



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 15 diciembre de 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8076526

Coordinador de industrias alimentarias

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

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

Referencia: CO1.PCCNTR.8076526 del año 2025

NARLY SEGURA SILVA, identificada con la cédula de ciudadanía 52832688 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.

Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECISIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA PESOS M/CTE (\$ 17.947.180). 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 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) ultimo pago proporcional a los días del mes de diciembre por UN MILLON CIENTO NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$ 1.196.479)



Plazo: Será hasta el 15 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"	Asistí a todas las capacitaciones proporcionadas por el SENA	Adjunto fotos de capacitación de Seguimiento para evaluar fortalezas y opciones de mejora y capacitaciones
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.	Realicé visita a las panaderías en Marsella, bosque popular, la estrada	Adjunto fotos de panaderías



3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Hice las actas y fichas de caracterización, así como encuestas de las panaderías realizadas	Se adjunta registro fotográfico de las panaderías
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	Atendí solicitudes de las personas que hacen acompañamiento de las panaderías y se atiende la sugerencia dada por parte del CNHTA	SE envía registro fotográfico



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 el kit en panaderías midiendo el cloro del agua, ph de la masa y gramera en panaderías donde no cuentan con insumos para pesar	Se realiza visitas panaderías, donde se tiene el kit para cualquier medición que sea necesaria
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 material didáctico a las panaderías	Se deja registro fotográfico de las panaderías que están recibiendo el material
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 formato de gestión de contrato, así como también el formato de si contratista con forme se solicita.	Se anexa evidencias de formatos diligenciados y el registro en si contratista



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 se realizó en el mes	No se realizó en el mes
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	Respondí todas las informaciones en los grupos de WhatsApp	Se anexa evidencia de información enviada a correo electrónico y WhatsApp

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 planillas de pago de la plataforma APORTES EN LINEA Planillas No. 9495757971 del mes de noviembre - 9496111189 del mes de diciembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,

NARLY SEGURA SILVA

Contratista
C.C. 52832688

Recibí a satisfacción:

Firma

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8076526
Coordinador de industrias alimentarias



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

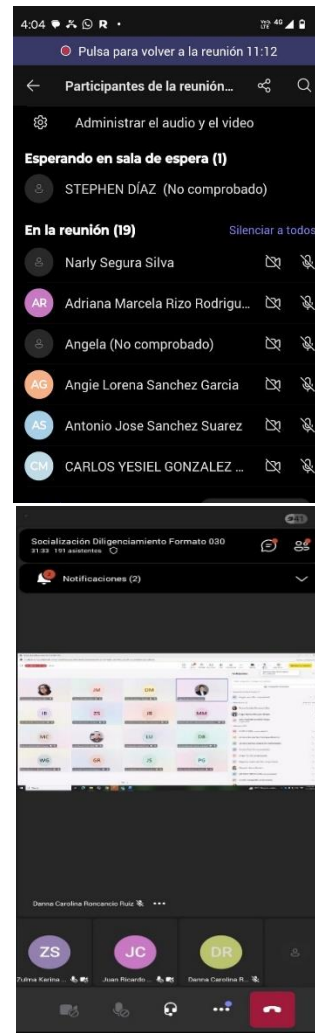
Contrato No.

CO1.PCCNTR.8076526 del año 2025 MES DE DICIEMBRE

- 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

Nº	NOMBRE PARTICIPANTE	Nº DOCUMENTO	ASISTENTE	PRESENCIA	OTRAS OBSERVACIONES	FECHA	ASISTENTE
1	Patric Chamorro	910858491	X				
2	Diana Jarama	910858491	X				
3	Diana Jarama	910858491	X				
4	Diana Jarama	910858491	X				
5	Diana Jarama	910858491	X				
6	Diana Jarama	910858491	X				
7	Diana Jarama	910858491	X				
8	Diana Jarama	910858491	X				
9	Diana Jarama	910858491	X				
10	Diana Jarama	910858491	X				
11	Diana Jarama	910858491	X				
12	Diana Jarama	910858491	X				
13	Diana Jarama	910858491	X				

Nº	NOMBRE PARTICIPANTE	Nº DOCUMENTO	ASISTENTE	PRESENCIA	OTRAS OBSERVACIONES	FECHA	ASISTENTE
1	Patric Chamorro	910858491	X				
2	Diana Jarama	910858491	X				
3	Diana Jarama	910858491	X				
4	Diana Jarama	910858491	X				
5	Diana Jarama	910858491	X				
6	Diana Jarama	910858491	X				
7	Diana Jarama	910858491	X				
8	Diana Jarama	910858491	X				
9	Diana Jarama	910858491	X				
10	Diana Jarama	910858491	X				
11	Diana Jarama	910858491	X				
12	Diana Jarama	910858491	X				
13	Diana Jarama	910858491	X				

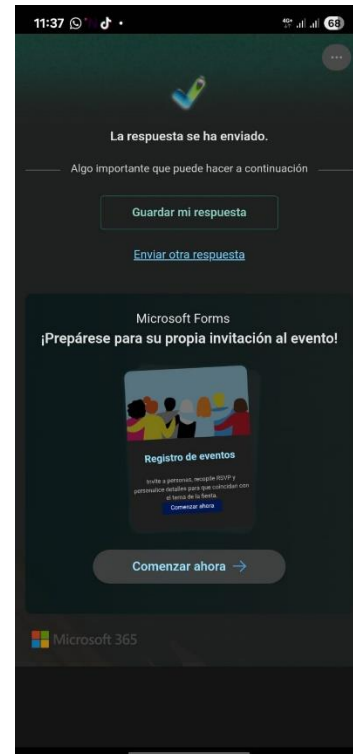
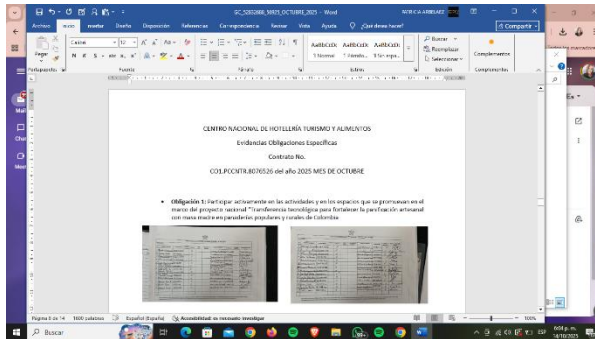




- **Obligación 2:** Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.
- Se anexan fotografías de las llamadas a las panaderías visitadas donde han rechazado el programa de transferencia



- **Obligación 3:** 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.
- foto del establecimiento donde realiza las actividades solicitadas



- **Obligación 4:** Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hostelería, 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
- Registro fotográfico de las actividades realizadas en las panaderías





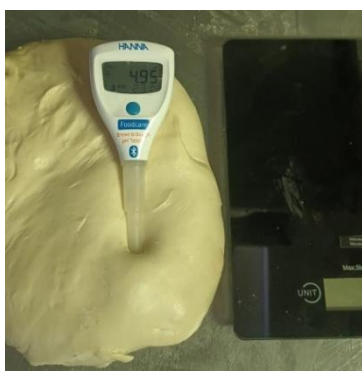








- **Obligación 5:** Utilizar, examinar y cuidar el kit técnico entregado (que contiene: PHmetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el centro de formación el PHmetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo

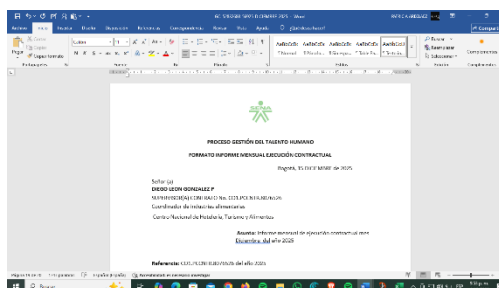
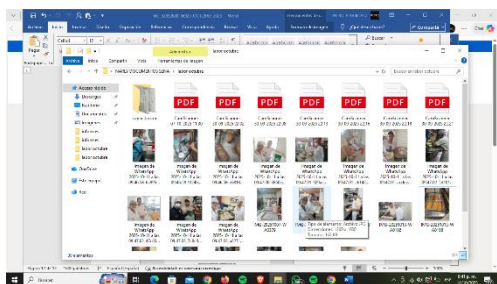




- **Obligación 6:** Entregar el material didáctico, cartilla, decálogo, y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y el otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (el sello es el soporte de que en la panadería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



- **Obligación 7:** 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 anexa evidencia de los documentos diligenciados, así como los documentos Guardados que se recolectan en el momento de la transferencia





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

- Se envía evidencia de comunicaciones por grupos de WhatsApp y de correos enviados

