



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 22 diciembre 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.8101150

Coordinador académico de Alimentos y Bebidas

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Bogotá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.8101150 del año 2025

PEDRO YEZID RODRÍGUEZ VELÁSQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79889095 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 DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE (\$ 18.898.890). 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 UN MILLÓN SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (\$ 1.637.904). b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$ 3.779.778) cada uno. c) Un (1) ultimo pago proporcional a los días del mes de diciembre por de DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$ 2.141.874).



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 oportunamente a capacitaciones y talleres teórico-prácticos para fortalecer y aplicar las técnicas de elaboración de masa madre a productos de panificación en sectores populares, se desarrollan espacios académicos interactivos con compañeros Extensionistas, se realiza control de seguimiento para revisar falencias fortalezas y productividad, así como también para realizar los cambios en las directrices donde haya lugar	Ver Anexo 1 : LISTADOS DE ASISTENCIA A y EVIDENCIA DE LAS REUNIONES PROPUESTAS POR EL SENA



2	<p>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.</p>	<p>Establecí un plan de visitas a panaderías en sectores populares de estratos 1, 2 y 3, sensibilizando al gremio panificador sobre la importancia de la Transferencia y se acuerda la agenda para iniciar y desarrollarse en jornadas según su conveniencia.</p>	<p>Ver Anexo 2: PROGRAMACIÓN PANADERIAS EXTENSIONISTA PEDRO RODRÍGUEZ</p>
3	<p>Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.</p>	<p>Acordé un cronograma teórico-práctico durante 5 días en la semana para desarrollar la Transferencia en los horarios acordados y los temas diversos que se ejecutan diariamente, iniciando con la realización de la masa madre y alimentación diaria de la misma, así como también tomando todas las mediciones correspondientes</p>	<p>Ver anexo 3: Fotografías de los talleres Teórico-prácticos Panaderia Dayana, pizzería dulce aroma, desayunitos y algo más, restaurante punto del sabor, restaurante maría paz, postres lore, samuel hernan, mi pequeña Venecia</p>



4	<p>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</p>	<p>Establecí una pedagogía acorde al nivel de escolaridad de quienes reciben la transferencia, en un lenguaje sencillo, por medio de experiencias en el hacer, el saber por medio de explicaciones y ejecuciones entendibles y que aporten conocimiento y dan como resultado la elaboración de pan con masa madre acorde a los estándares y tiempos establecidos.</p>	<p>Ver Anexo 4: Cronograma Metodología de capacitación Transferencia por temas, ejecución</p>
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>Realicé mediciones en cada Panaderia y establecimiento, revisando las condiciones que sean optimas para el proceso de la transferencia, se revisa el cloro en el agua, el ph de la masa, se revisa que las temperaturas sean adecuadas para la capacitación.</p>	<p>Ver anexo 3: Se utiliza los equipos entregados para cada una de las panaderías</p>



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 una programación de entrega de material didáctico a las panaderías las cuales ya se les ha compartido la transferencia de información,	Ver anexo 5: Fotografías de las panaderías que se les ha entregado el material didáctico
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.	Envié a diario evidencias fotográficas al equipo coordinador del proyecto desde el lugar de trabajo.	Ver anexo 3 y Anexo 6 Fotografías del proceso junto a las panaderías
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 ejecutó en este mes	No se ejecutó en este 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	Busqué al personal que hace parte del equipo coordinador del proyecto para aclarar aspectos y dudas relacionadas con los procesos y fases de ejecución del proyecto, la gestión documental necesaria para reportar.	Ver anexo 7: Foto de comunicación recibida por los coordinadores del proceso
---	--	---	--

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 DESPLAZAMIENT 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 y planilla de pago por la plataforma MIPLANILLA con No. 91951659 del mes de noviembre – 92002429 del mes de diciembre (Decreto Ley 2106 de 2019) – “Decreto Ley Antitrámites”). Contrato CO1.PCCNTR.8101150.



Evidencias (16) folios

Cordialmente,

PEDRO YEZID RODRIGUEZ VELASQUEZ

Contratista

C.C. No. 79889905

Recibí a satisfacción:

Firma

ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUÁREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.8101150

Coordinador académico de Alimentos y Bebidas

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

Contrato No. **CO1.PCCNTR.8101150** mes 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.

- **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"

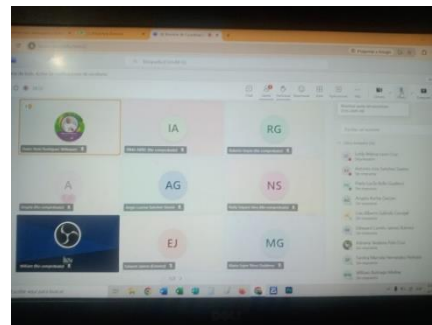
Anexo 1

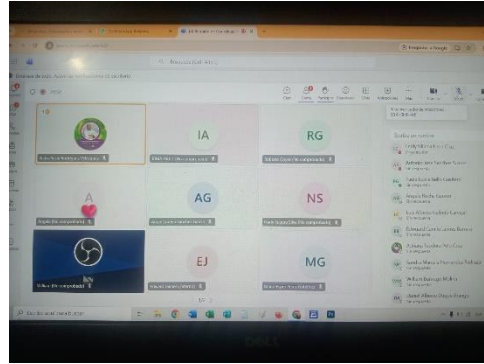
LISTADOS DE ASISTENCIA A REVISION DE METAS, FORTALEZAS Y OPCIONES DE MEJORA, Y CAPACITACIONES



REVISIÓN DE METAS Y OPCIONES DE MEJORA										
NO.	NOMBRE/EMPRESA	NO. DOCUMENTO	PAIS	FECHA	SEMINARIO	TEMAS DISCUSION	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES
1	Industria Alimentaria	1000000000	X							
2	Industria Alimentaria	1000000000	X							
3	Industria Alimentaria	1000000000	X							
4	Industria Alimentaria	1000000000	X							
5	Industria Alimentaria	1000000000	X							
6	Industria Alimentaria	1000000000	X							
7	Industria Alimentaria	1000000000	X							
8	Industria Alimentaria	1000000000	X							
9	Industria Alimentaria	1000000000	X							
10	Industria Alimentaria	1000000000	X							
11	Industria Alimentaria	1000000000	X							
12	Industria Alimentaria	1000000000	X							
13	Industria Alimentaria	1000000000	X							
14	Industria Alimentaria	1000000000	X							

REVISIÓN DE METAS Y OPCIONES DE MEJORA										
NO.	NOMBRE/EMPRESA	NO. DOCUMENTO	PAIS	FECHA	SEMINARIO	TEMAS DISCUSION	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES	OPORTUNIDADES
1	Industria Alimentaria	1000000000	X							
2	Industria Alimentaria	1000000000	X							
3	Industria Alimentaria	1000000000	X							
4	Industria Alimentaria	1000000000	X							
5	Industria Alimentaria	1000000000	X							
6	Industria Alimentaria	1000000000	X							
7	Industria Alimentaria	1000000000	X							
8	Industria Alimentaria	1000000000	X							
9	Industria Alimentaria	1000000000	X							
10	Industria Alimentaria	1000000000	X							
11	Industria Alimentaria	1000000000	X							
12	Industria Alimentaria	1000000000	X							
13	Industria Alimentaria	1000000000	X							
14	Industria Alimentaria	1000000000	X							





Reunión De Aplicación de registro de Control Masa madre 05/11/2025	
NOMBRE DEL ASISTENTE	CORREO
William Bultrago Molina	wbultrago@sena.edu.co
Sandra Milena Zaraté Sica	szarate@sena.edu.co
Olga Patricia Arbeláez Guzmán	oarbela@sena.edu.co
Jose Miguel Merlano Urdá	jmerlanou@sena.edu.co
Monica Fernanda Gonzalez Perez	mgonzalez@sena.edu.co
Carlos Yesiel González Murcia	cgonzalezm@sena.edu.co
Angela Rocha Gastón	argoch@sena.edu.co
Luis Alberto Galindo Carvajal	lugaalindoc@sena.edu.co
Eduardo Camilo Jaimen Barrera	ejaimenb@sena.edu.co
Adriana Teodora Polo Cruz	apolo@sena.edu.co
Sandra Marcela Hernández Pedraza	smhernandezp@sena.edu.co
Adriana Marcela Rizo Rodríguez	arizo@sena.edu.co
Jose Eliaso Urbina Ramírez	jurbinar@sena.edu.co
Daniel Alberto Duque Arango	daduque@sena.edu.co
Lina Marcela Toro Restrepo	ltoror@sena.edu.co
Cristian Roberto Gierena Espitia	cgierena@sena.edu.co
Marcelo Fernandez Peña	mfernandezp@sena.edu.co
Diego Hernando Rodríguez Rodríguez	ohrodriguez@sena.edu.co
Ivan Mauricio Galván Pérez	igalvnp@sena.edu.co
Nury Yngora Silva	nyngora@sena.edu.co
Lucía Galindo Rodríguez	lgalindor@sena.edu.co
Mario Esper Pérez Gutiérrez	mperezg@sena.edu.co
Norma Constanza Marín Gómez	normarin@sena.edu.co
Anna Zulenny Abril Pizar	abril@sena.edu.co
Pedro Yeziel Rodríguez Valáquez	prodrguez@sena.edu.co
Juan Manuel Arias Rativa	jarasr@sena.edu.co
Edith Viviana Guisasa González	eguisasa@sena.edu.co
Keily Stefania Nieto Mubacha	knieto@sena.edu.co
Stephen Diaz Parra	stdiazp@sena.edu.co
Angelica Maria Niffo Cortes	amnfico@sena.edu.co
Roberto Fco. Javier Guzman	rguzman@sena.edu.co
Manuel Felipe Herrera Casallas	mfherrera@sena.edu.co
Jesus David Pérez Peñaranda	jperezp@sena.edu.co
Maria del Pilar Achury Romero	machury@sena.edu.co
Julieth Alejandra Chamucero Castro	jchamucero@sena.edu.co

- **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.

Anexo 2: PROGRAMACIÓN PANADERIAS EXTENSIONISTA PEDRO RODRÍGUEZ –

<https://1drv.ms/x/c/fb4f3950bec22908/EXRiw1s08DpPly97US-IWqMBaZtMrKv8rc3GRyRkLDFKww>



PROGRAMACIÓN_PANADERIAS_PEDRO_YEZID_RODRIGUEZ_VELASQUEZ_79689095[1] (Solo lectura) - Word

PANADERIA SAN RAMON <u>Humberly Gutierrez</u>	Calle 52b sur #89-15 Bosa Brasil	2	3028523120	SEMANA 7 08 de sept a 12 de sept	X	Transferencia en ejecución
PANADERIA PIPO PAN Carlos Arturo Parra	Carrera 89 #57-23 sur Bosa Santafé	2	3124678522	SEMANA 7 08 de sept a 12 de sept	X	Transferencia en ejecución
PANADERIA BENDICION DERBY SALCEDO	LA Carrera 93b #34-97 Loc <u>Kenedy</u> barrio Galandino	2	3027762501	SEMANA 8 15 de sept a 19 de sept	X	Transferencia finalizada
PANADERIA ARTESANAL LUZ VEGA	Carrera 77i # 70 ^a - 79 Localidad Bosa barrio Paulo Sexto	2	3004352442	SEMANA 8 15 de sept a 19 de sept	X	Transferencia finalizada
PANADERIA LA ESQUINA DE SAN LUIS JORGE GODDY	Carrera 97c #42i sur 04 Barrio La Riviera Loc Kenedy	2	3125851393	SEMANA 9 22 de sept a 26 de sept	X	Transferencia finalizada
PANADERIA MARACAY DORA PINEROS	Calle 42i #97-28 sur Localidad <u>kenedy</u> barrio la Riviera	2	3227987992	SEMANA 9 22 de sept a 26 de sept	X	Transferencia finalizada
PANADERIA NEW ORLEANS RAUL ANTONIO URIBE	Carrera 86c #52-27 sur Localidad Bosa barrio Betania	2	3239510080	SEMANA 10 29 de sept a 03 de oct	X	Transferencia finalizada
PANIFICADORA BIGPAN ADRIANA PATRICIA ALARCON	Carrera 114 ^a #71-33	2	3197467161	SEMANA 10 29 de sept a 03 de oct	X	Transferencia finalizada
PANADERIA DEVAIN VANESA DURAN NIEVES	Carrera 93b #42-05 Localidad <u>kenedy</u> la Riviera	2	3202844482	SEMANA 11 06 de oct a 10 de oct	X	Transferencia en Ejecución
PANADERIA RICO PAN BLANCA ARIAS	Calle 42 ^a #91-03 Barrio la Riviera loc Kenedy	2	3118628617	SEMANA 11 06 de oct a 10 de oct	X	Transferencia en Ejecución

Página 2 de 2 600 palabras Español (Español) Accesibilidad: todo correcto 6:51 p. m. 13/10/2025

PROGRAMACIÓN_PANADERIAS_PEDRO_YEZID_RODRIGUEZ_VELASQUEZ_79689095[1] (Solo lectura) - Word

PANADERIA LA NUEVA TRIUNFADORA <u>Jeffy León</u>	Calle 59 sur #94c-04 Bosa	2	3224446038	SEMANA 5 25 de agosto a 29 de agosto	X	Transferencia Finalizada
PANADERIA EL PORVENIR Rodrigo Fuquen	Carrera 89b #52c - 08 Bosa Brasilia	2	3209912394	SEMANA 5 25 de agosto a 29 de agosto	X	Transferencia Finalizada
PANADERIA EL GRAN PORVENIR Antonio Ramirez	Carrera 89 c #58-03 sur Bosa Santafé	2	3229495706	SEMANA 6 01 de sept a 05 de sept	X	Transferencia Finalizada
PANADERIA BIG PAN Héctor Enrique Lugo	Carrera 100 #56i - 03 sur - Bosa Santafé	2	3117057187	SEMANA 6 01 de sept a 05 sept	X	Transferencia Finalizada

PANADERIA SAN RAMON <u>Humberly Gutierrez</u>	Calle 52b sur #89-15 Bosa Brasil	2	3028523120	SEMANA 7 08 de sept a 12 de sept	X	Transferencia en ejecución
PANADERIA PIPO PAN Carlos Arturo Parra	Carrera 89 #57-23 sur Bosa Santafé	2	3124678522	SEMANA 7 08 de sept a 12 de sept	X	Transferencia en ejecución
PANADERIA BENDICION DERBY SALCEDO	LA Carrera 93b #34-97 Loc <u>Kenedy</u> barrio Galandino	2	3027762501	SEMANA 8 15 de sept a 19 de sept	X	Transferencia finalizada
PANADERIA ARTESANAL	Carrera 77i # 70 ^a - 79	2	3004352442	SEMANA 8	X	Transferencia finalizada

Página 1 de 2 600 palabras Español (Español) Accesibilidad: todo correcto 6:52 p. m. 13/10/2025



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

Anexo 3: Fotografías de los talleres Teórico-prácticos

PANADERIA DAYANA



SENA
ACTA ACEPTACIÓN Y FIECRO DE LA TRANSFERENCIA
REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELETERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

**PROYECTO NACIONAL
"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA FABRICACIÓN 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 distribuidos 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 panadería artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizable, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (3) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resultante que esta transferencia es totalmente gratuita.

Aquí mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Establecimiento, con formación, experiencia y además con entrenamientos especializados en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificado, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACIÓN DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Número de la Panadería Beneficiaria	Tipo de Identificación	No.
Panadería Dayana	CC - NIT	
Persona Responsable de la panadería	Tipo de Identificación	No.
Oscar Fabián Torrez	CC - E - CE - OVR	110645343439
Nombre y Apellido del propietario	Propietario - Administrador - Otro	Cargo
Oscar Fabián Torrez	Propietario	Propietario
Teléfono y Celular	Dirección	
3505000003	Carrión de los Caballeros	
Departamento	Municipio	
Bogotá	Cabli Fabián Torrez	

15:42 63%

forms.office.com/

CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

* Obligatorio

A) Datos de quien diligencia la ficha de caracterización para la panadería

Diligencie los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

2. Nombres y apellidos completos: *

Oscar Fabián Torrez

3. Número de cédula de ciudadanía *

11645343439

4. Rol que tiene en la panadería: *

Propietario

Administrador

Panadero

Vendedor



PIZZERIA DULCE AROMA



15:36 63%

forms.office.com/

CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICARIAS

* Obligatorio

A) Datos de quien diligencia la ficha de caracterización para la panadería

Diligencie los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

2. Nombres y apellidos completos: *

Francy Peña

3. Número de cédula de ciudadanía *

1110506025

4. Rol que tiene en la panadería: *

Propietario

Administrador

Panadero

Vendedor

SENA

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CENTRO NACIONAL DE PASTELERÍA, 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, talleres, y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos y panaderías 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 personalista, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (3) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) resultando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se subraya que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensometra, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en aplicación, 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	Pizzeria Dulce Aroma	Tipo de identificación	Nº.
Nombre	Francy Peña	Tipo de identificación	Nº.
Responsable de la panadería	Francy Peña	C.C.	1110506025
Rol de la persona responsable	Propietario / Administrador / Otro	Cual	
Indirizzo y Ciudad	Carrera 813 - 95, Of. 204	Municipio	Veguita de Santa Ana
Departamento	Boyacá D.C.	Municipio	



DESAYUNITOS Y ALGO MAS



17:09

forms.office.com/

CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

* Obligatorio

B) Información Sociodemográfica de las Panaderías Beneficiarias.

Diligencia los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

6. Nombre de la panadería:

Desayunitos y algo más...

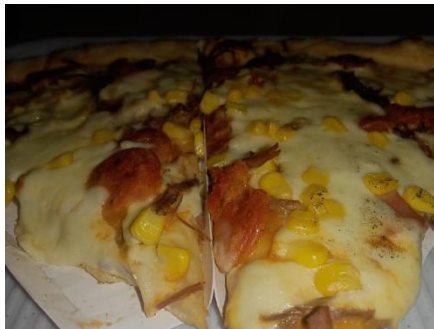
7. Tipo de documento de identificación de la panadería: *

NIT

Cedula de ciudadanía

8. Número del documento de identificación de la panadería *

52396776



SENA

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CENTRO NACIONAL DE HOSTELERÍA, 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 panaderías en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informó al beneficiario los condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, especificando entre ellas que se trata de una transferencia personalizable, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante 03 días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resultado que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Convenio, con formación, experiencia y apoyo con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para sacar masa madre en panificación, con el fin de promover el conocimiento técnico y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

2. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería beneficiaria	Desayunitos y algo más	Tipo de identificación	C.C. NIT	No.	
Nombre Persona	Herencia Linares	Tipo de identificación	C.C. CI	Dir.	No. 52.396.776
Responsable de la panadería	Nativya Borrero	Tipo de identificación	C.C. CI	Dir.	No. 52.396.776
Red de la persona responsable	Propietaria Administradora	Otro	Cual?		
Teléfono o Celular	3212169261	Dirección	Calle 60 A Sur #10032		
Departamento	Bogotá p.c	Municipio			



RESTAURANTE PUNTO DEL SABOR



16:51 39%

forms.office.com/

Formulario 59 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

* Obligatorio

A) Datos de quien diligencia la ficha de caracterización para la panadería

Diligencie los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

2. Nombres y apellidos completos: *

Aquiles Eduardo Guillén

3. Número de cédula de ciudadanía *

1938594

4. Rol que tiene en la panadería: *

Propietario

Administrador

Panadero



SENA

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOSTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS

PROYECTO NACIONAL
"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA FANIFICACIÓN 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 personalista, 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 Especialista, 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.

3. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA

Número de la Panadería Beneficiaria	Restaurante Punto del Sabor	Tipo de Identificación	Nº.
Nombre Persona Responsable de la panadería	Aquiles Eduardo Guillén	Tipo de Identificación	Nº.
Rol de la persona responsable	Propietario	Dirigido por	Benito Arriol
Teléfono o Celular	3002954263	Dirección	Carrera 9 # 56-16 sur
Departamento	Bogotá D.C.	Municipio	





RESTAURANTE MARIA PAZ



13:44 61%

forms.office.com/

Formulario 59 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

* Obligatorio

A) Datos de quien diligencia la ficha de caracterización para la panadería

Diligencie los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

2. Nombres y apellidos completos: *

Gerardo Gamarra Bernal

3. Número de cédula de ciudadanía *

79883605

4. Rol que tiene en la panadería: *

Propietario

Administrador

Panadero



ALTA ACEPTACIÓN E MEDIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DEPARTAMENTO DE 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 participación 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 (3) días, con duración de masa panada (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 Especialista, 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.

2. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA

Número de la Panadería Beneficiaria	Reducción Maria Paz	Tipo de identificación	CC - NIT	Nº
Nombre Persona	Gerardo Gamarra Bernal	Tipo de identificación	CC - CI - Otr	Nº
Identificación de la persona				79 888 3605
Nombre del jefe de persona responsable	Propietario / Administrador / Otro	Cuál?		
Teléfono o Celular	912965526	Dirección	Carrera 81C Sur #44-45	
Departamento	Boyacá p.e	Municipio		



POSTRES LORE



SENA
ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE INDUSTRIA, 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 material didáctico y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios y parámetros 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 los panaderos beneficiarios, con un acompañamiento en la técnica durante (5) días, con duración de masa panada (mañanara a tarde) y recordando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia otorgada por el SENA, se brinda a través de un Especialista, con formación, experiencia y además con acompañamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para que masa madre sea generada, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

5. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA:

Técnico SENA			
Apellido y Nombre	Lore Lore	Tipo de Identificación	No.
Apellido y Nombre	Lorena Cecilia Lore	Tipo de Identificación	No.
Propietario del Espacio	Silvia	No.	9000466813
Por qué se realiza:	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cui?		
Teléfono o Celular	3147144399	Dirección	Carrera 86 #874-720
Departamento	Bogotá	Municipio	

PANADERO SAMUEL HERNAN TORRES





12:10 39%

forms.office.com

Formulario 59 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

* Obligatorio

A) Datos de quien diligencia la ficha de caracterización para la panadería

Diligencie los datos requeridos donde corresponda o seleccione la respuesta de su elección

2. Nombres y apellidos completos: *

Samuel Hernan Torres Delgadillo

3. Número de cédula de ciudadanía *

1013120732

4. Rol que tiene en la panadería: *

Propietario

Administrador

Panadero

ACTA ACEPTACIÓN Y RECIBO 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 Tecnológica, distribución de materiales educativos 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 que masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, motivando entre ellas que se trate de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (2) días, con duración de media jornada (3horas a 5horas) 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 capacitador, con formación, experiencia y idoneidad con conocimientos especializados en la metodología técnica del artefacto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la capacitación e implementación de la técnica.

I. INFORMACIÓN DE LA PANADERÍA BENEFICIARIA

Número de la Panadería Beneficiaria	Nombre del Beneficiario	Tipo de identificación	Nº
SECRETES Bepañolo	Samuel Torres Delgadillo	C.C.	1013120732
Nombre	Apellido	Identificación	Nº
Samuel Torres	Delgadillo	C.C.	1013120732
Responsable del de la panadería	Responsable administrativo	Otro	Cuad
Samuel Torres	Samuel Torres	Propietario	Propietario
Identificación	Cédula	Dirección	Municipio
3223413109	1013120732	Calle 561 # 89-6650	Doce de Octubre

PANADERIA MI PEQUEÑA VENECIA





12:05 39%

forms.office.com/

panadería: *

Carrera 84a #56b - 10 casa 45

14. Celular de contacto de la panadería *

3007599404

15. Cuál es el estrato socioeconómico, donde está localizada la panadería: *

Estrato 1

Estrato 2

Estrato 3

Otras:

16. Cuántos años de funcionamiento tiene la panadería: *

1

Atrás Siguiente

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 resultado 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	Tipología	Tipo de identificación	No.
La Paqueta Venecia		C.C. ___ NIT ___	
Nombre Persona Responsable de la panadería	Nombre	Tipo de identificación	No.
Juan Carlos Olaveres		C.C. ___ CE ___ Otro ___	R.F.T. 6246437
Relación persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador ___ Otro ___ Colf ___		
Teléfono o Celular	Dirección		Casa 45
3007599404	Carrera 84a #56b-10		
Departamento	Municipio		
Boyacá O.C.			

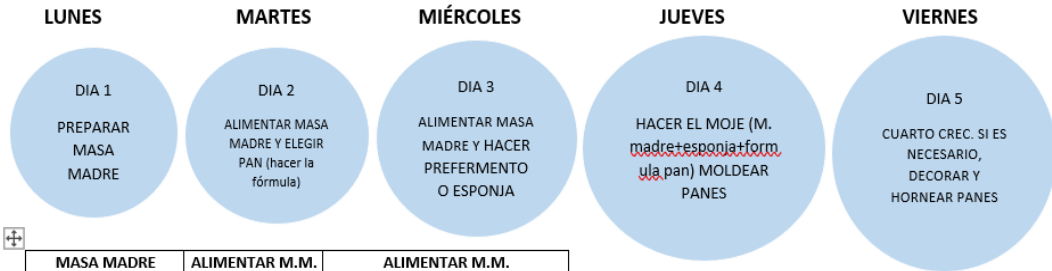
SENA

- **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

Anexo 4: Cronograma Metodología de capacitación Transferencia por temas, formato personal para la ejecución del día 1 al día 5.



CRONOGRAMA METODOLOGÍA DE CAPACITACION MASA MADRE EXTENSIONISTA PEDRO YEZID RODRIGUEZ



MASA MADRE	ALIMENTAR M.M.	ALIMENTAR M.M.		
Peso total	Peso total	Peso total		
		PREFERMENTO:		
		Harina		
		Agua		
		Sal		
Nota:		Levadura		

METODOLOGÍA POR TEMAS	HABILIDADES A DESARROLLAR
<ul style="list-style-type: none"> ✓ CONOCIMIENTO MASA MADRE ✓ CONOCIMIENTO MATERIA PRIMA ✓ BALANCEO DE FORMULAS ✓ ANÁLISIS SENSORIAL DE LA MASA MADRE ✓ ESTABLECIMIENTO DEL PAN A REALIZAR ✓ ELABORACIÓN DE PREFERMENTO ✓ TALLER PRODUCTIVO DE ELABORACIÓN DE PANES ✓ EVALUACION DE CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO 	<p>La panadería conoce las técnicas para la elaboración de la masa madre, basados en la normatividad, desarrolla habilidades matemáticas para calcular ingredientes, evalúa sensorialmente el desarrollo de la masa, se acuerda un pan y se produce acorde a la temática, se presenta el día 5.</p>

- **Obligación 5:** Utilizar, examinar y cuidar el kit técnico entregado (que contiene: PHimetro, 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 PHimetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo

En el **ANEXO 3** se evidencia registro fotográfico por panadería y la implementación de los instrumentos de medición del kit.

- **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.

Anexo 5: Fotografías de las panaderías que se les ha entregado el material didáctico

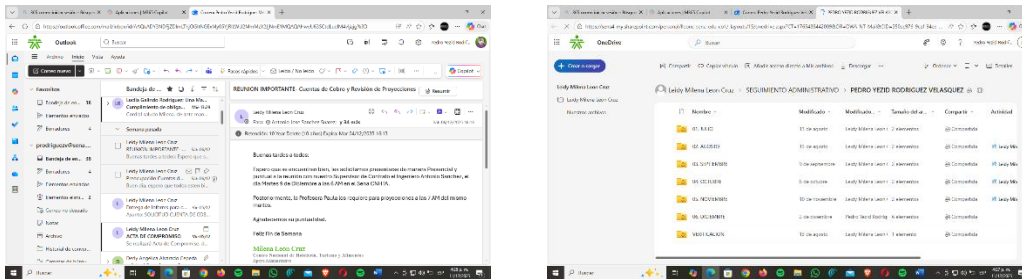




- **Obligación 7:** Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA

En el **ANEXO 3** se evidencia registro fotográfico por panadería y la ficha de caracterización que se registra en el momento de iniciar la transferencia

Anexo 6: Pantallazo de correo y carpeta drive donde se registra la información



- **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

ANEXO 07: COMUNICACIÓN RECIBIDA POR COORDINADORES

