



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN
CONTRACTUAL

Bogotá 19 de diciembre de 2025

Señor (a)
ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 8061383
Coordinador académico de Industrias Alimentarias
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá D, C

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 8061383 del año 2025

ANGELA ROCHA GARZON, identificado con la cédula de ciudadanía 52088420 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 **DIECINUEVE MILLONES VEINTICUATRO MIL ONCE. PESOS M/CTE.**

(\$19.024.011). 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 de 2025, por valor de **DOS MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE. PESOS**

M/CTE. (\$2.392.957); b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025, por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS. PESOS M/CTE. (\$3.589.436)** cada uno C) Un (1) último

pago proporcional a los días del mes de diciembre de 2025 por valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE. (\$2.273.310).**



Plazo: Será hasta el 19 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	Obligación	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco de proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia"	Asistí y participé activamente en el proceso de Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, desarrollado en la ciudad de Bogotá durante el mes de Diciembre del año en curso.	Ver anexo. Informe del proceso de transferencia tecnológica
2	Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios de proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.	Realicé el acercamiento a las panaderías y emprendimientos e inicié con la transferencia tecnológica del curso " <i>Elaboración de Panes con Masa Madre</i> " en las localidades de Bogotá	Ver anexo Fotos del Proceso
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de	Realicé proceso de caracterización de las panaderías y emprendimientos, en el formulario 59(caracterización de panaderías beneficiarias)	Ver anexo



	conformidad al cronograma y meta asignada.		Foto de evidencia de formulario 59
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.	Realicé el acompañamiento técnico personalizado a las panaderías y emprendimientos asignados (2) semanales, cumpliendo la meta asignada.	Ver anexo Proceso de alimentación de la masa madre.
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.	Utilicé elementos del kit técnico garantizando su uso adecuado durante las visitas técnicas y se llevando un control documentado de su utilización para efectos de seguimiento y devolución, conforme a los lineamientos establecidos por el CNHTA.	Ver anexo, fotos kit técnico
	Entregar de material didáctico cartilla, decálogo	Entregué el material didáctico (cartilla, decálogo y sello) en las	Ver anexo fotográfico



6	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 de 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).	panaderías y emprendimientos visitados.	
7	Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución de proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde e CNHTA.	Realicé el proceso de registro de información de las panaderías y emprendimientos beneficiados a través del documento Acta de aceptación e inicio de la transferencia.	Ver foto al final del informe. Acta de aceptación e inicio de la transferencia.
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.	No aplica para el periodo de ejecución	NO APLICA
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 e CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas emisión de alertas y alternativas de solución	Mantuve una constante comunicación con las dependencias de CNHTA y todas las partes involucradas en el proyecto. Se ha dado solución y apoyo constante y efectivo a cada solicitud.	Ver foto al final del informe. Evidencias de comunicación con el centro de formación



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.

	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIE NT O	FECHA DE DESPLAZAMIE NT O INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENT O 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.

Como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales Planillas de seguridad social N° 91872949 correspondiente al mes de NOVIEMBRE y N° 91872978 correspondiente al mes de DICIEMBRE (Decreto Ley 2106 de 2019) –“Decreto Ley anti tramites”) Contrato CO1.PCCNTR 8061383 de 2025

Evidencias en (8) folios



Cordialmente,

Ángela Rocha G.

Firma

ANGELA ROCHA GARZON

Contratista

C.C. No. 52088420

Recibí a satisfacción:

INGENIERO ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

Supervisor(a) Contrato CO1. PCCNTR. 8061383 de 2025

Coordinador Académico Servicios de Industrias Alimentarias



EVIDENCIAS DICIEMBRE 2025

Anexo

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

Asistí y participé activamente en el proceso de Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, desarrollado en la ciudad de Bogotá durante el mes de diciembre del año en curso.

- **Informe del proceso de transferencia tecnológica**





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.

Realicé el acercamiento a las panaderías y emprendimientos e inicié con la transferencia tecnológica del curso “Elaboración de Panes con Masa Madre” en las localidades de Bogotá

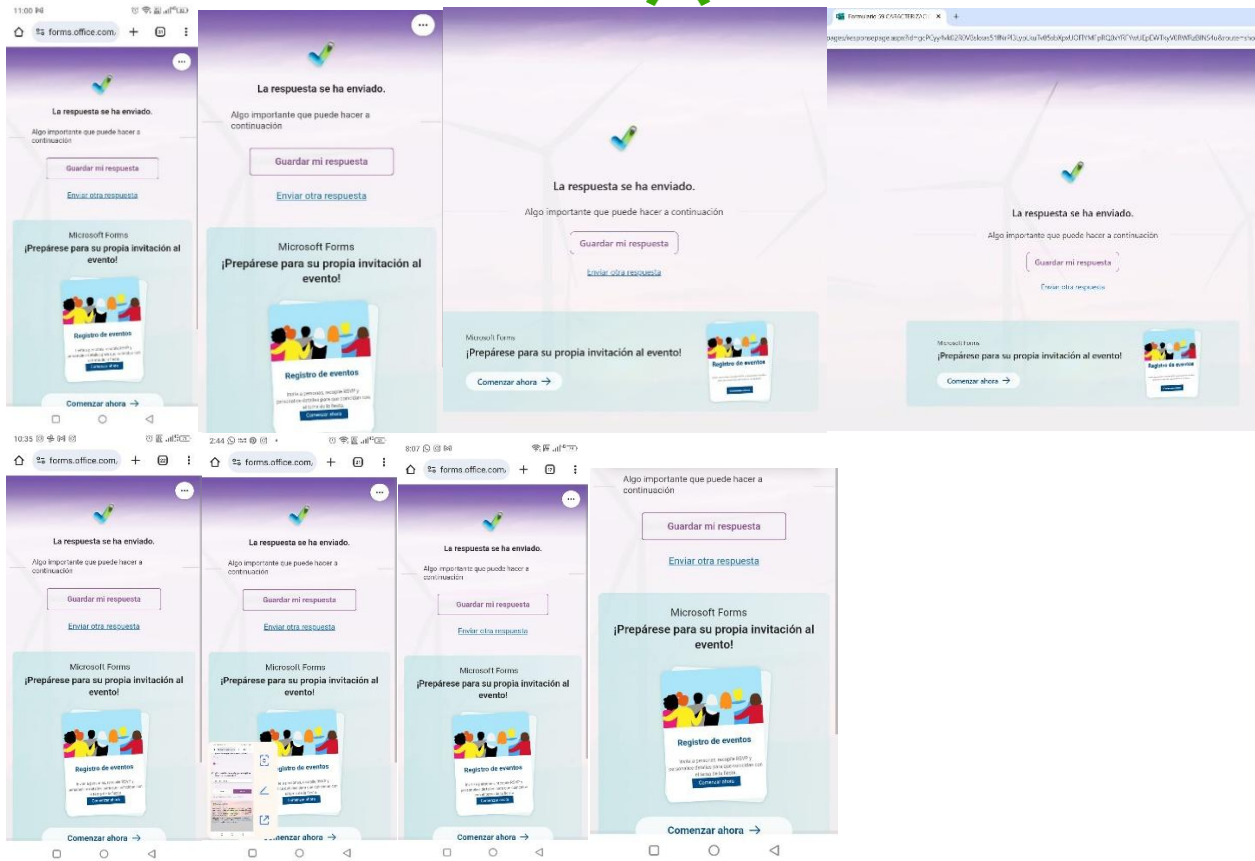
Fotos en el establecimiento



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

Realicé el proceso de caracterización de las panaderías, en el formulario 59 (caracterización de panaderías beneficiarias)

Foto de caracterización formulario 59



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 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.

Realicé el acompañamiento técnico personalizado a las panaderías y emprendimientos asignados (2) semanales, cumpliendo la meta asignada.

Acompañamiento técnico personalizado
Proceso de alimentación de la masa madre





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.

Utilicé elementos del kit técnico garantizando su uso adecuado durante las visitas técnicas y se llevando un control documentado de su utilización para efectos de seguimiento y devolución, conforme a los lineamientos establecidos por el CNHTA.



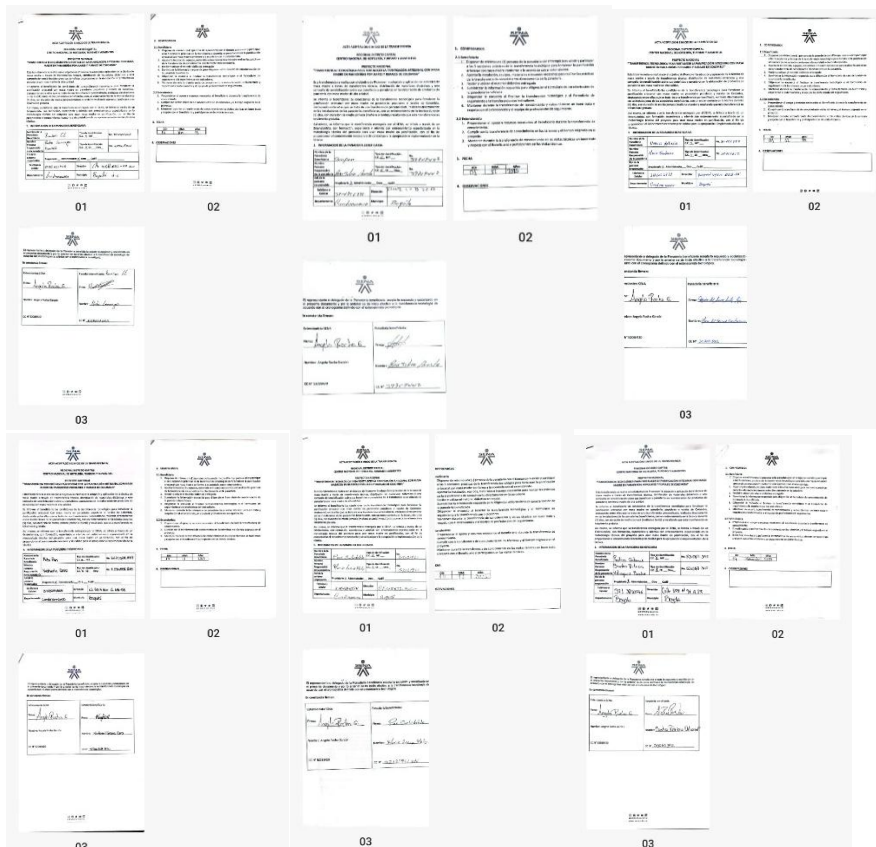
Obligación 6: entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).

Entregué el material didáctico (cartilla, decálogo y sello) en las panaderías y emprendimientos visitados.



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.

Realicé el proceso de registro de información de las panaderías y emprendimientos beneficiados a través del documento Acta de aceptación e inicio de la transferencia.





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 realiza el proceso de diligenciamiento de la encuesta de satisfacción con la persona responsable del establecimiento, al término de la transferencia tecnológica.

No aplica para el periodo de ejecución

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 CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

- Se ha mantenido una constante comunicación con las dependencias de CNHTA y todas las partes involucradas en el proyecto.
Se ha dado solución y apoyo constante y efectivo a cada solicitud.
Asistencia a reuniones programadas.

