| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| GESTIÓN CONTRACTUAL | | | | | |
| NOMBRE DEL FORMATO | | | | | |
| INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL | | | | | |
| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN | | | | | |
| Pública | **X** | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |

**Abril de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**

**Generalidades:**

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

| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pública | **X** | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |

**INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Montería, 19 de junio de 2026

Señor (a)
**JORGE GÓMEZ BEDOYA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9058249**
Profesional Grado 08
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Montería, Córdoba

**Asunto**: Informe mensual de ejecución contractual del mes de junio de 2026

**Referencia**: CO1.PCCNTR.9058249 de 2026

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

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

**Plazo:** Sera hasta el 30 de noviembre de 2026.

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

**Ejecución mensual de actividades**

| Nro. | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. | Se ha planeado y ejecutado la formación complementaria en las siguientes fichas:<br>• Ficha Nº **3504897** Procesos básicos de panadería – Tierralta<br>• Ficha Nº **3504977** Procesos básicos de panadería – Tierralta<br>• Ficha Nº **3519985** Procesos básicos de panadería – Montelíbano<br>• Ficha Nº **0000000** Elaboración básica de tortas y galletas – Montería | • Evidencia fotográfica<br>• Listas de asistencia |
| 2 | Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados. | Se apoya la elaboración de la planeación pedagógica, guía de aprendizaje y plan de trabajo, requeridos para la ejecución de la formación en los formatos establecidos para tal fin. | • Guías de aprendizaje<br>• Planes de trabajo<br>• Planeación pedagógica |
| 3 | Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales. | Se realizo la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices a las respectivas fichas ejecutadas, además del registro de juicios evaluativas de las fichas a finalizar a la fecha de ejecución del informe. | Evidencia presentada |
| 4 | Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 5 | Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 7 | Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 8 | Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado). | Se aportan documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA. | • Guías de aprendizaje<br>• Planes de trabajo<br>• Planeación pedagógica<br>• Informes mensuales |
| 9 | Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 10 | Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 11 | Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual. | Se suben los documentos soportes del pago en la plataforma de SECOP II en los plazos establecidos por la entidad para el mes correspondiente y acorde con los requisitos legales exigidos | • Formato GCCON-F-087 V02<br>• Planilla Si Contratista<br>• comprobantes de pago + factura de seguridad social |
| 12 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |
| 13 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación). | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 14 | Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación | N/A |

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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

| ÍTEM | NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **4653567290** de operador Bancoomeva referente al mes de **mayo** de 2026.

Cordialmente,



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

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

## Control de Cambios

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

**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**

**FICHA Nº 3504897 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA – TIERRALTA (Islas de Venezuela)**







**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**









**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**
**FICHA Nº 3504977 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA – TIERRALTA**









**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**








**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**
**FICHA Nº 3519985 PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA – MONTELÍBANO**









**EVIDENCIA FOTOGRAFICA 2026**
**EJECUCION COMPLEMENTARIO ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS – MONTERÍA (La Granja)**











Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# REGISTRO DE ASISTENCIAS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Regional:** | CORDOBA | **Centro de Formación:** | CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA | | |
| **Número de ficha:** | 3504977 | **Programa de Formación:** | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERIA | **Municipio:** | TIERRALTA - CORDOBA |
| **Jornada:** | MAÑANA | **Fecha de inicio:** | 4/9/2026 | **Fecha de terminación:** | 5/28/2026 |
| **Instructor:** | ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS | **Tipo de D.I.** | CC | **N°** | 10933199 |
| **Convenio:** | ALCALDIA DE TIERRALTA | **Periodo de Asistencia (mes):** | ABRIL - MAYO | | |

| No | Identificación | Nombres | DÍAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | OBSERVACIONES NO ASISTIDAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 78743400 | ALIRIO JOSE MUÑOZ JARABA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 1007792840 | CERLY PAOLA GALEANO LOPEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 26230863 | NESMANOU VERGARA SANCHEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 50974829 | NICOLASA JOSEFA PADILLA ATENCIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 1074012917 | YAIDITH ESTHER ROMERO MONTOYA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 15665740 | ROSENDO MANUEL PEREIRA ACEVEDO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 1073985066 | DIBYS LINEY FABRA NEGRETE | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 26231316 | LUZ MARY PEREIRA SANCHEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 43147340 | ENADYS LOPEZ NEGRETE | DXB | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 1066739754 | FREDYS MANUEL TORRES DURANGO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 1133869914 | JOSE ALFREDO CARVAJAL SALAZ | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 50641364 | EMPERATRIZ VASQUEZ CASARRUBIA | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 1007367777 | EDER ALFONSO CASARRUBIA MENDOZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 26228782 | SANDRA PATRICIA MIRANDA ESPITIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 50974852 | JENY DEL CARMEN GARCIA MACIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 26227084 | LUCELLYS SOTELO FERRER | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 51722509 | EDUVIGES ESTER ESPITIA TORRES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 12722763 | LACIDES ARTURO OVIEDO RIVERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 1143158757 | ELIIDYS TRIANA OQUENDO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 78765613 | HADER LUIS GONZALEZ MUÑOZ | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 78646426 | FELIPE DE JESUS TEHERAN LOPEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 26213488 | LUZ MIDA RUIZ TOBON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 1192714981 | ERIKA PAOLA ATENCIO MARTINEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 40990721 | ESTER MARIA VELASQUEZ RACINI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 1013101115 | MARIA JOSE JARAMILLO MARTINEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 26230278 | ZOILA ROSA MARTINEZ ARGEL | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 1028401755 | MARIANA ESTRADA MARTINEZ | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 26216976 | YERLYS DEL CARMEN ANDRADES OSPINO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 1073996975 | NEILA ROSA GOMEZ ROJAS | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 32680112 | EULINE LUCIA MARTINEZ MONTALVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | 1071433389 | IVAN JAVITH IBAÑEZ ESPITIA | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 1073984395 | JOEL DAVID PEÑA MARTINEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 1073976063 | LIGIA SAPIA GARCIA | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Convenciones | |
|---|---|
| ✓ | Asistió (R Cuando llega retardado) |
| CE y/o SE | No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa) |

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor: _____

Instructor: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

Ciudad y Fecha

Powered by CamScanner

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# REGISTRO DE ASISTENCIAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Regional:** | CORDOBA | **Centro de Formación:** | CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA |
| **Número de ficha:** | 3504897 | **Programa de Formación:** | PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA — **Municipio:** TIERRALTA - CORDOBA - ISLAS DE VENEZUELA |
| **Jornada:** | MAÑANA | **Fecha de inicio:** | 16/04/2026 — **Fecha de terminación:** 29/05/2026 |
| **Instructor:** | ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS | **Tipo de D.I.** | CC — **Nº** 10933199 |
| **Convenio:** | ALCALDIA DE TIERRALTA | **Periodo de Asistencia (mes):** | ABRIL - MAYO |

| No. | Identificación | Nombres | DIAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | OBSERVACIONES NO HOYE/AUSE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1007432098 | ANYI VANESA CAVADIA GONZALEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 1073977370 | ENIS ISABEL MATIAS VASQUEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 1074013815 | ERLIS ESTHER PASTRANA BENITEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 1010067416 | MARLIDYS YARLETH FERNANDEZ JIMENEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 1066722995 | YURANIS MORALES FERNANDEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 78764757 | JULIO CESAR CONTRERAS LOBO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 1074013024 | YULEIDYS SUCERQUIA CASTRO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 50893969 | LUZ MARINA SERNA CORREA | | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 1073982174 | EMADIS ESTHER HERNANDEZ CARDENAS | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 1073976248 | YASLEIDY FLOREZ THERAN | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 26212749 | ROSE MARY BOLAÑOS PEREZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 1003733995 | LILIANA VEGA MATIAS | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 1073986614 | WENDY YULIETH ESTRADA MIRANDA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 26209302 | BUENAVENTURA PALACIO PEREZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 1192796375 | ARGELIA MARIA URANGO ARGEL | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 30862616 | LUZMILA MARTINEZ IZQUIERDO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 78766293 | JOSE GREGORIO CONTRERAS LOBO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 1071428449 | NERYS SOFIA PASTRANA BENITEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 26228199 | VIRGINIA MARIA LOBO BERROCAL | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 1073996956 | MARGENE DEL CARMEN PERALTA DIAZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 1192745657 | LESLY MILDRETH PEREZ HERRERA | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 26212798 | LUZ ADONIS ROMERO MERCADO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 1192775802 | MAIRA ISABEL OQUENDO ROMERO | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 1073984094 | EUNICE BLANQUICET MATIAS | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 1003005145 | NANCY LUZ CANTERO ARGEL | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 1001400784 | NIDIS DEL CARMEN SANCHEZ LOPEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 1102817417 | VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 26226646 | CARMEN ANA MEJIA IBAÑEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 1100251229 | YAKELIN LOBO BENITEZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 50640152 | GERTRUDIS MARIA ARRIETA AVILA | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | 50386548 | DIANA PATRICIA TORDECILLA ATENCIA | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 50974333 | DORIS DEL CARMEN BENITEZ MENDOZA | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 1068816136 | EVIS ENITH PADILLA DE ALBA | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | 32356614 | DARNELYS DEL CARMEN CASTRO RUIZ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | 1074003039 | YENIFER POSSO CUETO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Convenciones**

| | |
|---|---|
| ✓ | Asistió (R Cuando llega retardado) |
| CE y/o SE | No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa) |

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor: _____

Instructor: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

Ciudad y Fecha

Powered by CamScanner

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# REGISTRO DE ASISTENCIAS

Original

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CORDOBA | Centro de Formación: | CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA | | | Casa de la cultura | |
| a ficha: | | Programa de Formación: | PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA | | | Municipio: MONTELIBANO - CORDOBA | |
| | MAÑANA | Fecha de inicio: | 4/05/2026 | Fecha de terminación: | | 30/05/2026 | |
| | ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS | Tipo de D.I. | CC | N° | 10933199 | | |
| | ALCALDIA DE MONTELIBANO | Periodo de Asistencia (mes): | MAYO | | | | |

| Identificación | Nombres | DIAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1063276164 | ISALIA DEL CARMEN RODRIGUEZ QUINTANA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063276730 | YULEIDA ELENA ZABALETA VILLADIEGO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25990926 | YUNDIS YULIETH BRAVO PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063285229 | LAYS YAMILES VILLEGAS BRAVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25999525 | NIRIS EDITH SIERRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1066598689 | YEIDER ANTONIO LOPEZ SIERRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1038094267 | ALEJANDRA KAREENE DAVID LONDOÑO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063291560 | DIRLEY MARGOTH VILLORINA GUTIERREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063309903 | DAYANYS GALEANO RIVERA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1193072404 | MARY ANDREA DIAZ MARQUEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1066604274 | SARA ANAYA IBAÑEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1066603821 | JASY ANDREA RAMIREZ PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1036110783 | NEIVIS TALIA PALACIO GOMEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063301177 | TATIANA MARCELA MERCADO TAPIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26203006 | DIANA CECILIA JIMENEZ CARDENAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50947592 | MARIA EUGENIA CALLE OSORIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1010065527 | ANGIE PAOLA ANGEL MOGUEA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063296736 | MARISOL ROJO MONTERROSA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1133789040 | LUZ ELENA MONTERROSA RUIZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1193205136 | BERONICA MARIA CAMPO MESA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063282633 | MARTHA LILIANA TEHERAN LLANERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1019053580 | JENNIFER PRESLEY VASQUEZ RAMOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1063295992 | VICTORIA EUGENIA DIAZ ANAYA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1073987187 | JOSE ANTONIO MARTINEZ AGAMEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| Convenciones | El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente |
| (R Cuando llega retardado) | Nombre del Vocero: |
| ste (CE Con excusa y SE Sin | Firma para certificar la asistencia: |

Firma del Instructor: _____

Instructor: ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS

Ciudad y Fecha

Powered by CamScanner

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# REGISTRO DE ASISTENCIAS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Regional: | CORDOBA | Centro de Formación: | CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA | | |
| Número de ficha: | | Programa de Formación: | ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS | Municipio: | MONTERIA - LA GRANJA |
| Jornada: | | Fecha de Inicio: | 1/06/2026 | Fecha de terminación: | 22/06/2026 |
| Instructor: | ROBERTO MIGUEL MONTALVO DE HOYOS | Tipo de D.I. | CC | N° | 10933199 |
| Convenio: | | Período de Asistencia (mes): | JUNIO | | |

| No. | Identificación | Nombres | JUNIO 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Observaciones no novedades |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 34978675 | ANTOLINA DEL CARMEN SILVA DE GALARCIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 50891073 | MARLY MARGARITA MARTINEZ OSPINO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 10778759 | ARIEL RICARDO OSPINA ZULUAGA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 34988146 | LUZDARY DEL ROSARIO CASTRO HERRERA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 50935909 | KATHIANY ESTHER DIAZ ARRIETA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 50890910 | ENITH DEL CARMEN MARTINEZ BELTRAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 50902994 | BIBIANA DEL PILAR BOLAÑO MUÑOZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 34981873 | LUZ MARINA MUÑOZ TORRES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 25776465 | ADALGISA MARIA ROJAS PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 50891159 | ANIA MARGARITA BERROCAL FONSECA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 50900595 | DIANA ESTHER CALDERA AGAMEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 50924082 | LEISMA ODALIS PINEDA VILLADIEGO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 1062974858 | KEISSY MILETH BAZA GOMEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 1067860947 | MAYRA MARETD GALARCIO SILVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 34995219 | YASMIR DE JESUS HOYOS ESPITIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 34971430 | LINEY CECILIA ALCALA CARABALLO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 50930303 | ALEXANDRA DEL CARMEN DIAZ GOMEZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 11032878 | ALBERTO JOSE ALVAREZ PEREZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 34990830 | ROCIO ARACELLY BAENA MARZOLA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 34957929 | MARIA DE JESUS ANAYA MAZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 34540509 | MARIA ELCIRA MONTOYA BERTEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 10966083 | LUIS EDUARDO DIAZ ZULUAGA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 1067867062 | ANDREINA SALGADO GALARCIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 34992225 | AIDA LUZ LOPEZ DEREIX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Convenciones | |
|---|---|
| ✓ Asistió (R Cuando llega retardado) | El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente |
| CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa) | Nombre del Vocero: |
| | Firma para certificar la asistencia: |

## IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

- **Código del Programa de Formación:**

  63520116 VERSION 1

- **Competencia:**

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

  **Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso**
  **Resultados de Aprendizaje:**

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

  **Duración de la Guía:** 40 HORAS.

## 2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

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

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

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

### 3.3 PREPARACION DE PANES

#### 3.3.1 PAN TAJADO

**INGREDIENTES**

Harina 1000 Gr
Azúcar 120 Gr
Sal 20 Gr
Margarina 160 Gr
Esencia Mantq 10 Gr
Levadura 20 Gr
Agua 400 Gr
Peso: 500 gr x unidad
350 grados.

**PREPARACION**

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

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

### 3.3. 2 PAN DE DULCE

**INGREDIENTES**

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

**Peso: 40 gr x unidad**
**370 Grados.**

**PREPARACION**

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

### 3.3.4 CROISSAN

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

RELLEN0: QUESO, JAMON, POLLO, CARNE.

Peso: 40 gr x unidad
370 Grados.

**PREPARACION**

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

## 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 | selecciona por grupos de inventarios.<br>pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios<br>procesa la materia prima<br>emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento.<br>aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. | TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA<br><br>LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS |
| Evidencias de Desempeño | interpreta la receta estándar.<br>elabora la preparación solicitada<br>trata adecuadamente los equipos y utensilios<br>maneja las gelatinas<br>aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas | PRODUCTO TERMINADO |

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

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ***Acciónde armar***
  Dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.

- ***Armadora***
  Es una máquina propia de una panificación más industrializada y no artesanal, que funciona con un sistema de cintas. Esta máquina tiene una boca, donde se van colocando bastones largos de masa que la máquina va cortando en bastoncitos. Estos bastoncitos luego pasan por un sistema de rodillos que les da forma y los va armando con el formato de pan establecido. La máquina tiene graduaciones para armar distintos tamaños de pan, desde la clásica flautita de pan francés, el miñon, el pan de fonda, etc.

- ***Aros***
  Son instrumentos en forma de cintura de metal, fijas o regulables que permiten moldear cremas o también placas de biscuit, merengue, etc.

- ***Bastón***
  Trozo de masa que se corta del amasijo, cuando se saca de la amasadora, o cuando está sobre el torno y se corta de forma rectangular, en tiras, para cortar distintos tipos de pastas**.**

- ***Acciónde bollar***
  Consiste en tomar trozos de masa, en ambas manos y las rotamos presionándolos sobre el torno dándoles forma esférica. El bollado forma parte del proceso de armado del pan y otras especialidades. En el bollado, debe resultar una pieza de masa armada con fuerza y que ha adquirido tensión y resistencia.

- ***Brilla***
  Se trata de un trozo de madera de unos 25 cm. de largo. De 4 centímetros de diámetro. Su forma es cilíndrica y su uso especial, es para aplanar los bollitos de masa para darle forma de galleta. Se llama brilla, porque originalmente la herramienta era untada en aceite y brillaba.

- ***Cámarafermentadora***
  Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.

- ***Cáscara***
  Se dice que particularmente que el pan formó cáscara, cuando estando crudo, formó una corteza dura, producto de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad. En el leudado del pan, se debe prestar especial atención, a las condiciones de temperatura y humedad. La formación de cáscara, es una instancia no deseada en la elaboración del pan.

- ***Descanso***
  Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.

- ***Desgasificar***
  Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede desgasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos y también se puede desgasificar una masa pasándola por los rodillos de la sobadora.

- ***Empaste***
  Es una mezcla de harina con materia grasa, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°) que en algunas ocasiones no precisan de la adicción de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina, era la de evitar que la materia grasa saliera fuera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada. Para confeccionar masas laminadas, se busca que la dureza de la masa y el empaste sean de características de dureza similar.

- ***Espátula***
  Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo.

- ***Esponja***
  Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran proporción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevos o leche en polvo. Este producto, se llama así, porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento. Se deja leudar hasta que haya duplicado su volumen antes de ser incorporado a la masa.

- ***Estibar***
  Es colocar o acondicionar el pan o sobre tendillos o placas para horno.

- ***Fermento***
  Los fermentos, comprenden una variedad de productos. Todo depende del maestro panadero y su metodología de elaboración.
  En la formulación de un fermento, puede intervenir una parte o la totalidad de la levadura disuelta en una pequeña cantidad de agua y con el agregado de una dosis de azúcar y también de harina. Los fermentos pueden ser más o menos líquidos; dependiendo del uso que se le quiera dar. Hasta que llegamos a la instancia en que adquiere tal densidad que toma el aspecto de esponja. Esto, cuando se elabora con muy

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

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

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

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

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

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

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

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

- ***Montado***
  Al batir huevos o claras incorporamos aire en el batido aumentando su volumen y produciendo un montado cremoso.

- ***PanPodrido***
  En la antigua jerga de los obradores de panificado, se llamaba pan podrido, al que se había pasado de punto llegando a perder el gas contenido en la masa. En esta instancia, se produce el achatamiento del producto y la masa adquiere un olor y un sabor ácido. Esta situación se produce, cuando ya está muy avanzada la fermentación acética y por lo tanto el alcohol se ha pasado a transformar por descomposición en vinagre. Este un proceso no deseado y por tanto no se debe llegar a este punto en la fermentación de la masa.

- ***Picagiratoria***
  Rodillo de madera o metal, con puntas de metal que sobresalen del mismo. La herramienta o tiene un mango en cada extremo para poder sujetarlo con ambas manos o gira en una especie de horquilla a modo de eje y tiene un mango del cual se puede sujetar. Se utiliza para picar masas de algunas especialidades que así lo requieren, para evitar la acumulación de vapor de agua y que la misma se deforme. Se pican por ejemplo los fondos de tartas, la masa de los bizcochos de grasa y también la de algunas galletas.

- ***Pico***
  Accesorio de metal hueco y de forma cónica que se sujeta a la manga pastelera y es usado para formular distintas decoración con cremas, glasés, chocolate, dulce de leche, etc**.**

- ***Punto***
  Se dice así, cuando la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario para estar lista para ser horneada.

- ***Sobar***
  Acción de pasar la masa por los cilindros de la sobadora, para desgasificar o refinarla y también para darle forma o laminarla.

- ***Sobadora***
  Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de una cremallera con dientes que posibilita ir ajustando el espesor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinado la masa de forma paulatina. Si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.

- ***Tamizar***
  Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina con por ejemplo; polvo de hornear o sal, cacao u otros ingredientes a fin de propiciar la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo o tamiz, los grumos quedan separados.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** |
|---|---|---|---|---|

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

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

| | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** | **Razón del Cambio** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |