



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

Mayo 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	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL BOGOTÁ, ABRIL

Señor(a)
Antonio José Sánchez Suárez,
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9125402
Coordinador de Industrias Alimentarias
Bogotá D.C.
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9125402 de 2026

ANGIE LORENA SANCHEZ GARCIA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.032.465.868 de Bogotá, 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 NOVENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL, DOSCIENTOS VEINTE NUEVE PESOS M/CTE (\$ 90.946.229). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago en el mes de enero por valor de UN MILLON OCHENTA Y NUEVE MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$ 1.089.176). b) ONCE (11) pagos iguales por los meses de febrero a diciembre de 2026, por valor de OCHO MILLONES CIENTOS SESENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTITRES PESOS M/CTE (\$ 8.168.823) cada uno.

Plazo: El plazo de Ejecución es de once (11) meses y ocho (8) días sin exceder el 31 de diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

Objeto: Contratar la prestación de servicios profesionales para apoyar el proceso de Gestión de Comunicaciones relacionadas con el proyecto que busca fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia durante la vigencia 2026.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Dirigir, planear e implementar la estrategia integral de comunicaciones del Proyecto Nacional Masa Madre, garantizando su alineación con los lineamientos institucionales del SENA, la Dirección General y el CNHTA, así como la coherencia narrativa, técnica, pedagógica e institucional a nivel nacional.	Se estructuró y ejecutó un cronograma general de actividades orientado a definir lineamientos estratégicos, fechas clave y acciones de comunicación para la maquetación del libro de investigación, publicaciones semanales, transferencia virtual y eventos institucionales, garantizando la alineación del proyecto con los lineamientos del SENA, la Dirección General y el CNHTA.	Evidencia 1
2	Coordinar, supervisar y validar la gestión técnica y operativa de los proveedores editoriales, gráficos, de impresión y/o agencias de publicidad vinculadas al proyecto, asegurando el cumplimiento de los requerimientos técnicos, cronogramas, estándares de calidad, imagen institucional y condiciones contractuales.	Se desarrollaron evaluaciones técnicas orientadas al cumplimiento estructural y operativo de la agencia de publicidad, asegurando el cumplimiento de requerimientos técnicos, estándares institucionales y apoyo a la supervisión contractual.	Evidencia 2
3	Dirigir, producir, revisar y validar los contenidos editoriales, gráficos, audiovisuales y digitales del proyecto, incluyendo cartillas, decálogos, sellos, piezas gráficas, guiones y presentaciones, garantizando su pertinencia técnica, pedagógica y comunicacional.	Se desarrollaron guiones de microclases dirigidos a Dirección General para la producción audiovisual orientada a la divulgación del proyecto en canales institucionales, para la comunidad en general, guiones para grabar con Los líderes técnicos Guillermo Arévalo y Sylver Belliot.	Evidencia 3
4	Diseñar, ejecutar y hacer seguimiento a las estrategias de difusión, circulación y posicionamiento del proyecto en medios institucionales, digitales, redes sociales y aliados estratégicos, de conformidad con los planes de medios y pautas concertadas con el CNHTA.	Se elaboraron guiones semanales y lineamientos estratégicos para publicaciones en redes sociales, fortaleciendo la difusión y posicionamiento del proyecto	Evidencia 4
5	Implementar un sistema de control, seguimiento y verificación de las acciones de divulgación y publicación del proyecto, presentando informes, evidencias de emisión, circulación, métricas e	Se creó una planilla de control para el registro y seguimiento de panaderías interesadas que se comunican a través de WhatsApp oficial, permitiendo trazabilidad en la gestión comunicacional. Adicional se da respuestas que se proporcionan diariamente en este canal	Evidencia 5



	impactos comunicacionales requeridos por la supervisión del contrato.	para poder resolver inquietudes de la comunidad.	
6	Asesorar técnica y estratégicamente al CNHTA y a la dirección del proyecto en la formulación, análisis y ejecución de planes de comunicación, planes de medios y estrategias de divulgación, incluyendo el análisis del sector de medios de comunicación.	Se sostuvieron reuniones periódicas con Dirección General y el área de comunicaciones para alinear estrategias de divulgación, eventos, publicaciones y validaciones institucionales, aportando análisis estratégico y acompañamiento técnico para la toma de decisiones en materia comunicacional.	Evidencia 6
7	Garantizar el cumplimiento del manual de identidad corporativa, lineamientos de comunicación institucional y protocolos del SENA en todas las piezas, publicaciones, eventos y acciones comunicacionales derivadas del proyecto.	Se realiza pieza grafica para convocatoria de panaderías, desarrollada y ejecutada bajo revisión técnica y alineación con la Dirección General y el área de comunicaciones institucionales, garantizando coherencia con la identidad visual, narrativa y protocolos oficiales del SENA.	Evidencia 7
8	Apoyar la gestión de comunicaciones y redes sociales del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en lo relacionado con la divulgación de las acciones y resultados del proyecto, conforme a los lineamientos institucionales.	Se elaboró una presentación dirigida a las dinamizadoras de comunicación, con el propósito de fortalecer los procesos de divulgación de las acciones y resultados del Proyecto. Asimismo, se desarrollaron reuniones de socialización y sustentación del proyecto, permitiendo alinear estrategias comunicacionales, fortalecer la difusión institucional y garantizar que las acciones de comunicación se ejecutaran conforme a los lineamientos establecidos por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.	Evidencia 8
9	Planificar y ejecutar las actividades del componente de comunicaciones con oportunidad, cobertura, eficacia y calidad, asegurando el cumplimiento del objeto contractual y los cronogramas establecidos.	Se establecieron lineamientos estratégicos y operativos acordes a los eventos programados, permitiendo revisar, coordinar y fortalecer los acuerdos necesarios para la participación y desarrollo de actividades relacionadas con los eventos “Huele a Pan” en articulación con ADEPAN. Esta gestión contribuyó a una ejecución organizada, oportuna y eficaz del componente de comunicaciones, garantizando el cumplimiento de cronogramas.	Evidencia 9
10	Apoyar la ejecución y seguimiento de los recursos destinados a las estrategias de divulgación del proyecto, conforme a las directrices	Se realizó la creación de enlaces y la estructuración del cronograma operativo para el desarrollo de las transferencias virtuales del proyecto, organizando de manera eficiente los recursos logísticos y comunicacionales	Evidencia 10



	del CNHTA y la normatividad aplicable.	destinados a las estrategias de divulgación. Esta acción permitió optimizar la ejecución de actividades, facilitar el acceso de los participantes y garantizar el seguimiento ordenado de los procesos, conforme a las directrices establecidas por el CNHTA y la normatividad aplicable.	
11	Asistir de manera activa a las reuniones, comités y espacios de articulación convocados por el Centro de Formación, las subsedes y las instancias del proyecto.	Se participó activamente en reuniones de seguimiento orientadas a verificar el cumplimiento de las actividades propuestas por la agencia de publicidad, fortaleciendo los procesos de articulación, supervisión y control dentro del proyecto. Estos espacios permitieron hacer acompañamiento técnico a las acciones ejecutadas, asegurar el avance conforme a los cronogramas establecidos y mantener coordinación permanente con las diferentes instancias involucradas en el desarrollo del componente de comunicaciones.	Evidencia 11
12	Atender las instrucciones, requerimientos y lineamientos impartidos por el supervisor del contrato, en el marco del objeto contractual.	Se elaboraron fichas técnicas para la contratación de impresos requeridos dentro del desarrollo del proyecto, atendiendo de manera oportuna las instrucciones, lineamientos y requerimientos impartidos por la supervisión del contrato. Esta gestión permitió avanzar en los procesos necesarios para la ejecución del componente de comunicaciones, garantizando el cumplimiento de parámetros técnicos, administrativos e institucionales establecidos dentro del objeto contractual.	Evidencia 12
13	Presentar los informes técnicos y de gestión que sean requeridos, dejando trazabilidad documental del desarrollo y resultados del componente de comunicaciones.	Se elaboraron presentación mensual con cifras, avances, seguimiento de actividades y resultados comunicacionales, permitiendo evidenciar técnicamente el desarrollo del proyecto y mantener trazabilidad documental de la gestión realizada.	Evidencia 13
14	Garantizar que toda la información, bases de datos, reportes, registros, evidencias, análisis y productos generados en el marco del contrato son de propiedad intelectual y uso exclusivo del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos con fines distintos a los autorizados por la entidad.	Se realizó el bosquejo y estructuración de la pieza gráfica para la convocatoria de panaderías del evento programado para el 22 de mayo, así como la elaboración de la agenda, cronograma y organización integral de las actividades requeridas para su desarrollo. Todos los productos, documentos y materiales generados en este proceso fueron desarrollados exclusivamente para el Proyecto Nacional Masa Madre bajo	Evidencia 14



		lineamientos institucionales del SENA, garantizando su uso oficial, trazabilidad y propiedad intelectual exclusiva de la entidad.	
15	Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en la forma, condiciones y tiempos pactados, de acuerdo con la propuesta presentada y las disposiciones del supervisor del contrato.	Se realizó la estructuración integral del material correspondiente al Plan Padrino, organizando archivos, incorporando registros fotográficos, piezas gráficas y demás soportes necesarios para consolidar la información del proyecto de manera técnica y ordenada. Esta acción permitió dar cumplimiento a los requerimientos establecidos, fortaleciendo la presentación, trazabilidad y ejecución del objeto contractual conforme a las disposiciones del supervisor del contrato.	Evidencia 15
16	Ejecutar las demás actividades relacionadas directamente con el objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato, sin que impliquen subordinación laboral.	Se brindó apoyo durante la visita técnica del Plan Padrino en Magdalena, mediante la realización de entrevistas, registro fotográfico, acompañamiento en procesos de transferencia, resolución de inquietudes y recolección de material estratégico para la visibilización del proyecto. Esta gestión complementaria fortaleció las acciones de divulgación, seguimiento territorial y posicionamiento institucional, en concordancia con las actividades adicionales asignadas por la supervisión del contrato dentro del objeto contractual.	Evidencia 16

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	6526	Magdalena	28 de Abril	29 de Abril
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. 82377731 de Mi Planilla referente al mes de Abril.



Cordialmente,

A handwritten signature in black ink that reads "Lorena Sánchez". The signature is written in a cursive style and is placed on a light gray rectangular background.

Angie Lorena Sánchez García

Contratista

C.C. 1.032.465.868

Recibí a satisfacción:

A handwritten signature in black ink that reads "Antonio José Sánchez Suarez". The signature is written in a cursive style and is placed on a light gray rectangular background.

Antonio José Sánchez Suarez,

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9125402

Coordinador de Industrias Alimentarias

Bogotá D.C.

CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS

Evidencias Obligaciones Específicas

Contrato No. CO1.PCCNTR.9125402

ANGIE LORENA SANCHEZ GARCIA

Mes MAYO de 2026

OBJETO: Contratar la prestación de servicios profesionales para apoyar el proceso de Gestión de Comunicaciones relacionadas con el proyecto que busca fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia durante la vigencia 2026.

Obligación N°1 Dirigir, planear e implementar la estrategia integral de comunicaciones del Proyecto Nacional Masa Madre, garantizando su alineación con los lineamientos institucionales del SENA, la Dirección General y el CNHTA, así como la coherencia narrativa, técnica, pedagógica e institucional a nivel nacional.

- ✓ Se estructuró y ejecutó un cronograma general de actividades orientado a definir lineamientos estratégicos, fechas clave y acciones de comunicación para la maquetación del libro de investigación, publicaciones semanales, transferencia virtual y eventos institucionales, garantizando la alineación del proyecto con los lineamientos del SENA, la Dirección General y el CNHTA.

Lineamientos del Libro de investigación											
Nombre											
Normas	APA										
No. De Pag ap	400										
		Responsable	Redacción de contenido	Edición de contenido	Revisión	Edición de contenido final	Maquetación y edición final	Fechas Revisión y ajustes finales	Fechas para imprimir	Fechas para entregar a Centros de Formación	
	Prologo	D.G.	15 de Junio								
	Introducción	Paula Bello	15 de Junio								
	Indice										
0	Capitulo 1	Alejandra Mayorga	Del 5 de Mayo al 30 de Mayo	Del 1 de Junio al 15 de Junio	1 sem	Del 15 de agosto al 30 de Agosto	Del 1 de septiembre al 15 de Septiembre	Del 15 de septiembre al 15 de Octubre	Del 15 de Octubre al 15 de Noviembre	Del 15 de Noviembre al 15 de Diciembre	
1	Capitulo 2	Miguel Parra	Del 1 de Junio al 15 de Junio	Del 15 de Junio al 30 de Junio	1 sem						
2	Capitulo 3	Alejandra y Miguel	Del 1 de Junio al 15 de Junio	Del 15 de Junio al 30 de Junio	1 sem						
3	Capitulo 4	Miguel Parra	Del 15 de Junio al 30 de Junio	Del 1 de Julio al 15 de Julio	1 sem						
4	Capitulo 5	Alejandra Mayorga	Del 1 de Julio al 15 de Julio	Del 15 de Julio al 30 de Julio	1 sem						
5	Capitulo 6	Alejandra y Miguel	Del 15 de Julio al 30 de Julio	Del 1 de Agosto al 15 de Agosto	1 sem						
6	Capitulo 7	Miguel y Alejandra	Del 1 de Agosto al 15 de Agosto	Del 15 de Agosto al 30 de Agosto	1 sem						
7	Ilustraciones	Todos									
8	Fotos	Camila									
9	Videos	Camila									
0											
1											
2											

Obligación N°2. Coordinar, supervisar y validar la gestión técnica y operativa de los proveedores editoriales, gráficos, de impresión y/o agencias de publicidad vinculadas al proyecto, asegurando el cumplimiento de los requerimientos técnicos, cronogramas, estándares de calidad, imagen institucional y condiciones contractuales.

- ✓ Se desarrollarlo evaluaciones técnicas orientadas al cumplimiento estructural y operativo de la agencia de publicidad, asegurando el cumplimiento de requerimientos técnicos, estándares institucionales y apoyo a la supervisión contractual

OBJETIVO: Entregar informe de evaluación de la experiencia de las empresas para el proceso XX-XX-XXX-XXX-2026:

RAZÓN SOCIAL	NIT	CUMPLE	NO CUMPLE
IGNIWEB SAS	900.518.746-5	x	
SIMON SEIN SAS	900.309.623	x	
TREBOL GOLBAL GROUP	900.701.816-6	x	

OBSERVACIONES EVALUACIÓN EXPERIENCIA PARA EL PROCESO XX-XX-XXX-XXX-2026:
Una vez revisados por parte del comité evaluador los documentos de experiencia aportados por la empresa oferente se concluye lo siguiente:

ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN COLOMBIANA- ONAC; En el certificado de Cámara y Comercio aportado con fecha del 2 de febrero de 2024 cuenta con la actividad económica registrada en el Certificado de Existencia y Representación Legal vigente aportado, relacionada directamente con el objeto contractual, así como también se encuentra clasificado en las actividades económicas CIU 7490 y 9499, relacionadas con el objeto del presente contrato.
Allena con su propuesta tres (03) certificaciones de contratos celebrados ejecutados en el 100% relacionados con

EVALUACIÓN TÉCNICA									
NOMBRE DEL PROPONENTE: SIMON SEIN SAS									
ITEM	CODIGO UNSPGC	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O DEL SERVICIO	PRESENTACION	DESCRIPCIÓN DETALLADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CUMPL E	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	82101800	Servicios de agencia de publicidad	Campaña educativa nacional, educativa y de posicionamiento cultural, con objetivo en diseñar e implementar una campaña nacional de alto impacto, bajo costo y alta eficiencia, que permita educar al consumidor colombiano sobre la masa madre, fomentar el posicionamiento del producto y generar	Definición de campaña Medios Cronograma	UN	1	X		
2	82101600	Publicidad difundida							

ITEM	CRITERIOS DE EVALUACION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Experiencia persona	x		
2	Personal mínimo requerido		x	Falta hoja de vida de líder influenciador
3	Capacidad operativa	x		
4	Cronograma	x		
5	Inf	x		

Lorena Sanchez, Paula Bello

Obligación N°3. Dirigir, producir, revisar y validar los contenidos editoriales, gráficos, audiovisuales y digitales del proyecto, incluyendo cartillas, decálogos, sellos, piezas gráficas, guiones y presentaciones, garantizando su pertinencia técnica, pedagógica y comunicacional.

- ✓ Se desarrollaron guiones de microclases dirigidos a Dirección General para la producción audiovisual orientada a la divulgación del proyecto en canales institucionales, para la comunidad en general, guiones para grabar con Los líderes técnicos Guillermo Arévalo y Sylvér Belliot.

<p>MICROCLASE 1: ¿Qué es la masa madre? + beneficios + cómo hacerla desde cero Duración: 05 minutos</p> <p>1. Introducción (05 min)</p> <p>Hola, soy Sylvia Belliot, instructora paradero. Formo parte de la estrategia de Plan de Masa Madre del BICM, que busca fortalecer la producción artesanal en Colombia. Hoy quiero enseñarles qué es la masa madre, cuáles son sus beneficios y cómo pueden prepararla desde cero en casa, utilizando solo dos ingredientes.</p> <p>2. ¿Qué es la masa madre? (1 min)</p> <p>La masa madre es un fermento natural hecho únicamente con agua y harina. Es una de las bacterias más antiguas y sabrosas que existen. Se utiliza para hacer panes, pizzas, pastas y más.</p> <p>3. Beneficios de la masa madre (1 min)</p> <p>El consumo de masa madre puede mejorar la salud del pan, también tiene beneficios nutricionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facilita la digestión. • Mejora la absorción de nutrientes. • Reduce la producción de gases. • Mantiene un pH ácido que evita la rancidez. • Reduce el riesgo de contaminación y enfermedades. <p>Esto es todo el proceso de fermentación, que requiere parte de los ingredientes.</p> <p>4. Cómo hacer masa madre desde cero (2 min)</p> <p>Primero, vamos a hacer la masa madre, solo necesitamos:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: Harina de trigo común. • Utensilios: Balanza. • Utensilios de vidrio: Cacerola con tapa. <p>Colocar como base en panela Ingredientes (Nota Subrayado)</p> <p>En el día 1: Mezclar por los lados de arriba y abajo hasta obtener una pasta espesa. Dejar reposar tapada a temperatura ambiente.</p> <p>De manera normal del proceso de elaboración de la masa madre, incluyendo el punto de los ingredientes, su integración, la mezcla y la homogenización hasta obtener una masa homogénea.</p> <p>De los días 2 al 5: Aliméntala nuevamente con harina y agua, en partes iguales. Mezcla y deja reposar.</p> <p>Con el paso de los días verás burbujas, crecimiento y sentirás un aroma ácido agradable.</p> <p>Mostrar evolución en fotos diferentes, de la masa madre en segundo día, de la masa madre en tercer día y de la masa madre en cuarto día.</p> <p>Tu masa madre está lista cuando: Duplica su tamaño, tenga muchas burbujas y huele ligeramente ácido.</p> <p>Una vez completado el día 5, ya está lista para hacer pan.</p> <p>5. Cierre (05 min)</p> <p>La masa madre es el corazón del pan artesanal. Es el ingrediente más importante cuando se trata de hacer pan de masa madre.</p> <p>Colocar como base en panela: ¿Quieres aprender más, escribirnos o seguirnos para más contenido?</p>	<p>MICROCLASE 2: Cómo hacer pan con masa madre + fermentación natural Duración: 05 minutos</p> <p>1. Introducción (05 min)</p> <p>Hola, soy Guillermo Arévalo, experto en panadería del BICM y masa madre. Hoy quiero enseñarles cómo hacer pan con masa madre y entender cómo funciona la fermentación natural.</p> <p>2. Ingredientes básicos (05 min)</p> <p>Para hacer pan necesitas: Ingredientes (Nota Subrayado). Esto son los ingredientes básicos que necesitas para hacer pan.</p> <p>3. Preparación (10 min)</p> <p>Primero mezclamos todos los ingredientes hasta integrar. Luego amasamos hasta obtener una masa suave y elástica. Durante este proceso puedes notar cómo la masa cambia de forma, se vuelve más manejable y comienza a desmenuzarse.</p> <p>Mostrar amasado en videos.</p> <p>4. Fermentación (15 min)</p> <p>Agua para la corteza del pan de masa madre: la fermentación natural. A diferencia del pan industrial, este proceso es lento y depende de microorganismos vivos. La masa se deja reposar varias horas, durante las cuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla su sabor. • Desarrolla su estructura. • Desarrolla su color. <p>Colocar como base en panela: ¿Quieres aprender más? (Nota Subrayado)</p> <p>El tiempo puede variar según la temperatura y la fuerza de la masa madre.</p> <p>Mostrar amasado en videos.</p> <p>5. Cierre (05 min)</p>	<p>Después del reposo: Formamos el pan, lo dejamos fermentar nuevamente y lo cocinamos al horno.</p> <p>Al salir, obtenemos un pan con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor ácido. • Textura esponjosa. • Color dorado. <p>Mostrar Corte del pan y Colocar como base en ampliar (Nota Subrayado)</p> <p>6. Cierre (05 min)</p> <p>El pan con masa madre no es solo una historia, es un proceso natural que fortalece los ingredientes en un alimento más nutritivo y sano de comer. Colocar como base en panela: ¿Quieres aprender más a panes, recetas y seguirnos para más microclases?</p>
---	---	---	---

Obligación N°4. Diseñar, ejecutar y hacer seguimiento a las estrategias de difusión, circulación y posicionamiento del proyecto en medios institucionales, digitales, redes sociales y aliados estratégicos, de conformidad con los planes de medios y pautas concertadas con el CNHTA.

- ✓ Se elaboraron guiones semanales y lineamientos estratégicos para publicaciones en redes sociales, fortaleciendo la difusión y posicionamiento del proyecto.

Columna1	Imagen	Video	Texto	Voz
2-3 Sg	Frasco con Harina y agua sobre una mesa	N/A	¿Sabías que puedes hacer tu propia masa madre?	N/A
3-4 sg	N/A	Harina y agua cayendo en un frasco.	“Solo necesitas: Harina + Agua”	N/A
4-5 sg	N/A	Mezclar con cuchara	Mezcla partes iguales hasta homogeneizar.	N/A
5-6 sg	Frasco tapado y marcado	N/A	Déjala reposar y aliméntala cada día	N/A
6-7 sg	N/A	Masa madre con burbujas.	En pocos días tendrás una masa viva.	N/A
7-8 sg	N/A	Masa madre con burbujas.	¿Quieres aprender más de masa madre?	N/A
8-9 sg	N/A	Masa madre con burbujas.	Contáctanos	N/A
9-10 sg	N/A	Masa madre con burbujas.	Haz parte de la estrategia Pan de Masa Madre del SENA	N/A

COPY

¿Te gustaría aprender a hacer pan de masa madre y mejorar tus procesos de panificación?

Desde el SENA estamos acompañando a panaderías y emprendedores que quieran fortalecer sus conocimientos en panificación artesanal.

Si quieres conocer más sobre la Estrategia, contáctanos y recibe toda la información.
301 8824981

Haz parte de esta iniciativa para seguir fortaleciendo la panadería en Colombia.

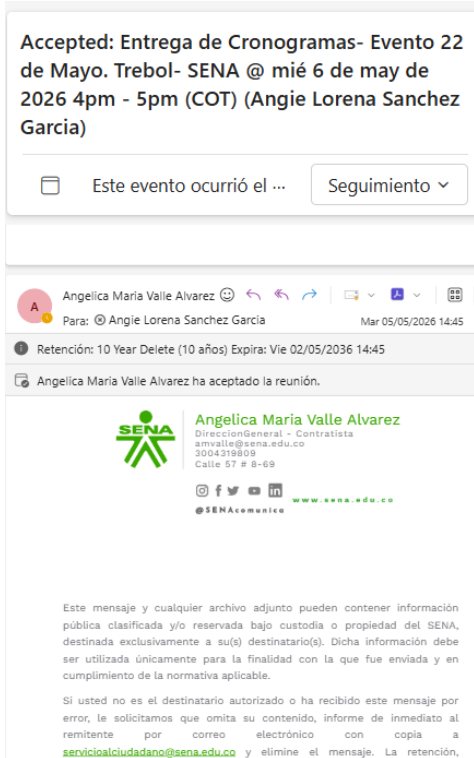
Obligación N°5. Implementar un sistema de control, seguimiento y verificación de las acciones de divulgación y publicación del proyecto, presentando informes, evidencias de emisión, circulación, métricas e impactos comunicacionales requeridos por la supervisión del contrato.

- ✓ Se creó una planilla de control para el registro y seguimiento de panaderías interesadas que se comunican a través de WhatsApp oficial, permitiendo trazabilidad en la gestión comunicacional. Adicional se da respuestas que se proporcionan diariamente en este canal para poder resolver inquietudes de la comunidad.

C	D	E	F	G	H	I	J	K	
Nombre	Telefono	Correo	Nombre del negocio	Dirección	Localidad /Bar	CIUDAD	Tipo de nego	Acción	
61	3022619828	tony160110@gmail.com	ildegardis Obediente		Bogotá -Suba.	Bogota	Emprendimient	Enviado a Monitor	
62	Paula Andrea Cardona 317 7883008	andreitacardoccc1977@gmail	Dulce bendición	Calle 47B # 62-12	Rionegro Antioqu	Antioquia	Emprendimient	Enviado a Carolina	
63	2. Saudy elena Correa 3. 3167590278	5. saudycorrea@gmail.com	1. Panadería "el buen pan"	4. Finca el recuerdo corregimiento mon	Valle del Cau	Panadería		Enviada a nector de Cali	
64	Jhon Stiven Londoño 3187337854	Jhonstiven@utp.edu.co	Obrador san Cayetano	Carrera 20, #20-20 Pe Pereira		Risaralda	Emprendimient	Enviada a Ext Stefania de Pereira	
65	ngel Crisanto Hernández 3112777423	crisan045@hotmail.com	Panadería DELIPAN	Carrera 96 156-25		Bogotá D.C.	Panadería	Enviada a Monitor	
66	ALEJANDRA MONSAL 317 295 2414	ESCENARIODEALEJANDRA@C	ALEC REPOSTERÍA	CARRERA 3 # 26B 35		Bogotá D.C.	Emprendimient	Enviada a Monitor	
67	Carlos Zárate 3052349187	carzarate@msn.com	Elaboración en casa	Funza, Calle 15 No. 24	Funza	Cundinamarca	Empredimiento		
68	Somos Jorge Eliecer N. :3132110502 y 31 Pochetino1@hotmail.com			calle 32 bis a #13-32 torre 2 apartamen		Bogotá D.C.	Emprendimient	Enviada a Monitor	
69	Tatiana Riascos Quiro; 3114591028	palabramagicas@gmail.co	La Nonna Nera	Finca CampoALEGRE Vereda Helechale		Santander	Panadería	Enviada a Merary	
70	Magali pestana ortega tl 3213090529	pastoramagalispastana@gms	Elita pan	el Carmen de bolivar correo		Bolivar	Panadería		
71	William Fernando Rio Tel 3196944835	willysiam@gmail.com.	. Celestial aroma y pan.	.Calle 111# 65- 81 prim. Medellín		Antioquia	Panadería	Enviada a Juan Diego	
72	Grey Catalina Galindo 3006746747	amagea2017@gmail.com	Supermarket	Calle 10 # 3-34 centro - Neiva - Huila		Huila	Panadería	Enviada a Ext Carlos de Huila	
73	Contacto: Buqui Dan Ort 3006441442	Panaderiaricopan0@gmail.co	Panadería Rico pan & Sandra	Calle 15 12-20 Maicao la guajira		La Guajira	Panadería	Enviada a Ext Luis Landinez	
74	Julián Eduardo Zapata 3136384717	julianzapatacano@gmail.com	Kapali	manzana 11 casa 14, barrio EL Jardín Eta		Pereira	Panadería	Enviada a Estefania Ext Pereira	
75	Carolina Bonilla 3102135715	dicaboca@yahoo.com	Café galería cocido boyacei	Calle 9 #7-110		Sogamoso	Boyacá	Panadería	Enviada a gloria Extensionista de boyaca
76	Luis Cerón 3213593762	floreidyh@hotmail.com	Panadería Purutal	Huila vereda Purutal		Hiila	Panadería	Enviada a Ext. De Huila	
77	Gladys Mabel Rojas 315 5020255		MABEL Amor y Sabor	Popayan. Vereda EL T; Popayan		Cauca	Panadería	Enviada a Angie	
78	ANA MARIA INFANTE C 3125244042	bamse.life@gmail.com	BÁMSE	Carrera 14#15-36		Duitama	Panadería	Enviada a Gloria Ext de Duitama	
79	Ana Milena Arango 3006446825	*administracion@ckdistribi	CK Distribuidora			Cartagena	Distribuidosa	Enviada a Luis exten	
80	NilsonTovar Monterro 3104270062	nilsontovarm@gmail.com	Espigatto			Turbaco. Bolivar			
81									

Obligación N°6. Asesorar técnica y estratégicamente al CNHTA y a la dirección del proyecto en la formulación, análisis y ejecución de planes de comunicación, planes de medios y estrategias de divulgación, incluyendo el análisis del sector de medios de comunicación.

- ✓ Se sostuvieron reuniones periódicas con Dirección General y el área de comunicaciones para alinear estrategias de divulgación, eventos, publicaciones y validaciones institucionales, aportando análisis estratégico y acompañamiento técnico para la toma de decisiones en materia comunicacional.



Obligación N°7. Garantizar el cumplimiento del manual de identidad corporativa, lineamientos de comunicación institucional y protocolos del SENA en todas las piezas, publicaciones, eventos y acciones comunicacionales derivadas del proyecto.

- ✓ Se realiza pieza grafica para convocatoria de panaderías, desarrollada y ejecutada bajo revisión técnica y alineación con la Dirección General y el área de comunicaciones institucionales, garantizando coherencia con la identidad visual, narrativa y protocolos oficiales del SENA.



Obligación N°8. Apoyar la gestión de comunicaciones y redes sociales del Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos, en lo relacionado con la divulgación de las acciones y resultados del proyecto, conforme a los lineamientos institucionales

- ✓ Se elaboró una presentación dirigida a las dinamizadoras de comunicación, con el propósito de fortalecer los procesos de divulgación de las acciones y resultados del Proyecto. Asimismo, se desarrollaron reuniones de socialización y sustentación del proyecto, permitiendo alinear estrategias comunicacionales, fortalecer la difusión institucional y garantizar que las acciones de comunicación se ejecutaran conforme a los lineamientos establecidos por el Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos.



Obligación N°9. Planificar y ejecutar las actividades del componente de comunicaciones con oportunidad, cobertura, eficacia y calidad, asegurando el cumplimiento del objeto contractual y los cronogramas establecidos.

- ✓ Se establecieron lineamientos estratégicos y operativos acordes a los eventos programados, permitiendo revisar, coordinar y fortalecer los acuerdos necesarios para la participación y desarrollo de actividades relacionadas con los eventos “Huele a Pan” en articulación con ADEPAN. Esta gestión contribuyó a una ejecución organizada, oportuna y eficaz del componente de comunicaciones, garantizando el cumplimiento de cronogramas.

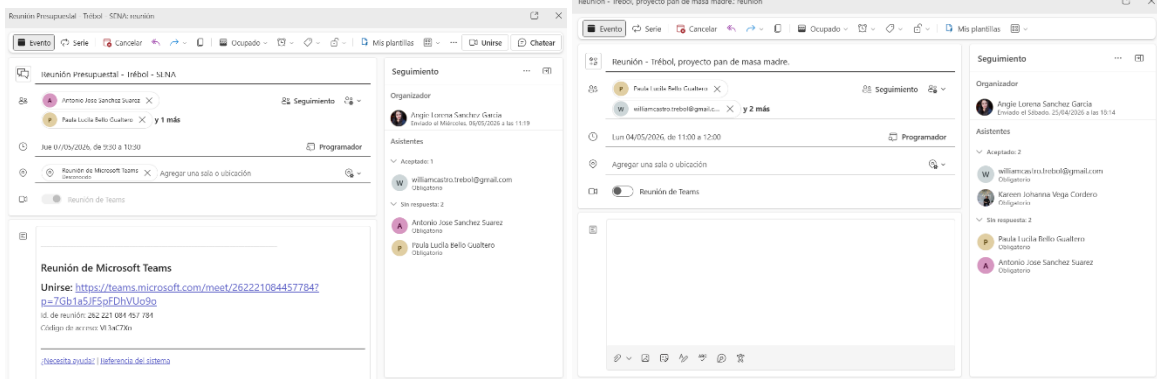
Obligación N°10. Apoyar la ejecución y seguimiento de los recursos destinados a las estrategias de divulgación del proyecto, conforme a las directrices del CNHTA y la normatividad aplicable.

- ✓ Se realizó la creación de enlaces y la estructuración del cronograma operativo para el desarrollo de las transferencias virtuales del proyecto, organizando de manera eficiente los recursos logísticos y comunicacionales destinados a las estrategias de divulgación. Esta acción permitió optimizar la ejecución de actividades, facilitar el acceso de los participantes y garantizar el seguimiento ordenado de los procesos, conforme a las directrices establecidas por el CNHTA y la normatividad aplicable.



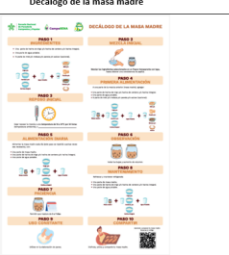
Obligación N°11. Asistir de manera activa a las reuniones, comités y espacios de articulación convocados por el Centro de Formación, las subsedes y las instancias del proyecto.


- ✓ Se participó activamente en reuniones de seguimiento orientadas a verificar el cumplimiento de las actividades propuestas por la agencia de publicidad, fortaleciendo los procesos de articulación, supervisión y control dentro del proyecto. Estos espacios permitieron hacer acompañamiento técnico a las acciones ejecutadas, asegurar el avance conforme a los cronogramas establecidos y mantener coordinación permanente con las diferentes instancias involucradas en el desarrollo del componente de comunicaciones.




Obligación N°12. Atender las instrucciones, requerimientos y lineamientos impartidos por el supervisor del contrato, en el marco del objeto contractual.

- ✓ Se elaboraron fichas técnicas para la contratación de impresos requeridos dentro del desarrollo del proyecto, atendiendo de manera oportuna las instrucciones, lineamientos y requerimientos impartidos por la supervisión del contrato. Esta gestión permitió avanzar en los procesos necesarios para la ejecución del componente de comunicaciones, garantizando el cumplimiento de parámetros técnicos, administrativos e institucionales establecidos dentro del objeto contractual.

SENA Centro Nacional de Hostelería Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Decálogo de la masa madre
Imagen	
Requisitos Específicos	Es un material de referencia permanente que explica de manera detallada el paso a paso para la elaboración, alimentación y mantenimiento de la masa madre. Está diseñado en un formato visualmente atractivo con explicaciones gráficas para facilitar su comprensión, incluso para panaderos que no saben leer o escribir. Incluye un código QR que permite acceder a un video instructivo con el proceso paso a paso, asegurando que cualquier panadero pueda reforzar su aprendizaje en cualquier momento. Su material adhesivo y irrompible permite que sea colocado en un lugar visible dentro de la panadería y sea utilizado constantemente sin deteriorarse por la exposición a harina, agua o grasas.

SENA Centro Nacional de Hostelería Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Cartilla de elaboración de pan con masa madre, Versión 1.
Imagen	
Requisitos Específicos	Es un recurso didáctico que amplía los conceptos del decálogo, proporcionando una explicación teórica más detallada sobre la definición, ventajas y características de la masa madre. Contiene tablas con procedimientos detallados para la elaboración de prefermentos y panes, facilitando la estructuración del aprendizaje de manera ordenada y comprensible. Permite que el panadero diligencie sus propios datos y registros de cada práctica, promoviendo un aprendizaje práctico y personalizado bajo la orientación del instructor. Su diseño a full color facilita la identificación de cada etapa del proceso, mejorando la comprensión de los contenidos. Su material asegura durabilidad, permitiendo que sea utilizado como referencia en futuras producciones dentro de la panadería.

SENA Centro Nacional de Hostelería Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Sello distintivo tipo medalla.
Imagen	
Requisitos Específicos	El distintivo tipo medalla reconoce a las panaderías que han participado en el proceso de profundización en panificación con masa madre, evidenciando su capacitación y compromiso con esta técnica. Además, permite generar confianza en los consumidores, diferenciar a las panaderías en el mercado y fomentar la adopción y permanencia del uso de masa madre en sus productos.
Características	Dimensiones: 15 * 15 cm Material: Vinilo laminado Adhesivo irrompible . Características: Full color
Presentación	Una unidad

SENA Centro Nacional de Hostelería Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Libro de investigación Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: Hacia una cadena de valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre
Imagen	
Requisitos Específicos	Este libro se constituye como un material técnico, pedagógico y de consulta permanente, diseñado para orientar de manera clara, práctica y detallada a panaderos, instructores y actores del sector en el fortalecimiento de procesos relacionados con la panadería campesina y popular con masa madre. Su contenido desarrolla paso a paso metodologías, formulaciones, procesos de elaboración, alimentación y sostenibilidad de la masa madre, integrando herramientas visuales, gráficas e ilustrativas que facilitan su comprensión para diversos niveles de formación . Su diseño editorial debe priorizar alta calidad visual, lenguaje accesible, estructura pedagógica, durabilidad y facilidad de consulta, permitiendo que se convierta en una guía de referencia constante para procesos formativos, productivos y comunitarios dentro del fortalecimiento de la cadena de valor panadera a nivel nacional.
Requisitos Específicos	320 páginas (incluida la carátula), impresas a full color, tamaño carta. Carátula (Tapa dura): Papel Propalcolor C25 de 150 gramos montado sobre cartón rígido de alta resistencia (tapa dura), plastificado, con impresión en tintas 4 x 4 (full color), incluyendo lomo impreso y

Obligación N°13. Presentar los informes técnicos y de gestión que sean requeridos, dejando trazabilidad documental del desarrollo y resultados del componente de comunicaciones.

- ✓ Se elaboraron presentación mensual con cifras, avances, seguimiento de actividades y resultados comunicacionales, permitiendo evidenciar técnicamente el desarrollo del proyecto y mantener trazabilidad documental de la gestión realizada.



Obligación N°14. Garantizar que toda la información, bases de datos, reportes, registros, evidencias, análisis y productos generados en el marco del contrato son de propiedad intelectual y uso exclusivo del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos con fines distintos a los autorizados por la entidad.

- ✓ Se realizó el bosquejo y estructuración de la pieza gráfica para la convocatoria de panaderías del evento programado para el 22 de mayo, así como la elaboración de la agenda, cronograma y organización integral de las actividades requeridas para su desarrollo. Todos los productos, documentos y materiales generados en este proceso fueron desarrollados exclusivamente para el Proyecto Nacional Masa Madre bajo lineamientos institucionales del SENA, garantizando su uso oficial, trazabilidad y propiedad intelectual exclusiva de la entidad.

Horario	Muestra Cultural	Panaderías invitadas	Proveedores	Charlas	Talleres	Prensa
8:00 a.m. a 9:00 a.m.	Registro y apertura y montaje					
9:00 a.m. a 9:30 a.m.	Degustación	Venta y Exhibición Panaderías Bogotá	ADEPAN, TRES CASTILLOS, PROCOHARIAS,	Charla: Pan de masa madre: tradición, técnica e innovación Lider Técnica. Paulla Bello		Rueda de Prensa
9:30 a.m. a 10:00 a.m.	Bienestar al Aprendiz					
10:00 a.m. a 11:00 a.m.				Intervención, y salud Directo General. Jorge Eduardo Londoño Ulloa		
11:30 a.m. a 12:00 m.				Charla: Transformación productiva Panadero, Pepito perez	Taller: Aplicaciones dulces con masa madre Instructores de Panadería, Gustavo Rojas, Guillermo	
12:00 m. a 12:30 m.				El Impacto que el proyecto tuvo en mi panadería. Panadero Pepito Perez		
12:30 m. a 1:00 p.m.	Degustación			Charla: Tendencias del pan artesanal en Colombia Maestro Panadero. Juan Manuel Martinez.		
1:00 p.m. a 2:00 p.m.	Almuerzo Libre					
2:00 p.m. a 3:00 p.m.		Venta y Exhibición	Venta y Exhibición	Charla: "Pan vivo: lo que tu intestino sabe que tú, aún no". Alejandra Esquivel, Nutriologa	Decoración de productos elaborados con masa madre Maestro Panadero Frances. Sylver Belliot.	
3:00 p.m. a 3:30 p.m.	Bienestar al Aprendiz					
3:30 p.m. a 4:00 p.m.				Charla "Entre lo saludable, lo artesanal y la innovación: factores de aceptación del pan de masa madre en Colombia" Alejandra Mayorga, Sociologa y Camila Guzman, productora audiovisual.		
4:00 p.m. a 4:45 p.m.				El arte de la fermentación en la masa madre Experto en fermentación. Miguel Parra		
5:00 p.m.	Cierre					

Obligación N°15. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en la forma, condiciones y tiempos pactados, de acuerdo con la propuesta presentada y las disposiciones del supervisor del contrato.

- ✓ Se realizó la estructuración integral del material correspondiente al Plan Padrino, organizando archivos, incorporando registros fotográficos, piezas gráficas y demás soportes necesarios para consolidar la información del proyecto de manera técnica y ordenada. Esta acción permitió dar cumplimiento a los requerimientos establecidos, fortaleciendo la presentación, trazabilidad y ejecución del objeto contractual conforme a las disposiciones del supervisor del contrato.



Obligación N°16. Ejecutar las demás actividades relacionadas directamente con el objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato, sin que impliquen subordinación laboral.

- ✓ Se brindó apoyo durante la visita técnica del Plan Padrino en Magdalena, mediante la realización de entrevistas, registro fotográfico, acompañamiento en procesos de transferencia, resolución de inquietudes y recolección de material estratégico para la visibilización del proyecto. Esta gestión complementaria fortaleció las acciones de divulgación, seguimiento territorial y posicionamiento institucional, en concordancia con las actividades adicionales asignadas por la supervisión del contrato dentro del objeto contractual.





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Bogotá D.C 04 de Mayo del 2026

PRESENTADO A: Kareen Johana Vega Cordero – Subdirectora (E) –
Antonio José Sánchez Suarez – Supervisor del contrato.

ORDEN DE VIAJE No: 6526	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	28 de Abril de 2026	29 de Abril de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA : (ciudad)
	Regional Magdalena	Santa Martha

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Realizar desplazamientos a los Centros de Formación del SENA priorizados a nivel nacional, en el marco del Plan Padrino de acompañamiento y fortalecimiento a extensionistas, con el propósito de apoyar la divulgación, documentación y visibilizarían de las actividades relacionadas con el proceso de transferencia tecnológica en panificación con masa madre, mediante la recopilación de información, registro de evidencias y generación de contenidos comunicativos que permitan difundir los avances, resultados e impacto territorial 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”.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Día 1: 28/04/2026:

- 06:00 AM - 08:00 AM** Desplazamiento a Santa Marta
- 08:00 AM - 10:00 AM** Reunión con el equipo técnico a cargo de la estrategia.
- 10:00 AM - 12:00 AM** Transferencia comunicacional para panaderos.
- 12:00 PM - 02:00 PM** Almuerzo.
- 02:00 PM - 03:00 PM** Transferencia comunicacional para panaderos.
- 03:00 PM - 05:00 PM** Cierre de la jornada y conclusiones con el equipo técnico y ejecutor.

Día 2: 29/04/2026:

- 08:00 AM - 10:00 AM** Reunión con el equipo técnico a cargo de la estrategia.
- 10:00 AM -12:00 PM:** Transferencia comunicacional para panaderos.
- 12:00 PM - 02:00 PM** Almuerzo.
- 02:00 PM -05:00 PM** Desplazamiento a la ciudad de Bogotá D.C

RESULTADOS:

Las acciones desarrolladas desde el área de comunicaciones en Santa Marta permitieron evidenciar de manera clara, estratégica y estructurada las actividades ejecutadas, así como el impacto generado por el proyecto en el territorio.

Se consolidó un registro fotográfico y audiovisual integral que documenta los procesos formativos, la participación activa de los diferentes actores involucrados y los resultados alcanzados durante cada



fase de implementación. Este material se convierte en un insumo fundamental para la divulgación institucional, la visibilización de logros y la construcción de la memoria histórica del proyecto. Adicionalmente, se realizaron visitas a cuatro panaderías vinculadas al proceso en la regional, logrando identificar y documentar un caso de éxito satisfactorio, el cual permite evidenciar de manera concreta los avances, transformaciones y resultados positivos obtenidos gracias al acompañamiento técnico y formativo brindado. Este caso se constituye en una referencia clave para fortalecer la proyección y replicabilidad del proyecto en otros territorios.

El acompañamiento en la organización del evento de cierre contribuyó significativamente a una ejecución ordenada, coherente y de alto impacto, fortaleciendo la experiencia de los participantes y optimizando la presentación de resultados ante aliados, beneficiarios y actores estratégicos.

Asimismo, el apoyo en aspectos logísticos, comunicacionales y de difusión permitió mejorar la coordinación general, optimizar tiempos y garantizar una visibilidad efectiva del evento, fortaleciendo así el posicionamiento institucional del proyecto en la región.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro fotográfico de la comisión.
2. Material recopilado en la comisión.



**CONCLUSIONES:**

Como conclusión, el trabajo desarrollado desde el área de comunicaciones en Santa Marta fue fundamental para fortalecer la visibilidad, documentación y posicionamiento del proyecto en la regional. La consolidación de material audiovisual, el seguimiento a las actividades formativas, las visitas a las cuatro panaderías y la identificación de un caso de éxito permitieron evidenciar de manera tangible el impacto positivo de la iniciativa en el territorio. De igual forma, el acompañamiento estratégico en la organización y difusión del evento de cierre consolidó una presentación sólida de resultados, fortaleciendo la articulación institucional y dejando una memoria estructurada que respalda la sostenibilidad, proyección y replicabilidad del proyecto en futuras intervenciones.

DATOS DEL CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
<i>Angie Lorena Sánchez García</i>		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
<i>Coordinador Industrias Alimentarias</i>	<i>Antonio José Sánchez Suarez</i>	