



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 22 de diciembre 2025

Señor (a)

Antonio José Sánchez

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.SLCNTR. 8100846 del año 2025

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Bogotá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 8100846 del año 2025

Irma Zurliny Abril Plazas, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46359946 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital, 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 diecisiete millones novecientos cuarenta y siete mil ciento ochenta pesos M/CTE (\$17'947.180,00). 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 un valor de novecientos cincuenta y siete mil ciento ochenta y tres pesos M/CTE (\$957.183); b) cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025 por un valor de tres millones quinientos ochenta y nueve mil cuatrocientos treinta y seis pesos M/CTE (\$3'589.436) cada uno; c) un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por un valor de dos millones seiscientos treinta y dos mil doscientos cincuenta y tres pesos M/CTE (\$2'632.253,)

Plazo: Será hasta el 22 de diciembre del año 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 activamente en las actividades y reuniones que fueron realizadas por la parte administrativa y coordinación del proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia".	Planillas de asistencia
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.	2.1. Realicé el contacto con 25 panaderías y emprendedor@s de panadería, brindando la respectiva información sobre el proceso de capacitación de MASA MADRE y sus beneficios, confirmando su participación o causal de rechazo en el instrumento o medio de información previsto para ello. 2.2. Sensibilicé 7 dueños de panaderías en las localidades de Engativá, Antonio Nariño y Tunjuelito, en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional	Listado Planeación y Cronograma de visitas



3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Realicé el registro de las 6 panaderías en el link que nos brindaron en la capacitación y realicé el llenado del formulario de ACTA DE INICIO Y ACEPTACIÓN VOLUNTARIA señalando estado inicial y pactando el plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Evidencia fotográfica ACTA DE INICIO Y ACEPTACIÓN VOLUNTARIA
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	4.1. Implementé la metodología dispuesta en el DECÁLOGO DE LA MASA MADRE y la cartilla de "ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE" que nos brindó el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA. 4.2. Realicé el 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.	Evidencia fotográfica en el punto de atención de las panaderías



5	<p>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.</p>	<p>En la implementación del DECALOGO DE LA MASA MADRE en las panaderías capacitadas se utilizó el 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.</p>	<p>Evidencia fotográfica del uso del kit</p>
6	<p>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).</p>	<p>Entregué el material didáctico proporcionado por el SENA como lo es la Cartilla, el decálogo, pendones y el respectivo sello que identifica la producción de pan con masa madre a las 7 panaderías que aceptaron realizar la capacitación de "PAN CON LA MASA MADRE". Y se solicitó el certificado que otorga el SENA para las personas que recibieron la transferencia.</p>	<p>Evidencia fotográfica sello</p>



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.	7.1. Registré la información en el link conforme a las preguntas solicitadas en el formulario 59 CARACTERIZACION DE PANADERIAS BENEFICIARIAS. 7.2. Realicé los reportes fotográficos conforme a la solicitud 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.	https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=gcPCyy4vk02ROVBskxas51fNrPI3LypLkuTv85sbXpxUOFlYMFpRQOxYRFYwUEpEWTKyVORWRzBINS4u&route=shorturl
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.	Realicé la promoción y garanticé el diligenciamiento de la Encuesta 59 valoración de satisfacción de la transferencia de las 7 panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.	https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=gcPCyy4vk02ROVBskxas51VriE0wTPNMspV1WFoVxXlUMkhZTFVYNFdtOTFdNSE5BNDhYUEM5Rk5ETS4u&origin=lprLink&route=shorturl
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	Mantuve comunicación constante, asertiva y propositiva con el área de administración y coordinación del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución	Pantallazos grupo 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 DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	N/A	N/A	N/A	N/A

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 certificados de afiliación a salud y pensión, correspondientes al mes de diciembre de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019) – “Decreto Ley Antitrámites”). Contrato CO1.PCCNTR. 8100846.

Adjunto evidencias en el link predispuesto por la Dirección de Formación Profesional

Link:

Cordialmente,

Irma Zurliny Abril Plazas

Contratista

C.C. No. 46359946

Recibí a satisfacción:

Firma

Antonio José Sánchez

Supervisor(A) Contrato No CO1.PCCNTR. 8100846 del año 2025

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

Contrato No. 8100846
CO1.PCCNTR 8100846 del año 2025
DICIEMBRE

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.*

Obligación N°1

Asistí activamente en las actividades y reuniones que fueron realizadas por la parte administrativa y coordinación del proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia".



Obligación N°2

2.1. Realicé el contacto con 25 panaderías y emprendedor@s de panadería, brindando la respectiva información sobre el proceso de capacitación de MASA MADRE y sus beneficios, confirmando su



participación o causal de rechazo en el instrumento o medio de información previsto para ello.

2.2. Sensibilicé 7 dueños de panaderías en las localidades de Engativá, Suba y Antonio Nariño, en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional.

DIRECCION	NOMBRE DE LA PANADERIA	FECHA INICIO CAPACITACION
CLL34#51B-59 SUR	PAN DE ANGELES	8/12/2025
DG47SUR#54ª-29	MI MARGARITA	8/12/2025
CLL53A#29-72SUR	SABOR DE MI TIERRA	8/12/2025
DG50#53-76 SUR	DELICIAS ANA	15/12/2025
KR50LBIS#49C-51 SUR	GRACIA DE DIOS	15/12/2025

Obligación N°3

Realicé el registro de las 8 panaderías en el link que nos brindaron en la capacitación y realicé el llenado del formulario de ACTA DE INICIO Y ACEPTACIÓN VOLUNTARIA señalando estado inicial y pactando el plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.



Obligación N°4

4.1. Implementé la metodología dispuesta en el DECÁLOGO DE LA MASA MADRE y la cartilla de "ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE" que nos brindó el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA.

4.2. Realicé el 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.



Obligación N°5

En la implementación del DECALOGO DE LA MASA MADRE en las panaderías capacitadas se utilizó el 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.



Obligación N°6

Entregué el material didáctico proporcionado por el SENA como lo es la Cartilla, el decálogo y el respectivo sello que identifica la producción de pan con masa madre a las 7 panaderías que aceptaron



realizar la capacitación de “PAN CON LA MASA MADRE”. Y se solicitó el certificado que otorga el SENA para las personas que recibieron la transferencia.



Obligación N°7

7.1. Registré la información en el link conforme a las preguntas solicitadas en el formulario 59 CARACTERIZACION DE PANADERIAS BENEFICIARIAS.

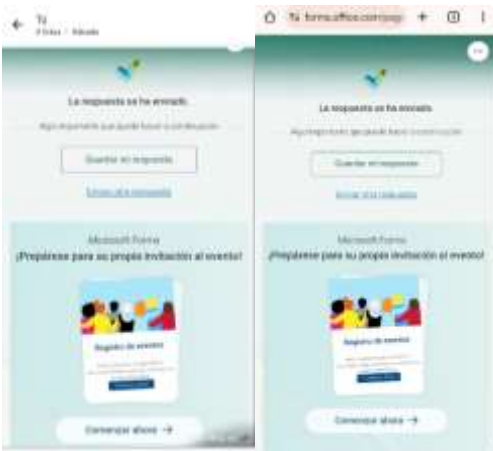
7.2. Realicé los reportes fotográficos conforme a la solicitud sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA.



<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas51fNrPI3LypLkuTv85sbXpxUOFIYMFpRQ0xYRFYwUEpEWTKyVORWRzBINS4u&route=shorturl>

Obligación N°8

Realicé la promoción y garanticé el diligenciamiento de la Encuesta 59 valoración de satisfacción de la transferencia de las 7 panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.



Obligación N°9

Mantuve comunicación constante, asertiva y propositiva con el área de administración y coordinación del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

