PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, febrero 2026

Señor
HARBY ENRIQUE QUINTERO ESPITIA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNT.9303993 de 2026**
Coordinador de programas especiales
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta – Cundinamarca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2026

Referencia: CONTRATO No CO1.PCCNT.9303993-2026

Carlos Javier Salamanca Orjuela, identificado con la cédula de ciudadanía No.1.077.975.843 de villeta, en mi calidad de Contratista del SENA, como extensionista del proyecto nacional de masa madre, 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 VEINTE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($20.355.748). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOSMILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL CIENTO SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.617.168). b) Seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2026, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($2.907.964) cada uno. c) Un (1) ultimo pago correspondiente al mes de septiembre por DOSCIENTOS NOVECIENTOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($290.796).*

Plazo: Será hasta el (03) de (09) de 2026.

OBJETO: OBJETO: Extensionistas - 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*

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional "proyecto nacional "fortalecimiento de la panadería campesina y	Se llevó a cabo la reunión del programa **Extensionista MASA MADRE**, en la cual se indicó el procedimiento a seguir con cada panadería para el año 2026.	1.1 reunión donde se establecieron parámetros para la ejecución del proyecto en el CDAE villeta .(pendiente acta de reunión).

	popular con masa madre: hacia una cadena de valor sostenible y el banco nacional de masa madre”	Gestión para la certificación de las personas beneficiadas con el programa 2025.	1.2 pantallazo de los documentos entregados para la certificación en Sofia plus
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 con las panaderías interesadas en tomar la capacitación sobre masa madre, con el fin de llevar a cabo la elaboración de pan artesanal con esta técnica.	2.1base de datos de municipio de la panadería de Alban 2.2 base de datos de las panadería (pizzería)en la primera semana de febrero
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada	Se efectuó el registro de las panaderías interesadas en la base de datos correspondiente.	3.1 fotos acta de aceptación
4	Implementar la metodología dispuesta por el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial, 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	Se realizó la inducción del programa, en la cual se presentó el paso a paso que debe llevarse a cabo durante el proceso con cada panadería.	4.1 inducción al programa por parte de Jairo Carvajal en las instalaciones de CDAE Villeta 2025

	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.	Se realizó la entrega de los kits con los respectivos instrumentos de medición para el desarrollo de la actividad en cada panadería.	5.1 solicitud de kit técnico almacén de CDAE Villeta
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).	A la fecha, la actividad se encuentra programada, pero no ha tenido ejecución necesaria para la realización de la actividad, así como el seguimiento de esta actividad en cada panadería.(no contamos con material didáctico) lo entregamos de forma virtual	6.1entrega de material digital

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 Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial	cargue de la información de solicitada para el proyecto nacional "fortalecimiento de la panadería campesina y popular con masa madre: hacia una cadena de valor sostenible y el banco nacional de masa madre"	7.1 cargue de información según criterio establecidos Nombre de Panadería 2 1. Foto inicio acompañamiento técnico del chef (Foto) 2. Foto del tercer día de acompañamiento (Foto) 3. Foto Resultado Pan Horneado (Foto) 4. Acta de Inicio (Foto) 5. Control Masa Madre y Pan (Excel) 6. Captura Encuesta Caracterización
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.	A la fecha, la actividad se encuentra programada, pero no ha tenido ejecución.	A la fecha, la actividad se encuentra programada, pero no ha tenido ejecución.
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 Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial, en pro de la buena ejecución, logro de las		9.1 solicitud de correo institucional 9.2 reunión con mauricio duran monitor sena hotel 9.3 acta de reunión para establecer parámetros para la ejecución del proyecto en el CDAE Villeta

	metas, emisión de alertas y alternativas de solución		

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

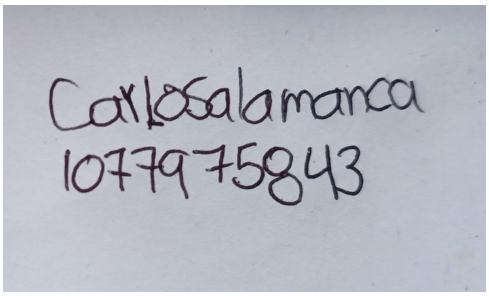
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. Afiliación de la planilla, operador mi planilla y periodo correspondiente al mes de enero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx)folios

Cordialmente,



Carlo Salamanca

1077975843

Firma
Carlos Javier Salamanca Orjuela
Contratista
C.C. No. 1077975843 Villeta

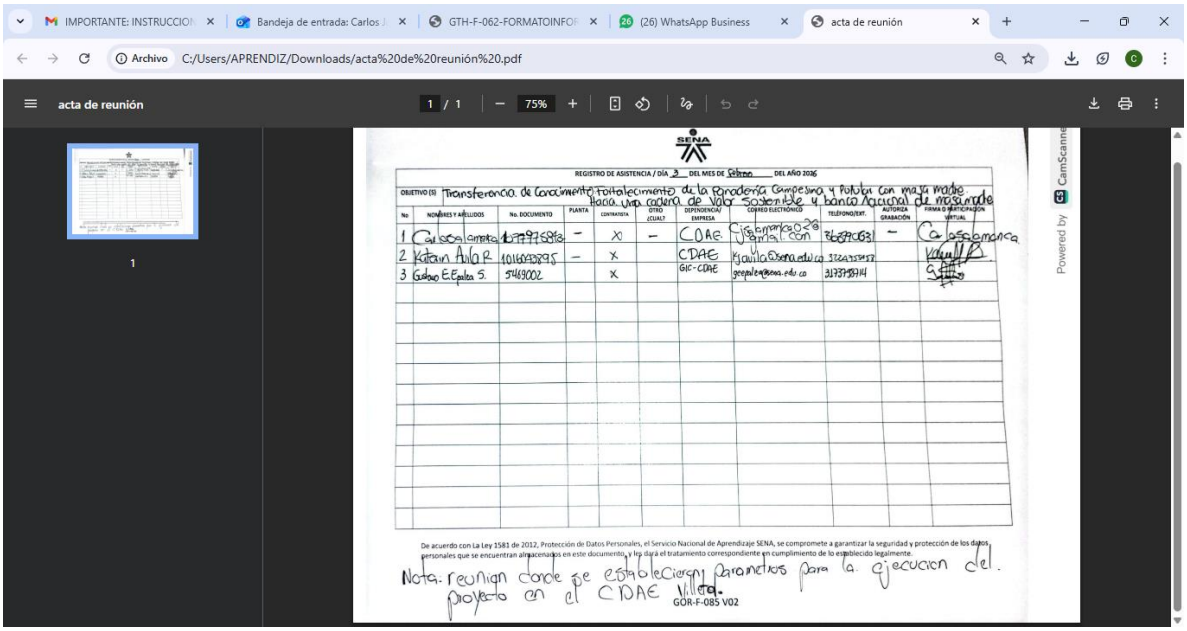
Recibí a satisfacción:

Firma
HARBY ENRIQUE QUINTERO ESPITIA
Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNT.9303993**
Coordinador de programas especiales

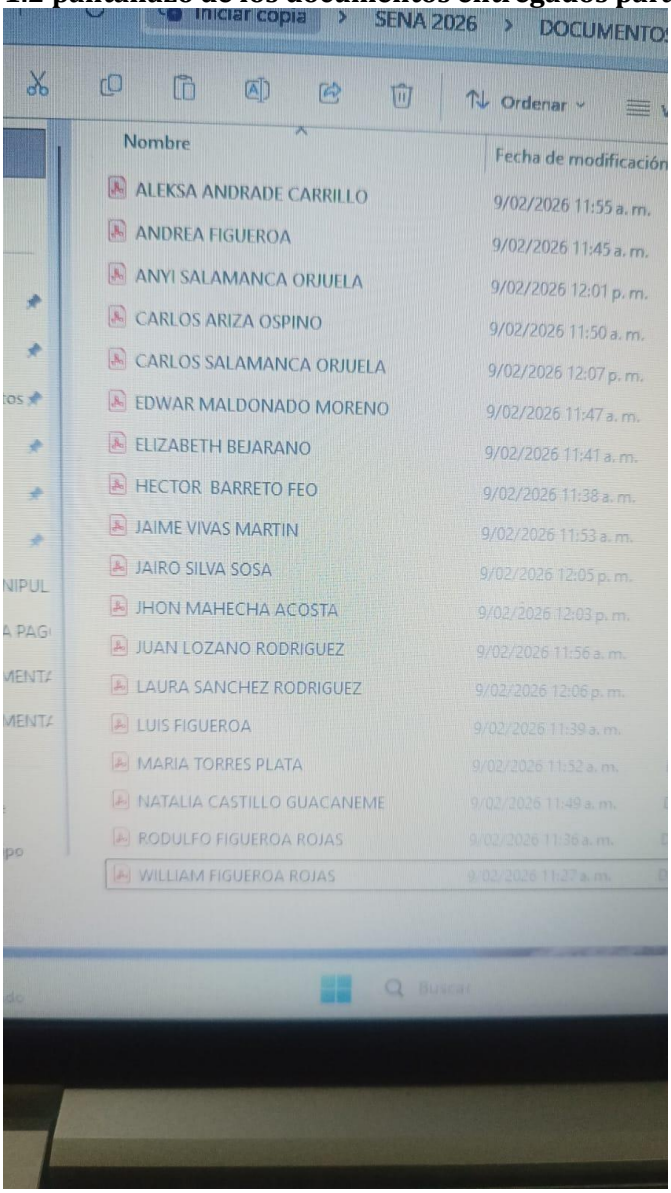
Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez
Dinamizador de competitividad ê ŘŜǎ1·ŃŃ2ff2 ûŜŏy2fъ∃ƛŏ2 LJŃ2ŘdzŎűƛØ2

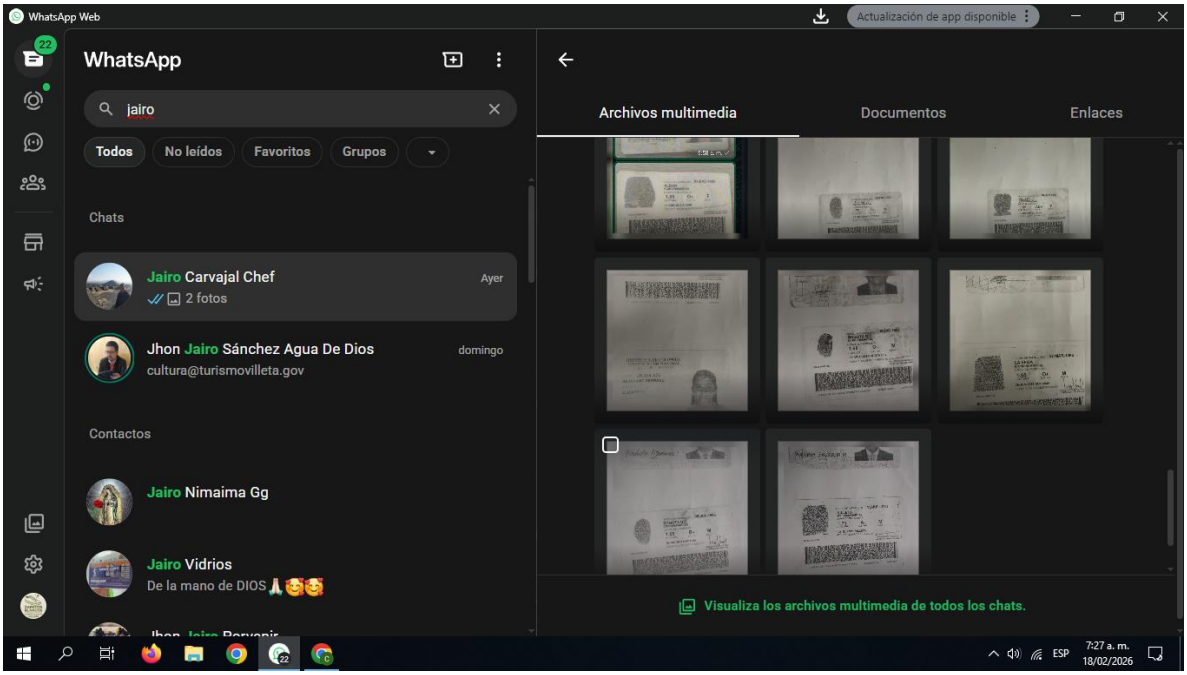
Evidencias

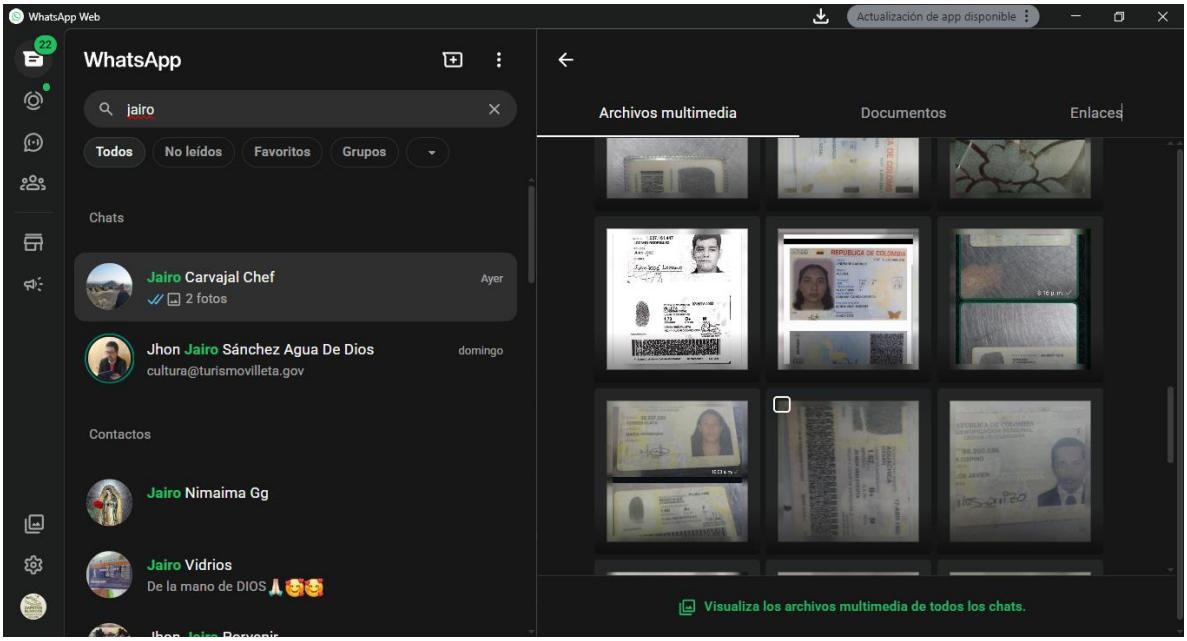
1.1 acta de reunión para establecer parámetros para la ejecución del proyecto en el CDAE Villeta

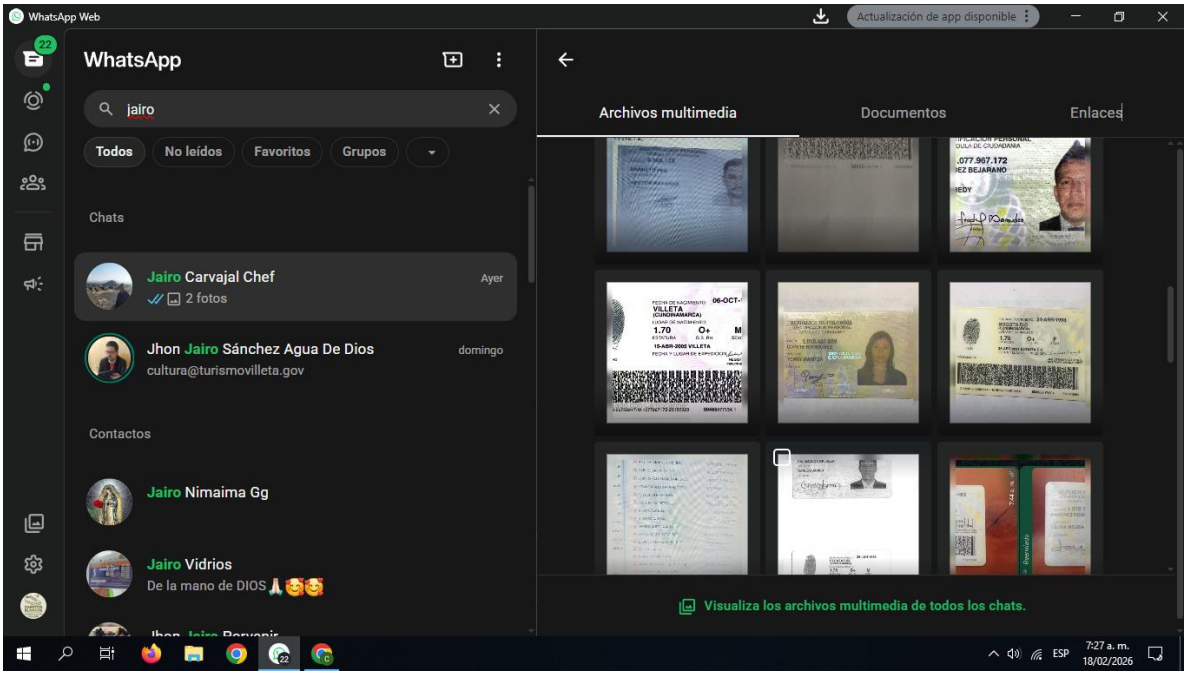


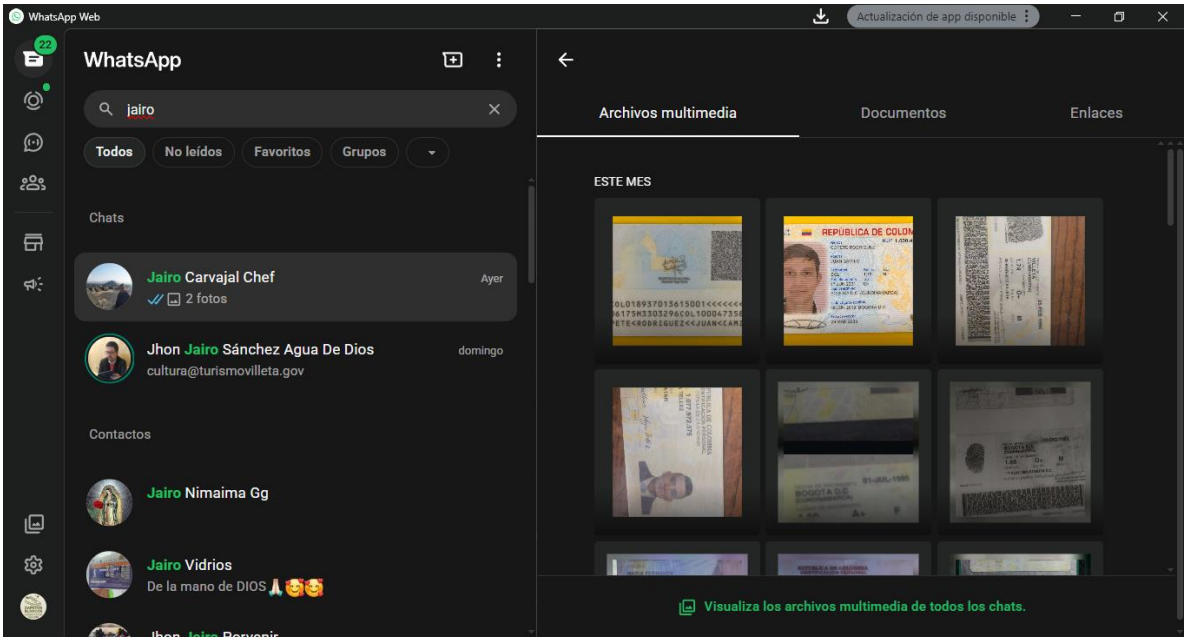
1.2 pantallazo de los documentos entregados para la certificación en Sofia plus



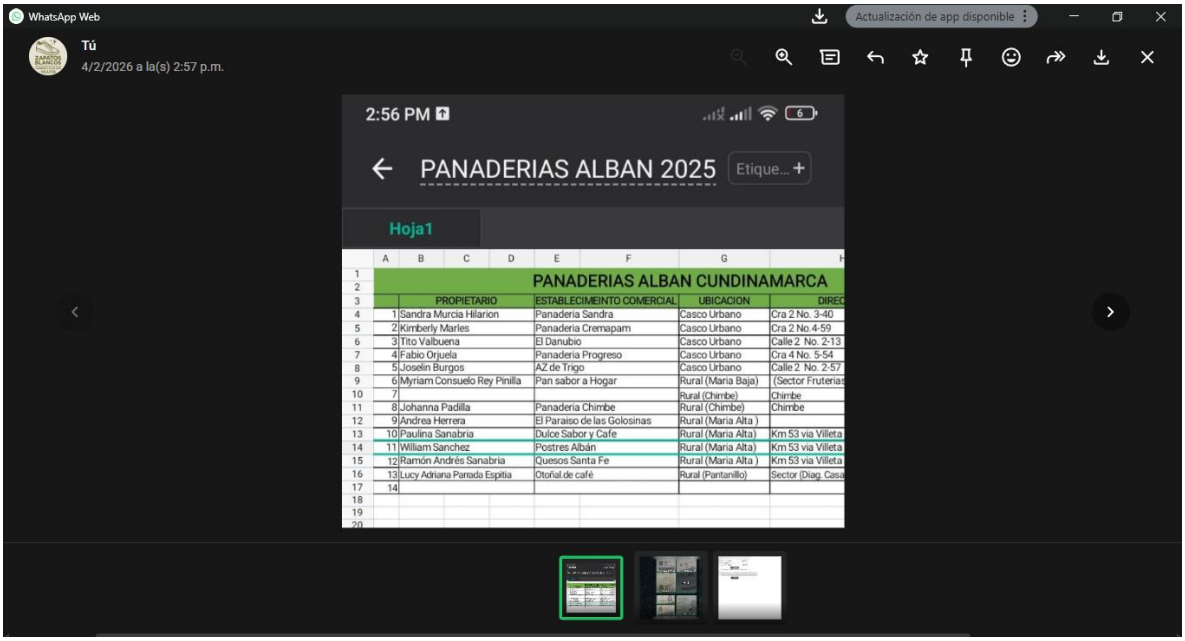

WhatsApp Web
Actualización de app disponible
WhatsApp
jairo
Todos
No leídos
Favoritos
Grupos
Chats
Jairo Carvajal Chef
Ayer
2 fotos
Jhon Jairo Sánchez Agua De Dios
domingo
cultura@turismovilleta.gov
Contactos
Jairo Nimaima Gg
Jairo Vidrios
De la mano de DIOS
Archivos multimedia
Documentos
Enlaces
Visualiza los archivos multimedia de todos los chats.
ESP
7:27 a. m.
18/02/2026


WhatsApp Web
Actualización de app disponible
WhatsApp
jairo
Todos
No leídos
Favoritos
Grupos
Chats
Jairo Carvajal Chef
Ayer
2 fotos
Jhon Jairo Sánchez Agua De Dios
domingo
cultura@turismovilleta.gov
Contactos
Jairo Nimaima Gg
Jairo Vidrios
De la mano de DIOS
Archivos multimedia
Documentos
Enlaces
Visualiza los archivos multimedia de todos los chats.





2.1 base de datos de municipio de las panaderías de Albán



2.2 base de datos de la panadería (pizzería)en la primera semana de febrero

ITEM	NOMBRE DE PANADERIA	NOMBRE Y APELLIDO	DIRECCION	NUMERO DE CONTACTO	MUNICIPIO	CARACTERIZACIOI	FECHA DE CARACTERIZACION	TRANSFERENCIA O PROFUNDIZACION
1	el fogon italiano	Yonathan vega tellez	calle 6 A #8 -14	3114776894	Villeta	si		transferencia
2	Lily pizza	Liliana joseth	Calle 5 # 6 - 44	3246683771	Villeta	si		transferencia
3	kaliz pizza	jose idelfonso arias	calle 5 # 4 -45	3138374426	Villeta	si		transferencia
4	Shortime pizza	karin aguirre	cr. 6 # 5 -42	3222173966	Villeta	si		transferencia
5	pizza manuel	lucenithg sanchez garcia	cr. 8 # 5 - 37	3143759256	Villeta	si		transferencia
6	mex pizza	carolina enciso	Cl. 7 #571	3144115408	Villeta	no		transferencia

3.1 fotos acta de aceptación

acta de aceptación pizza Manuel



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL C.D.A.E. VILLETA

PROYECTO NACIONAL
"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASA MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

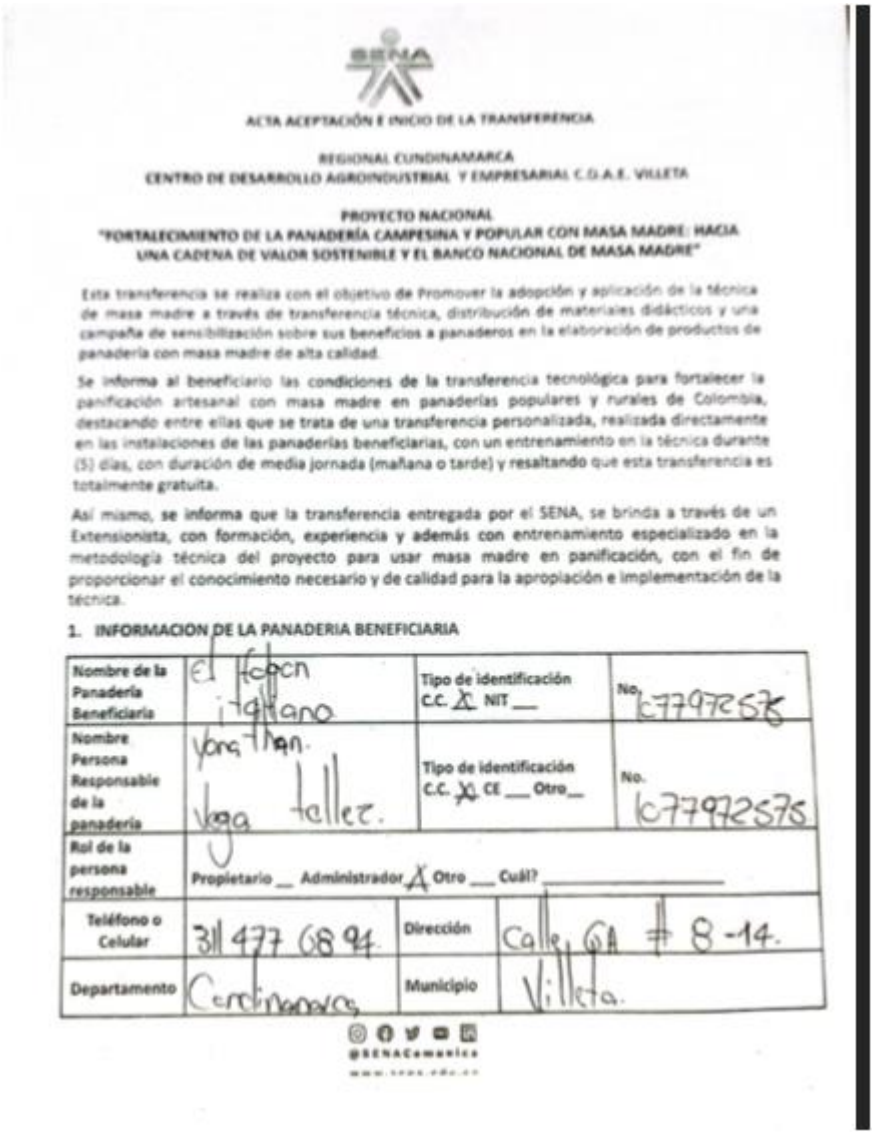
Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Pizza Manuel	Tipo de identificación C.C X NIT __	No. 24498538
Nombre Persona Responsable de la panadería	Lucinthy Sanchez Garcia	Tipo de identificación C.C X CE __ Otro__	No. 24498538
Rol de la persona responsable	Propietario __ Administrador X Otro __ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3143759256	Dirección	Kr 8 # 5-37
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Villeta - Cundinamarca

@SENAComunica



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL C.D.A.E. VILLETA

PROYECTO NACIONAL
"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASA MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	El fogon italiano	Tipo de identificación C.C. X NIT __	No. 1077972575
Nombre Persona Responsable de la panadería	Yonathan Vega tellez.	Tipo de identificación C.C. X CE __ Otro __	No. 1077972575
Rol de la persona responsable	Propietario __ Administrador X Otro __ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	311 477 68 94	Dirección	Calle 6A # 8-14.
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Villeta.

@SENAComunica

acta de aceptación el fogón italiano

}

acta de aceptación short time pizza



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL C.D.A.E. VILLETA

PROYECTO NACIONAL
"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA PANIFICACIÓN ARTESANAL CON MASA MADRE EN PANADERÍAS POPULARES Y RURALES DE COLOMBIA"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Kaliz Pizza	Tipo de Identificación C.C. X NIT __	No. 80277026
Nombre Persona Responsable de la panadería	Jose Delfor Arias	Tipo de Identificación C.C. X CE __ Otro __	No. 80277026
Rol de la persona responsable	Propietario X Administrador __ Otro __ Cuál?		
Teléfono o Celular	3138374126	Dirección	Calle 5 4-45
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Villeta.

@SENAComunica

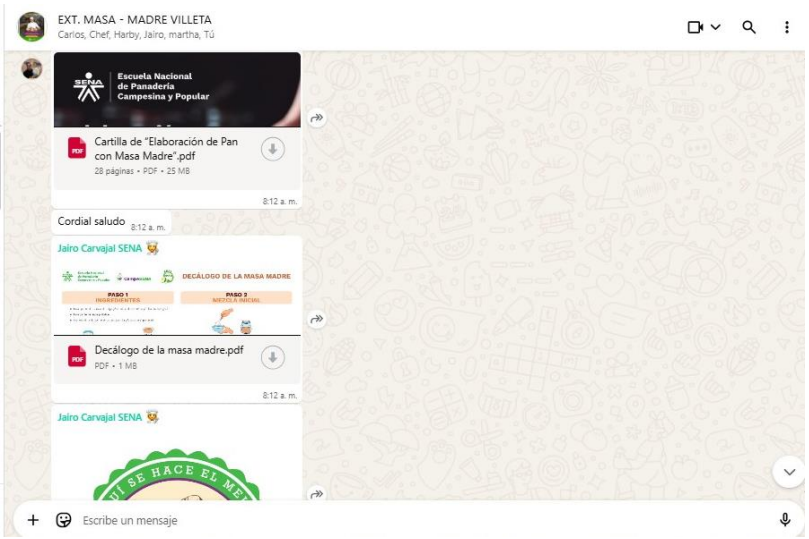
acta de aceptación kaliz pizza

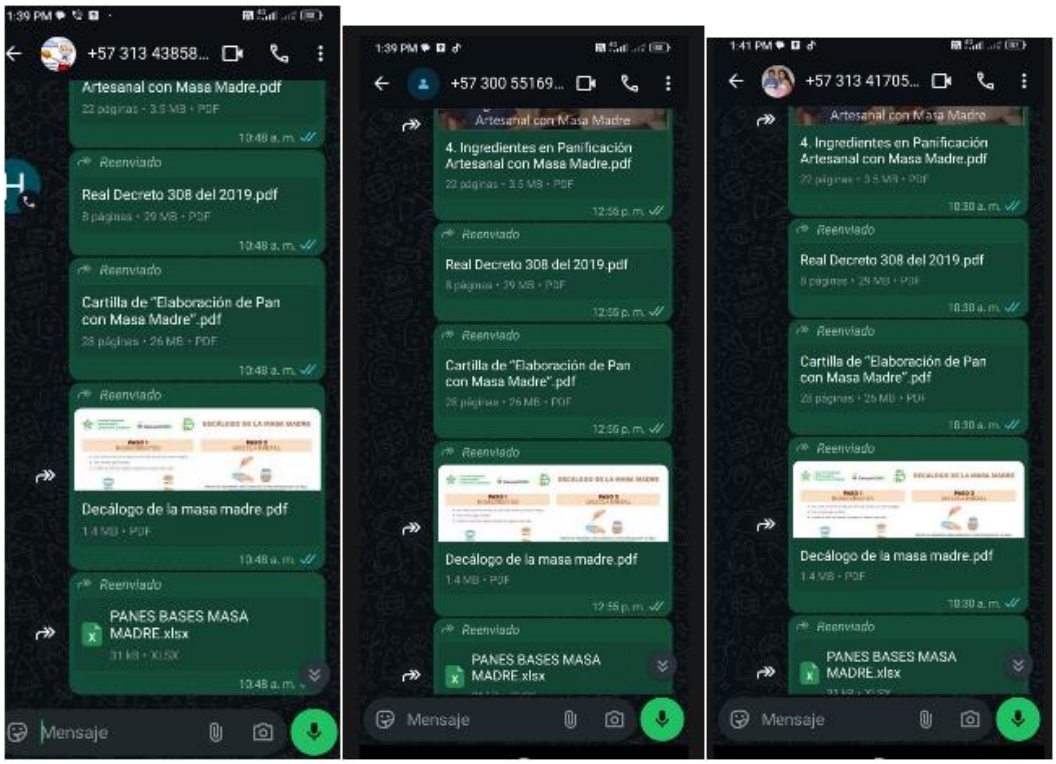
acta de aceptación Lily pizza

4.1 inducción al programa por parte de Jairo Carvajal en las instalaciones de CDAE Villeta 2025 5.1 solicitud de kit técnico almacén de CDAE villeta

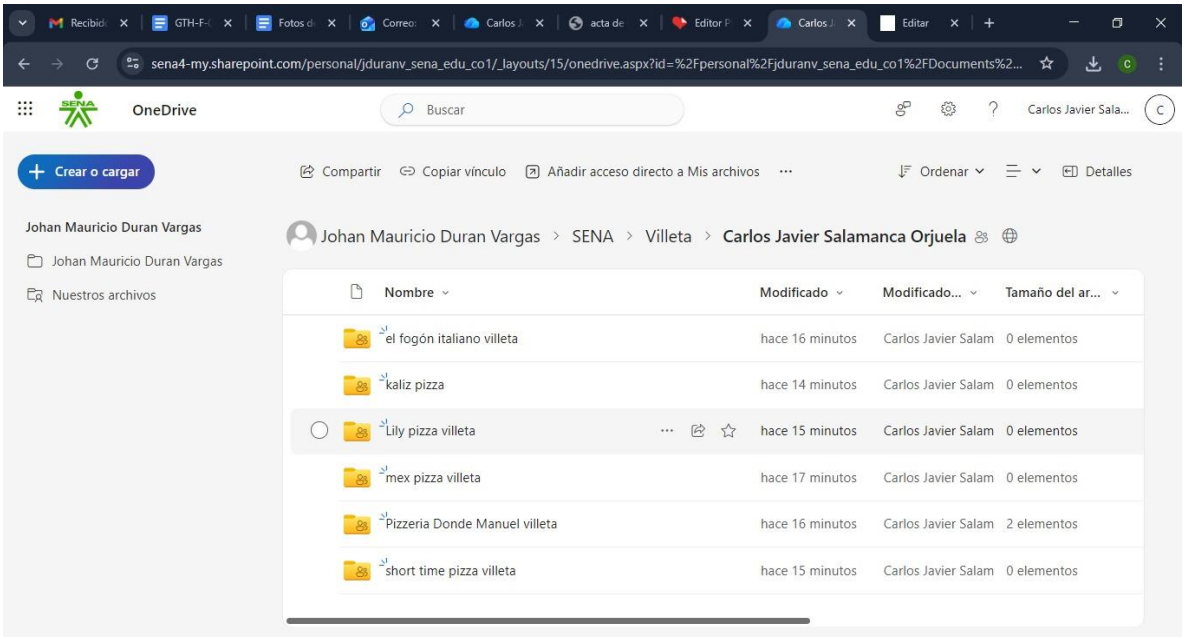


6.1entrega de material digital

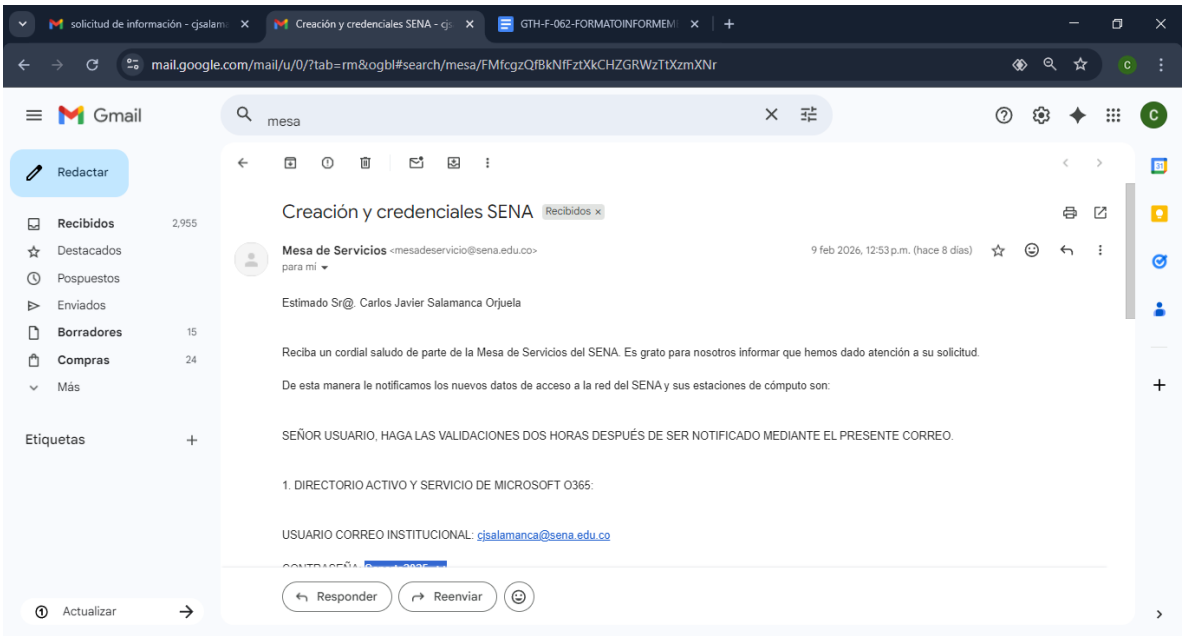

EXT. MASA - MADRE VILLETA
Carlos, Chef, Harby, Jairo, martha, Tú
Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular
Cartilla de "Elaboración de Pan con Masa Madre".pdf
28 páginas • PDF • 25 MB
8:12 a. m.
Cordial saludo 8:12 a. m.
Jairo Carvajal SENA
DECÁLOGO DE LA MASA MADRE
Decálogo de la masa madre.pdf
PDF • 1 MB
8:12 a. m.
Jairo Carvajal SENA
Escribe un mensaje


+57 313 43858...
Artesanal con Masa Madre.pdf
Reenviado
Real Decreto 308 del 2019.pdf
Cartilla de "Elaboración de Pan con Masa Madre".pdf
Decálogo de la masa madre.pdf
PANES BASES MASA MADRE.xlsx
Mensaje
+57 300 55169...
4. Ingredientes en Panificación Artesanal con Masa Madre.pdf
+57 313 41705...
Mensaje

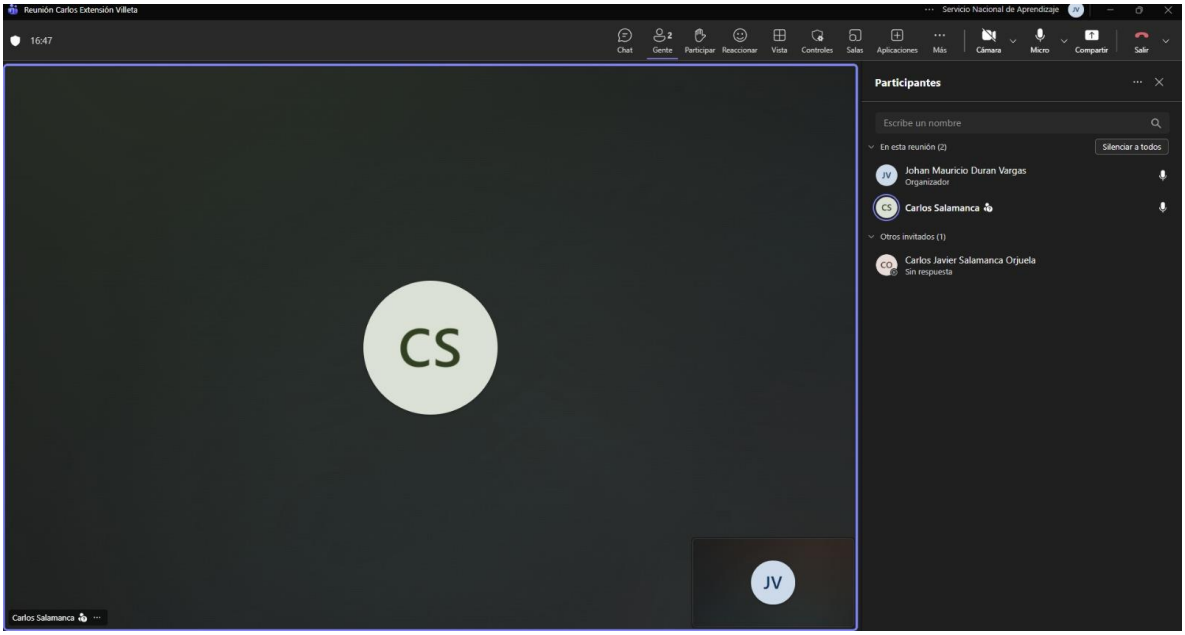
7.1 cargue de información según criterio establecidos



9.1 solicitud de correo institucional



9.2 reunión con mauricio duran monitor sena hotel



9.3 acta de reunión para establecer parámetros para la ejecucion del proyecto en el CDAE Villeta

