



MEMORANDO

73-9123-4
Espinal,

SENA - CFP 739123
RADICACION PRODUCIDA
N°:73-2-2026-000053
27/01/2026 10:06 a.m

PARA: subdirector (E) Centro Agropecuario La Granja Sena – Espinal – Ordenador del Gasto

DE: Coordinador de Formación Profesional Centro Agropecuario La Granja

ASUNTO: Necesidad de Contratación 2026 Extensionista MASA MADRE

De manera atenta me permito presentar la necesidad de contratación de personal de acuerdo con la información anexa.

Justificación de la Necesidad:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en el marco de su misión institucional orientada a la Formación Profesional Integral y al fortalecimiento del sector productivo nacional, ha venido desarrollando estrategias que promueven el mejoramiento tecnológico, la innovación y la transferencia de conocimiento en los territorios. En este contexto, el proyecto “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre” constituye una apuesta estratégica que articula acciones formativas, técnicas, productivas y de investigación aplicada.

Este proyecto, liderado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y ejecutado operativamente por diversos Centros de Formación del país, tiene como propósito consolidar una red de panaderías campesinas y populares fortalecidas técnicamente, capaces de implementar procesos de panificación basados en masa madre, lo cual aporta a la soberanía alimentaria, a la sostenibilidad productiva, a la mejora en la calidad del producto final y al rescate de prácticas tradicionales con enfoque territorial.

Regional Tolima/Centro Agropecuario La Granja
Kilometro 5 vía El Espinal - Ibagué, Ciudad El Espinal. - PBX 57 608 2709600



El Centro Agropecuario La Granja ha sido asignado como uno de los Centros ejecutores de esta estrategia, lo cual implica responsabilidades técnicas directas en el acompañamiento a panaderías beneficiarias, la transferencia de conocimiento, la recolección y sistematización de información técnica y la articulación con el Banco Nacional de Masas Madre para el envío de muestras, caracterización y seguimiento de las mismas. Dichas actividades requieren de talento humano especializado, con competencias en panificación, control de procesos, buenas prácticas productivas, manejo de insumos y equipos, evaluación sensorial y trazabilidad de productos derivados de masa madre.

De igual manera, la implementación efectiva de la metodología definida para el proyecto demanda presencia territorial, acompañamiento continuo, monitoreo técnico, orientación a los beneficiarios y cumplimiento de cronogramas estrictos, factores que no pueden ser asumidos por el personal existente debido a la especialización del rol, la intensidad operativa del proyecto y las metas asignadas para su ejecución en 2026.

El perfil de Extensionista – Masa Madre resulta indispensable para la garantía de la calidad técnica del proceso de transferencia, el fortalecimiento de capacidades en cada una de las panaderías acompañadas, la verificación adecuada del estado de las masas madre, el registro riguroso de información, el cumplimiento de protocolos de recolección y envío de muestras, y la consolidación de datos requeridos para el funcionamiento del Banco Nacional de Masas Madre. Su labor contribuye de manera directa al cumplimiento de indicadores nacionales, a la apropiación tecnológica por parte de las comunidades beneficiarias y a la sostenibilidad del modelo propuesto para la cadena de valor de panificación.

Además, la contratación de este perfil permite asegurar la continuidad del proyecto, la operatividad de los procesos asignados al Centro Agropecuario La Granja y la alineación con las orientaciones impartidas por la Dirección General y el Centro líder de la estrategia. Sin la vinculación de este recurso humano, no sería posible garantizar la ejecución técnica adecuada de las actividades, lo que comprometería el logro de las metas institucionales y afectaría directamente el cumplimiento del plan operativo nacional.

Teniendo en cuenta lo anterior, para la vigencia 2026 se solicita la contratación del siguiente rol:

Regional Tolima/Centro Agropecuario La Granja
Kilometro 5 vía El Espinal - Ibagué, Ciudad El Espinal. - PBX 57 608 2709600



N°	Rol	Cantidad de personas a contratar
1	Extensionista-MASA MADRE	1

UN (1) Extensionista-MASA MADRE

Se requiere la vinculación de un (1) profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria, Ingeniero Químico, Microbiólogo, Químico, Químico de Alimentos, indispensable para cumplir las metas nacionales del proyecto Masa Madre, asegurar el acompañamiento técnico directo a las panaderías beneficiarias, garantizar la caracterización de las masas madre recolectadas, fortalecer la cadena de valor y consolidar la información requerida por el Banco Nacional de Masas Madre. Su contratación permite la adecuada ejecución de las actividades técnicas, administrativas y de reporte, asegurando la trazabilidad y continuidad del proyecto durante la vigencia 2026.

La presente solicitud se formula conforme al Plan Anual de Adquisiciones 2026, de acuerdo con el clasificador internacional de bienes y servicios y con base en la disponibilidad presupuestal asignada al proyecto.

Cordial saludo;

EDWIN HERNANDO MAYORGA ECHEVERRY

Coordinador de Formación Integral, Promoción y Relaciones Corporativas.
Centro Agropecuario La Granja

Regional Tolima/Centro Agropecuario La Granja
Kilometro 5 vía El Espinal - Ibagué, Ciudad El Espinal. - PBX 57 608 2709600

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ANEXO: NECESIDADES DE CONTRATACION SERVICIOS PERSONALES 2026

ITEM	ROL	OBJETO	EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA:	VLR MENSUAL NROS	VLR TOTAL NROS	FORMA DE PAGO	Obligaciones Específicas:	UNSPSC	MESES	DÍAS	JUSTIFICACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN
1	Extensionista-MASA MADRE	Prestar los servicios de apoyo técnico como extensionista para la ejecución de actividades de transferencia tecnológica, acompañamiento técnico especializado, fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías beneficiarias, apoyo a la conformación del Banco Nacional de Masas Madre y soporte al seguimiento, control y reporte de la ejecución del proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre".	<p>Alternativa 1: Técnico en panadería y/o Técnico en Pastelería</p> <p>Alternativa 2: Técnico profesional en gastronomía y bebidas, Técnico en cocina, Tecnólogo en gestión del establecimiento de alimentos y bebidas, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, Tecnólogo en gastronomía, Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Tecnólogo en control de calidad en la industria alimentaria.</p> <p>Alternativa 3: Profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria, Ingeniero Químico, Microbiólogo, Químico, Químico de Alimentos.</p> <p>Alternativa 4: Certificado por competencias laborales en panificación, considerando que las normas vigentes deben estar debidamente actualizadas.</p>	<p>Alternativa 1. Mínimo Doce (12) meses de experiencia: seis (6) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>Alternativa 2: Mínimo Dieciocho (18) meses de experiencia: de los cuales doce (12) meses continuos relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>Alternativa 3: Mínimo Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales seis (6) meses estarán relacionados con el ejercicio del objeto de la formación profesional y doce (12) meses continuos estarán relacionados con el ejercicio como panaderos.</p> <p>Alternativa 4: Mínimo Veinticinco (25) meses de experiencia relacionada</p>	\$ 4.758.339	\$ 14.275.017	TRES PAGOS POR VALOR DE \$4.758.339	<p>1. Entregar de manera oportuna, completa y conforme a los lineamientos establecidos, los documentos requeridos por el supervisor del contrato relacionados con las etapas de inicio, ejecución, modificación y finalización de la ejecución contractual, con el fin de garantizar el trámite adecuado y oportuno del pago de honorarios, de acuerdo con los parámetros definidos en el Manual de Contratación y Supervisión, así como en la plataforma CompromisoSENA.</p> <p>2. Participar de manera activa y oportuna en las actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias y espacios de transferencia de conocimiento convocados por la supervisión, relacionados con la ejecución, seguimiento y cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>3. Elaborar y presentar informes mensuales detallados sobre la ejecución del contrato, en los que se describan las acciones de extensión desarrolladas, las actividades de acompañamiento técnico realizadas, los procesos de aprendizaje implementados con los beneficiarios y los productos obtenidos, adjuntando los respectivos documentos soporte requeridos para el trámite</p>	80111609	3	0	<p>Se requiere la vinculación de un (1) profesional en gastronomía, Ingeniero de alimentos, Ingeniero en agroindustria, Ingeniero Químico, Microbiólogo, Químico, Químico de Alimentos, indispensable para cumplir las metas nacionales del proyecto Masa Madre, asegurar el acompañamiento técnico directo a las panaderías beneficiarias, garantizar la caracterización de las masas madre recolectadas, fortalecer la cadena de valor y consolidar la información requerida por el Banco Nacional de Masas Madre. Su contratación permite la adecuada ejecución de las actividades técnicas, administrativas y de reporte, asegurando la trazabilidad y continuidad del proyecto durante la vigencia 2026.</p> <p>La presente solicitud se formula conforme al Plan Anual de Adquisiciones 2026, de acuerdo con el clasificador internacional de bienes y servicios y con base en la disponibilidad presupuestal asignada al proyecto.</p>	16/02/2026	16/05/2026