



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Neiva, mayo de 2026

Señor

OMARGEOVANNY PARDO MACIAS

SUPERVISOR CONTRATO No: C CO1.PCCNTR.9105867

Coordinador Académico de Articulación SENA con la Educación Media y Programa especiales

Coordinación Académica

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 05 del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9105867 del año 2026

Jaime Trujillo Rodríguez, identificado con la cédula de ciudadanía No.12134254 de la ciudad de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios de la Regional Huila, 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 QUINIENTOS TRES MIL TRECIENTOS NOVEINTA Y CINCO MIL PESOS MCTE (\$. 36.503.395,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero del 2026 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS CIENTO TRES MIL PESOS M/CTE \$(3.540.463,00.) b) nueve. (9) pagos iguales por los meses de febrero a diciembre del 2026, y una última paga por valor de TRES MILLONES SEICIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS M C T E (\$3.662.548,00)

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.



Objeto: “41_9527_155 Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestión para apoyar la planeación y ejecución de la formación profesional integral en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila en cualquier modalidad, nivel, la especialidad requerida y las afines al contratista: ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES en el programa ATENCION A VICTIMAS Y DESPLAZADOS POR EL CONFLICTO ARMADO

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.</p>	<p>Acompañé y asesoré de manera permanente a los aprendices en el proceso de formación por actividades, aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad, la planeación pedagógica, y de los programas procesos básicos de pastelería y panadería correspondientes a las</p>	<p>Evidencia 1: -Guías de Aprendizaje.</p> <p>Evidencia 2: Horas de formación.</p> <p>Evidencia 3: chequeo taller de práctica.</p> <p>4. Creación de ruta y asociar aprendices a la ruta.</p> <p>5, Evidencia fotográfica de la capacitación en el Sena comercio cargado en el drive.</p> <p>EVIDENCIA: 6 Realicé la entregué y legalizaciones de orden de viaje con sus respectivos tiquetes del mes de abril al municipio de Aipe.</p> <p>EVIDENCIA: 7 Reporte de juicios evaluativos de la ficha: 3441782, 3441783, 3441790, 34411792 y 3457618.</p>



			<p>. descargado del aplicativo SOFIAPLUS Y cargado en el DRIVE.</p>
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.
3	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Presenté el Informe mensual de Ejecución contractual con todas las actividades realizadas durante el periodo del mes de mayo al supervisor del contrato.	Informe cargado en el GC y GF cargados en el drive y en el Secop II SECOP II CONDICION CONTRACTUAL
4	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.



	<p>semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.</p>		
5	<p>Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.</p>	<p><i>Emití juicio evaluativo en la plataforma Sofía plus a la ficha: 3441782, 3441783, 3441790, 34411792 y 3457618.</i></p> <p>del curso procesos básicos de pastelería dando clausura a la formación.</p>	<p>Evidencias: 6 reporta de juicios evaluativos descargado del aplicativo SOFIA PLUS Y soportadas en el Secop II</p>
6	<p>Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>	<p>No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.</p>
	<p>aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.</p>		



7	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del 10 GTH-F-075 V09 aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.
8	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.
9	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento	Actualicé Guía de Aprendizaje para impartir la formación complementaria en los programas de pastelería y panadería.	Evidencia 1: Guía de Aprendizaje



	<p>evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica)</p> <p>f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS</p> <p>Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.</p>		
10	<p>Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>	<p>No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.</p>
11	<p>Seguir los procedimientos institucionales para la formación complementaria presencial cuando se requiera.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>	<p>No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.</p>
12	<p>Ejecutar el objeto contractual sobre una programación de ciento sesenta (160) horas al mes.</p>	<p>Ejecuté el objeto contractual sobre una programación de 187 Horas requeridas en el mes de mayo.</p>	<p>Evidencia 2: cargue al drive El Informe de horas.</p>
13	<p>Apoyar los procesos de divulgación de la oferta de formación titulada y complementaria, y demás actividades que genere el Centro de Formación.</p>	<p>Apoyé los procesos de divulgación de la oferta de formación titulada y complementaria. demás actividades que generó el Centro de Formación.</p>	<p>cargue al drive</p>
14	<p>Garantizar el trato digno, igualitario y no discriminatorio frente a los integrantes de la comunidad educativa SENA y la ciudadanía, en observancia con el código de Integridad y la normatividad colombiana. El contratista no ejercerá ninguna forma de violencia contra las mujeres y basada en género,</p>	<p>Garanticé el trato digno, igualitario y no discriminatorio frente a los integrantes de la comunidad educativa SENA y la ciudadanía.</p>	<p>Se dio cumplimiento al código de Integridad.</p>



	actos de racismo o discriminación		
15	Cumplir con el pago oportuno al sistema de seguridad social, en las condiciones, plazos y porcentajes exigidos por la normatividad vigente y efectuar mensualmente la presentación de los soportes de pago al supervisor del contrato, permitiendo su verificación.	Realicé afiliación al sistema de seguridad social, en las condiciones, plazos y porcentajes exigidos por la normatividad.	Certificado de Seguridad Social, cargado en el DRIVE de Coordinación Académica y en la plataforma SECOP II.
16	Apoyar la implementación de estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz, cuando se presente la deserción.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.
17	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar cuando le sea requerido por el supervisor del contrato, con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las necesidades relacionadas con su contrato; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y por razones de idoneidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hay evidencia debido a que no se ejecutaron estas obligaciones.
18	Presentar a la supervisión del contrato los reportes de ejecución de actividades contractuales en forma mensual con los respectivos soportes de pago de seguridad social, y los demás informes que le sean solicitados.	Presenté a la supervisión el reporte de ejecución de actividades mensual, las evidencias y el pago a la seguridad social.	Cuenta de cobro cargado en el DRIVE de Coordinación académica y en la plataforma SECOP II.
19	Legalizar los gastos de desplazamiento causados mediante órdenes de viaje, dentro de los 5 días calendario siguientes a la finalización de dicho desplazamiento, cuando aplique.	Legalización del orden de viaje del mes de abril al municipio de Aipe.	Evidencia 3: legalización de ordenes de viaje.



20	Participar en las reuniones presenciales y/o virtuales a las que sea convocado por su supervisor, con base en las necesidades de la Entidad.	Asistí a las reuniones programadas por coordinación de manera presencial y virtual.	Evidencia 4: Evidencias fotográficas de las reuniones programadas por coordinación.
21	Proveer los equipos, recursos y herramientas que requiera para el cumplimiento de sus obligaciones, salvo los casos excepcionales que coordinen con el supervisor del contrato.	Coloqué a disposición mis equipos, recursos y herramientas para el cumplimiento de las obligaciones y actividades del objeto contractual.	Evidencia 3: Evidencia lista de chequeo.
22	Realizar las demás actividades coordinadas con su supervisor, para el cumplimiento del objeto contractual.	-Presenté evidencia fotográfica de las fichas que se encuentran en formación.	Evidencia 5: -Evidencia fotográfica de la formación

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	28726	NEIVA – AIPE – AIPE NEIVA NEIVA AIPE - - AIPE - NEIVA	09/04/2026	26/04/2026
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos



realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro 4646744047 por medio de **ACH SOI PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL** por el mes de **abril** del 2026 del sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL). (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti tramites”)

Cordialmente,

JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ

Contratista

C.C. No. 12.134.254 de NEIVA

Recibí a satisfacción:

OMAR GEOVANNY PARDO MACIAS

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 9102423 del año 2026

Coordinador Académico.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Procesos Básicos de Pastelería

Código del Programa de Formación:63520062

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

Competencia: 290803004

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1, ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

2, DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

3, ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

• 3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

• Identificar las condiciones del producto a elaborar.

• Establecer los equipos requeridos.

• Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios.

• Identificar características de materia prima e insumo.

• Verificar acondicionamiento de la mezcla o batido.

• Controlar temperatura humedad y tiempo durante el proceso.

• Aplicar instrumentos de verificación de lo productos de pastelería.

• Realizar proceso de decoración.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

• Balancea formulas con base en la calidad y cantidad de las materias primas y los insumos.

• Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción.

• Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos.

• Establece el estado de los equipo y utensilios oportunamente y realiza correctivos si son de su responsabilidad.

• Opera técnicamente los equipos y utensilios con responsabilidad

• Identifica características físicas química de la mezcla, batidos y decorados.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Balancea formulas con base en la calidad y cantidad de las materias primas y los insumos.

• Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción.

• Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos.

• Establece el estado de los equipo y utensilios oportunamente y realiza correctivos si son de su responsabilidad.

• Opera técnicamente los equipos y utensilios con responsabilidad

• Identifica características físicas química de la mezcla, batidos y decorados.

- **UTILIZAR:** LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la Guía 100 horas

PRESENTACIÓN:



1, La historia de la pastelería en la alimentación corre paralela a la historia del uso de los cereales por parte del ser humano. El pan es un producto directo del procesado manual de los cereales (procesado que con posterioridad se transformó en mecánico) y es muy posible que fuese la primera aplicación alimenticia de estos. El pan, el aceite y el vino quizás fueron los primeros alimentos procesados en la historia de la humanidad.

2, La panadería es un arte, que lleva miles de años de ejercicio y ha estado Presente en la evolución y transformación de nuestras sociedades. Es a través de este oficio, que se obtiene el pan, el cual es considerado sinónimo de alimento en muchas culturas y hace parte de la dieta alimentaria y forma de expresión cultural y religiosa en muchos países del mundo. La panadería y su ejercicio, al igual que las técnicas de fabricación y los ingredientes utilizados para la elaboración del pan, son influenciadas por la cultura, la tradición y las características culinarias de los pueblos, los cuales varían de un lugar a otro, dándole una condición propia y única.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: a. Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas. b. Materias primas para productos de panificación: Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores. Agua: funciones en formación de masa y en fermentación. Sal: Funciones en panificación, características de calidad.

Podemos aprender más, y más rápido, si tomamos control consciente del proceso de aprendizaje, expresando y analizando nuestra conducta.

El conocimiento viene, la sabiduría se queda. La adquisición de cualquier conocimiento es siempre útil al intelecto, que sabrá descartar lo malo y conservar lo bueno. Alimentad el espíritu con grandes pensamientos. La fe en el heroísmo hace los héroes.

3.1 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE: Con el fin de realizar la competencia “en el área de pastelería”, se llevará a cabo una planeación y unas guías de aprendizaje se realizará una lista de chequeo por parte del instructor donde se tratarán los temas referentes a la panificación, Inventarios, Materia prima, todas las presentaciones tendrán una duración de 16 horas y se harán al inicio de cada sesión de formación.

En tiempo de 30 minutos se participará en una mesa redonda, donde cada aprendiz aportará sus conocimientos sobre el tema.

- **ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).** se transferirá con la socialización de cada una de las actividades realizadas y con los cumplimientos de las reglas de higiene y los procesos de limpieza y desinfección se propone la elaboración de diferentes recetas.

- Elaboración de los diferentes productos diseñados en el área de panadería. Buenas Prácticas de Manufactura (Decreto 3075/97) Actualización del decreto 2674/ del 2013
 - Normatividad alimentaria
 - Control de calidad de productos de panadería
- Etapas preliminares al proceso de transformación de materias primas.

3.3.2.- IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA PANADERÍA y PASTELERIA, SEGÚN SU USO Y APLICACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN.

1.- Con base a la orientación del instructor, en grupos de 6 aprendices, analiza el documento de las bases de la panadería y realiza una presentación sobre cada una de las materias primas que intervienen en los procesos de panificación y repostería.

3.3.3.- ELABORAR CREMAS BATIDAS Y ESPONJADOS, SEGÚN LOS PRODUCTOS PRESENTADOS EN EL MERCADO.

1.- Con base a las recetas entregadas, por el instructor en cada uno de los talleres, realizar las preparaciones, siguiendo los pasos que se relacionan a continuación.

- 1) Pesaje: se pesan y se alistan todos los ingredientes
- 2) Moje: se integran los ingredientes y se obtiene la masa
- 3) Reposo: tiempo que se le da a la masa para mejorar sabor y desarrollar por si misma el gluten
- 4) Amasado: trabajo mecánico que se le da a la masa para desarrollar por completo el gluten
- 5) Armado: se corta al tamaño deseado y se arma de la forma deseada
- 6) Leudación: tiempo que se le da a los panes para que duplique como mínimo su volumen gracias a la



respiración de la levadura

7) Terminado: algunos detalles finales como el embole (barnizar con huevo) o cortes

8) Horneado: los panes se hornean a 180°C si son de 100gr o menos por espacio de 15 minutos si son de más tamaño necesitará de más tiempo y de menor temperatura





4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
---	--------------------------------	--

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evidencias de Desempeño: Evidencias de Producto:	Evidencias de Conocimiento: Evaluación de conocimientos Evidencias de Desempeño: Practicar y demostrar la elaboración de las diferentes clases de masas batidas. Evidencias de Producto: Presentar una preparación de pastelería a partir de las preparaciones planteadas en cada taller. Receta paso a paso y receta estándar	1, define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. 2, diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS: : formar una masa con harina y agua u otro líquido y trabajar con las manos para hacerla más elástica

- Batir: Mezclar juntos unos ingredientes por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al agitarlos con una batidora o mano
- Crear: suavizar una mantequilla normalmente con azúcar por acción de un batido, continuo, por medio de una batidora o batidor, para obtener un producto oxigenado, homogéneo y espumoso
- Confitar: cubrir una fruta o pasta con azúcar cocido o chocolate



- Cubrir: alisar una torta o pastel con crema, salsa de chocolate, etc., con la ayuda de una espátula
- Focaccia: pan italiano un tanto rustico, preparado a base de harina, levadura, agua y aceite de oliva o manteca de cerdo, el cual al hornearse queda un poco esponjoso. Para enriquecerlo en su sabor le ponen queso, jamón, embutidos o tomates
- Hojaldre: pasta amasada con harina, agua, mantequilla u otra grasa, trabajando en dobleces y que al cocinar en el horno, se separa en hojas superpuestas muy finas
- Hornear: cocinar las masas en el horno a su temperatura y tiempo deseado para cada preparación
- Leudar: fermentación de la masa con la levadura
- Levadura: microorganismo unicelular, de la clase de los hongos, que se emplean en la fermentación de las masas
- Masa: combinación cruda de harina, líquidos, grasas, etc., para hacer crepes, tortas y bizcochos

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS.

ALZATE LONDOÑO, Jaime Guía profesional de Cocina.

BRAVERMAN. J.B.S Bioquímica de los alimentos. Editorial El Manual Moderno. México 1993

BURTON, Donald y ROUTH. Joseph. Química Orgánica y Bioquímica. Editorial Interamericana. México 1977.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	
Autor (es)	JAIME TRUJILLO	INSTRUCTOR	PANADERIA	20/02/2023	AL
	RODRIQUEZ	A	Y PASTELERIA	16/12/2023	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3468573 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3441782 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA

3441792 - PROCESOS BASICOS DE PASTERIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,80

FICHA

3457618 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA

3441783 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA

3441790 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 147,40

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
12/05/2026	12/05/2026		40,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			40,00

INSTRUCTOR: JAIME TRUJILLO RODRIGUEZ

CENTRO DE

FORMACIÓN: CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS

1. DATOS GENERALES

OBJETIVO: Evaluar Procedimientos técnicos y conocimientos básicos para el proceso de masas batidas

ACTIVIDAD E – A – E: Resolución de situación problema y juego de roles.

Nombre del aprendiz: _____

Número de identificación: _____

Nombre del instructor: _____

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

- Diligencie con letra clara la Lista de Chequeo.
- Llene los datos de identificación.

3. VARIABLES E INDICADORES A EVALUAR

No.	VARIABLES/ INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Cumple con las norma de higiene y la manipulación de los productos elaborados.			
2	Maneja unidades de medida y pesa adecuadamente materias primas para la elaboración de un producto masas batidas.			
3	Elabora masas de panificación adecuadamente con normas vigentes.			
4	Aplica correctamente el leudado a las masas de panadería según producto y técnica utilizada.			
5	Alista y ordena el puesto de trabajo para iniciar el proceso de elaboración de una receta.			
6	Hornea correctamente el producto, teniendo en cuenta las temperaturas del horno y las requeridas por el producto.			
7	El producto final cuenta con características organolépticas óptimas, (color, sabor, olor, textura), acorde al producto producido.			
8	Aplica normas ambientales en el proceso de elaboración de recetas de acuerdo a los requerimientos del superior.			
9	Es ordenado y aseado durante la ejecución del trabajo para el proceso de elaboración. Según la normatividad existente.			

10	Trabaja en equipo con los demás miembros de su grupo de trabajo.			
11	Se expresa de manera sencilla, elocuente, precisa y clara, y adecuada cuando se le solicitan explicaciones técnicas.			
12	¿Se documenta por escrito el tipo, la cantidad, la calidad y el costo de las materias primas que se utilizan en la producción			
13	El hielo usado en la elaboración de los alimentos se fabrica con agua potable, se trata, manipula, almacena y utiliza protegiéndolo de la contaminación			
14	Se desempeña de una forma practica en la elaboración de masas hojaldradas			
15	Tiene conocimiento sobre la maquinaria que va a emplear teniendo en cuenta la elaboración de los productos que van a elaborar.			
16	Conoce y maneja las distintas medidas de gramaje que se emplean en la elaboración de dichos productos.			
16	Conoce el porcentaje de una formulación de masas aliñada.			

Cumple si _____ No _____

Juicio De Evaluación: _____

Firma del aprendiz: _____

Firma del instructor: _____
JAIME TRUJILLO DODRIQUEZ

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MES DEMAYO DE LOS MUNICIPIO DE AIPE Y NEIVA













CONVOCATORIA



