PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, nov 20 de 2025

Señor (a)
Nelson De La Espriella Morales.
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8022464
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 11 del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.8022464 del año 2025

VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 92515861 de Sincelejo, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 CATORCE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($14.932.414) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (5) pagos iguales por los meses de julio a Noviembre de 2025, por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS CATORCE PESOS M/CTE. ($2.589.414) cada uno. b) un (1) pago por el mes de Diciembre de 2025 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($1.985.234).
Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO: Prestar servicios de apoyo a la gestión del al Centro de Formación CENTRO DE COMERCIO NDUSTRIA Y TURISMO 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 Especificas:

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".	Inicié ejecución en apoyo como extensionista de la estrategia en masa madre el día 01 de julio de 2025 en panaderías populares y rurales de la región	Adjunto evidencias fotográficas y listados de diferentes panaderías del departamento de Córdoba.
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.	Realicé intervención en diferentes panaderías de los municipios de Montelíbano y Valencia (veredas San Fernando y Nueva Esperanza) para capacitación durante cinco días siguiendo el decálogo de la masa madre.	Se anexa evidencia: Evidencias fotográficas
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Capacitación de acuerdo a lo pactado con las diferentes panaderías populares de los municipios de Montelíbano y Valencia (veredas San Fernando y Nueva Esperanza)	Evidencias fotográficas
4	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos	Se ha hecho acompañamiento personalizado a dos panaderías por semana, aplicando las técnicas para el buen mantenimiento de la masa madre.	Evidencias fotográficas

	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.	como extensionista aplicando el kit técnico para un mejor desempeño.	Evidencias fotográficas.
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	Se ha hecho entrega del material didáctico (Cartilla virtual).	Entregada por WhatsApp.

	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	Se pasó listado de las panaderías populares y emprendimientos ya atendidos en algunos municipios de Córdoba.	Listado.
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.	Se han realizado las respectivas encuestas y actas en las panaderías atendidas.	Por medio de un link para realizar la encuesta. https://forms.office.com/r/SarXAUHW97
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.	Se ha mantenido constante comunicación con los compañeros extensionistas para trabajar de forma articulada.	Llamadas telefónicas grupo WhatsApp
10	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Diligenciamientos de listados de las diferentes panaderías.	Listados.

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
	147425	SAN ANDRES DE SOTAVENTO TUCHIN	10-11-12-13-14-18-19-20-21--24-25-26-27-28 DE NOVIEMBRE 2025	10-11-12-13-14-18-19-20-21--24-25-26-27-28 DE NOVIEMBRE 2025

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. 4630899271 de la planilla, operador Enlace Operativo y periodo de octubre de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (8)

Firma:
Víctor Manuel Llano Buitrago.
C.C 92515861 de Sincelejo
Contratista

Recibí a satisfacción:

Firma
Nelson De La Espriella Morales.
Supervisor Contrato N.º CO1.PCCNTR.8022464 del año 2025
Coordinador Académico

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES NOVIEMBRE 2025

Elaboración de pan con masa madre Municipio Montelíbano










Elaboración de pan con masa madre Municipio Valencia

Vereda San Fernando









Elaboración de pan con masa madre Municipio Valencia Vereda Nueva Esperanza





