SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°73-1-2025-003509
06/06/2025 11:41 a.m.

PARA:

OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA

Subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja Sena – Espinal

ASUNTO: Necesidad de Contratación 2025

De manera atenta me permito presentar la necesidad de la contratación de prestación de servicios de **extensionista de panadería** del Centro Agropecuario La Granja en las diferentes actividades administrativas para la vigencia 2025 de acuerdo con la información anexa.

Así mismo me permito informar que lo anterior se solicita de acuerdo con lo publicado en el Plan Anual de Adquisiciones 2025, de acuerdo con el clasificador internacional de bienes y servicios, según información anexa.

Cordial saludo,

Firmado digitalmente por Favio Amrando Medina Calderon
Fecha: 2025.06.06 10:42:13 -05'00'

FAVIO ARMANDO MEDINA CALDERON
Coordinador Académico

Proyecto: Zaira Juliana Castro Arias- Apoyo Gestión Contractual

ITEM	ROL	OBJETO	EDUCACION Y/O FORMACION	EXPERIENCIA RELACIONADA	VLR MENSUAL HONORARIOS	VALOR TOTAL HONORARIOS	OBLIGACIONES ESPECIFICAS	UNSPSC
1	Extensionista Tecnológico Panaderia	Prestar servicios profesionales para apoyar al Centro Agropecuario la Granja Espinal Tolima en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transferencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas.	Alternativa 1: Técnico en panadería y Técnico en Pastelería Alternativa 2: Técnico profesional en gastronomía y bebidas, Técnico profesional en procesamiento de alimentos, Técnico en cocina, Tecnólogo en gestión del establecimiento de alimentos y bebidas, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, Tecnólogo en gastronomía, Tecnólogo en control de calidad de alimentos. Alternativa 3: Profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria	Alternativa 1. Mínimo Doce (12) meses de experiencia: seis (6) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos. Alternativa 2: Mínimo Dieciocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses continuos relacionados con el ejercicio como panaderos. Alternativa 3: Mínimo Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales seis (6) meses estarán relacionados con el ejercicio del oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos.	$ 4.599.511	$17.171.507	1) Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia". 2) Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello. 3) Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada. 4) Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería. 5) Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo. 6) Entrega de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia). 7) Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA. 8) Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre. 9) Mantener comunicación constante,	80111601