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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga Atlántico ABRIL de 2026

Señor(a)
JOSE GREGORIO SUAREZ CONTRERAS
Supervisor(a) contrato NRO CO1.PCCNTR.9184004
SUPERVISOR COORDINADOR ACADEMICO (E)
DEPENDENCIA FORMACION PROFESION
Sabanalarga Atlantico

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

Referencia No CO1.PCCNTR.9184004 de 2026

LUIS FERNANDO HERNÁNDEZ DE LOS REYES, identificado con la cédula de ciudadanía nro1,043,018,987 de Sabanalarga, Atlántico, en mi calidad de contratista del SENA, 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 VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL VEINTISEIS PESOS M/CTE ($28.550.026).
Esta suma será pagada al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago proporcional a los días del mes de febrero de 2026, por valor de UN MILLON OCHENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($1.085.552). b) Ocho (8) pagos mensuales completos por los meses de marzo a octubre de 2026, por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIENTE PESOS M/CTE ($3.256.657) cada uno. c) Un (1) último pago proporcional a los días del mes de noviembre de 2026, por valor de UN MILLÓN CUATROCIENTOS ONCE MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE ($1.411.218).

Plazo: 13/11/2026 (VIERNES, TRECE DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTISEIS)

Objeto: 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	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	Cumplimiento con la entrega de informes, formatos y evidencias documentales requeridas por la supervisión para garantizar el flujo administrativo y el pago de honorarios del contrato	
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	Reunión el día 19 de febrero en las instalaciones del SENA INDUSTRIAS CREATIVAS sobre temas acerca del objeto del presente contrato, Requisitos para la inscripción de panaderías, fecha de capacitaciones en Bogotá y demás. Creación de grupo de Wasap para la gestión y el acompañamiento de todo el grupo de extensionistas y supervisoras	
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 de pago de honorarios, dentro de los	Elaboración del informe de actividades mensual y cargue de documentos soporte, detallando los avances en la asistencia técnica de extensión y los resultados alcanzados con las unidades productivas asignadas para el	

	plazos y lineamientos establecidos por la supervisión del contrato inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada	trámite de honorarios	
4	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"	N/A	N/A
5	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	visitas presenciales a las panaderías para sensibilizarlas sobre los beneficios del proyecto nacional, registrando formalmente en el aplicativo su confirmación de participación o la causal de rechazo debidamente sustentada, garantizando así el cumplimiento de las metas de captación asignadas al Centro de Formación	
6	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada	Se realiza el registro formal de cada panadería en el sistema, detallando su estado inicial tras el diagnóstico y acordando de una vez el plan de transferencia de conocimientos con el dueño, todo esto ajustado estrictamente al cronograma y la meta que me asignó el Centro de Formación	
7	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a tres 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.		

8	Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, balanza, 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 a más tardar el día de terminación del contrato	utilizar, examinar y cuidar el kit técnico (pHímetro, termómetro y balanza) para monitorear y optimizar la elaboración de pan con masa madre, manteniendo al día el registro de revisión y seguimiento del pHímetro para devolverlo en perfecto estado a mi supervisor al finalizar la transferencia o, a más tardar, el día que termine mi contrato.	
9	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)	Entregaré el material didáctico (cartilla y decálogo) y el sello distintivo a las panaderías que completen el proceso, gestionando además las certificaciones del SENA para el personal capacitado, como soporte oficial de que ya producen pan con masa madre bajo los estándares del proyecto	
10	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 Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos		
11	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	Me aseguraré de que cada panadería beneficiaria diligencie la encuesta de satisfacción al finalizar la transferencia técnica, garantizando que este registro quede completo como soporte de calidad del proceso de producción de pan con masa madre	
12	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 Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución		
13	Reintegrar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos los materiales didácticos, kits técnicos, equipos y demás bienes que le hayan sido entregados para la ejecución de sus obligaciones contractuales, dentro de los plazos establecidos por la supervisión del contrato, y tramitar la correspondiente paz y salvo conforme a los procedimientos y lineamientos internos de la entidad	Realizaré el reintegro formal de todos los materiales didácticos, kits técnicos y equipos recibidos ante el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, cumpliendo con los plazos de la supervisión y tramitando el respectivo paz y salvo según los lineamientos internos	
14	Asistir a las transferencias de conocimiento programadas por el supervisor del contrato	Asistir puntualmente a todas las transferencias de conocimiento programadas por mi supervisor, cumpliendo con el cronograma establecido para fortalecer las competencias técnicas necesarias en la ejecución del contrato	
15	Entregar oportunamente la información requerida por las diferentes áreas relacionadas con el proyecto en el marco de su objeto contractual		
16	Mantener contacto y realizar acompañamiento técnico especializado a las panaderías beneficiadas en 2025, con el fin de profundizar en los diferentes tipos de masa madre y en la elaboración de panes producidos exclusivamente con masa madre, como parte de la meta de fortalecimiento técnico establecida para el año 2026	Mantendré el contacto y acompañamiento técnico especializado con las panaderías beneficiadas en 2025, enfocándome en profundizar en los diversos tipos de masa madre y la producción exclusiva con esta técnica, para cumplir con la meta de fortalecimiento técnico de este año	
17	Realizar la toma, preparación, rotulación y envío de muestras de masa madre de las panaderías acompañadas, de acuerdo con		

	los protocolos definidos por el proyecto, con destino al Banco Nacional de Masas Madre ubicado en Bogotá, garantizando la trazabilidad, calidad y correcta documentación de cada muestra		
18	Contribuir activamente al fortalecimiento del Banco Nacional de Masas Madre mediante la caracterización básica de las masas madre recolectadas (condiciones de origen, parámetros fisicoquímicos iniciales como pH y temperatura, prácticas de manejo y uso en panificación), asegurando la correcta sistematización, registro y entrega de la información asociada a cada muestra, conforme a los lineamientos técnicos definidos por el proyecto		
19	Articularse con el equipo técnico y el Banco Nacional de Masas Madre para apoyar los procesos de consolidación, actualización y sostenibilidad del banco, atendiendo requerimientos de información, validación de datos, seguimiento a muestras enviadas y acciones de mejora continua derivadas de los resultados obtenidos		

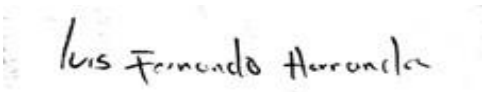
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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				
2				

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 el **No. 69794003** de la planilla, asistida por aporte COMPENSAR correspondiente al mes de abril.

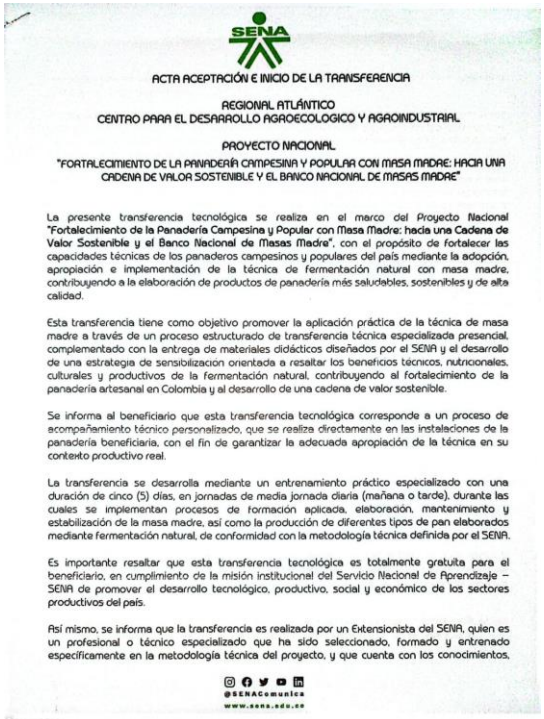
Cordialmente,



Luis Fernando Hernández De Los Reyes
Contratista
C.C. No. 1,043,018,987 de Sabanalarga, Atlántico



JOSE GREGORIO SUAREZ CONTRERAS
C.C 72312550
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9184004



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL ATLÁNTICO
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

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"

La presente transferencia tecnológica se realiza 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"**, con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas de los panaderos campesinos y populares del país mediante la adopción, apropiación e implementación de la técnica de fermentación natural con masa madre, contribuyendo a la elaboración de productos de panadería más saludables, sostenibles y de alta calidad.

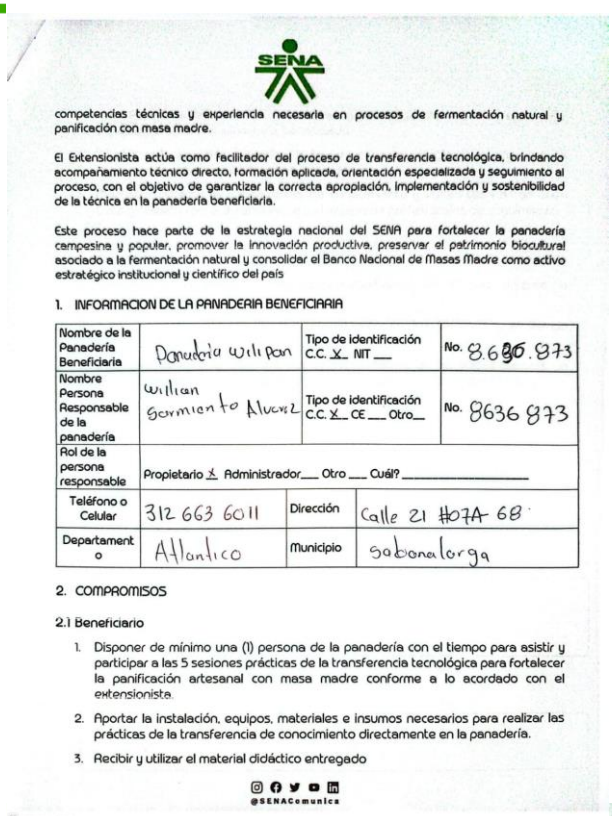
Esta transferencia tiene como objetivo promover la aplicación práctica de la técnica de masa madre a través de un proceso estructurado de transferencia técnica especializada presencial, complementado con la entrega de materiales didácticos diseñados por el SENA y el desarrollo de una estrategia de sensibilizacion orientada a resaltar los beneficios técnicos, nutricionales, culturales y productivos de la fermentación natural, contribuyendo al fortalecimiento de la panadería artesanal en Colombia y al desarrollo de una cadena de valor sostenible.

Se informa al beneficiario que esta transferencia tecnológica corresponde a un proceso de acompañamiento técnico personalizado, que se realiza directamente en las instalaciones de la panadería beneficiaria, con el fin de garantizar la adecuada apropiación de la técnica en su contexto productivo real.

La transferencia se desarrolla mediante un entrenamiento práctico especializado con una duración de cinco (5) días, en jornadas de media jornada diaria (mañana o tarde), durante las cuales se implementan procesos de formación aplicada, elaboración, mantenimiento y estabilización de la masa madre, así como la producción de diferentes tipos de pan elaborados mediante fermentación natural, de conformidad con la metodología técnica definida por el SENA.

Es importante resaltar que esta transferencia tecnológica es totalmente gratuita para el beneficiario, en cumplimiento de la misión institucional del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA de promover el desarrollo tecnológico, productivo, social y económico de los sectores productivos del país.

Así mismo, se informa que la transferencia es realizada por un Extensionista del SENA, quien es un profesional o técnico especializado que ha sido seleccionado, formado y entrenado específicamente en la metodología técnica del proyecto, y que cuenta con los conocimientos,



competencias técnicas y experiencia necesaria en procesos de fermentación natural y panificación con masa madre.

El Extensionista actúa como facilitador del proceso de transferencia tecnológica, brindando acompañamiento técnico directo, formación aplicada, orientación especializada y seguimiento al proceso, con el objetivo de garantizar la correcta apropiación, implementación y sostenibilidad de la técnica en la panadería beneficiaria.

Este proceso hace parte de la estrategia nacional del SENA para fortalecer la panadería campesina y popular, promover la innovación productiva, preservar el patrimonio biocultural asociado a la fermentación natural y consolidar el Banco Nacional de Masas Madre como activo estratégico institucional y científico del país

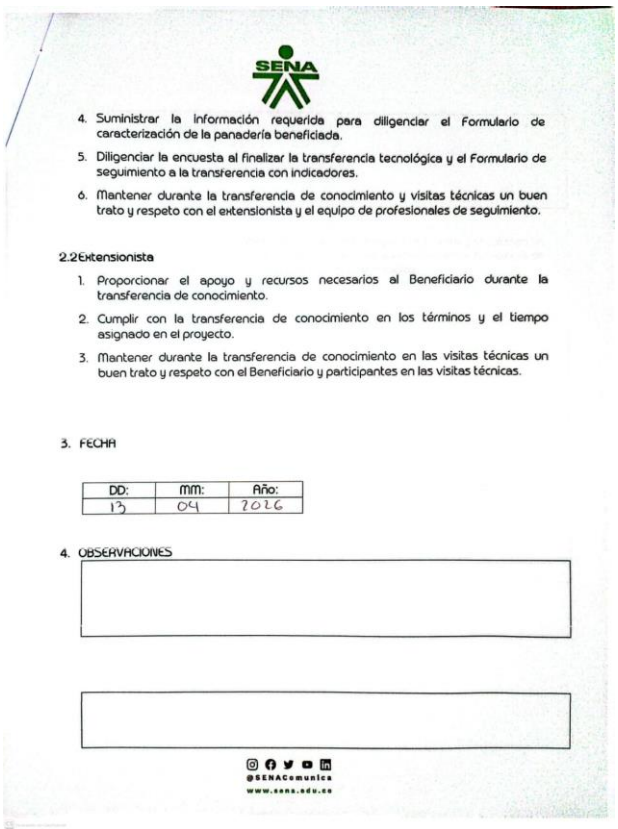
1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panaderia williPan	Tipo de identificación C.C. X NIT ___	No. 8.636.873
Nombre Persona Responsable de la panadería	William Sarmiento Alvarez	Tipo de identificación C.C. X CE ___ Otro ___	No. 8636 873
Rol de la persona responsable	Propietario X Administrador ___ Otro ___ Cuál? ___		
Teléfono o Celular	312 663 6011	Dirección	Calle 21 #07A-68
Departamento	Atlantico	Municipio	Sabanalarga

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.

2.2Extensionista

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:
13	04	2026

4. OBSERVACIONES



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: Luis Fernando Hernandez	Firma: Williams-SA-
Nombre: LUIS FERNANDO HERNÁNDEZ DE LOS REYES	Nombre: Williams-SA-
CC N° 1043018987 de Slarga	CC N° 8636873


GPS Map Camera
Sabanalarga, Atlántico, Colombia
Cra. 32 # 21-18, Sabanalarga, Atlántico 085001, Colombia
Lat 10.638366° Long -74.917785°
martes, 07/04/2026 04:11 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Luruaco, Atlántico, Colombia
Cl. 18 #20-26, Luruaco, Atlántico 085060, Colombia
Lat 10.610192° Long -75.143338°
jueves, 09/04/2026 12:10 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Sabanalarga, Atlántico, Colombia
Cl. 21 # 31-70, Sabanalarga, Atlántico 085001, Colombia
Lat 10.638279° Long -74.917829°
jueves, 09/04/2026 04:26 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Sabanalarga, Atlántico, Colombia
Cl. 22 # 20-14, Sabanalarga, Atlántico 085001, Colombia
Lat 10.633873° Long -74.920843°
miércoles, 15/04/2026 01:11 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Sabanalarga, Atlántico, Colombia
Cl. 21 # 7a-45, Sabanalarga, Atlántico 085001, Colombia
Lat 10.623354° Long -74.923225°
jueves, 16/04/2026 11:47 a. m. GMT -05:00
Google

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.