PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, marzo 2026

Señor(a)
HARBY ENRIQUE QUINTERO ESPITIA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9304514 de 2026**
Coordinador de programas especiales
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta – Cundinamarca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026
Referencia: CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9304514 del año 2026

KATERINE JHOANA AVILA ROMERO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.016.043.895 de Bogotá, 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 DOS MILLONES 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 septiembre de 2026.

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.*

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional: *"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre".*	Se realizó reunión con el líder de proyecto Gustavo Epalza, el monitor Mauricio Duran Monitor de manera virtual en la cual se recibieron directrices para el proceso de cargue de documentos al drive , con el fin de garantizar la correcta organización y trazabilidad de las panaderías gestionadas por semana.	Folio No 1
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.	Folio No 2
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	Folio No 3
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	En el CDAE-Villeta se realizó una capacitación de profundización del proyecto **"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor**	Folio No 4

	proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.	**Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"**, orientada por el instructor Jairo Carvajal.	
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 utiliza el PHímetro para revisar el rango de acidez de la masa	Folio No 5
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).	No se realizó este mes porque a la fecha no han entregado material	No se realizó este mes porque a la fecha no han entregado material
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	Dentro de la carpeta en link enviado por Mauricio Duran monitor de proyecto se creó carpeta por panadería que incluye las evidencias de la transferencia	Folio No 6
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.	La encuesta por parte del centro de formación de Hotelería y Turismo no ha sido entregada	La encuesta por parte del centro de formación de Hotelería y Turismo no ha sido entregada
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 metas, emisión de alertas y alternativas de solución	Se mantiene comunicación por medio de grupo de seguimiento creado por el líder Gustavo Epalza	Folio No 7

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9500930629, operador aportes en línea correspondiente al mes de febrero.

Cordialmente,

KATERINE JHOANA AVILA ROMERO

Contratista

C.C. No. 1.016.043.895 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

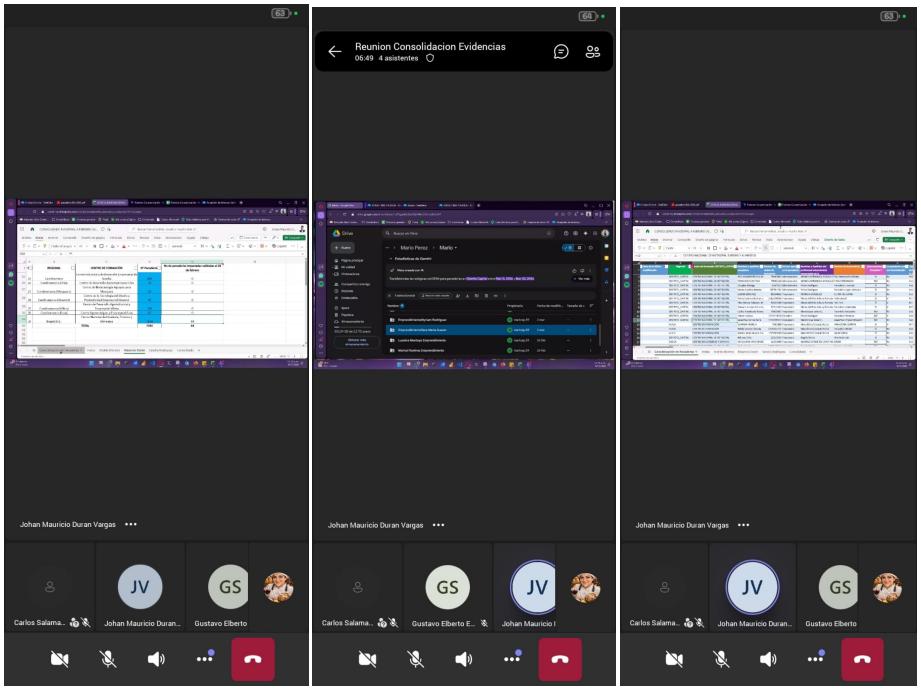
Harby Enrique Quintero Espitia

Supervisor contrato No. **CO1.PCCNTR.9304514** de 2026

Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez

Dinamizador de competitividad y desarrollo tecnológico productivo

FOLIO 1 : reunión virtual directrices de cargar evidencias en el drive de panaderías gestionadas.



FOLIO 2 y 3: recolecciones de datos y programación de trabajo semanal de las panaderías en el municipio de la vega.

ITEM	Nombre de la Panaderia	Nombres y Apellidos	Direccion	Número de Contacto	Municipio	Caract.
1	panaderia los trigales de la vega	Angelica Aldana	cra 4#27-09	3222124048	la vega	x
2	panaderia chicken house	leidy marquez	AUT Medellin	3222124048	la vega	x
3	panadería tortas y postres mil delicias	María Flor Castro Sánchez	cra 4#10-05	3142058195	la vega	x
4	Panadería el trigal	Alonso Agudelo Cardona	cll 11#4-17	3107521638	la vega	x
5	panadería el parador el lucero	Luis Fernando Gómez	cra 4#12-36	3103226510	la vega	x
6	panadería la Hermelinda	Nancy Carolina Acero Moreno	cra 3#19-48	3227169514	la vega	x
7	panadería mi pan de la vega	Manuel Antonio Millan	cra 4#14-29	3118576950	la vega	x
8	panadería y pastelería Mocka	Stiven Muñoz	Cra 4#16-10	3173915857	la vega	x

FOLIO 4: capacitación de profundización 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"**



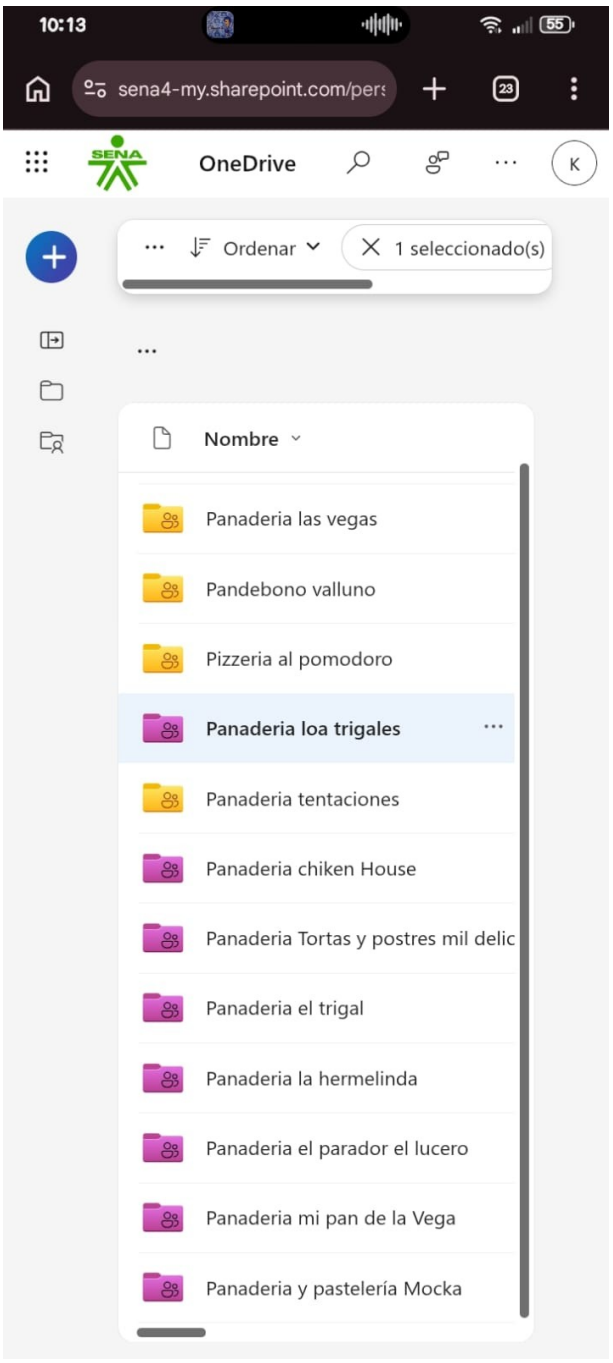



FOLIO 5: se utilizó PHímetro para realizar las respectivas mediciones de acidez de la masa madre.





FOLIO 6: En las carpetas del Drive creado y compartido por Mauricio Durán, monitor del proyecto, se organizó una carpeta por cada panadería con las evidencias de la transferencia. Los archivos en color morado corresponden a los que se encuentran en proceso entre el 05 y el 13 de marzo de 2026.



FOLIO 7 Seguimiento y comunicación con líder Gustavo Epalza



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

C.D.A.E. VILLETA

I INFORME EJECUTIVO DE AVANCE

Extensionista: KATERINE AVILA ROMERO **Fecha: 14 de marzo de 2026**

PROYECTO NACIONAL

"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas 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.

Esta transferencia es personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días.

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 en la apropiación e implementación de la técnica.

COMPROMISO POR PARTE DEL BENEFICIARIO

- Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 secciones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
- Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
- Recibir y utilizar el material didáctico entregado
- Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
- Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
- Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

COMPROMISO POR PARTE DEL EXTENSIONISTA

- Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
- Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
- Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

Objetivos:

- Ubicar las Panaderías e invitarlos para que se vinculen al proyecto.
- Realizar las visitas a cada una de las Panaderías de la vega
- Diligenciar las Actas de Inicio en las Panaderías de la Vega
- Realizar las Caracterizaciones las Panaderías de que se encuentra en el siguiente link.

25	Cundinamarca	Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Villeta	https://forms.office.com/r/ShiN5vST80

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Para el desarrollo de las actividades de este proceso, se plantea el siguiente Plan de Trabajo, correspondiente al día 16 de febrero al 12 de marzo de 2026, actividades:

- Se ubicaron 08 Panaderías en el municipio de la vega
- Se realizaron las 08 visitas en el municipio de la vega
- Se diligenciaron las 07 Caracterizaciones en línea
- Se diligenciaron las 07 actas de inicio.
- Se realiza el inicio de la transferencia de conocimiento del programa en las panaderías de la vega.

CONCLUSIONES

- De acuerdo con el Plan de trabajo establecido se está cumpliendo en un 100% de lo planteado.

- Se encontraban sitios a donde la señal era pésima, por lo que las caracterizaciones se realizaron manualmente y posterior se subía al sistema.

- Los dueños y personal de las Panaderías que se vincularon al proceso se encuentran muy motivados.

- Con la realización de la caracterización de las Panaderías ya se comienza las 5 sesiones prácticas de la transferencia para fortalecer la panificación artesanal con masa madre, según como está establecido en el Plan de Trabajo.

- prácticas de la transferencia para fortalecer la panificación artesanal con masa madre, según como está establecido en el Plan de Trabajo.

Anexos:

1) Base de datos archivo en Excel
2) Registros Fotográficos.
3) Actas de inicio

Responsable:



KATERIN AVILA ROMERO
Extensionista
SENA -CUNDINAMARCA C.D.A.E. VILLETA

1) BASE DE DATOS:

ITEM	Nombre de la Panaderia	Nombres y Apellidos	Direccion	Número de Contacto	Municipio	Caract.
1	panaderia los trigales de la vega	Angelica Aldana	cra 4#27-09	3222124048	la vega	x
2	panaderia chicken house	leidy marquez	AUT Medellin	3222124048	la vega	x
3	panadería tortas y postres mil delicias	María Flor Castro Sánchez	cra 4#10-05	3142058195	la vega	x
4	Panadería el trigal	Alonso Agudelo Cardona	cll 11#4-17	3107521638	la vega	x
5	panadería el parador el lucero	Luis Fernando Gómez	cra 4#12-36	3103226510	la vega	x
6	panadería la Hermelinda	Nancy Carolina Acero Moreno	cra 3#19-48	3227169514	la vega	x
7	panadería mi pan de la vega	Manuel Antonio Millan	cra 4#14-29	3118576950	la vega	x
8	panadería y pastelería Mocka	Stiven Muñoz	Cra 4#16-10	3173915857	la vega	x

2) Registros fotográficos

Panadería la Hermelinda

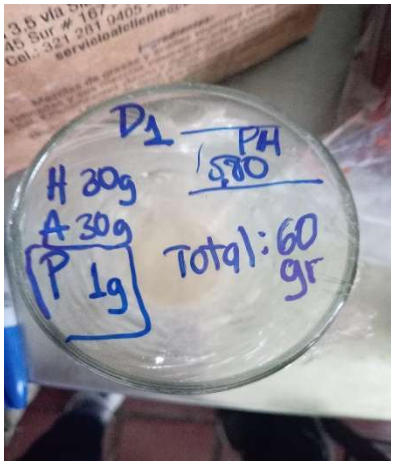






Panadería el parador el lucero (proceso de asado el día 15 de marzo)





Panaderia el trigal







Panadería tortas y postres mil delicias

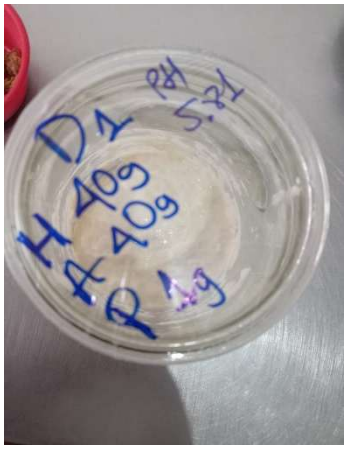






Panadería mi pan de la vega (horneo el día 15 de marzo)





ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de 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	Panadería La Hermelinda	**Tipo de identificación** C.C. ___ NIT X	**No.** 19273446-1
Nombre Persona Responsable de la panadería	Nancy Carolina Acuña Moreno	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 53000979
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3227169514	**Dirección**	Cra 3 # 19-48.
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	La Vega

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
05	marzo	2026

4. OBSERVACIONES

Cuentan con las herramientas necesarias para recibir la transferencia de Conocimiento Pan con masa madre

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA Firma:  Nombre: KATERIN AVILA ROMERO CC N° 1016043895 otá	Panadería beneficiaria: Firma: Carolina Acero Nombre: Nancy Carolina Acero N. CC N° 53000979.

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de 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	Panadería El trigal	**Tipo de identificación** C.C. X NIT __	**No.** 1605037G
Nombre Persona Responsable de la panadería	Alonso Agudelo Cardona	**Tipo de identificación** C.C. X CE __ Otro__	**No.** 1605037G
Rol de la persona responsable	¿Propietario _XAdministrador___ Otro ___ Cual? _____		
Teléfono o Celular	3107521638	**Dirección**	cll 11 #4-17.
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	La Vega

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
05	Marzo	2026

4. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas necesarias para recibir la transferencia de PAN con masa madre

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: X Alonso Agudelo C
Nombre: KATERIN AVILA ROMERO	Nombre: X Alonso Agudelo C
CC N° 1016043895	CC N° X 16050376

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de 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	Panaderia Tortas y Postres mil delicias	**Tipo de identificación** C.C. X NIT __	**No.** 41705898
Nombre Persona Responsable de la panadería	Maria flor Castro Sanchez	**Tipo de identificación** C.C. X CE __ Otro__	**No.** 41705898
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3142058195	**Dirección**	Cra 4 # 10-05 Autopista.
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	La Vega

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
05	Marzo	2026

4. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas necesarias para tomar la transferencia de conocimiento Pan con masa madre.

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: María Flor Castros
Nombre: KATERIN AVILA ROMERO	Nombre: María Flor Castros
CC N° 1016043895	CC N° 41705898

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de 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	Panadería. Parador el lucero.	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 11320874
Nombre Persona Responsable de la panadería	luis fernando Gomez	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro__	**No.** 11320874
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3103226510	**Dirección**	cra 4 #12-36.
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	La Vega.

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
05	Mar 20	2026

4. OBSERVACIONES

Cuenta con herramientas necesarias para recibir transferencia de masa madre.

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA Firma: _____ Nombre: KATERIN AVILA ROMERO CC N° 1016043895 pté	Panadería beneficiaria: Firma: _____ Nombre: Luis Fernando Gomez CC N° 11 320 824

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL CUNDINAMARCA

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de 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	Panadería mi Pan de la Vega	**Tipo de identificación** C.C. ___ NIT X	**No.** 1070706878-8
Nombre Persona Responsable de la panadería	manuel Antonio millan	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 1070706878
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3118576950	**Dirección**	Cra 4 #14-29
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	la Vega

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

. FECHA

DD:	MM:	Año:
11	marzo	2026

. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas basicas. Para recibir la transferencia de conocimiento de pan con masa madre

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA Firma: _____ Nombre: KATERIN AVILA ROMERO CC N° 1016043895	Panadería beneficiaria: Firma: _____ Nombre: Manuel Millan CC N° 1070706828