



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 31 de diciembre 2025

Señor

JOSE ANTONIO SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.8287074 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. 8287074 del año 2025

Julieth Alejandra Chamucero Castro, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1018476384 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 **VEINTE MILLONES SETESIENTOS DIECIOCHO MIL CIENTO NOVENTA Y UNO. PESOS M/CTE.**

(\$20.718.191). 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 septiembre de 2025, por valor de **TRES MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL SEISIENTOS CINCUENTA Y OCHO. PESOS M/CTE. (\$3.919.658);** b) Tres (3) pagos iguales por los meses de octubre a diciembre de 2025, por valor de **CINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE. PESOS M/CTE. (\$5.599.511)** 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"	Asistí y participe activamente en el proceso de transferencia tecnológica del curso "Elaboración de Panes con Masa Madre" desarrollado en las panaderías beneficiarias durante las semanas del mes de diciembre.	Evidencia fotográfica
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.	Llevé a cabo el proceso de visitas a panaderías registradas en la base de datos, y adicional a eso también visité panaderías potenciales para agendamiento y programación de la transferencia del curso de elaboración de panes con masa madre en la localidad de Usme.	Evidencia fotográfica



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 panaderías, en el formulario (formulario 59 caracterización de panaderías beneficiarias) y actas de Inicio firmadas y diligenciadas.	
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 acompañamiento y capacitación técnica personalizada en la elaboración y manejo de la masa madre en dos panaderías por semana, según la meta asignada.	Evidencia fotográfica
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 las herramientas del kit entregado por el centro, con el cual pudimos llevar un control del proceso de realización de la masa madre durante las visitas técnicas llevando adecuado registro y seguimiento de esta.	Evidencia fotográfica



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).	Realicé la entrega del material respectivo suministrado por el centro de formación para disposición y pegado en las respectivas panaderías beneficiarias.	Evidencia fotográfica
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 proceso de registro de información de la panadería beneficiaria a través del uso del formato (acta de inicio de transferencia).	Evidencia fotográfica
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 este ciclo	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 el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución	Actualmente mantengo comunicación constante y coordinada con el equipo del CNHTA y con las áreas correspondientes del Centro de Formación, en el marco de la planeación e inicio del proyecto.	Evidencia fotográfica

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 O INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO O 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 la planilla de seguridad social No. 92019107 correspondiente al mes de NOVIEMBRE pagada el 2 de diciembre de 2025 y planilla de seguridad social No. 92072523 correspondiente al mes de DICIEMBRE pagada el 3 de diciembre del presente año (Decreto Ley 2106 de 2019) – “Decreto Ley Antitrámites”). Contrato CO1.PCCNTR. 8287074.

Adjunto evidencias en la parte posterior de las obligaciones enumeradas en las siguientes páginas del documento.

Folio (16 páginas)

Julieth Chamucero.

Cordialmente,

JULIETH ALEJANDRA CHAMUCERO CASTRO

Contratista

C.C. No. 1018476384

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE ANTONIO SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR. 8287074 del año 2025

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas mes de DICIEMBRE

Contrato No.

CO1.PCCNTR. 8287074 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

Asistencia y participación activa en el proceso de transferencia tecnológica del curso "Elaboración de Panes con Masa Madre" desarrollado en las panaderías beneficiarias durante las semanas del mes de DICIEMBRE.

Evidencia de presencia y acompañamiento en panaderías capacitadas





Obligación N°2

Se llevó a cabo el proceso de visitas a panaderías registradas en la base de datos, y adicional a eso también se visitaron panaderías potenciales para agendamiento y programación de la transferencia del curso de elaboración de panes con masa madre, en la localidad de Usme.



Evidencia de Panaderías visitadas





Obligación N°3

Se realiza proceso de caracterización de panaderías, en el formulario (formulario 59 caracterización de panaderías beneficiarias) Para ingreso en la base de datos.



Panadería Shalom



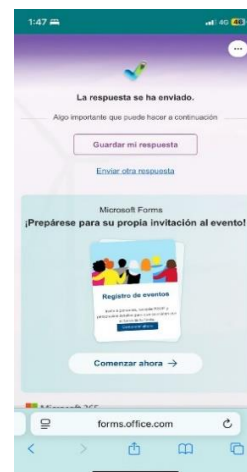
Panadería Galaxia



Panadería Magic Pan



Panadería Hawái



Panadería Santa Martha M.E.

Obligación N°4

Se realizó acompañamiento técnico personalizado dos panaderías por semana, según la meta asignada.







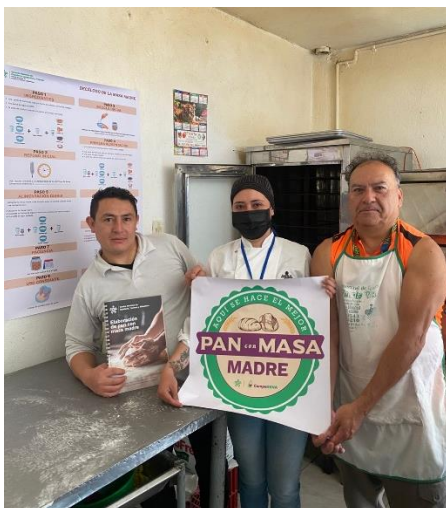
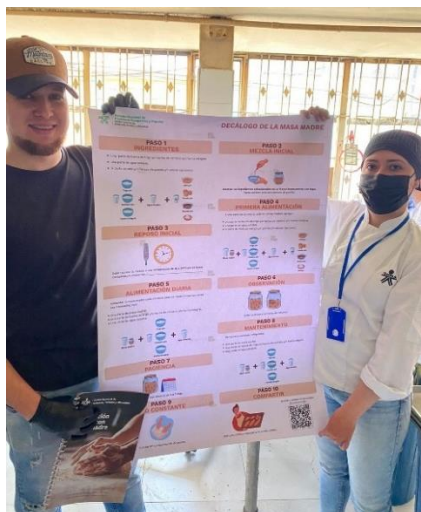
Obligación N°5

Se realiza uso del kit entregado por el centro, con el cual tomaremos registro del proceso de realización de la masa madre y el producto final durante las visitas técnicas llevando adecuado control y seguimiento de esta.





Obligación N°6: Entrega 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).



Obligación N°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 realiza proceso de registro de información de la panadería beneficiaria a través del uso del formato (acta de inicio de transferencia) y constante comunicación enviando evidencias de cómo va el proceso de transferencia.



SENA

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 resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Aui mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensiónista, 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	Transferencia y Rubén La Esquina del Buen Pan	Tipo de identificación	CE_26_MF	No.	4514783027
Nombre Persona Responsable de la panadería	Yerson David Tizabi	Tipo de identificación	CE_26_OE	No.	70191903073
Rol de la persona responsable	Propietario ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Cuál?				
Teléfono o Celular	71314028314	Dirección	Cra. 44 # 35 a - 04 sur		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Boyacá		

SENA

SENA

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 resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Aui mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensiónista, 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	Rubén y Rubén Kuki hujalade	Tipo de identificación	CE_26_MF	No.	52180518
Nombre Persona Responsable de la panadería	Luis Dany Hernero Villalobos	Tipo de identificación	CE_26_OE	No.	52180518
Rol de la persona responsable	Propietario ☐ Administrador ☒ Otro ☐ Cuál?				
Teléfono o Celular	313 245 9855	Dirección	Cra. 44 # 180 sur - 55		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Boyacá		

SENA

SENA

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 resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Aui mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensiónista, 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	Transferencia y Rubén La Esquina del Buen Pan	Tipo de identificación	CE_26_MF	No.	70191903073
Nombre Persona Responsable de la panadería	Yerson David Tizabi	Tipo de identificación	CE_26_OE	No.	70191903073
Rol de la persona responsable	Propietario ☐ Administrador ☒ Otro ☐ Cuál?				
Teléfono o Celular	701914028314	Dirección	Cra. 44 # 35 a - 04 sur		
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Boyacá		

SENA





Obligación N°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 este periodo.

Obligación N°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 ha mantenido comunicación constante y coordinada con el equipo del CNHTA, asistiendo a reuniones dentro del centro y por medio de chats con las áreas correspondientes en el marco de la planeación e inicio del proyecto.

