



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Ciudad y fecha: Popayán Diciembre de 2025.

Señora:

**YENI ESPERANZA NAVIA MENESES**

**SUPERVISORA CONTRATO N° CO1.PCCNTR.8116630**

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 de  
Diciembre del año 2025

**Referencia:** No CO1. PCCNTR 8116630 del año 2025.

Gabriela Valdes Carvajal, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1002777876 de Popayán, 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 TRECE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$13.551.381), que se pagaran así A) un primer pago por el mes de julio de 2025 por valor de SEISCIENTOS CUATRO MIL DOSCIENTOS UN PESOS (\$604.201) B) cinco pagos iguales, por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$2.589.436) COP Incluido IVA, por los meses de agosto a diciembre de 2025.

**Plazo:** Será hasta el 31 de Diciembre 2025.

<b>OBJETO:</b>
930710-0490 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 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”.	Se cumplió con esta obligación en el mes de septiembre, participando con la estrategia pan de masa madre en el congreso gastronómico de Popayán. Se participó en la visita de los coordinadores del proyecto nacional masa madre.	<a href="#">Evidencia 1</a>
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 realizó el contacto y proceso de sensibilización con diferentes panaderías potenciales de la zona, presentando los objetivos, beneficios y alcances del proyecto nacional, a través de llamadas telefónicas, mensajes y posters se logró confirmar la participación de varias panaderías interesadas.	<a href="#">Evidencia 2</a>
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se estableció un registro de inicio para cada panadería, documentando la fecha, la hora y el extensionista asignado para la capacitación en el proceso de transferencia, para así cumplir con la meta pactada en el proyecto.	<a href="#">Evidencia 3</a>
4	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos	Se Implementó la metodología del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos (CNHTyA). Para ello, se brindó acompañamiento personalizado a las panaderías durante los 5 días, con el	<a href="#">Evidencia 4</a>



	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.	objetivo de enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento de la masa madre, como también la correcta elaboración de pan. Este proceso se adapta a las condiciones, insumos y equipos de cada panadería para asegurar una apropiación efectiva de la metodología.	
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.	Garantizar el uso adecuado del kit técnico (pHímetro, termómetro, gramera y demás elementos) para supervisar, registrar y optimizar cada etapa del proceso de elaboración de panadería artesanal con masa madre.	<a href="#">Evidencia 5</a>
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	Se realiza la entrega del material didáctico del proyecto (cartilla, decálogo y sello) a cada panadería, explicando su uso y registrando la entrega con evidencias. Además, se otorgarán las certificaciones del SENA a las personas que completaron la transferencia, dejando soporte del proceso.	<a href="#">Evidencia 6</a>



	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 CNHTyA y desde el centro de Comercio y Servicios.	Se recopiló y reportó de manera completa toda la información sobre la ejecución del proyecto, siguiendo los criterios de calidad y las pautas establecidas por los equipos coordinadores del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos (CNHTyA) y del Centro de Comercio y Servicios.	<a href="#">Evidencia 7</a>
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.	Durante el proceso, se hizo hincapié en la importancia de la retroalimentación por parte de los participantes. Se promovió que, al finalizar la capacitación en cada panadería, es fundamental que diligencien las encuestas de satisfacción.	<a href="#">Evidencia 8</a>
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.	Se participó en la comunicación, coordinación y articulación entre las áreas del Centro de Formación y el equipo, para asegurar la adecuada ejecución del proyecto, el logro de metas, la detección temprana de problemas o alertas, y la generación de soluciones conjuntas.	<a href="#">Evidencia 9</a>



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 elabora un informe técnico que registre de manera clara y sustentada todas las actividades realizadas en el proyecto, incorporando los desplazamientos efectuados a los distintos municipios del Cauca para la transferencia. El documento se ajusta a los lineamientos y estándares de calidad definidos por el equipo coordinador, asegurando un reporte completo y coherente del proceso ejecutado.	<a href="#">Evidencia 10</a>
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, postcontractuales a ejecutar por el proyecto.	El proyecto no 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 completó el registro de datos encuestas y demás información solicitada en las plataformas y repositorios institucionales establecidos cumpliendo con los criterios y Requerimientos definidos por SENNOVA y el centro de formación.	<a href="#">Evidencia 12</a>



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 lleva a cabo la carga y actualización puntual de toda la información requerida por el proyecto en el repositorio, asegurando que informes, datos y soportes queden registrados en los sistemas designados por el Centro de Formación. Con esto se garantiza el cumplimiento de los lineamientos y la adecuada trazabilidad del proceso.	<a href="#">Evidencia 13</a>
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 los procesos formativos y de investigación.	Esta obligación se cumple con el trabajo articulado del proyecto coca en el municipio de toribio, Cauca, donde se realizó la transferencia del proyecto nacional de masa madre y se realizó el apoyo utilizando harina de coca en el proceso de panificación.	<a href="#">Evidencia 14</a>

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.

IT E M	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	319925	TORIBIO	10/11/2025	15/11/2025
2.	340325	EL PATIA	26/11/2025	02/12/2025
3.	348625	PIENDAMO	04/12/2025	09/12/2025
4.	357625	INZA	15/12/2025	20/12/2025



**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 las planillas No.9495637427 y 9496280093 de aportes a salud, pensiones y ARL expedida por la plataforma APORTES EN LINEA: Planilla integrada autoliquidación aportes en línea correspondiente a los meses de Noviembre y Diciembre del año 2025 respectivamente. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

**Firma**

**GABRIELA VALDES CARVAJAL**  
**C.C. No. 1002777876**

Recibí a satisfacción:

Firma del líder del proyecto

**ANGIE NATALIA BRAVO GOMEZ.**



**Firma**

Juan Pablo Martínez  
Dinamizador de Innovación y Competitividad

**Firma**

**YENI ESPERANZA NAVIA MENESES**

**Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 8116630** del año 2025

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