



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 31 de Diciembre 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.8244432 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. 8244432 del año 2025

Mónica Fernanda González Pérez, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.075.251.401 de Neiva, 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 CATORCE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO (\$14.357.744) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA a) Un (1) primer pago del mes de septiembre por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$ 3.589.436). b) Cuatro (4) pagos iguales mes de diciembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$ 3.589.436) cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 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.	Encontré panaderías interesadas para programarlas e iniciar con la trasferencia de información. A éstas panaderías se les enseñó a formular y preparar la elaboración de masa madre.	Ver evidencia
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.	Ya recibida la transferencia: el proceso con formulación e implementación de la masa madre y sacando muestras de pH del agua se informó al beneficiario de la panadería el proyecto para consolidar dicha panadería la meta de Formación como beneficiario de dicho proyecto.	Ver evidencia



3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Comencé la capacitación diligenciando los formatos establecidos para dicho proyecto.	Ver evidencia
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	Cumpliendo con lo establecido en el contrato elaboré la metodología implementada en la capacitación realizada en el Centro Nacional de Hotelería turismo y Alimento. Los pasos a seguir fueron: -Enseñando a formular -Elaboración de la masa madre -Alimentarla -Realizando un prefermento -Y finalizando con la preparación del pan de masa. Agradeciendo a la panadería por demostrar interés por dicha capacitación. Durante los 5 días tomé evidencias fotográficas de la realización del proceso que es informado vía WhatsApp a la profesional Vanesa hasta finalizar con cada panadería.	Ver evidencia



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>-Inicié la transferencia con la realización y la mediación del agua el pH y la temperatura tanto del agua como de la masa utilizando las tirillas entregadas en el kit.</p> <p>-La Gramera me ayudó y fue de gran ayuda para la medida correcta de la elaboración de la masa madre y la muestra de pan de masa madre.</p> <p>-Utilicé los termómetros para la correcta medida de temperatura y de pH de masa y agua.</p> <p>Al finalizar cada transferencia realicé un informe que entregué por medio de un link informando cada paso realizado para la correcta elaboración y cumplimiento de este proyecto.</p>	Ver Evidencia
---	--	--	---------------



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 a cada Panadería Transferida su respectivo material didáctico como fué: La cartilla, el decálogo, y el sello que identifica la producción de masa madre.</p>	<p>Ver Evidencia</p>
7	<p>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.</p>	<p>Elaboré los reportes correspondientes que son solicitados para la ejecución y buen desarrollo del proyecto.</p>	<p>Ver Evidencia</p>
8	<p>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.</p>	<p>NO APLICA</p>	<p>NO APLICA</p>



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	Siempre hubo buena comunicación y disposición de las asesoras hacia mí como extensionista dispuestas a apoyar buscar solución en las diferentes circunstancias que pudieron presentarse.	Ver evidencia
---	--	--	---------------

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 a los meses de NOVIEMBRE de 2025 con Número de Planilla 1076705592 Y DE DICIEMBRE del 2025 con Número de Planilla 1077656155 (Decreto Ley 2106 de 2019) – “Decreto Ley Antitrámites”). Contrato CO1.PCCNTR. 8244432.

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

Link:

Cordialmente,

Mónica F. González P.

MONICA FERNANDA GONZALEZ PEREZ

Contratista

C.C. No. 1.075.251.401

Recibí a satisfacción:

Firma

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.8244432 del año 2025

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

Contrato No.
CO1.PCCNTR. 8244432
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.

Obligación N°1

PANADERIA YOLIS

DATOS PRINCIPALES

DIRECCION: TRANSVERSAR 77 # 81 H- 42 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA

CONTACTO: SALOMON CORTES

TELEFONO: 3202276932

DIA 1

ELABORACIÓN DE MASA MADRE Y ENSEÑANZA DE FORMULACIÓN



GTH-F-062 V10



DIA 2 Alimentación de masa madre



DIA 3 Alimentación de masa madre y Prefermento



DIA 4 Mezcla de ingredientes y preparación del Pan





DIA 5 Evidencia final del Pan con Masa Madre



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA


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.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, 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. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Yolis Pan	Tipo de identificación C.C. <input checked="" type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	No. 79.120709
Nombre Persona Responsable de la panadería	Salvador Cortes	Tipo de identificación C.C. <input checked="" type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	No. 79.120.709
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cui? _____		
Teléfono o Celular	3202276932	Dirección	Tierras 77#B1H-42
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Boyota D.C.


 WWW.SENA.CO



CARACTERIZACIÓN



PANADERIA PANATY

DATOS PRINCIPALES

Dirección: CARRERA 112 # 69-11 Barrio Marandu - Localidad Engativá

Contacto: ASTRID PINZON

Teléfono: 3193659298

DIA 1

PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN DEL PAN





**DÍA 2
ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE**



**DÍA 3
ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE Y PREPARACIÓN DE PRE FERMENTO**



**DÍA 4
MEZCLA Y PREPARACIÓN DEL PAN CON MASA MADRE**





DIA 5 HORNEADO PAN FINAL DE MASA MADRE



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA


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 resultante que esta transferencia es totalmente gratuita.

Aú mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, 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.

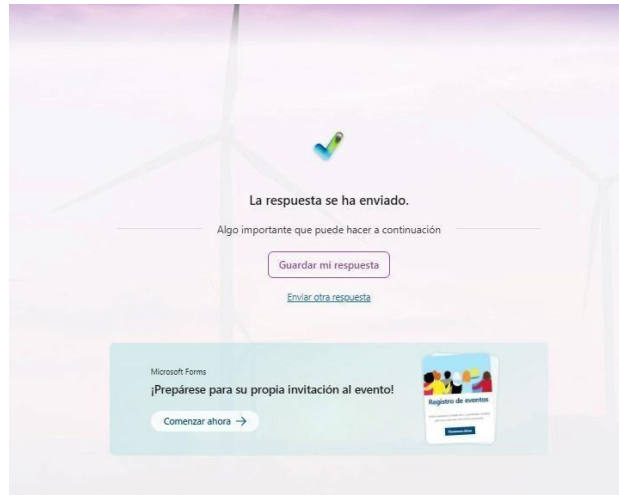
I. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panadería PANATY	Tipo de identificación	C.C. <input checked="" type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/>	No.	52'457'266
Nombre Persona Responsable de la panadería	Astrid Anzon	Tipo de identificación	C.C. <input checked="" type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	No.	52'457'266
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cual? _____				
Teléfono o Celular	3193659298	Dirección	Cra 112 N°65-11		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Bogotá		


 @SENACOLMBIA



CARACTERIZACIÓN



PANADERIA TRIGOMANIA

DATOS PRINCIPALES

Dirección: CARRERA 82 # 77 A-02 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA

Contacto: JAIRO HERNANDEZ

Teléfono: 3229098285

DÍA 1

PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN DEL PAN





DÍA 2
ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE



DIA 3
ALIMENTACIÓN MASA MADRE Y PREPARACIÓN DE PREFERMENTO



DIA 4
MEZCLA Y PREPARACIÓN DEL PAN DE MASA MADRE



GTH-F-062 V10



Día 5

HORNEO EVIDENCIA FINAL DEL PAN DE MASA MADRE



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

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.

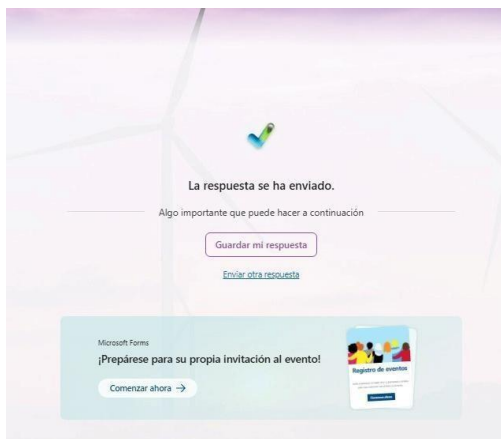
Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las 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.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, 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. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	<i>Figsmania</i>	Tipo de identificación	<i>c.c. X NIT</i>	No.	<i>13892827</i>
Nombre Persona Responsable de la panadería	<i>Jairo Hernandez Bailla</i>	Tipo de identificación	<i>c.c. I. CE</i>	Otro	<i>No. 13892827</i>
Rol de la persona responsable	Propietario <input type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cus? Panadero</i>				
Teléfono o Celular	<i>3229098285</i>	Dirección	<i>Cra 82#77A-02</i>		
Departamento	<i>Andrés Bello</i>	Municipio	<i>Bosque D.C.</i>		

CARACTERIZACION





PANADERIA EMANUEL

DATOS PRINCIPALES

Dirección: Transversal 73A# 82C- 03BARRIO - LOCALIDAD ENGATIVA

Contacto: JOSE DANIEL CAÑÓN

Teléfono: 3016480678

DIA 1 PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN



DIA 2 ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE



DIA 3 ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE Y PREPARACIÓN DE PREFERMENTO





4 DIA MEZCLA Y PREPARACIÓN DEL PAN DE MASA MADRE



DIA 5 HORNEO Y EVIDENCIA FINAL



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA


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.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, 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. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	<u>Figomania</u>	Tipo de Identificación	<u>cc.X NIT</u>	No.	<u>13892827</u>
Nombre Persona Responsable de la panadería	<u>Jairo Hernandez</u>	Tipo de Identificación	<u>cc.X CE</u>	Otro	<u>No. 13892827</u>
Rol de la persona responsable	Propietario <input type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input checked="" type="checkbox"/> <u>panadero</u>				
Teléfono o Celular	<u>3229093285</u>	Dirección	<u>Gra 82 # 77A-02</u>		
Departamento	<u>Antioquia</u>	Municipio	<u>Bogotá D.C.</u>		

SENA
www.sena.gov.co



CARACTERIZACIÓN



PANADERIA GUADALUPE

DATOS PRINCIPALES

Dirección: CARRERA 93C # 127 T-08 BARRIO LOS ANDES LOCALIDAD SUBA RINCON

Contacto: ELMER ORTIZ

Teléfono: 3209440862

DIA 1 PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN DEL PAN

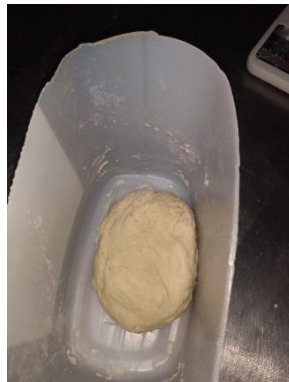




DIA 2 ALIMENTACIÓN MASA MADRE



DIA 3 ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE Y PREFERMENTO



DIA 4 MEZCLA Y PREPARACIÓN DEL PAN DE MASA MADRE



DIA 5 HORNEO Y EVIDENCIA FINAL





ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

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 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.

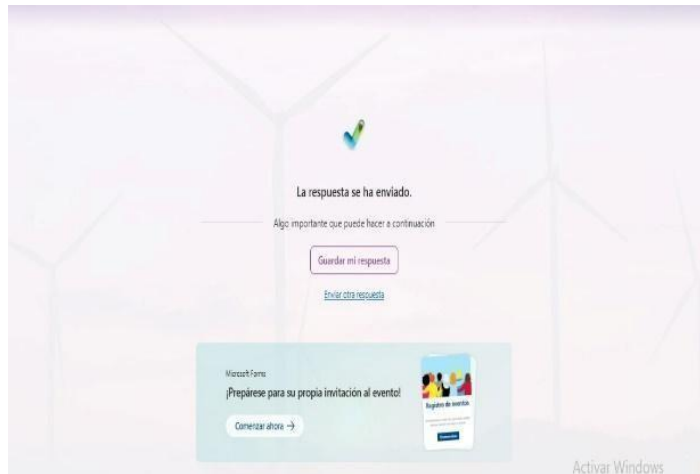
Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extencionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panadería Guadalupe	Tipo de Identificación C.C. X NIT	No. 80815036
Nombre Persona Responsable de la panadería	Elmer Ortiz	Tipo de Identificación C.C. CE Otro	No. 80815036
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cui? <input type="checkbox"/>		
Teléfono o Celular	3209440862	Dirección	Gra 93C #127T-08
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Bogotá

@SENAComunicación

CARACTERIZACIÓN



PANADERIA EL REY DAVID

DATOS PRINCIPALES:

Dirección: CARRERA 81A# 82G-02 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA |

Contacto: 3009030009

Teléfono: LISETH FANDIÑO



DIA 1 PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN DEL PAN



DIA 2 ALIMENTACIÓN MASA MADRE



DÍA 3 ALIMENTACIÓN DE MASA MADRE Y PREFERMENTO






DÍA 4 MEZCLA Y PREPARACIÓN DEL PAN DE MASA MADRE



DIA 5 HORNEO Y EVIDENCIA FINAL



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE LA TRANSFERENCIA


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.

A sí mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, 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.

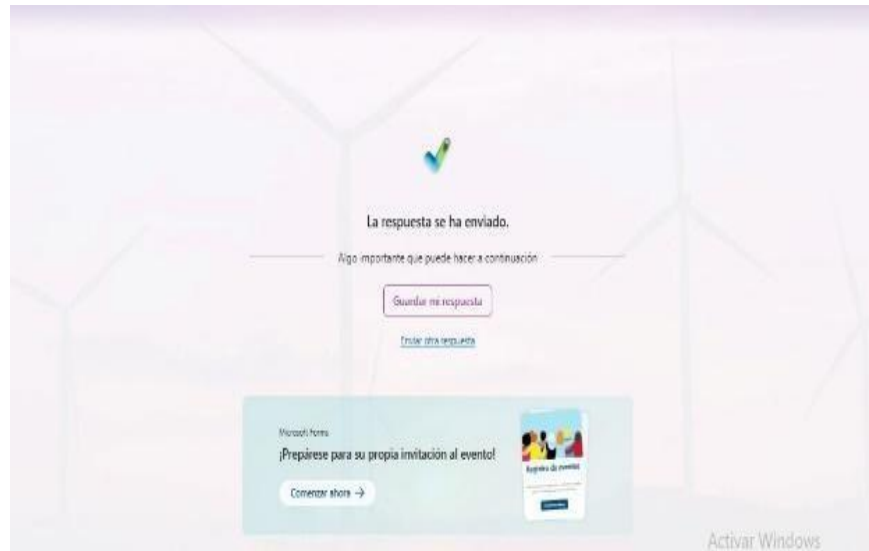
1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	El Rey David	Tipo de identificación c.c. <input checked="" type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/>	No. 39.143.188
Nombre Persona Responsable de la panadería	Liseth Jandino	Tipo de identificación c.c. <input checked="" type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	No. 39.143.188
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cuál?		
Teléfono o Celular	3009030009	Dirección	Carrera 81A# 82 G-22
Departamento	Undinamarca	Municipio	Bogotá D.C


SENA



CARACTERIZACION



PANADERIA PAN DE AQUELLA

DATOS PRINCIPALES

Dirección: CARRERA 81 # 95D-15 BARRIO BACHUE- LOCALIDAD ENGATIVA

Contacto: MATIAS SORIANO

Teléfono: 3123782783

REALICE LA PREPARACIÓN DE MASA MADRE Y FORMULACIÓN DEL PAN





SE EJECUTÓ LA ALIMENTACIÓN DE LA MASA MADRE



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE TRANFERENCIA

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 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 resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Estudiante, 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. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Pán de Aquella	Tipo de identificación	CC, X, NIT, ...	No.	19455695
Nombre Persona Responsable de la panadería	Matias Soriano	Tipo de identificación	CC, X, CE, ... Otro, ...	No.	19455695
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cui? <input type="checkbox"/>				
Teléfono o Celular	3123782783	Dirección	Calle 81 # 95D-15		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Bogotá D.C.		

SENA
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

CARACTERIZACION





COCINA OCULTA : AMASIJOS Y AREPAS DON JOSE

DATOS PRINCIPALES

Dirección: CARRERA 77 B BIS # 78-40 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA |

Contacto: JOSE FUENTES

Teléfono: 3219083090

EXPLICACIÓN DE FORMULACIÓN PAN CON MASA MADRE Y ELABORACIÓN DE LA MISMA.



ACTA DE ACEPTACION E INICIO DE TRANSFERENCIA


ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELETERÍA, 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.

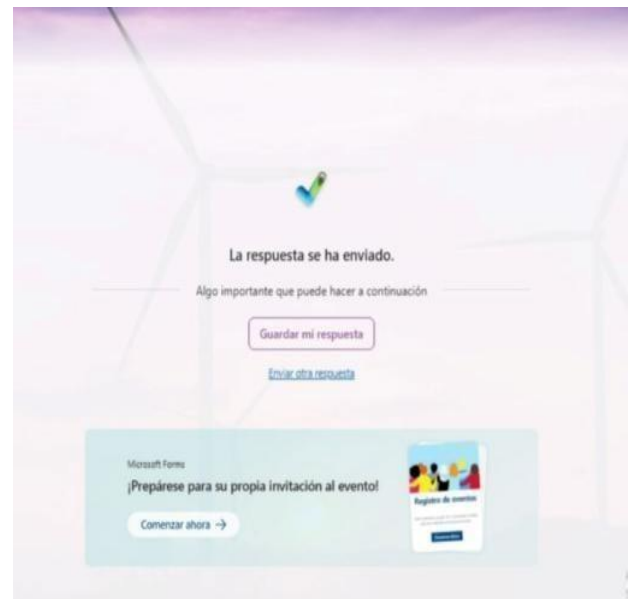
A su mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

I. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Amasijos y Arepas Don Jose	Tipo de identificación	C.C. <input checked="" type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/>	No.	1073819646
Nombre Persona Responsable de la panadería	Jose fuentes	Tipo de identificación	C.C. <input type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	No.	1073819646
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cual? <input type="checkbox"/>				
Teléfono o Celular	3219083090	Dirección	Carrera 77B Bis #78-40		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Bogota D.c.		


www.sena.gov.co

CARACTERIZACION





REPORTE DE EVIDENCIAS






EVIDENCIA USO DEL KIT





GTH-F-062 V10

REPORTE DE PANADERIAS					
SEMANA	NOMBRE DE LA PANADERIA	DIRECCION	CONTACTO	TELEFONO	FOTO UBICACIÓN
8 AL 12 SEP	PANADERIA LA ESPERANZA	CALLE 76 a 83-95 BARRIO LA GRANJA LOCALIDAD ENGATIVA	MAURICO LAGOS	3185865003	
15 AL 19 SEP	PANADERIA MANA Y CAFÉ	CALLE 71 B #100 B- 32 BARRIO ALAMOS NORTE- LOCALIDAD ENGATIVA	SANTIAGO BERNAL	3126608666	
	PANADERIA SHALOM	CARRERA 80 A #77 A- 10 BARRIO LA GRANJA LOCALIDAD ENGATIVA	LIBARDO VARGAS	3212400551	

22 AL 26	PANADERIA LA ESTACION DEL PAN	CARRERA 105 F CALLE 70 A BARRIO ALAMOS NORTE- LOCALIDAD ENGATIVA	JHON GONZALEZ	3102597795	
	PANADERIA HORNEADOS GURMET	CALLE 72 N° 103A- 32 BARRIO ALAMOS NORTE- LOCALIDAD ENGATIVA	ELIECER CACERES	3507629216	
	PANADERIA PASTELERIA PANYIYO	TRANSVERSAL 94 L #86-04 BARRIO QUIRIGUA- LOCALIDAD ENGATIVA	CAROLINA GUTIERREZ	3103309391	

29 AL 3 OCT	PANADERIA LA ESQUIXITA	CALLE 76 # 77B-52 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA	PEDRO SOLANO	3209405500	
	PANADERIA PANYIRO	CALLE 71 B # 100 B-18 BARRIO ALAMOS NORTE- LOCALIDAD ENGATIVA	JHON RODRIGUEZ	3213612127	
6 AL 10 OCT	LA 7 al 11 octub PANATTE RIA	Av CI 80 #27 BARRIO SANTA MARIA DEL LAGO- LOCALIDAD ENTAGIVA	Jose Tovar	3218099902	

	<p>PANADERIA YORCA</p>	<p>CALLE 78 # 77B-55 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA</p>	<p>YARLEN CAMACHO</p>	<p>3134601749</p>	
<p>14 AL 18</p>	<p>PANADERIA BOSTON</p>	<p>CALLE 86 #95C16 BARRIO BACHUE- LOCALIDAD ENGATIVA</p>	<p>ABELARDO BOHORQUEZ</p>	<p>3142260851</p>	

OCT	PANADERIA TRIGO PAN	CALLE 86 # 95-16 BARRIO BACHUE- LOCALIDAD ENGATIVA	JHONATAN SOSA	3042102443	
20 AL 24 OCT	D GUSTAR	CARRERA 81 A# 74A36 BARRIO TABORA- LOCALIDAD ENGATIVA	EFREN GONZALEZ	3157115166	
20 AL 24 OCT	CRAFT PASTRY	CALLE 72 #96A-02 BARRIO ALAMOS NORTE- LOCALIDAD ENGATIVA	ARNULFO DURAN	3504156357	

	PANADERÍA Y CAFETERIA IMPERIAL.82	Carrera 82# 77-45 BARRIO LA GRANJA LOCALIDAD ENGATIVA	ROSA ELENA CHACÓN	3209590565	
27 AL 31 OCT	LA GRAN VILLA NUEVA	CALLE 76#81-04 BARRIO LA GRANJA - LOCALIDAD ENGATIVA	ISRAEL SUAREZ	3213043906	
	PANADERIA CAFETERIA Y PASTELERIA SANTA ISABEL	95A#127F-18 BARRIO SAN CALLETANO- LOCALIDAD SUBA RINCON	GERARDO LOPEZ	3118418953	

4 NOV AL 8
NOV

PANADERIA MI TRIGAL DE
ORO

CARRERA 85# 77A-04
BRR LA GRANJA-
LOCALIDAD ENGATIVA

FLOR NIETO

3208991888



PANADERIA DONQUIN
TORTAS

CALLE 75 # 80-05 BARRIO
TABORA- LOCALIDAD
ENGATIVA

YOBANY VARGAS




3155469205



	<p>YOLIS PAN</p>	<p>TRANSVERSAL 77 #81H-42 BARRIO MINUTO DE DIOS- LOCALIDAD ENGATIVA</p>	<p>SALOMON CORTES</p>	<p>3202276932</p>	
<p>10 NOV AL 14 NOV</p>	<p>PANATY</p>	<p>CARRERA 112 # 69-11 BARRIO MARANDU- LOCALIDAD ENGATIVA</p>	<p>ASTRID PINZON</p>	<p>3193659298</p>	

18 NOV AL 22 NOV	TRIGOMANIA	CARRERA 82 # 77 A-02 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA	JAIRO HERNANDEZ	3229093285	
	PANADERIA EMANUEL	TRANSVERSAL 73 A # 82C 03 BARRIO MINUTO DE DIOS	JOSE DANIEL CAÑON	3016480678	
24 NOV AL	EL REY DAVID	CARRERA 81A# 82G-22 BARRIO LA ESPAÑOLA- LOCALIDAD ENGATIVA	LISETH FANDIÑO	3009030009	

28 NOV	GUADALUPE	CARRERA 93 C # 127 T-08 BARRIO LOS ANDES LOCALIDAD SUBA RINCON	ELMER ORTIZ	320944862	
1 AL 5 DIC	PAN DE AQUELLA	CARRERA 81# 95D-15 BARRIO BACHUE- LOCALIDAD ENGATIVA	MATIAS SORIANO	3123782783	
	AMASIJOS Y AREPAS DON JOSE COCINA OCULTA	CARRERA 77 B BIS # 78- 40 BARRIO LA GRANJA- LOCALIDAD ENGATIVA	JOSE FUENTES	3219083090	

9 AL 13 DIC	CREMI TORTAS	CALLE 127 D#93-39 BARRIO RINCON JAPON- LOCALIDAD SUBA RINCON	MIGUEL ANGEL ZARATE	3212093812	
15 AL 19 DIC	LA REINA DEL PAN	CALLE 70C #111 C-66 BARRIO LA RIVIERA- LOCALIDAD ENGATIVA	ABELINO RODRIGUEZ	3128566980	
22 AL 26 DIC	PISTORIA	TRANSVERSAL 76 #81G- 81 BARRIO MINUTO DE DIOS-LOCALIDAD ENGATIVA	GUILLERMO PALENCIA	3144769089	

REPORTE DE PANADERIAS NO INTERESADAS

<p>PANADERIA Y PASTELERIA EL MANANTIAL DEL TRIGO</p>	<p>Cra. 77 #78-05 barrio la granja localidad de engativa</p>	
<p>PANADERIA TRIGO Y MIEL</p>	<p>Carrera 81 #78-07 barrio la granja localidad de engativa</p>	
<p>PANADERIA EL PAN DE LA GRANJA</p>	<p>Cl. 76 #77 - 53 la Granja Localidad de Engativa</p>	
<p>CAMPESINOS CAFETEROS</p>	<p>Cra. 81 #78-23 La Granja Localidad de Engativa</p>	
<p>PANADERIA LA REINA DEL SABOR</p>	<p>Cl. 82 #94L 61 barrio Bachue localidad Engativa</p>	
<p>PANADERIA LA FUENTE DEL SABOR</p>	<p>Calle 77A #78-09 Barrio La Granja Localidad Engativa</p>	
<p>PANADERIA Y CAFETERIA PANCITOS PAN Y CAFE</p>	<p>Calle 78 #80 A- 30 Barrio La Granja Localidad de Engativa</p>	

ENTREGAS A PANADERIAS

Se entregaron a 11 panaderías a cada uno Cartilla Masa Madre, Sello Masa Madre, Decálogo Masa Madre, Pendón Publicitario.

CRAFT PASTRY



VIDEO



LA ESTACION DEL PAN



VIDEO



HORNEADOS GOURMET



VIDEO



MANA Y CAFE



VIDEO



LA EXQUISITA



VIDEO



LA ESPERANZA



VIDEO



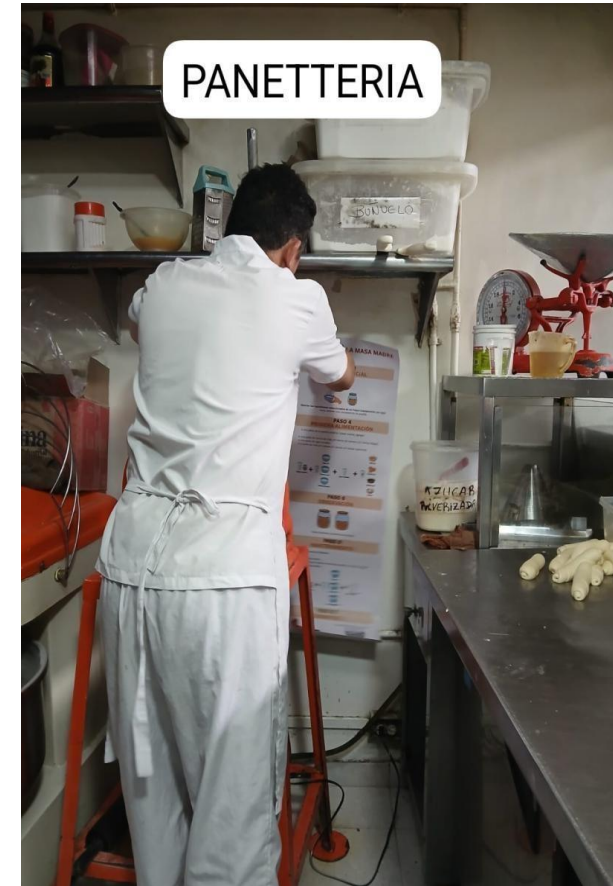
PAN YIYO



VIDEO



PANETTERIA



VIDEO



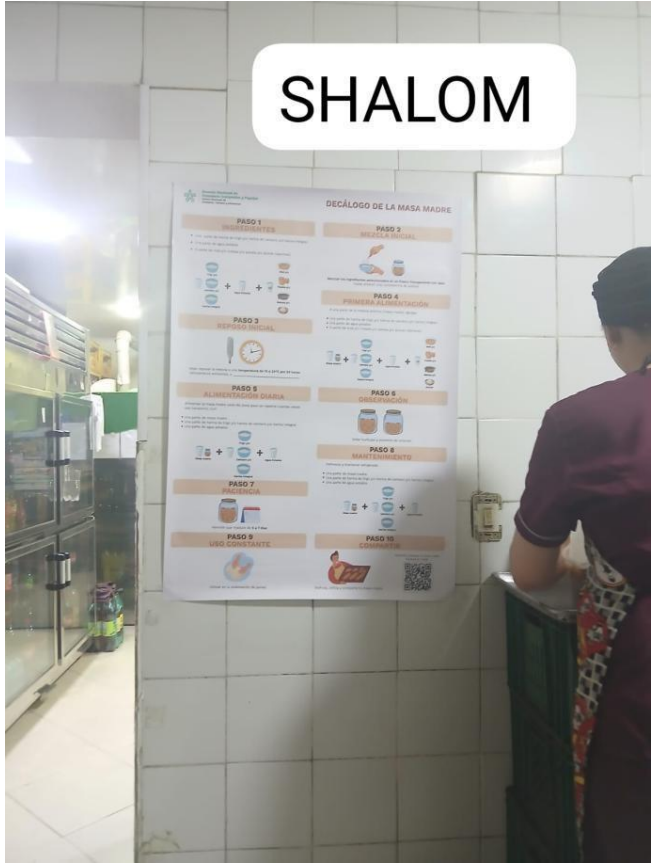
YORCA



VIDEO



SHALOM



VIDEO



PANYIRO



VIDEO

