



ACTA No. 035

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Reunión de equipo de centro para determinar necesidades de contratación de extensionista para el proyecto Masa Madre para la 2025

CIUDAD Y FECHA:

Armenia, 30 de mayo de 2025

HORA INICIO:

08:00 am

HORA FIN:

12:00 m

LUGAR Y/O ENLACE:

Sala de Juntas Subdirección del Centro

DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Centro de Comercio y Turismo

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación del Quorum.
2. Analizar y determinar las necesidades de contratación de los extensionistas del proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”.
3. Propositiones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Analizar y determinar las necesidades de contratación de los extensionistas requeridos para el desarrollo del proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del Quorum

Se saluda a los asistentes y se determina que, con la asistencia del subdirector del centro de formación, la Coordinación de Formación Integral, Gestión Educativa, los Coordinadores Académicos, Dinamizador de Innovación y Competitividad y todas las personas convocadas a la reunión, se cuenta con quorum para deliberación y toma de decisiones.

2. Analizar y determinar las necesidades de contratación de los extensionistas para el proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia” para el año 2025.

Teniendo en cuenta la Resolución No. 1-01295 de 2025 del 7 de mayo de 2025, donde se asignan recurso al centro de comercio y turismo, en marco del proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia” para el año 2025. En la presente resolución asignan \$101.189.242,00 para contratar extensionistas que se requiera para el proyecto, se estima 4 Extensionista por 5,5 meses.



Para el correcto desarrollo del proyecto, se presentan los siguientes perfiles:

REQUISITOS DEL PERFIL *	
Educación y/o Formación:	<p>Alternativa 1: Técnico en panadería y Técnico en Pastelería</p> <p>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.</p> <p>Alternativa 3: Profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria</p>
Experiencia laboral	<p>Alternativa 1. Mínimo Doce (12) meses de experiencia: seis (6) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>Alternativa 2: Mínimo Dieciocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses continuos relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>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.</p>
Competencias y habilidades	<p>Práctica de principios y valores éticos universales.</p> <p>Iniciativa, proactividad, dinamismo y capacidad de aprendizaje continuo.</p> <p>Habilidades investigativas, observación, análisis y recursividad al resolver.</p> <p>Habilidades de comunicación asertiva y eficaz, dominio argumentativo y propositivo.</p> <p>Manejo de grupos y capacidad de trabajo en equipo</p> <p>Flexibilidad y adaptación al cambio constante</p> <p>Dominio Lecto - Escritura.</p> <p>Manejo de tecnologías de la información y comunicación</p>

Acorde a la formulación y planificación del presupuesto del proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia” y teniendo en cuenta el objeto y obligaciones del contrato, se determina como valor máximo correspondiente al pago para un (1) mes calendario la suma de: CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511), monto mensual que deberá ser ajustado acorde al nivel de educación/formación y la experiencia relacionada dentro de los límites lo dispuesto en la Circular 3-0024-305 de diciembre 23 de 2024, que establece los honorarios mensuales para el año 2025 para Servicios Profesionales. Acorde a ello, se presenta la siguiente tabla como guía orientadora.



Alternativa 1	Técnico hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.589.436
	Técnico con más de 25 meses de Experiencia	\$2.629.091
Alternativa 2	Técnico hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.589.436
	Técnico o Técnico Profesional, más Especialización, con 6 o más de Experiencia relacionada.	\$3.009.774
	Tecnólogo hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.779.778
	Tecnólogo con más de 25 meses de Experiencia	\$3.044.142
	Tecnólogo más Especialización, con 6 o más de Experiencia relacionada.	\$3.311.150
Alternativa 3	Profesional hasta con 24 meses de Experiencia	\$4.599.511

Es fundamental tener en cuenta que en el presupuesto del proyecto no se contempló gastos de viaje para esta actividad, razón por la cual en el marco de la gestión del proceso de contratación de los Extensionistas se deberá tener en cuenta ello, más aún resaltando los casos en que las panaderías a atender por los Extensionistas Tecnológicos estén localizadas en diferentes municipios de la cobertura del Centro de Formación. En el caso que existan saldos una vez concluida la contratación total de los Extensionistas que permitan el cumplimiento de las metas, el Centro acorde a su planeación y autonomía podrá gestionar el trámite requerido para modificar el concepto a fin de hacer buen uso del saldo de recursos, optimizarlos, empleándolo en gastos de viaje u otro concepto que se justifique

3. Proposiciones y varios.

Se adjunta PERFIL Y CONDICIONES PARA EL ROL DEL EXTENSIONISTA TECNOLÓGICO

CONCLUSIONES

Se seleccionará el personal técnico requerido para el desarrollo del proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”, según las consideraciones necesarias.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar Selección de los perfiles para extensionistas	03/06/2025	María Fernanda Echeverri Jiménez	<i>M. Fernanda E.</i>
		Juan Alejandro Correa Gonzalez	<i>Alejandro Correa</i>

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES



NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Cesar Augusto Ospina Puertas	Subdirector Centro de Comercio y Turismo	SI	N/A	
María Fernanda Echeverri Jiménez	Coordinadora de formación profesional integral y Gestión Educativa	SI	N/A	
Carmen Eugenia Marulanda Ríos	Coordinadora Programa de Turismo y Gastronomía	SI	N/A	
Andrea Carolina Valbuena Lezcano	Coordinadora Programa de Comercio y Servicios	SI	N/A	
Juan David Laverde Moncada	Coordinador Programa de Comercio y Servicios	SI	N/A	
Johnny Alexander Restrepo Casas	Planeación Centro de Comercio y Turismo	SI	N/A	
Juan Alejandro Correa Gonzalez	Dinamizador de Innovación y Competitividad	SI	N/A	

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.

ANEXOS

N/A



PROYECTO NACIONAL “TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA PANIFICACIÓN ARTESANAL CON MASA MADRE EN PANADERÍAS POPULARES Y RURALES DE COLOMBIA”.

PERFIL Y CONDICIONES PARA EL ROL DEL EXTENSIONISTA TECNOLÓGICO

ROL PARA CONTRATAR	
Nombre del rol:	Extensionista Tecnológico
OBJETO DEL CONTRATO	
<p>Prestar servicios profesionales para apoyar (<u>ó Prestar servicios de apoyo a la gestión del</u>) al Centro de Formación (nombre del Centro) 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.</p>	
REQUISITOS DEL PERFIL *	
Educación y/o Formación:	<p>Alternativa 1: Técnico en panadería y Técnico en Pastelería</p> <p>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.</p> <p>Alternativa 3: Profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria</p>
Experiencia laboral	<p>Alternativa 1. Mínimo Doce (12) meses de experiencia: seis (6) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>Alternativa 2: Mínimo Dieciocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses continuos relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>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.</p>
Competencias y habilidades	<p>Práctica de principios y valores éticos universales.</p> <p>Iniciativa, proactividad, dinamismo y capacidad de aprendizaje continuo.</p> <p>Habilidades investigativas, observación, análisis y recursividad al resolver.</p> <p>Habilidades de comunicación asertiva y eficaz, dominio argumentativo y propositivo.</p> <p>Manejo de grupos y capacidad de trabajo en equipo</p> <p>Flexibilidad y adaptación al cambio constante</p> <p>Dominio Lecto - Escritura.</p> <p>Manejo de tecnologías de la información y comunicación</p> <p>.</p>
OBLIGACIONES CONTRACTUALES	
<p>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”.</p>	



- 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, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

DEPENDENCIA CONTRATANTE Y LUGAR DE EJECUCIÓN

La dependencia contratante del Extensionista Tecnológico serán los Centros de Formación del SENA participantes en el proyecto, y el lugar de ejecución será principalmente las panaderías beneficiarias, que hagan parte de la meta del Centro de Formación, localizadas según la cobertura de municipios que atiende el Centro, o las panaderías que deban ser reemplazadas en el caso que algunas panaderías no acepten o se retiren del proyecto.

DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del Contrato del Extensionista Tecnológico para el proyecto “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”, será de máximo seis 6 meses. (Esta duración se ajustará acorde a la meta de cada Centro de Formación y del momento en que estén asignados y disponibles los recursos en los Centros de Formación).



VALOR MENSUAL

Acorde a la formulación y planificación del presupuesto del proyecto *“Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”* y teniendo en cuenta el objeto y obligaciones del contrato, se determina como valor máximo correspondiente al pago para un (1) mes calendario la suma de: CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511), monto mensual que deberá ser ajustado acorde al nivel de educación/formación y la experiencia relacionada dentro de los límites lo dispuesto en la Circular 3-0024-305 de diciembre 23 de 2024, que establece los honorarios mensuales para el año 2025 para Servicios Profesionales.

Acorde a ello, se presenta la siguiente tabla como guía orientadora.

Alternativa 1	Técnico hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.589.436
	Técnico con más de 25 meses de Experiencia	\$2.629.091
Alternativa 2	Técnico hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.589.436
	Técnico o Técnico Profesional, más Especialización, con 6 o más de Experiencia relacionada.	\$3.009.774
	Tecnólogo hasta con 24 meses de Experiencia	\$2.779.778
	Tecnólogo con más de 25 meses de Experiencia	\$3.044.142
	Tecnólogo más Especialización, con 6 o más de Experiencia relacionada.	\$3.311.150
Alternativa 3	Profesional hasta con 24 meses de Experiencia	\$4.599.511

Es fundamental tener en cuenta que en el presupuesto del proyecto no se contempló gastos de viaje para esta actividad, razón por la cual en el marco de la gestión del proceso de contratación de los Extensionistas se deberá tener en cuenta ello, más aun resaltando los casos en que las panaderías a atender por los Extensionistas Tecnológicos estén localizadas en diferentes municipios de la cobertura del Centro de Formación.

En el caso que existan saldos una vez concluida la contratación total de los Extensionistas que permitan el cumplimiento de las metas, el Centro acorde a su planeación y autonomía podrá gestionar el trámite requerido para modificar el concepto a fin de hacer buen uso del saldo de recursos, optimizarlos, empleándolo en gastos de viaje u otro concepto que se justifique.

* Nota 1: Los requisitos del perfil de Extensionista Tecnológico, Obligaciones y demás ítems han sido planteados desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Dirección Regional Distrito Capital, habiendo realizado una análisis y revisión con un equipo multidisciplinario que recomienda el uso del mismo. Sin embargo, el Subdirector de cada Centro de Formación participante en el proyecto, podrá acorde a las condiciones de su entorno efectuar ajustes y modificaciones al perfil sugerido y obligaciones, salvaguardando que es de total responsabilidad de cada Centro de Formación el cumplimiento de las metas, ejecución de los recursos y obtención de los resultados del proyecto para su región acorde a su participación y metas asignadas para la ejecución del Proyecto Nacional *“Transferencia Tecnológica para Fortalecer la Panificación Artesanal con Masa Madre en Panaderías Populares y Rurales De Colombia”*.