



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 7 diciembre de 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8046212

Coordinador académico de Industrias Alimentarias

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

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

Referencia: CO1.PCCNT. **8046212** del año 2025

WILLIAM BUITRAGO MOLINA, identificado con la cédula de ciudadanía 80416358 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de Alimentos y bebidas, 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 VEINTE MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$ 20.220.710). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago proporcional a los días del mes de julio por valor de TRES MILLONES CIEN MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS M/CTE (\$3.100.509). b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES CUARENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$4.044.142) cada uno. c) Un (1) último pago proporcional a los días del mes de diciembre por NOVECIENTOSCUARENTA Y TRES MIL SEISIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE (\$ 943.633).

Plazo: Será hasta el 7 de Diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar servicios personales para apoyar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos 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:

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"	Participé con la búsqueda de panaderías, dando la información inicial del proyecto de masa madre para poder hacer la transferencia tecnológica, en esta ocasión las panaderías visitadas no permitieron el registro fotográfico, pero queda el acta de inicio y aceptación.	Ver Anexo Evidencia 01
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.	Se realizó visitas a las panaderías de la localidad de Usaqué y Suba. La Espiga Dorada, Panadería y cafetería Ban Pan, La sultana, panadería Juan Pa, Panadería San Rafael, Productos Juan Pa	Ver Anexo Evidencia 01
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se realizó la inscripción mediante acta de aceptación e inicio de transferencia tecnológica	Ver Anexo Evidencia 01
4	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA, 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	De acuerdo con la transferencia recibida, se acondiciono estrategia de acuerdo con la disponibilidad y espacio que cada panadería tiene en sus instalaciones	Ver Anexo Evidencia 04



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.	Se realizó pruebas de PH en masa madre y agua y colorimetría en el agua utilizada en el proceso de siembra de la masa madre.	Ver Anexo Evidencia 02
6	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 es para las personas que reciban la transferencia).	Se asistió a reunión el día 3 de septiembre, en el cual se hablaron sobre generalidades sobre el proyecto de masa madre y se hace la entrega del kit a cada extensionista Se asistió a las panaderías transferidas y se realizó la entrega de material (cartilla, decálogo y sella).	Ver Anexo Evidencia 3
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.	Se realizó registro en documento de “aceptación e inicio de transferencia tecnológica” y registro fotográfico.	Ver anexo Evidencia 01 Evidencia 04
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.	N/A	N/A



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 utilizó medios tecnológicos con el fin de estar en constante comunicación con el equipo de transferencia y los supervisores enviando evidencia del proceso en cada panadería.	Ver anexo Evidencia 05
---	--	--	------------------------

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 DESPLAZAMIENT O	FECHA DE DESPLAZAMIENT O INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

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 Planilla de Pago de



Seguridad Social No. **91891781** con el Operador Mi planilla.com correspondiente al mes de NOVIEMBRE de 2025 y planilla No. **92197764** correspondiente al mes de diciembre de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019) – “Decreto Ley Antitrámites”). Contrato CO1.PCCNTR.8046212.

Evidencias en (8) folios

Cordialmente

Firma

WILLIAM BUITRAGO MOLINA

C.C. 80416358

Recibí a satisfacción:

Firma

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUAREZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8046212

Coordinador académico de Industrias Alimentarias



CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
EVIDENCIA OBLIGACIONES ESPECIFICAS
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8046212
WILLIAM BUITRAGO MOLINA
DICIEMBRE

Evidencia 01:

Se realizó contacto con las panaderías, se dio la información sobre el proyecto del SENA con la transferencia tecnológica sobre el manejo de producto de panificación con masa madre, cuando estuvieron de acuerdo a la capacitación de transferencia, se procedió a crear el documento de “aceptación e inicio de la transferencia”, después de eso se comenzó a explicar en qué consiste y el proceso a realizar, luego y en complemento de la obligación 7 se procede con el inicio en la elaboración de la masa madre que fue utilizada en un producto final, con su correspondiente explicación de los procesos que esto conlleva.

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA
 REGIONAL DISTRITO CAPITAL
 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 educativos 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 (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 Entrenamiento, con formación, experiencia y además con acompañamiento 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.

I. INFORMACIÓN DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	<i>Rancho y Cafetería</i>	Tipo de identificación	C.C. - NIT - U	Nº	<i>307224005-7</i>
Nombre Persona Responsable de la panadería	<i>Andrés Botago</i>	Tipo de identificación	C.C. - CÉ - Otro	Nº	<i>4062928</i>
Nombre persona responsable	Propietario / Administrador	Otro	Cuál		
Teléfono y Celular	<i>319 355 9624</i>	Dirección	<i>Cl 163A # 15- 9B</i>		
Departamento	<i>Bogotá</i>	Municipio	<i>Bogotá</i>		

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA
 REGIONAL DISTRITO CAPITAL
 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 educativos 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 (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 Entrenamiento, con formación, experiencia y además con acompañamiento 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.

I. INFORMACIÓN DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	<i>La Sufiana</i>	Tipo de identificación	C.C. - NIT - U	Nº	<i>181041827-3</i>
Nombre Persona Responsable de la panadería	<i>Mara Claron</i>	Tipo de identificación	C.C. - CÉ - Otro	Nº	<i>101241487</i>
Nombre persona responsable	Propietario / Administrador	Otro	Cuál		
Teléfono y Celular	<i>3213387711</i>	Dirección	<i>Cl 169 # 45A-75</i>		
Departamento	<i>Bogotá</i>	Municipio	<i>Bogotá</i>		

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA
 REGIONAL DISTRITO CAPITAL
 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 educativos 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 (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 Entrenamiento, con formación, experiencia y además con acompañamiento 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.

I. INFORMACIÓN DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	<i>La Espiga Dorada</i>	Tipo de identificación	C.C. - NIT - U	Nº	<i>52646103</i>
Nombre Persona Responsable de la panadería	<i>Elvira Goveas Lopez</i>	Tipo de identificación	C.C. - CÉ - Otro	Nº	<i>52646103</i>
Nombre persona responsable	Propietario / Administrador	Otro	Cuál		
Teléfono y Celular	<i>32148280971</i>	Dirección	<i>C. M # 164A-24</i>		
Departamento	<i>Bogotá</i>	Municipio	<i>Bogotá</i>		



SENA
ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 transferencias técnicas, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios y parámetros 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 (matutina o vespertina) y resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia otorgada por el SENA, se brinda a través de un Entrenamiento, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del presente 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	Nombre	Provincia	Ciudad
Avana Pa	Edgar Barrios	C. 55	# 162-93

SENA
ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 transferencias técnicas, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios y parámetros 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 (matutina o vespertina) y resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia otorgada por el SENA, se brinda a través de un Entrenamiento, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del presente 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	Nombre	Provincia	Ciudad
Panadería San Juan	Sergio Andres Roldan	C. 54C	# 145A-08

SENA
ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

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 transferencias técnicas, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios y parámetros 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 (matutina o vespertina) y resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia otorgada por el SENA, se brinda a través de un Entrenamiento, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del presente 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	Nombre	Provincia	Ciudad
Panadería San Juan	Andrés Gómez	C. 54C	# 145A-08

Evidencia 02:

Se realizó pruebas de PH en masa madre y agua y colorimetría en el agua utilizada en el proceso de siembra de la masa madre.







Evidencia 3:

Se asistió a sede CNHTYA para reunión el día 19 de noviembre para la primera entrega de material, kit para 11 panaderías. Se entregó material en las panaderías



Se asistió a las panaderías transferidas y se realiza la entrega de material (cartilla, decálogo y sella).



Panadería Olipan



Panadería 5 Espigas



Panadería Los Navarros



Panadería El Rey del Pan



Panadería Santa Mónica N



Panadería Antojitos del Cielo



Panadería Pambazo



Panadería El trigel de Cristian



Evidencia 04:

Se realizó el inicio de la masa madre, la cual fue utilizada en un producto final



Panadería La Espiga Dorada



Panadería Ban Pan





Panadería La Sultana



Panadería Juan Pa



Panadería San Rafael





Productos Juan Pa

Evidencia 05:

Obligación 09:

Se envió a carpeta compartida, archivo con la evidencia del proceso, y se mantuvo comunicación vía chat (WhatsApp) con supervisores.

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
Evidencia_005_80416358.pdf	Hace un minuto	William Buitrago M	27,4 MB	Compartida	

