



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia Quindío, Agosot 2025

Señor

Olga Ines Gonzales Urrea

Supervisor Contrato N° CO1. CO1.PCCNTR.7972020 del año 2025

PROFESIONAL GRADO G02

Centro Comercio y turismo

Armenia-Quindío

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes agosto del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.8118353 del año 2025

Natalia Londoño Arango, identificado con la cédula de ciudadanía No.41957271 de Armenia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Bienestar al aprendiz y atención al egresado, 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 valor total para el contrato la suma de DIEZ MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$ 10.193.950,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (01) primer pago correspondiente al mes de Julio por valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL



SETECIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE (\$ 475.718,00), b) 4 pagos iguales por los meses de Agosto a Noviembre de 2025, por valor de DOS MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE (\$ 2.038.790,00) cada uno, un (01) último pago correspondiente al mes de Diciembre por valor de UN MILLON QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$ 1.563.072,00).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025

OBJETO:	
Prestar servicios profesionales o apoyo a la gestión al Centro de Comercio Turismo, Regional Quindío en el desarrollo de 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 toma parte de manera activa en las actividades y espacios destinados a promover el marco del proyecto nacional presencial, a través de la elaboración de pan con masa madre y la realización de reuniones del equipo de trabajo.	Evidencia 1: Realizamos visitas a las panaderías y brindamos capacitación a los panaderos en distintos espacios, enseñándoles tanto la elaboración de pan como el cumplimiento de los objetivos establecidos en cada sesión formativa.
2	Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como	Se han hecho muchas visitas en diferentes lugares para concretar citas y capacitaciones para cumplir los objetivos. Muchas de las	Evidencia 2: N/A Visitamos los municipios de Pijao, Buenavista y Calarcá, donde conversamos



	beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.	visitas no han tenido buenos resultados pero seguimos visitando mas para lograr el objetivo.	con los panaderos.
3	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se lleva un registro en carpetas con las panaderías visitadas con los respectivos archivos de evidencias fotos y actas.	Evidencia 3: Fotos de los archivos y las panaderías ya asignadas. Christian lleva los registros de las panaderías que ya se han llamado y contactado.
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 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.	Hemos realizado las capacitaciones en cada panadería, o en los espacios designados por los panaderos, utilizando sus propios insumos y equipos, con el fin de que adquieran la confianza necesaria para continuar elaborando panes de masa madre.	Evidencia 4: Fotografías de los lugares donde hemos realizado las capacitaciones, utilizando tanto hornos tecnológicos, como los de gas, así como equipos y elementos más rústicos.
5	Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para	Para el presente mes Este kit aun no ha sido entregado.	N/A



	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	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).	Durante el presente mes estamos entregando las cartillas explicativas sobre la masa madre, junto con material de apoyo que facilite su producción. El sello aún no se ha otorgado, ya que este se entrega al finalizar el proyecto	Evidencia 6: Fotos de los capacitados con el material didáctico de el proyecto.
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.	Realizamos reuniones periódicas para dialogar sobre el proyecto, definir estrategias y diseñar planes de acción que permitan cumplir con las metas establecidas.	Evidencia 7: fotos de las reuniones en la oficina
8	Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al	Siempre se hacen llenar las encuestas de satisfacción de las panaderías.	Evidencia 8: fotos de las encuestas hechas.



	finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.		
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 CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.	Se llevaron a cabo encuentros para presentar el estado de los procesos y generar ideas que contribuyan al mejor desarrollo del proyecto. Además, compartimos constantemente fotografías en los grupos para que todos puedan visualizar los avances.	Evidencia 9: fotográfica y actas de reunión.

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.				
2.				



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 y planilla de SS pagada en Asopagos con N° 34472900 / 34513968 de el mes de Julio de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (21) folios.

Cordialmente,

Natalia Londoño Arango
Contratista
C.C. No. 41957271

Recibí a satisfacción:

Olga Ines Gonzales Urrea
Supervisor Contrato N° CO1. CO1.PCCNTR.7972020 del año 2025
PROFESIONAL GRADO G02



Evidencias desarrolladas en el mes de Agosto



www.sena.edu.co

Natalia Londono Arango
Extensionista Tecnológico
Grupo de Gestión del Bienestar
del Aprendiziz y Relacionamiento con el Egresado
Centro de Comercio y Turismo

OBLIGACIONES

- 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”.

2025-08-08

Acciones Realizadas

1.1 Se toma parte de manera activa en las actividades y espacios destinados a promover el marco del proyecto nacional presencial, a través de la elaboración de pan con masa madre y la realización de reuniones del equipo de trabajo.



2025-08-12

2025-08-13

OBLIGACIONES

2.0 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.

Acciones Realizadas

2.1 Se han hecho muchas visitas en diferentes lugares para concretar citas y capacitaciones para cumplir los objetivos. Muchas de las visitas no han tenido buenos resultados pero seguimos visitando mas para lograr el objetivo.



OBLIGACIONES

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

Acciones Realizadas

Agosto 21

3.1 Se lleva un registro en carpetas con las panaderías visitadas con los respectivos archivos de evidencias fotos y actas.

Share
Sync
Copy link
Add shortcut to My files
Download
Sort

Christian David Ramirez Cardona > NATALIA LONDOÑO > PANADERIAS AGOSTO

Name	Modified	Modified By	File size	Sharing	Activity
PANADERIA 1	August 13	Christian David Rar	5 items	Shared	
PANADERIA 2	August 13	Christian David Rar	5 items	Shared	
PANADERIA 3	August 14	Natalia Londoño Ai	5 items	Shared	
PANADERIA 4	August 14	Natalia Londoño Ai	6 items	Shared	
PANADERIA 5	August 14	Natalia Londoño Ai	4 items	Shared	

Christian David Ramirez Cardona > NATALIA LONDOÑO > PANADERIAS AGOSTO > PANADERIA 1

Name	Modified	Modified By	File size	Sharing	Activity
Aceptacion Del Monte.pdf	August 14	Natalia Londoño Ai	10.7 MB	Shared	
Captura de pantalla 2025-08-13 182509.p...	August 14	Natalia Londoño Ai	192 KB	Shared	
Caracterizacion del monte...	August 14	Natalia Londoño Ai	16.9 MB	Shared	
Imagen de WhatsApp 2025-08-13 a las 10...	August 14	Natalia Londoño Ai	325 KB	Shared	
Imagen de WhatsApp 2025-08-13 a las 17...	August 14	Natalia Londoño Ai	157 KB	Shared	

OBLIGACIONES

4.0 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 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.

Acciones Realizadas

4.1 Hemos realizado las capacitaciones en cada panadería, o en los espacios designados por los panaderos, utilizando sus propios insumos y equipos, con el fin de que adquieran la confianza necesaria para continuar elaborando panes de masa madre.



OBLIGACIONES

- 5.0 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.

Acciones Realizadas

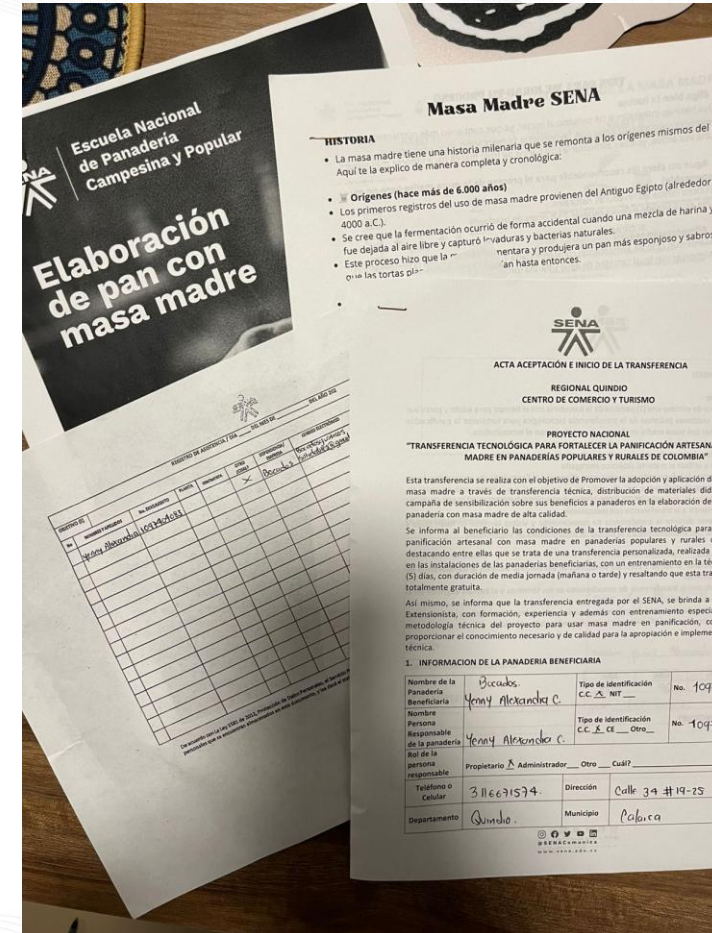
5.1 Para el presente mes Este kit aun no ha sido entregado.

OBLIGACIONES

- 6.0 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).

Acciones Realizadas

6.1 Durante el presente mes estamos entregando las cartillas explicativas sobre la masa madre, junto con material de apoyo que facilite su producción. El sello aún no se ha otorgado, ya que este se entrega al finalizar el proyecto



2025-08-21

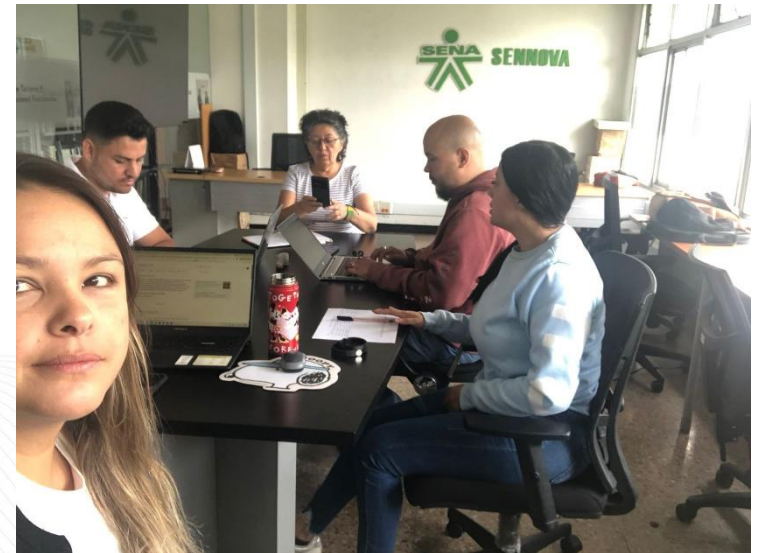
OBLIGACIONES

7.0 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.

2025-08-15

Acciones Realizadas

7.1 Realizamos reuniones periódicas para dialogar sobre el proyecto, definir estrategias y diseñar planes de acción que permitan cumplir con las metas establecidas.



2025-08-04

OBLIGACIONES

8.0 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.

Acciones Realizadas

8.1 Siempre se hacen llenar las encuestas de satisfacción de las panaderías.



OBLIGACIONES

9.0 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 CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

Acciones Realizadas

9.1 Se llevaron a cabo encuentros para presentar el estado de los procesos y generar ideas que contribuyan al mejor desarrollo del proyecto. Además, compartimos constantemente fotografías en los grupos para que todos puedan visualizar los avances.





GRACIAS



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Líneas de atención al ciudadano, empresarios y PQRS:

Bogotá: +(57) 601 736 60 60

Línea gratuita resto del país: 018000 91 02 70

Línea nacional: +(57) 601 546 15 00