



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla 20/11/2025

Señor (a).

**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.7999658

Cargo del supervisor: Coordinadora

Formación Profesional Integral y Relaciones

Corporativas Centro para el Desarrollo

Agroecológico y Agroindustrial CEDAGRO

Sabanalarga - Atlántico

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2025

**Referencia:** No (PCCNTR.7999658) del año 2025

Javier Antonio Palacio Rodriguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72286651 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA; Extensionista proyecto masa madre, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de julio objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Cuantía del contrato: **\$ 27.597.066,00 COP**, total de 7 pagos distribuidos en: 1 pago mensual por valor de **\$ 1.686.487 COP** del mes junio, 5 pagos mensuales por valor de **\$ 4.599.511 COP** correspondiente del mes de julio al mes de noviembre y un pago de **\$ 2.913.024** en el mes de diciembre del 2025.

**Plazo:** Inicio desde el 20 de junio hasta el 19 de diciembre de 2025.

**OBJETO:**



Prestar servicios profesionales para apoyar o apoyo a la gestión del al Centro Para El Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional - Atlántico 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 as

### Obligaciones Específicas:

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".	Reunión 6 y 7 de octubre en SENA CEDAGRO para la elaboración del pan de hamburguesa como merienda en el evento de rendición de cuentas, asistencia del evento y logística en la entrega de refrigerios (hamburguesa y gaseosa)	Anexo 1.
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 prevista para ello.	Desde el día 7 de julio y actualmente se está realizando capacitaciones teórico prácticas en los municipios del Atlántico relacionado con la masa madre y prefermentos	Anexo 1
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando	Desde el 7 de julio las capacitaciones en masa madre realizado a panaderías se	



	<p>estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.</p>	<p>registran en formulario y en formatos. Formularios: <b>Link1:</b> <a href="https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L">https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L</a> Formulario 10 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS <b>Link2:</b> <a href="https://forms.office.com/r/usnW66zh0x">https://forms.office.com/r/usnW66zh0x</a> Encuesta 10 Valoración de Satisfacción de la Transferencia <b>Formulario # 1:</b> ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA <b>Formulario # 2:</b> CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS; Este formulario se diligencia en caso tal el panadero o la persona encargada de la panadería no tenga tiempo o no sepa diligenciarlo por el link. El link para la valoración de la transferencia lo envían desde Bogotá hacia la persona que se registro para recibir la transferencia.</p>	
4	<p>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</p>	<p>Se está realizando capacitación a dos panaderías por semana de manera teórico prácticas en diferentes municipios del Atlántico. Desde el lunes se inicia la realización de masa madre junto con la capacitación, martes y miércoles se continua con la alimentación de masa madre más capacitación, el día jueves se realiza alimentación de masa madre y realización del prefermento y el viernes se realiza el pan con masa madre y prefermento.</p>	



	<p>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.</p>		
5	<p>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.</p>	<p>Actualmente ya tenemos el Kit y se están tomando análisis de la masa madre y del agua en las panaderías donde se hace la capacitación. Estas evidencias son registradas en un link junto con fotografías.</p>	
6	<p>Entregar 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</p>	<p>Actualmente la entrega de la cartilla y diapositivas de la capacitación se entregan de manera virtual, no nos han entregado de manera física el material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre.</p> <p>A la supervisora Atlántico se entrega las copias de las cédulas de las personas que reciben capacitación para que se les una certificación de curso complementario. Esto se sube mediante un enlace al Drive.</p> <p>Se está entregando la fórmula y procedimiento para la elaboración de masa madre y prefermento.</p>	



	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 CNHTA.	Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la capacitación por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato. El día sábado de cada semana se visita a las panaderías de sus respectivos municipios y se gestiona la capacitación por medio del formato de aceptación para darle inicio desde el día lunes de cada semana a la capacitación.	
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.	Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la capacitación por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato.	
9	Mantener comunicación constante, trabajar de forma 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.	Se crea grupo de whatsapp con todos los actores del grupo de masa madre y prefermento en el departamento del Atlántico. Actualmente se transmite información importante como reuniones, como vamos de acuerdo a indicadores, entre otra información relevante y oportuna.	Anexo 1.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.



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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

**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. 1077085208 de la planilla, por Pago Simple del correspondiente al mes de noviembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (1) folio

Cordialmente,

Firma

**EVIDENCIA FOTOGRAFICA**

**Javier Antonio Palacio Rodriguez**

**Contratista**

**C.C. No. 72.286.651**

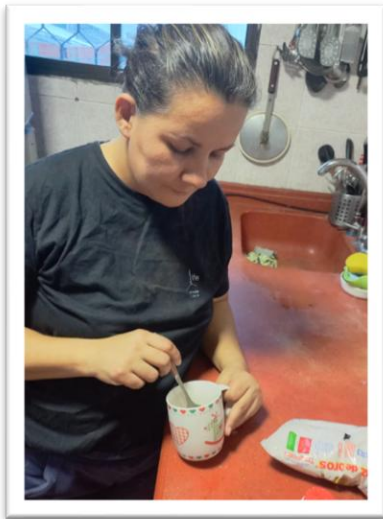
Recibí a satisfacción:

**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**  
**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.7999658**  
Coordinadora Formación Profesional Integral y  
Relaciones Corporativas ***Centro para el***  
***Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial***  
**CEDAGRO**  
***Sabanalarga - Atlántico***

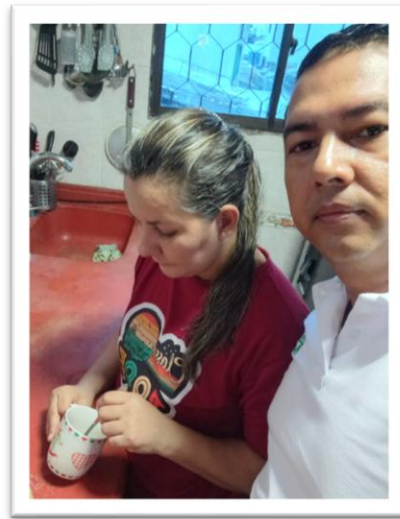
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Mari Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 27c # 33 - 68  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Carli Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cra 30 # 25 - 133  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso

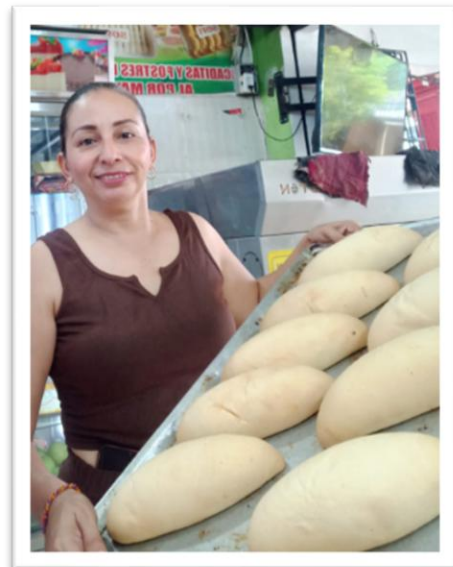


Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Delirosa  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 60 # 16 - 28  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Resultado

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Mi panadería  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 18 # 15 - 96  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

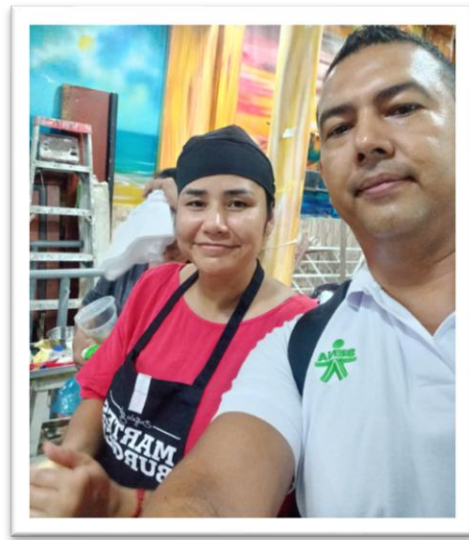
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Delicias  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Baranoa  
**Dirección:** Cl 21 # 22d 18  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



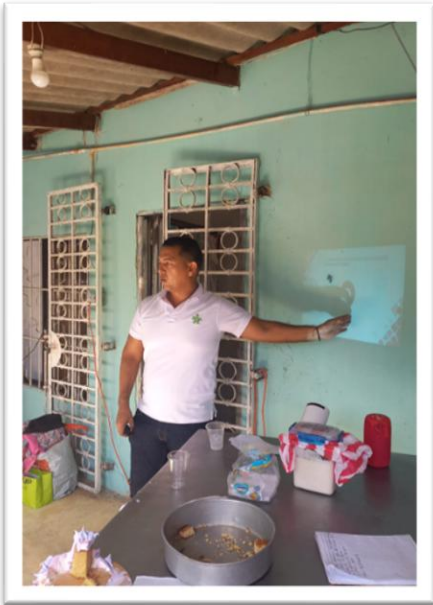
**Foto No. 3. Resultado**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

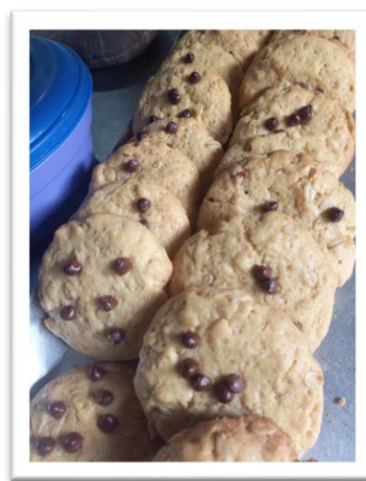
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Panadería y repostería Dulce  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Baranoa  
**Dirección:** Cl 26 # 22b - 46  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**