



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

Villete, mayo 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

Villete –Cundinamarca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo 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: <i>“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”.</i>	Se asistió a capacitación en CDAE Villeta de Política de integralidad “conflicto de intereses”	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	Se realizó profundización del proyecto <i>“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor</i>	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 ", en el municipio de san Francisco con 3 panaderías	
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).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
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



NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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.

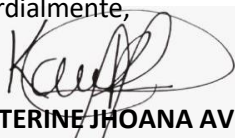
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	77726	Villeta-Supatá-Villeta	29/04/2026	30 /04/2026

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.

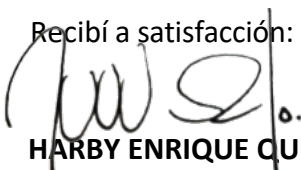
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9504205003, operador aportes en línea correspondiente al mes de abril.

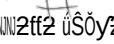
Cordialmente,


KATERINE JOHANA 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
Coordinador de programas especiales

Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez 
Dinamizador de competitividad 



FOLIO 1 : reunión de seguimiento del proyecto con los coordinadores y líderes de seguimiento



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA _31_ DEL MES DE _mayo_ DEL AÑO 2026									
OBJETIVO (S) Participar en Charla Política de Integralidad "Conflictos de Interés"									
18	Andrés Sánchez	46455695	X	PUV	Comité	Andrés Sánchez	30400034	SI	
19	Verónica	100361672	X	PUV	Comité	Verónica	30400034	SI	
20	William Jureta	79944063	Y	PUV	Comité	William Jureta	30400034	SI	
21	Rodrigo Poma	51705836	X	PUV	Comité	Rodrigo Poma	30400034	SI	
22	Andrés Orlando Luna	74181171	X	PUV	Comité	Andrés Orlando Luna	30400034	SI	
23	Regina Vindani	11338746	X	PUV	Comité	Regina Vindani	30400034	SI	
24	Georgina Lopez	67997893	X	PUV	Comité	Georgina Lopez	30400034	SI	
25	Valeria Aila R	1016048295	X	PUV	Comité	Valeria Aila R	30400034	SI	
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									

11/05/2026 10:43:45 a. m.
13-3 Calle 2
Villeta
Cundinamarca

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

ITEM	Nombre de la Panaderia	Nombres y Apellidos	Direccion	Número de Contacto	Municipio
1	Panaderia y Cafeteria San José	Monica Orjuela	Cll 4 # 6-12	321 4663331	Supata
2	Panaderia Supata	Sebastian Sarmiento	CLL 4 #5-65	3133994370	Supata
3	Panadería y cafeteria tentaciones de trigo	Fredy Bello	CLL 4# 3-67	3107647162	Supata
4	Pizzeria Sabor Nativos	Jhon Alexander Rodriguez	CLL 4 #5-56	3115066890	Supata



FOLIO 4: Profundización de “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”

Pan de ahuyama



Pan con kéfir y Arándanos

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



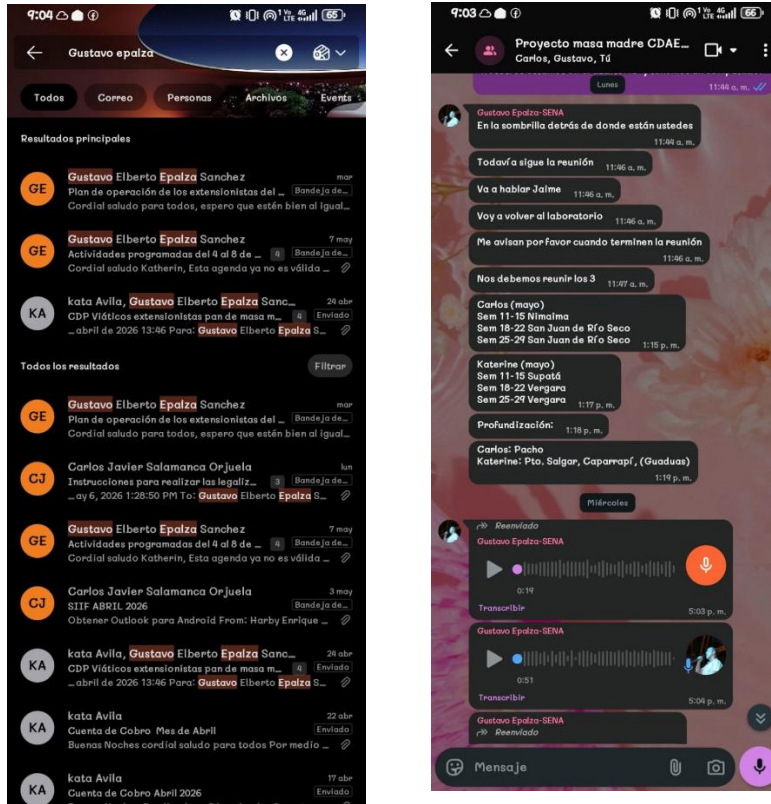


FOLIO 6: En las carpetas del Drive creado y compartido por Mauricio Durán, monitor del proyecto, se organizó una carpeta por cada panadería con las evidencias de la transferencia. Los archivos en color morado corresponden a los que se encuentran en proceso entre el 16 de abril a 16 de Mayo de 2026.





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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



**REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL**

C.D.A.E. VILLETA

I INFORME EJECUTIVO DE AVANCE

Extensionista: KATERINE AVILA ROMERO

Fecha: 16 de Mayo 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 en el municipio de Supatá
- Diligenciar las Actas de Inicio en las Panaderías del municipio de Supatá
- 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 Abril al 16 de Mayo de 2026, actividades:

- Se Termina proceso de cierre de Actividades en el municipio de San Francisco
- Se ubicaron 5 Panaderías en el municipio de Supatá
- Se realizaron las 8 visitas en el municipio de Supatá
- Se ubicaron 3 pizzerías en el municipio de Supatá
- Se diligenciaron las 4 Caracterizaciones en línea
- Se diligenciaron las 4 actas de inicio.
- Se realiza el inicio de la transferencia de conocimiento del programa en las panaderías y pizzerías del municipio de Supatá

CONCLUSIONES

- Los dueños y personal de las Panaderías y pizzerías que se vincularon al proceso se encuentran muy motivados por aprender nuevas técnicas de panificación.



- Con la realización de la caracterización de las Panaderías y pizzerías 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. VILLET

1) BASE DE DATOS:

ITEM	Nombre de la Panaderia	Nombres y Apellidos	Direccion	Número de Contacto	Municipio
1	Panaderia y Cafeteria San José	Monica Orjuela	CLI 4 # 6-12	321 4663331	Supata
2	Panaderia Supata	Sebastian Sarmiento	CLL 4 #5-65	3133994370	Supata
3	Panadería y cafeteria tentaciones de trigo	Fredy Bello	CLL 4# 3-67	3107647162	Supata
4	Pizzeria Sabor Nativos	Jhon Alexander Rodriguez	CLL 4 #5-56	3115066890	Supata



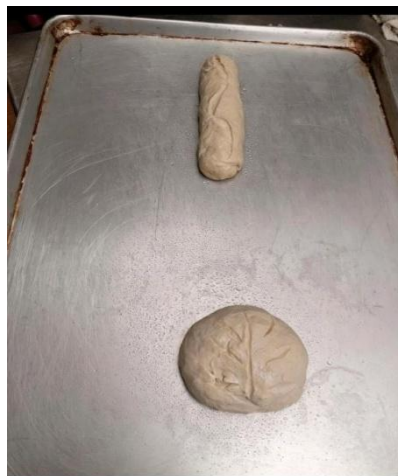
2) Registros fotográficos

Pizzería Burger lab





Panadería y Arilu



@SENAComunica

www.sena.edu.co



Panadería y cafetería San José





panadería Supatá





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	Pizzeria Burguorlab	Tipo de identificación C.C. ☐ NIT ☒	No. 51935450-1
Nombre Persona Responsable de la panadería	Alba Yaneth Rivas	Tipo de identificación C.C. ☒ CE ☐ Otro ☐	No. 51935450
Rol de la persona responsable	¿Propietario ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3163981038	Dirección	Cra 8 #3-37
Departamento	Cundinamarca	Municipio	San Francisco



@SENAComunica

www.sena.edu.co



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:
15	Abril	2026

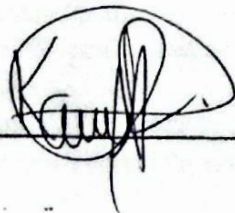
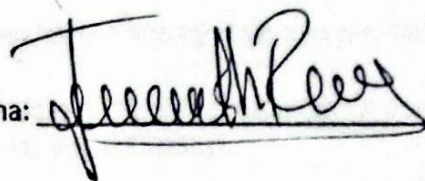
4. OBSERVACIONES

Cuenta 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	Panadería beneficiaria:
Firma: 	Firma: 
Nombre: KATERIN AVILA ROMERO	Nombre: <u>Alba Yaneth Rios</u>
CC N° <u>1016043895</u>	CC N° <u>51935480 B</u>



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 y Cafetería San José	Tipo de identificación C.C. ☐ NIT ☒	No. 1079232782-5
Nombre Persona Responsable de la panadería	Monica del Pilar Orjuela Latore	Tipo de identificación C.C. ☒ CE ☐ Otro ☐	No. 1079232782.
Rol de la persona responsable	¿Propietario ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	321466331	Dirección	Cll 4 #6-12.
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Supata



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:
04	Mayo	2026.

4. OBSERVACIONES

Acuerda con las herramientas necesarias. Para recibir la transferencia para 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:

<p>Extensionista SENA</p> <p>Firma: </p> <p>Nombre: KATERIN AVILA ROMERO</p> <p>CC N° 1016043895 B14</p>	<p>Panadería beneficiaria:</p> <p>Firma: <u>Monica Orjuela</u></p> <p>Nombre: <u>Monica Orjuela</u></p> <p>CC N° <u>1079232782</u></p>
--	--



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 Arilu	Tipo de identificación C.C. ☒ NIT ☐	No. 3158894
Nombre Persona Responsable de la panadería	Jairo Gallo	Tipo de identificación C.C. ☒ CE ☐ Otro ☐	No. 3158894
Rol de la persona responsable	¿Propietario ☒ Administrador ☐ Otro ☐ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3133044689	Dirección	Cll 4 #6-8.
Departamento	Cundinamarca	Municipio	San Francisco.



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:
27	Abril	2026

4. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas necesarias para recibir la transferencia. 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:

<p>Extensionista SENA</p> <p>Firma: </p> <hr/> <p>Nombre: KATERIN AVILA ROMERO</p> <p>CC N° 1016043895 </p> <hr/>	<p>Panadería beneficiaria:</p> <p>Firma: <u>^ Juan Antonio Gallo Fierro</u></p> <p>Nombre: <u>x Juan Antonio Gallo.</u></p> <p>CC N° <u>3158894 San Francisco</u></p>
--	---



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 Supata	Tipo de identificación C.C. ☒ NIT ☐	No. 1079233180
Nombre Persona Responsable de la panadería	Sebastian Jarmiento	Tipo de identificación C.C. ☒ CE ☐ Otro ☐	No. 1079233180.
Rol de la persona responsable	¿Propietario ☐ Administrador ☒ Otro ☐ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3133994370	Dirección	Cll 4 No 5-65
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Supata



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

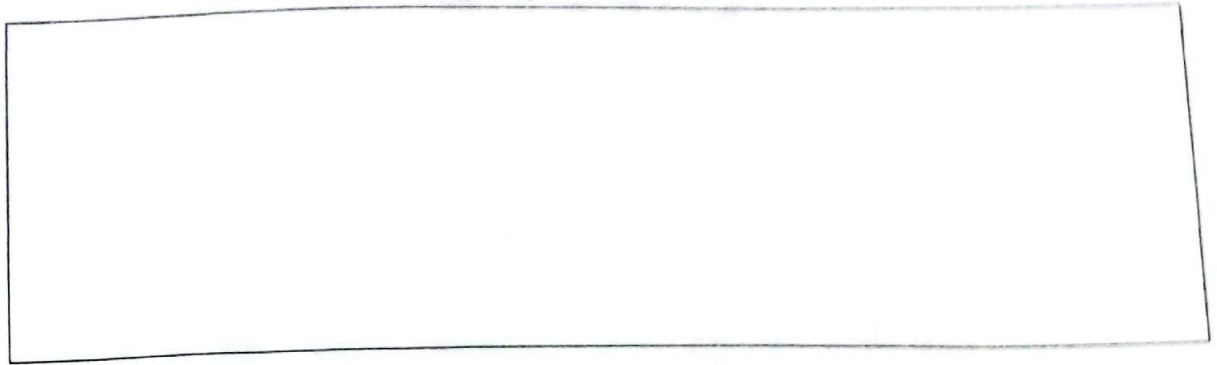
1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto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

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
04	Mayo	2026

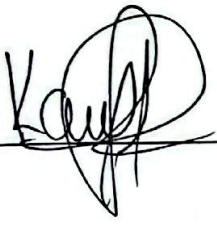
4. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas necesarias para recibir la transferencia 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:

<p>Extensionista SENA</p> <p>Firma: </p> <p>Nombre: KATERIN AVILA ROMERO</p> <p>CC N° 1016043895.</p>	<p>Panadería beneficiaria:</p> <p>Firma: <u>*Sebastian Samierlo S.</u></p> <p>Nombre: <u>*Sebastian Samierlo Salas</u></p> <p>CC N° <u>x 1079233181</u></p>
---	---