



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Generalidades:

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



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 14 de mayo de 2026

Señor (a)

JORGE GÓMEZ BEDOYA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9058249**

Profesional Grado 08

Centro de Comercio, Industria y Turismo

Montería, Córdoba

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9058249 de 2026

ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 10.933.199, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$36.625.480) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$3.662.548) cada uno.

Plazo: Sera hasta el 30 de noviembre de 2026.

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



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se ha planeado y ejecutado la formación complementaria en las siguientes fichas: <ul style="list-style-type: none"> • Ficha N° 3504897 Procesos básicos de panadería – Tierralta • Ficha N° 3504977 Procesos básicos de panadería – Tierralta • Ficha N° 0000000 Procesos básicos de panadería – Montelíbano 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia fotográfica • Listas de asistencia
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se apoya la elaboración de la planeación pedagógica, guía de aprendizaje y plan de trabajo, requeridos para la ejecución de la formación en los formatos establecidos para tal fin.	<ul style="list-style-type: none"> • Guías de aprendizaje • Planes de trabajo • Planeación pedagógica
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se realizó la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices a las respectivas fichas ejecutadas, además del registro de juicios evaluativos de las fichas a finalizar a la fecha de ejecución del informe.	Evidencia presentada
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A



7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	<ul style="list-style-type: none"> • Guías de aprendizaje • Planes de trabajo • Planeación pedagógica • Informes mensuales
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se suben los documentos soportes del pago en la plataforma de SECOP II en los plazos establecidos por la entidad para el mes correspondiente y acorde con los requisitos legales exigidos	<ul style="list-style-type: none"> • Formato GCCON-F-087 V02 • Planilla Si Contratista • comprobantes de pago + factura de seguridad social
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N/A
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	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	24726	TIERRALTA	05/05/2026	05/05/2026
2	24726	TIERRALTA	12/05/2026	12/05/2026
3	24726	TIERRALTA	19/05/2026	19/05/2026
4	24726	TIERRALTA	26/05/2026	26/05/2026

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. **4650584283** de operador Bancoomeva referente al mes de **abril de 2026**.

Cordialmente,

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

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



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN N° 1

Ficha N° 3504977 Procesos básicos de panadería – Tierralta



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN N° 1



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN Nº 1



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN N° 1

Ficha N° 3504897 Procesos básicos de panadería – Tierralta



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN Nº 1



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN Nº 1





Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA		
Número de Ficha:	3504877		
Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA		
Programa de Formación:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		Municipio: TIERRALTA - CORDOBA - ISLAS DE VENEZUELA
Fecha de Inicio:	15/04/2008	Fecha de Terminación:	29/05/2008
Instructor:	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS		
Convênio:	ALCALDIA DE TIERRALTA	Período de Asistencia (mes):	ABRIL - MAYO
		Tipo de D.I.	CC MF 10933/98

No.	Identificación	Nombres	MES																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
1	107432036	ANYI VANESA CAVADIA GONZALEZ	✓	✓																																
2	1073877376	EVIS ISABEL MATIAS VASQUEZ	✓	✓																																
3	1074013915	ERLIS ESTHER PASTRANA BENITEZ	✓	✓																																
4	1010092410	MARLIQYS YARLETH FERNANDEZ JIMENEZ	✓	✓																																
5	1006722205	YURANS MORALES FERNANDEZ	✓	✓																																
6	10784757	JULIO CESAR CONTRERAS LOBO	✓	✓																																
7	1074013024	YULEIDYS SUCERQUIA CASTRO	✓	✓																																
8	50283069	LUZ MARINA GERNA CORREA	✓	✓																																
9	1073882174	EMADIS ESTHER HERNANDEZ CARDENAS	✓	✓																																
10	1073676248	YASLEIDY FLOREZ THERAN	✓	✓																																
11	20212749	ROSE MARY BOLAÑOS PEREZ	✓	✓																																
12	1003733895	LILIANA VEGA MATIAS	✓	✓																																
13	107305614	WENDY YULIETH ESTRADA MIRANDA	✓	✓																																
14	20209002	BUEVAVENTURA PALACIO PEREZ	✓	✓																																
15	1102756075	ARDELIA MARIA URANNO ARGEL	✓	✓																																
16	30682610	LUZMILA MARTINEZ IZQUIERDO	✓	✓																																
17	78760293	JOSE GREGORIO CONTRERAS LOBO	✓	✓																																
18	1071428440	HERYS SOFIA PASTRANA BENITEZ	✓	✓																																
19	20220189	VIRGINIA MARIA LOBO BERROCAL	✓	✓																																
20	1073996956	MARGENE DEL CARMEN PERALTA DIAZ	✓	✓																																
21	1102745057	LESLY MILDRETH PEREZ HERRERA	✓	✓																																
22	20212789	LUZ ADONIS ROMERO MERCADO	✓	✓																																
23	1102775902	MAIRA ISABEL OQUENDO ROMERO	✓	✓																																
24	1073884094	EUINICE BLANQUICET MATIAS	✓	✓																																
25	1023605145	NANCY LUZ CANTERO ARGEL	✓	✓																																
26	1001400784	NIDIS DEL CARMEN SANCHEZ LOPEZ	✓	✓																																
27	1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS	✓	✓																																
28	20220649	CARMEN ANA MEJIA IBÁÑEZ	✓	✓																																
29	1102251229	YAKELIN LOBO BENITEZ	✓	✓																																
30	50640182	GERTRUDIS MARIA ARRIETA AVILA	✓	✓																																
31	50389548	DIANA PATRICIA TORDECILLA ATENCIA	✓	✓																																
32	50974333	DORIS DEL CARMEN BENITEZ MENDOZA	✓	✓																																
33	1060816136	EVIS ENITH PADILLA DE ALBA	✓	✓																																
34	32350614	DARIELYS DEL CARMEN CASTRO RUZ	✓	✓																																
35	1074003036	YENIFER POSSO CUETO	✓	✓																																
Comentarios		El vacante del grupo Certifica que la asistencia fue tomada en día correspondiente																																		
Asiste (R Cuando llega retardado)		Nombre del Vocante																																		
No Asiste (CE Con excusa y BE Sin excusa)		Firma para certificar la asistencia																																		

Firma del Instructor
Instructor: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS
Ciudad y Fecha

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN Nº 1

MONTELIBANO – PROCESOS BASICOS DE PANADERIA



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN N° 1



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
OBLIGACIÓN N° 1



REGISTRO DE ASISTENCIAS

Original
Casa de la Mujer

Fecha:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA		
		Programa de Formación:	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA		
	MAÑANA	Fecha de Inicio:	4/05/2026	Fecha de terminación:	30/05/2026
	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS	Tipo de D.I.	CC	N°	1003199
	ALCALDIA DE MONTELIBANO	Periodo de Asistencia (mes):	MAYO		

Identificación	Nombres	MAYO																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1063276194	ISALIA DEL CARMEN RODRIGUEZ QUINTANA																															
1063278730	YULEIDA ELENA ZABALETA VILLADIEGO																															
25990926	YUNDIS YULIETH BRAVO PEREZ																															
1063285229	LAYS YAMILB VELLEGAS BRAVO																															
25990525	NIRIS EDITH SIERRA																															
1006596899	YEIDER ANTONIO LOPEZ SIERRA																															
1038094267	ALEJANDRA KARLENE DAVID LONDOÑO																															
1063291560	DIRLEY MARGOTH VILLORINA GUTIERREZ																															
1063308903	DAYANYS GALEANO RIVERA																															
1193072404	MARY ANDREA DIAZ MARQUEZ																															
1098004274	SARA ANAYA IBAÑEZ																															
1066003821	JASY ANDREA RAMIREZ PEREZ																															
1038110793	NEVIS TALIA PALACIO GOMEZ																															
1063301177	TATIANA MARCELA MERCADO TAPIAS																															
26203006	DIANA CECILIA JIMENEZ CARDENAS																															
90947592	MARIA EUGENA CALLE OSORIO																															
1010065527	ANGIE PAOLA ANGEL MOGUEA																															
1063296736	MARISOL ROJO MONTERROSA																															
1133789040	LUZ ELENA MONTERROSA RUIZ																															
1183205136	BERONICA MARIA CAMPO MESA																															
1063282603	MARTHA LILIANA TEHERAN LLAHERO																															
1019063580	JENNIFER PREBLEY VASQUEZ RAMOS																															
1063295992	VICTORIA EUGENIA DIAZ ANAYA																															
1073967167	JOSE ANTONIO MARTINEZ AGAMEZ																															

Convenciones: El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente.
 (Si Cuando llega retentado) Nombre del Vocero:



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE PANES ARTESANALES**

- **Código del Programa de Formación:**

63520116 VERSION 1

- **Competencia:**

290803001 ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso

Resultados de Aprendizaje:

- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
- ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Duración de la Guía: 40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

La innegable que la panadería y pastelería han crecido notablemente, así como el desarrollo de técnicas vanguardistas y nuevos productos generando que la industria gastronómica sea cada vez más exigente y competitiva. El gastrónomo profesional tiene como horizonte la preparación de buenos panes; además desarrollar habilidades en el manejo de ingredientes y crear nuevos productos de pastelería y panadería, costeo, e innovación.

Lo anterior, enfoca el futuro estos expertos en un área más técnica y dinámica a nivel profesional. Así, la transformación del pan que permite identificar los puntos críticos de control y la comprensión un poco de las reacciones que ocurren en cada proceso de elaboración, serán objeto de revisión en este capítulo. En los procesos de panificación encontramos masas fermentadas, masas hojaldradas y masas semihojaldradas.

Se conoce como masas a las realizadas a partir de levadura panadera (biológica) que experimentan una fermentación y una transformación de las materias primas (los azúcares en gas carbónico y alcohol etílico). Por esa razón estas masas se hinchan después de la introducción de la levadura y en el transcurso de su elaboración. Su importante desarrollo en el horno se debe también al desprendimiento de gas carbónico, producido en gran cantidad por la levadura bajo la acción del calor hasta la temperatura de aproximadamente 50°C, cuando muere. PROCESOS Y TÉCNICAS DE PANIFICACIÓN Capítulo 2 Procesos y técnicas de panificación 69 - Masas fermentadas con huevo: requieren un amasado prolongado para obtener buenas cualidades plásticas. Los huevos son un líquido denso y su incorporación se efectúa más lentamente. - Masas fermentadas con huevo + leche o agua: requieren un amasado menos largo. Como la cantidad de huevos es menor, la incorporación del líquido se efectúa más rápido. - Masas fermentadas con leche o con agua: requieren



un amasado más corto porque la hidratación es más rápida gracias a la fluidez del líquido, sin perjudicar las cualidades plásticas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- **NORMATIVIDAD VIGENTE:** buenas prácticas de manufactura, concepto, elementos, aplicaciones, requerimientos. producto de panificación: concepto, tipos, características, técnicas de elaboración materias primas para productos de panificación: características, funciones, cantidades. equipos: tipos, características, manuales de funcionamiento, operación. unidades de medida: temperatura, peso, volumen. operaciones matemáticas: conversión de unidades, proporciones, porcentajes. amasado: concepto, tipo, técnicas, características, aplicaciones moldeo: concepto, tipo, manejo y aplicación fermentación: concepto, tipos, características, agentes leudantes, funciones, aplicaciones. tratamiento térmico: concepto, tipos, técnicas, aplicación. variables de control: concepto, importancia, instrumentos. empaque: concepto, función, tipos, características, usos. almacenamiento: concepto, tipos, manejo, rotación, condiciones. conservación: concepto, características, tipos, técnicas, factores, aplicaciones registros: tipos, características, formatos y usos.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

seleccionar materia prima, insumos y equipos. aplicar normatividad vigente. alistar instalaciones y equipos. pesar ingredientes de panificación. mezclar materias primas y/o pre mezclas de panificación. elaborar productos de panificación. aplicar tratamientos térmicos a productos de panificación acondicionados operar maquinaria y equipos para la elaboración de panes inspeccionar las características finales del producto de panificación empacar producto de panificación 3.2. conocimientos de proceso 7/12/24 01:40 pm página 2 de 5 línea tecnológica del programa producción y transformación modelo de mejora continua red tecnológica tecnologías agroindustriales almacenar producto de panificación registrar información manual o sistematizada disponer los residuos generados durante la ejecución de cada una de las etapas del proceso de producción.

3.3 PREPARACION DE PANES

3.3.1 PAN TAJADO

INGREDIENTES

Harina	1000 Gr
Azúcar	120 Gr
Sal	20 Gr
Margarina	160 Gr
Esencia Mantq	10 Gr
Levadura	20 Gr
Agua	400 Gr

Peso: 500 gr x unidad
350 grados.

PREPARACION

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cernir la harina
3. Abrir dos cavidades, en una activar la levadura y en la otra el resto de los ingredientes
4. Mezclar hasta obtener una masa homogénea



5. Cilindrar
6. Dividir en porciones
7. Bolear y moldear
8. Armar
9. Enlatar
10. Brillar o embolar
11. Hornear
12. Empacar

3.3.2 PAN DE DULCE

INGREDIENTES

HARINA	1000 GR
AZUCAR	250 GR
SAL	10 GR
MARGARINA	100 GR
ESEENCIA MAN	10 GR
LEVADURA	25 GR
AGUA	400 GR

Peso: 40 gr x unidad
370 Grados.

PREPARACION

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cernir la harina
3. Abrir dos cavidades, en una activar la levadura y en la otra el resto de los ingredientes
4. Mezclar hasta obtener una masa homogénea
5. Cilindrar
6. Dividir en porciones
7. Bolear y moldear
8. Armar
9. Enlatar
10. Brillar o embolar
11. Hornear
12. Empacar

3.3.4 CROISSAN

HARINA	1000 GR
AZUCAR	250 GR
SAL	20 GR
MARGARINA	100 GR
ESENCIA MAN	10 GR
LEVADURA	20 GR
AGUA	350 GR
VITINA VERDE	400 GR

RELLEN0: QUESO, JAMON, POLLO, CARNE.



Evidencias de Producto:	elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y colish. conserva las preparaciones presenta las preparaciones en los platos decora los platos combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Básica.	
-------------------------	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Accióndearmar**
Dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.
- **Armadora**
Es una máquina propia de una panificación más industrializada y no artesanal, que funciona con un sistema de cintas. Esta máquina tiene una boca, donde se van colocando bastones largos de masa que la máquina va cortando en bastoncitos. Estos bastoncitos luego pasan por un sistema de rodillos que les da forma y los va armando con el formato de pan establecido. La máquina tiene graduaciones para armar distintos tamaños de pan, desde la clásica flautita de pan francés, el miñon, el pan de fonda, etc.
- **Aros**
Son instrumentos en forma de cintura de metal, fijas o regulables que permiten moldear cremas o también placas de biscuit, merengue, etc.
- **Bastón**
Trozo de masa que se corta del amasijo, cuando se saca de la amasadora, o cuando está sobre el torno y se corta de forma rectangular, en tiras, para cortar distintos tipos de pastas.
- **Accióndebollar**
Consiste en tomar trozos de masa, en ambas manos y las rotamos presionándolos sobre el torno dándoles forma esférica. El bollado forma parte del proceso de armado del pan y otras especialidades. En el bollado, debe resultar una pieza de masa armada con fuerza y que ha adquirido tensión y resistencia.
- **Brilla**
Se trata de un trozo de madera de unos 25 cm. de largo. De 4 centímetros de diámetro. Su forma es cilíndrica y su uso especial, es para aplanar los bollitos de masa para darle forma de galleta. Se llama brilla, porque originalmente la herramienta era untada en aceite y brillaba.



- **Cámara fermentadora**
Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.
- **Cáscara**
Se dice que particularmente que el pan formó cáscara, cuando estando crudo, formó una corteza dura, producto de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad. En el leudado del pan, se debe prestar especial atención, a las condiciones de temperatura y humedad. La formación de cáscara, es una instancia no deseada en la elaboración del pan.
- **Descanso**
Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.
- **Desgasificar**
Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede desgasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos y también se puede desgasificar una masa pasándola por los rodillos de la sobadora.
- **Empaste**
Es una mezcla de harina con materia grasa, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°) que en algunas ocasiones no precisan de la adicción de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina, era la de evitar que la materia grasa saliera fuera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada. Para confeccionar masas laminadas, se busca que la dureza de la masa y el empaste sean de características de dureza similar.
- **Espátula**
Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo.
- **Esponja**
Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran proporción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevos o leche en polvo. Este producto, se llama así, porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento. Se deja leudar hasta que haya duplicado su volumen antes de ser incorporado a la masa.
- **Estibar**
Es colocar o acondicionar el pan o sobre tendillos o placas para horno.
- **Fermento**
Los fermentos, comprenden una variedad de productos. Todo depende del maestro panadero y su metodología de elaboración. En la formulación de un fermento, puede intervenir una parte o la totalidad de la levadura disuelta en una pequeña cantidad de agua y con el agregado de una dosis de azúcar y también de harina. Los fermentos pueden ser más o menos líquidos; dependiendo del uso que se le quiera dar. Hasta que llegamos a la instancia en que adquiere tal densidad que toma el aspecto de esponja. Esto, cuando se elabora con muy



poca agua, en relación a la cantidad de harina. Para lograr una esponja, debemos obtener en primera instancia una pasta más bien espesa que líquida. La importancia de los fermentos, radica en como y para que los formulamos. Con un fermento, podemos regular el tiempo de fermentación de una masa. Si el fermento es previo a la elaboración de la masa, entonces de inmediato estaremos formulando la masa. Si el fermento es posterior a la formulación de la masa, podremos manejar de otra manera el descanso de una masa. A través de un fermento y como está formulado, también podemos manejar un cierto grado de acidez de la masa. Un fermento también se podría realizar y guardar en el frío, aletargando la fermentación y así dejarlo hasta el otro día. Algunos fermentos están elaborados con levadura natural, que es la que se encuentra presente en el cereal. Pero esta levadura natural, debe ser cultivada dándole alimento y este proceso puede llevar días.

- **Fermentación**

Es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol. El alcohol se evapora en el proceso de cocción y el gas carbónico, es el causante del crecimiento de las masas. El proceso de fermentación descrito, se corresponde con el de fermentación alcohólica. Pero las fermentaciones en las masas, en realidad son varias: Alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosas para las masas panificables.

- **Gransa**

Masa disgregada o no unificada, la cual tiene poco porcentaje de agua.

- **Hornos**

Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.

- **Liga**

Se dice cuando la mezcla de ingredientes ha dejado de ser una gransa y se ha transformado en masa, al adquirir resistencia elástica.

- **Manga**

Utensilio de tela, tela plastificada o incluso de plástico en forma de manga de camisa, que se utiliza con diversos tipos de picos, para rellenar masas o para decorar. Las mangas pueden ser lavables o descartables. En los últimos años, se ha expandido el uso de las mangas descartables.

- **MasaMadre**

Se denomina masa madre, a una masa elaborada a partir de la levadura natural cultivada. La elaboración de la masa madre, puede demandar entre 3 días y una semana dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad a las que esté sometido el cultivo. La masa madre le da fuerza y un toque de acidez al amasijo.

- **Masaprevia**

Porción de masa que se elabora con antelación a la formulación del amasijo. Esta masa previa, se formula generalmente con una porción de la harina y del agua y con gran parte o la totalidad de la levadura. Su confección tiene por objetivo dar impulso al amasijo y también manejar más de una instancia de fermentación, lo que hace que algunas masas resulten más livianas y esponjosas. Esta masa previa puede tener más de una instancia de fermentación, siendo desgasificada en el medio del proceso de leudado.



- **Montado**
Al batir huevos o claras incorporamos aire en el batido aumentando su volumen y produciendo un montado cremoso.
- **PanPodrido**
En la antigua jerga de los obradores de panificado, se llamaba pan podrido, al que se había pasado de punto llegando a perder el gas contenido en la masa. En esta instancia, se produce el achatamiento del producto y la masa adquiere un olor y un sabor ácido. Esta situación se produce, cuando ya está muy avanzada la fermentación acética y por lo tanto el alcohol se ha pasado a transformar por descomposición en vinagre. Este un proceso no deseado y por tanto no se debe llegar a este punto en la fermentación de la masa.
- **Picagiratoria**
Rodillo de madera o metal, con puntas de metal que sobresalen del mismo. La herramienta o tiene un mango en cada extremo para poder sujetarlo con ambas manos o gira en una especie de horquilla a modo de eje y tiene un mango del cual se puede sujetar. Se utiliza para picar masas de algunas especialidades que así lo requieren, para evitar la acumulación de vapor de agua y que la misma se deforme. Se pican por ejemplo los fondos de tartas, la masa de los bizcochos de grasa y también la de algunas galletas.
- **Pico**
Accesorio de metal hueco y de forma cónica que se sujeta a la manga pastelera y es usado para formular distintas decoración con cremas, glasés, chocolate, dulce de leche, etc.
- **Punto**
Se dice así, cuando la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario para estar lista para ser horneada.
- **Sobar**
Acción de pasar la masa por los cilindros de la sobadora, para desgasificar o refinarla y también para darle forma o laminarla.
- **Sobadora**
Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de una cremallera con dientes que posibilita ir ajustando el espesor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinado la masa de forma paulatina. Si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.
- **Tamizar**
Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina con por ejemplo; polvo de hornear o sal, cacao u otros ingredientes a fin de propiciar la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo o tamiz, los grumos quedan separados.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
--	--------	-------	-------------	-------



Autor(es)	ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS	INSTRUCTOR	CCIT	2025
------------------	----------------------------------	------------	------	------

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					