PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, septiembre de 2025

Señor (a)
MARTHA SOFIA VALOYES AGUILAR
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.8083306
Cargo del supervisor
Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de septiembre del año 2025

Referencia: No 8083306 del 2025

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ identificado con la cédula de ciudadanía No.26345000 de Lloró en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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* **DIECISÉIS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($16.654.083).** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de julio del 2025 por valor de UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCO MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS M/CTE. ($1.605.213), b) CINCO (05) pagos iguales por los meses de agosto a diciembre del 2025, por valor de* **TRES MILLONES NUEVE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($ 3.009.774)** cada uno.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta AHORRO Nº **53637334219,** de BANCOLOMBIA, Cuyo titular es el (la) Contratista.

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre 2025

OBJETO:
Prestar servicios de apoyo a la gestión del Centro de Formación CRNIB, 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.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadró)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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”.	No aplica, ya que en el mes objeto a cobro no se ha realizado transferencias tecnológicas para el fortalecimiento del proyecto masa madre.	No aplica
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.	Realice visitas a panaderías de Quibdó, socializando y sensibilizando el proyecto de masa madre en cada una de las siguientes que aceptaron recibir la transferencia de conocimientos. • PANADERÍA AREPAN • PANADERIA LAS DELICIAS DEL TRIGO • PANADERIA LAGRACIA • PANADERIA LAS DELICIAS DE LA ABUELA.	Registros fotográficos de las actas de inicio , de los procesos de obtención de la masa madre y el producto final(pan a base de masa madre)
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Realice registro de las panaderías visualizadas que aceptaron recibir la transferencia de conocimientos sobre la elaboración de pan a base de masa madre.	Registros fotográficos de acta de inicio de la transferencia
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.	Se cumplió con la implementación de la metodología establecida por el centro el CNHTyA, mediante el acompañamiento técnico personalizado a panaderías que aceptaron trabaja el proyecto de masa madre, para dar cumplimiento con mis obligaciones contractuales.	Registros fotográficos

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.	Aún no he recibido kit para los procesos de elaboración de masa madre.	No aplica
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).	Aún no he realizado este proceso, ya que, a la fecha, no se me ha otorgado la entrega de los elementos mencionados específicamente: Material didáctico, cartilla, decálogo, ni el sello que identifica la producción de pan con masa madre a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto.	No aplica
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.	Se registro la información solicitada, sobre la ejecución del proyecto masa madre de las panaderías que aceptaron trabajar con la masa madre.	Registros en el link que se me compartió de cada una de las panaderías atendidas.
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.	Realice encuesta de satisfacción a las panaderías que recibieron las transferencias de conocimientos sobre la elaboración de masa madre y aplicación de la misma en el pan.	Verificación en el sistema a quien corresponda, en el link que se me compartió.
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	Mantengo comunicación fluida y articulada con el equipo, donde he manifestados alertas y me han dado alternativas de solución	

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 realizados y el No **8389085963** de la planilla expedida por SOI, correspondiente al mes de agosto del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

Firma
JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Lloró

Recibí a satisfacción:

Firma
MARTHA SOFIA VALOYES
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.8083306

Cargo del supervisor

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Foto N°1 y 2 visita a panadería ofertando el proyecto de elaboración de pan de masa madre LAS DELICIAS DEL TRIGO



Foto N°3 y 4 visita a panadería ofertando el proyecto de elaboración de pan de masa madre LAS DELICIAS DE LA ABUELA



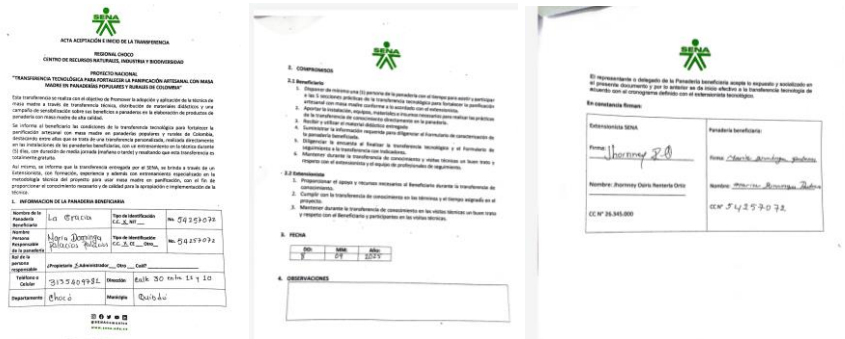
Foto N°5 y 6 visita a panadería ofertando el proyecto de elaboración de pan de masa madre AREPAN



Foto N°7 visita a religiosos que trabajan la panadería, ofertando el proyecto de elaboración de pan de masa madre



Foto N°8 Actas de aceptación e inicio de la transferencia





ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CHOCÓ
CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	las delicias del hogar	Tipo de Identificación CC ___ NIT ___	No.
Nombre Persona Responsable de la panadería	Erik escalona	Tipo de Identificación CC X CE ___ Otro___	No. 14060972
Rol de la persona responsable	Propietario ___ Administrador X Otro ___ Cuál? ___		
Teléfono o Celular	3206593381	Dirección	Carrera 22 #18-30
Departamento	Chocó	Municipio	Quibdó



3. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 secciones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
25	08	2025

4. OBSERVACIONES



El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma: Jhonney R.O	Firma: Erik Escalona
Nombre: Jhonney Osiris Rentería Ortiz	Nombre: Erik Escalona
CC N° 26.345.000	CC N° 14060972



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CHOCÓ
CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Arepan	Tipo de Identificación CC ___ NIT X	No. 2149267-7
Nombre Persona Responsable de la panadería	Liliana Giraldo	Tipo de Identificación CC X CE ___ Otro___	No. 21492679
Rol de la persona responsable	Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? ___		
Teléfono o Celular	3012213795	Dirección	Carrera 6 # 30-02
Departamento	Chocó	Municipio	Quibdó



2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 secciones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
25	08	2025

4. OBSERVACIONES



El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma: Jhonney Osiris R.O	Firma: J Pablo
Nombre: Jhonney Osiris Rentería Ortiz	Nombre: Liliana Patricia Giraldo
CC N° 26.345.000	CC N° 21492679



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CHOCÓ
CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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

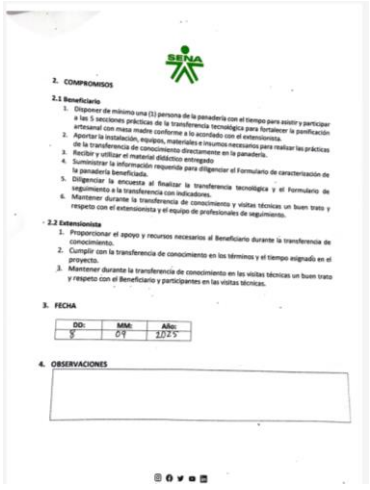
Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	La Gracia	Tipo de Identificación CC X NIT ___	No. 54257072
Nombre Persona Responsable de la panadería	Maria Dominga Palacios Palacios	Tipo de Identificación CC X CE ___ Otro___	No. 54257072
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? ___		
Teléfono o Celular	3135409781	Dirección	Calle 30 entre 11 y 10
Departamento	Chocó	Municipio	Quibdó



2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 secciones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
5	09	2025

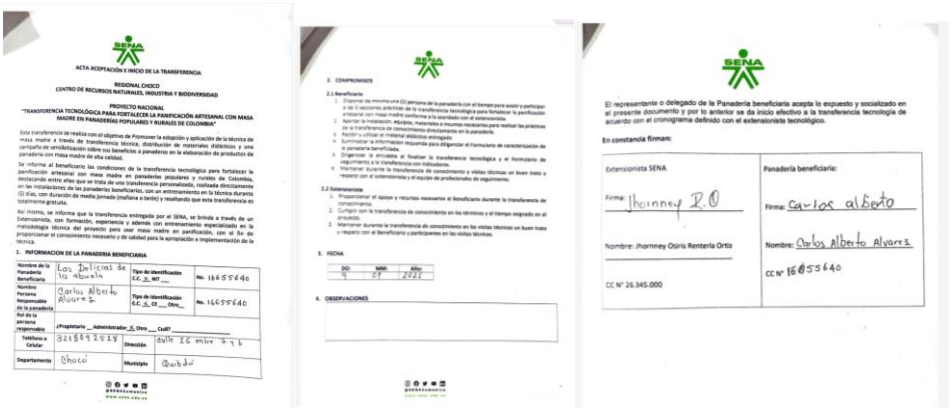
4. OBSERVACIONES



El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma: Jhonney R.O	Firma: Maria dominga palacios
Nombre: Jhonney Osiris Rentería Ortiz	Nombre: Maria Dominga Palacios
CC N° 26.345.000	CC N° 54257072



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CHOCO

CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

PROYECTO NACIONAL

"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA PANIFICACIÓN ARTESANAL CON MASA MADRE EN PANADERÍAS POPULARES Y RURALES DE COLOMBIA"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre los beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (3) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Las Delicias de la Abuela	Tipo de identificación CC_X_ NIT ___	No. 16655640
Nombre Persona Responsable de la panadería	Carlos Alberto Alvarez	Tipo de identificación CC_X_ CE ___ Otro_____	No. 16655640
Rol de la persona responsable	¿Propietario ___ Administrador_X_ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3218091018	Dirección	Calle 26 entre 4 y 5
Departamento	Chocó	Municipio	Quibdó

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 3 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre confirma a la asistido con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
9	09	2021

4. OBSERVACIONES

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma: Jhonney R.O	Firma: Carlos alberto
Nombre: Jhonney Osiris Rentería Ortiz	Nombre: Carlos Alberto Alvarez
CC N° 26.345.000	CC N° 16655640

FotoN°9 Elaboración de masa madre







Foto N° 10 Masa madre y prefermento

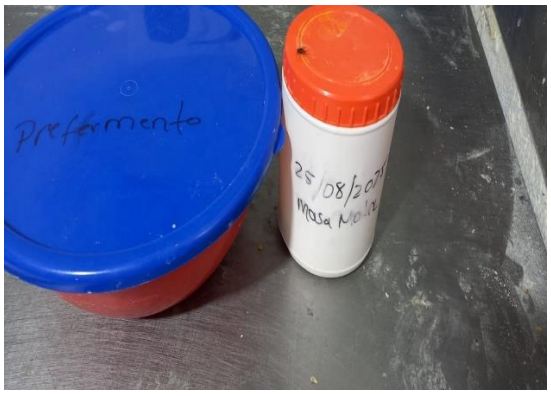


Foto N°11 producto terminado (pan a base de masa madre)



