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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, junio de 2026

Señor(a)

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Junio 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 S E I S C I E N T O S D I E C I S I E T E MIL CIENTO SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.617.168). b) Seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2026, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($2.907.964) cada uno. c) Un (1) ultimo pago correspondiente al mes de septiembre por DOSCIENTOS NOVECIENTOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($290.796).

Plazo: Será hasta el 03 de septiembre de 2026.

Objeto: Extensionistas - Masa Madre Prestar los servicios de apoyo técnico como extensionista para *la ejecución de actividades de transferencia tecnológica, acompañamiento técnico especializado, fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías beneficiarias, apoyo a la conformación del Banco Nacional de Masas Madre y soporte al seguimiento, control y reporte de la ejecución del proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre.*

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional: ***"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre".***	Se realizo reunión con el monitor de seguimiento Mauricio Durán el 2 de junio se estableció cómo llevar las carpetas y demás modificaciones que se deben realizar	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 **"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor**	Folio No 4

	proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.	**Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"**, en el municipio de Caparrapí y en el municipio de Vergara transferencia de conocimiento de masa madre en productos de panificación	
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 correo con la actualización de formatos y modificaciones durante el proyecto	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	110326	Villeta-Vergara-Villeta	28/05/2026	29 /05/2026
2	114126	Villeta-Caparrapí-Villeta	04/06/2026	05 06/2026
3	120926	Villeta-Caparrapí-Villeta	09/06/2026	10 /06/2026

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. 9505839877 operador aportes en línea correspondiente al mes de mayo.

Cordialmente,

KATERINE JHOANA AVILA ROMERO
Contratista

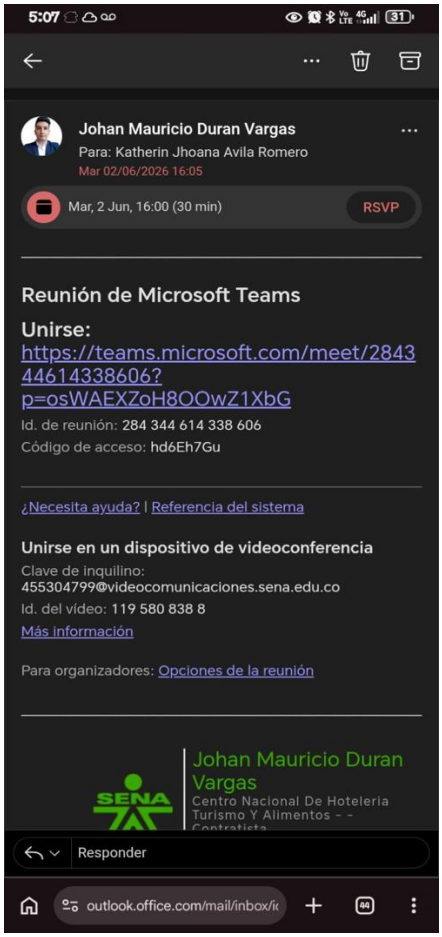
C.C. No. 1.016.043.895 de Bogotá

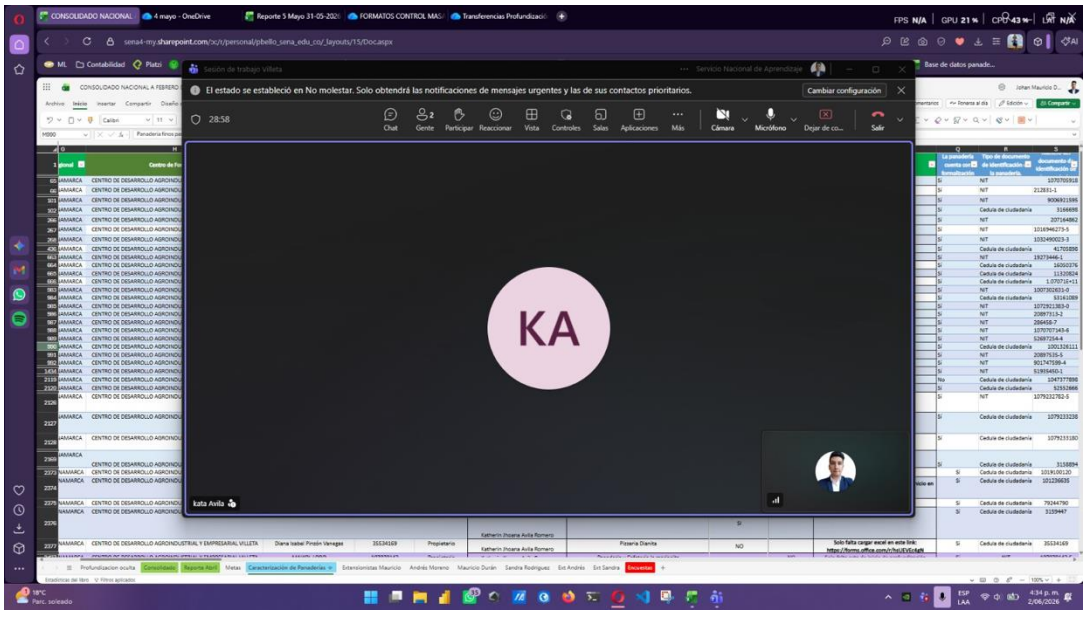
Recibí a satisfacción:

HARBY ENRIQUE QUINTERO ESPITIA
Supervisor contrato No. **CO1.PCCNTR.9304514** de 2026
Coordinador de programas especiales

Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez
Dinamizador de competitividad y desarrollo tecnológico productivo

FOLIO 1 : Reunión de seguimiento para la revisión de parámetros de organización de carpetas en drive.





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

Nombre de La Panaderia	Nit / C.C.	Nombre de la Persona Responsable	No Celular	Direccion	Municipio
Panaderia San Fernando	1071581226	Mercedes Vega Rodriguez	3227195171	Tr 4 No 11 - 10	Caparrapi
Frutitortas	80323181	Sindy Lorena Rojas Castro	3203781737	Carrera 4 No 9 - 55	Caparrapi
La bucana	20429880-0	Luis Carlos Murcia Rueda	3102825386	Carrera 4 No 9 - 38	Caparrapi
Frespan	21135173-1	Ines Delgado Bernal	3225802217	Carrera 4 No 8 - 15	Caparrapi
Panaderia y cafeteria caparrapi	52481014	Omaira Triana Camacho	3212229108	Carrera 4 No 4 - 133	Caparrapi
Cafeteria Especial Herencia y Tradicion	80796296	John Fredy Castaneda Quintana	3202300503	Carrera 4 n 5 - 74	Caparrapi
Dulce tentacion	1003616743-0	Sharick Natalia Jimenez Lopez	3228390002	Calle 10 no 4 a 41	Caparrapi
El Mezon de Ceci	20428029	Luz Dary Chavez Lesmes	3122010724	Carrera 2 No 8 - 44	Caparrapi
Pananaderia y Cafeteria Maiz Pan	20429430-1	Ana Teresa Rojas Castro	3105710020	Tr 4 no 3 a 10	Caparrapi
Juyiss Cream	20429095-1	Miryam Triana Camacho	3138799508	Carrera 4 No 1 - 81	Caparrapi
Eleksaghe	52108029	Alexandra Rubio Mesa	3214066129	Carrera 4 no 1 - 231 la cañada	Caparrapi
Pizzabor	1073689647-9	Erika Balllen Mayano	3215541792	Krra 3 No 44 - 50	Caparrapi
Pizza Café	1071578764-9	Edgar Ariel Ballen Beltran	3143764746	Krra 3 No 8 -18	Caparrapi
Panaderia donde Nohora	20427542	Nohora Stella Linares Real	3203679609	Karrera 3 No 12 - 72 Barrio Nuevo	Caparrapi
Panaderia y tienda samuel	52319161-8	Marleny Real Ordoñez	3234835734	Barrio las ferias Ffrente a lo corrales	Caparrapi
Tienda y Panaderia las Delicias	303850871	Maria Eugenia Muñoz Ordoñes	3197435848	Barrio las ferias	Caparrapi
Panaderia Oscar	5926314	Oscar Alonso Sanchez Jimenez	3001247010	Lucero alto	Caparrapi
Panaderia Mir	51891320	Dora Cecilia Navarro Rodriguez	3108216220	Carrera 3 No 11 - 66 Barrio Nuevo	Caparrapi
Panaderia Rodriguez	1071579645	Maritza Murcia Ordoñez	3103316510	Vereda San Carlos	Caparrapi
El Toque de Kenia	52320475	Kenia Alejandra Rubio Miranda	3223860174	Barrio el porvenir	Caparrapi
Panaderia Los Antojos de la Abuela	20428544	Maria Irma Mahecha Palomo	3219785646	CRA.3#4-69 barrio el Carmen	Caparrapi
Del Campo naturalmente	1001298845	Juliana Gonzalez Garzon	3054051235	El Municipio	Caparrapi
Zoja-Sin Gluten	1030543757	Pricila Jaramillo Sanpedro	311 2381195	Las Ferias	Caparrapi

ITEM	Nombre de La Panadería	Nombre de la Persona Responsable Panaderia	No Celular	municipio
1	panaderia Bridipan	Diego Monsalve	3143851123	Vergara
2	panaderia las delicias	Mario Rodríguez	3138241005	Vergara
3	panaderia pinzón	Gilberto Pinzón	3208441412	Vergara
4	panaderia el mono Felipe	Jessica M	3125341434	Vergara
5	pizzería donde Dianita	Diana Pinzón	3115559443	Vergara

FOLIO 4: transferencia de conocimiento en el municipio de Vergara e inicio de proceso de Profundización del proyecto **"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"**









Caparrapí en proceso de horneo



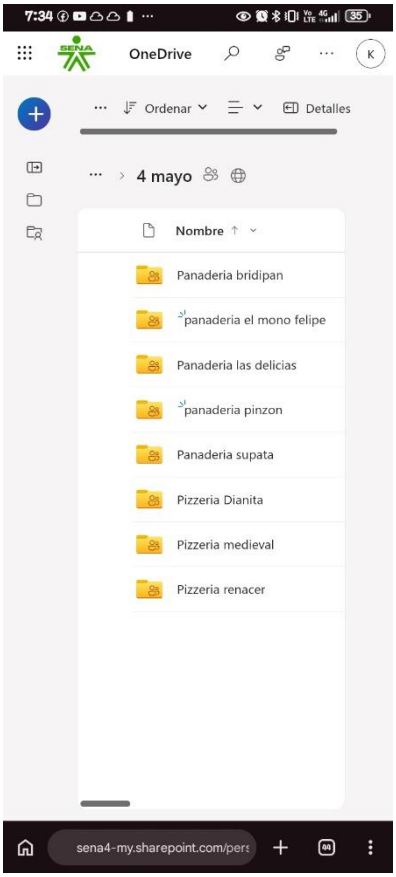




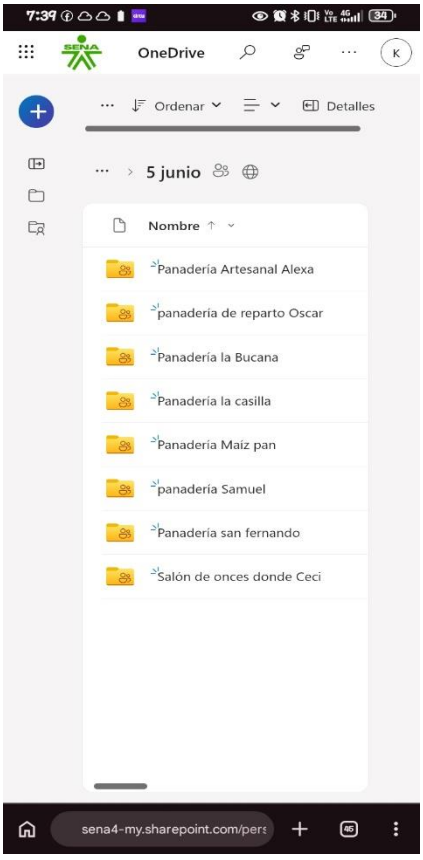
FOLIO 5: se utilizó PHímetro para realizar las respectivas mediciones de acidez de la masa madre.



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 mayo a 16 de Junio de 2026.

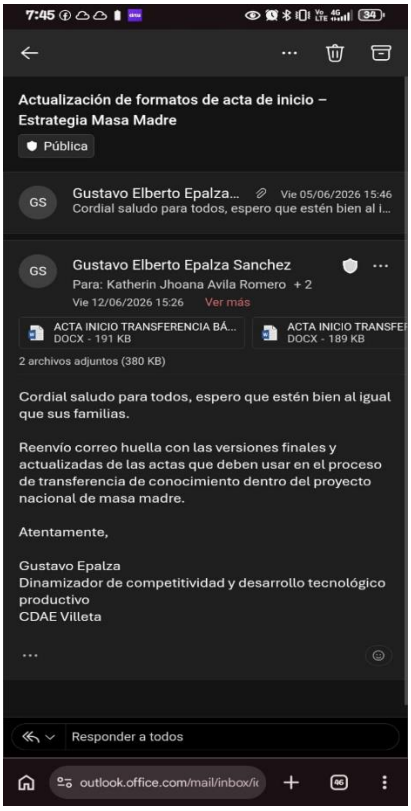


Transferencia básica –Vergara



Profundización -caparrapí

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 Junio 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 Vergara
- Diligenciar las Actas de Inicio en las Panaderías del municipio de Vergara
- 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 Mayo al 16 de Junio de 2026, actividades:

- Se ubicaron 4 Panaderías en el municipio de Vergara
- Se realizaron las 5 visitas en el municipio de Vergara
- Se ubicaron 1 pizzería en el municipio de Vergara
- Se diligenciaron las 5 Caracterizaciones en línea
- Se diligenciaron las 5 actas de inicio.
- Se realiza el inicio de la transferencia de conocimiento del programa en las panaderías y pizzería del municipio de Vergara
- Se realiza inicio de profundización en 8 panaderías en el municipio de Caparrapí
- se realiza acompañamiento y formulación de productos de panificación.

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.

- En cuanto al proceso de profundización en el municipio de caparrapí, se evidencia el interés de las panaderías por innovar en los productos que elaboran actualmente, incorporando ingredientes propios de la región para aportar nuevas tonalidades, sabores y características diferenciadoras. Asimismo, se observa una alta motivación por adquirir nuevos conocimientos y aplicarlos de manera adecuada en sus procesos productivos, especialmente en lo relacionado con la fermentación y la implementación de los aprendizajes obtenidos durante la transferencia inicial, contribuyendo así al mejoramiento continuo de la calidad de sus productos y procesos.

Anexos:

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

Responsable:



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

1) BASE DE DATOS:

ITEM	Nombre de La Panadería	Nombre de la Persona Responsable Panaderia	No Celular	municipio
1	panaderia Bridipan	Diego Monsalve	3143851123	Vergara
2	panaderia las delicias	Mario Rodríguez	3138241005	Vergara
3	panaderia pinzón	Gilberto Pinzón	3208441412	Vergara
4	panaderia el mono Felipe	Jessica M	3125341434	Vergara
5	pizzería donde Dianita	Diana Pinzón	3115559443	Vergara

Nombre de La Panaderia	Nit / C.C.	Nombre de la Persona Responsable	No Celular	Direccion	Municipio
Panaderia San Fernando	1071581226	Mercedes Vega Rodriguez	3227195171	Tr 4 No 11 - 10	Caparrapi
Frutitortas	80323181	Sindy Lorena Rojas Castro	3203781737	Carrera 4 No 9 - 55	Caparrapi
La bucana	20429880-0	Luis Carlos Murcia Rueda	3102825386	Carrera 4 No 9 - 38	Caparrapi
Frespan	21135173-1	Ines Delgado Bernal	3225802217	Carrera 4 No 8 - 15	Caparrapi
Panaderia y cafeteria caparrapi	52481014	Omaira Triana Camacho	3212229108	Carrera 4 No 4 - 133	Caparrapi
Cafeteria Especial Herencia y Tradicion	80796296	John Fredy Castaneda Quintana	3202300503	Carrera 4 n 5 - 74	Caparrapi
Dulce tentacion	1003616743-0	Sharick Natalia Jimenez Lopez	3228390002	Calle 10 no 4 a 41	Caparrapi
El Mezon de Ceci	20428029	Luz Dary Chavez Lesmes	3122010724	Carrera 2 No 8 - 44	Caparrapi
Pananaderia y Cafeteria Maiz Pan	20429430-1	Ana Teresa Rojas Castro	3105710020	Tr 4 no 3 a 10	Caparrapi
Juyiss Cream	20429095-1	Miryam Triana Camacho	3138799508	Carrera 4 No 1 - 81	Caparrapi
Eleksaghe	52108029	Alexandra Rubio Mesa	3214066129	Carrera 4 no 1 - 231 la cañada	Caparrapi
Pizzabor	1073689647-9	Erika Balllen Mayano	3215541792	Krra 3 No 44 - 50	Caparrapi
Pizza Café	1071578764-9	Edgar Ariel Ballen Beltran	3143764746	Krra 3 No 8 -18	Caparrapi
Panaderia donde Nohora	20427542	Nohora Stella Linares Real	3203679609	Karrera 3 No 12 - 72 Barrio Nuevo	Caparrapi
Panaderia y tienda samuel	52319161-8	Marleny Real Ordoñez	3234835734	Barrio las ferias Ffrente a lo corrales	Caparrapi
Tienda y Panaderia las Delicias	303850871	Maria Eugenia Muñoz Ordoñes	3197435848	Barrio las ferias	Caparrapi
Panaderia Oscar	5926314	Oscar Alonso Sanchez Jimenez	3001247010	Lucero alto	Caparrapi
Panaderia Mir	51891320	Dora Cecilia Navarro Rodriguez	3108216220	Carrera 3 No 11 - 66 Barrio Nuevo	Caparrapi
Panaderia Rodriguez	1071579645	Maritza Murcia Ordoñez	3103316510	Vereda San Carlos	Caparrapi
El Toque de Kenia	52320475	Kenia Alejandra Rubio Miranda	3223860174	Barrio el porvenir	Caparrapi
Panaderia Los Antojos de la Abuela	20428544	Maria Irma Mahecha Palomo	3219785646	CRA.3#4-69 barrio el Carmen	Caparrapi
Del Campo naturalmente	1001298845	Juliana Gonzalez Garzon	3054051235	El Municipio	Caparrapi
Zoja-Sin Gluten	1030543757	Pricila Jaramillo Sanpedro	311 2381195	Las Ferias	Caparrapi

2)Registros fotográficos

Panadería Bridipan







Pizzería donde Dianita







Inicio de profundización en el municipio de caparrapí

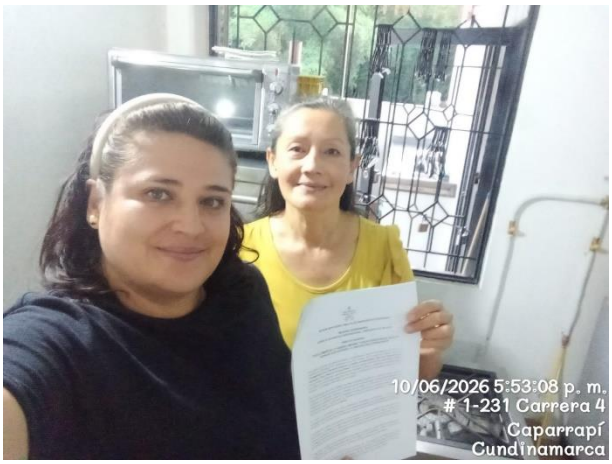












ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

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 Dianita	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 35534169
Nombre Persona Responsable de la panadería	Diana Isabel Pinzon Vanegas	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 35534169
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3115517075	**Dirección**	Cra 2 N° 3-06 San José
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	Vergara.

Powered by CamScanner

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:
19	mayo	2026

4. OBSERVACIONES

Cuenta con las herramientas necesarias para recibir la transferencia de pan-Pizza en Masa madre.

Powered by CamScanner

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: Diana Pinzón
CC N° 1016073875	CC N° 35534169

Powered by CamScanner

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 bridipan	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 74244790
Nombre Persona Responsable de la panadería	Diego Fernando monsalve Saavedra	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 74244790
Rol de la persona responsable	¿Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____		
Teléfono o Celular	3143851123	**Dirección**	cll 3 # 3-31
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	Vergara

Powered by CamScanner

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:
19	mayo	2026

4. OBSERVACIONES

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

Powered by CamScanner

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: Diego F. Morgade
CC N° 1016043895	CC N° 74.244790

Powered by CamScanner

ACTA DE ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE VILLLETA

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

La presente acta tiene por objeto formalizar la aceptación por parte del beneficiario y dar inicio a la transferencia tecnológica en panificación con masa madre, en el marco del Proyecto Nacional **"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"**, con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas de los panaderos campesinos y populares del país mediante la adopción, apropiación e implementación de la técnica de fermentación natural con masa madre, contribuyendo a la elaboración de productos de panadería más saludables, sostenibles y de alta calidad.

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

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

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

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

Así mismo, se informa que la transferencia es realizada por un Extensionista del SENA, quien es un profesional o técnico especializado que ha sido seleccionado, formado y entrenado específicamente en la metodología técnica del proyecto, y que cuenta con los conocimientos, competencias técnicas y experiencia necesaria en procesos de fermentación natural y panificación con masa madre.

Powered by CamScanner

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

Este proceso hace parte de la estrategia nacional del SENA para fortalecer la panadería campesina y popular, promover la innovación productiva, preservar el patrimonio biocultural asociado a la fermentación natural y consolidar el Banco Nacional de Masas Madre como activo estratégico institucional y científico del país, en concordancia con los lineamientos de desarrollo productivo y fortalecimiento de capacidades locales promovidos por el SENA

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panadería Artesanal Eleksa-Alexa	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 52108629.
Nombre Persona Responsable de la panadería	Alexandra Rubio Meza.	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 52108629.
Rol de la persona responsable	**Propietario** X **Administrador**___ **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3214066129.	**Dirección**	Cra 4 # 1-23 1.
Departamento	Cundinamarca	**Municipio**	Caparapí.

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, custodiar y utilizar adecuadamente 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.

Powered by CamScanner

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:
10	Junio	2026.

4. OBSERVACIONES

Panadería continua el proceso de profundización mediante la elaboración de pan con masa madre, Pan de kéfir Arandano,

5. NATURALEZA DE LA TRANSFERENCIA

La presente transferencia tecnológica tiene carácter formativo y no genera relación laboral, contractual ni comercial entre el SENA, el extensionista y el beneficiario.

6. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

Powered by CamScanner

El beneficiario autoriza el tratamiento de la información suministrada en el marco del proyecto, conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos personales.

El representante o delegado de la panadería beneficiaria manifiesta haber recibido, comprendido y aceptado integralmente las condiciones técnicas, operativas y metodológicas aquí descritas, y en consecuencia autoriza el inicio de la transferencia tecnológica conforme al cronograma definido con el extensionista.

En constancia firman:

Extensionista SENA Firma: _____ Nombre: KATERINE AVILA ROMERO CC N° 1016043895	Panadería beneficiaria: Firma: _____ Nombre: Alexandra Rubio M. CC N° 52108.029.

Powered by CamScanner

ACTA DE ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE VILLLETA

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

La presente acta tiene por objeto formalizar la aceptación por parte del beneficiario y dar inicio a la transferencia tecnológica en panificación con masa madre, en el marco del Proyecto Nacional **"Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"**, con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas de los panaderos campesinos y populares del país mediante la adopción, apropiación e implementación de la técnica de fermentación natural con masa madre, contribuyendo a la elaboración de productos de panadería más saludables, sostenibles y de alta calidad.

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

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

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

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

Así mismo, se informa que la transferencia es realizada por un Extensionista del SENA, quien es un profesional o técnico especializado que ha sido seleccionado, formado y entrenado específicamente en la metodología técnica del proyecto, y que cuenta con los conocimientos, competencias técnicas y experiencia necesaria en procesos de fermentación natural y panificación con masa madre.

Powered by CamScanner

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

Este proceso hace parte de la estrategia nacional del SENA para fortalecer la panadería campesina y popular, promover la innovación productiva, preservar el patrimonio biocultural asociado a la fermentación natural y consolidar el Banco Nacional de Masas Madre como activo estratégico institucional y científico del país, en concordancia con los lineamientos de desarrollo productivo y fortalecimiento de capacidades locales promovidos por el SENA

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panadería. La casilla.	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 20429095
Nombre Persona Responsable de la panadería	Miryam Triana. Camacho.	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro__	**No.** 20429095
Rol de la persona responsable	**Propietario** X **Administrador**___ **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3138799508.	**Dirección**	cra 4 # 1-81.
Departamento	Cundinamarca.	**Municipio**	Capamapr

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, custodiar y utilizar adecuadamente 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.

Powered by CamScanner

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:
9.	Junio	2026.

4. OBSERVACIONES

Panadería. Continua el proceso de Profundización mediante la elaboración de pan con masa madre. (pan de maíz)

5. NATURALEZA DE LA TRANSFERENCIA

La presente transferencia tecnológica tiene carácter formativo y no genera relación laboral, contractual ni comercial entre el SENA, el extensionista y el beneficiario.

6. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

Powered by CamScanner

El beneficiario autoriza el tratamiento de la información suministrada en el marco del proyecto, conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos personales.

El representante o delegado de la panadería beneficiaria manifiesta haber recibido, comprendido y aceptado integralmente las condiciones técnicas, operativas y metodológicas aquí descritas, y en consecuencia autoriza el inicio de la transferencia tecnológica conforme al cronograma definido con el extensionista.

En constancia firman:

Extensionista SENA Firma: _____ Nombre: KATERINE AVILA ROMERO CC N° 1016043895	Panadería beneficiaria: Firma: _____ Nombre: Miryam Tiana Canado CC N° 20429095.

Powered by CamScanner