



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá D.C., Diciembre 10 de 2025.

Señor (a)

Antonio José Sánchez Suárez

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.8064874

Coordinador Académico Industrias Alimentarias

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Diciembre del año 2025.

Referencia: No CO1.PCCNTR.8064874 del año 2025.

CARLOS YESIEL GONZALEZ MURCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1013654709 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Industrias Alimentarias del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, 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 veinticuatro millones ciento setenta y nueve mil quinientos cincuenta y cinco PESOS M/CTE.(\$ 24.179.555,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de julio de 2025 por valor de tres millones doscientos veintitrés mil novecientos cuarenta y un PESOS M/CTE. (\$ 3.223.941), b) cuatro (04) pagos iguales por los meses de (Septiembre) a (noviembre) de 2025, por valor de cuatro millones ochocientos treinta y cinco mil novecientos once PESOS M/CTE. (\$ 4.835.555) cada uno; c) un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de un millón seiscientos once mil novecientos setenta pesos M/CTE. (\$ 1.611.970).



Plazo: Será hasta el 10 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".	Se asistió a la reunión, el día 3 de diciembre en las instalaciones del centro nacional de hotelería turismo y alimentos	Ver las fotos tomadas
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 coordinaron la visita de 2 panaderías semanales	Ver la programación elaborada por el extensionista
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se registraron oportunamente en las actas establecidas las transferencias de conocimiento.	Ver actas y fotos, según los links de acceso al drive de las actas
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 guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre;	Se registraron oportunamente las evidencias fotográficas del acompañamiento y apropiación de las transferencias de conocimiento.	Ver actas y fotos, según los links de acceso al drive de fotos



	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.	Se utiliza el kit técnico, controlando medidas de pH, peso, utilizando tirillas de pH para control de agua y de cloro.	Ver fotos de medidas realizadas.
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 entrega el material didáctico en las diferentes panaderías en las que se realizó la transferencia.	Ver fotos del material entregado
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 entrega el formato de seguimiento de masa madre el día asignado, cargado al formulario	Ver pantallazos del diligenciamiento de encuestas y link al documento.
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 diligenció en las panaderías, las encuestas de satisfacción al finalizar las transferencias.	Ver pantallazos del diligenciamiento de encuestas, las cuales no se aplican
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 realizó una comunicación eficiente y oportuna con Vanessa Bolívar y el equipo de trabajo del Centro de Formación.	Ver pantallazos de la comunicación activa.



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 listan 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.	N/A	N/A	N/A	N/A

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, el pago de la seguridad social del mes de Noviembre con No, de Planilla N° 9495569279 cancelada el día 28 de Noviembre del 2025 y , el pago de la seguridad social del mes de Diciembre con No, de Planilla N° 9493976870 cancelada el día 28 de Noviembre del 2025 y los desplazamientos realizados, al igual que y los demás archivos solicitados

Cordialmente,

CARLOS YESIEL GONZALEZ MURCIA

Contratista

C.C. No. 1013654709 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR.8064874 del año 2025

Coordinador Industrias Alimentarias

Obligación #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".

Se asistió a la reunión, el día 3 de diciembre en las instalaciones del centro nacional de hotelería turismo y alimentos

Obligación #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.

A) Se coordinaron las visitas a las siguientes panaderías, pertenecientes a diferentes localidades de la ciudad de Bogotá.

Planeación visitas Extensionista Carlos Yesiel Gonzalez Murcia									
#	Mes	Fecha inicio	Fecha finalización	Jornada	Dirección	Localidad	Estrato	Nombre panadería	Encargado
1	Diciembre	1/12/2025	5/12/2025	Diurna	Diagolan 42Asur #80j-13	Kenedy	3	Pan los crespitos	Gisell saavedra
2				Tarde	calle 130F #100a-16	suba	2	Panes Majusamy	Juan Herran

Obligación #3. Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.

Se registran las actas establecidas las transferencias de conocimiento.

Acta Majusamy.pdf

SENIA	
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 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. Añ mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensioista, 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. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA	
Nombre de la Panadería Beneficiaria: <u>Rones Maysony</u> Nombre Persona Responsable de la panadería: <u>Jon Sebastian Henon Cabello</u> Rol de la persona responsable: <u>Propietario</u> ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Teléfono o Celular: <u>3502015787</u> Departamento: <u>Bogotá D.C.</u> Dirección: <u>Calle 130 f # 100 a 16</u> Municipio: <u>Bogotá D.C.</u>	Tipo de Identificación C.C. S. NIT: <u>No. 1099012701</u> Tipo de Identificación C.C. S. C. Otro: <u>No. 1099012701</u>
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 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensioista. 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 beneficiaria. 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 extensioista y el equipo de profesionales de seguimiento.	
2.2 Extensioista	
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: <u>2</u> MES: <u>DIC</u> Año: <u>2025</u>	
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 tecnológica de acuerdo con el cronograma definido con el extensioista tecnológico.	
En constancia firman:	
Extensioista SENA Firma: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>Carlos Yesiel Gonzales Murcia</u> CC N°: <u>1013854709</u>	Panadería beneficiaria: Firma: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>Jon Sebastian Henon</u> CC N°: <u>1099012701</u>

Acta crespitos.pdf

SENIA	
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 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. Añ mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensioista, 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. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA	
Nombre de la Panadería Beneficiaria: <u>IAN Los Crespitos</u> Nombre Persona Responsable de la panadería: <u>Billy Gisel Sarmiento Silva</u> Rol de la persona responsable: <u>Propietario</u> ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Teléfono o Celular: <u>3246853994</u> Departamento: <u>Cundinamarca</u> Dirección: <u>Diagonales 4 Sur #89</u> Municipio: <u>Bogotá</u>	Tipo de Identificación C.C. S. NIT: <u>No. 444322425</u> Tipo de Identificación C.C. S. C. Otro: <u>No. 444322425</u>
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 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensioista. 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 beneficiaria. 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 extensioista y el equipo de profesionales de seguimiento.	
2.2 Extensioista	
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: <u>4</u> MES: <u>DIC</u> Año: <u>2025</u>	
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 tecnológica de acuerdo con el cronograma definido con el extensioista tecnológico.	
En constancia firman:	
Extensioista SENA Firma: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>Carlos Yesiel Gonzales Murcia</u> CC N°: <u>1013854709</u>	Panadería beneficiaria: Firma: <u>[Firma]</u> Nombre: <u>Billy Gisel Sarmiento</u> CC N°: <u>444322425</u>

Obligación #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 guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta las condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

Se registraron oportunamente las evidencias fotográficas del acompañamiento y apropiación de las transferencias de conocimiento.

Majusamy 1-5

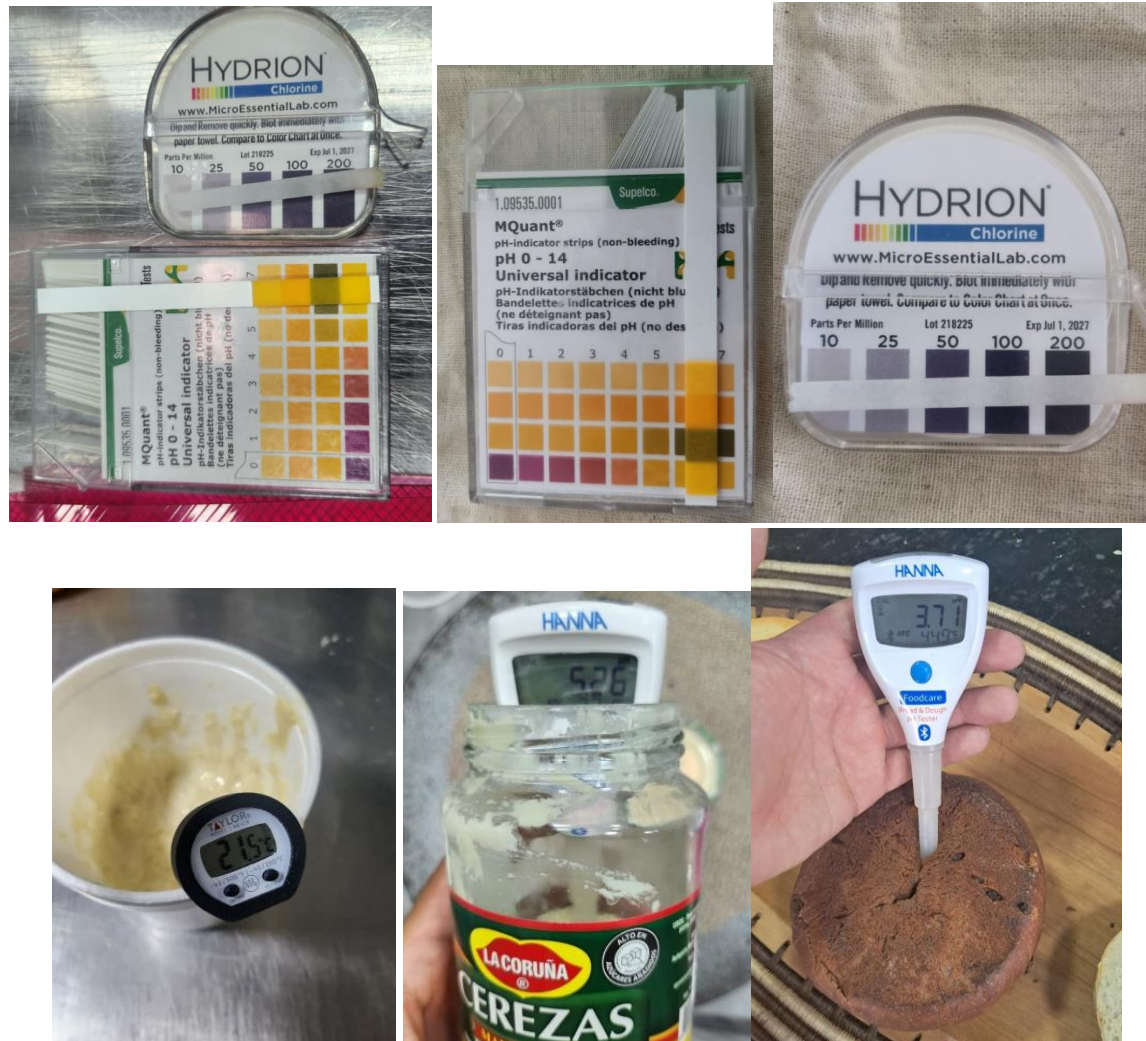


Los crespitos1-5



Obligación #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 utiliza adecuadamente el kit técnico, controlando medidas de pH, peso, utilizando tirillas de pH para control de agua y de cloro.



Obligación #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 entrega el material didáctico en las diferentes panaderías en las que se realizó la transferencia.

PROGRAMACIÓN ENTREGAS.xlsx



Obligación #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 entrega el formato de seguimiento de masa madre el día asignado, cargado al formulario, tal como se ve en los pantallazos realizados.

CARLOS GONZALEZ DISTRITO CAPITAL LOSCRESPITOS 1 5 2025.xlsx

Excel interface showing the spreadsheet "CARLOS_GONZALEZ_DISTRITO_CAPITAL_LOSCRESPITOS_1_5_2025".

Form Data:

FECHA:	12/1/2025	HORA:	7:30	NOMBRE DE LA PANADERÍA:	PANADERÍA PIMPINELA	
CIUDAD O MUNICIPIO:	BOGOTÁ		DIRECCIÓN:	CALLE 24 #24H-06 SUR		
REGIONAL:	DISTRITO CAPITAL					
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS					
NOMBRE DE EXTENSIONISTA:	GONZALEZ MURCIA CARLOS YESIEL					
AGUA DE PROCESO INICIAL						
Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)	6.8		Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm)	0.5		

ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE

Día	Porcentaje de harina de Trigo (%)	Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica	Porcentaje de Agua (%)	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. mezcla (°C)	pH inicial	Tiempo de maduración (Horas)	Observaciones	Responsable
1	100	NA	100	20	22	21	5.85	24	NA	SAVEDRA GISELL
2	100	NA	100	19	22	21	5.82	24	NA	SAVEDRA GISELL
3	100	NA	100	20	22	21	4.8	24	NA	SAVEDRA GISELL
4										SAVEDRA GISELL
5										SAVEDRA GISELL

ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE

FECHA:	12/5/2025	HORA:	8:00	TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE)	BAGUETTE	
Tipo de harina	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. masa madre (°C)	pH masa madre (<4,2)	pH pan (<5,8)	Temperatura pan (°C)
TRIGO						
						Observaciones
						Responsable
						SAVEDRA GISELL

Estadísticas del libro

Obligación #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 Diligencian las encuestas al finalizar las transferencias, las cuales no se aplican.

The image displays two screenshots of a web-based survey form and its submission confirmation page. The form is titled 'Encuesta de satisfacción' and contains the following fields:

- 5. Nombre de la persona responsable de la panadería: Johana Toranzo
- 6. Tipo de identificación: ☒ Cédula de Ciudadano, ☐ Cédula de Extranjería, ☐ Otros
- 7. Número de identificación de la persona responsable de la panadería: 922663327
- 8. Rol de la persona responsable: ☒ Propietario, ☐ Administrador, ☐ Otros
- 9. Número de contacto: 321312320
- 10. Dirección: Calle 130 sur #49a-17
- 11. Nombres y apellidos del extensionista que realiza la transferencia: Carlos Iván González Murillo

The confirmation page on the right shows the message 'La respuesta se ha enviado.' (The response has been sent.) and includes a button to 'Guardar mi respuesta' (Save my response) and a link to 'Ver mi respuesta' (View my response). Below this, there is a section for 'Prepárate para tu propia invitación al evento!' (Prepare for your own event invitation!) with a 'Comenzar ahora' (Start now) button.

Obligación #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 Realiza una comunicación constante y coordinada con el profesional de seguimiento y el equipo nacional, tal como se ve en los pantallazos realizados.

