍTEM 1	CENTRO DE FORMACIÓN
Centro de formación	Comercio Y Turismo
Código Centro de formación	9538
Programa de formación	Elaboración tortas y galletas
Código versión del programa	63520040- versión 1
Lugar de formación	Antiguo restaurante escolar - Filandia
Nombre del responsable	Jorge Mario Franco Pulgarín
Cargo	Instructor de panadería - Vulnerables
Correo electrónico	jmfranco@sena.edu.co

ÍTEM 2	APRENDIZ REPRESENTANTE DE GRUPO
Identificación de la ficha	3480199
Nombre completo	JOSÉ VICENTE GALEANO CRUZ
Documento de identidad	C.C. 79.782.550
Correo electrónico	CEL: 3136664694

Item No.	MATERIAL DE FORMACIÓN	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
1	ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL	1 litro	Bueno	Entregados: mayo 4
2	AREQUIPE	1 kilo	Bueno	Se emplearon para hacer:
3	AZUCAR PULVERIZADA	5 libras	bueno	PANDEROS
4	AZUCAR BLANCA REFINADA	6 kilos	Bueno	PONQUE BASICO
5	COCO DESHIDRATADO	Media libra	Bueno	GALLETA BASICA
6	COCOA	1 kilo	Bueno	TORTA CEBRA
7	ESENCIA VAINILLA BLANCA	60ml	Bueno	GALLETA EMPANADA
8	FÉCULA x 720 gr	2	Bueno	MANTECADA
9	HARINA DE TRIGO	14 libras	Bueno	BROWNIE
10	HUEVO BLANCOS AAA	2	Bueno	
11	LECHE ENTERA UHT BOLSA X 1.1 LT	1	Bueno	
12	MANI X 500 gr	1 libra	Bueno	
13	MARGARINA X 500 gr	7	Bueno	
14	POLVO PARA HORNEAR X 80 gr	2	Bueno	

DECLARACIÓN DE RECIBO Y COMPROMISO DEL APRENDIZ

Declaro que he recibido los materiales de formación arriba descritos, en buen estado.

Me comprometo a:

Hacer uso adecuado de los mismos durante la ejecución de mis actividades formativas

Informar de inmediato cualquier daño o pérdida.

Devolver los elementos en caso de finalización de la etapa práctica o cuando asi se requiera.

Firma del responsable de Entrega

Vicente Galeano
Firma del Aprendiz

Jorge H. Franco
Nombre del responsable

Nombre del Aprendiz
Vicente Galeano

" Apreciado (usuario, empresario, aprendiz, ciudadano, etc.), de conformidad con la establecido en la política de protección de datos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, la finalidad y tratamiento de los datos personales requeridos a través de esta canal de atención es la gestión, prestación y personalización de nuestros servicios. Al continuar da su consentimiento para que el SENA trate sus datos personales. Para más información consulte la política en la página WEB de la entidad.

En cualquier momento podrá solicitar al SENA conocer, actualizar, rectificar y/o suprimir sus datos personales recolectados."

ANEXOS



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar Brownie

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCI A/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Vicente Jaramo	79782550			Aprendiz	CCYT	Vicente1653@gmail.com	3136664944		Vicente Jaramo
2	Liliana Bo Ramirez	24658870			Aprendiz	CCYT	—	3103787758		Liliana Bohorquez
3	Luis Alfredo Hernandez	1133836982			Aprendiz	CCYT	—	3136783424		
4	Emilibeth Cayamarca	1015992586			aprendiz	CCYT	emilibeth.rojas@misena.edu.co	3208101599		Emilibeth
5	Martha Lucia Prado B	30289490			aprendiz	CCYT	martha-prado@hotmail.com	3176197201		Martha L Prado B
6	Gloria Patricia Betancurth	42082512			Aprendiz	CCYT	Gpatobeso1@gmail.com	3006213559		
7	Katerin Benitez	1007206899			Aprendiz	CCYT	—	3245211489		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

PROCESO					
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ACTA DE ENTREGA MATERIALES DE FORMACIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

mayo 2026

ÍTEM 1	CENTRO DE FORMACIÓN
Centro de formación	Comercio Y Turismo
Código Centro de formación	9538
Programa de formación	Elaboración de productos panificables de masas dulces
Código versión del programa	96151445
Lugar de formación	CEPAS Universidad del Quindío
Nombre del responsable	Jorge Mario Franco Pulgarín
Cargo	Instructor de panadería - Vulnerables
Correo electrónico	jmfranco@sena.edu.co

ÍTEM 2	APRENDIZ REPRESENTANTE DE GRUPO
Identificación de la ficha	3495959
Nombre completo	YARITZA YULIETH RANGEL PARADA
Documento de identidad	T.I. 1049026077
Correo electrónico	3218264362

Ítem No.	MATERIAL DE FORMACIÓN	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
1	AREQUIPE INDUSTRIAL X 1000 GR	1	Bueno	Entregados: mayo 5
2	AZUCAR PULVERIZADA	2 libras	Bueno	para elaborar:
3	AZUCAR BLANCA REFINADA FÁCIL	4 K	Bueno	CUCAS
4	CAFÉ 340 g	1	Bueno	CUCAS DE CAFÉ
5	COCO DESHIDRATADO SIN AZUCAR 250 gr	1	Bueno	GALLETA POLVOROSA
6	COLORANTES LIPOSOLUBLES CAJA X 6	1	Bueno	CUCAS MINI
7	ESENCIA VAINILLA BLANCA X 60 ml BOTELLA	1	Bueno	PAN COCO
8	HARINA PANADERÍA X libra	21	Bueno	BRAZO DE REINA
9	HUEVO BLANCOS AAA EN PANAL	1	Bueno	MOJICON
10	LECHE ENTERA UHT BOLSA X 1.1 LT	1	Bueno	BESITOS DE CAFÉ
11	LEVADURA FRESCA BLOQUE X 500 gr	1	Bueno	
12	MARGARINA DE MESA Y COCINA X 500 gr	6	Bueno	
13	PANELA MOLIDA PAQUETE X 500GR	1	Bueno	
14	POLVO PARA HORNEAR TARRO X 80 gr	2	Bueno	
15	SAL REFINADA kilo	1	Bueno	

DECLARACIÓN DE RECIBO Y COMPROMISO DEL APRENDIZ

Declaro que he recibido los materiales de formación arriba descritos, en buen estado.

Me comprometo a:

Hacer uso adecuado de los mismos durante la ejecución de mis actividades formativas

Informar de inmediato cualquier daño o pérdida.

Devolver los elementos en caso de finalización de la etapa práctica o cuando así se requiera.

Firma del responsable de Entrega

Jorge M. Franco P.
Nombre del responsable

yaritza Rangel
Firma del Aprendiz

yaritza Rangel
Nombre del Aprendiz

" Apreciado (usuario, empresario, aprendiz, ciudadano, etc.), de conformidad con la establecido en la política de protección de datos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, la finalidad y tratamiento de los datos personales requeridos a través de esta canal de atención es la gestión, prestación y personalización de nuestros servicios. Al continuar da su consentimiento para que el SENA trate sus datos personales. Para más información consulte la política en la página WEB de la entidad.

En cualquier momento podrá solicitar al SENA conocer, actualizar, rectificar y/o suprimir sus datos personales recolectados."

ANEXOS



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar 600 galletas polvorozos mini"

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	¿DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Anner Valencia	1058328634		Aprendiz		CCyT				Anner Valencia
2	yanit Alejandra Arenas	1090991641		Aprendiz		CCyT				
3	Jhonatan Pelaez	1054349440		Aprendiz		CCyT				
4	Yuseth Aragon	1062199394		Aprendiz		CCyT				
5	Yuriel Yuliz Gomez	1090668022		Aprendiz		CCyT				Yuliz
6	Robinson Ramos	1094985574				CCyT				
7										
8				Aprendiz		CCyT				Dahana M.
9						CCyT				
10	yaritza noegel	1049026077		Aprendiz		CCyT				
11				Aprendiz		CCyT				
12	Yeimi Yoleth	1060104999		Aprendiz		CCyT				

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

JORGE MARIO FRANCO PULGARIN

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 98548930

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en ARMENIA. A los treinta (30) días del mes de Octubre de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

César Augusto Ospina P.

2023465 - 30/10/2024
No Y FECHA REGISTRO

CESAR AUGUSTO OSPINA PUERTAS
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO
REGIONAL QUINDÍO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 953800240201056242CC98548930C.

PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 10 de 2026
Descripción de la Actividad: Registro fotográfico portando el carnet y/o con la vestimenta adecuada.
Anexos: Fotos

Mayo 5 entrega de materiales de formación CEPAS (Uniquindío). Ficha 3495959



Abril 28 recibiendo materiales de formación en la escuela de Gastronomía



Abril 27 durante formación teórica en el C.A.E La Primavera. Ficha: 3500273



Abril 24/ 2026. En Filandia con aprendices de la ficha: 3480199



Abril 22 en Quimbaya elaborando mantecada. Ficha 3480163



Abril 15/ 2026. Firmando acta de concertación en el C.A.E La Primavera de Montenegro.
Ficha: 3500273



Jorge Mario Franco Pulgarín
Instructor

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, mayo de 2026.

Señor(a)
SEBASTIÁN BETANCOURT GALLEGO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR. **8991292** del 2026
Coordinador Académico
Escuela de Turismo y Gastronomía
Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual, mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. **8991292** del año 2026

Jorge Mario Franco Pulgarín, identificado con la cédula de ciudadanía No. **98.548.930** de Envigado (Ant.), 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 SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($ 37.968.414,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (01) primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 3.540.463,00). b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES

SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS m/cte. ($ 3.662.548,00) cada uno; c) un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL DIEZ Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.465.019,00).

Plazo: Hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestación de servicios con el fin de orientar la formación profesional integral complementaria, en la modalidad presencial, de acuerdo con los modelos formativos que sean establecidos en el Centro de Comercio y Turismo del SENA regional Quindío en los programas para población vulnerable, atendiendo las políticas institucionales y la normativa vigente.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para las áreas relacionadas con su perfil, correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA 2026".	Utilicé planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación para los programas de formación: 63520040, 96151444 y 96151445	**EVIDENCIA 1:** la Planeación Pedagógica, la guía de aprendizaje e Instrumento de evaluación de los 3 programas.
2	Obrar con lealtad, buena fe, decoro y respeto en todas las actuaciones tendientes a la ejecución del objeto contractual contratado.	Actúo con decoro, respeto, lealtad y buena fe durante la ejecución de las obligaciones contractuales	**EVIDENCIA 2:** Registro fotográfico en diversos ambientes
3	Reportar en el sistema SOFIA Plus o la plataforma académico administrativa requerida, en un plazo máximo de tres (3) días hábiles una vez ocurrido el hecho, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad: Procesos de Deserción, Solicitud de Comités de Evaluación y levantamiento de novedades una vez se superen los planes mejoramiento, con el fin de garantizar la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
4	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	N/A

	Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para las áreas relacionadas con su perfil.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas relacionados con su perfil, desarrollando y dejando evidencia para cada programa formativo el proyecto, planeación pedagógica Instrumentos de evaluación, evidencias de aprendizaje, formatos requeridos por las diferentes áreas, llevar y conservar listas de asistencia. Cuando se requiera uso de plataforma LMS mantener actualizado el portafolio del instructor.	Utilicé planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación para los programas de formación: 63520040, 96151444 y 96151445	**Igual a la evidencia # 1**
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Elaboración de ejercicio escrito de formulaciones en términos de porcentaje y gramos.	**EVIDENCIA 6:** pantallazo de los ejercicios realizados
7	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emití juicios evaluativos para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**EVIDENCIA 7**: Anexo los archivos de los 3 juicios evaluativos.
8	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina según los tiempos establecidos en los cronogramas de ejecución de la formación de profesional integral de las fichas asignadas.	Emití juicios evaluativos para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**Igual a la evidencia 7**
9	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz teniendo en cuenta todas sus actualizaciones.	Di a conocer y fomento los derechos, deberes inherentes al proceso de formación según alcance del manual del	**EVIDENCIA 9:** Guía de aprendizaje, e instrumento de evaluación de los programas de formación

		aprendiz a través de las guías de aprendizaje, la formación teórica, el instrumento de evaluación y como refuerzo en toda formación práctica de cada programa	aplicados en el presente período: 63520040, 96151444 y 96151445
10	Apropiar a los aprendices desde el momento de su Inducción sobre el proceso de etapa productiva teniendo en cuenta sus diferentes fases y la documentación necesaria para la realización oportuna de los trámites administrativos. Realizar seguimiento en la etapa productiva y apoyar la verificación de alternativas de etapa práctica de los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
11	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices en los tiempos establecidos al programa de formación como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos por normatividad SENA, Gestión Educativa o en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria u oferta titulada cerrada.	Durante el período del presente informe envié 4 fichas para el inicio del proceso de matrícula: 3480163, 3480199, 3495959 y 3500273	**EVIDENCIA 11:** Anexo pantallazo de los 4 correos.
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realicé las capacitaciones y evaluaciones en el Manual de Discapacidad y SST.	**EVIDENCIA 12:** Certificados de Manual de Discapacidad y SST.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios, ferias educativas, ofertas trimestrales, especiales, presenciales o virtuales en cualquier nivel formativo, bolsas corporativas, procesos de registro, inscripción y matricula de aprendices con sus respectivos expedientes, debidamente organizados conforme a tablas de retención documental de la entidad.	Divulgué por redes sociales ofertas de formación publicadas para su difusión.	**EVIDENCIA 13:** Pantallazos de publicaciones
14	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una	Durante el período del presente informe recibí materiales de	**EVIDENCIA 14:** Anexo las 2 actas de entrega

	vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	formación para las fichas: 3480199 y 3495959.	de materiales de formación
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “orientar formación presencial y/o virtual de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” o la actualización y aportar el respectivo certificado de aprobación, siempre que esta sea ofertada por la entidad. El plazo máximo de cumplimiento será el mes 08 de ejecución contractual.	Anexo certificación de la norma “orientar formación presencial y/o virtual de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”.	**EVIDENCIA 15:** Certificado vigente de la norma de competencia referida.
16	Acompañar a los aprendices a todas las actividades que se encuentren planeadas por el centro de formación: Bienestar al Aprendiz, Relaciones Corporativas, Biblioteca, entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
17	Informar al Centro de formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho (s) y circunstancia (s), que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
18	Permanecer identificado con su carné dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde desarrolle el objeto contractual, así como impartir formación con la ropa adecuada para el ambiente de aprendizaje.	Permanecí identificado con el carnet y con la vestimenta adecuada en los espacios pertinentes.	**EVIDENCIA 18:** Registro fotográfico
19	Promover en los aprendices y velar por el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y salud ocupacional, al igual que las normas ambientales y otras que sean de cumplimiento y referencia.	Fomento los derechos, deberes, Buenas Prácticas de Manufactura, consciencia ambiental y de seguridad en el trabajo durante cada formación.	**Igual a la evidencia # 2**
20	Atender oportunamente las solicitudes y requerimientos hechos por la Subdirección del Centro, Coordinación Académica, Supervisor de Contrato y/o el encargado del seguimiento técnico pedagógico y demás miembros de la comunidad	Anexo Informe Mensual de Ejecución Contractual para el mes de mayo/2026	**EVIDENCIA 20:** Informe Mensual de Ejecución Contractual

	educativa, que estén directamente relacionadas con el objeto contractual y presentar informes mensuales y/o periódicos de la ejecución del contrato, según lo determine la entidad o el centro de formación.		
21	Brindar cierre a los procesos formativos en cualquier nivel y modalidad de formación dejando evidencia en acta toda novedad y estado de la ficha y programa formativo	Elaboré acta de viabilidad para las fichas: 3458266, 3480163 y 3480199	**EVIDENCIA 21**: Anexo los 3 archivos de las actas de viabilidad
22	Cumplir con los lineamientos establecidos en la Guía Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje publicada en el aplicativo Compromiso y revisar sus actualizaciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	**N/A**
23	Apoyar la meta de formación complementaria del Centro con la apertura de formaciones durante la ejecución de su objeto contractual.	En lo transcurrido de este período se registró la programación para 3 formaciones. Ficha número: 3500273 y dos pendientes por asignar # de ficha.	**EVIDENCIA 23:** Captura de pantalla de los registros de las 3 formaciones.
24	Apoyar, desde su autonomía técnica, la elaboración de comunicaciones y correspondencia jurídica relacionada con el objeto contractual, cuando sea requerido para el cumplimiento de los fines del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
25	En caso de que el supervisor así lo requiera, apoyar desde su experticia y conocimiento técnico, los procesos contractuales que se adelanten en el Centro.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato 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. **6015604107** del operador SOI, referente al mes de **abril** de 2026

Cordialmente,



Jorge Mario Franco Pulgarín
Contratista
CC. 98.548.930

Sebastián Betancourt Gallego
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.**8991292** de 2026.

ACTA No: 004-3458266			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, abril 8 de 2026	**HORA INICIO:** **2 p**m	**HORA FIN:** 5 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	CEPAS - Universidad del Quindío	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración artesanal de productos de panificación".** Ficha **3458266**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa **Elaboración artesanal de productos de panificación".** Ficha **3458266**.
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3458266** del programa "**Elaboración artesanal de productos de panificación**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 8 **de abril**/ 2026, para la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.

2- verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas
3- registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
4- elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso.

A continuación, se relacionan los **aprendices aprobados**:

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
TI. 1065901145	ANDERSON JUNIOR BRAVO PEDROZO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1023802084	DABINSON GEORGE PEREZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1151442026	DARWIN OBREGON CUNDUMI	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1096199394	JERSON ENRIQUE ARAGON ARENAS	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094534227	NELSON VILLAMIZAR GONZALEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1091663822	URIEL YAIR GUERRERO AVENDAÑO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1090992641	YANIT ALEJANDRA ARENAS BLANCO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1049026077	YARITZA YULIETH RANGEL PARADA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1149441962	YEIBER CAIZAMO LANA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1060104999	YEIMI YULIETH MENZA CAMPO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1091663909	YURGEN ANDRES BONET DURAN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

A continuación, se relacionan los aprendices que **NO son aprobados**:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
TI. 1093756541	AUDIN IVAN CAÑAS VILLAMIZAR	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1120925236	JHORDAN ANDRES GARZON VELA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1137149123	KENCY DANIELA VERJAN RIOS	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1120046277	TOM ANDY FIAGAMA TOIKEMUY	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1117355775	XIOMARA VILLA ARBELAEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1059243118	VALENTINA RAMOS VIDAL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

- **Imágenes tomadas durante la formación:**

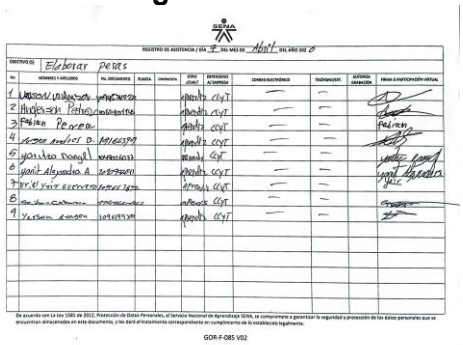
Abril 8 elaborando pan hawaiano

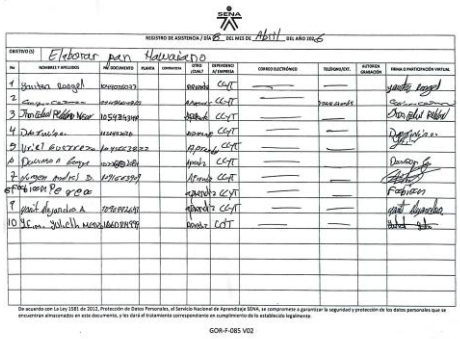


Abril 7 elaborando peras



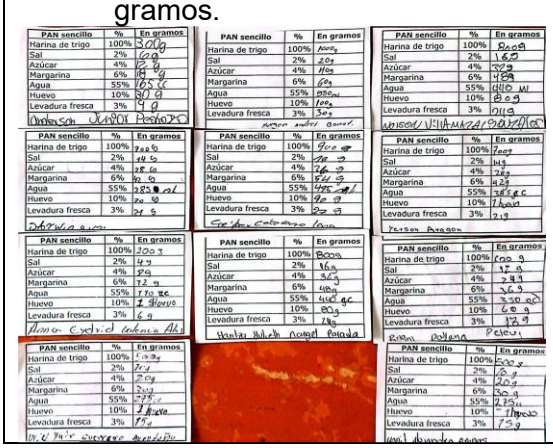
Imágenes de listas de asistencia:





Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:

Ejercicio escrito sobre el manejo de formulación en términos de porcentaje y gramos.



2) Conversatorio en torno al comparativo de imágenes de productos similares visualmente, pero diferentes en materias primas, procesos y presentación final.




- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración artesanal de productos de panificación".** Ficha **3458266**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar y enviar acta al área de certificación	8/4/2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor**

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Nombre del instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín	Centro de Comercio y Turismo	**SI**	**N/A**	**Firma del instructor**

ACTA No: 005-3480163			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, abril 29 de 2026	**HORA INICIO:** **2 p**m	**HORA FIN:** 5 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Fundación Unidos Sí Podemos - Quimbaya	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480163**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa **Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480163**
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3480163** del programa "**Elaboración básica de tortas y galletas**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 29 **de abril**/ 2026, para la competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
Y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso
2- acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso

A continuación, se relacionan los **aprendices aprobados**:

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1097041000	AILER FELIPE SOTO ALZATE	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1004798792	ALEJANDRO BETANCOURT BETANCUR	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1002655944	ANDRES FELIPE MURILLO VASCO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1114153557	EMMANUEL CORRALES MEDINA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 91112457	JORGE ALEJANDRO ALARCON ARISTIZABAL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1193089156	JUAN DIEGO HERRERA CASTRO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1104938071	KEVIN MAURICIO SAAVEDRA CALDERON	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 9773228	ORLANDO ALBERTO NAVAJAS DIEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1032435976	SANTIAGO CASTAÑO ZULUAGA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1097040581	YULISA SOLARTE RENGIFO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos

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

A continuación, se relacionan los aprendices que **NO son aprobados**:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1115790220	DUBER CORONADO REYES	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 18418327	HECTOR FABIO MONCADA HIDALGO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 15915212	HILARIO HUMBERTO NAVARRO ZULUAGA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1098307588	JHONATAN MAURICIOMARULANDA MONCADA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1097038935	JONIER STIVEN HERNANDEZ VELEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1112776448	JUAN SEBASTIAN RENDON ROMAN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 18396235	MILDARDO MUÑOZ PINEDA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 41950438	SANDRA PATRICIA MANTILLA BERMUDEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos

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

Imágenes tomadas durante la formación:

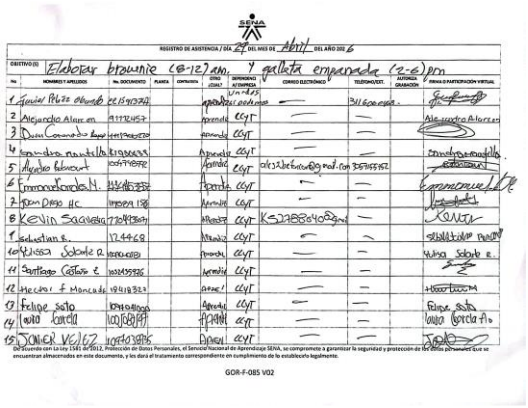
Abril 29 elaborando brownie (8 a 12 m)

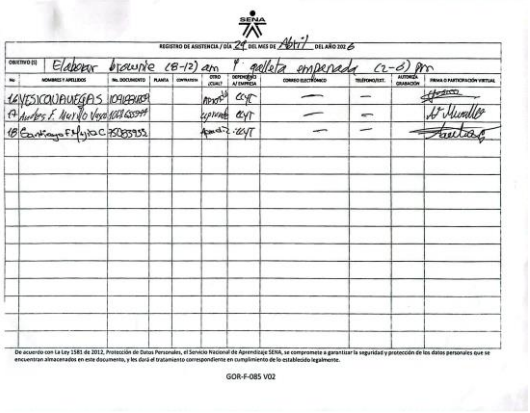


Abril 29 elaborando galleta empanada (2 a 6 pm)

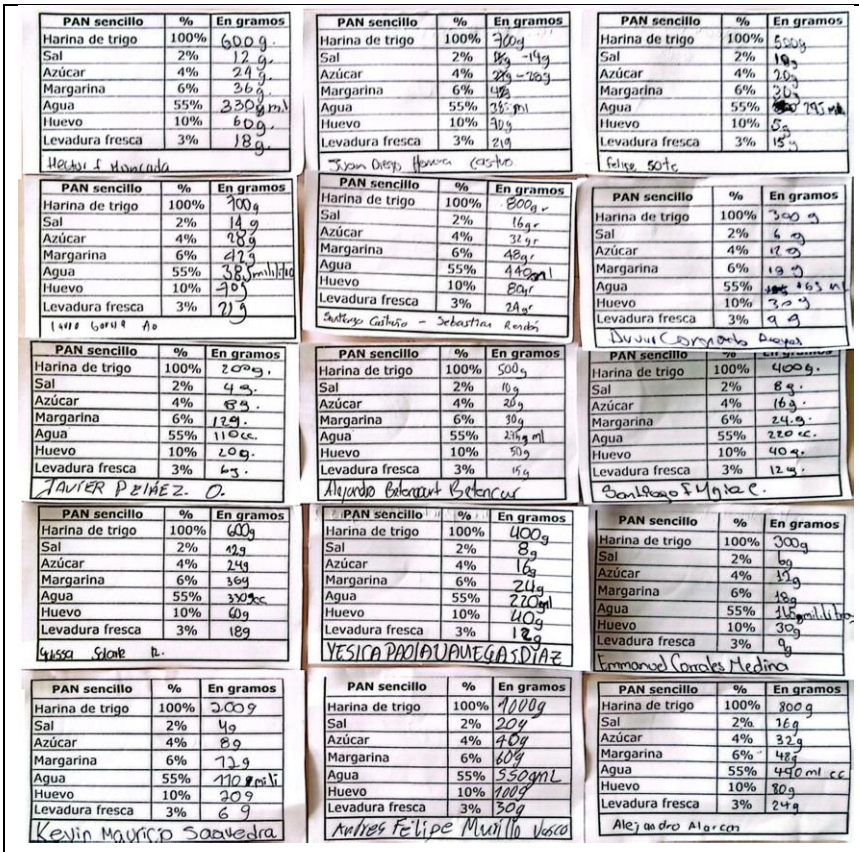


Imágenes de listas de asistencia:





Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:
Ejercicio escrito sobre el manejo de formulación en términos de porcentaje y gramos.



PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	600 g.
Sal	2%	12 g.
Azúcar	4%	24 g.
Margarina	6%	36 g.
Agua	55%	330 g/ml
Huevo	10%	60 g.
Levadura fresca	3%	18 g.

Heidy L Mancada

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	700g
Sal	2%	14g
Azúcar	4%	28g
Margarina	6%	42g
Agua	55%	385 ml
Huevo	10%	70g
Levadura fresca	3%	21g

Juan Diego Herrera Castro

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	550g
Sal	2%	11g
Azúcar	4%	22g
Margarina	6%	33g
Agua	55%	795 ml
Huevo	10%	55g
Levadura fresca	3%	15g

Felipe Soto

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	700g
Sal	2%	14g
Azúcar	4%	28g
Margarina	6%	42g
Agua	55%	385 ml
Huevo	10%	70g
Levadura fresca	3%	21g

Isaac Gorur Ao

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	800g
Sal	2%	16g
Azúcar	4%	32g
Margarina	6%	48g
Agua	55%	440ml
Huevo	10%	80g
Levadura fresca	3%	24g

Santiago Cañaño - Sebastian Rendón

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	300 g
Sal	2%	6 g
Azúcar	4%	12 g
Margarina	6%	18 g
Agua	55%	165 ml
Huevo	10%	30 g
Levadura fresca	3%	9 g

Duvan Esmanbo Duque

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	200g.
Sal	2%	4 g.
Azúcar	4%	8g.
Margarina	6%	12g.
Agua	55%	110cc.
Huevo	10%	20g.
Levadura fresca	3%	6g.

JAVIER PEREZ. O.

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	500g
Sal	2%	10g
Azúcar	4%	20g
Margarina	6%	30g
Agua	55%	275g ml
Huevo	10%	50g
Levadura fresca	3%	15g

Alejandro Betancur Betancur

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	400g.
Sal	2%	8g.
Azúcar	4%	16g.
Margarina	6%	24g.
Agua	55%	220 cc.
Huevo	10%	40g.
Levadura fresca	3%	12g.

Santiago Mejia C.

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	600g
Sal	2%	12g
Azúcar	4%	24g
Margarina	6%	36g
Agua	55%	330cc
Huevo	10%	60g
Levadura fresca	3%	18g

Yessica Stiven D.

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	400g
Sal	2%	8g
Azúcar	4%	16g
Margarina	6%	24g
Agua	55%	220ml
Huevo	10%	40g
Levadura fresca	3%	12g

YESICA PAOLA URUEÑA GASDIAZ

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	300g
Sal	2%	6g
Azúcar	4%	12g
Margarina	6%	18g
Agua	55%	165 ml
Huevo	10%	30g
Levadura fresca	3%	9g

Emmanuel Corrales Medina

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	200 g
Sal	2%	4g
Azúcar	4%	8g
Margarina	6%	12g
Agua	55%	110 ml cc
Huevo	10%	20g
Levadura fresca	3%	6 g

Kevin Mauricio Saavedra

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	1000g
Sal	2%	20g
Azúcar	4%	40g
Margarina	6%	60g
Agua	55%	550gmL
Huevo	10%	100g
Levadura fresca	3%	30g

Andres Felipe Murillo Vasco

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	800 g
Sal	2%	16g
Azúcar	4%	32g
Margarina	6%	48g
Agua	55%	440 ml cc
Huevo	10%	80g
Levadura fresca	3%	24g

Alejandro Alarcon

2) Conversatorio en torno al comparativo de imágenes de productos similares visualmente, pero diferentes en materias primas, procesos y presentación final.





- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES
1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480163**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Realizar y enviar acta al área de certificación	29/4/2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor** 

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O** PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Nombre del instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín	Centro de Comercio y Turismo	**SI**	**N/A**	**Firma del instructor** 

ACTA No: 006-3480199			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, mayo 4 de 2026	**HORA INICIO:** **2 p**m	**HORA FIN:** 5 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Antiguo restaurante escolar - Filandia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480199**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa **Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480199**
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3480199** del programa "**Elaboración básica de tortas y galletas**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 4 **de mayo**/ 2026, para la competencia:
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
Y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso
2- acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso

A continuación, se relacionan los **aprendices aprobados**:

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 28905122	ANGELA MARIN NIETO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1058666932	CARLOS DANIEL MUÑOZ LOAIZA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1015992356	EMILIBETH ROJAS CAJAMARCA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 42082512	GLORIA PATRICIA BETANCURTH JIMENEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 79782550	JOSE VICENTE GALEANO CRUZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1005206893	KATERIN BENITEZ PULGARIN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 3536986	LUIS ALFREDO HERNANDEZ HERNANDEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 24660157	LUZ DARI ARGUELLO ARISTIZABAL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 30289490	MARTHA LUCÍA PRIETO BAQUERO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 66873571	OLGA LUCIA ALBA GIL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 24660425	OLGA MARIZA TRUJILLO OCHOA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 24839534	TERESITA DE JESUS CASTAÑO RIOS	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1060270416	VERONICA PEREZ CASTAÑO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1116914515	YINETH LOAIZA AGUIRRE	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos

De la relación anterior de aprendices, doy fe que realicé la formación en los tiempos programados en Sofia Plus, que todos asistieron y realizaron las actividades para alcanzar las competencias requeridas en el programa de formación.
A continuación, se relacionan los aprendices que **NO son aprobados**:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1005206680	ADRIAN PEREZ CASTAÑO	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1006290332	DANIEL ALEJANDRO LASSO ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1096645681	ERIKA JOHANNA BORJA ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 94282455	IOHAV LOPERA SOSCUE	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1088245605	JESSICA LOPEZ GALVEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1006428765	JHONIER ALEXIS GONZALEZ ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1096647125	LINA MARCELA TABARES LOPEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 1096645287	MARYURI CARDONA CARDONA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 52785057	ROSANA CAJAMARCA CAMACHO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
PPT. 972692	VERONICA CAROLINA MENDOZA FERRER	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 28905223	VIVIAN FERNANDA MARIN NIETO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos
CC. 24661023	YAZMIN ELENA ALZATE VALENCIA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos

CC. 38070444	YENY MANGRETH GONZALEZ RAMIREZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Ejercicio: formula en porcentajes y gramos

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

Imágenes tomadas durante la formación:

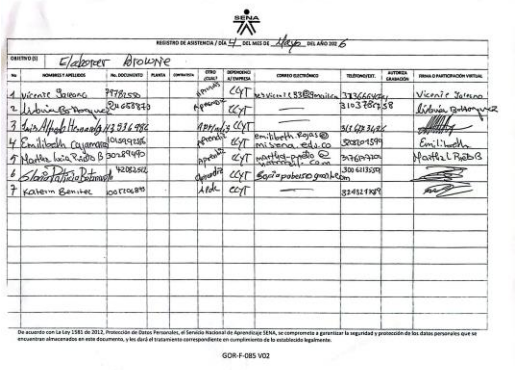
Mayo 4 elaborando brownie



Abril 27 elaborando mantecada



Imágenes de lista de asistencia:



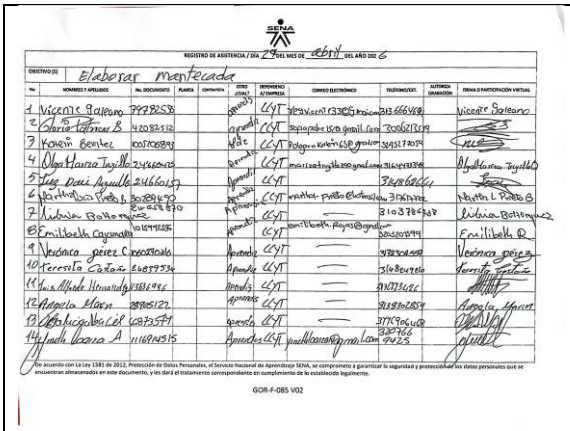
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar Brownie

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA ATENTERA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Vicente Jaramillo	7778550			Aprendiz	CYT	[illegible]	3135760358		Vicente Jaramillo
2	Adriana Ramirez	1124058840			Aprendiz	CYT	—			Adriana Ramirez
3	Luis Alfredo Hoyos	1037616966			Aprendiz	CYT	—			
4	Emilibeth Cayarmate	1014999158			Aprendiz	CYT	emilibeth.mayo1@misena.edu.co	3008104594		Emilibeth
5	Martha Lucia Rubio B	30284940			Aprendiz	CYT	marthalucia.rubio@misena.edu.co	3176697320		Martha L Rubio B
6	Gloria Patricia Betancur	42082502			Aprendiz	CYT	Gloria.roberto.gmail.com	320 6413528		
7	Kaleem Benitez	1007106895			Aprendiz	CYT	—	3214527498		

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Elaboras mantecada

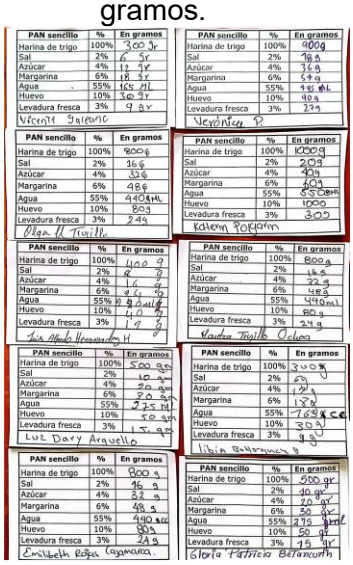
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPETENCIA	ESTADO (ITEM)	REFERENCIO ACTIVIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Vicente Galeano	9978258			Aprendiz	CGT	vgaleano73365@misena.edu.co	313 6664681		Vicente Galeano
2	Gloria Patricia B	42082112			Aprendiz	CGT	[illegible]	3006211179		
3	Yoreth Benitez	1007108893			Aprendiz	CGT	[illegible]	3145178754		
4	Olga Marina Trujillo	24466015			Aprendiz	CGT	[illegible]	3145783316		Olga Marina Trujillo
5	Jose Dani Arguello	24466015			Aprendiz	CGT		3148686644		
6	Martha Lucia Prieto B	60284670			Aprendiz	CGT	[illegible]	3176617222		Martha L Prieto B
7	Lubina Bohorquez	60284670			Aprendiz	CGT	—	3103784768		Lubina Bohorquez
8	Emilibeth Cayamarca	1116944315			Aprendiz	CGT	[illegible]	3045203894		Emilibeth R.
9	Veronica Perez C	1007810245			Aprendiz	CGT	—	3782504498		Veronica Perez C.
10	Teresita Cadena	24677934			Aprendiz	CGT	—	3136804766		Teresita Cadena
11	Luis Alfredo Hernandez	79881966			Aprendiz	CGT	—	3107334426		
12	Angela Marin	28965127			Aprendiz	CGT	—	3138728554		Angela Marin
13	Libia Vasquez	60375471			Aprendiz	CGT	—	3176906458		
14	Martha Lucia A	1116944315			Aprendiz	CGT	[illegible]	320766 4925		

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:

Ejercicio escrito sobre el manejo de formulación en términos de porcentaje y gramos.



PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	300 gr
Sal	2%	6 gr
Azúcar	4%	12 gr
Margarina	6%	18 gr
Agua	55%	165 ml
Huevo	10%	30 gr
Levadura fresca	3%	9 gr

Vicente Galeano

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	900g
Sal	2%	18 g
Azúcar	4%	36 g
Margarina	6%	54 g
Agua	55%	495 ml
Huevo	10%	90 g
Levadura fresca	3%	27 g

Veronica P.

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	800g
Sal	2%	16g
Azúcar	4%	32g
Margarina	6%	48g
Agua	55%	440ml
Huevo	10%	80g
Levadura fresca	3%	24g

Olga M Trujillo

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	1000g
Sal	2%	20g
Azúcar	4%	40g
Margarina	6%	60g
Agua	55%	550ml
Huevo	10%	100g
Levadura fresca	3%	30g

Yoleym Rodriguez

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	800 g
Sal	2%	16 g
Azúcar	4%	32 g
Margarina	6%	48 g
Agua	55%	440 ml
Huevo	10%	80 g
Levadura fresca	3%	24 g

Martha Trujillo Cadena

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	500 gr
Sal	2%	10 gr
Azúcar	4%	20 gr
Margarina	6%	30 gr
Agua	55%	275 ml
Huevo	10%	50 gr
Levadura fresca	3%	15 gr

Luz Dary Arguello

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	300 gr
Sal	2%	6 gr
Azúcar	4%	12 gr
Margarina	6%	18 gr
Agua	55%	165 ml
Huevo	10%	60 gr
Levadura fresca	3%	9 gr

Libia Bohorquez

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	800 g
Sal	2%	16 g
Azúcar	4%	32 g
Margarina	6%	48 g
Agua	55%	440 ml
Huevo	10%	80 g
Levadura fresca	3%	24 g

Emilibeth Rojas Cayamarca.

PAN sencillo	%	En gramos
Harina de trigo	100%	500 gr
Sal	2%	10 gr
Azúcar	4%	20 gr
Margarina	6%	30 gr
Agua	55%	275 ml
Huevo	10%	50 gr
Levadura fresca	3%	15 gr

Gloria Patricia Betancurth

2) Conversatorio en torno al comparativo de imágenes de productos similares visualmente, pero diferentes en materias primas, procesos y presentación final.





- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración básica de tortas y galletas".** Ficha **3480199**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar y enviar acta al área de certificación	4/5/2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor** 

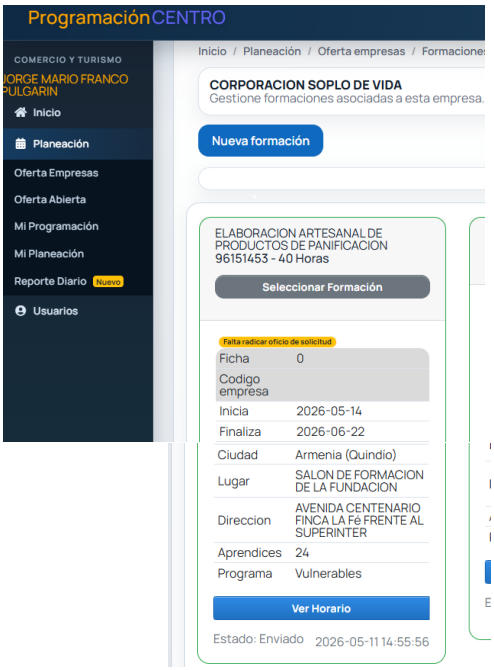
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

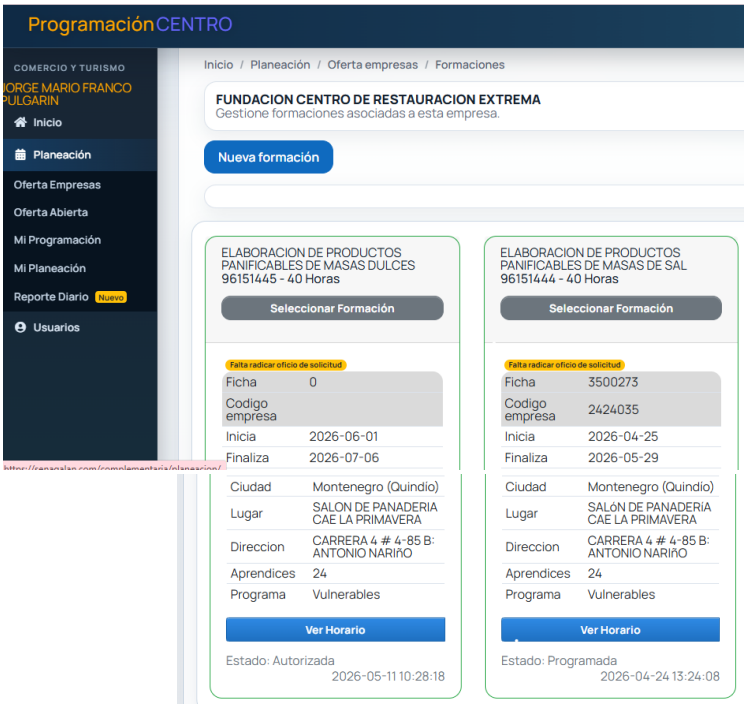
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Nombre del instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín	Centro de Comercio y Turismo	**SI**	**N/A**	**Firma del instructor** 

PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ciudad y fecha: Armenia, mayo 11 de 2026
Descripción de la Actividad: Pantallazo de las planeaciones registradas como formación complementaria.

Anexos: imágenes





Jorge Mario Franco Pulgarín
Instructor

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	98548930
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	QUINDIO
DIRECCIÓN:	MERCEDES DEL NORTE MZ 37 CASA 9	TELÉFONO:	7548580
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicios personales n.c.p.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		**6015604107**	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril	AÑO 2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/05/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		291981385

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 0	$ 280.200
SUBTOTALES:										**$ 280.200**	**$ 0**	**$ 280.200**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS018	EPS018-S.O.S.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 218.900
SUBTOTALES:													**$ 218.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 218.900**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.200	$ 9.200	$ 0	$ 0	$ 9.200
SUBTOTALES:									**$ 9.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 9.200**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP													
																													APORTES VOLUNTARIOS																								
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 98548930	FRANCO PULGARIN JORGE MARIO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.751.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.751.000	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.200	EPS018-S.O.S.	30	$ 1.751.000	$ 218.900	$ 0	$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 1.751.000	98548930	$ 9.200		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 508.300

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	98548930
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JORGE MARIO FRANCO PULGARIN
CIUDAD/MUNICIPIO:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	QUINDIO
DIRECCIÓN:	MERCEDES DEL NORTE MZ 37	TELÉFONO:	7548580
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicios
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**6015604107**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/05/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		291981385

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 280.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 280.200**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8050011572	EPS018	EPS018-S.O.S.	1	$ 218.900
		SUBTOTAL:	1	**$ 218.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	$ 9.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 9.200**

VALOR SIN MORA:	**$ 508.300**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 508.300**

Planilla Pagada

DAVIVIENDA

BANCO DAVIVIENDA S.A.

CERTIFICA:

Que **JORGE MARIO FRANCO PULGARIN**, quien se identifica con **Cédula de ciudadanía** No. **98548930** y es titular de la cuenta terminada en ****3138** , realizó el siguiente pago a través de :

Fecha del pago	Valor	Destino	Factura - Referencia	Número de Autorización
08/05/2026	$ 508.300,00	SOI ACH	291981385	91981385

Se expide en Bogotá, el 08-05-2026.

Atentamente,

BANCO DAVIVIENDA S.A.

Banco Davivienda S.A.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA