		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**16/04/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	
Modalidad de Formación	**Presencial**	
Código y versión del Programa de Formación	**63520580 VIERSIÓN 1**	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**REGIONAL BOYACA CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

| 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 | PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | | DESCRIPCION DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE | ESTRATEGIAS (DIDÁCTICAS) ACTIVAS | AMBIENTE DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS | | | OBSERVACIONES | CONTROL DE SESION DE LA FORMACION | | | | | | HORARIO | | | | | |

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Elaboración de Productos de Repostería

Código del Programa: 63520580

Nombre del Proyecto: Elaboración de productos de repostería

Código de Ficha: **3492305**

Actividad del Proyecto: Elaborar productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido bajo parámetros de calidad e inocuidad.

Competencia:

Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Resultados de Aprendizaje:

- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- Elaborar productos de repostería asegurando la calidad e inocuidad, aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Preparar maquinaria y herramientas según manual de procedimiento.
- Alistar materias primas e insumos según el diagrama de proceso.

Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito orientar el desarrollo de competencias en el área de la repostería, fortaleciendo habilidades técnicas, prácticas y cognitivas en los aprendices.

Se busca fomentar:

- El aprendizaje autónomo y organizado.

- La integración de conocimientos previos con nuevos aprendizajes.
- El trabajo colaborativo.
- La aplicación de normas de higiene, calidad y medio ambiente.

Esta guía permitirá el adecuado manejo de materias primas, equipos, utensilios e insumos, así como el fortalecimiento de competencias para la creación o mejoramiento de unidades productivas que contribuyan a la calidad de vida del aprendiz.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Se dará inicio con una actividad de motivación que permita al aprendiz integrarse al proceso formativo teórico-práctico.

Se pretende:

- Activar conocimientos previos.
- Reforzar conceptos adquiridos.
- Facilitar la adquisición de nuevos conocimientos.
- Promover habilidades para el desarrollo productivo y empresarial.

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos

Normatividad:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Norma Técnica Colombiana

Maquinaria y equipos:

- Clasificación, características y funcionamiento
- Equipos de decoración

Materias primas:

- Harinas, mejoradores, agua, sal, azúcares
- Huevos, grasas, polvo de hornear, levadura

Análisis sensorial:

- Olor, sabor, textura y color

Matemáticas aplicadas:

- Conversión de unidades
- Proporciones y porcentajes
- Formulación

Procesos:

- Diagramas de flujo
- Manejo de variables
- Rendimientos y defectos

Conservación y decoración:

- Técnicas de conservación
- Decoración con frutas, glaseados y rellenos

Gestión:

- Reportes y registros
- Manejo de residuos
- Registro de procesos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final	**RAP 1.** Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo	**Técnica:** Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario
Evidencias de Desempeño- Revisa y alista los ingredientes- Elabora productos según receta estándar- Aplica procesos técnicos de cocción- Cumple normas de higiene en manipulación de alimentos- Mantiene orden y limpieza en el área de trabajo- Usa equipos y utensilios bajo normas de seguridad	**RAP 2**: Aplica correctamente los procedimientos establecidos- Cumple normas de higiene y seguridad- Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo- Utiliza correctamente equipos y utensilios	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Producto- Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas- Maneja equipos y herramientas según protocolos- Reconoce propiedades de materias primas- Formula ingredientes según procedimientos- Elabora masas, cremas, coberturas y productos finales- Garantiza calidad organoléptica, fisicoquímica y microbiológica- Diligencia formatos y reporta novedades- Maneja y dispone residuos según normatividad- Determina costos de producción	**RAP 3**: Aplica BPM durante todo el proceso- Cumple con estándares de calidad e inocuidad- Elabora productos conforme a procedimientos establecidos- Registra información correctamente- Maneja residuos según normatividad- Controla variables del proceso productivo	**Técnica:** Observación directa y formulación de preguntas **Instrumentos:** Lista de chequeo y cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alisar:

Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Amasar:

Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Anillo - Aro:

Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Apricotear:

Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro:

Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arropar:

Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar:

Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Baño María:

Es un método de cocción; el más suave. Es un equipo a gas eléctrico que contiene agua a punto de ebullición que se utilizará en la mantención de comidas calientes.

Bañar o Cubrir:

Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca.

Abrillantar o Lustrar: Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondanes.

Acaramelar:

Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Adornar o Decorar:

Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agar - Agar:

Gelatina sacada de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente.

Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S. Son vegetales y sirven para dar color a los productos.

Colorear:

Dar color con colorantes vegetales permitidos por S.N.S. a un preparado.

Comprimir:

Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Concentrar:

Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

Cornet:

Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glace royal.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Directo al Paladar. https://www.directoalpaladar.com
- Pequerecetas. https://www.pequerecetas.com
- YouTube. Canales educativos de repostería.

- Larousse de los postres pierre herme. Culinaria mundial.
- Larousse de los postrespaulina Abascal
- Alzate, Jaime. Guía profesional de cocina. Copiloto ltda. Pastelería fácil en casa. Printer colombiana, El Tiempo 2012 Postres paso a paso. Penguin Random house, El Tiempo 2017 Pastelería creativa. Penguin Random house, El Tiempo 2017

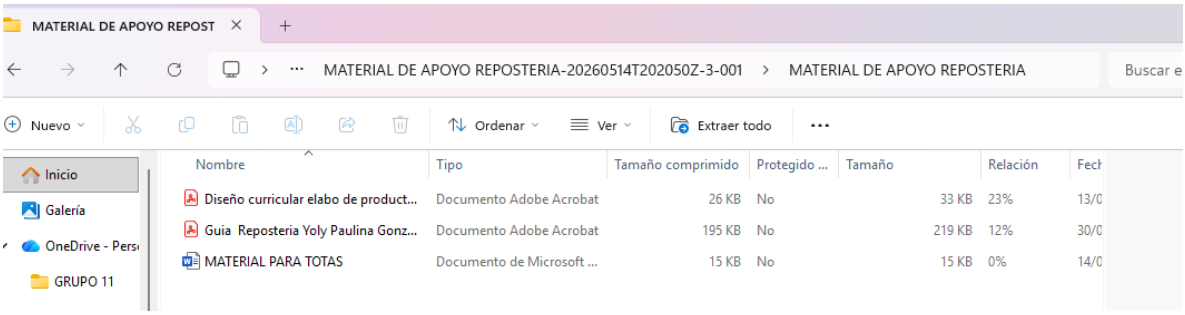
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructora**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**ABRIL 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

3. MATERIAL DE APOYO REPOSTERIA



https://drive.google.com/file/d/1oLIVLR7nLLjFv0Blvz46J8f0rLc71stg/view?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**CODIGO PROGRAMA**	3442305
FICHA DE CARACTERIZACION			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.		
Resultado de aprendizaje:	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL		
Actividad de aprendizaje:	Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final		
Evidencia de :			
Criterios de evaluación: Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo, alistamiento de equipos y utensilios adecuadamente			

2.

No. Orden	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	

1		X		
2		X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**		Versión: 01 Febrero de 2025	
3		X		
4		X		
5	.	X		
6		X		
7		X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

Firma Aprendiz

_____

Firma Instructor

_____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo ELABORACION PRODUCTOS DE REPOSTERIA ID: 3492305			
CIUDAD Y FECHA:	**20/04/2026**	**HORA INICIO:** 8 00 am	**HORA FIN:** 5 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**COMUNIDAD SANTA BARBARA BOBURT**	**DIRECCIÓN / AGENCIA DE BUSES PLAZA CENTRAL**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Elaboración de productos de repostería 3492305, identificado con el ID 3492305.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Manipulación de alimentos, ID .

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	SANTA BARBARA
BARRIO	PLAZA
SITIO PARA CLASES:	SALON SOCIAL
HORARIO:	7:00- 11:00 A.M -1:00-2:00 P.M
INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	20/04/2026

FECHA FIN:	24/04/2026

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

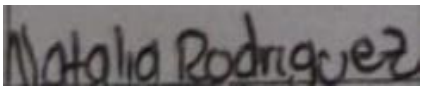
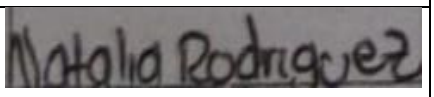
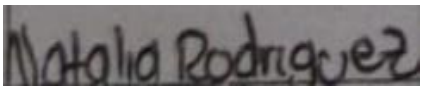
Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

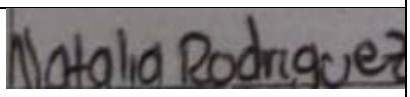
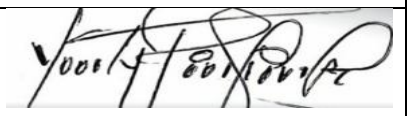
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA 16/02/2026**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	20 al 24 de ABRIL de 2026	**NATALIA RODRIGUEZ**	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	20 al 24 de ABRIL de 2026	**NATALIA RODRIGUEZ**	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los	20 al 24 de ABRIL de 2026	NATALIA RODRIGUEZ	

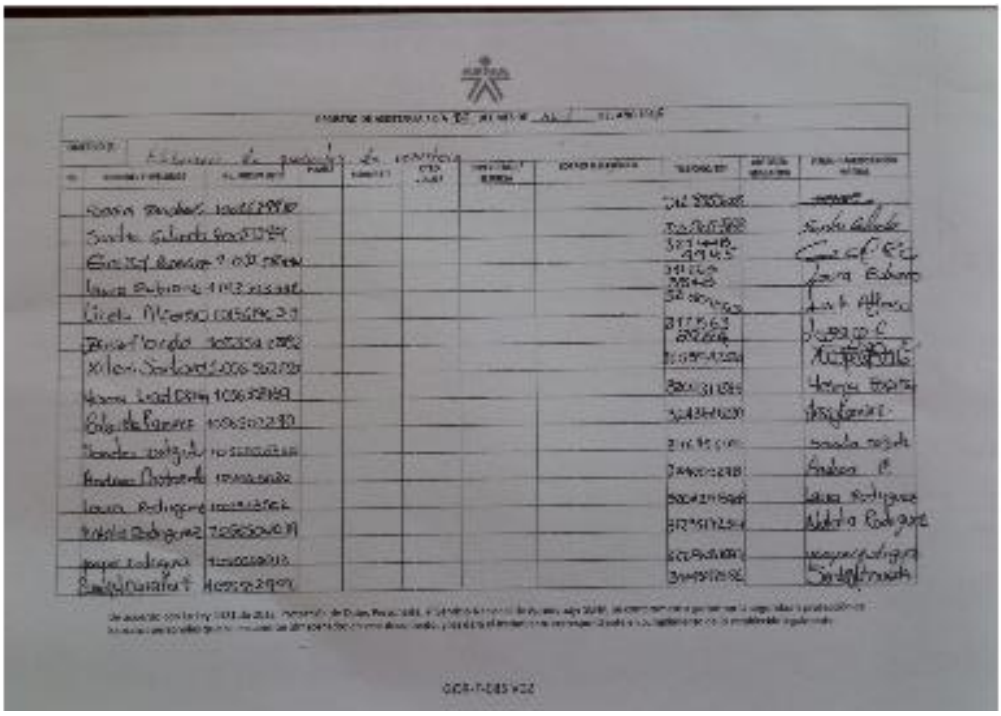
conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES LEIDER TORRES	**COMUNIDAD EN GENERAL SANATA BARBARA**	**SI**		
INSTRUCTOR YOLY PAULINA GONZALEZ	**INSTRUCTOR**	**SI**		
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

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.

ANEXOS







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**
ID 3442305	**CENTRO DE FORMACION** **DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS** — **TOTAL APRENDICES**

APRENDIZ		DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS – MES ABRIL	CAUSAL DE DESERCIÓN	OBSERVACIONES	TOTAL
LAURA STEFANIA	RODRIGUEZ PINILLA	1002523502				0
DAVID STIVEN	GARZON UMAÑA	1002526015	X X X X x x			0
LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	1002623320	X X X X x x			0
SONIA SMIITH	SANCHEZ PATIÑO	1002678810				0
LIZETH PAOLA	ALFONSO SALAZAR	1013619658				0
LIZETH TATIANA	DIAZ FORERO	1052408267				0
BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	1053336735				0
DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	1053340573	X X X X x x			0
JESICA FASULY	FLORIDO PINZON	1053342582				0
GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	1055552440				0
XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	1055552825				0
SANDY MISHELL	CORREDOR HERNANDEZ	1055552909				0
MONICA ANDREA	CASTAÑEDA SAAVEDRA	1055553020				0
ANA ISABEL	COCA LEON	1055553252	X X X X x x			0
LESSLY VALENTINA	BONILLA POVEDA	1056505581				0
SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	1056505730				0
YENIFER ALEXANDRA	RODRIGUEZ ANZOLA	1056505913				0
YEIMY LICED	ESPITIA GARCIA	1056505969				0
JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	1056507290				0
MICHEL SIRLEY	VIRGUEZ ANZOLA	1069052156				0
LEIDY VIVIANA	PEREZ GARZON	1075676781				0
SARID XIOMARA	CASANOVA VIRGUEZ	1130044043	X X X X X			0
NANCY MILENA	CARO HERNANDEZ	1193294380				0
SANDRA YAMILE	GALINDO BULLA	40051589				0
BLANCA YAMILE	GABALAN BEJARANO	52339398	X X X x x			
SHIRLY NATALIA	CALDAS NIÑO	1056502189				
YISETH NATALIA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1056504039				0
						0

FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 01

Febrero de 2015

Programa de Formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**Centro:**	**CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDSUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**LO:** 3482926	**Nombre Instructor:** **YOLY PAULINA GONZALEZ EÑA**
Proyecto (s):	**N/A**				**Código** **N/A**

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Reconoce conceptos técnicos de repostería Identifica métodos de cocción adecuados Comprende variables del proceso productivo	R2.	RAP 2: Aplica correctamente los procedimientos establecidos Cumple normas de higiene y seguridad Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo Utiliza correctamente equipos y utensilios
R3.	Aplica BPM durante todo el proceso Cumple con estándares de calidad e inocuidad Elabora productos conforme a procedimientos establecidos Registra información correctamente Maneja residuos según normatividad Controla variables del proceso productivo	R4.	

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	1				
	2	Conceptos básicos sobre Técnicas de preparación: Tiempos y métodos de cocción: Temperatura, cantidades y tamaños Calidad del producto	14/04/2026	**Conocimien**	**Física**
	3				
	4				
R3	9			**TDesempeño**	**Física**
	10	Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas Maneja equipos y herramientas según	16 abr		
	11				
	12			**P-Producto**	**Física**

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R2.	5			**DDesempeño**	**Físico**
	6				
	7				
	8				
R4.	13	Participa activamente y pregunta dudas y aplica conocimiento en preparaci on de productos	17/04/2025	**P-Producto**	**Físico**
	14				
	15				
	16				

NOMBRE DEL APRENDIZ	FECHA DE ENTREGA REAL															JUICIO DE EVALUACION														OBSERVACION
	0	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
LAURA STEFANIA RODRIGUEZ PINILLA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
DAVID STIVEN GAMZON UMAÑA	a	a	a														D	D	D	D	A								A			A	
LAURA CATALINA RINCON BUSTOS	a	a	a														A	A	A	A	A								A			A	
SONIA SMITH SANCHEZ PATIÑO	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
LIZETH PAOLA ALFONSO SALAZAR	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								D			A	
LIZETH TATIANA DIAZ FORERO	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
BRENDA YESENIA CAMACHO SANABRIA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D	A								A			A	
DAYANA KATHERINE MARTINEZ OCAÑO	a	a	a														A	A	A		A								A			A	
JESICA FASULY FLOREOO PINZON	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D	A								A			A	
GRECYI DYANUD RODRIGUEZ CARRILLO	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
JELENI TATIANA SANTANA VARGUEZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
SANDY MISHELL CORREDOR HERNANDEZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D	A								A			A	
MONICA ANDREA CASTAÑEDA SAAVEDRA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
ANA ISABEL COCA LEON	a	a	a														D	D	D	D	A								A			A	
LESLY VALENTINA BONILLA POVEDA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A								A			A	
SANDRA YICETH DELGADO PARRA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A											A	
YEISER ALEJANDRA RODRIGUEZ ANZOLA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A		A											A	
FENNY LUCIO ESPITIA GARCIA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D	A											A	
ROSY GABRIELA RAMIREZ HERNANDEZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A	A	A											A	
MICHEL SHILA RODRIGUEZ ANZOLA	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D	A											A	
YARLY STEFANIA GAMZON	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A	A												A	
KARD XIOMARA CASANOVA VIRGUEZ	a	a	a														A	A	A														
YARLY VALERIA HERNANDEZ DIAZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A	A													
YENSSENIA YAMILE BUJA PALACIO	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														D	D	D	D													
YESSICA YAMILE BEJARANO CEBALLOS	a	a	a														A	A	A	A													
ANGEL NATALIA NIÑO RODRIGUEZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A	A													
YARLY NATALIA RODRIGUEZ	21/04/2026	22/04/2026	24/04/2026														A	A	A	A													

Evidencia A

Forma de Entrega F: Física - D: Digital

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**CODIGO PROGRAMA**	**3492305**
FICHA DE CARACTERIZACION	**3492305**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.		
Resultado de aprendizaje:	✓ Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. ✓ Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. ✓ Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional ✓ Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.		
Actividad de aprendizaje:	Elaborar productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido bajo parámetros de calidad e inocuidad		
Evidencia de : CONOCIMIENTO	Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final **21/04/2026**		
Criterios de evaluación: Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo			

2.

No. Orden	✓ **VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	

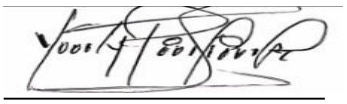
1	✓ Manejar equipos, herramientas y accesorios teniendo en cuenta los protocolos ✓ Establecidos ✓ Recibir materias primas e insumos según fichas técnicas ✓ Aplicar técnicas de almacenamiento de materias primas e insumos según características de ✓ los productos y parámetros establecidos	X		
2	✓ Oobtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos ✓ Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad ✓ Aplicar técnicas de elaboración de productos de repostería cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad	X		

3	✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la legislación vigente ✓ Determinar costos de producción según el procedimiento establecido ✓ Disponer de residuos teniendo en cuenta la legislación ambiente.	✓ ✓		

Juicio de valor: APROBADO



Firma Aprendiz



Firma Instructor


21 abr 2026 09:51:03
Santa Barbara
San Pablo de Borbur
Boyacá

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

Evidencia de : Desempeño	Revisa y alista los ingredientes- Elabora productos según receta estándar- Aplica procesos técnicos de cocción- Cumple normas de higiene en manipulación de alimentos- Mantiene orden y limpieza en el área de trabajo- Usa equipos y utensilios bajo normas de seguridad **22/04/2026**

Criterios de evaluación:

Aplica correctamente los procedimientos establecidos- Cumple normas de higiene y seguridad- Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo- Utiliza correctamente equipos y utensilios

2	✓ Oobtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos ✓ Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad ✓ Aplicar técnicas de elaboración de productos de repostería cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

Evidencia de : Producto	Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas- Maneja equipos y herramientas según protocolos- Reconoce propiedades de materias primas- Formula ingredientes según procedimientos- Elabora masas, cremas, coberturas y productos finales- Garantiza calidad **24/04/2026**

Criterios de evaluación:

Aplica BPM durante todo el proceso- Cumple con estándares de calidad e inocuidad- Elabora productos conforme a procedimientos establecidos- Registra información correctamente- Maneja residuos según normatividad- Controla variables del proceso productivo

3	✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la legislación vigente ✓ Determinar costos de producción según el procedimiento establecido ✓ Disponer de residuos teniendo en cuenta la legislación ambiente.	✓ ✓		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025



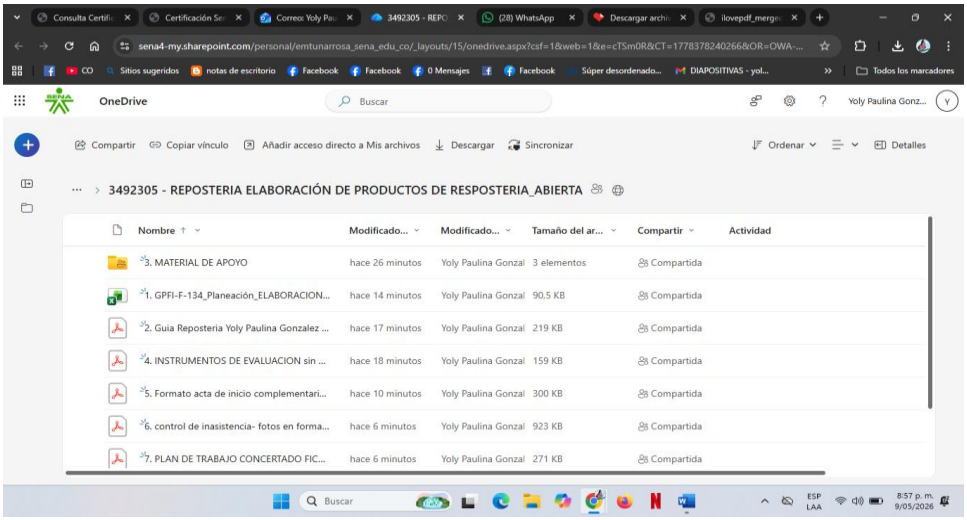
Fecha del Reporte: 01/05/2026
Ficha de Caracterización: 3492305
Cógigo: 63520580
Versión: 1
Denominación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 20/04/2026
Fecha Fin: 24/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

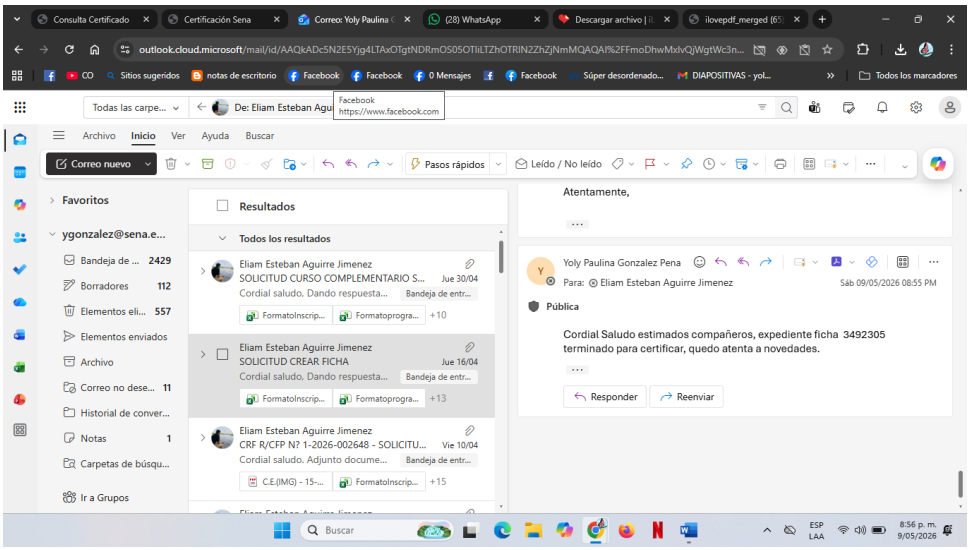
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002523502	LAURA STEFANIA	RODRIGUEZ PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523502	LAURA STEFANIA	RODRIGUEZ PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523502	LAURA STEFANIA	RODRIGUEZ PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523502	LAURA STEFANIA	RODRIGUEZ PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002526015	DAVID STIVEN	GARZON UMAÑA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002526015	DAVID STIVEN	GARZON UMAÑA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002526015	DAVID STIVEN	GARZON UMAÑA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002526015	DAVID STIVEN	GARZON UMAÑA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.27 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.27 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678810	SONIA SMIITH	SANCHEZ PATIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678810	SONIA SMIITH	SANCHEZ PATIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678810	SONIA SMIITH	SANCHEZ PATIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678810	SONIA SMIITH	SANCHEZ PATIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1013619658	LIZETH PAOLA	ALFONSO SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1013619658	LIZETH PAOLA	ALFONSO SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1013619658	LIZETH PAOLA	ALFONSO SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1013619658	LIZETH PAOLA	ALFONSO SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1052408267	LIZETH TATIANA	DIAZ FORERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1052408267	LIZETH TATIANA	DIAZ FORERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1052408267	LIZETH TATIANA	DIAZ FORERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1052408267	LIZETH TATIANA	DIAZ FORERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053342582	JESICA FASULY	FLORIDO PINZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053342582	JESICA FASULY	FLORIDO PINZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053342582	JESICA FASULY	FLORIDO PINZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053342582	JESICA FASULY	FLORIDO PINZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552909	SANDY MISHELL	CORREDOR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552909	SANDY MISHELL	CORREDOR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552909	SANDY MISHELL	CORREDOR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552909	SANDY MISHELL	CORREDOR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553020	MONICA ANDREA	CASTAÑEDA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553020	MONICA ANDREA	CASTAÑEDA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553020	MONICA ANDREA	CASTAÑEDA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553020	MONICA ANDREA	CASTAÑEDA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.27 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502189	SHIRLY NATALIA	CALDAS NIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502189	SHIRLY NATALIA	CALDAS NIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502189	SHIRLY NATALIA	CALDAS NIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502189	SHIRLY NATALIA	CALDAS NIÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504039	YISETH NATALIA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504039	YISETH NATALIA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504039	YISETH NATALIA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504039	YISETH NATALIA	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505581	LESSLY VALENTINA	BONILLA POVEDA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505581	LESSLY VALENTINA	BONILLA POVEDA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505581	LESSLY VALENTINA	BONILLA POVEDA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505581	LESSLY VALENTINA	BONILLA POVEDA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505913	YENIFER ALEXANDRA	RODRIGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505913	YENIFER ALEXANDRA	RODRIGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505913	YENIFER ALEXANDRA	RODRIGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505913	YENIFER ALEXANDRA	RODRIGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505969	YEIMY LICED	ESPITIA GARCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505969	YEIMY LICED	ESPITIA GARCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505969	YEIMY LICED	ESPITIA GARCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505969	YEIMY LICED	ESPITIA GARCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1069052156	MICHEL SIRLEY	VIRGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1069052156	MICHEL SIRLEY	VIRGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1069052156	MICHEL SIRLEY	VIRGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1069052156	MICHEL SIRLEY	VIRGUEZ ANZOLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075676781	LEIDY VIVIANA	PEREZ GARZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1075676781	LEIDY VIVIANA	PEREZ GARZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075676781	LEIDY VIVIANA	PEREZ GARZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075676781	LEIDY VIVIANA	PEREZ GARZON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1130044043	SARID XIOMARA	CASANOVA VIRGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1130044043	SARID XIOMARA	CASANOVA VIRGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1130044043	SARID XIOMARA	CASANOVA VIRGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1130044043	SARID XIOMARA	CASANOVA VIRGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.27 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193294380	NANCY MILENA	CARO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193294380	NANCY MILENA	CARO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193294380	NANCY MILENA	CARO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193294380	NANCY MILENA	CARO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40051589	SANDRA YAMILE	GALINDO BULLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40051589	SANDRA YAMILE	GALINDO BULLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40051589	SANDRA YAMILE	GALINDO BULLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	01/05/2026 17.28 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40051589	SANDRA YAMILE	GALINDO BULLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	01/05/2026 17.29 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52339398	BLANCA YAMILE	GABALAN BEJARANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52339398	BLANCA YAMILE	GABALAN BEJARANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52339398	BLANCA YAMILE	GABALAN BEJARANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	01/05/2026 17.26 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52339398	BLANCA YAMILE	GABALAN BEJARANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	01/05/2026 17.27 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CORREO


OneDrive
Buscar
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
3492305 - REPOSTERIA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE RESPOSTERIA_ABIERTA
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
3. MATERIAL DE APOYO
hace 26 minutos
Yoly Paulina Gonzal
3 elementos
Compartida
1. GPFI-F-134_Planeación_ELABORACION...
hace 14 minutos
Yoly Paulina Gonzal
90,5 KB
Compartida
2. Guia Reposteria Yoly Paulina Gonzalez ...
hace 17 minutos
Yoly Paulina Gonzal
219 KB
Compartida
4. INSTRUMENTOS DE EVALUACION sin ...
hace 18 minutos
Yoly Paulina Gonzal
159 KB
Compartida
5. Formato acta de inicio complementari...
hace 10 minutos
Yoly Paulina Gonzal
300 KB
Compartida
6. control de inasistencia- fotos en forma...
hace 6 minutos
Yoly Paulina Gonzal
923 KB
Compartida
7. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO FIC...
hace 6 minutos
Yoly Paulina Gonzal
271 KB
Compartida


Correo nuevo
Archivo
Inicio
Ver
Ayuda
Buscar
Favoritos
Resultados
Todos los resultados
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO S...
Jue 30/04
Cordial saludo, Dando respuesta...
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
SOLICITUD CREAR FICHA
Jue 16/04
Cordial saludo, Dando respuesta...
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITU...
Vie 10/04
Cordial saludo, Adjunto docume...
Atentamente,
Yoly Paulina Gonzalez Pena
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Sáb 09/05/2026 08:55 PM
Pública
Cordial Saludo estimados compañeros, expediente ficha 3492305 terminado para certificar, quedo atenta a novedades.
Responder
Reenviar

Outlook

Re: SOLICITUD CREAR FICHA

Desde Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Fecha Sáb 09/05/2026 08:55 PM
Para Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>

Cordial Saludo estimados compañeros, expediente ficha 3492305 terminado para certificar, quedo atenta a novedades.

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 16 de abril de 2026 02:25 p. m.
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CREAR FICHA

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud, me permito informarle que ya se realizó la apertura de la ficha complementaria solicitada.

Detalles de la ficha:

- **Número de ficha:** 3492305
- **Nombre del programa:** ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Adjunto los formatos debidamente diligenciados, los cuales deben ser subidos a la carpeta de Drive correspondiente para su carga.

Tener en cuenta lo siguiente:

- Las cédulas cargadas también deben eliminarse si la persona no quedó matriculada.
- Las cédulas deben corresponder únicamente al reporte de aprendices que quedaron matriculados.
- Los archivos que se deben cargar al Drive son los que comparto en este correo. Es necesario realizar las modificaciones correspondientes en caso de que algún usuario no haya quedado matriculado.
- Para la calificación y subida de documentación al Drive de los expedientes 1 y 2, se cuenta con un plazo de **5 días calendario**, contados a partir del día siguiente a la fecha de terminación de la ficha.

Importante: Apenas tenga los expedientes listos, por favor enviar un correo a Cristina llevando la trazabilidad de este mensaje, para que ella pueda realizar su respectiva revisión.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Atentamente,

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 15 de abril de 2026 10:07
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CREAR FICHA

Cordial saludo instructor.

Agradecemos al instructor que nos acompaña en este proceso. De manera atenta, le informamos que la ficha ya ha sido creada; sin embargo, **LAS PERSONAS AÚN NO SE ENCUENTRAN MATRICULADAS.**

Asimismo, comparto el resultado de inscripción de los usuarios inscritos en el curso, según la información enviada en el formato de inscripción.

Este mensaje tiene como propósito notificarle la creación de la ficha y aclarar que, posteriormente, se enviarán los siguientes documentos:

- **Reporte de matriculados.**
- **Formato de programación.**
- **Formato de inscripción debidamente diligenciado.**

Información de la ficha:

- **Número de ficha:** 3492305
- **Nombre del programa:** ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Favor cargar la documentación en el siguiente enlace:
📁3492305 - REPOSTERIA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE RESPOSTERIA_ABIERTA

EXPEDIENTE 2
1. Planeación pedagógica de curso - Excel
2. Guía de Aprendizaje - PDF
3. Material de Apoyo (Subcarpeta) - PDF
4. Instrumentos de evaluación - PDF (Sin diligenciar)
5. **Acta de inicio de formación** (Se adjunta formato base para su modificación**)**

6. Control de Inasistencia y reporte de inasistencias Sofia Plus (Un solo PDF y el área encargada enviará un reporte para su debido anexo)

7. Plan de trabajo concertado - PDF

8. Instrumentos aplicados (1 por evidencia) - PDF

9. Reporte de Juicios Evaluativos - Excel

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Saludos.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: martes, 14 de abril de 2026 13:08
Para: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>; Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CREAR FICHA

Buena tarde

Eliam, Yoly

Agradecemos el envío de la documentación, confirmamos la recepción de los siguientes documentos:

1. **Formato de Programación de Instructores**: Se evidencia que las horas programadas cumplen con los requisitos establecidos.
2. **Formato de Inscripción de Aspirantes**: Se valida y cumple el tipo de población.
3. **Documentos de Identificación**: Confirmamos que la documentación enviada es legible.

De igual manera informarle a la instructora **YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA** el cargue del mismo en la Carpeta One Drive del Expediente 2, de acuerdo a las directrices dadas por la Gestión Educativa y los compromisos adquiridos para la entrega.

Nota: Eliam como encargado de realizar la creación de la ficha complementaria, por favor enviar el link de la carpeta del Expediente 2 con el número de ficha asignado al instructor correspondiente para su revisión y seguimiento.

Quedo atenta a cualquier información adicional.

Logo SENA

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista

mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

De: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 13 de abril de 2026 22:03
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Asunto: Re: SOLICITUD CREAR FICHA

Cordial Saludo Cristina, en respuesta a solicitud envio documento con lo requqerido, quedo atenta mil gracias.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 13 de abril de 2026 09:47 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CREAR FICHA

Hola Yoly

Diligenciar nombre completo del programa, código y versión del curso.

Quedo atenta,

Logo SENA

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

De: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Enviado: sábado, 11 de abril de 2026 10:37
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena

<ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RV: SOLICITUD CREAR FICHA

Buen día,

Por favor, proceder con el **registro, inscripción y matrícula** de este curso, teniendo en cuenta que hace parte del **programa REGULAR #56.**

Quedo atenta

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Instructora Área Ambiental
emtunarrosa@sena.edu.co
Kilometro 5 Vía La Dorada

Logo SENA

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

De: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 10 de abril de 2026 9:51 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Asunto: SOLICITUD CREAR FICHA

Cordial Saludo, de manera atenta envio documentos para solicitud crear ficgha, municipio de Santa Barbara.

Yoly Paulina Gonzalez Pena
Centro Agroempresarial Y Turistico De Los Andes - Contratista
ygonzalez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute

Logo SENA

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención,

difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Logo SENA

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria
Sede Puerto Boyaca - Instructor G18
emtunarrosa@sena.edu.co
3183704875
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Logo SENA

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA
Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Logo SENA

Yoly Paulina Gonzalez Pena
Centro Agroempresarial Y Turistico De Los Andes - Contratista
ygonzalez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Logo SENA

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Logo SENA

Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Sede Puerto Boyaca - Contratista
eaguirrej@sena.edu.co
3114803788
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

instagram Facebook Twitter Youtube Linkedin SENA Redes

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.