



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Popayán diciembre de 2025

Señora:

YENI ESPERANZA NAVIA MENESES

SUPERVISORA CONTRATO No **CO1.PCCNTR. 8234507**

Coordinadora del Grupo de formación Integral, Gestión Educativa y Promoción de Relaciones Corporativas del Centro de Comercio y Servicios
Centro de Comercio y Servicios – Regional Cauca.

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 8234507** del año 2025.

MANUEL JAVIER BARCENAS MAPALLO, identificado con la cédula de ciudadanía No 10296587, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios – Regional Cauca, 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 DIECINUEVE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE (\$19.164.629), que se pagaran así A) un primer pago por el mes de agosto de 2025 por el valor de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE(\$766.585) B) cuatro pagos iguales, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) COP Incluido IVA, por los meses de septiembre a diciembre de 2025.

Plazo: Hasta el 31 de diciembre de 2025

OBJETO:

930710-0488 Prestar servicios de apoyo a la gestión del Centro de Comercio y Servicios 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 Especificas:



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".	Se realizo participación apoyando el día 5 de septiembre en el congreso nacional gastronómico de Popayán con la difusión técnica y nutricional de la elaboración y consumo de pan con masa madre	Actividad 1.pdf
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 realizaron llamadas telefónicas y conversación vía WhatsApp con los dueños de nuevos emprendimientos rurales, se visitaron y se concretaron las formaciones en Masa Madre	Actividad 2.pdf
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se realiza inspección inicial de los emprendimientos, para determinar un plan de trabajo del mes de diciembre	Actividad 3.pdf
4	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	Se Realizo formación y capacitación en el proceso de panificación con Masa Madre a panaderías del municipio de Popayán, La Sierra, Sotará y Rosas Cauca, donde el proceso de capacitación partió desde los principios básicos hasta la elaboración del pan con Masa Madre	Actividad4 Evidencias panaderías diciembre



	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.	Durante el mes de diciembre de recibió el kit de técnico, el cual se usó para las actividades requeridas de toma de PH, temperatura y pesaje. El Kit se utilizó, se tuvo en custodia y es devuelto al centro de comercio y servicios en buen estado	Actividad 5.pdf
6	Entrega de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).	Se realizó la entrega de las cartillas, el sello de Masa Madre y el material didáctico a cada uno de los emprendimientos como certificación de cumplimiento del proceso de transferencia de conocimiento	Actividad 6.pdf
7	Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de	Durante las capacitaciones se recolecto información física y digital como son formularios de	Evidencia 7



	forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA y desde el centro de Comercio y Servicios.	caracterización, listados de asistencia y actas de aceptación mes de diciembre	
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.	Se realizaron las encuestas de satisfacción de las panaderías beneficiadas hasta el momento de entrega del informe.	Actividad 8.pdf
9	Mantener comunicación constante, trabajar de forma articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.	Durante el mes de diciembre se realizaron reuniones y virtuales y presenciales para tratar temas de informes de ejecución, asignación de emprendimientos para capacitación y emprendimientos ejecutados	Actividad 9.pdf
10	Generar un informe técnico detallando y soportando las acciones ejecutadas del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador centro de Comercio y Servicios.	Se entrega Informe detallado de la población atendida y pos-capacitación	Actividad 10 INFORME TECNICO.docx



11	Apoyar el proceso administrativo y elaborar los documentos técnicos para los procesos de adquisición de materiales o rubros de la iniciativa, búsqueda y evaluación de cotizaciones para estudio de mercado y del sector, etc., en los procesos precontractuales, contractuales, pos contractuales a ejecutar por el proyecto.	No se requirió el proceso administrativo ni elaboración de documentos técnicos para los procesos de adquisición de materiales ya que estos fueron suministrados desde la dirección del proyecto nacional	NO APLICA
12	Participar en la implementación de los planes de seguridad y salud en el trabajo, conformación de brigadas, acciones de bienestar y demás relacionados.	Se realizaron las encuestas de Morbilidad y Percepción durante el mes de diciembre	Actividad 12.pdf
13	Realizar el registro oportuno de la información, informes de gestión, datos y afines en los repositorios institucionales y plataformas (Ej. CvLAC, GrupLAC, Sistema Unificado Documental SENNOVA, TEAMS, SUD o afines) de acuerdo con los requerimientos de SENNOVA o el centro de formación.	Se realizaron reuniones grupales de trabajo y capacitación para el mes de diciembre Se recopila toda la información del OneDrive en el repositorio	Repositorio de información Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre
14	Trabajar de forma articulada y coordinada con los demás roles SENNOVA en el Centro de Formación para fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas. Igualmente, con las demás dependencias para apoyar	Esta obligación se cumple con el apoyo al semillero de investigación de hotelería, turismo y gastronomía en el marco del congreso nacional gastronómico de Popayán	Actividad 14.pdf



	los procesos formativos y de investigación.		
--	---	--	--

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.	340425	LA SIERRA	26/11/2025	01/12/2025
2.	344725	SOTARA	03/12/2025	08/12/2025
3.	348925	LA SIERRA	10/12/2025	15/12/2025

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, los desplazamientos realizados y la planilla No **8639106405** de aportes a salud, pensiones y ARL expedida por la plataforma ASOPAGOS correspondiente al mes de noviembre y planilla No **8639304974** correspondiente al mes de diciembre del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti -trámites”).

Cordialmente,

Firma
MANUEL JAVIER BARCENAS MAPALLO
C.C. No. 10296587



Recibí a satisfacción:

Angie Bravo

Firma

Angie Natalia Bravo Gómez

Líder del proyecto

Firma

Juan Pablo Martínez

Dinamizador de Innovación y Competitividad

Firma

YENI ESPERANZA NAVIA MENESES

Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. No 8234507 del año 2025

Coordinadora del Grupo de formación Integral, Gestión Educativa y Promoción de Relaciones Corporativas del Centro de Comercio y Servicio