



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla 18/12/2025

Señor (a).

**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.7999658

Cargo del supervisor: Coordinadora

Formación Profesional Integral y Relaciones

Corporativas Centro para el Desarrollo

Agroecológico y Agroindustrial CEDAGRO

Sabanalarga - Atlántico

**Asunto:** Informe mensual de ejecución  
contractual Mes Diciembre del año 2025

**Referencia:** No (PCCNTR.7999658) del año 2025

Javier Antonio Palacio Rodriguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72286651 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA; Extensionista proyecto masa madre, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de julio objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Cuantía del contrato: **\$ 27.597.066,00 COP**, total de 7 pagos distribuidos en: 1 pago mensual por valor de **\$ 1.686.487 COP** del mes junio, 5 pagos mensuales por valor de **\$ 4.599.511 COP** correspondiente del mes de julio al mes de noviembre y un pago de **\$ 2.913.024** en el mes de diciembre del 2025.

**Plazo:** Inicio desde el 20 de junio hasta el 19 de diciembre de 2025.

|                |
|----------------|
| <b>OBJETO:</b> |
|----------------|



Prestar servicios profesionales para apoyar o apoyo a la gestión del al Centro Para El Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional - Atlántico 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 as

**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".                               | Reunión 6 y 7 de octubre en SENA CEDAGRO para la elaboración del pan de hamburguesa como merienda en el evento de rendición de cuentas, asistencia del evento y logística en la entrega de refrigerios (hamburguesa y gaseosa)<br>Reunión para evento final de cierre; 18/12/2025.<br>Se entregan certificados a panaderos. | Anexo 1.                                                      |
| 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 prevista para ello. | Desde el día 7 de julio y actualmente se está realizando capacitaciones teórico prácticas en los municipios del Atlántico relacionado con la masa madre y prefermentos                                                                                                                                                      | Anexo en el informe final de supervisión (Formato GTH-F-073). |
| 3  | Realizar el registro de las panaderías, señalando                                                                                                                                                                                                                                | Desde el 7 de julio las capacitaciones en masa madre realizado a panaderías se                                                                                                                                                                                                                                              |                                                               |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                         |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.</p>                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>registran en formulario y en formatos.<br/>Formularios:<br/><b>Link1:</b><br/><a href="https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L">https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L</a><br/><b>Formulario 10 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS</b><br/><b>Link2:</b><br/><a href="https://forms.office.com/r/usnW66zh0x">https://forms.office.com/r/usnW66zh0x</a><br/><b>Encuesta 10 Valoración de Satisfacción de la Transferencia</b><br/><b>Formulario # 1:</b><br/>ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA<br/><b>Formulario # 2:</b><br/>CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS; Este formulario se diligencia en caso tal el panadero o la persona encargada de la panadería no tenga tiempo o no sepa diligenciarlo por el link.<br/>El link para la valoración de la transferencia lo envían desde Bogotá hacia la persona que se registro para recibir la transferencia.</p> | <p>Anexo en el informe final de supervisión (Formato GTH-F-073).</p>    |
| 4 | <p>Implementar la metodología dispuesta 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</p> | <p>Se está realizando capacitación a dos panaderías por semana de manera teórico prácticas en diferentes municipios del Atlántico.<br/>Desde el lunes se inicia la realización de masa madre junto con la capacitación, martes y miércoles se continua con la alimentación de masa madre más capacitación, el día jueves se realiza alimentación de masa madre y realización del prefermento y el viernes se realiza el pan con masa madre y prefermento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Anexo 1. Listado de todas las panaderías visitadas y capacitadas</p> |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|   | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                           |                                                               |
| 5 | Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHmetro, 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 PHmetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo. | Actualmente ya tenemos el Kit y se están tomando análisis de la masa madre y del agua en las panaderías donde se hace la capacitación. Estas evidencias son registradas en un link junto con fotografías. | Anexo en el informe final de supervisión (Formato GTH-F-073). |
| 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                                                                                  | Desde hace 4 semanas se esta entregando la cartilla, decálogo y sello a los panaderos de los diferentes municipios y en el evento de cierre el día de hoy (18/12/2025)                                    | Anexo en el informe final de supervisión (Formato GTH-F-073). |





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|   | es para las personas que reciban la transferencia).                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
| 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.                                                          | Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la capacitación por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato. El día sábado de cada semana se visita a las panaderías de sus respectivos municipios y se gestiona la capacitación por medio del formato de aceptación para darle inicio desde el día lunes de cada semana a la capacitación. |          |
| 8 | Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuestade satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.                                                                                                     | Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la capacitación por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato.                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 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 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 y prefermento en el departamento del Atlántico. Actualmente se transmite información importante como reuniones, como vamos de acuerdo a indicadores, entre otra información relevante y oportuna. Se mantiene comunicación siempre con los gestores y supervisores del proyecto de masa madre.                                                   | Anexo 1. |

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.   | XX                      | XX                      | XX                              | XX                            |
| 2.   | XX                      | XX                      | XX                              | XX                            |

**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. **1078038265** de la planilla, por Pago Simple del correspondiente al mes de **diciembre** de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (1) folio

Cordialmente,

**Firma**

**Javier Antonio Palacio Rodriguez**

**Contratista**

**C.C. No. 72.286.651**

Recibí a satisfacción:

**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**  
**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.7999658**  
Coordinadora Formación Profesional Integral y  
Relaciones Corporativas ***Centro para el***  
***Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial***  
**CEDAGRO**  
***Sabanalarga - Atlántico***



## Anexo 1.

| PROYECTO MASA MADRE                                    |                                            |                                 |                                     |                   |                      |                           |            |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------|------------|
| Lista de panaderías visitadas y capacitación realizada |                                            |                                 |                                     |                   |                      |                           |            |
| CANT.                                                  | FECHA                                      | NOMBRE DE LA PANADERÍA          | NOMBRE DEL PANADERO O DUEÑO         | TIPO DE DOCUMENTO | NUMERO DEL DOCUMENTO | MUNICIPIO / CORREGIMIENTO | TELEFONO   |
| 1                                                      | Del 7 al 11 de Julio de 2025               | Franjoss Express                | Andres Gonzalez Alvarez             | PPT               | 6573649              | Sabanalarga               | 3108339959 |
| 2                                                      | Del 7 al 11 de Julio de 2025               | La Bendición                    | Monica Marcela Velandia Vesga       | CC                | 1043008549           | Sabanalarga               | 3001061108 |
| 3                                                      | Del 14 al 18 de Julio 2025                 | El parque                       | Martha Cecilia Hernandez Ruiz       | CC                | 32836893             | Baranoa                   | 3112008532 |
| 4                                                      | Del 14 al 18 de Julio 2025                 | La especial                     | Dana Patricia Marin Blanco          | CC                | 32803156             | Baranoa                   | 3133122009 |
| 5                                                      | Del 21 al 25 de Julio 2025                 | Dulce Pan                       | Nereida Maria Morales Franco        | CC                | 32801166             | Galapa                    | 3106542444 |
| 6                                                      | Del 21 al 25 de Julio 2025                 | La casita del pan               | Sandra Esther Herrera Rojas         | CC                | 32707077             | Galapa                    | 3226424971 |
| 7                                                      | Del 28 de julio al 1 de agosto 2025        | La Bendición                    | Claudia Janeth Correa Castrillón    | CC                | 2000002774           | Suan                      | 3006534769 |
| 8                                                      | Del 28 de julio al 1 de agosto 2025        | Dios es amor                    | Ramiro José Gonzalez Mendez         | CC                | 15042167             | Suan                      | 3146194681 |
| 9                                                      | Del 4 al 8 de agosto 2025                  | Riqui                           | Julio Castro Padilla                | CC                | 8633901              | Campo de la Cruz          | 3006658006 |
| 10                                                     | Del 4 al 8 de agosto 2025                  | El porvenir                     | Rocio Jaquelin Guette Paez          | CC                | 22474570             | Campo de la Cruz          | 3003343214 |
| 11                                                     | Del 11 al 15 de agosto 2025                | Baruch                          | Rafael Antonio Torrijo Ariza        | CC                | 8498612              | Palmar de Varela          | 3043012687 |
| 12                                                     | Del 11 al 15 de agosto 2025                | Ali Pan                         | Marlon Alberto Cortina              | CC                | 73580897             | Santo Tomas               | 3015397935 |
| 13                                                     | Del 18 al 22 de agosto 2025                | La morena                       | Felix Cabanzo Amoroch               | CC                | 13746143             | Santo Tomas               | 3117642968 |
| 14                                                     | Del 18 al 22 de agosto 2025                | Alipan                          | Yesenia Aguirre Duque               | CC                | 1235038324           | Santo Tomas               | 3057400757 |
| 15                                                     | Del 25 al 29 de agosto 2025                | Solo Ricuras # 2                | Jhon David Villegas de la Hoz       | CC                | 10580590             | Santo Tomas               | 3012520357 |
| 16                                                     | Del 25 al 29 de agosto 2025                | Work Pan                        | Robinson Torres Sinuco              | CC                | 73229211             | Santo Tomas               | 3126525354 |
| 17                                                     | Del 1 al 5 de septiembre 2025              | Delidenis                       | Johan Yepes Alvarez                 | CC                | 72099362             | Sabanagrande              | 3225630023 |
| 18                                                     | Del 1 al 5 de septiembre 2025              | Oriente # 2                     | Doralba Solano Rueda                | CC                | 28024201             | Sabanagrande              | 3145894563 |
| 19                                                     | Del 08 al 12 de Septiembre 2025            | Maná                            | Idabeth Antonio Gastelbondo R.      | CC                | 72246553             | Sabanagrande              | 3023733112 |
| 20                                                     | Del 08 al 12 de Septiembre 2025            | El Oriente # 1                  | Ancelmo de León Navarro             | CC                | 55956692             | Sabanagrande              | 3008832895 |
| 21                                                     | Del 15 al 19 de Septiembre 2025            | Delicias del carmen             | Carlos Pacheco Simanca              | CC                | 8762992              | Malambo                   | 3234430101 |
| 22                                                     | Del 15 al 19 de Septiembre 2025            | Solo Ricuras                    | Maryuris Mercado                    | CC                | 1042347912           | Malambo                   | 3052208346 |
| 23                                                     | Del 22 al 26 de Septiembre 2025            | La Toskana                      | José David Pico                     | CC                | 1002035508           | Polonuevo                 | 3005023469 |
| 24                                                     | Del 22 al 26 de Septiembre 2025            | La 12                           | Yosimar Vargas Varela               | CC                | 1046815696           | Polonuevo                 | 3003523840 |
| 25                                                     | Del 29 de septiembre al 03 de octubre 2025 | El Chiguano                     | José Joaquín Valderrama Zuñiga      | CC                | 2999532              | Polonuevo                 | 3126194698 |
| 26                                                     | Del 29 de septiembre al 03 de octubre 2025 | Fabi Pan                        | Mabel de Jesus Cervantes Benitez    | CC                | 22568916             | Polonuevo                 | 3205600783 |
| 27                                                     | Del 6 al 10 de octubre 2025                | Tornay                          | Claudia Ines Tornay Parra           | CC                | 32794771             | Soledad                   | 3207552148 |
| 28                                                     | Del 6 al 10 de octubre 2025                | Fabi Pan                        | Fabiola Esther Bolaño Casteñar      | CC                | 32862599             | Soledad                   | 3043534698 |
| 29                                                     | Del 13 al 17 de octubre 2025               | Panino                          | Rosalba Anchila Parra               | CC                | 22617228             | Soledad                   | 3006463681 |
| 30                                                     | Del 13 al 17 de octubre 2025               | Digetsu                         | Yisela Rocio Beltran                | CC                | 1143124952           | Soledad                   | 3005150617 |
| 31                                                     | Del 20 al 24 de octubre 2025               | Aldea Blanca                    | Loren Marcela Blanco Mejia          | CC                | 1140829956           | Soledad                   | 3007712224 |
| 32                                                     | Del 20 al 24 de octubre 2025               | Legolas                         | Darwin Manuel Pastrana Oyuela       | CC                | 72284599             | Galapa                    | 3216314357 |
| 33                                                     | Del 27 al 31 de octubre 2025               | Panaderia y reposteria CarliPan | Ingrid Liliana Gomez Gomez          | CC                | 22650511             | Soledad                   | 3234562915 |
| 34                                                     | Del 27 al 31 de octubre 2025               | Mari Pan                        | Sandra Milena Valderrama Pinilla    | CC                | 55312286             | Soledad                   | 3022089480 |
| 35                                                     | Del 03 al 7 de noviembre 2025              | Mi panaderia                    | Cristina Isabel Quiñonez Jinete     | CC                | 22616839             | Soledad                   | 3046347505 |
| 36                                                     | Del 03 al 7 de noviembre 2025              | Delirosa                        | Roberto Carlos Suarez Torres        | CC                | 73550429             | Soledad                   | 3116441549 |
| 37                                                     | Del 10 al 14 de noviembre 2025             | Delicias                        | Jhon Andres Escobar Peña            | CC                | 1048208389           | Baranoa                   | 3012417123 |
| 38                                                     | Del 10 al 14 de noviembre 2025             | Dulce                           | Dina Luz Orozco Sierra              | CC                | 1048213016           | Baranoa                   | 3046051235 |
| 39                                                     | Del 17 al 21 de noviembre 2025             | Un Gustico                      | Zadith Andres Redondo Llano         | CC                | 1041773014           | Baranoa                   | 3024570784 |
| 40                                                     | Del 17 al 21 de noviembre 2025             | NAAR                            | Melany Redondo Otero                | CC                | 1001778947           | Baranoa                   | 3012376604 |
| 41                                                     | Del 24 al 28 de noviembre 2025             | La Bendición                    | Darianis de la Cruz Redondo         | CC                | 1041771528           | Baranoa                   | 3002459900 |
| 42                                                     | Del 24 al 28 de noviembre 2025             | Alpha y Omega                   | Jhon Carlos Redondo Caba            | CC                | 1048215959           | Baranoa                   | 3022606694 |
| 43                                                     | Del 01 al 5 de diciembre 2025              | Antojos de Cele                 | Carlos Mauricio Escobar Consuegra   | CC                | 3018649901           | Baranoa                   | 3018649901 |
| 44                                                     | Del 01 al 5 de diciembre 2025              | Las mercedes                    | Johanna Rueda Martinez              | CC                | 49716222             | Soledad                   | 3127115179 |
| 45                                                     | Del 8 al 12 de diembre 2025                | El sabor de shirley             | Shirley Margarita De la Cruz Torres | CC                | 44159153             | Soledad                   | 3153059665 |
| 46                                                     | Del 8 al 12 de diembre 2025                | Arte pan                        | Milena Sofia Jimenez Rojas          | CC                | 22533639             | Soledad                   | 3017913427 |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**Generalidades:**

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**CONTRATO No.** PCCNTR.7999658

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** Javier Antonio Palacio Rodriguez

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA:** 72286651

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestar servicios profesionales para apoyar o apoyo a la gestión del al Centro Para El Desarrollo Agroecológico y agroindustrial Regional - Atlántico 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 as

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

- 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".
- 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 prevista para ello.
- Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.
- Implementar la metodología dispuesta 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.
- Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHmetro, 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 PHmetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.
- 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



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).

- 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.
- 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.
- 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 CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial – **CEDAGRO**,  
Calle 9 No 19 - 109 en Sabanalarga, Atlántico.

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 5 meses y 29 días (182 días)

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** **20 DE JUNIO DE 2025**  
(Día) (Mes) (Año)

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** **19 DE DICIEMBRE DE 2025**  
(Día) (Mes) (Año)

**VIGENCIA DEL CONTRATO:**

A partir del 01 de marzo hasta el 14 de diciembre de 2024, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato

*(Indicar plazo incluidos los meses que tiene para liquidar según cláusula del contrato)*

**VALOR DEL CONTRATO:**  
**27.597.066,00 COP**

*(Discriminar su valor inicial, incluidas las adiciones una a una)*

**SUPERVISOR:**  
**ORITZA MERY GUTIERREZ RONCANCIO**

*(Escriba el nombre e identificación del supervisor del contrato)*



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de ciudadanía 32756502

(tipo de identificación: indicar si es cedula de ciudadanía, de extranjería o el que le corresponda, más el número de identificación)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ☐ NO ☒

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|-----------|--------|----------|
|           |        |          |
|           |        |          |

|                                               |                     |
|-----------------------------------------------|---------------------|
| Valor total del contrato                      | \$27.597.066,00 COP |
| Valor Ejecutado                               | \$27.597.066,00 COP |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | \$0 COP             |
| Saldo a liberar                               | \$0 COP             |

BALANCE FINANCIERO:





PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN  
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)

| ACTIVIDADES EJECUTADAS |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 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”. | <p><b>Mes de Junio:</b> Reunión el día 24 de junio en las instalaciones del SENA CEDAGRO sobre temas acerca del objeto del presente contrato, Requisitos para la inscripción de panaderías, fecha de capacitaciones en Bogotá y demás. Creación de grupo de Whatsaap para la gestión y el acompañamiento de todo el grupo de extensionistas y supervisoras.</p> <p>Se agenda cita para la capacitación en masa madre para el 7 de julio con la panadería Carly Pan de Soledad. Se llama a las panaderías de Puerto Colombia y Polonuevo quedaron en responderme esta semana para la autorización del horario para la capacitación.</p> <p><b>Mes de Julio:</b> Capacitación de 5 días en: masa madre y prefermentos en la REGIONAL DISTRITO CAPITAL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS</p> <p><b>Mes de agosto:</b></p> | Anexos     |  |

**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>Reunión presencial en el municipio de Campo de la cruz para la supervisión en la gestión que se está realizando en las capacitaciones a las panaderías de los diferentes municipios del Atlántico.</p> <p><b>Mes de septiembre:</b><br/>Reunión por la Cámara de Comercio de Barranquilla en el Hotel del Prado “Caribe Huele a Pan” por el grupo completo de extensionista regional Atlántico el día 17 de septiembre.</p> <p><b>Mes de octubre:</b><br/>Reunión 6 y 7 de octubre en SENA CEDAGRO para la elaboración del pan de hamburguesa como merienda en el evento de rendición de cuentas, asistencia del evento y logística en la entrega de refrigerios (hamburguesa y gaseosa).</p> <p><b>Mes de noviembre:</b><br/>Se realizó reunión virtual para indicar reunión de cierre el día 19 de diciembre del 2025</p> <p><b>Mes de diciembre:</b><br/>Se realiza evento de cierre el día 18 de diciembre 2025 como cierre del proyecto de Masa madre.</p> |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 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. | Desde el día 7 de julio y actualmente se está realizando capacitaciones teórico prácticas en los municipios del Atlántico relacionado con la masa madre y prefermentos, los materiales como cartilla, decálogo y demás no lo han entregado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| 3 | Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.                                                                                                                                 | Desde el 7 de julio las capacitaciones en masa madre realizado a panaderías se registran en formulario y en formatos. Formularios:<br>Link1:<br><a href="https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L">https://forms.office.com/r/LuLKpxR85L</a> Formulario 10 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS Link2:<br><a href="https://forms.office.com/r/usnW66zh0x">https://forms.office.com/r/usnW66zh0x</a> Encuesta 10 Valoración de Satisfacción de la Transferencia link3:<br><a href="https://forms.office.com/r/xTND8xTiez">https://forms.office.com/r/xTND8xTiez</a> Formulario 10: Identificación de PANADERÍAS potenciales para Transferencia en Masa Madre Formulario # 1: ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA Formulario # 2: CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS; Este formulario se diligencia en caso tal el panadero o la persona encargada de la panadería no tenga tiempo o no sepa diligenciarlo por el link. |  |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4 | 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. | A cada panadería una vez concluida la capacitación se le realizaba la encuesta de satisfacción gestionada desde Bogotá.<br>Se está realizando capacitación a dos panaderías por semana de manera teórico prácticas en diferentes municipios del Atlántico. Desde el lunes se inicia la realización de masa madre junto con la capacitación, martes y miércoles se continua con la alimentación de masa madre más capacitación, el día jueves se realiza alimentación de masa madre y realización del prefermento y el viernes se realiza el pan con masa madre y prefermento. | Anexo 1. |
| 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 PHmetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.                                                                              | El kit fue entregado solo en el mes de noviembre del presente año, a partir de hay tomaron y registraron los parámetros como pH, cloro y temperatura... En los meses anteriores a noviembre La masa madre se realiza con el agua potable de cada municipio y el viernes donde se realiza el pan se trae la masa madre que se prepara en la casa por nosotros los extensionistas, además del prefermento; con el ánimo de evitar novedades que puedan presentarse en                                                                                                           | Anexo 2. |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>cada panadería de acuerdo a conservaciones, higiene y almacenamiento de la masa madre.</p> <p>Se hace entrega del Kit a la Sra. Monica Silva el día 15 de noviembre 2025 en las instalaciones de SENA de Soledad en Normandía.</p>                                                                                                                                                                                                  |          |
| 6 | <p>Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).</p> | <p>Actualmente la entrega de la cartilla y diapositivas de la capacitación se entregan de manera virtual, no nos han entregado de manera física el material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre.</p> <p>A la supervisora Atlántico se entrega las copias de las cédulas de las personas que reciben capacitación para que se les una certificación de curso complementario</p> | Anexo 3. |
| 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>Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la información por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato. A la Sra Angela a través del Whatsapp por medio de un informe fotográfico.</p>                                                                                                                                                             | Anexo 2. |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 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.                                                                                                    | Semanalmente se está enviando información de las panaderías y personas que reciben la información por medio de los formatos y formulario descritos en el numeral 3 del presente formato. Desde que inicia la capacitación se le informa al panadero que lo estarán contactando de Bogotá para el diligenciamiento de las encuestas. |          |
| 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 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 viaje a SENA de hotelería y turismo en la ciudad de Bogotá en donde recibimos capacitación en masa madre y prefermentos.                                                                                                                        | Anexo 1. |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**  
**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

*(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

**SANCIONES:**    SI\_\_\_ NO x\_\_\_

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL:** SI\_\_\_ NO\_\_\_

**GRADO DE SATISFACCIÓN:** EXCELENTE \_\_ BUENO\_\_\_ REGULAR\_\_\_ INSUFICIENTE\_\_\_

Atentamente,

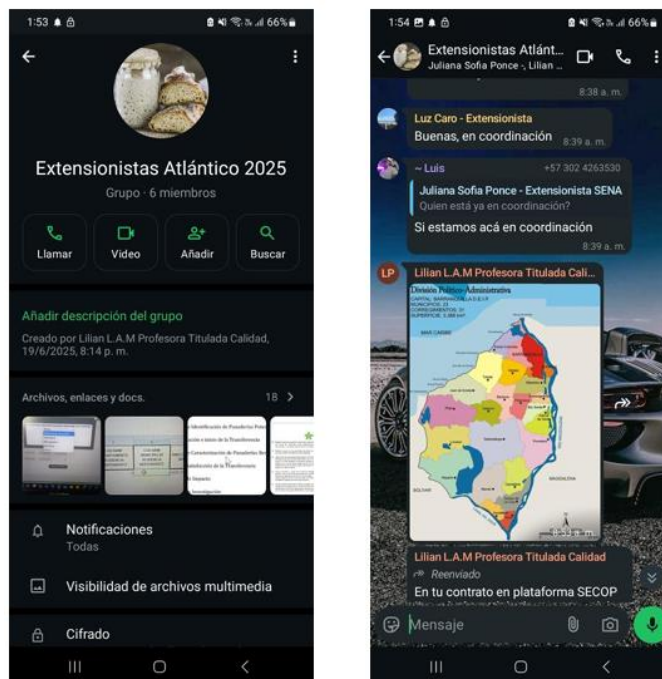
**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**

8. Control de cambios

| VERSION | FECHA DE ENTRADA<br>EN VIGENTE | NATURALEZA DEL CAMBIO                       |
|---------|--------------------------------|---------------------------------------------|
| V03     | Octubre                        | Cambio imagen institucional y generalidades |

## ANEXO 1.

Referencia: No (PCCNTR.7999658) del año 2025. Reunión el día 24 de junio en las instalaciones del SENA CEDAGRO sobre temas acerca del objeto del presente contrato, Requisitos para la inscripción de panaderías, fecha de capacitaciones en Bogotá y demás. Creación de grupo de Whatsaap para la gestión y el acompañamiento de todo el grupo de extensionistas y supervisoras.



Solicitud para capacitación en masa madre para la panadería Carly Pan en soledad en espera de respuesta por parte de la Gerente de la panadería. Nit:8774976-3 Dirección Cra 30 # 25 – 133. Gerente: Ingrit Gómez Gómez Numero de contacto: 3195784733 Solicitud para capacitación en masa madre de la panadería Macjohan Numero de contacto: 3043541105 Dirección: Dg 4ª # 11 – 178 Puerto Colombia. Gestionará otra panadería cerca al lugar donde está ubicado.

El día (27.06.2025) y el resto de semana se estará visitando varios municipios como son Suan, Juan de acosta, Puerto Colombia para gestionar posibles capacitaciones en panaderías que estén interesadas en el tema.





**ANEXO 1.**

**INFORME MENSUAL DEL MES DE JULIO 2025**

**EXTENSIONISTA**

**JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ**

**1. EVIDENCIAS CAPACITACIÓN DE EXTENSIONISTAS MASA MADRE EN BOGOTÁ.**

- **Día 1: 30/06/2025**

**Desplazamientos ruta de ida:**

Medio de transporte: Hacia Bogotá transporte aéreo, transporte terrestre hacia el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en Paloquemao.

- **Día 2: 01/07/2025**

**Actividades a ejecutar:**

8:00am - 9:00 am / Bienvenida a Extensionistas / Dr. Carlos Arturo Gamba Castillo /  
Duración: 1 hora

9:00am - 10:00am / Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia / Diego León González Páez /  
Duración: 1 hora

10:00am - 12:00am / Pedagogía básica para Extensionistas / Carlos David Martínez /  
Duración: 2 horas

1:00pm - 2:00pm / Material de apoyo para extensionistas / Paula Bello Gualtero /  
Duración: 1 hora

2:00pm - 5:00pm / Masa madre, definición, inicio y evaluación Resultados Fase inicial estrategia aéreo / Guillermo Arévalo y Didiert Camacho / Inicio de Masa madre Taller práctico / Duración: 3 horas.



### **Día 3: 02/07/2025**

#### **Actividades a ejecutar:**

8:00am - 10:00am / Esquema para el seguimiento a la ejecución y evaluación de la transferencia nacional para panificación con masa madre / María Rosa Angarita / Duración: 2 horas.

10:00am - 12:30pm / Materias primas generalidades, características y funciones / Guillermo Arévalo Roncancio - Gustavo Rojas Morales / Taller práctico / Duración: 2,5 horas.

1:30pm - 4:00pm / Formulación y balanceo / Guillermo Arévalo Roncancio - Gustavo Rojas Morales / Taller práctico / Duración: 2,5 horas.

4:00pm - 5:00pm / Día 2 masa madre y evaluación / Guillermo Arévalo Roncancio - Gustavo Rojas Morales / Taller práctico / 1 hora.

### **Día 4: 03/07/2025**

8:00am - 10:00am / Microbiología en los procesos de fermentación / Pablo Millán / Duración: 2 horas

10:00am - 12:00am / Físico-química en los procesos de fermentación / Antonio Sánchez / Práctica demostrativa / Duración: 2 horas

1:00pm - 3:00pm / Aspectos sensoriales en procesos de panificación / Ruth Tovar / Taller Práctica / Duración: 2 horas

3:00pm - 5:00pm / Día 3 masa madre alimentación, prefermentos, elaboración y evaluación / Guillermo Arévalo Roncancio Gustavo Rojas Morales / Taller práctico / Duración: 2 horas.

### **Día 5: 05/07/2025**

8:00am - 12:00am / Reposo, fermentación, decoración y horneado / Guillermo Arévalo Roncancio Gustavo Rojas Morales / Taller Práctico / Duración: 4,5 horas.

1:30pm - 3:30pm / Puesta en común y degustación / Guillermo Arévalo. Paula Bello, Gustavo Rojas Morales y Didiert Camacho / Montaje / Duración: 2 horas.



3:30pm - 5:00pm / Socialización / Guillermo Arévalo. Paula Bello, Gustavo Rojas Morales, y Didiert Camacho / Exposición / Duración: 1,5 horas

Desplazamientos Ruta de regreso: Desde Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos al Aeropuerto el Dorado - Del aeropuerto el Dorado al aeropuerto Ernesto Cortizo de Barranquilla.

| RESULTADOS                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Se realiza desplazamientos Hacia Bogotá transporte aéreo, transporte terrestre hacia el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en Paloquemao... |
| 2. Se asiste a bienvenida de extensionistas, y transferencias tecnológicas y de conocimientos                                                                 |
| 3. Se Realiza esquema para el seguimiento a la ejecución y evaluación de la transferencia nacional para panificación con masa madre                           |
| 4. Se asiste a Charla con experto masa madre / Sylvere Belliot / Demostración                                                                                 |
| 5. Se realiza reposo, fermentación, decoración y horneo / Guillermo Arévalo Roncancio Gustavo Rojas Morales / Taller Práctico / Duración: 4,5 horas.          |

#### Evidencias de soportes:

##### Ticket Barranquilla – Bogotá.





## Ticket Bogotá – Barranquilla

Bogotá - Barranquilla

Nº de orden LA03558180JYJ

**Javier Antonio Palacio  
Rodriguez**  
Latam

**Vuelo**  
05 de jul de 2025  
 **LA4136**  
Operado por LATAM Airlines  
Colombia

**Asiento**  
**13F** BOG  
Economy

Código de reserva: NIRTEO



103

En puerta de embarque  
**4:13 p. m.**

El embarque finalizará  
a las **4:43 p. m.**

| Terminal | Puerta/Gate | Embarque       |
|----------|-------------|----------------|
| <b>1</b> | <b>-</b>    | <b>Grupo 4</b> |

 Recuerda confirmar el terminal y la puerta de embarque en las pantallas del aeropuerto.

Salida  
**5:03 p. m.**  
BOG



Llegada  
**6:36 p. m.**  
BAQ

- Asistencia y bienvenida de extensionista; transferencia de tecnologías y de conocimientos



Se Realiza esquema para el seguimiento a la ejecución y evaluación de la transferencia nacional para panificación con masa madre y prefermento.



Aspectos sensoriales en procesos de panificación; Ruth Tovar





Se asiste a Charla con experto masa madre / Sylvere Belliot / Demostración



Formulación y elaboración de panes con masa madre Guillermo Arévalo Roncancio, Didiert Camacho y Paula Bello Gualtero.





Se realiza reposo, fermentación, decoración y horneo / Guillermo Arévalo Roncancio  
Gustavo Rojas Morales / Taller Práctico / Duración: 4,5 horas.









**Evaluadores del pan con masa madre.**



**Prueba final del pan elaborado con masa madre y prefermento**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

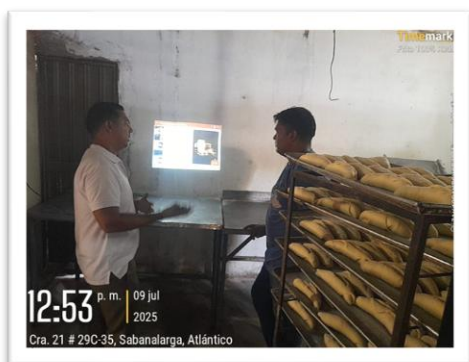
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Framjoss Express

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Sabanalarga

**Dirección:** CL 16b # 27d - 41

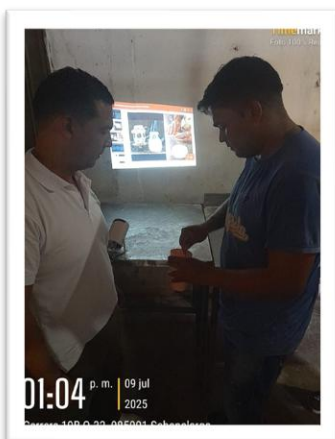
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La Bendición

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Sabanalarga

**Dirección:** Cl 25 # 5 - 45

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Delikatessen

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cra 19 # 23 - 65

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso

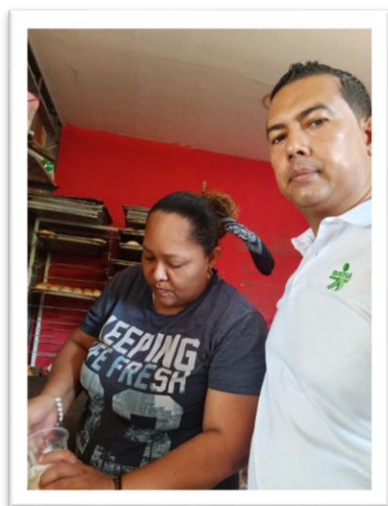


Foto No. 3. Resultado

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La especial

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cl 19 # 22 - 10

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez

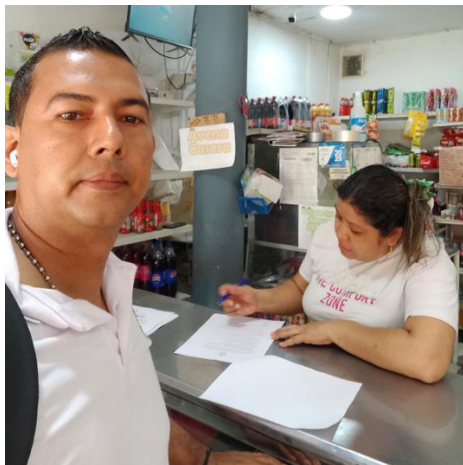


Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La Casita del Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Galapa  
**Dirección:** Cl 7b # 62 – 39  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Dulce Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Galapa  
**Dirección:** Cl 2 # 58 - 114  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** EL PORVENIR

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** CAMPO DE LA CRUZ

**Dirección:** Cl 11 # 16 - 16

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso

**Capacitación. Masa madre y prefermentos**



Foto No. 2 Proceso

**Elaboración Masa Madre**



Foto No. 3 Final

**Elaboración pan de combate**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** RIQUI  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** CAMPO DE LA CRUZ  
**Dirección:** Cl 9 # 8 - 16  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso

**Capacitación. Masa madre y prefermentos**



Foto No. 2 Proceso

**Elaboración Masa Madre**



Foto No. 3 Final

**Elaboración pan de combate**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La Bendición

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Suan

**Dirección:** Cl 18 # 19 - 18

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Dios es amor

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Suan

**Dirección:** Cl 20 # 23c62

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** ALÍPAN  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** SANTO TOMAS  
**Dirección:** CL 84 # 13 - 09  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Capacitación**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3 Final**

**Elaboración pan francés**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** LA MORENA

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** SANTO TOMAS

**Dirección:** Cl 8 # 11d - 27

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Capacitación**



**Foto No. 1. Operación**



**Foto No. 3 Final**

**Elaboración pan francés**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** WORK PAN

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** SANTO TOMAS

**Dirección:** CL 6 # 10 71 LOCAL 2

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**

**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** SOLO RICURAS 2  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** SANTO TOMAS  
**Dirección:** CL 6 # 11 - 10  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso

Foto No. 2. Proceso

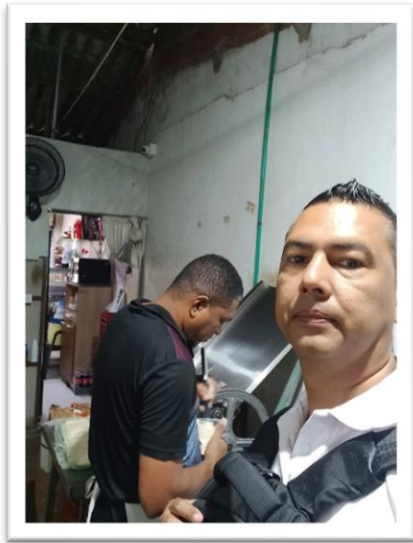


Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** DELIDENI  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** SABANAGRANDE  
**Dirección:** Cra 6 #12 - 96  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** ORIENTE # 2  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** SABANAGRANDE  
**Dirección:** CRA 7 # 13b - 02  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**

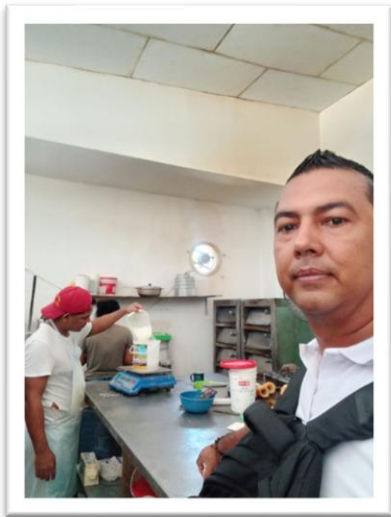


**Foto No. 3. Proceso**

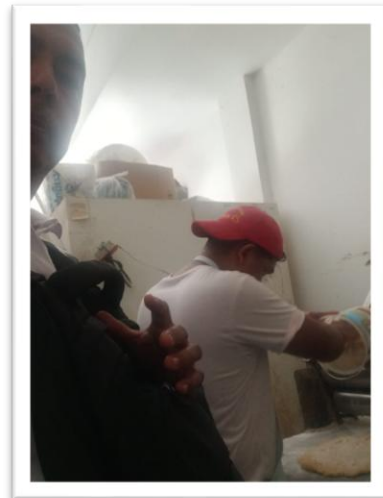
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** ORIENTE # 1.  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** SABANAGRANDE  
**Dirección:** Cra 14 Cl 9 – 98 Local 1  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** MANÁ

**Departamento:** ATLÁNTICO

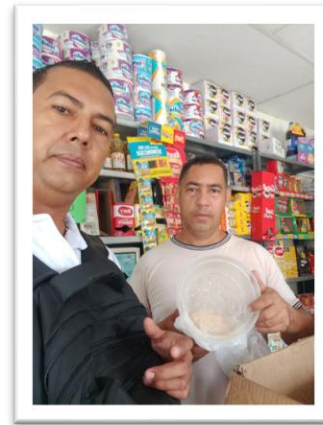
**Municipio:** SABANAGRANDE

**Dirección:** Cra 3 # 16 - 91

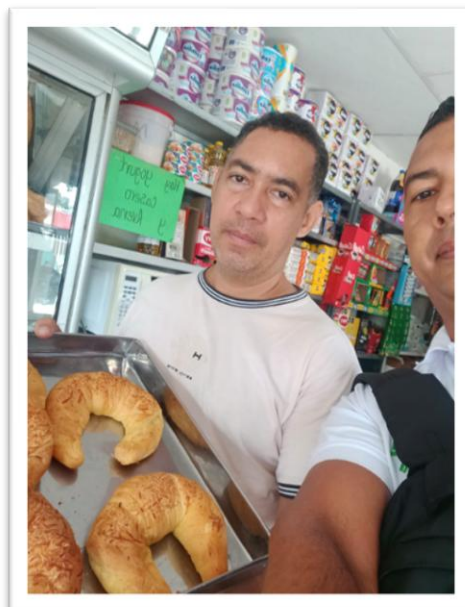
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Baruch

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** PALMAR DE VARELA

**Dirección:** Cl 13 # 12 - 58

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3 Final

***Elaboración pan de combate***



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Alí Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** PALMAR DE VARELA  
**Dirección:** Cl 11 # 10 – 4  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3 Final  
*Elaboración pan de combate*

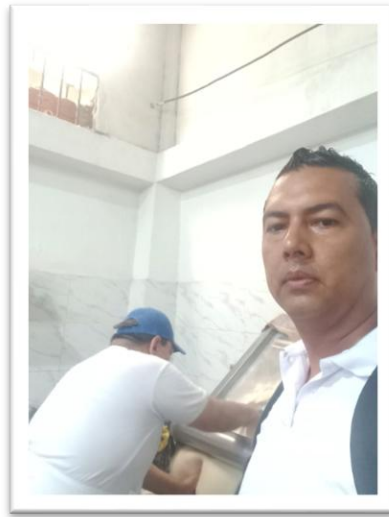
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** DELICIAS DEL CARMEN  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** MALAMBO  
**Dirección:** Cra 1b # 122  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** SOLO RICURAS  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** MALAMBO  
**Dirección:** CL 10 # 13-09  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La Toscana  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** POLONUEVO  
**Dirección:** Cl 13 # 10 - 68  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**



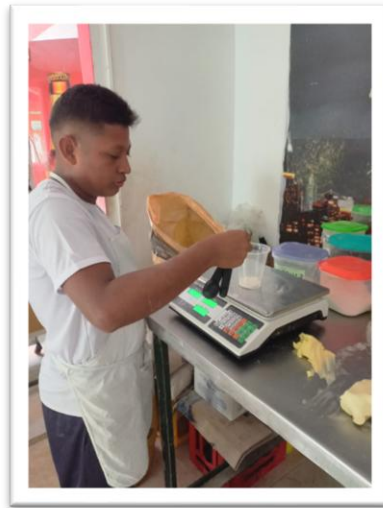
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** LA 12  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** POLONUEVO  
**Dirección:** Cl 6 Cra 12 -8  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Fabí Pan

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** POLONUEVO

**Dirección:** Cl 8 Cra. 8 # 8 - 40

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** El Chiguano

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** POLONUEVO

**Dirección:** Cl 8 Cra 8 # 8 - 92

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez

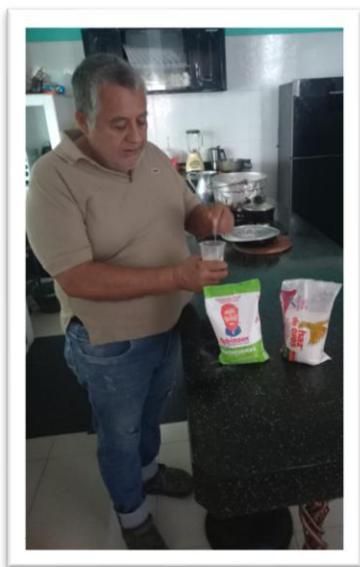


Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

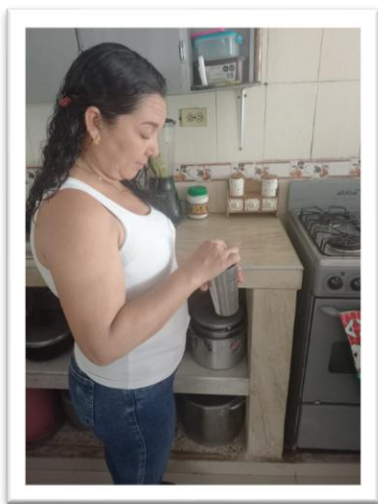
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Tornay

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cra 28ª # 15 - 24

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Fabí Pan

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cra 28ª # 15 - 74

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez

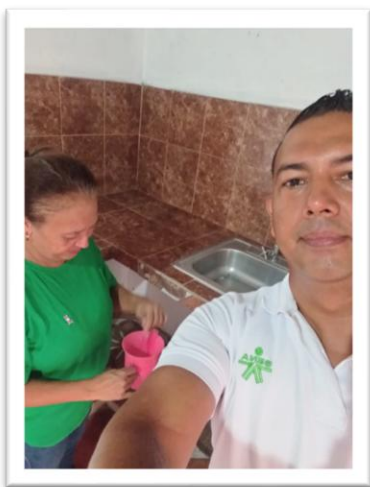


Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



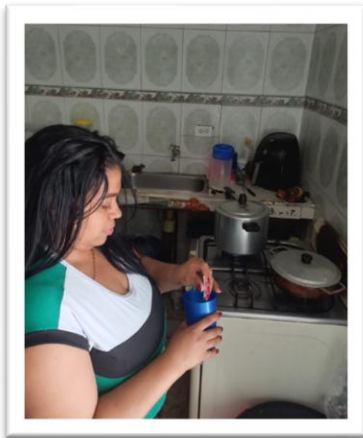
Foto No. 3. Proceso



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Digetsu  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cra 20ª # 80 - 40  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

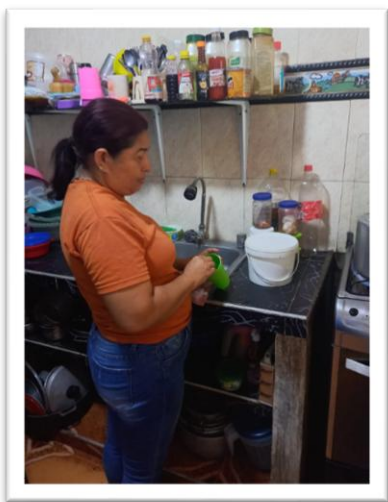
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Panino

**Departamento:** ATLÁNTICO

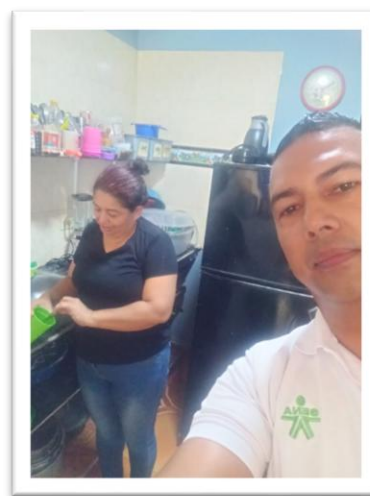
**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cra 28ª # 15 - 64

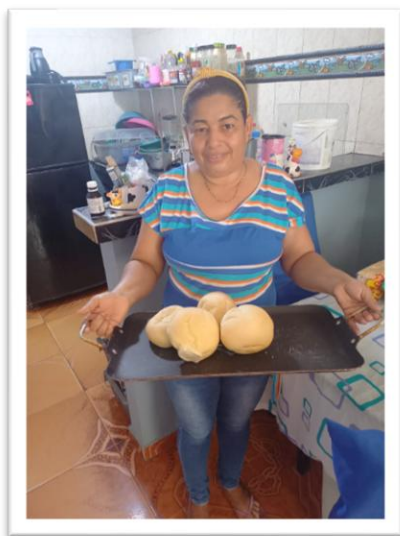
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



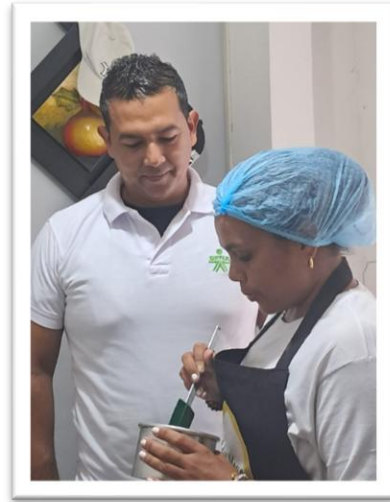
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Aldea Blanca  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 18b # 42 – 145. Portal de Villa Sofia  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Legolas

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Galapa

**Dirección:** Cra 62 Cl 4ª - 23

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

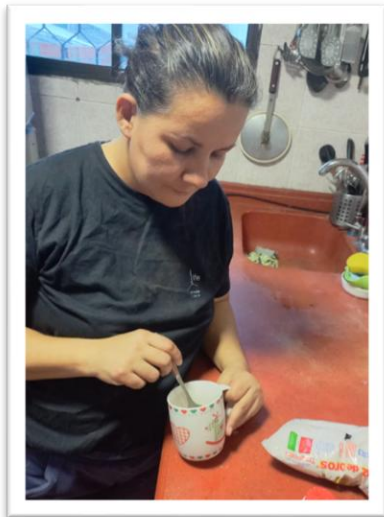
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Mari Pan

**Departamento:** ATLÁNTICO

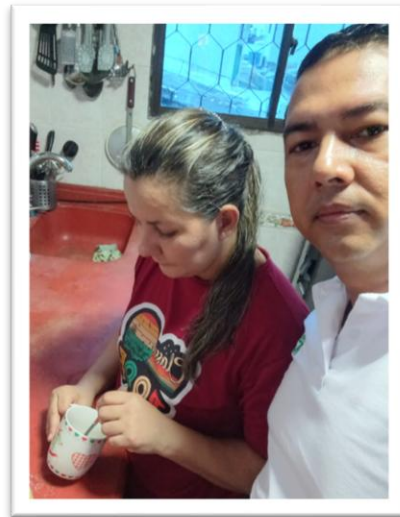
**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cl 27c # 33 - 68

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Carli Pan

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cra 30 # 25 - 133

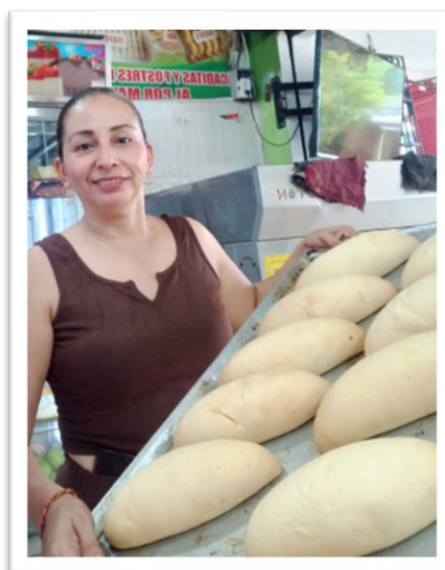
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Delirosa  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 60 # 16 - 28  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Resultado



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Mi panadería

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cl 18 # 15 - 96

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Delicias

**Departamento:** ATLÁNTICO

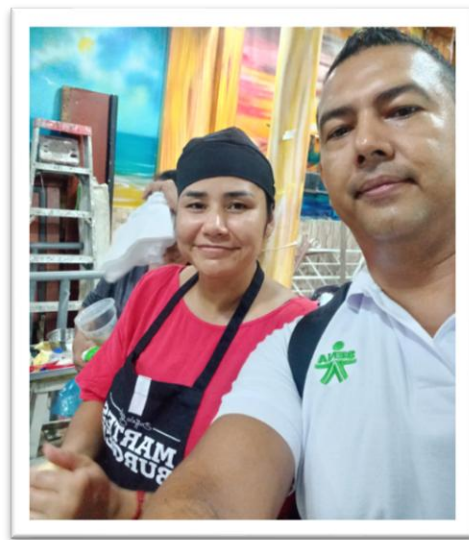
**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cl 21 # 22d 18

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

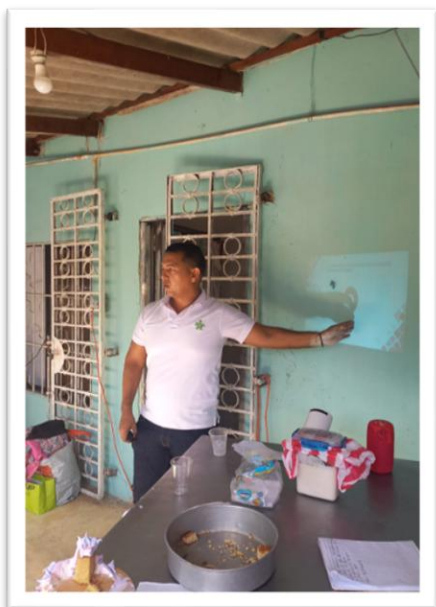
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Panadería y repostería Dulce

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cl 26 # 22b - 46

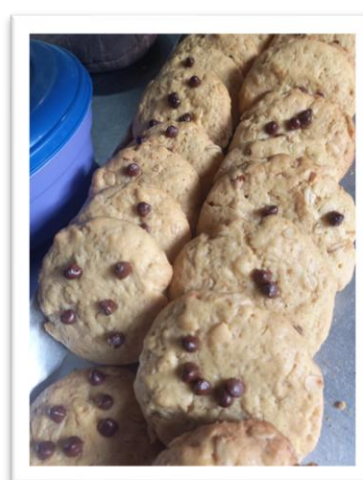
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** NAAR

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cra. 5 Cl 19 - 20

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso

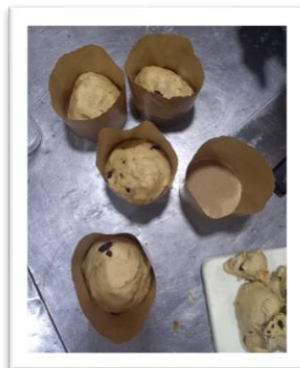


Foto No. 3. Resultado

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Un Gustico

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Baranoa

**Dirección:** Cl 11 # 21 - 50

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez

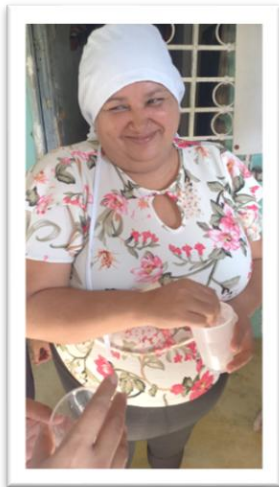


Foto No. 1. Proceso

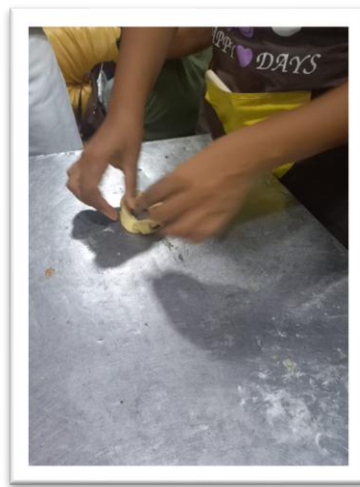


Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** La Bendición  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Baranoa  
**Dirección:** Cra. Cl 21 # 12 - 83  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Alpha y Omega  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Baranoa  
**Dirección:** Cra 10a # 18 - 36  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**

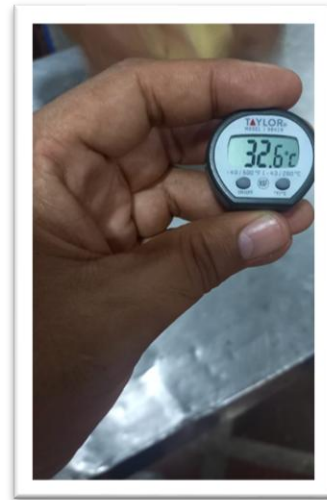
## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

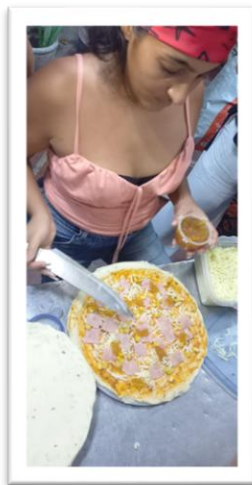
**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Antojos de Cele  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Baranoa  
**Dirección:** CL 13d # 22ª - 20  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Las mercedes

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** Cra 14 # 47ª – 100

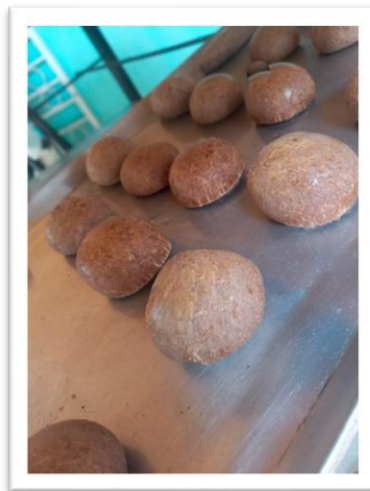
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Proceso**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** El sabor de Shirley

**Departamento:** ATLÁNTICO

**Municipio:** Soledad

**Dirección:** CRA 18 # 15 - 18

**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



**Foto No. 1. Proceso**



**Foto No. 2. Proceso**



**Foto No. 3. Resultado**



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA

**Centro de Formación:** Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial  
**Regional:** Atlántico

**Nombre de la Panadería beneficiaria:** Arte Pan  
**Departamento:** ATLÁNTICO  
**Municipio:** Soledad  
**Dirección:** Cl 22 # 16 - 118  
**Nombre Extensionista:** Javier Antonio Palacio Rodriguez



Foto No. 1. Proceso



Foto No. 2. Proceso



Foto No. 3. Proceso



## Anexo 2.

### Evidencia Datos Físico químicos

#### de la masa madre

#### Panadería: El sabor de Shirley

| FECHA:                                                                     | 8/12/2025                                                | HORA: 08:15 hrs                                        | NOMBRE DE LA PANADERÍA: |                                       | EL SABOR DE SHIRLEY             |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| CIUDAD O MUNICIPIO:                                                        | SOLEDAD                                                  |                                                        | DIRECCIÓN:              | CRA 18 # 15 - 18                      |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| REGIONAL:                                                                  | ATLÁNTICO                                                |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| CENTRO DE FORMACIÓN:                                                       | CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| NOMBRE DE EXTENSIONISTA:                                                   | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ                         |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| AGUA DE PROCESO INICIAL                                                    |                                                          |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)                                              |                                                          | 7                                                      |                         | Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm) |                                 | 0,3                                |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE                                               |                                                          |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| Día                                                                        | Porcentaje de harina de Trigo (%)                        | Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica | Porcentaje de Agua (%)  | Temp. agua (°C)                       | Temp. ambiente (°C)             | Temp. mezcla (°C)                  | pH inicial                                                                              | Tiempo de maduración (Horas) | Observaciones                    | Responsable                      |
| 1                                                                          | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                      | 32,8                                  | 33,8                            | 31,7                               | 6,2                                                                                     | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 2                                                                          | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                      | 32,5                                  | 34,7                            | 30,1                               | 5,7                                                                                     | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 3                                                                          | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                      | 32,1                                  | 34,4                            | 28,1                               | 5,6                                                                                     | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 4                                                                          | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                      | 32,7                                  | 35,3                            | 25,3                               | 5,3                                                                                     | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 5                                                                          | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                      | 32                                    | 34,1                            | 24,5                               | 5,1                                                                                     | 23                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE                                          |                                                          |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    |                                                                                         |                              |                                  |                                  |
| FECHA:                                                                     | 13/12/2025                                               |                                                        | HORA:                   | 08:30am                               |                                 | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE) |                                                                                         | Pan Integral                 |                                  |                                  |
| Tipo de harina                                                             | Temp. agua (°C)                                          | Temp. ambiente (°C)                                    | Temp. masa madre (°C)   | pH masa madre (<4,2)                  | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8)                      | Temperatura pan (°C)                                                                    | Observaciones                | Responsable                      |                                  |
| HARINA DE TRIGO                                                            | 32,5                                                     | 33,4                                                   | 31,5                    | 4,1                                   | 4,2                             | 5,2                                | 125                                                                                     |                              | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |                                  |
| FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACIÓN DEL TESTER:                              |                                                          |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    | 10/12/2025                                                                              |                              |                                  |                                  |
| CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA |                                                          |                                                        |                         |                                       |                                 |                                    | <a href="https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN">https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN</a> |                              |                                  |                                  |





## Evidencia Datos Físico químicos de la masa madre

### Panadería: Las mercedes

| FECHA:                                                                     | 1/12/2025                         | HORA: 08:00 hrs                                        | NOMBRE DE LA PANADERÍA:                                                                   |                                       | LAS MERCEDES                    |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| CIUDAD O MUNICIPIO:                                                        | SOLEDAD                           |                                                        | DIRECCIÓN:                                                                                | CRA 14 47A - 100                      |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| REGIONAL:                                                                  |                                   |                                                        | ATLÁNTICO                                                                                 |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| CENTRO DE FORMACIÓN:                                                       |                                   |                                                        | CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL                                  |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| NOMBRE DE EXTENSIONISTA:                                                   |                                   |                                                        | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ                                                          |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| AGUA DE PROCESO INICIAL                                                    |                                   |                                                        |                                                                                           |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)                                              |                                   | 7                                                      |                                                                                           | Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm) |                                 | 0,3                                |                      |                              |                                  |                                  |
| ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE                                               |                                   |                                                        |                                                                                           |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| Día                                                                        | Porcentaje de harina de Trigo (%) | Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica | Porcentaje de Agua (%)                                                                    | Temp. agua (°C)                       | Temp. ambiente (°C)             | Temp. mezcla (°C)                  | pH inicial           | Tiempo de maduración (Horas) | Observaciones                    | Responsable                      |
| 1                                                                          | 55                                | N.A.                                                   | 45                                                                                        | 32,1                                  | 34,7                            | 32,6                               | 6                    | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 2                                                                          | 55                                | N.A.                                                   | 45                                                                                        | 31,3                                  | 35,6                            | 30,3                               | 5,9                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 3                                                                          | 55                                | N.A.                                                   | 45                                                                                        | 31,6                                  | 35,9                            | 27,2                               | 5,3                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 4                                                                          | 55                                | N.A.                                                   | 45                                                                                        | 31,4                                  | 34,4                            | 25,7                               | 5,1                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 5                                                                          | 55                                | N.A.                                                   | 45                                                                                        | 31,2                                  | 35,7                            | 25,2                               | 5,4                  | 21                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE                                          |                                   |                                                        |                                                                                           |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| FECHA:                                                                     | 6/12/2025                         |                                                        | HORA:                                                                                     | 08:30am                               |                                 | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE) |                      | Pan Integral                 |                                  |                                  |
| Tipo de harina                                                             | Temp. agua (°C)                   | Temp. ambiente (°C)                                    | Temp. masa madre (°C)                                                                     | pH masa madre (<4,2)                  | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8)                      | Temperatura pan (°C) | Observaciones                | Responsable                      |                                  |
| HARINA DE TRIGO                                                            | 32,9                              | 33,1                                                   | 32,8                                                                                      | 4,1                                   | 4,4                             | 5,7                                | 121                  |                              | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |                                  |
| FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACIÓN DEL TESTER:                              |                                   |                                                        | 5/12/2025                                                                                 |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ÚLTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA |                                   |                                                        | <a href="https://forms.office.com/r/hsUEVEc4gN">https://forms.office.com/r/hsUEVEc4gN</a> |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |





## Evidencia Datos Físico químicos

### de la masa madre

### Panadería: Alpha y Omega

| ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE |                                   |                                                        |                        |                 |                     |                   |            |                              |               |                                  |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|---------------------|-------------------|------------|------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Día                          | Porcentaje de harina de Trigo (%) | Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica | Porcentaje de Agua (%) | Temp. agua (°C) | Temp. ambiente (°C) | Temp. mezcla (°C) | pH inicial | Tiempo de maduración (Horas) | Observaciones | Responsable                      |
| 1                            | 55                                | N.A.                                                   | 45                     | 31,2            | 34,4                | 32,1              | 6,1        | 24                           |               | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 2                            | 55                                | N.A.                                                   | 45                     | 30,8            | 35,1                | 30,5              | 5,8        | 24                           |               | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 3                            | 55                                | N.A.                                                   | 45                     | 30,9            | 35,7                | 26,1              | 5,5        | 24                           |               | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 4                            | 55                                | N.A.                                                   | 45                     | 30,4            | 35,3                | 25,4              | 5,4        | 24                           |               | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 5                            | 55                                | N.A.                                                   | 45                     | 30,7            | 35,6                | 26,1              | 5,7        | 22                           |               | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |

| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE |                 |                     |                       |                                    |                                 |               |                      |                             |                                  |  |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| FECHA:                            | 21/11/2025      | HORA:               | 09:30am               | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE) |                                 |               |                      | Pan Integral con uvas pasas |                                  |  |
| Tipo de harina                    | Temp. agua (°C) | Temp. ambiente (°C) | Temp. masa madre (°C) | pH masa madre (<4,2)               | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8) | Temperatura pan (°C) | Observaciones               | Responsable                      |  |
| HARINA DE TRIGO                   | 32,7            | 35,6                | 32,4                  | 4                                  | 4,2                             | 5,5           | 120                  |                             | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |

| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE |                 |                     |                       |                                    |                                 |               |                      |                             |                                  |  |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| FECHA:                            | 21/11/2025      | HORA:               | 09:30am               | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE) |                                 |               |                      | Pan Integral con uvas pasas |                                  |  |
| Tipo de harina                    | Temp. agua (°C) | Temp. ambiente (°C) | Temp. masa madre (°C) | pH masa madre (<4,2)               | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8) | Temperatura pan (°C) | Observaciones               | Responsable                      |  |
| HARINA DE TRIGO                   | 32,7            | 35,6                | 32,4                  | 4                                  | 4,2                             | 5,5           | 120                  |                             | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |

|                                                                            |  |  |  |                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACION DEL TESTER:                              |  |  |  | 28/11/2025                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA |  |  |  | <a href="https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN">https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN</a> |  |  |  |  |  |  |





## Evidencia Datos Físico químicos

### de la masa madre

### Panadería: Un Gustico

| FECHA:                                                                                  | 17/11/2025                                               | HORA:                                                  | 08:50 hrs              | NOMBRE DE LA PANADERÍA: | UN GUSTICO                      |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| CIUDAD O MUNICIPIO:                                                                     | BARANOA                                                  |                                                        |                        | DIRECCIÓN:              | CL 21 # 22D 18                  |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| REGIONAL:                                                                               | ATLÁNTICO                                                |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| CENTRO DE FORMACIÓN:                                                                    | CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| NOMBRE DE EXTENSIONISTA:                                                                | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ                         |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| AGUA DE PROCESO INICIAL                                                                 |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)                                                           |                                                          |                                                        | 7                      |                         |                                 | Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm) |                      | 0,3                          |                                  |                                  |
| ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE                                                            |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| Día                                                                                     | Porcentaje de harina de Trigo (%)                        | Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica | Porcentaje de Agua (%) | Temp. agua (°C)         | Temp. ambiente (°C)             | Temp. mezcla (°C)                     | pH inicial           | Tiempo de maduración (Horas) | Observaciones                    | Responsable                      |
| 1                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,6                    | 33,7                            | 30                                    | 5,3                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 2                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,1                    | 33,4                            | 26,5                                  | 5,1                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 3                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,7                    | 33,1                            | 26,2                                  | 4,9                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 4                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,3                    | 33,5                            | 26,4                                  | 4,7                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 5                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,4                    | 33,8                            | 26,8                                  | 4,5                  | 22                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE                                                       |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| FECHA:                                                                                  | 21/11/2025                                               |                                                        | HORA:                  | 09:30am                 |                                 | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE)    |                      |                              | Pñitas                           |                                  |
| Tipo de harina                                                                          | Temp. agua (°C)                                          | Temp. ambiente (°C)                                    | Temp. masa madre (°C)  | pH masa madre (<4,2)    | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8)                         | Temperatura pan (°C) | Observaciones                | Responsable                      |                                  |
| HARINA DE TRIGO                                                                         | 30,7                                                     | 33,5                                                   | 30,1                   | 4                       | 4,5                             | 5,6                                   | 110                  |                              | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |                                  |
| FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACION DEL TESTER:                                           |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA              |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |
| <a href="https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN">https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN</a> |                                                          |                                                        |                        |                         |                                 |                                       |                      |                              |                                  |                                  |







## Evidencia Datos Físico químicos

### de la masa madre

### Panadería: Delirosa

|                                                                                         |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| FECHA:                                                                                  | 10/11/2025                                               | HORA:                                                  | 08:30 hrs              | NOMBRE DE LA PANADERÍA:               |                                 | DELIROSA                           |                      |                              |                                  |                                  |
| CIUDAD O MUNICIPIO:                                                                     | BARANOA                                                  |                                                        |                        | DIRECCIÓN:                            | CL 21 # 22D 18                  |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| REGIONAL:                                                                               | ATLÁNTICO                                                |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| CENTRO DE FORMACIÓN:                                                                    | CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| NOMBRE DE EXTENSIONISTA:                                                                | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ                         |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| AGUA DE PROCESO INICIAL                                                                 |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)                                                           |                                                          | 7                                                      |                        | Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm) |                                 | 0,3                                |                      |                              |                                  |                                  |
| ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE                                                            |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| Día                                                                                     | Porcentaje de harina de Trigo (%)                        | Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica | Porcentaje de Agua (%) | Temp. agua (°C)                       | Temp. ambiente (°C)             | Temp. mezcla (°C)                  | pH inicial           | Tiempo de maduración (Horas) | Observaciones                    | Responsable                      |
| 1                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,2                                  | 33,1                            | 30,2                               | 5,9                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 2                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,6                                  | 33                              | 26,5                               | 5,5                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 3                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,4                                  | 33,4                            | 26,4                               | 5                    | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 4                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,7                                  | 33,6                            | 26,2                               | 4,8                  | 24                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 5                                                                                       | 55                                                       | N.A.                                                   | 45                     | 30,5                                  | 33,7                            | 27                                 | 4,6                  | 22                           |                                  | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE                                                       |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| FECHA:                                                                                  | 14/11/2025                                               |                                                        | HORA:                  | 11:30am                               |                                 | TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE) |                      | Roscón con bocadillo         |                                  |                                  |
| Tipo de harina                                                                          | Temp. agua (°C)                                          | Temp. ambiente (°C)                                    | Temp. masa madre (°C)  | pH masa madre (<4,2)                  | pH masa antes de cocción (<4,8) | pH pan (<5,8)                      | Temperatura pan (°C) | Observaciones                | Responsable                      |                                  |
| HARINA DE TRIGO                                                                         | 30,6                                                     | 33,6                                                   | 30,9                   | 4,2                                   | 4,7                             | 5,7                                | 109                  |                              | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |                                  |
| FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACION DEL TESTER:                                           |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA              |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |
| <a href="https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN">https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN</a> |                                                          |                                                        |                        |                                       |                                 |                                    |                      |                              |                                  |                                  |

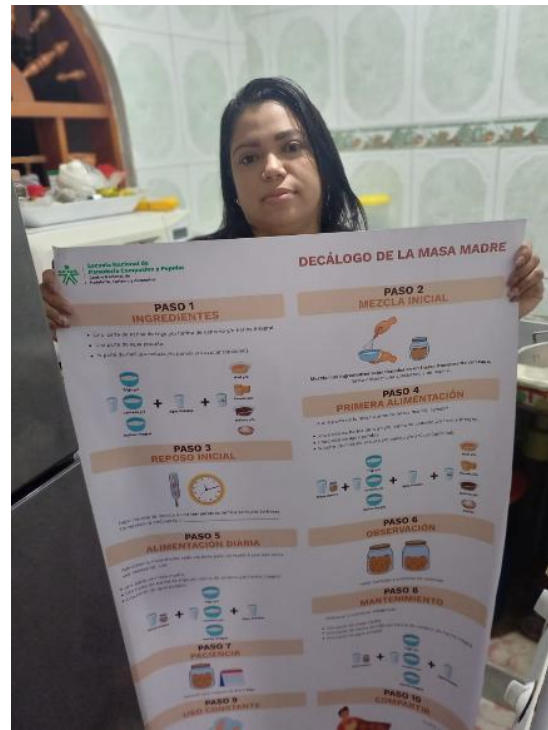




## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Digetsu



#### Panadería: Carlipan





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Delicias del Carmen



#### Panadería: Solo ricuras







## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Baruth



#### Panadería: Riquí





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: El Porvenir



#### Panadería: Dios es amor







## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: El sabor de Shirley





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Las mercedes



#### Panadería: Maná





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Delidenis



#### Panadería: Oriente # 2





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: El Oriente # 1



#### Panadería: Work Pan







## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Solo Ricuras # 2



#### Panadería: La morena







## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: AlíPan 1



#### Panadería: AlíPan 2





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: La 12



#### Panadería: Toscana





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: Fabi Pan





## Evidencia Fotográfica

### Entrega de Sello, Decálogo y Cartilla

#### Panadería: El chiguano

