ACTA No: 003-3449120			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Filandia, marzo 30 de 2026	**HORA INICIO: 2 p**m	**HORA FIN:** 5 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Panadería Municipal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración de panes artesanales".** Ficha **3449120**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa **Elaboración de panes artesanales".** Ficha **3449120**.
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3449120** del programa "**Elaboración de panes artesanales**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 30 **de marzo** / 2026, para la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad.

2- organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente.

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

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1005206680	ANGELA MARIN NIETO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 79782550	JOSE VICENTE GALEANO CRUZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 3536986	LUIS ALFREDO HERNANDEZ HERNANDEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 66873571	OLGA LUCIA ALBA GIL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 24839534	TERESITA DE JESUS CASTAÑO RIOS	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1060270416	VERONICA PEREZ CASTAÑO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1116914515	YINETH LOAIZA AGUIRRE	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

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

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1005206680	ADRIAN PEREZ CASTAÑO	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 41117222	ALEXANDRA DIAS GALLO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1058666932	CARLOS DANIEL MUÑOZ LOAIZA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

CC. 1006290332	DANIEL ALEJANDRO LASSO ALBA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 24659676	DORIS AMPARO TABORDA PEREZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1096645681	ERIKA JOHANNA BORJA ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1058669662	FARITH RICARDO MUÑOZ LOAIZA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1006428765	JHONIER ALEXIS GONZALEZ ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 13991063	JOSE DOMINGO MORALES MARIN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 28905223	VIVIAN FERNANDA MARIN NIETO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 24661023	YAZMIN ELENA ALZATE VALENCIA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1006290331	YESMIN ANDREA LASSO ALBA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

- **Imágenes tomadas durante la formación:**

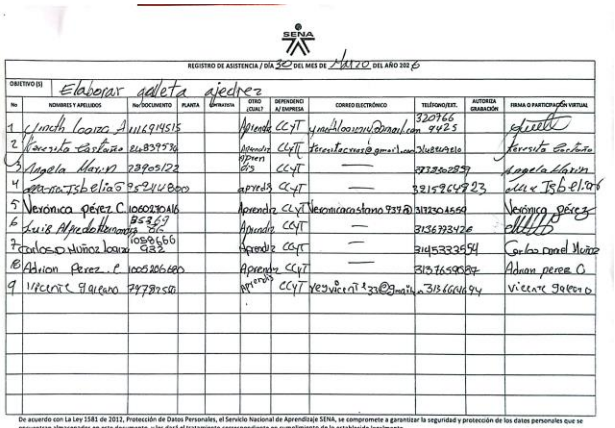
Marzo 30 elaboración de galleta ajedrez



Marzo 13 elaboración de palitroques de queso



Imágenes de listas de asistencia:



SENA

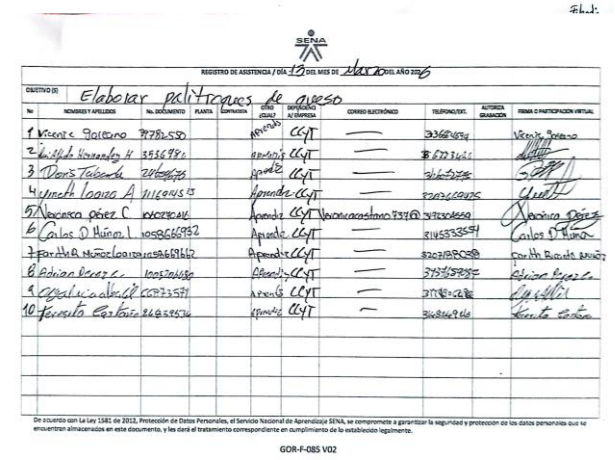
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar galleta ajedrez

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA A/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lynneth Lozano A	1116914515			Aprendiz	CGT	lynneth0010@hotmail.com	320760 4925		
2	Yeraldin Cardeño	1143839734			Aprendiz	CGT	yeraldincardeno@gmail.com	3148744616		
3	Angela Marin	23903122			Aprendiz	CGT	—	3233202879		
4	[illegible]	95241000			aprendiz	CGT	—	3215964923		
5	Verónica Pérez C	1060230416			Aprendiz	CGT	Veronicarestrepo737@	3137301559		
6	Luis A Alpedo Hernandez	B52359			Aprendiz	CGT	—	3136773426		
7	Carlos D Huiñoz Lozano	10596666 932			Aprendiz	CGT	—	3145333591		
8	Adrian Perez. C	1005206680			Aprendiz	CGT	—	3137659097		
9	Vicente Galeano	9778550			Aprendiz	CGT	Vevicente731@gmail.com	3136601494		

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar palitroques de queso

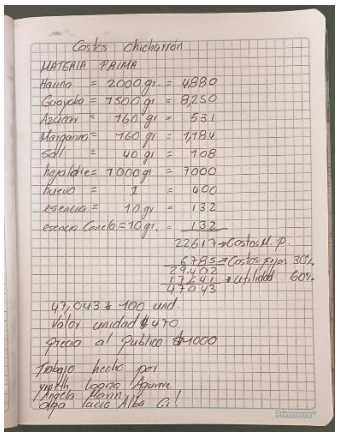
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA A/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Vicente Galeano	9778550			Aprendiz	CGT	—	3136601494		
2	[illegible]	3956980			Aprendiz	CGT	—	3137301559		
3	Doris Taborda	2[illegible]			Aprendiz	CGT	—	3[illegible]		
4	Lynneth Lozano A	1116914515			Aprendiz	CGT	—	3204760925		
5	Verónica Pérez C	1060230416			Aprendiz	CGT	Veronicarestrepo737@	3137301559		
6	Carlos D Huiñoz L	1059666932			Aprendiz	CGT	—	3145333591		
7	Martha R Muñoz Lozano	1059666932			Aprendiz	CGT	—	3203180088		
8	Adrian Perez C.	1005206680			Aprendiz	CGT	—	3137659097		
9	Angela Marin	23903122			Aprendiz	CGT	—	3233202879		
10	Yeraldin Cardeño	1143839734			Aprendiz	CGT	—	3148744616		

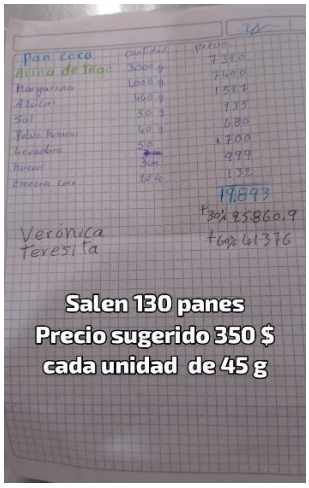
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

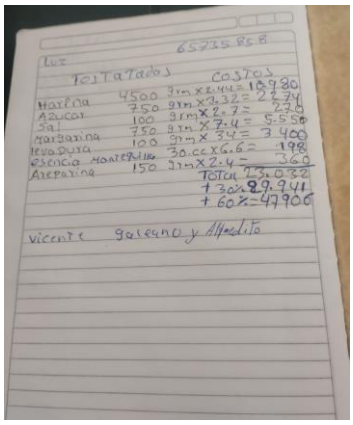
GOR-F-085 V02

Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:

Cálculo básico de costos y precio unitario







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





- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración de panes artesanales".** Ficha **3449120**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Realizar y enviar acta al área de certificación	30-3-2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor** 

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

ACTA No: 002-3448847			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, marzo 19 de 2026	**HORA INICIO: 2 p**m	**HORA FIN:** 5 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón de formación de la Corporación Soplo de Vida	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración de productos panificables de masas de sal".** Ficha **3448847**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa "**Elaboración de productos panificables de masas de sal".** Ficha **3448847**.
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3448847** del programa "**Elaboración de productos panificables de masas de sal**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 19 **de marzo** / 2026, para la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.

2- registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.

3- alistar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas de sal acorde con protocolos

de procesamiento y normatividad vigente

4- verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de productos panificables de sal de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.

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

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC 1218213306	CARLOS FERNANDO CORREA GAMBOA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1115092630	CRISTIAN DAVID GONZALEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1004871115	CRISTIAN FERNANDO VALENCIA QUINTERO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094954312	CRISTIAN STEVEN VALENCIA HERNANDEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1088027923	EDWIN ARMANDO LOAIZA SERNA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094974943	ESTEBAN ECHEVERRI CASTIBLANCO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1114401337	JACSON STIVEN BUENO RODRIGUEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1005088481	JOHAN CAMILO GALLEGO VALENCIA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094889061	JOSE MANUEL CORREA RAMOS	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1114400564	JUAN JOSE ARDILA CUERVO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094976373	JULIAN ANDRES RIOS LOPEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 7560973	LUIS ALBERTO NARANJO TORO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

CC. 7716252	MARLIO FABIAN MARIN LONDOÑO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094962834	MAURICIO MEJIA CARDONA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1193104795	NICOLAS STIVEN AVENDAÑO LONDOÑO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1097388246	RICARDO ANTONIO POSADA GONZALEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1097721697	SANTIAGO LLANOS AGUIRRE	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1097406041	YORMAN ESCOBAR VELEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

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

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1004915998	ESTIVEN ALEJANDRO GARCIA VILLADA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1004627314	HECTOR FABIO BEDOYA DURAN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1130384159	NICOLAS ALBORNOZ LOPEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094959606	OLIVER ALEJANDRO FERNANDEZ GUAPACHA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
TI. 1095551856	SANTIAGO MORENO CUBIDES	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

- **Imágenes tomadas durante la formación:**

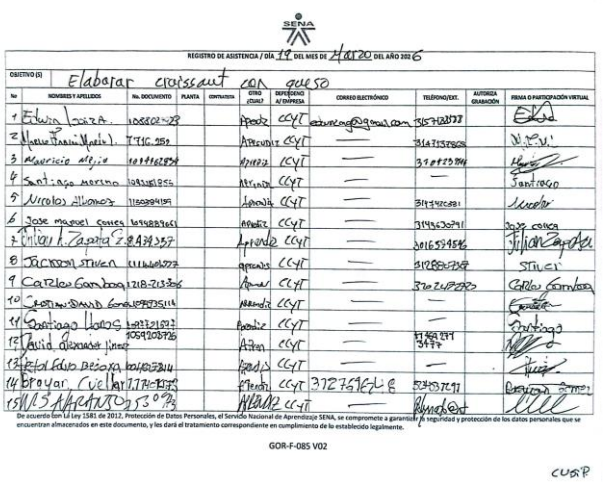
Marzo 19 elaboración de croissant



Marzo 12 elaboración de pan integral



Imágenes de listas de asistencia:



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

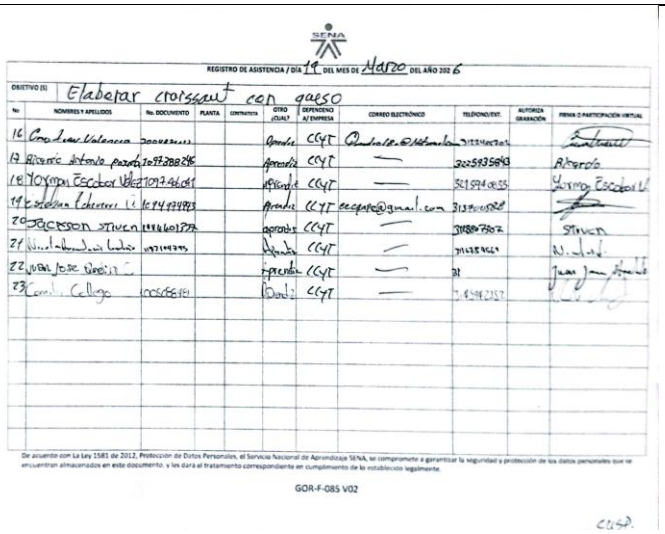
OBJETIVO (S): Elaborar croissant con queso

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	CENTRO (CCyT)	DEPENDENCIA A/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Elvira Loaiza A.	1058021428			Aprendiz	CCyT	elviraloaiza@gmail.com	3157128777		
2	Mateo Tabares Yepes	1214135952			Aprendiz	CCyT	—	3147157805		
3	Mauricio Mejía	1017462854			Aprendiz	CCyT	—	3148173844		
4	Santiago Marino	1092161855			Aprendiz	CCyT	—	—		
5	Nicolas Alzate	1152884191			Aprendiz	CCyT	—	3194420681		
6	Jose manuel correa	1095883961			Aprendiz	CCyT	—	3194630741		
7	Cristian Zapata Z	1040943557			Aprendiz	CCyT	—	3016594546		
8	Jackson Steven	1116661077			Aprendiz	CCyT	—	3128847347		
9	Carlos Gamboa	1218-213306			Aprendiz	CCyT	—	3102487882		
10	Jhonier David Gonzalez	1059735114			Aprendiz	CCyT	—	—		
11	Santiago Lopez	1037121573			Aprendiz	CCyT	—	—		
12	David Alexander Lopez	1059203726			Aprendiz	CCyT	—	3145629193777		
13	Yeferson Felipe Bedoya	1041857314			Aprendiz	CCyT	—	—		
14	Brayan Cuellar	1.214.[illegible]			Aprendiz	CCyT	3127676[illegible]	3145857791		
15	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CCyT	—	[illegible]		

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

CUSP



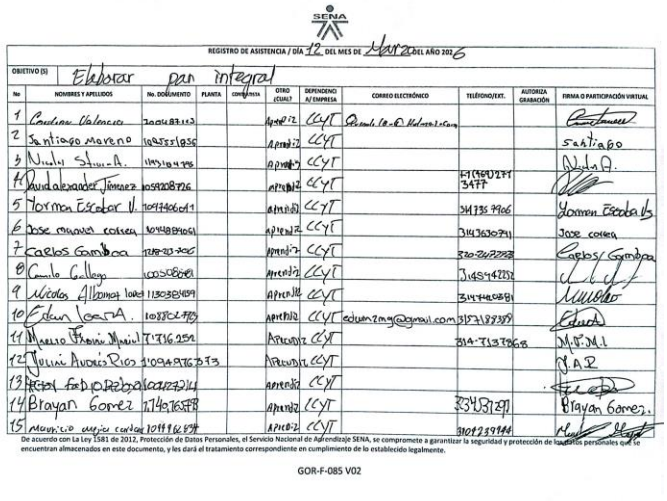
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar croissant con queso

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Cristian Valencia	1004187153			Aprendiz	CCYT	Cristian.18.@hotmail.com	3133467241		
17	Ricardo Antonio parada	1097388246			Aprendiz	CCYT	—	3225935843		Ricardo
18	Yorman Escobar Velez	1097486081			Aprendiz	CCYT	—	3215940835		Yorman Escobar V
19	Cristian Laborde	1074774793			Aprendiz	CCYT	cecgarc@gmail.com	3135405868		
20	Jackson Steven	1118461877			aprendiz	CCYT	—	3188807307		Steven
21	Nicolas Julio Lobo	1037149745			Aprendiz	CCYT	—	3114789461		N. Julio
22	Jose Jose Rodriguez				Aprendiz	CCYT	—	31		Juan Jose
23	Camilo Callejas	1005068191			Aprendiz	CCYT	—	3.1549214		

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

GOR-F-085 V02



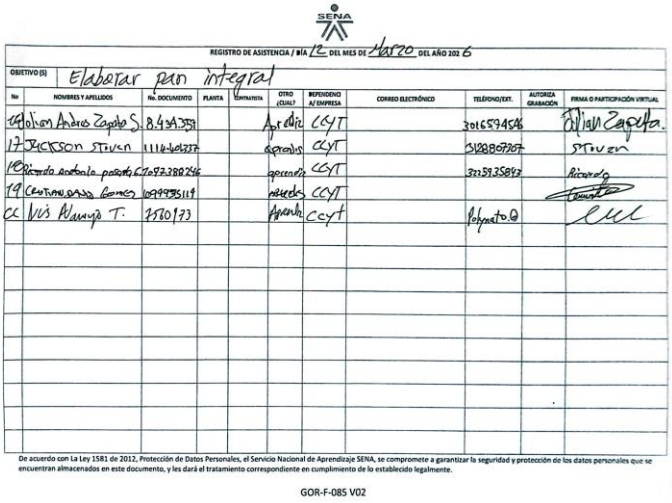
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar pan integral

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Cristian Valencia	1004187153			Aprendiz	CCYT	Cristian.18.@hotmail.com			
2	Santiago Moreno	1095551035			Aprendiz	CCYT				Santiago
3	Nicolas Julio A.	1037149745			Aprendiz	CCYT				Nicolas A.
4	Ricardo Alexander Jimenez	1097388246			Aprendiz	CCYT		3179800289 3477		
5	Yorman Escobar V.	1097486081			Aprendiz	CCYT		3147367906		Yorman Escobar V.
6	Jose manuel correa	1044884061			Aprendiz	CCYT		3143630741		Jose correa
7	Carlos Gamboa	1128427705			Aprendiz	CCYT		3202477758		Carlos Gamboa
8	Camilo Callejas	1005068191			Aprendiz	CCYT		3145942752		
9	Nicolas Alejandro Lobo	1130384059			Aprendiz	CCYT		3147440891		Nicolas
10	Edwin Garcia	1088262765			Aprendiz	CCYT	edwin2mg@gmail.com	3157188389		Edwin
11	Miguel Ferney Munoz	1.116.259			Aprendiz	CCYT		314-7137868		M.F.M.L
12	Julian Andres Rios	1.094.976.373			Aprendiz	CCYT				J.A.R
13	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CCYT				
14	Brayan Gomez	1.149.765.878			Aprendiz	CCYT		3134537271		Brayan Gomez.
15	Mauricio Mejia Cortes	1094916894			Aprendiz	CCYT		3107239944		

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar pan integral

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Jolver Andres Zapata S.	8.434.359			Aprendiz	CCYT		3016594546		Jolver Zapata
17	Jackson Steven	1118461877			aprendiz	CCYT		3188807307		Steven
18	Ricardo Antonio parada	1097388246			aprendiz	CCYT		3225935843		Ricardo
19	Cristian David Gomez	1094935119			Aprendiz	CCYT				
cc	Luis Alvarez T.	7580173			Aprendiz	CCYT		Celular		

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

GOR-F-085 V02

Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:

Sopa de letras con palabra de panadería











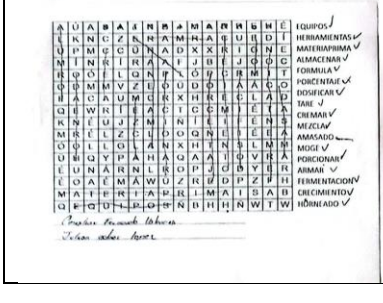


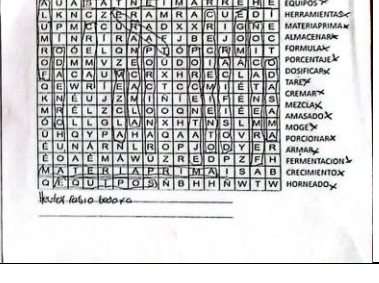












2) Conversatorio en torno al comparativo de imágenes de productos similares visualmente, pero diferentes en materias primas, procesos y presentación final.




- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración de productos panificables de masas de sal".** Ficha **3448847**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar y enviar acta al área de certificación	19-3-2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor**

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

ACTA No: 001-3446959			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad del proceso de certificación para formación complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Quimbaya, marzo 11 de 2026	**HORA INICIO: 9** am	**HORA FIN:** 12 m
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón de formación de la Fundación Unidos Sí Podemos	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso: "**Elaboración de panes artesanales".** Ficha **3446959**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fe y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa "**Elaboración de panes artesanales**". Ficha **3446959**.
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta, como instructor de la ficha **3446959** del programa "**Elaboración de panes artesanales**". Doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 11 **de marzo** / 2026, para la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE y los siguientes resultados de aprendizaje:

1- elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad.

2- organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente.

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

DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1004798792	ALEJANDRO BETANCOURT BETANCUR	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1115790220	DUBER CORONADO REYES	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1114153557	EMMANUEL CORRALES MEDINA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 18418327	HECTOR FABIO MONCADA HIDALGO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 15913747	JAVIER PELAEZ OBANDO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1098307588	JHONATAN MAURICIOMARULANDA MONCADA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 80882513	JOHN ANDRES JIMENEZ PEÑALOSA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1097038935	JONIER STIVEN HERNANDEZ VELEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 91112457	JORGE ALEJANDRO ALARCON ARISTIZABAL	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1193089156	JUAN DIEGO HERRERA CASTRO	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1104938071	KEVIN MAURICIO SAAVEDRA CALDERON	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 100087547	LAURA ESTEFANIA GARCIA ARTEAGA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1000319752	LINA JOHANNA PARRA VILLANUEVA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1032435976	SANTIAGO CASTAÑO ZULUAGA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en

			panadería.

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

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

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (trabajos, actividades, etc)
CC. 1097396359	ALEJANDRO LONDOÑO MEJIA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1110514042	ANDRES FELIPE SILVA GUTIERREZ	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1094897838	HECTOR ANDRES HOLGUIN PARRA	No Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 15915212	HILARIO HUMBERTO NAVARRO ZULUAGA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1082877744	HOMER JESUS ALTAMAR VALDERRAMA	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 9728790	IVAN DARIO DUQUE MARIN	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1112776448	JUAN SEBASTIAN RENDON ROMAN	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 1000228107	JULIAN ALEJANDRO PRIETO PALACIO	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 18396235	MILDARDO MUÑOZ PINEDA	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 9773228	ORLANDO ALBERTO NAVAJAS DIEZ	No cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.
CC. 41950438	SANDRA PATRICIA MANTILLA BERMUDEZ	Cumple a satisfacción con la asistencia a la formación	Sopa de letras con terminología en panadería.

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

- **Imágenes tomadas durante la formación:**

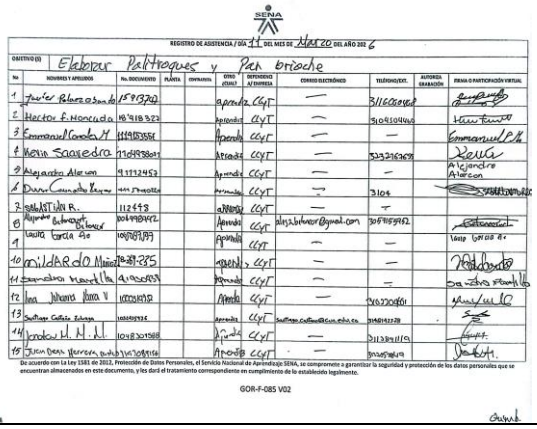
Marzo 11 elaboración de pan brioche



Marzo 4 elaboración de pan con masa madre



Imágenes de listas de asistencia:



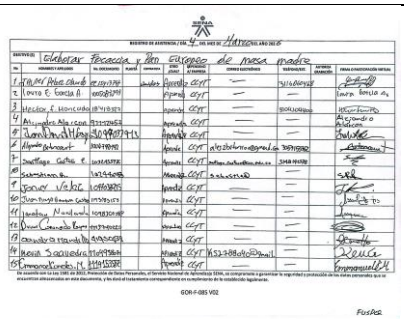
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Elaborar Palitroques y Pan brioche

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA Y EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Javier Rebeiro Sanabria	1598720			aprendiz	CCyT	—	3116020462		
2	Hector E. Moncada	16.918.523			Aprendiz	CCyT	—	3104184946		
3	Emmanuel Conde M	1144155551			Aprendiz	CCyT	—	—		
4	Maria Saavedra	1144993001			Aprendiz	CCyT	—	3232767679		
5	Alejandro Alarcon	1.1112453			Aprendiz	CCyT	—	—		
6	Dana Camacho Reyes	1007700116			Aprendiz	CCyT	—	3104		
7	Sebastian R.	112443			Aprendiz	CCyT	—	—		
8	Alejandro Salcedo Palacios	1004980472			Aprendiz	CCyT	alej2.palacios@gmail.com	3046105942		
9	Laura Garcia Ac	1007687693			Aprendiz	CCyT	—	—		
10	Wilmar Mateus	1028.287.235			Aprendiz	CCyT	—	—		
11	Sebastian Marcelino	1.000.000.000			Aprendiz	CCyT	—	—		
12	Juan Johans Pinto V	1000000			Aprendiz	CCyT	—	3107204601		
13	Steffano Cortés Echeverry	1000000000			Aprendiz	CCyT	steffano.cortes@sena.edu.co	3148141220		
14	Jonatan M. M. M.	1049.301.588			Aprendiz	CCyT	—	3133841119		
15	Juan Sebastian Herrera Ochoa	1017089116			Aprendiz	CCyT	—	3115786479		

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

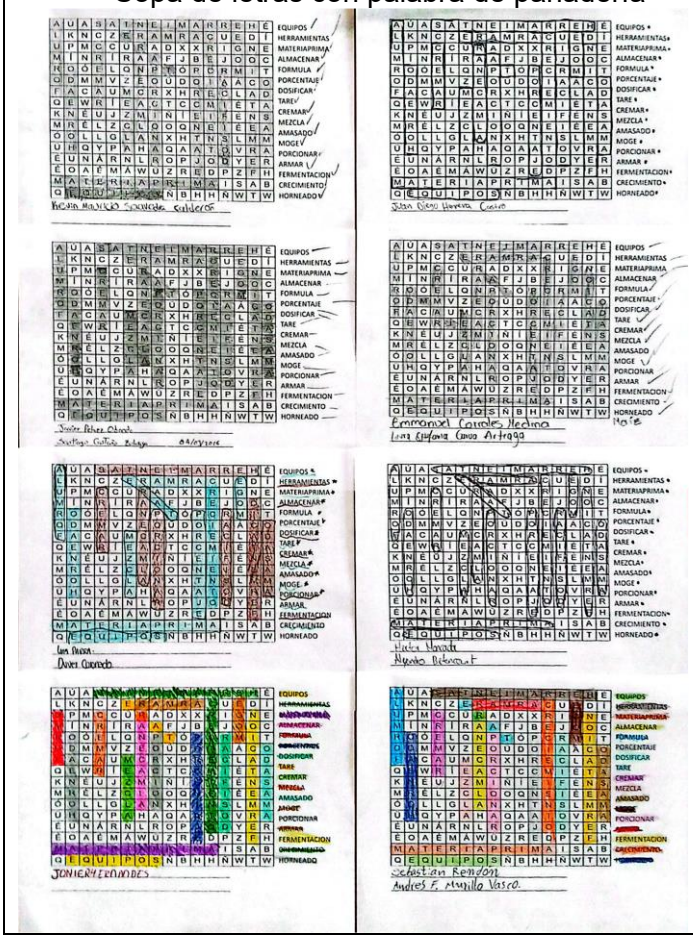
GOR-F-085 V02





Imágenes evidencias entregadas por los aprendices:

Sopa de letras con palabra de panadería



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




- Imágenes evidencias trabajo autónomo: N/A

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

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fe como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa: "**Elaboración de panes artesanales".** Ficha **3446959**, con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar y enviar acta al área de certificación	11-3-2026	**Nombre del instructor:** Jorge Mario Franco Pulgarín	**Firma del instructor**

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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