



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Atlántico. Diciembre 2025.

Señor (a)

**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**

**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7999654**

Cargo del supervisor: Coordinador académico

Dependencia: Centro Para El Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional – Atlántico.

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes DICIEMBRE E del año 2025.

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.7999654 del año 2025.

Yo, Luis Fernando Hernández De Los Reyes, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1,043,018,987 de Sabanalarga, Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Para El Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional – Atlántico, 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 QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS*

*M/CTE (\$15.774.546). Esta suma será pagada al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago proporcional a los días del mes de junio de 2025, por valor de NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$964.000,00). b) Cinco (5) pagos mensuales completos por los meses de julio a noviembre de 2025, por valor*



de DOS MILLONES SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVENTA Y UN PESOS M/CTE (\$2.629.091) cada uno. c) Un

(1) timo pago proporcional a los das del mes de Diciembre de 2025, por valor de UN MILLO N SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL NOVENTA PESOS M/CTE (\$1.665.090).

**Plazo:** Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

<b>OBJETO:</b>
Prestar servicios profesionales para apoyar o apoyo a la gestión del al Centro Para E Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional - Atlántico en e 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 Especificas:**

Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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".	Apoyar en el centro de formación, cuando sea solicitado en la elaboración de productos panificables elaborados con masa madre	



Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.	Se visitan panaderías en diferentes municipios del departamento del Atlántico para capacitar a los panaderos en masa madre	<b>ANEXOS</b>
Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al	Firma del acta de aceptación, inicio del proceso y caracterización de la panadería participante en	<b>ANEXOS</b>

cronograma y meta asignada.	la transferencia del proyecto	
Implementar la metodología dispuesta por el por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA,, 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.	Desarrollo teórico-práctico del proceso de iniciación, mantenimiento y aplicación de masa madre en entornos de producción artesanal y semi-industrial.	<b>ANEXOS</b>



<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>Entregar a la finalización de plazo de ejecución del vínculo contractual cuando el supervisor de contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato.</p>	<p>Al finalizar las transferencias ejecutadas con el proyecto se devolverá al supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.</p>
<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</p>	<p>N/A</p>	
<p>personas que reciban la transferencia).</p>		
<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>Ingresar información veraz oportuna y confiable en los aplicativos o sistemas de información de la entidad</p>	<p><b>ANEXOS</b></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.	Diligenciamiento de encuestas de satisfacción por parte de los panaderos participante.	<b>ANEXOS</b>
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 CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.	Se crea grupo de whatsapp con todos los actores del grupo de masa madre.	Se realiza reunión con coordinación cada 15 días para presentar los logros obtenidos durante la ejecución del proyecto



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

**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 los desplazamientos realizados y el No. 91401885 de la planilla del mes de noviembre y operador compensar. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).



Evidencias en (14)

folios Cordialmente,

A handwritten signature in black ink, which reads "Luis Fernando Hernández". The signature is written over a faint, circular stamp that is partially visible in the background.

Luis Fernando Hernández De Los Reyes  
**Contratista**

C.C. No. 1,043,018,987 de Sabanalarga,  
Atlántico. No. de planilla: 91401885  
Operador de planilla:  
Compensar

Recibí a satisfacción:

Firma

**Nombres y Apellidos: ORITZA MERY GUTIERREZ**

**RONCANCIO Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7999654**

del año 2025 Cargo: Coordinador académico



## **ANEXOS**

### **INFORME**

#### **“ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE”**

##### **TEMAS A TRATAR – DÍA 1 DE LA VISITA**

- Presentación personal del equipo de trabajo.
- Introducción al proyecto de elaboración de pan con masa madre.
- Beneficios del proyecto para los panaderos participantes.
- Ventajas para la panadería beneficiaria al implementar la masa madre en sus productos.
- Firma del acta de aceptación, inicio del proceso y caracterización de la panadería participante en la transferencia del proyecto.

##### **TEMÁTICAS A ABORDAR – DÍA 2 DEL PROCESO DE TRANSFERENCIA**

- Dinámica participativa con el personal panadero: exploración de conocimientos previos y resolución de dudas sobre la masa madre.
- Presentación técnica sobre los conceptos fundamentales de la masa madre y los distintos tipos de pre-fermentos utilizados en panificación.
- Análisis de los beneficios organolépticos, nutricionales y funcionales que la masa madre aporta a los productos de panadería.
- Desarrollo teórico-práctico del proceso de iniciación, mantenimiento y aplicación de masa madre en entornos de producción artesanal y semi-industrial.

##### **TEMÁTICAS A ABORDAR – DÍA 3 DEL PROCESO DE TRANSFERENCIA**

- Evaluación sensorial y visual de la masa madre, considerando sus características físicas, aromáticas y de actividad fermentativa.
- Procedimiento de alimentación y mantenimiento de la masa madre activa.
- Formulación técnica del pan a elaborar, incluyendo definición de proporciones, ingredientes y parámetros del proceso.



- Preparación y desarrollo del pre-fermento como fase previa a la elaboración final del pan.

#### **TEMÁTICAS A ABORDAR – DÍA 4 DEL PROCESO DE TRANSFERENCIA**

- Inspección técnica de la masa madre, con énfasis en sus características físicas, comportamiento fermentativo y estado de maduración.
- Aplicación del protocolo de alimentación para el mantenimiento de la masa madre activa.
- Observamos las características del pre fermento para asegurar que esté en condiciones óptimas para la elaboración del pan.
- Proceso de elaboración del pan previamente formulado, siguiendo los parámetros técnicos definidos.
- Fermentación en frío: reposo controlado de la masa entre 12 y 18 horas para desarrollo de estructura, sabor y aroma

#### **TEMÁTICAS A ABORDAR – DÍA 5 DEL PROCESO DE TRANSFERENCIA**

- Evaluación del estado de la masa madre, considerando su actividad fermentativa, textura, aroma y madurez.
- Procedimiento de alimentación de la masa madre según protocolo técnico.
- Observación del proceso de leudado del pan: análisis del volumen, estructura y estabilidad de la masa.
- Verificación de condiciones óptimas para el horneado, según los parámetros definidos en la formulación.
- Horneado del pan y análisis de sus características organolépticas (textura, aroma, sabor, corteza, miga).
- Presentación final del producto y sesión de degustación con retroalimentación por parte de los participantes











