



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 19 diciembre de 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8061395

Coordinador académico de alimentos y bebidas Centro
Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

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

Referencia: CO1.PCCNT. 8061395 del año 2025

Luis Alberto Galindo Carvajal, identificado con la cédula de ciudadanía 1023884633 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de Alimentos y bebidas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de dieciocho millones ochocientos noventa y ocho mil ochocientos noventa PESOS M/CTE (\$ 18.898.890). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

a) un (01) pago por el mes de julio de 2025, por valor de dos millones quinientos diecinueve mil ochocientos cincuenta y dos PESOS M/CTE. (\$2.519.852); b) cuatro pagos por el mes de agosto, septiembre, octubre y noviembre de 2025, por valor de tres millones setecientos setenta y nueve mil setecientos setenta y ocho PESOS M/CTE. (\$3.779.778) C) Un quinto pago el mes de diciembre por un millón doscientos cincuenta y nueve mil novecientos veintiséis PESOS M/CTE. (\$1.259.926) se realiza una adición por un valor un millón ciento treinta y tres mil novecientos treinta y tres pesos M/CTE. (\$1.133.933) el quinto pago será de (\$2.393.859) dos millones trescientos noventa y tres mil ochocientos cincuenta y nueve pesos M/CTE.



Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar servicios personales para apoyar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transferencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas.

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"	asistía y participaba activamente en el proceso de inducción y transferencia metodológica del curso "Elaboración de Panes con Masa Madre" (modalidad In House), desarrollado durante la semana del 1 al 19 de diciembre de 2025. En el CNHTA SENA	Ver anexo
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.	Se llevó a cabo el proceso de contacto con panaderías registradas en la base de datos, adicional se visita en la localidad de San Cristóbal sur, con el fin de agendar en el marco de la transferencia del curso de elaboración de panes con masa madre.	Ver anexo



3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se proyectó el registro de panaderías priorizadas en la localidad de San Cristóbal, en la base de datos disponible. Las visitas para levantar el estado inicial y pactar el plan de transferencia están programadas a partir del 22 de julio, según el cronograma Establecido.	Ver anexo
4	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería	Se realizó la planificación para la implementación de la metodología definida por el CNHTA, estableciendo el acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana, según la meta asignada. Las visitas iniciarán a partir del 22 de julio	Se adjunta registro fotográfico

5	Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.	Una vez fue recibido el kit por parte del CNHTA, procedí con el uso responsable durante las visitas técnicas, se llevó a cabo el registro correspondiente y las mediciones durante cada visita a los diferentes puntos atendidos.	Registro fotográfico
---	---	---	----------------------



6	Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).	recibí material el día 3 de diciembre donde se me hizo entrega de un total de 38 unidades los cuales inicié a entregar desde la fecha de entrega en el CNHTA	Ver registro fotográfico
---	--	--	--------------------------



7	Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA.	se estructuro el plan de registro y reporte de información correspondiente al proyecto, siguiendo las pautas Establecidas por el CNHTA. Una vez iniciadas las visitas a panaderías, se procederá con la recolección de datos, elaboración de reportes y entrega de resultados, conforme a los criterios de calidad y tiempos definidos por el equipo Coordinador.	Ver anexo
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.	N/A	N/A
9	Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución	Se mantuvo comunicación constante y coordinada con el equipo del CNHTA y con las áreas Correspondientes del Centro de Formación, en el marco de la planeación e inicio del proyecto. Permitido establecer lineamientos, ajustar el cronograma y preparar las condiciones necesarias para el desarrollo de las actividades en las panaderías	Ver Anexo



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENT O	FECHA DE DESPLAZAMIENT O INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	30925	MONTERIA	15/12/2025	19/12/2025

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 certificados del pago a salud y soporte dicho pago del mes de noviembre y diciembre con N° **91726993** el día **28/11/2025** / N° **91858503** el día **28/11/2025**, pensión y arl.

(Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Evidencias en (7) folios



Cordialmente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luis Alberto Galindo Carvajal', is positioned below the greeting.

Firma

Luis Alberto Galindo Carvajal Contratista

C.C.: 10123884633

Recibí a satisfacción:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Jose Sanchez Suarez', is positioned below the 'Recibí a satisfacción:' text.

Firma

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8061395

Coordinador Académico de Industrias Alimentarias



CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

Contrato No.

No. CO1.PCCNTR.8061395 DEL AÑO 2025

LUIS ALBERTO GALINDO CARVAJAL

MES DE DICIEMBRE

Obligaciones Específicas:

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.





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.

NOMBRE PANADERIA	CONTACTO	TEL	BARRIO	LOCALIDAD	ACEPTA TRASFERENCIA
MARTIPAN	ROSA GUTIERREZ	3106803822	LOS ALPES	San Cristóbal	pendiente
VILLA DEL PAN	JULIAN CORDOBA	3124281306	LOS ALPES	San Cristóbal	ACEPTA
El rey	Alejandro	3016248554	San isidro	San Cristóbal	pendiente
dupan	Carlos sabogal	3144149877	San isidro	San Cristóbal	pendiente
hawaii	Ferney	3014981964	San Cristóbal	San Cristóbal	acepta
7 PIZZAS	JAVIER	3209379653	LOS ALPES	San Cristóbal	acepta
Tradicion y amor	Karen esguerra	3012933855	Los almendros	San Cristóbal	acepta

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

PANADERIAS A VISITAR	CONTACTO	TEL
PANADERIA LOS SIETE ENENOS	OBDULIO	3133490975
PANADERIA RIAÑO	JOEL RIAÑO	3044710681
PANADERIA VELANDIA	HERNESTO MORENO	3057895400
EL GRAN TRIUNFO DE DIOS	YOLANDA	3107625757



4: Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.





5: Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.





6: Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).





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.



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.

N/A: A solicitud del área de seguimiento nos pidieron no realizar más encuestas de satisfacción ya que según lo explicado ya cumplieron la meta de encuestas a realizar.

9: Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas.

Se mantiene comunicación constante con los diferentes gestores del proyecto. Informando las diferentes novedades que se encuentran en el campo, cambios de panadería y cancelación de las mismas, se asiste a reuniones programadas presenciales y físicas.



06 DICIEMBRE

https://sena4-my.sharepoint.com/:f/r/personal/leonc_sena_edu_co1/Documents/SEGUIMIENTO%20ADMINISTRATIVO/LUIS%20ALBERTO%20GALINDO/06_DICIEMBRE?csf=1&web=1&e=1FBjMZ



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Montelíbano Córdoba, Ciénaga de oro
15/12/2025 a 19/12/2025

PRESENTADO A: Antonio José Sánchez Suarez

ORDEN DE VIAJE No:
30925

FECHA DE INICIO:
15/12/2024

FECHA DE FINALIZACION:
19/12/2025

**LUGAR A DONDE REALIZÓ
EL DESPLAZAMIENTO**

**REGIONAL / CENTRO DE
FORMACION AGROINDUSTRIAL DEL
ALTO DE SAN JORGE**

OTRA: Montelíbano, Córdoba y
Ciénaga de Oro, Córdoba

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Desarrollar Acciones de acompañamiento y fortalecimiento en formación profesional durante el cierre del evento del proyecto Masa Madre del Centro Nacional de Hotelería, Turismo Y Alimentos, que se llevó a cabo en el departamento de córdoba

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Apoyo en la preparación y alistamiento y traslado del pan con masa madre en el centro de formación agroindustria del alto de san Jorge Sena a Ciénaga de oro para el cierre del evento
2. Apoyo en el evento de cierre Proyecto Masa madre en Ciénaga de oro, Córdoba

RESULTADOS:

1. Consolidación del proceso formativo y del impacto del proyecto
2. Fortalecimiento del trabajo articulado

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Apoyo en el alistamiento y traslado de los productos de panificación con masa madre para el evento.
Anexo fotos de evidencia





2. Apoyo en el evento realizado para el cierre del Proyecto Masa Madre
Anexo fotos de evidencia









COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Apoyar en toda actividad relacionada con el evento	Luis Alberto Galindo Carvajal	15,16,17/12/2025
2. Acompañamiento y apoyo en las actividades a realizar durante el evento de cierre	Luis Alberto Galindo Carvajal	18,19/12/2025
CONCLUSIONES: 1. El apoyo integral en todas las actividades del evento permitió un desarrollo ordenado y eficiente, asegurando el cumplimiento de la agenda y contribuyendo al logro de los objetivos propuestos durante el cierre del proyecto. 2. El acompañamiento permanente y el apoyo en cada una de las actividades fortalecieron el trabajo en equipo, facilitaron la correcta ejecución del evento de cierre y garantizaron una experiencia formativa positiva para los participantes.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
LUIS ALBERTO GALINDO CARVAJAL		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR COORDINADOR INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CNHTA SENA	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR: ANTONIO JOSÉ SÁNCHEZ SUAREZ	FIRMA 

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

Generalidades



1. El objeto del formato es completar el trámite de comisión realizado por los contratistas, con este, el contratista justifica la realización de la comisión, así como las actividades realizadas en su desarrollo.
2. El formato es diligenciado por los contratistas posterior a la realización de la comisión.
3. Debe ser diligenciado por cada comisión realizada por el contratista.
4. El trámite que surte el formato una vez diligenciado es la legalización de la comisión.
5. No requiere imprimirse.
6. El documento debe reposar dentro de los aplicativos de la administración de documentos del SENA
7. Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades