



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, MAYO del 2026

Señor:

ENDER HEBERTO GÁMEZ MONTERO

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9274750**

Cargo del supervisor: profesional grado, Coordinador de formación profesional

Centro Biotecnológico del Caribe-SENA, CESAR

Valledupar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual, MAYO del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9274750 del año 2026

JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77.194.951 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe - 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 DIECINUEVE MILLONES TREINTA Y TRES MIL TRES CIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS (\$19.033.356). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero del 2026 por valor de DOS MILLONES SESENTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$2.061.947) b) Tres (3) pagos iguales por los meses de marzo a mayo de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS MCTE (\$4.758.339) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de junio del 2026 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS (\$2.696.392).

Plazo: Será hasta el 17 de junio de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales para el acompañamiento y fortalecimiento de la gestión del Centro Biotecnológico del Caribe, mediante la ejecución y desarrollo de las actividades asociadas al proyecto "Transferencia tecnológica para el fortalecimiento de la panificación artesanal con masa madre en



panaderías populares y rurales de Colombia”, incluyendo la implementación operativa del proyecto y, de manera prioritaria, la realización de procesos de transferencia tecnológica presencial en las panaderías que le sean designadas.

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 Compromiso SENA.	Se atiende y entregan los documentos requeridos por el supervisor del contrato relacionados con las etapas de inicio, ejecución, modificación y finalización de la ejecución contractual.	Documentos cargados en el Plataforma secoopl y Correo del supervisor.
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.	Para el cumplimiento del presente contrato, durante el mes se atendió de manera oportuna y se participó activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional.	Información compartida por WhatsApp. Anexo Evidencia fotográfica Listado de asistencia a transferencia.
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 plazos y lineamientos establecidos por la supervisión del contrato.	Elabore informe mensual de las actividades desarrolladas, durante el mes de ejecución.	Informe del mes de MAYO del 2026
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	Para el cumplimiento del presente contrato, durante el mes se atendió de manera oportuna y se participó activamente en las actividades y en los espacios que	Información compartida por WhatsApp. Anexo listado de Asistencia a transferencia.



	Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”.	se promuevan en el marco del proyecto nacional “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”,	
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.	se realizó contacto y visita a potenciales panaderías.	Formato de caracterización en línea.
6	Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.	Se Realizaron Registros de Caracterización a las panaderías y se realizó el levantamiento de información para diligenciar el Acta de inicio y de aceptación de cada panadería.	Registros de caracterización en línea y información en driver del proyecto y el dinamizador.
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.	Diligenciar Acta de inicio y de aceptación, para realizar transferencia a las panaderías visitadas.	Acta de inicio a panaderías nuevas. Acta de inicio a panaderías etapa especialización.
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 del kit técnico, entregado para monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre.	Kit técnico, registro y reportes de variables.



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).	Entrega de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello a panaderías y panaderos que reciben la transferencia.	Registro fotográfico
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.	Se registró la información y se entregaron los 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 CNHT y A.	Información subida en el driver asignado por el monitor del equipo coordinador del proyecto.
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	No se requirió la actividad en este periodo.	No aplica
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.	Se mantiene la comunicación constante, y se está trabajando de formar articulada y coordinada con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA.	Información enviada por driver y WhatsApp solicitada por el equipo coordinador del proyecto
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.	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica



14	Asistir a las transferencias de conocimiento programadas por el supervisor del contrato.	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica
15	Entregar oportunamente la información requerida por las diferentes áreas relacionadas con el proyecto en el marco de su objeto contractual.	Se mantiene la comunicación constante, y suministra la información requerida por parte del monitor asignado en el proyecto desde el CNHTyA.	Información en driver del monitor encargado de la zona.
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.	Diligenciar Acta de inicio y de aceptación, para realizar transferencia técnica especializada a las panaderías visitadas.	Acta de inicio a panaderías etapa especialización.
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.	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica
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.	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica
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	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica



	derivadas de los resultados obtenidos.		
20	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	No se requirió la actividad en este periodo	No aplica

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	62926	Valledupar-La jagua de ibirico-valledupar	06/05/2026	08/05/2026
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. **9503767969** de la planilla, aportes en línea referente al mes de **ABRIL** de 2026.

Cordialmente,

Firma 
JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA

Contratista

C.C. No. 77194951

Firma 
ENDER HEBERTO GÁMEZ MONTERO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9274750 de 2026

EVIDENCIAS (ANEXO)



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS







FECHA:	27/04/2026	HORA:	7:00	NOMBRE DE LA PANADERÍA:	ANDRES ESPEJO CAKE SHOP						
CIUDAD O MUNICIPIO:	LA PAZ			DIRECCIÓN:	CARRERA 2 #4D-68 BARRIO CANADA						
REGIONAL:	CESAR										
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE										
NOMBRE DE EXTENSIONISTA:	JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA										
AGUA DE PROCESO INICIAL											
Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)				7				Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm)		1	
ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE											
Día	Porcentaje de harina de Trigo (%)	Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica	Porcentaje de Agua (%)	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. mezcla (°C)	pH inicial	Tiempo de maduración (Horas)	Observaciones	Responsable	
1	100	NA	100	16	30	26	5,7	24	NA	ANDRES	
2	100	NA	100	17	29	27	5,3	24	NA	ANDRES	
3	100	NA	100	16	31	25	4,8	24	NA	ANDRES	
4	100	NA	100	18	28	25	4,2	24	ACTIVIDAD	ANDRES	
5	100	NA	100	17	30	24	3,7	24	ACTIVIDAD	ANDRES	
ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE											
FECHA:	1/05/2026		HORA:	4:00		TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE)			PAN CON NARANJA Y ARANDANOS		
Tipo de harina	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. masa madre (°C)	pH masa madre (<4,2)	pH masa antes de cocción (<4,8)	pH pan (<5,8)	Temperatura pan (°C)	Observaciones	Responsable		
TRIGO	18	30	27	3,7	4,2	5,3	94	NA	ANDRES		
FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACION DEL TESTER:				26/04/2026							
CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA						https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN					

FECHA:	4/05/2026	HORA:	7:00	NOMBRE DE LA PANADERÍA:	PANADERIA Y REPOSTERIA FRESQUISITOS						
CIUDAD O MUNICIPIO:	LA JAGUA DE IBIRICO			DIRECCIÓN:	TRANVERSAL 14 #6-31- BARRIO JUAN RAMON						
REGIONAL:	CESAR										
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE										
NOMBRE DE EXTENSIONISTA:	JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA										
AGUA DE PROCESO INICIAL											
Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)				7				Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm)		1	
ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE											
Día	Porcentaje de harina de Trigo (%)	Indicar proporción y tipos de otras harinas, Si Aplica	Porcentaje de Agua (%)	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. mezcla (°C)	pH inicial	Tiempo de maduración (Horas)	Observaciones	Responsable	
1	90	10% AVENA	100	17	29	26,5	5,8	24	NA	LUIS	
2	90	10% AVENA	100	15	30	26	5,5	24	NA	LUIS	
3	90	10% AVENA	100	16	31	24	4,9	24	NA	LUIS	
4	90	10% AVENA	70	18	28	24,5	4,6	24	ACTIVIDAD	LUIS	
5	100	NA	70	17	30	24,3	4,2	24	ACTIVIDAD	LUIS	
ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE											
FECHA:	8/05/2026		HORA:	21:00		TIPO DE PAN A ELABORAR (SALUDABLE)			PAN CON AVENA Y UVAS PASAS		
Tipo de harina	Temp. agua (°C)	Temp. ambiente (°C)	Temp. masa madre (°C)	pH masa madre (<4,2)	pH masa antes de cocción (<4,8)	pH pan (<5,8)	Temperatura pan (°C)	Observaciones	Responsable		
TRIGO Y AVENA	17	30	26,6	4,2	4,6	5,4	93	NA	LUIS		
FECHA DE VERIFICACIÓN/CALIBRACION DEL TESTER:				3/05/2026							
CARGUE EL ARCHIVO EN EL SIGUIENTE ENLACE EL ULTIMO DÍA DE LA TRANSFERENCIA						https://forms.office.com/r/hsUEVc4gN					