



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro 30 de Mayo de 2026

Señor

**Henry Alirio Mejía Zuluaga**

SUPERVISOR CONTRATO No 9201132

COORDINADOR ACADEMICA DE PROGRAMAS ESPECIALES

Centro de la Innovación, la agroindustria y la aviación

RIONEGRO

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
Contractual Mes Mayo del año 2026

**Referencia:** No 9201132 del año 2026

Cesar Darío Martínez Londoño, identificado con la cédula de ciudadanía No. 70141226 de Barbosa Antioquia, en mi calidad de Contratista del SENA, en APE – Inclusión social, 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 forma de Pago:**

Se fija como valor total del 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) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS DOCE MIL CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/CTE (\$3.212.054,60)**. b) Nueve (9) pagos mensuales Iguales, correspondientes a los meses de marzo a diciembre de 2026, por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTIÚN PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE (\$3.567.321,75)** cada uno

**Plazo:** Será hasta el 3 de diciembre de 2026

<b>OBJETO:</b>
Prestar servicios personales y/o de apoyo a la gestión, de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación profesional integral, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, orientados al mejoramiento de las competencias para la empleabilidad de la población víctima del desplazamiento forzado, en el marco del programa para la empleabilidad de la población víctima del desplazamiento forzado, en el centro de la innovación, la agroindustria y la aviación durante la vigencia 2026.



**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje	Se realiza el proceso de planeación de la formación profesional integral.	Revisión de diseños curriculares.
2.	Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA.	Se realiza formación en los municipios de San Rafael, San Luis Rionegro, San Luis el prodigio,	Actas y lista de asistencia y registros fotográficos
3.	Realizar el seguimiento formativo a los aprendices en la etapa productiva, conforme a los lineamientos y Procedimientos establecidos.	Creación y asociación de rutas de aprendizaje y emisión de los juicios evaluativos de los grupos que se encuentran en ejecución en el aplicativo SENA SOFIA PLUS	Pantallazos Sena Sofía plus con creación, asociación de rutas de aprendizaje y reporte de juicios evaluativos para dos fichas que terminan proceso



4.	Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo	No aplica	No aplica
----	---	-----------	-----------

	máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de Juicios de evaluación.		
5.	Comunicar oportunamente ante la coordinación académica las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y los hallazgos en el registro de la información en SOFIA Plus.	Portafolio del instructor, en constante actualización	Pantallazo del drive, con las actualizaciones respectivas drive
6.	Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de Evaluación y seguimiento del Centro de Formación.	Entrega de la documentación requerida en la oficina de registro para el proceso de matrícula.	Pantallazo correo electrónico enviado para el proceso de matrícula.



7.	Llevar los registros de la ejecución de la formación de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA, y consignándolos dentro del Portafolio del Instructor según el procedimiento SIGA y la	Se realizan las fichas para el municipio del Carmen COLEGIO SANTA MARIA	Registro fotográfico y actas
----	--	---	------------------------------

	plataforma institucional Designada.		
8.	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sea convocado, con la finalidad de apoyar técnica o profesionalmente la integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.	REUNION EQUIPO EJECUTOR	Acta, registro fotografico, lista de asistencia
9.	Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.	Elaboración de informes mensual GC Y GF Diligenciamiento Agenda mensual	Pantallazo de informe mensual.  Pantallazo agenda mensual



10.	Realizar las actualizaciones necesarias en materia de certificación de competencia laboral, así mismo, participar en los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	No aplica	No aplica para este periodo
11.	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según	En cada una de las acciones de formación se exige el correcto uso de la indumentaria y elementos de protección; puesto que al iniciar cada formación se hace énfasis en el decreto 3075 donde se estipula la importancia del uso y el cuidado de los procesos y el autocuidado.	Registro fotográfico donde se evidencia la importancia del los decretos de alimentos y la norma actual



	la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales		
12.	Hacer entrega del carné institucional una vez se dé Por terminado el presente contrato.	Se recibe carné el 13 de febrero Se entregará una vez Finalice el contrato el 3 de diciembre del 2026.	Foto del carnet
13.	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las Necesidades del servicio.	Durante el mes no se ejecutó la obligación	No Aplica

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	243326	San Rafael- San Luis	27/05/2026	30/05/2026
2	237026	San Rafael- San Luis	20/05/2026	23/05/2026
3	213826	San Rafael- San Luis	13/05/2026	16/05/2026

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realidos y el número de la planilla 9503439176 de Aportes en línea del mes de Mayo. Decreto (ley 2106 de 2019/



ley anti tramites).

Evidencias en (44) folios

Cordialmente,

Cesar Darío Martínez Londoño

Contratista

C.C. 70141226 de Barbosa Antioquia

Recibía satisfacción:

**Henry Alirio Mejía Zuluaga**

SUPERVISOR CONTRATO No. 9201132

COORDINADOR ACADEMICA DE PROGRAMAS ESPECIALES



## EVIDENCIAS INFORME MENSUAL

### OBLIGACION 1 Diseños y guías de aprendizaje

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
<b>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</b>	
<b>CÓDIGO:</b>	<b>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</b>
66210090	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.
<b>VERSIÓN:</b> 2	<b>SECTOR DEL PROGRAMA:</b> PRIMARIO Y EXTRACTIVO
<b>Vigencia del Programa</b>	Fecha inicio Programa: 28/02/2014 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente.
<b>DURACIÓN MÁXIMA</b>	40 horas
<b>JUSTIFICACIÓN:</b>	<p>El conocimiento científico actual permite afirmar que el chocolate es uno de los alimentos más inocuos y placenteros de la mesa, es uno de los grandes tesoros que México ha dado al mundo, es la semilla del árbol teobroma cacao, ingrediente principal del chocolate, el cual se destaca por su suave textura, intenso sabor, aroma de perfume sutil y fuente de intenso placer sensorial que ofrece varios beneficios para la salud.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, ofrece el programa de formación que brinda las herramientas para valorar esta semilla mediante el análisis de los fundamentos de lo relacionados con el procesamiento, manejo de técnicas, herramientas, utensilios y tecnologías adecuadas para la elaboración de una amplia variedad de productos de chocolates como: trufas ganaches, pralinés, fondant, gianduja, mazapán, crocante y grajeados, teniendo en cuenta parámetros de inocuidad y de calidad en los productos a desarrollar proyectándolos hacia el mercadeo y potencializándolos como una buena fuente de ingresos.</p>
<b>REQUISITOS DE INGRESO:</b>	Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet, otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.
<b>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</b>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la educación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El instructor - Tutor</li> <li>El entorno</li> <li>Las TIC</li> <li>El trabajo colaborativo</li> </ul>



 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS
<b>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	
<b>CÓDIGO:</b>	<b>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</b>
63520002	ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE
<b>VERSIÓN:</b> 1	<b>SECTOR DEL PROGRAMA:</b> INDUSTRIA
<b>Vigencia del Programa</b>	Fecha inicio Programa: 02/12/2024 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
<b>DURACIÓN MÁXIMA</b>	48 horas
<b>JUSTIFICACIÓN:</b>	<p>El curso de elaboración de panes con masa madre está diseñado para generar un espacio de formación complementaria dirigido a panaderos de la economía popular y comunitaria en las diversas regiones del país. Esta formación representa una oportunidad para diversificar la oferta educativa, centrada en una de las técnicas más antiguas empleadas en la fermentación de cereales para la producción de pan. Actualmente, su uso se ha incrementado gracias a la demanda por parte de los consumidores de productos naturales, saludables y de calidad sensorial lo que ha motivado que su uso se regule mediante la Norma de Calidad del Pan en países como España (García Outeiro, F. (2023)).</p> <p>Los contenidos del curso buscan fortalecer las competencias de los maestros panaderos en el uso de técnicas tradicionales para la elaboración de panes con masa madre, destacando sus cualidades nutricionales y organolépticas. Cabe destacar que esta iniciativa es única dentro de los programas de formación complementaria del SENA y sus homólogos en Latinoamérica, y se distingue por la aplicación de técnicas artesanales y naturales en la panificación mediante la fermentación natural, que favorece la formación de proteínas, hidratos de carbono y micronutrientes esenciales para la alimentación humana.</p> <p>El curso tiene como propósito complementar la formación de los panaderos en procesos de fermentación artesanal. Las habilidades y destrezas que se desarrollan y potencian están relacionadas con el uso de técnicas de fermento natural, sostenibles y adecuadas para garantizar las características higiénicas, reológicas y sensoriales y de vida útil del pan, mejorando su valor nutricional y funcional (Montenegro Caicedo, D. S., &amp; Rodríguez Castro, B. I., 2023).</p> <p>Esta formación hace parte de la estrategia de la Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, cuyo objetivo es impactar positivamente las panaderías de las distintas regiones del país, mejorando y diversificando las técnicas panaderas.</p> <p>El proceso de panificación no solo busca satisfacer la necesidad diaria de alimentación, sino que también pretende ofrecer a los consumidores una experiencia sensorial y nutricional de alta calidad. La industria panadera actual ha comenzado a migrar hacia técnicas artesanales, saludables y sostenibles, como la fermentación lenta, que ha demostrado beneficios digestivos y un bajo índice glucémico (Sarfati, 2024), como los que se obtienen con la masa madre.</p> <p>El curso complementario se desarrolla en el marco de la formación profesional integral como eje misional del SENA; centrada en la construcción de autonomía para garantizar la</p>



 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
<b>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</b>	
<b>CÓDIGO:</b>	<b>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</b>
96151450	ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA
<b>VERSIÓN:</b> 1	<b>SECTOR DEL PROGRAMA:</b> INDUSTRIA
<b>Vigencia del Programa</b>	Fecha inicio Programa: 10/12/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
<b>DURACIÓN MÁXIMA</b>	40 horas
<b>JUSTIFICACIÓN:</b>	<p>El programa Elaboración de productos de galletería se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país.</p> <p>A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería y pastelería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es una institución educativa que ofrece el programa de forma gratuita con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación.</p>
<b>REQUISITOS DE INGRESO:</b>	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
<b>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</b>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El instructor - Tutor</li> <li>-El entorno</li> <li>-Las TIC</li> <li>-El trabajo colaborativo</li> </ul>



 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
<b>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</b>	
<b>CÓDIGO:</b>	<b>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</b>
96151445	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
<b>VERSIÓN:</b> 1	<b>SECTOR DEL PROGRAMA:</b> INDUSTRIA
<b>Vigencia del Programa</b>	Fecha inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
<b>DURACIÓN MÁXIMA</b>	40 horas
<b>JUSTIFICACIÓN:</b>	El propósito de este programa de capacitación complementaria es formar personal para elaborar productos panificables de masas de tipo saladas, que les permita mejorar y cualificar sus funciones laborales o desempeños en los procesos de transformación en el entorno de la industria panadera, bajo condiciones de responsabilidad social, compromiso y autonomía, en el marco de las políticas y procedimientos técnicos de acuerdo con los estándares nacionales e internacionales promoviendo el mejoramiento continuo en términos de competitividad.
<b>REQUISITOS DE INGRESO:</b>	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
<b>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</b>	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo



## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

### PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

#### GUÍA DE APRENDIZAJE

---

#### PROGRAMA DE FORMACIÓN

Panadería Artesanal – Elaboración de Panes con Masa Madre

#### DURACIÓN TOTAL

40 horas

#### FICHA

**63520002**

#### AUTOR

**Cesar Darío Martínez – CEDAMA**  
Instructor SENA

---

### 1. PRESENTACIÓN

La panadería con masa madre representa el origen del pan artesanal y constituye una técnica tradicional que ha resurgido por su valor nutricional, sensorial y cultural. Esta guía de aprendizaje permite al aprendiz comprender la historia de la masa madre, su preparación, mantenimiento y aplicación en diferentes tipos de panes, desarrollando competencias técnicas bajo criterios de calidad, higiene y sostenibilidad productiva.

La formación se desarrolla en **5 sesiones de 8 horas**, integrando teoría, práctica y evaluación continua.

---



### 2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar panes artesanales a base de masa madre, aplicando técnicas de fermentación natural, formulaciones estandarizadas y procesos de panificación, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

---

### 3. COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Reconocer el origen histórico de la masa madre.
- Preparar y mantener una masa madre activa.
- Identificar ingredientes y su función en panes de fermentación natural.
- Aplicar procesos de amasado, fermentación, formado y homeado.
- Elaborar diferentes tipos de pan con masa madre.

---

### 4. CONTEXTUALIZACIÓN: HISTORIA DE LA MASA MADRE

La masa madre es el método más antiguo de fermentación del pan, utilizado desde las primeras civilizaciones en Egipto y Mesopotamia. Consiste en una fermentación natural producida por levaduras y bacterias presentes en la harina y el ambiente. A diferencia de la levadura comercial, la masa madre aporta mayor complejidad de sabor, mejor digestibilidad y mayor conservación del pan.

---

### 5. ¿QUÉ ES LA MASA MADRE?

Es un fermento natural elaborado a partir de harina y agua, que desarrolla microorganismos vivos capaces de fermentar la masa del pan sin necesidad de levadura industrial.

#### Beneficios

- Mejora el sabor y aroma
- Mayor conservación
- Mejor digestibilidad
- Valor artesanal y nutricional

---

### 6. PREPARACIÓN DE LA MASA MADRE (PROCESO BASE)

#### Ingredientes

- Harina de trigo o integral: 100 g



## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

### PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

#### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### PROGRAMA DE FORMACIÓN

Elaboración de Productos de Galletería

#### DURACIÓN TOTAL

40 horas

#### FICHA

96151450

#### AUTOR

Cesar Darío Martínez – CEDAMA

### 1. PRESENTACIÓN

La galletería es una de las líneas más representativas de la panadería y pastelería, debido a su amplia variedad, facilidad de producción y alta aceptación comercial. A través de esta guía de aprendizaje, el aprendiz desarrollará conocimientos teóricos y prácticos sobre el origen de las galletas, clasificación de materias primas, técnicas de mezclado, formulaciones base y elaboración de diferentes tipos de galletas, aplicando buenas prácticas de manufactura y estándares de calidad.

La formación se desarrolla en **5 sesiones de 8 horas**, integrando teoría, práctica y evaluación continua.

### 2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de galletería aplicando técnicas adecuadas de mezclado, selección de ingredientes, control de procesos y normas de higiene, obteniendo productos de calidad comercial.

Vista de página



### 3. COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Reconocer el origen y evolución de la galletería.
- Identificar ingredientes y su función en las galletas.
- Clasificar harinas y azúcares según su uso.
- Aplicar técnicas de mezclado en galletería.
- Elaborar formulaciones base y derivados.
- Cumplir con normas de higiene y seguridad alimentaria.

### 4. CONTEXTUALIZACIÓN: ORIGEN DE LAS GALLETAS

El origen de las galletas se remonta a la antigüedad, cuando se elaboraban productos secos a base de cereales y agua, diseñados para conservarse por largos periodos. Su nombre proviene del francés *biscuit* (dos veces cocido). Con el tiempo, la galletería evolucionó hasta convertirse en un producto elaborado, incorporando grasas, azúcares y saborizantes, dando lugar a una amplia variedad de presentaciones dulces y saladas.

### 5. INGREDIENTES Y SU FUNCIÓN EN LA GALLETERÍA

- **Harina de trigo:** estructura del producto.
- **Azúcares:** dulzor, color y textura.
- **Grasas (mantequilla, margarina):** suavidad y sabor.
- **Huevos:** cohesión y estructura.
- **Leudantes químicos:** volumen y textura.
- **Líquidos:** hidratación de la masa.
- **Saborizantes y rellenos:** identidad del producto.

### 6. CLASIFICACIÓN DE HARINAS Y AZÚCARES

#### 6.1 Harinas

- Harina floja: ideal para galletas crujientes y delicadas.
- Harina media: galletas suaves y rellenas.

#### 6.2 Azúcares

- Azúcar blanca: dulzor neutro y textura seca.
- Azúcar morena: humedad y sabor acaramelado.
- Azúcar pulverizada: acabado fino y decoraciones.



## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

### PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

#### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

---

#### PROGRAMA DE FORMACIÓN

Elaboración de Productos Panificables a Base de Masa Dulce

#### DURACIÓN TOTAL

40 horas

#### FICHA

96151545

#### AUTOR

**Cesar Darío Martínez – CEDAMA**  
Instructor SENA

---

### 1. PRESENTACIÓN

La masa dulce es una de las bases más importantes dentro de la panadería, utilizada para la elaboración de productos de alto consumo y valor comercial. Esta guía de aprendizaje permite al aprendiz comprender el origen de la panadería de masas dulces, reconocer las materias primas, aplicar técnicas de amasado, fermentación y formado, y elaborar productos panificables cumpliendo estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

La formación se desarrolla en **5 sesiones de 8 horas**, integrando teoría, práctica y evaluación continua.

---



### 2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos panificables a base de masa dulce, aplicando correctamente formulaciones, procesos de fermentación, técnicas de formado y horneado, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura.

---

### 3. COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Reconocer el Origen e importancia de la panadería de masas dulces.
  - Identificar ingredientes y su función en la masa dulce.
  - Aplicar técnicas de amasado y fermentación.
  - Elaborar formulaciones base y productos derivados.
  - Cumplir normas de higiene, seguridad y BPM.
- 

### 4. CONTEXTUALIZACIÓN: ORIGEN DE LA PANADERÍA Y LAS MASAS DULCES

La panadería tiene sus orígenes en las primeras civilizaciones, donde el pan era elaborado de manera artesanal a partir de cereales y agua. Con el paso del tiempo, se incorporaron ingredientes como azúcar, huevos, grasas y leche, dando origen a las masas dulces. Estas masas se consolidaron principalmente en Europa, siendo fundamentales en la panadería francesa, italiana y alemana, y hoy hacen parte esencial de la panadería tradicional y moderna.

---

### 5. INGREDIENTES Y SU FUNCIÓN EN LA MASA DULCE


- **Harina de trigo:** estructura y soporte.
  - **Azúcar:** dulzor, color y alimento para la levadura.
  - **Levadura:** fermentación y volumen.
  - **Huevos:** estructura, color y sabor.
  - **Grasas:** suavidad y conservación.
  - **Líquidos (leche/agua):** hidratación y textura.
  - **Sal:** equilibrio de sabor y control de fermentación.
- 

### 6. PROCESO GENERAL DE LA MASA DULCE

1. Pesaje de ingredientes.
2. Mezclado inicial.
3. Amasado hasta desarrollo de gluten.



OBLIGACION 2 Actas y listados de asistencia archivo fotográfico


San Rafael

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) *Preparación de la pelda y seminario de*

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Liliana Urbisive	27620728						301238667	Si	Liliana Urbisive
	Liliana Urbisive	42991551						315580444	Si	Liliana Urbisive
	Luis Lewis	4288683						3116470455		Luis Lewis
	Thania Jimenez	43070244						3214365454		Thania Jimenez
	Lozano Antona	8306222						3147230472		Lozano Antona
	Nohemy Valenzuela	32020092						3147174134		Nohemy Valenzuela
	Nelly Clemente	34982545						3147617082	Si	Nelly Clemente
	Rosalba Torres	3548756					CPmarin7@gmail	3233618813	Si	Rosalba Torres
	Liliana Urbisive	32833621						324462100		Liliana Urbisive
	Liliana Urbisive						Liliana Urbisive@gmail.com	3226523770		Liliana Urbisive
	Carolina Jarama	43569774						3017071484	Si	Carolina Jarama
	Marta E. Puerto	43042107					martaalena.puerto@gmail.com	313660819	Si	Marta E. Puerto
	Rosalba Torres	43700436					rosyhoyos3829	32172472381	Si	Rosalba Torres
	Hary Gorno	43702167					HaryGorno0630@gmail	3150501092	Si	Hary Gorno

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



El Prodigio

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2016

OBJETIVO (S) inicio al programa de Bpm y practica en preparacion de pasteleras

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Katherine Diaz C	1038130567						3146812808	SI	Katherine D.
	Maidy Cosme	1001437944						21350760	SI	Maidy C.
	Yoladis Holos	1007273115						3004900883	SI	Yoladis Holos
	Marjory Q	22001144						3117467086	SI	Marjory Q
	Marlene Valencia	43449694						3223585267	SI	Marlene Valencia
	Angie Jaramila	1006131816						323403718	SI	Angie J.
	Lucero Gallego J	104010057						3213238237	SI	Lucero Gallego
	Fernanda Espinoza	1017156861						3123495788	SI	Fernanda G.
	Maitza Jimenez	22032672						3001550594	SI	Maitza Jimenez
	Mabel Zuluaga	102622470						3035448987	SI	Mabel Zuluaga
	Dolly Diaz	43476810						321846910	SI	Dolly Diaz
	Daly Julia	103772952						320546081	SI	Juliana Calderon
	Gloria F Osorio	22032399						3073653725	SI	Gloria O.
	Yury Gomez	1001443551						3136282832	SI	Yury Gomez
	Diana Aguirre	30351641						3104679374	SI	Diana Aguirre

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.



CIAA.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2016

OBJETIVO (S) Preparacion de Brioche de queso y pan baguett saborizado.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Flor M. Rondón	30350566					flormarion.kels@gmail.com	3053492220	SI	Flor M. Rondón
	Leidy Buitica	23897941					LeidyBuitica@gmail.com	3004950534	SI	Leidy Buitica
	Diana Patricia Martinez	39450714					dianapatricia.martinez@gmail.com	3136368104		Diana Patricia M.
	Elvia Echegaray	39439808					elvia.echegaray@gmail.com	3147605866		Elvia Echegaray
	Diana Soto A	25908230					dianapatsot@gmail.com	3155662944	SI	Diana Soto A
	Maria Alejandra	37932604					mariaalejandra@gmail.com	3147315283	SI	Maria Alejandra
	Fabida Zapata C	42992812					fabidac@gmail.com	3117893160	SI	Fabida Zapata C
	Mario Fabian Garcia	21662464					mariofabian.garcia@gmail.com	3147340872	SI	Mario Fabian Garcia
	Jimena Ballesteros	1235048451					jimena2006@gmail.com	320527548	SI	Jimena B.
	Fabrizio Ortiz	39438494					fabrizioortiz@gmail.com	31177226	SI	Fabrizio Ortiz
	Hector Garcia	40750397					hector.garcia@gmail.com	3137307248	SI	Hector Garcia
	Ina Garcia	70903906					ina.garcia@gmail.com	3207659475	SI	Ina Garcia
	Isabel Gonzalez	52065637					isabelgonzalez@gmail.com	3123756621	SI	Isabel Gonzalez
	Yolanda Gonzalez	42879288					yolandagonzalez@hotmail.com	3108953271	SI	Yolanda Gonzalez
	Gloria F. Sosa	43470471					gsosa@gmail.com		SI	Gloria F. Sosa

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.



SENA  
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026. C.I.A.A.

OBJETIVO (S) Preparación de Croissant de queso y pan baguette saborizados.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Porfirio Hernández	30360566					Porfirio.Hernandez@gmail.com	305349220	SI	[Firma]
	Lidia Buitrago	33897541					lidia.buitrago@gmail.com	3004930534	SI	[Firma]
	Diana Patricia Pineda	39450314					dianapatricia.pineda@gmail.com	3136368104		Diana Pineda
	Elvira Echeverri	39439908					elvira.echeverri117@gmail.com	3147605860		Elvira Echeverri
	Diana Soto	25808231					diana.soto@gmail.com	5860	SI	[Firma]
	Neuvia Flores Escobar	37932604					neuvia.flores@gmail.com	3147315283	SI	Neuvia Flores Escobar
	Fabiola Zapata	42992812					fabiola.zapata@gmail.com	3117893160	SI	[Firma]
	María Trinidad García	21662464					maria.trinidad.garcia@gmail.com	3147340872	SI	María Trinidad García
	Jimena Roldán	123504851					jimena.rolan@gmail.com	32052548	SI	Jimena R
	Elizabeth	37438494					elizabeth@gmail.com	31777226	SI	[Firma]
	Hector García	70750797					hector.garcia@gmail.com	317307248	SI	Hector García
	John García	70903906					john.garcia@gmail.com	3207659475	SI	John García
	Leibel	52066632					leibel@gmail.com	312335661		Leibel
	Wendy	42879288					wendy@gmail.com	3108953271		[Firma]
	Clara	43470471					clara@gmail.com			[Firma]

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.

SENA  
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026 San Luis

OBJETIVO (S) Programa Higiene y Manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Giusele H. Pico Urbina	1003076923					giusele.pico@gmail.com	0229157696	SI	Giusele H.
	Yesenia Cardona	115269551					yesenia.cardona@gmail.com	3188712441	SI	Yesenia
	Daniela García M	1034973468					daniela.garcia@gmail.com	3234951467	SI	Daniela G.
	Alejandra Páez	1007526746					alejandra.paez@gmail.com	3115150607	SI	Alejandra Páez
	Angela Cuervo	1096189224					angela.cuervo@gmail.com	3234216760		Angela Cuervo
	María Eugenia	113071208					maria.eugenia@gmail.com	3101712356		María Eugenia
	Ana María Galeano	103793375					ana.maria.galeano@gmail.com	3018365250		Ana Galeano
	Haileny Puga	22032490					haileny.puga@gmail.com	3104161508	SI	Haileny Puga
	Paola Calle	43876510					paola.calle@gmail.com	3123761037		Paola Calle
	Olga Lucía Vasquez	22032439					olga.lucia.vasquez@gmail.com	3004422137	SI	Olga Vasquez
	Jessica Roldán P.	115246203					jessica.rolan@gmail.com	316464472	SI	Jessica R
	JUAN FERNANDO DUQUE CRISTÓBAL	70329078					juanfernando.duque@gmail.com	3156350732	SI	[Firma]
	Rafael Anayo	70040524					rafael.anayo@gmail.com	3207485985	SI	Rafael Anayo
	Amanda Castaño	43449765					amanda.castano@gmail.com	3128978274		Amanda Castaño
	Yennifer Hoyos	1002691070					yennifer.hoyos@gmail.com	3177970567		Yennifer Hoyos

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026. SEM Luis.

OBJETIVO (S)	Higiene y Manipulación de Alimentos									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Eugenia (Diana) Músculo	42792207					manuosoanm@gmail.com	3125728514	SI	le Oceano
	Aracely Barrio	70353193					aracelybarrio2@gmail.com	323290494	SI	Aracely Barrio
	Nidia Pachana	937908285					nichepachana@gmail.com	3000307253	SI	Nidia Pachana
	Yasler Casaco	1037973263					yaslercasaco@gmail.com	3218137982	SI	Yasler Casaco
	ISABELA DIAZ	101728211					isabeladiaz09@gmail.com	3117307053	SI	ISABELA DIAZ
	Johny Alejandra DIAZ COME	1057975430					alejandra022@gmail.com	5106602665	SI	Johny Diaz
	Elicira Duque	22032912					tonyduque@gmail.com	3103750875	SI	Elicira Duque
	Yady Padilla Gumpo	1037971022					yadypadilla@gmail.com	3303126048	SI	Yady Padilla
	Aldiana Diaz R	6036212					aldiansalvarez@gmail.com	3146224609	SI	Aldiana
	Sandra Gabriela S	1057973508					milagromelendez@gmail.com	314740268	SI	Sandra Gomez
	Carlos Andres Ariza	1143852721					carlosagomezcardenas@gmail.com	3500097918	SI	Carlos
	Diana I Escobar	1144707859					dianaiescobar@gmail.com	3500097918	SI	Diana
	Kelly Gualdo	1037973407					gualdokosy@gmail.com	3218690531	SI	Kelly Gualdo
	Paula Andrea Reano	1037973463					reanopaula1992@gmail.com	312655920	SI	Paula Reano
	Marcia Ciro Sola	1037973474					cirosola@gmail.com	312115272	SI	Marcia C

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.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026. El prodigio

OBJETIVO (S)	Preparación de Pie y Derivados de fresas a base de galleta									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yoladis Horos	1007273115						304900683	SI	Yoladis Horos
	Mariely Valencia	432449694						3223585264	SI	Mariely V.B
	Diana Aguirre	30351641						3104699392	SI	Diana Aguirre
	Jessica Zabala	7037977582						3145442511	SI	Jessica ZS
	Lucero Gallego J	1040100057						3213238277	SI	Lucero Gallego J
	Angie Jaramillo	1026131816						3234813725	SI	Angie F.
	Leidy Holguin	101525633						31460055	SI	Leidy H.
	Eloxia Osano	22032377						307365725	SI	Eloxia O.
	DORA DIAZ	43476810						321844698	SI	DORA DIAZ
	Yury Gomez	100443759						3236285882	SI	Yury Gomez
	Deyana Botero	1007483578						8125027514	SI	Deyana Botero
	Luz Mary Romo	22032942						3135903473	SI	Luz Mary R
	Maidy Cosme	1001437944						313507658	SI	Maidy C.
	Katherine Diaz	1036130567						3146812808	SI	Katherine D.
	Yadira Gualdo V	703695853						3226591531	SI	Yadira Gv

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.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026. El prodigio.

OBJETIVO (S)	Preparación de leche asada y pan de calabaza europeo.									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jessica Zabala S	7037977582						3145442922	SI	Jessica ZS
	Eloxia F. Osano	22032377						307365725	SI	Eloxia O.
	Mariely Valencia	432449694						3223585264	SI	Mariely V.B
	Yoladis Horos	1007273115						3004900683	SI	Yoladis Horos
	Diana Aguirre	30351641						3104699392	SI	Diana Aguirre
	Luz Mary Romo	22032942						3135903473	SI	Luz Mary Romera
	Katherine Diaz C	1036130567						3146812808	SI	Katherine D.
	Diana Aguirre	30351641						3104699392	SI	Diana Aguirre
	Maidy Cosme	1001437944						313507658	SI	Maidy C.
	Carolina Castaño	1003512277						300519850	SI	Carolina C.
	Carolina Castaño	1003512277						300519850	SI	Carolina C.
	Maria Salazar	21855137						3206877152	NO	Maria Salazar
	Maria Salazar	1037973303						3145463813	SI	Maria Salazar
	Yury Gomez	100443759						3236285882	SI	Yury Gomez
	Yadira Gualdo V	703695853						3226591531	SI	Yadira Gv

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.



<b>ACTA No.</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> PREPARACION DE MASA SEMIHOJALDRADA INTEGRAL Y PAN BAGUETT SABORIZADO			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	28 de mayo Del 2026 Rionegro Antioquia	<b>HORA INICIO:</b> 12:00	<b>HORA FIN:</b> 8:00PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	Se entró a la innovación la agroindustrial y la aviación	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> CIAA	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> 1. Formulación y preparación de la masa para baguette. 2. Elaboración de productos con semihojaldre integral.			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> 1. Fortalecer las competencias técnicas de los participantes en la elaboración de productos de panificación artesanal con masa madre, mediante la preparación de baguettes saborizadas y productos elaborados con masa semihojaldrada integral, aplicando técnicas adecuadas de producción e inocuidad alimentaria			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
1. Los participantes adquirieron conocimientos prácticos en la elaboración de pan baguette saborizado, identificando las características que diferencian las variedades de ajo, queso y finas hierbas. 2. Se fortalecieron las habilidades técnicas relacionadas con la preparación y manejo de masas semihojaldradas integrales con masa madre, comprendiendo la importancia de los procesos de laminado, reposo y horneado.			
<b>CONCLUSIONES</b>			
La jornada de formación permitió a los participantes fortalecer sus conocimientos y habilidades prácticas en la elaboración de productos de panificación artesanal con masa madre, mediante la preparación de pan baguette saborizado en sus variedades de ajo, queso y finas hierbas, así como la elaboración de masa semihojaldrada integral para la producción de croissants y rollos de queso. Durante el desarrollo de la actividad se aplicaron técnicas adecuadas de amasado, fermentación, laminado, formado y horneado, logrando productos con características de calidad y buena presentación			



<b>ACTA No.</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> PROGRAMA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN SAN LUIS PARA RESTAURANTES D EAL AUTOPISTA			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>29 DE MAYO DEL 2026 SAN LUIS</b>	<b>HORA INICIO:</b> 07:00	<b>HORA FIN:</b> 12:00
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	<b>AUDITORIO MUNICIPAL DE SAN LUIS</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CIAA</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> 1. programa de higiene y manipulación de alimentos 2. socializar la resolución 2674 del 2013 y nivelar a los participantes en los conceptos básicos según la normatividad vigente			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> 1. Introducción a la Resolución 2674 de 2013 2. Higiene Personal del Manipulador 3. Limpieza y Desinfección 4. Manejo de Materias Primas e Insumos 5. Conservación y Control de Temperaturas 6. Trazabilidad y Seguridad Alimentaria 7.. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
1. Se dio inicio a la jornada con la bienvenida a los 55 participantes y la presentación de los objetivos de la capacitación. Posteriormente se realizó una explicación detallada sobre la Resolución 2674 de 2013, destacando la importancia de cumplir con las condiciones sanitarias exigidas para la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento 2. Los participantes realizaron preguntas relacionadas con los procedimientos de limpieza, almacenamiento y control de temperaturas. Se desarrolló una actividad práctica de identificación de riesgos de contaminación en diferentes escenarios de manipulación de alimentos.			
<b>CONCLUSIONES</b>			



ACTA No.

**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:**

**CIUDAD Y FECHA:**

30 DE MAYO DE 2026  
SAN LUIS EL PRODIGIO

**HORA INICIO:**

08:00

**HORA FIN:**

4:00

**LUGAR Y/O ENLACE:**

ESCUELA EL PRODIGIO

DIRECCION / REGIONAL /  
CENTRO: CIAA

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

1. SOCIALIZACION DE CADENAS DE FRIO Y RANGOS DE TEMPERATURA PARA LOS ALIMENTOS
2. PREPARACION DE LECHE ASADA Y PAN DE CALATRABA (EUROPEO)

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

1. DIFERENCIAR LOS RANGOS DE TEMPERATURA PARA LOS ALIMENTOS Y SU CONSERVACION
2. RALAZAR APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS DE LA REGION, ADAPTANDO LOS PRODUCTOS AL ENTORNO DE LOS APRENDICES

#### **DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

1. SE SOCIALIZAN LOS RANGOS DE TEMPERATURAS Y SU IMPORTANCIA. ULTRA-CONGELACION, CONGELACION, REFRIGERACION, ZONA DE PELIGRO, TEMPERATURA DE COCCION.
2. SE PREPARA LECHE ASADA RESPETANDO LA NORMATIVA VIGENTE EN BPM

#### **CONCLUSIONES**

SE DESARROLLA LA CLASE SIN NINGUNA NOVEDAD Y CON MUY BUENA PARTICIPACION DE LOS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



<b>ACTA No.</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> PREPARACIÓN HOJALDRE Y SEMIHOJALDRE Y SUS DERIVADOS			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	27 de mayo Del 2026 San Rafael	<b>HORA INICIO:</b>	<b>HORA FIN:</b>
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	Taller de embutidos cerca de casa museo	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CIAA</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover el aprovechamiento de los recursos locales y el emprendimiento a través de la producción de productos de panadería.</li> <li>2. Reconocer las diferencias técnicas entre la masa de hojaldre y la masa semihojaldrada</li> </ol>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desarrollar competencias técnicas en los participantes para la elaboración de hojaldres y semihojaldre, aplicando técnicas adecuadas de panificación, normas de higiene y Buenas Prácticas de Manufactura, con el fin de obtener productos de excelente calidad, inocuos y con potencial comercial.</li> <li>2. Identificar las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de hojaldres y semihojaldre</li> </ol>			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La jornada de formación inició con la bienvenida a los participantes y la presentación de los objetivos de aprendizaje. Se realizó una introducción teórica sobre las características de las masas hojaldradas y semihojaldradas, destacando sus diferencias en formulación, proceso de elaboración y aplicaciones dentro de la panadería y pastelería.</li> <li>2.</li> </ol>			
<b>CONCLUSIONES</b>			
<p>Los participantes fortalecieron sus conocimientos y habilidades prácticas en la elaboración de hojaldres y semihojaldres, comprendiendo las diferencias técnicas entre ambos procesos. Los asistentes aplicaron adecuadamente las Buenas Prácticas de Manufactura y las normas</p>			



Timemark  
Foto 100% Real



© MHNM6KNGP6HU96 Timemark Verified



10:24

20 de may 2026  
Mié

✓ Código de Foto: MHNM6KNGP6HU96





Timemark  
Foto 100% Real



12:48 | 20 de may 2026  
Mié

Código de Foto: P6XX3TIKX3HHUKU

© P6XX3TIKX3HHUKU Timemark Verifed



Timemark  
Foto 100% Real



14:36 | 20 de may 2026  
Mié

Código de Foto: UYN3YA6TYK4GDN

© UYN3YA6TYK4GDN Timemark Verifed



Timemark  
Foto 100% Real



18:13 | 21 de may 2026  
Jue

Código de Foto: BA1KLKTNP9EAK4

© BA1KLKTNP9EAK4 Timemark Verified



Timemark  
Foto 100% Real



14:48 | 22 de may 2026  
Vie

Código de Foto: MLMHY44XYNTNMK

© MLMHY44XYNTNMK Timemark Verified





14:18

23 de may 2026  
Sáb

Código de Foto: XHN2NTKPN22RLH

Timemark  
Foto 100% Real

© XHN2NTKPN22RLH Timemark Verified



14:33

23 de may 2026  
Sáb

Código de Foto: DBWTYREWGYYMHY

Timemark  
Foto 100% Real

© DBWTYREWGYYMHY Timemark Verified



Timemark  
Camera



Timemark  
Foto 100% Real



12:57 | 27 de may 2026  
Mié

Código de Foto: TMU2GNNML4PG3X

© TMU2GNNML4PG3X - Timemark Verified







<b>ACTA No.</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y CREACION DE CREMAS PASTELERAS			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	16/05/2026 SAN LUIS EL PRODIGIO	<b>HORA INICIO:</b> 08:00	<b>HORA FIN:</b> 4:00
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	ESCUELA PRINCIPAL	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> CIAA	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> 1. PRESENTACION 2. ESTANDARIZACION DE CREMAS PASTELERAS			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> 1. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y SOCIALIZACION DE MATERIA PRIMA 2. SOCIALIZACION DE LA RESOLUCION 2674 DE MANIPULACION DE ALIMENTOS			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
1. SE REALIZA TOMA DE ASISTENCIA Y SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2. SE IMPARTES CONOCIMIENTOS BASADOS EN EL DECRETO 2674 ENFOCADO EN EL PROGRAMA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3. SE REALIZA DE FORMA PRACTICA LA ELANORACION DE CREMAS PASTELERAS SABORIZADAS			
<b>CONCLUSIONES</b>			
Se presenta un grupo de madres muy dispuestas a la participación y colaboración del programa de higiene y manipulación de alimentos, siendo muy conscientes del enfoque y con muchas ganas de aprender demasiado. Se forman los grupos y la metodología a aplicar para las prácticas y los			

### OBLIGACION 3

Reporte de Juicios Evaluativos (4) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación									
1									
2	Fecha del Reporte:	25/02/2026							
3	Ficha de Caracterización:	3437580							
4	Código:	9628144							
5	Version:	1							
6	Drecomización:	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS							
7	Estado de la Ficha de	EN EDUCACION							
8	Fecha Inicio:	21/04/2025							
9	Fecha Fin:	25/02/2026							
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL							
11	Regional:	5- REGIONAL ANTIOQUIA							
12	Centro de Formación:	3903- CENTRO DE LA INNOVACION LA AGRONOMIA Y LA AVIACION							
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Pa	
CC	60020640	MAMELA	MEJIA URFEGO	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N2- DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES	APROBADO	25	
CC	60020640	MAMELA	MEJIA URFEGO	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N2- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGUN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN	APROBADO	25	
CC	60020640	MAMELA	MEJIA URFEGO	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LAS NORMATIVIDADES VIGENTES	APROBADO	25	
CC	60020640	MAMELA	MEJIA URFEGO	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N1- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS	APROBADO	25	
CC	60079596	NICOLAS	ROCCA ROSAS	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LAS NORMATIVIDADES VIGENTES	APROBADO	25	
CC	60079596	NICOLAS	ROCCA ROSAS	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N2- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA SEGUN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN	APROBADO	25	
CC	60079596	NICOLAS	ROCCA ROSAS	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N1- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS	APROBADO	25	
CC	60079596	NICOLAS	ROCCA ROSAS	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LAS NORMATIVIDADES VIGENTES	APROBADO	25	
CC	60079596	NICOLAS	ROCCA ROSAS	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N2- DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES	APROBADO	25	
CC	60178926	SHON MARIEL	ASPIRILLA SANTA	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N1- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS	APROBADO	25	
CC	60178926	SHON MARIEL	ASPIRILLA SANTA	FOR CERTIFICAR	3979- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	H42N3- VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LAS NORMATIVIDADES VIGENTES	APROBADO	25	

### OBLIGACION

WhatsApp | Elementos enviados: Cesar Dario | INCLUSION SOCIAL 2026 - Geog... | Outlook

https://outlook.cloud.microsoft/mail/sentitems/id/AAQKAGY1OTU4Nj13LWY2YmItNDY2MS1hYmZlWEZOWE3YyY4NGVhNAAQDgbA2y7f62BdEok957Pan...

Outlook

Archivo Inicio Vista Ayuda

Como nuevo

Pasos rápidos Report Message Adobe Acrobat Sign for M...

Favoritos

cdm@sena.edu.co

Bandeja de e... 163

Borradores 4

Elementos enviados

Elementos en... 86

Correo no deseado

Notas

Archivo

Historial de conver...

Carpetas de búsqua...

Go to Groups

Elementos e... ★

Hoy

Valeria Ocampo Valencia  
CORRECCION EN FICHA  
Cordial saludo señorita Valeria. Este ... 056

Semana pasada

Valeria Ocampo Valencia  
REGISTRO DE FICHA  
Cordial saludo señorita Valeria. El pr... Sab 25/04

Diana Paola Lopez Ramirez  
Solicitud información  
Buenas noches Diana. Envío solícitu... Mar 21/04

Valeria Ocampo Valencia  
FICHA PARA HOJALDRA...  
Buenas tardes señorita Valeria cordi... Lun 20/04

CORRECCION EN FICHA Publica Clasificada

Cesar Dario Martinez  
Para: Valeria Ocampo Valencia  
Sab 02/05/2026 0:56

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Mar 29/04/2036 0:56

BASE DE DATOS ASPIRANTES... 22 kb

Cedula Aspirantes BPM.pdf 39 kb

Mostrar los 3 datos adjuntos (40 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Enviar todo de Aprendizaje por Actividad

Detalle de la Respuesta

## OBLIGACION 6

Compartido conmigo > -- > SEGUNDO TRIMESTRE > FICHAS +

Consejo: Consigue un correo profesional como "@tu-empresa.com". Además, consigue 2 TB de almacenamiento por usuario, videollamadas más largas y más con Google Workspace. [Profundo en azul](#)

Nombre	Propietario	Fecha de modificación	Tamaño de s	Ordenar
CASA DE LA MUJER	yo	13 may 20	--	
GAA	yo	13 may 20	--	
COLEJO SANTA MARIA	yo	13 may 20	--	
EL PRODIGO	yo	13 may 20	--	
SAN RAFAEL	yo	13 may 20	--	

16/198 de 11 GB usado

[Obtener más almacenamiento](#)

Discontinúa archivos entre la nube y tu ordenador. [Más información](#)

[Descargar](#)





REGISTRO DE ASISTENCIA / CIAA 26 DEL MES DE 05 DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S) <i>Reunión equipo ejecutor</i>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAZA	ASISTENCIA	OTRO (CURS)	DIRECCIÓN EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO(X)	AUTORÍA (BRANDEO)	MANEJO PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Laura Andrade	1036296410		X			laurandrade@sema	3202880	X	<i>[Signature]</i>
2	Cesar Martínez	7044220		X		Inclusion social	cedmar@sema.edu.co	322430343		<i>[Signature]</i>
3	Andrés Felipe Guzmán	1003716837		X		I.S.	andresfg12@gmail.com	321566853	X	<i>[Signature]</i>
4	Juan Fernando Hoyos	115388284		X		Instituto Cooper	juanfernando@sema.edu.co	311612448		<i>[Signature]</i>
5	Maria Isabel	42889936		X		I.S.	edw.co	3122253349	✓	Maria Isabel
6	Isbelny Andrea Escobar	103522408		X		I.S.	isbelnec@sema.edu.co	311401048	✓	Isbelny Andrea
7	JUAN RIOS MORALES	1163180204		X		I.S.	rios@sema.edu.co	303349998		Juan Rios
8	Sandra Rendón	40600012		X		I.S.	srendon@sema.edu.co	311898192	X	<i>[Signature]</i>
9	Elkin D. Alzate	71394411		X		T.S.	elkinalzate@sema.edu.co	316856573	X	<i>[Signature]</i>
10	José Luis	49449897		X		I.S.	joseluis@sema.edu.co	314424874	✓	<i>[Signature]</i>

ACTA NO. 0

**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** Reunión equipo ejecutor.

<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	Rionegro, 26 de mayo de 2020.	<b>HORA INICIO:</b> 8 am	<b>HORA FIN:</b> 1:45 PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b>	Uniremington ambiente 305	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> CIAA	

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

- Saludo
- Consideraciones generales: Organización de portafolios: agendas, informes segundo periodo, solicitudes de desplazamiento, legalizaciones.
- compromisos

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

- Adelantar procesos referentes a la organización de portafolios: agendas, informes segundo periodo, solicitudes de desplazamiento, legalizaciones.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Saludo por parte de la dinamizadora Diana Paola, propuesta de trabajo para la sesión. Organización del portafolios, actualización de agendas, informes segundo periodo, solicitudes de desplazamientos, legalizaciones. Posteriormente el coordinador Henry Mejía, hizo especialmente énfasis en la calidad de la información registrada en los diferentes formatos. Diana Paola recordó que hasta mañana 27 de mayo hay plazo para actualizar las agendas de viaje para las semanas 3, 4 y 5 de junio. Henry recalca en las fallas en planes de salidas, legalización, informes y todo en la parte administrativas. Se habla que no se va a cumplir el 70% de la meta; se debe cumplir 8 horas día, no solo una foto es válida como informe; el instructor debe ser competente en lo técnico y en lo administrativos. Hay personas que se le devuelve el informe 3 y 4 bese; sugiere que, si no saben hacer los informes, pedir ayuda; de lo contrario se devuelve el documento y el pago se demorará. Se recomienda tener todo el control del grupo; no responder con agresividad a actos de indisciplina; si es necesario el aprendizaje se tendrá que retirar del ambiente de aprendizaje. El instructor debe tener el control de la formación; se puede sacar el aprendizaje del ambiente de aprendizaje;

porque se debe tener un cuidado especial y no se puede sacar de clase. Henry: todos los instructores deben estar disponibles para formación complementaria y titulada. Las fichas de caracterización renviarlas a la Henry con el recibido en registro. Henry: los materiales de formación se deben pedir para cada ficha por separado. Y solo pueden devolver un producto que no cumple en el momento de recibir. A partir de la fecha, se seguirá pidiendo materiales para dos meses. Se hará un solo pedido unificado para alimentos. Los materiales llegarán a comercio y pedir que se lleve a los municipios donde hay contrato de transporte. Diana Paola: recuerda las actas de entrega de materiales de formación y registrarla en el DRIVE. También explica como son los maletines de formación, para los planes de negocios. Hablo de la feria de sembradores de paz, están en el proceso de escogencia de los participantes. Cesar: Expresa su agradecimiento a los compañeros por la colaboración que recibió de todos. Henry: Para Iván y Laura tener la base de datos para la reunión con la regional. Sandra: los cursos tienen dificultad con las fechas de inicio pasadas a registro. Henry: se hará un archivo en DRIVE donde se compartirán todas las fichas de caracterización con fecha de recibo. Posteriormente se trabajó en forma autónoma.

Próxima reunión en julio.

**CONCLUSIONES**

Se desarrolla la reunión conforme a lo planeado, y establecen los compromisos

**ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACION DE COMPROMISOS**

ACTIVIDAD /DECISION	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
Consideraciones generales: Organización de portafolios: agendas, informes segundo periodo.		Instructores	<i>[Signature]</i> Jesús Antonio Cárdenas Calderón





OBLIGACION 9



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Rionegro 30 de Mayo de 2026

Señor

**Henry Alirio Mejía Zuluaga**

SUPERVISOR CONTRATO No 9201132

COORDINADOR ACADEMICA DE PROGRAMAS ESPECIALES

Centro de la Innovación, la agroindustria y la aviación

RIONEGRO

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
Contractual Mes Mayo del año 2026

**Referencia:** No 9201132 del año 2026

Cesar Darío Martínez Londoño, identificado con la cédula de ciudadanía No. 70141226 de Barbosa Antioquia, en mi calidad de Contratista del SENA, en APE – Inclusión social, 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 forma de Pago:**

Se fija como valor total del 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) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS DOCE MIL CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/CTE (\$3.212.054,60)**. b) Nueve (9) pagos mensuales iguales, correspondientes a los meses de marzo a diciembre de 2026, por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTIÚN PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE (\$3.567.321,75)** cada uno

**Plazo:** Será hasta el 3 de diciembre de 2026



## OBLIGACION 10

71	D	L	M	M	J	V	S
72		1	2	3	4	5	6
73		MEDIA TECNICA EL CARMEN	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, CASA DE LA MUJER RIONEGRO	SAN RAFAEL FICHA DE PANADERIA MASAS DULCES	MASA MADRE COMERCIO	96151450 GALLETERIA COREGIAMIENTO EL PRODIGIO SAN LUIS	MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN LUIS 96130000 EL PRODIGIO
74	7	8	9	10	11	12	13
75		FESTIVO	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, CASA DE LA MUJER RIONEGRO	SAN RAFAEL FICHA DE PANADERIA MASAS DULCES	MASA MADRE COMERCIO	96151450 GALLETERIA COREGIAMIENTO EL PRODIGIO SAN LUIS	MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN LUIS 96130000 EL PRODIGIO
76	14	15	16	17	18	19	20
77		FESTIVO	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, CASA DE LA MUJER RIONEGRO	SAN RAFAEL FICHA DE PANADERIA MASAS DULCES	MASA MADRE COMERCIO	96151448 ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES SAN LUIS EL PRODIGIO	96151448 ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES SAN LUIS EL PRODIGIO
78	21	22	23	24	25	26	27
79		ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS 96151448 GUARNE	NUOVO AMANECER	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA EL CARMEN	MASA MADRE COMERCIO	96151448 ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES SAN LUIS EL PRODIGIO	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS 96151448 EL PRODIGIO SAN LUIS
80	28	29	30				
81		FESTIVO	NUOVO AMANECER				
82							

Outlook interface showing an email from Cesar Dario Martinez to Valeria Ocampo Valencia. The email subject is "LISTADO DE MATRICULADOS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3530683". The email body contains the following text:

Señorita Valeria Buenos días Encuentro que este programa Debe de t  
Números que no corresponde Porque no me deja asociar los aprendi  
por favor ayudar A verificarlo Muchas gracias Le comparto la imagen  
sale cuando voy a intentar asociarlo

Below the email is a screenshot of a web application interface showing a "General Ruta de Aprendizaje por Actividades" form with fields for "Codigo Programa", "Nombre Programa", "Lugar", "Fecha", "Módulo", and "A la medida".



OBLIGACION 11





OBLIGACION 12

