SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CUNDINAMARCA

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINMARCA

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**25**
Código Centro	**950910**
Fecha Elaboración	**Agosto de 2026**
Versión	**ENERO - 1,26**
ID de Proceso	**11379-396398**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	1.077.975.843	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	cjsalamanca02@gmail.com	**Número de Cuenta:**	38597067655
IP/Nº de contacto:		**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2025**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a $69.718.600	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a $209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	9303993/2026	**Nº Compromiso SIIF**	**33926**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	8

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	INSTRUCTOR: EXTENSIONISTAS - MASA MADRE - PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO TÉCNICO COMO EXTENSIONISTA PARA LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA, ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/06/2026 Al 21/06/2026**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 9.014.688
Número de pago	**5**	**Valor Total del Contrato:**	$ 20.355.748
Valor Bruto Pago:	**$ 2.035.575,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 6.979.113

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.035.575	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 1.653.133	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.688.708**		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.359.908**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

		Junio	Mayo			
				Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.359.908,00	TARIFA
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**86616006**	Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.189.608,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.750.905	$ 1.750.905	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 218.900	$ 218.900	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 280.200	$ 280.200	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0	Menos Retencion IVA	0,00	15%
ARL	III	$ 42.700	$ 42.700	Reteica - 8299 - VILLETA	25.517,00	0,800%
		$		-	0,00	0%
		$		-	0,00	0%
		$		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -		-	0,00	0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	$ 837.984	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	$ 27.583.640	$ 787.000			0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 2.376.000			Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente		$		**VALOR A PAGAR**	**$2.010.058,00**	

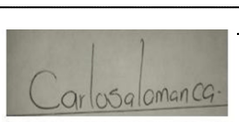
SON: DOS MILLONES DIEZ MIL CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

transferencia de conocimiento a las panaderías de municipios san juan de rio seco, pacho, Viani dentro 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

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí



CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA
CC.1077975843
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

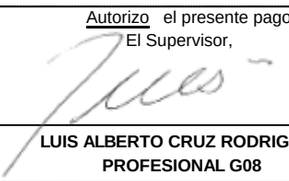
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,



LUIS ALBERTO CRUZ RODRIGUEZ
PROFESIONAL G08

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
HARBY ENRIQUE QUINTERO ESPITIA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1077975843	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	barrio la concepcion	3103790631	Cjsalamanca02@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		86616006	22/06/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-05	2026-05	I	$0	$546.300	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	218.900	0		0		0	11	1.800	0	220.700	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	280.200	0	0	0	0	11	2.300	0	282.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	42.700				42.700	11	400	43.100			427	43.100	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	11	0	0	0
ICBF				
0	11	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	218.900	220.700
Pensión	1	280.200	282.500
Riesgos Laborales	1	42.700	43.100
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	541.800	546.300

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1077975843	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	barrio la concepcion	3103790631	Cjsalamanca02@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CUNDINAMARCA	VILLETA		NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		86616006	22/06/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-05	2026-05	I	$0	$546.300	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN								SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Excenuado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC 1077975843	SALAMANCA ORJUELA CARLOS JAVIER	59	0			N																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.905	30	218.900	14-23	1.750.905	30	3	42.700		0	0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdeavila DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-05-29-5:34 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	113926	**Fecha Solicitud**	2026-05-28	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-05-29	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	11426	**Dependencia Solicitante**	950966 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL -INVESTIGACION APLICADA Y SEMILLEROS
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL

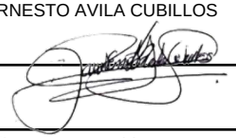
Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	CC: 1077975843	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-04	2026-06-05	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / S.JUAN RIOSECO	1,5	No	50	1,5	2.907.964,00	178.235,00	267.353,00	56.813,00	324.166,00	Transferencia Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cad
											Totales Solicitud de Comisión			**267.353,00**	**56.813,00**	**324.166,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Transferencia Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cad

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	79519367	Nombre:	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CUNDINAMARCA



Firma Responsable

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**San Juan De Rio Seco 04-05-06-2026**	**Código Regional :**	**25**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	Carlos Javier Salamanca Orjuela	**Código Centro:**	**9509**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1077975843	**Fecha de elaboración:**	17/06/2026

En desarrollo de la comisión No. **113926** durante los días 04 - 05 de Junio de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
04 - 05 Junio	otros gastos de transporte entre terminales y las cuidad según 1 - 01125 de 2026. Villeta - San Juan De Rio Seco- Villeta	Bus	$ 56.813
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	$ 56.813

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	Carlos Javier Salamanca orjuela	**Nombre completo:**	Harby Enrique Quintero Espitia	**Nombre completo:**	David Ernesto Avila Cubillos
Numero de Contrato:	CO1.PCCNT.9303993 de 2026	**Cargo:**	Coordinador de programas especiales	**Cargo:**	Subdirector de centro
Firma:	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843	**Firma:**		**Firma:**	Firmado digitalmente por AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Fecha: 2026.06.18 18:10:37 -05'00'

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villeta 16 de junio de 2026

PRESENTADO A: **David Ernesto Ávila Cubillos** subdirector (E)

ORDEN DE VIAJE No: 113926	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	04/06/2026	05/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
San Juan de Rio seco, Cundinamarca	Centro De Desarrollo Agroindustrial Y Empresarial-Cundinamarca	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

CDP 11426 Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE LA SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Durante la ejecución de la formación se realizaron las siguientes actividades:

1. **Día 04 de junio**, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
2. **Día 05 de junio**, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.

RESULTADOS:

1. **Día 04 de junio . Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

   Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

Finalmente, desde el sector de San juan de rio seco se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

2. **Día 05 de junio , Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

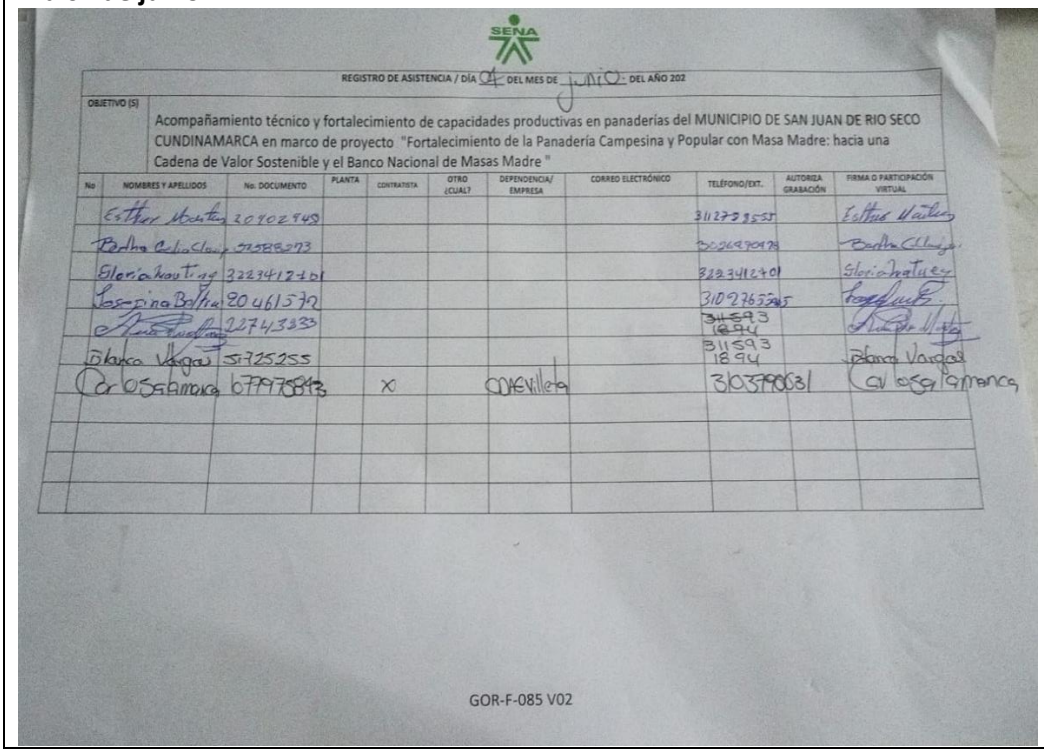
   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto San juan de rio seco – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

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

Día 04 de junio



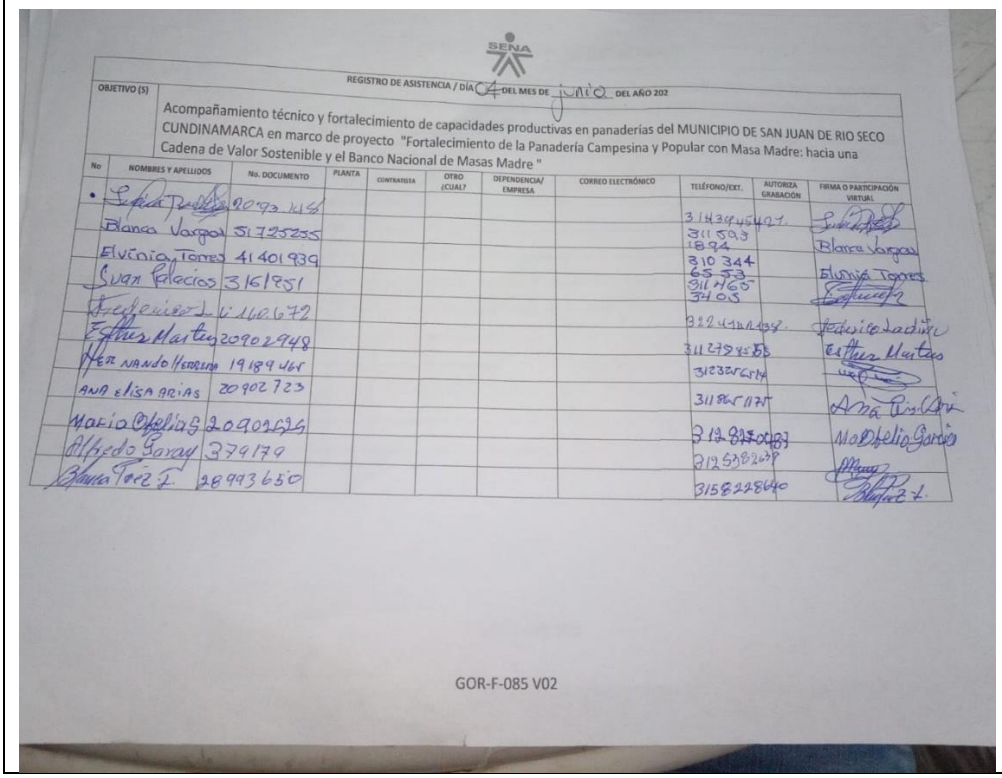
SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Esther Martin	20902948						3112733553		Esther Martin
	Berta Cely Clavijo	39588273						3202490478		Berta Cely Clavijo
	Gloria Martinez	32234127 01						3223412701		Gloria Martinez
	Caspina Bolivar	20461572						3102765245		
		2274383						311593 1894		
	Blanca Vargas	51725255						311593 1894		Blanca Vargas
	Cr 05 Cundinamarca	077775813	X			CONVILLETA		3103790031		Cr 05 Cundinamarca

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Blanca Vargas	51725255						3115938942		Blanca Vargas
2	Elvenia Torres	41401939						3103446553		Elvenia Torres
3	Juan Palacios	3161951						3114650340		
4	[illegible]	1160672						3224118		
5	Esther Martes	20902948						3112794556		Esther Martes
6	Hernando Herrera	19189467						3123576174		
7	Ana Elisa Arias	20902723						3118671177		Ana Elisa Arias
8	Maria Ofelia S	20902535						2128750083		Maria Ofelia Garzon
9	Alfredo Garay	379179						2125382628		
10	Maria Toro T.	28993650						3158228640		Maria Toro T.

GOR-F-085 V02

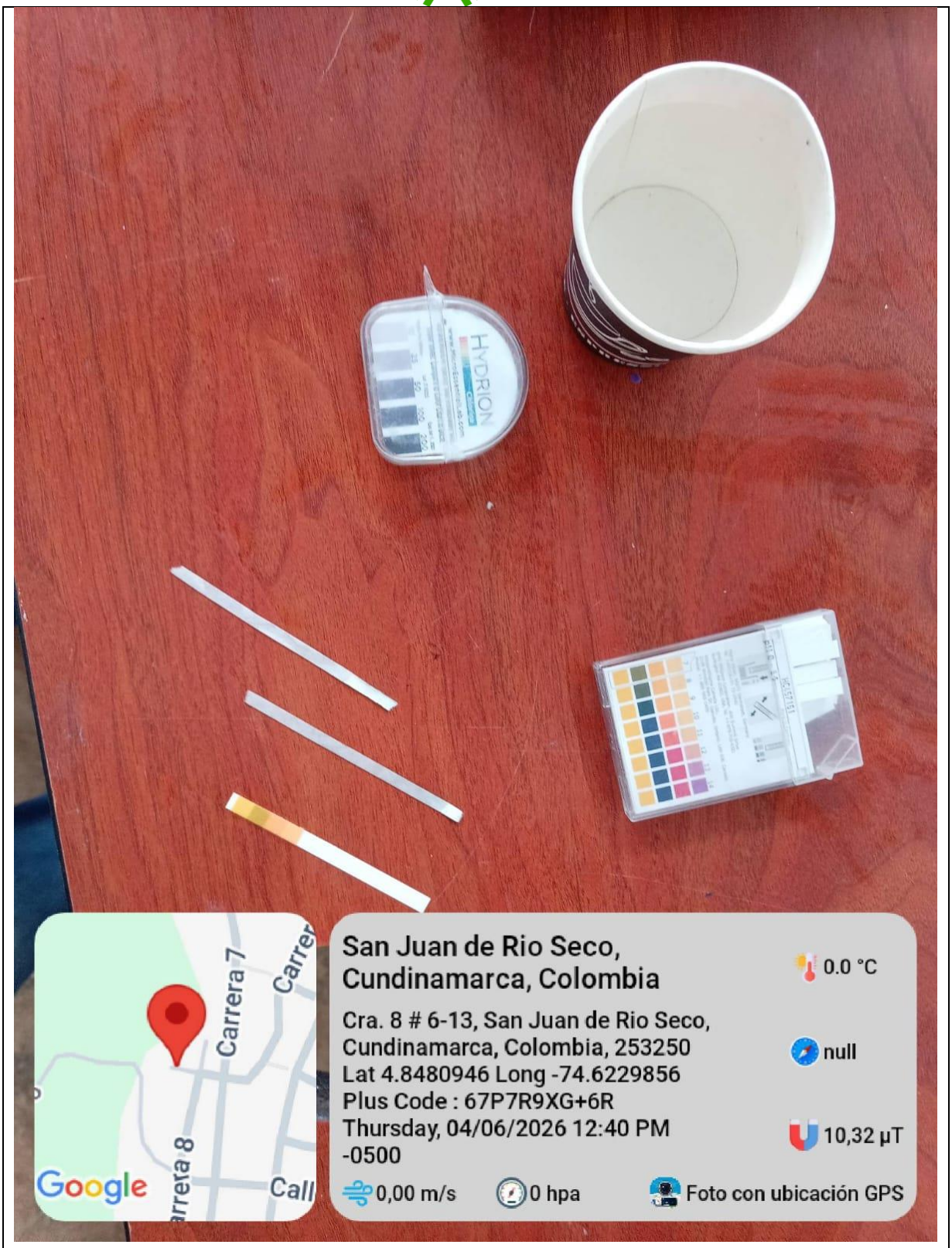

Carrera 7
Carrer
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-13, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480932 Long -74.6229568
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Thursday, 04/06/2026 10:08 AM
-0500
0.0 °C
null
9,94 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8481001 Long -74.6229156
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Thursday, 04/06/2026 09:34 AM
-0500
0.0 °C
null
9,83 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Carrera 8
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8481001 Long -74.6229156
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Thursday, 04/06/2026 09:34 AM -0500
0.0 °C
null
9,99 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Carrera 8
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8481001 Long -74.6229156
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Thursday, 04/06/2026 09:33 AM -0500
0,00 m/s
0 hpa
0.0 °C
null
9,65 µT
Foto con ubicación GPS


Carrera 6a
Calle 8
Carrera 4
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 4 # 8-59, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8487331 Long -74.620455
Plus Code : 67P7R9XH+FR
Thursday, 04/06/2026 04:31 PM
-0500
0.0 °C
null
9,81 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


HYDRION
Carrera 7
Carrer
Google
Call
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-13, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480946 Long -74.6229856
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Thursday, 04/06/2026 12:40 PM -0500
0,00 m/s
0 hpa
0.0 °C
null
10,32 µT
Foto con ubicación GPS

Día 05 de junio

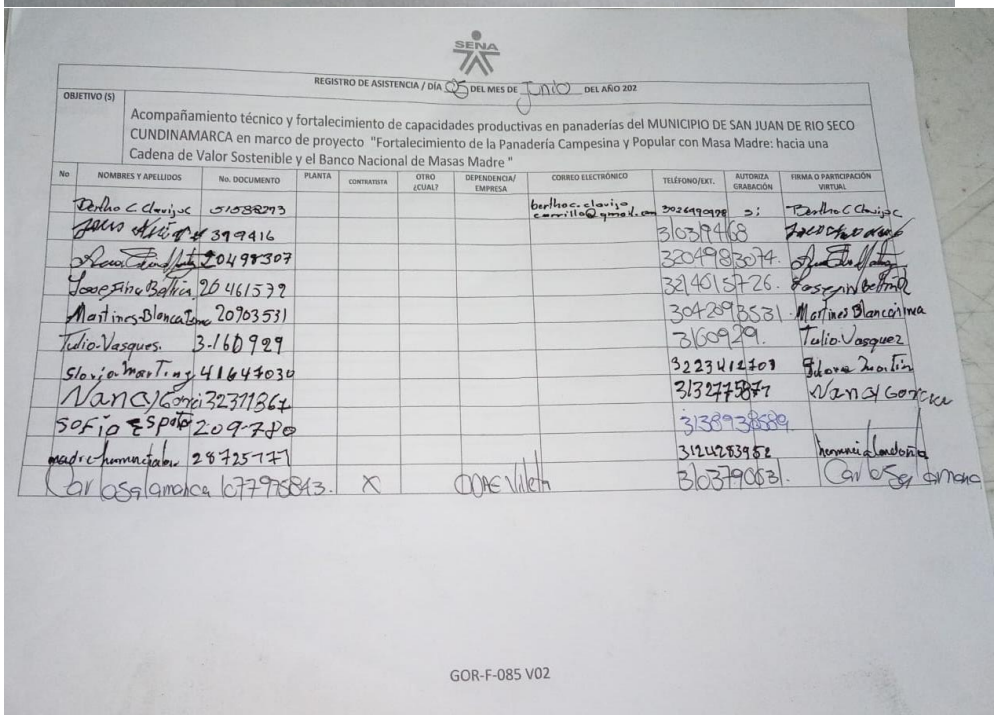


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	26993650						3158998640		
	[illegible]	379179						3125348209		
	[illegible]	28725771						3144328451		
	[illegible]	20903145						3144394542		
	Blanca Vargas	51725255						311893 1894		Blanca Vargas
	[illegible]	[illegible]						$1282704483		
	Mofelia Sarria	20902526								Mofelia Sarria
	[illegible]	[illegible]								
	Sofia Espitia	20978						3128138732		Sofia Espitia
	[illegible]	[illegible]						32714		

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre"

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Berlhac Clavijo	51038293					berlhac.clavijo carrillo@gmail.com	3024999978	si	Berlhac Clavijo
	[illegible]	379416						3103194168		
	[illegible]	20498307						3209983074		
	Josefina Beltrán	26461579						3214015726		Josefina Beltrán
	Martines Blanca Irma	20703531						3042978581		Martines Blanca Irma
	Tulio Vasquez	3-1609929						3160929		Tulio Vasquez
	Gloria Martin	41647030						3223412707		Gloria Martin
	Nancy Gonzalez	32311367						3132775877		Nancy Gonzalez
	Sofia Espitia	20978						3138938589		
	[illegible]	28725771						3124283952		
	Carlos Salamanca	6779843	X		CORE Vilet			3103790831		Carlos Salamanca

GOR-F-085 V02


Carrera 7
Carrera 8
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480959 Long -74.6229413
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 01:09 PM
-0500
0.0 °C
null
9,97 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480959 Long -74.6229413
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 01:09 PM
-0500
0.0 °C
null
9,84 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS

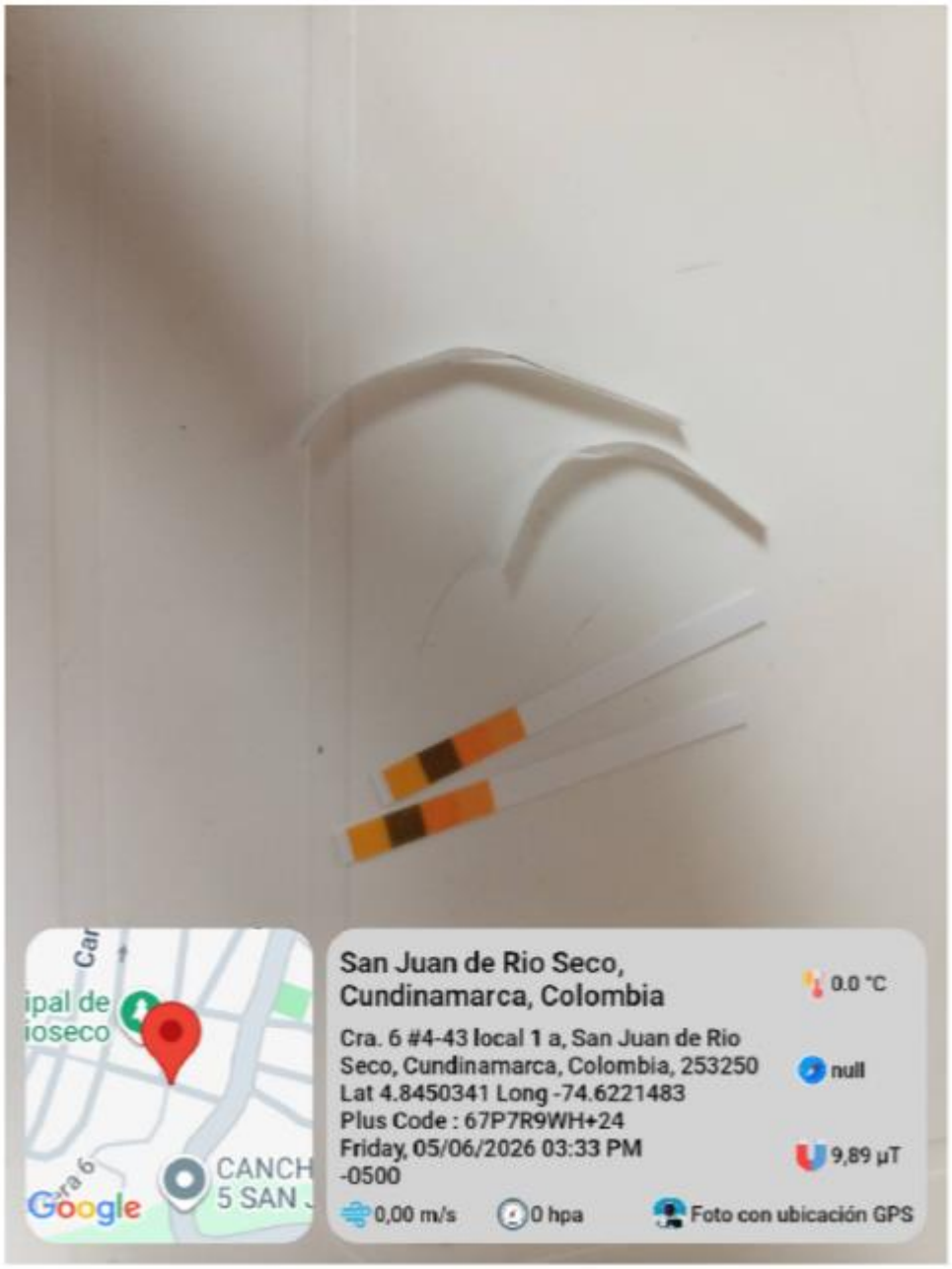

El pan se hace ahora
Carrera 7
Carrer
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480959 Long -74.6229413
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 01:10 PM
-0500
0.0 °C
null
10,04 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


SOFASA S.A.
Carrera 7
Carrera 8
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8480959 Long -74.6229413
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 01:10 PM
-0500
0.0 °C
null
9,60 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.848105 Long -74.622888
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 01:58 PM
-0500
0.0 °C
null
9,69 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.848105 Long -74.622888
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 02:01 PM
-0500
0.0 °C
null
9,63 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 7
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 8 # 6-31, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.848105 Long -74.622888
Plus Code : 67P7R9XG+6R
Friday, 05/06/2026 02:02 PM
-0500
0.0 °C
null
9,80 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


ipal de
ioseco
Cra 6
Google
CANCH
5 SAN
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 6 #4-43 local 1 a, San Juan de Rio
Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8450341 Long -74.6221483
Plus Code : 67P7R9WH+24
Friday, 05/06/2026 03:33 PM
-0500
0.0 °C
null
9,89 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 6a
Calle 8
Carrera 4
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 4 # 8-59, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8487189 Long -74.6204603
Plus Code : 67P7R9XH+FR
Friday, 05/06/2026 04:40 PM
-0500
0.0 °C
null
9,92 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 6a
Calle 8
Carrera 4
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 4 # 8-59, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8487331 Long -74.620455
Plus Code : 67P7R9XH+FR
Friday, 05/06/2026 04:28 PM
-0500
0.0 °C
null
9,26 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

-	-	-

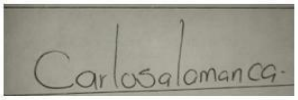
CONCLUSIÓNES:

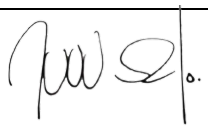
Durante el desarrollo de las jornadas formativas, Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del municipio de San Juan De Rio Seco, Cundinamarca, se logró dar cumplimiento a los objetivos planteados, fortaleciendo las competencias técnicas de los participantes en torno a la panificación con masa madre como eje central de una producción más sostenible y de valor agregado.

A través de la implementación 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", se establecieron bases sólidas en conocimientos relacionados con la alimentación, seguimiento y manejo adecuado de la masa madre, así como en la comprensión de procesos clave como la hidratación, la fermentación (simple y doble), la autólisis y la elaboración de prefermentos.

Asimismo, la apropiación de buenas prácticas en el manejo de materias primas, incluyendo el control de variables como la calidad del agua (cloro y pH), permitió a los participantes comprender la incidencia de estos factores en los procesos fermentativos y en la calidad del producto final. De igual manera, el desarrollo de recetas con fermentación lenta favoreció la comprensión de las características organolépticas del pan, tales como sabor, aroma, textura y estructura de la miga.

Finalmente, las actividades prácticas, incluyendo la elaboración, horneado y análisis del producto terminado (registro de alveolos), promovieron la participación activa y el aprendizaje significativo. Esto contribuye al fortalecimiento de capacidades productivas en las panaderías locales, impulsando la mejora de sus procesos, la diferenciación de sus productos y su integración en una cadena de valor sostenible, alineada con las apuestas del Banco Nacional de Masas Madre y el desarrollo de la panadería campesina y popular.

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Carlos Javier Salamanca Orjuela	 CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador de programas especiales	Harby Enrique Quintero Espitia	

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdeavila	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-025-950910	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-05-25-3:51 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	110426	**Fecha Solicitud**	2026-05-25	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-05-25	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	11426	**Dependencia Solicitante**	950966 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL -INVESTIGACION APLICADA Y SEMILLEROS
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL

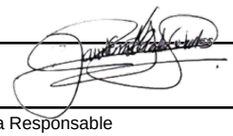
Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	CC: 1077975843	CONTRATISTA	Autorizada	2026-05-28	2026-05-29	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / S.JUAN RIOSECO	1,5	No	50	1,5	2.907.964,00	178.235,00	267.353,00	56.813,00	324.166,00	Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cadena de Valor S
											Totales Solicitud de Comisión			**267.353,00**	**56.813,00**	**324.166,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cadena de Valor S

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	79519367	Nombre:	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CUNDINAMARCA



Firma Responsable

Verificado Por:	ADRIANA PATRICIA RUBIANO OSSA	Fecha Verificación:	25/05/2026 14:15:09

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**San Juan De Rio Seco 28-29-05-2026**	**Código Regional :**	**25**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	Carlos Javier Salamanca Orjuela	**Código Centro:**	**9509**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1077975843	**Fecha de elaboración:**	29/05/2026

En desarrollo de la comisión No. **110426** durante los días 28-29 de mayo de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
san juan de rio seco 28-29 de mayo de 2026	otros gastos de transporte entre terminales y las cuidad según 1 - 01125 de 2026. Villeta - San Juan De Rio Seco- Villeta	Bus	$ 56.813
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	$ 56.813

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		**SUPERVISOR DE CONTRATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
Nombre completo:	Carlos Javier Salamanca orjuela	**Nombre completo:**	Harby Enrique Quintero Espitia	**Nombre completo:**	David Ernesto Avila Cubillos
Numero de Contrato:	CO1.PCCNT.9303993 de 2026	**Cargo:**	Coordinador de programas especiales	**Cargo:**	Subdirector de centro
Firma:	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843	**Firma:**		**Firma:**	Firmado digitalmente por AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Fecha: 2026.06.04 15:40:56 -05'00'

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villeta 29 **de mayo de 2026**

PRESENTADO A: **David Ernesto Ávila Cubillos** subdirector (E)

ORDEN DE VIAJE No: 110426	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	28/05/2026	29/05/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
San Juan de Rio seco, Cundinamarca	Centro De Desarrollo Agroindustrial Y Empresarial-Cundinamarca	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

CDP 11426 Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE LA SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Durante la ejecución de la formación se realizaron las siguientes actividades:

1. Día 28 de mayo, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
2. Día 29 de mayo, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.

RESULTADOS:

1. **Día 28 de mayo. Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

   Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

Finalmente, desde el sector de San juan de rio seco se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

2. **Día 29 de abril, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

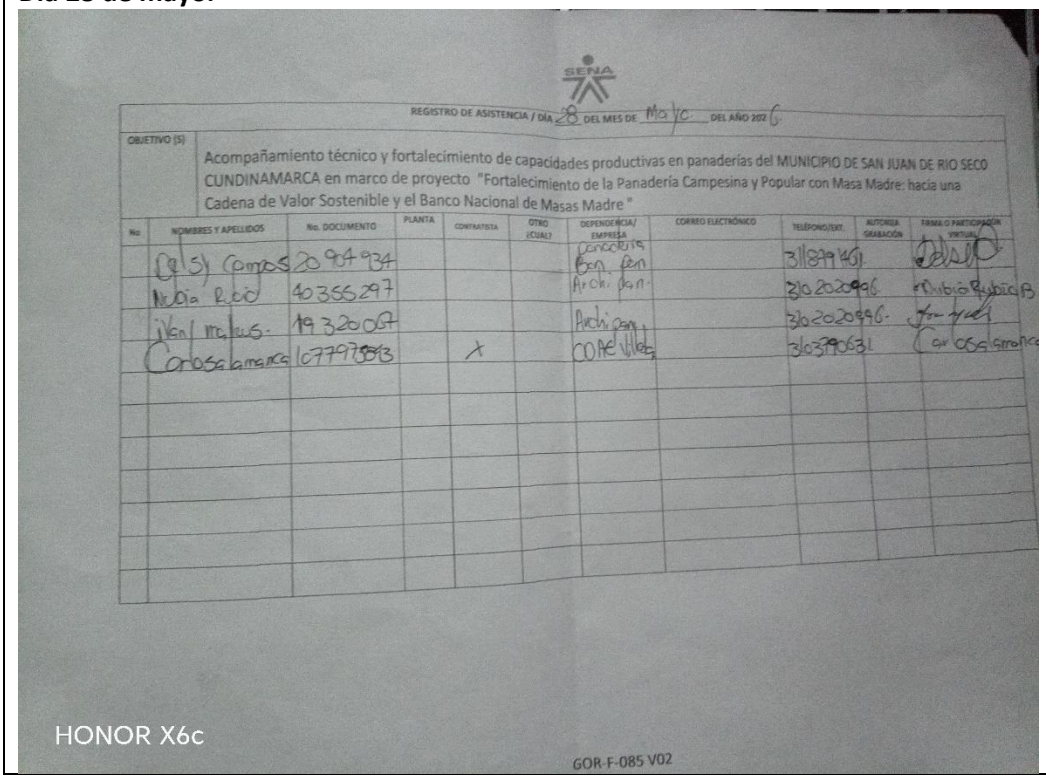
   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

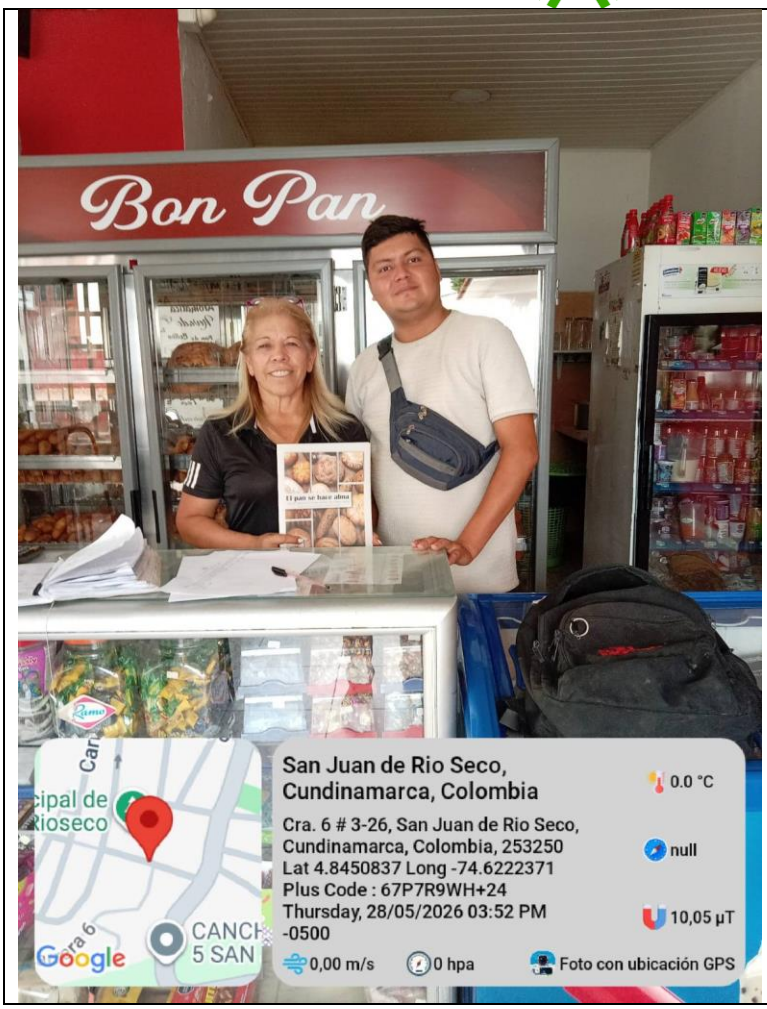
   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto San juan de rio seco – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

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

Día 28 de mayo.

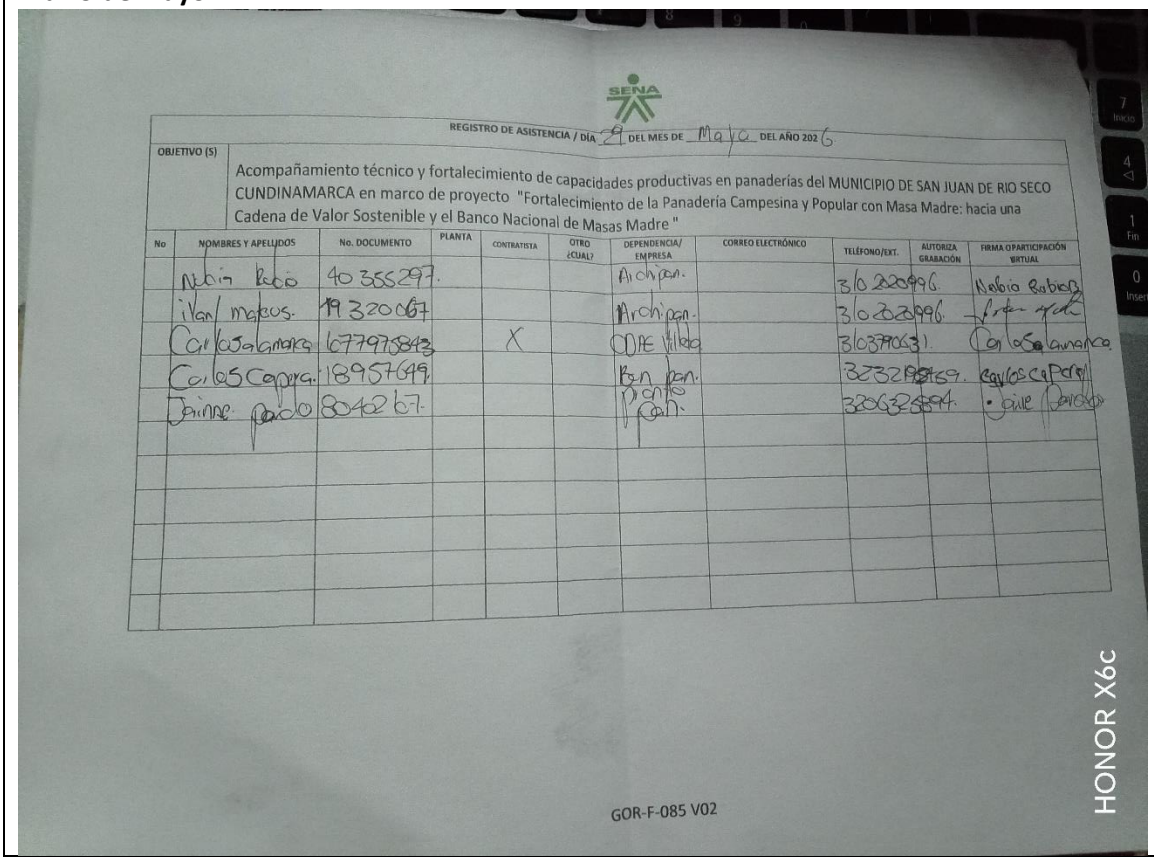



Carrera 6a
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 #6-55, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8485677 Long -74.6225774
Plus Code : 67P7R9XG+CX
Thursday, 28/05/2026 07:20 PM
-0500
0.0 °C
null
5,86 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Bon Pan
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 6 # 3-26, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8450837 Long -74.6222371
Plus Code : 67P7R9WH+24
Thursday, 28/05/2026 03:52 PM
-0500
0.0 °C
null
10,05 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS
Google


El pan se hace alma
Carrera 8
Calle 5
Google
San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia
Cl. 4 #448, San Juan de Rio Seco, Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8457856 Long -74.6217803
Plus Code : 67P7R9WH+87
Thursday, 28/05/2026 04:22 PM -0500
0.0 °C
null
9,72 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS

Día 29 de mayo .



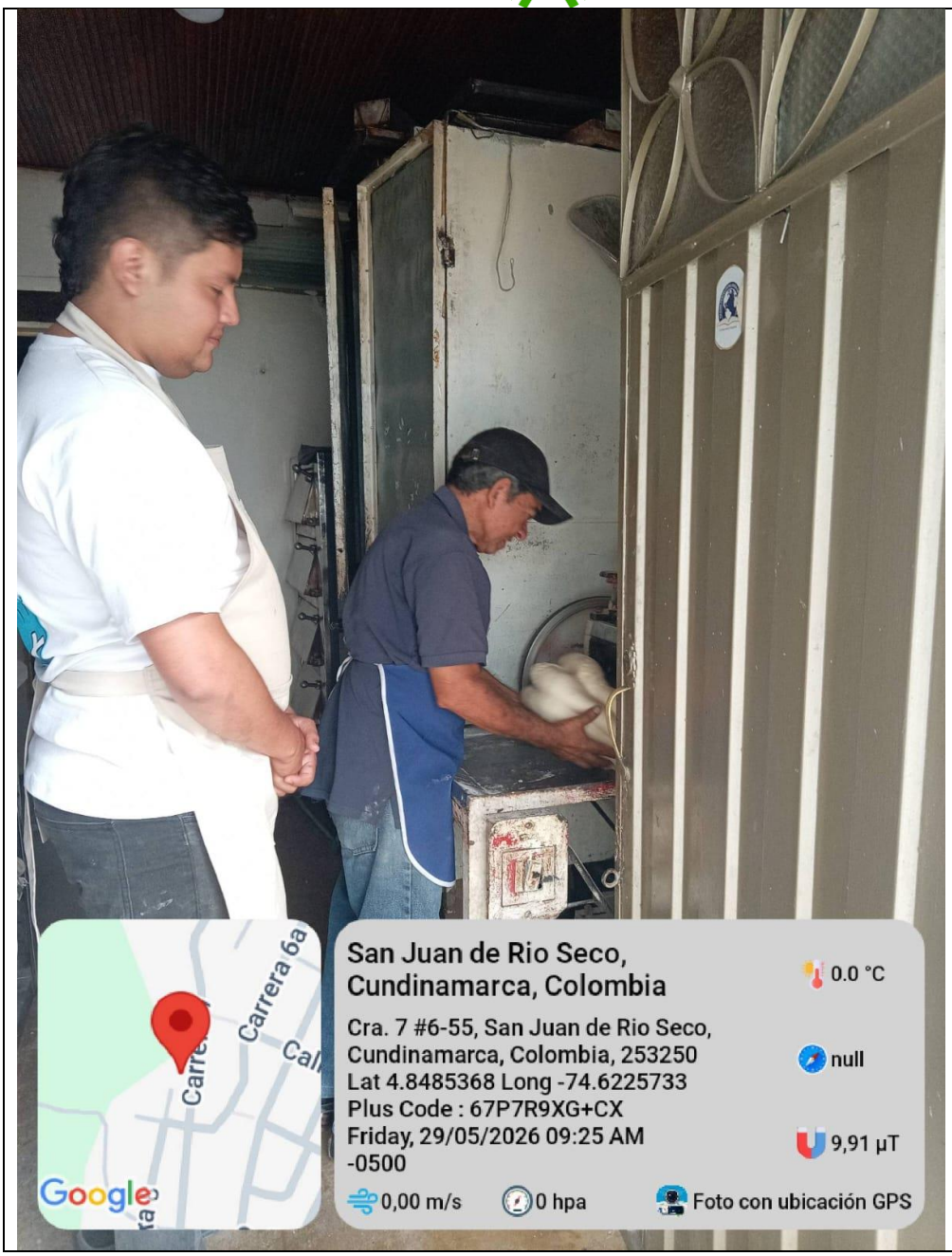
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE SAN JUAN DE RIO SECO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nelvia Rubio	40355297.				Archipan.		3102209961		Nelvia Rubio
	Ivan Mateus.	19320067				Archipan.		3102209961		
	Carlos Salamanca.	677975843		X		CDAE Villeta		3103790531.		Carlos Salamanca.
	Carlos Capera.	1895749.				Pan pan.		3232[illegible]59.		Carlos Capera
	Jaime Pardo	8042167.				Pan pan.		3206325894.		Jaime Pardo

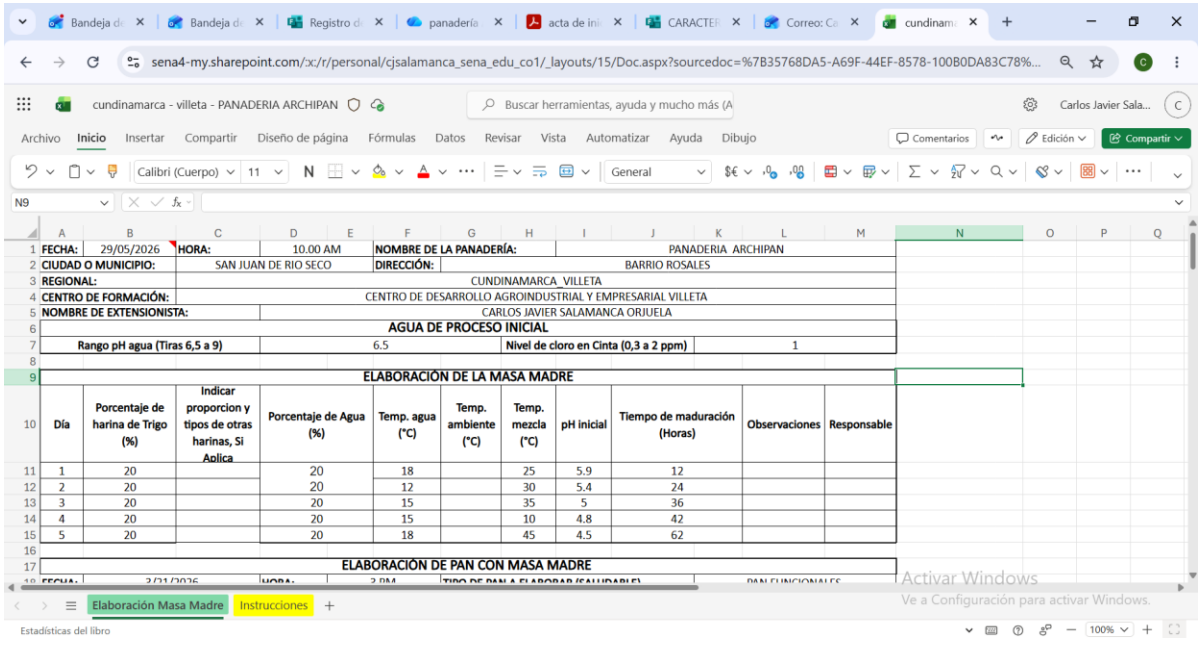
GOR-F-085 V02

HONOR X6c


Carrera 6a
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 #6-55, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8485368 Long -74.6225733
Plus Code : 67P7R9XG+CX
Friday, 29/05/2026 09:25 AM
-0500
0.0 °C
null
9,91 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS


Carrera 6a
Google
San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 #6-55, San Juan de Rio Seco,
Cundinamarca, Colombia, 253250
Lat 4.8485368 Long -74.6225733
Plus Code : 67P7R9XG+CX
Friday, 29/05/2026 09:28 AM
-0500
0.0 °C
null
9,91 µT
0,00 m/s
0 hpa
Foto con ubicación GPS





cundinamarca - villeta - PANADERIA ARCHIPAN

1	**FECHA:**	29/05/2026	**HORA:**	10.00 AM	**NOMBRE DE LA PANADERÍA:**		PANADERIA ARCHIPAN							
2	**CIUDAD O MUNICIPIO:**		SAN JUAN DE RIO SECO		**DIRECCIÓN:**		BARRIO ROSALES							
3	**REGIONAL:**		CUNDINAMARCA_VILLETA											
4	**CENTRO DE FORMACIÓN:**		CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL VILLETA											
5	**NOMBRE DE EXTENSIONISTA:**		CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA											
6	**AGUA DE PROCESO INICIAL**													
7	**Rango pH agua (Tiras 6,5 a 9)**			6.5			**Nivel de cloro en Cinta (0,3 a 2 ppm)**		1					
8														
9	**ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE**													
10	**Día**	**Porcentaje de harina de Trigo (%)**	**Indicar proporcion 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**			
11	1	20		20	18		25	5.9	12					
12	2	20		20	12		30	5.4	24					
13	3	20		20	15		35	5	36					
14	4	20		20	15		10	4.8	42					
15	5	20		20	18		45	4.5	62					
16														
17	**ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE**													

Elaboración Masa Madre | Instrucciones

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



29/5/26, 10:20 CARACTERIZACIÓN DE PANADERÍAS BENEFICIARIAS

...

La respuesta se ha enviado.

Algo importante que puede hacer a continuación

Guardar mi respuesta

Enviar otra respuesta

Microsoft Forms

¡Prepárese para su propia invitación al evento!

Comenzar ahora →





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
-	-	-

CONCLUSIÓNES:

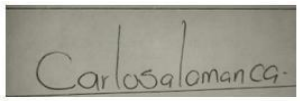
Durante el desarrollo de las jornadas formativas, Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del municipio de San Juan De Rio Seco, Cundinamarca, se logró dar cumplimiento a los objetivos planteados, fortaleciendo las competencias técnicas de los participantes en torno a la panificación con masa madre como eje central de una producción más sostenible y de valor agregado.

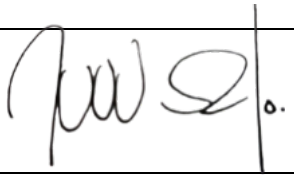
A través de la implementación del proyecto “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”, se establecieron bases sólidas en conocimientos relacionados con la alimentación, seguimiento y manejo adecuado de la masa madre, así como en la comprensión de procesos clave como la hidratación, la fermentación (simple y doble), la autólisis y la elaboración de prefermentos.

Asimismo, la apropiación de buenas prácticas en el manejo de materias primas, incluyendo el control de variables como la calidad del agua (cloro y pH), permitió a los participantes comprender la incidencia de estos factores en los procesos fermentativos y en la calidad del

producto final. De igual manera, el desarrollo de recetas con fermentación lenta favoreció la comprensión de las características organolépticas del pan, tales como sabor, aroma, textura y estructura de la miga.

Finalmente, las actividades prácticas, incluyendo la elaboración, horneado y análisis del producto terminado (registro de alveolos), promovieron la participación activa y el aprendizaje significativo. Esto contribuye al fortalecimiento de capacidades productivas en las panaderías locales, impulsando la mejora de sus procesos, la diferenciación de sus productos y su integración en una cadena de valor sostenible, alineada con las apuestas del Banco Nacional de Masas Madre y el desarrollo de la panadería campesina y popular.

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Carlos Javier Salamanca Orjuela	 CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador de programas especiales	Harby Enrique Quintero Espitia	

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdeavila DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-06-10-5:47 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	130126	**Fecha Solicitud**	2026-06-10	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-06-10	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	11426	**Dependencia Solicitante**	950966 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL -INVESTIGACION APLICADA Y SEMILLEROS
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	CC: 1077975843	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-16	2026-06-17	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / PACHO	1,5	No	50	3	2.907.964,00	178.235,00	534.705,00	56.813,00	591.518,00	TRANSFERENCIA PROFUNDIZACIÓN Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hac
				2026-06-18	2026-06-19	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / PACHO	1,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**534.705,00**	**56.813,00**	**591.518,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

TRANSFERENCIA PROFUNDIZACIÓN Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hac

ORDENADOR DEL GASTO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdeavila	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-025-950910	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-06-10-5:47 p. m.	

Identificacion:	79519367	Nombre:	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CUNDINAMARCA



Firma Responsable

Verificado Por:	YUDI KATERIN HERRERA GUALDRON	Fecha Verificación:	10/06/2026 15:42:49

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**Pacho 16-17-18-19 06-2026**	**Código Regional :**	**25**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	Carlos Javier Salamanca Orjuela	**Código Centro:**	**9509**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1077975843	**Fecha de elaboración:**	23/06/2026

En desarrollo de la comisión No. **130126** durante los días 16-17-18-19 **de junio de 2026** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
Pacho 16-17-18-19 de junio de 2026	otros gastos de transporte entre terminales y las cuidad según 1 - 130126 de 2026. Villeta - Pacho - Villeta	Bus	$ 56.813
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	$ 56.813

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		**SUPERVISOR DE CONTRATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
Nombre completo:	Carlos Javier Salamanca orjuela	**Nombre completo:**	Harby Enrique Quintero Espitia	**Nombre completo:**	David Ernesto Avila Cubillos
Numero de Contrato:	CO1.PCCNT.9303993 de 2026	**Cargo:**	Coordinador de programas especiales	**Cargo:**	Subdirector de centro
Firma:	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843	**Firma:**		**Firma:**	AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Firmado digitalmente por AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Fecha: 2026.07.10 20:16:05 -05'00'

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villeta 20 de junio de 2026

PRESENTADO A: **David Ernesto Ávila Cubillos** subdirector (E)

ORDEN DE VIAJE No: 130126	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	16/06/2026	19/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
Pacho, Cundinamarca	Centro De Desarrollo Agroindustrial Y Empresarial-Cundinamarca	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

CDP 11426 Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Durante la ejecución de la formación se realizaron las siguientes actividades:

1. **Día 16 de junio**, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
2. **Día 17 de junio**, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.
3. **Día 18 de junio**, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
1. **Día 19 de junio**, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.

RESULTADOS:

1. **Día 16 de junio . Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

Finalmente, desde el sector de Pacho se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

2. **Día 17 de junio , Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto Pacho – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

3. **Día 18 de junio . Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

   Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

Finalmente, desde el sector de Pacho se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

4. **Día 19 de junio , Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

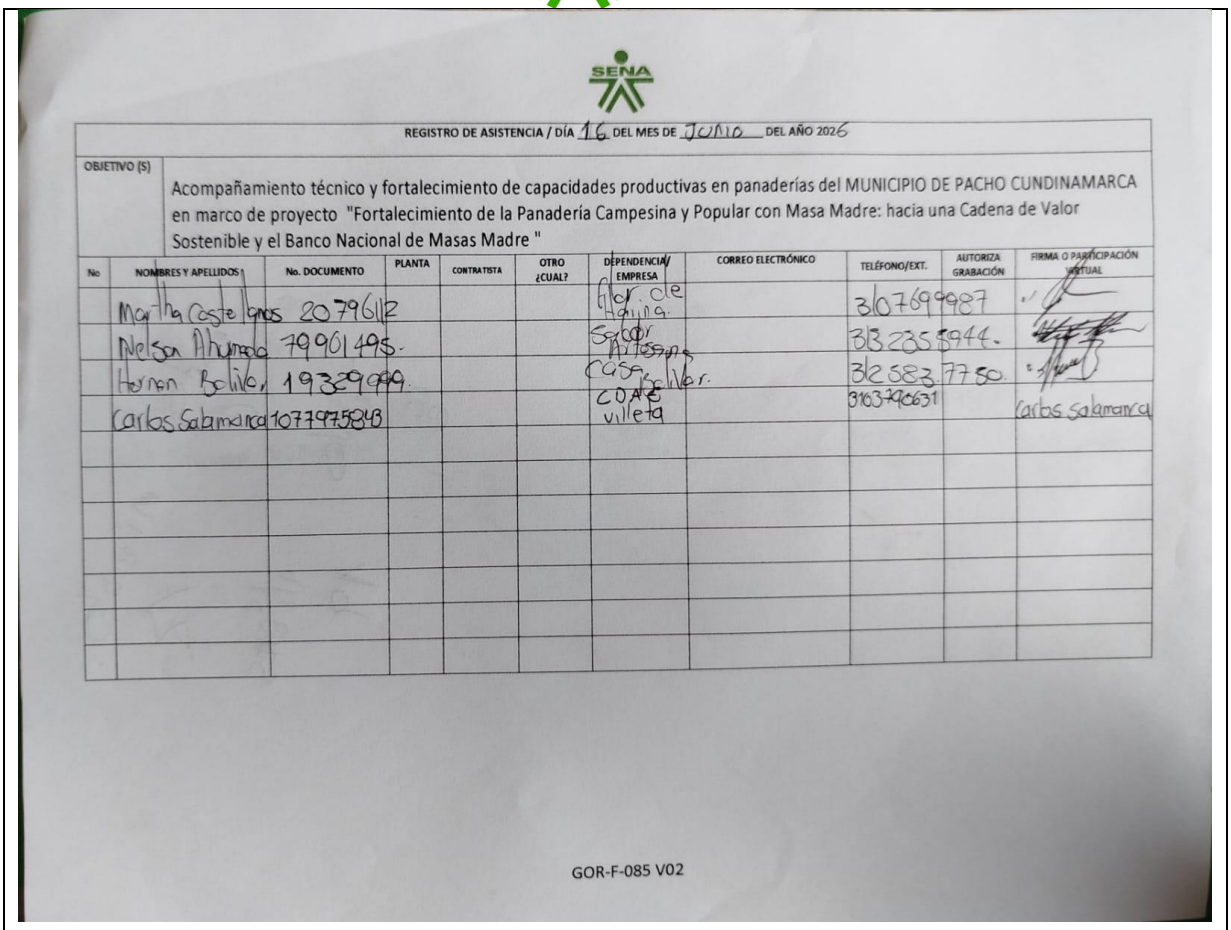
   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto pacho – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

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

Día 16 de junio


El pan se hace alma
QUE NUTRE, TRANSFORMA!
Calle 7
Calle 6
Carrera
TIENDAS D1
Google
Pacho, Cundinamarca, Colombia
Cra. 14 # 7-14, Pacho, Cundinamarca, Colombia, 254001
Lat 5.1281261 Long -74.1587913
Plus Code : 67Q74RHR+7F
Tuesday, 16/06/2026 10:11 AM -0500
19.19 °C
null
9,96 µT
0,32 m/s
1018 hpa
Foto con ubicación GPS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

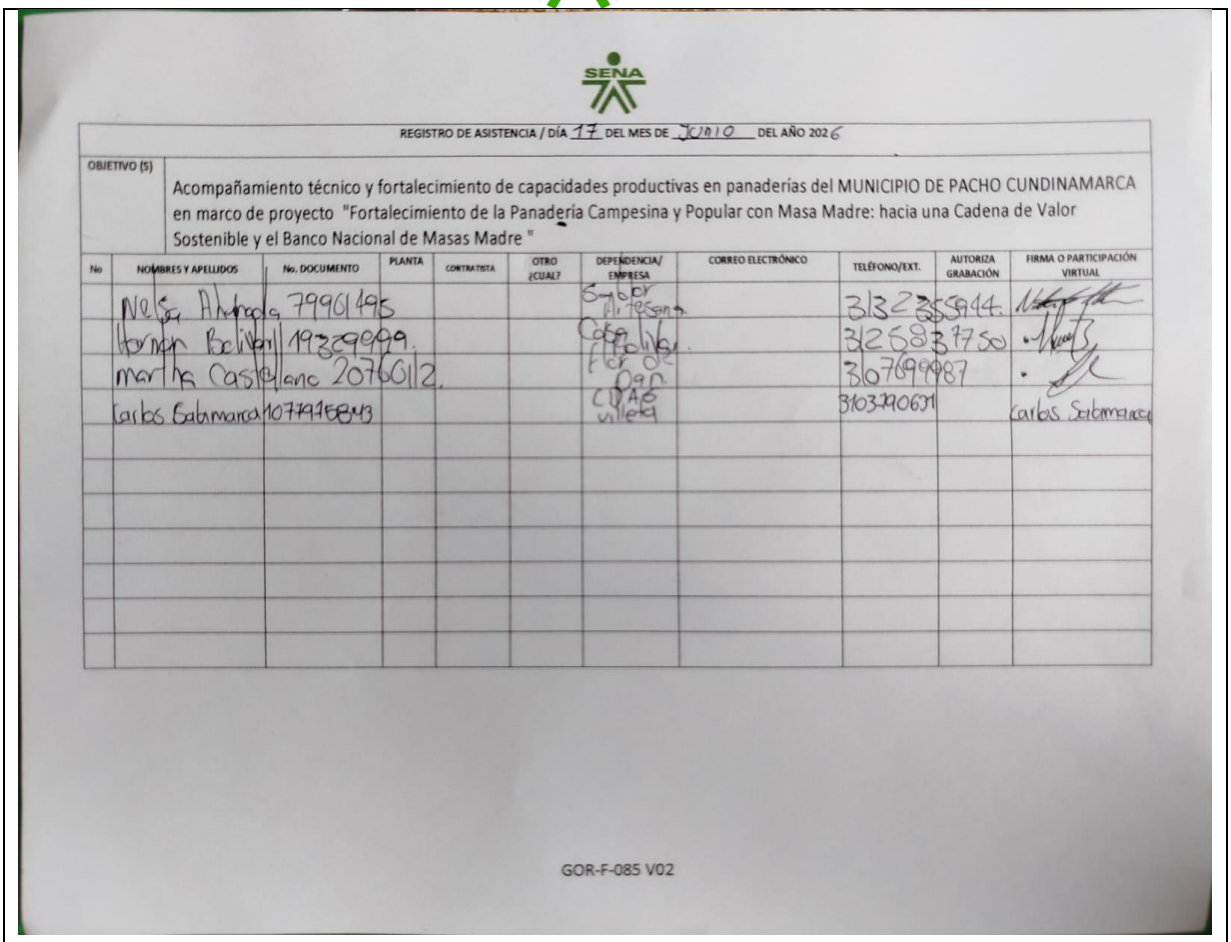
OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Martha Castellanos	20796112				Flor. de Harina.		3107699987		
	Nelson Alhumado	79901495.				Sector Artesanal		3132355944.		
	Hernan Bolivar	19359999.				Casa Bolivar.		3125837750.		
	Carlos Salamanca	1077975848				COAE villeta		3103790631		Carlos Salamanca

GOR-F-085 V02

Día 17 de junio


El pan se hace alma
Calle 7
Calle 6
Carrera
TIENDAS D1
Google
Pacho, Cundinamarca, Colombia
Cra. 14 # 7-22, Pacho, Cundinamarca, Colombia, 254001
Lat 5.1281902 Long -74.1587448
Plus Code : 67Q74RHR+7G
Wednesday, 17/06/2026 09:12 AM -0500
19.19 °C
null
9,71 µT
0,32 m/s
1018 hpa
Foto con ubicación GPS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026

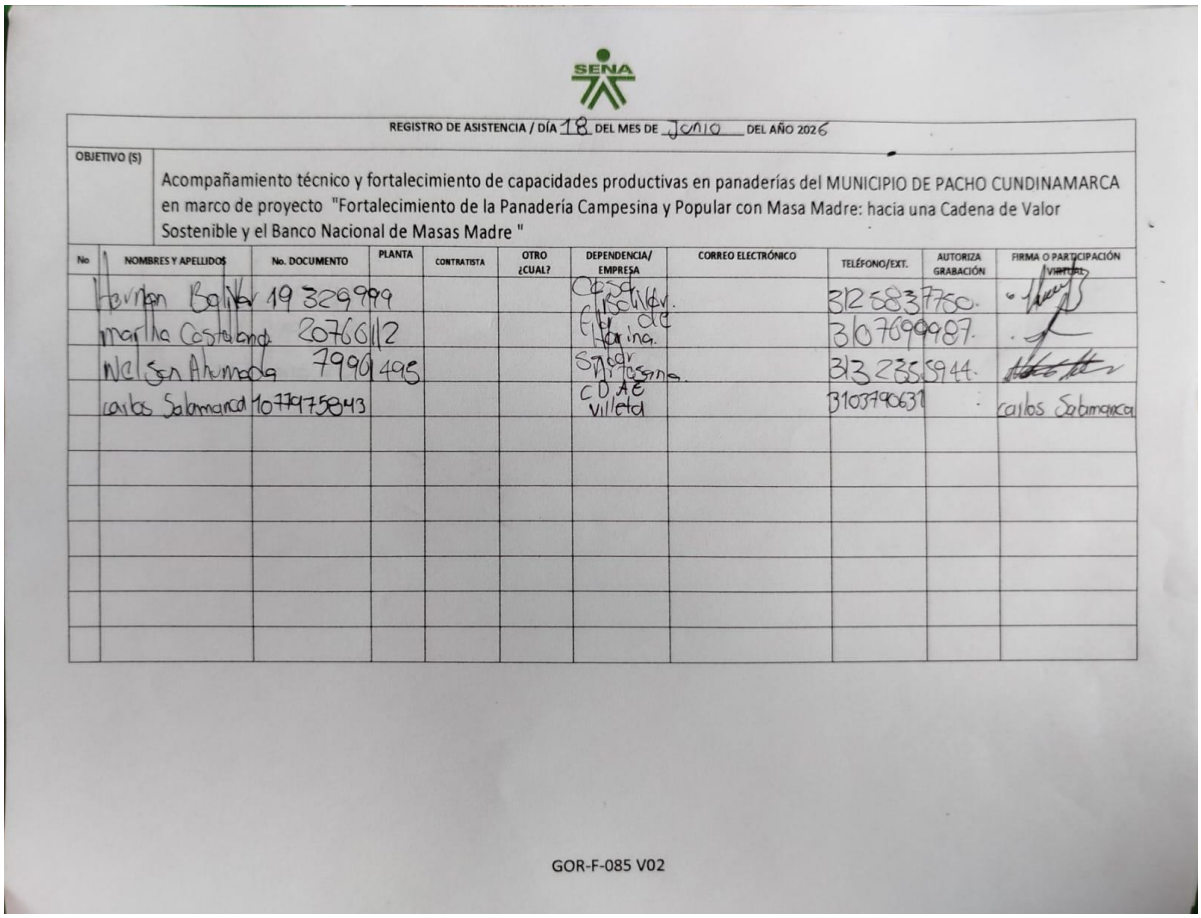
OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nelsa Alvarado	79901495				Sabor Pachuno		3132355944		
	Hernan Bolivar	19329999				Casa Bolivar		3125837500		
	Martha Castellanos	20760112				Flor de Pan		3107699987		
	Carlos Sabogal	1077915843				CIPAS villeta		3103240671		Carlos Sabogal

GOR-F-085 V02

Día 18 de junio





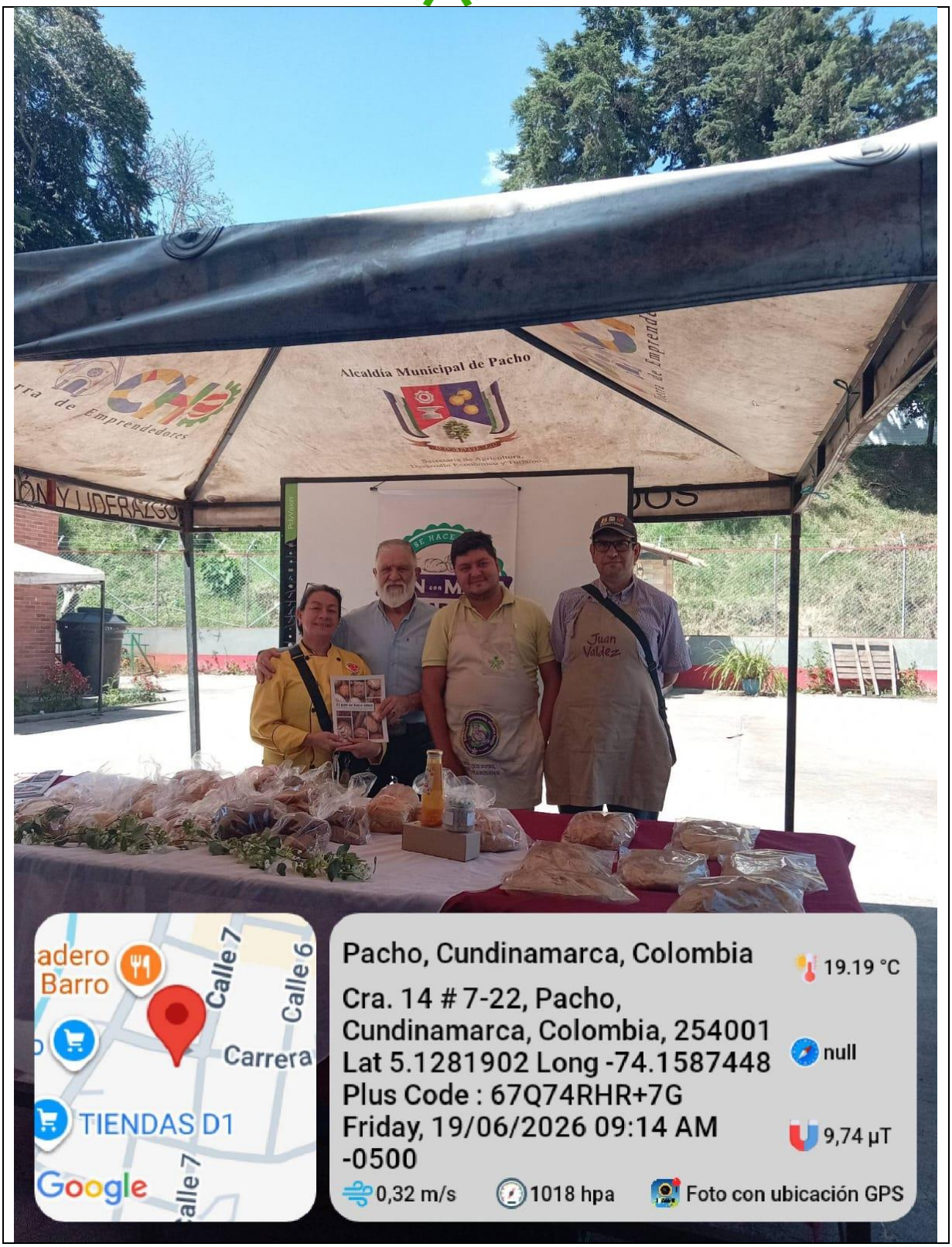
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026

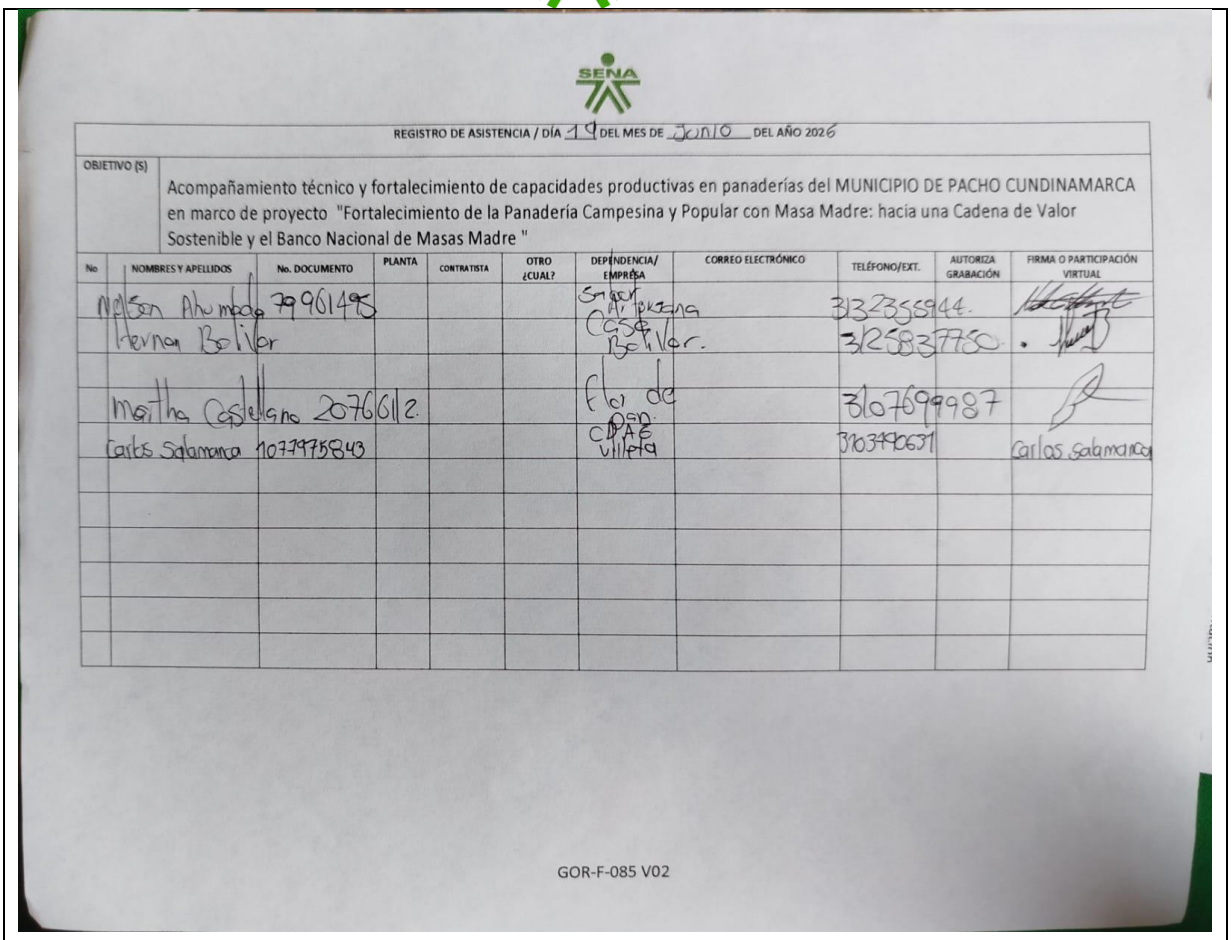
OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Harrison Bolivar	19329999				Casa Bolivar.		3125837750.		
	martha Castellanos	20760112				Fab. de Harina.		3107699987.		
	Nelson Alhumada	79901495				Sena Tecnoparque		3132355944.		
	carlos Sabmaraca	1077975843				CDAE villeta		3103790631		carlos Sabmaraca

GOR-F-085 V02

Día 19 de junio


Alcaldía Municipal de Pacho
Juan Valdez
adero
Barro
Calle 7
Calle 6
Carrera
TIENDAS D1
Google
Pacho, Cundinamarca, Colombia
Cra. 14 # 7-22, Pacho, Cundinamarca, Colombia, 254001
Lat 5.1281902 Long -74.1587448
Plus Code : 67Q74RHR+7G
Friday, 19/06/2026 09:14 AM -0500
19.19 °C
null
9,74 µT
0,32 m/s
1018 hpa
Foto con ubicación GPS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nelson Ahumada	79961495				Super Alpujarra		3132355944.		
	Hernan Bolivar					Casa Bolivar.		3125837750		
	Martha Castellanos	20761[illegible]2.				Flor de Pan		3107699987		
	Carlos Salamanca	1077975843				CDAE villeta		3103490671		Carlos Salamanca

GOR-F-085 V02

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
-	-	-

CONCLUSIÓNES:

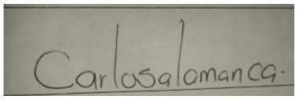
Durante el desarrollo de las jornadas formativas, Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del municipio de Pacho, Cundinamarca, se logró dar cumplimiento a los objetivos planteados, fortaleciendo las competencias técnicas de los participantes en torno a la panificación con masa madre como eje central de una producción más sostenible y de valor agregado.

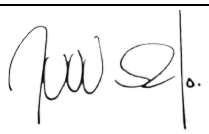
A través de la implementación del proyecto “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”, se establecieron bases sólidas en conocimientos relacionados con la alimentación, seguimiento y manejo adecuado de la masa madre, así como en la comprensión de procesos

clave como la hidratación, la fermentación (simple y doble), la autólisis y la elaboración de prefermentos.

Asimismo, la apropiación de buenas prácticas en el manejo de materias primas, incluyendo el control de variables como la calidad del agua (cloro y pH), permitió a los participantes comprender la incidencia de estos factores en los procesos fermentativos y en la calidad del producto final. De igual manera, el desarrollo de recetas con fermentación lenta favoreció la comprensión de las características organolépticas del pan, tales como sabor, aroma, textura y estructura de la miga.

Finalmente, las actividades prácticas, incluyendo la elaboración, horneado y análisis del producto terminado (registro de alveolos), promovieron la participación activa y el aprendizaje significativo. Esto contribuye al fortalecimiento de capacidades productivas en las panaderías locales, impulsando la mejora de sus procesos, la diferenciación de sus productos y su integración en una cadena de valor sostenible, alineada con las apuestas del Banco Nacional de Masas Madre y el desarrollo de la panadería campesina y popular.

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Carlos Javier Salamanca Orjuela	 CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador de programas especiales	Harby Enrique Quintero Espitia	

Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez 

Dinamizador de competitividad y desarrollo tecnológico productivo

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdeavila DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-06-03-5:06 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	120726	**Fecha Solicitud**	2026-06-03	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-06-03	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	11426	**Dependencia Solicitante**	950966 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL -INVESTIGACION APLICADA Y SEMILLEROS
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	CC: 1077975843	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-09	2026-06-10	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / VIANI	1,5	No	50	3	2.907.964,00	178.235,00	534.705,00	56.813,00	591.518,00	Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cadena de Valor Sostenible y el
				2026-06-11	2026-06-12	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / VIANI	1,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**534.705,00**	**56.813,00**	**591.518,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

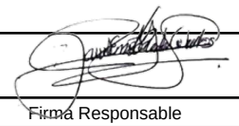
Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hacia una Cadena de Valor Sostenible y el

ORDENADOR DEL GASTO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdeavila	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-025-950910	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-06-03-5:06 p. m.	

Identificacion:	79519367	Nombre:	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CUNDINAMARCA



Firma Responsable

Verificado Por:	YUDI KATERIN HERRERA GUALDRON	Fecha Verificación:	03/06/2026 15:52:19

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**Viani 09-10-11-12 06-2026**	**Código Regional :**	**25**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	Carlos Javier Salamanca Orjuela	**Código Centro:**	**9509**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1077975843	**Fecha de elaboración:**	17/06/2026

En desarrollo de la comisión No. **120726** durante los días **09-10-11-12 de junio de 2026** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
Viani 09-10-11-12 de junio de 2026	otros gastos de transporte entre terminales y las cuidad según 1 - 01125 de 2026. Villeta - viani - Villeta	Bus	$ 56.813
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	$ 56.813

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		**SUPERVISOR DE CONTRATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
Nombre completo:	Carlos Javier Salamanca orjuela	**Nombre completo:**	Harby Enrique Quintero Espitia	**Nombre completo:**	David Ernesto Avila Cubillos
Numero de Contrato:	CO1.PCCNT.9303993 de 2026	**Cargo:**	Coordinador de programas especiales	**Cargo:**	Subdirector de centro
Firma:	CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843	**Firma:**		**Firma:**	AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Firmado digitalmente por AVILA CUBILLOS DAVID ERNESTO Fecha: 2026.07.10 20:16:43 -05'00'

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villeta 07 de julio de 2026

PRESENTADO A: **David Ernesto Ávila Cubillos** subdirector (E)

ORDEN DE VIAJE No: 120726	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	09/06/2026	12/06/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
Vianí, Cundinamarca	Centro De Desarrollo Agroindustrial Y Empresarial-Cundinamarca	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

CDP 11426 Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Durante la ejecución de la formación se realizaron las siguientes actividades:

1. **Día 09 de junio**, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
2. **Día 10 de junio**, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.
3. **Día 11 de junio**, Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.
1. **Día 12 de junio**, Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.

RESULTADOS:

1. **Día 09 de junio . Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

Finalmente, desde el sector de Viani se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

2. **Día 10 de junio , Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto Vianif – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

3. **Día 11 de junio . Temática: Desarrollo práctico en panadería – masa madre y procesos de fermentación.**

   Se da inicio a la jornada con la presentación del proyecto aplicado a la panadería, enfocándose en la alimentación de la masa madre y la explicación del proceso de hidratación, resaltando su importancia en la calidad del producto final.

   Posteriormente, se realiza una prueba de cloro y medición del pH del agua, con el fin de evaluar su idoneidad en los procesos de panificación y garantizar condiciones óptimas para la fermentación.

   En el desarrollo temático, se abordan los diferentes tipos de masa madre, incluyendo sus tipos de fermentación, el proceso de fermentación doble y los beneficios que aporta en términos de sabor, textura y valor nutricional del pan.

   Seguidamente, se lleva a cabo la elaboración del prefermento, junto con la explicación y aplicación del proceso de autólisis, destacando su incidencia en la estructura y manejabilidad de la masa.

   Finalmente, desde el sector de Viani

se realiza el cierre del proceso de capacitación, incluyendo la pernocta como parte de la experiencia formativa integral.

4. **Día 12 de junio , Temática: Proceso de panificación con masa madre y elaboración de producto final.**

   Se da inicio a la jornada con la alimentación de la masa madre, seguida de la organización del mise en place y la formulación de recetas de panificación, garantizando la correcta disposición de los ingredientes y utensilios necesarios para el proceso.

   Posteriormente, se realiza la elaboración y formulación de la receta seleccionada, aplicando un proceso de fermentación lenta, con el fin de potenciar las características organolépticas del producto, como sabor, textura y aroma.

   En la fase final, se lleva a cabo el horneado del pan, obteniendo el producto terminado. Asimismo, se realiza el registro fotográfico de los alveolos de la miga, como evidencia del desarrollo adecuado de la masa madre y la fermentación.

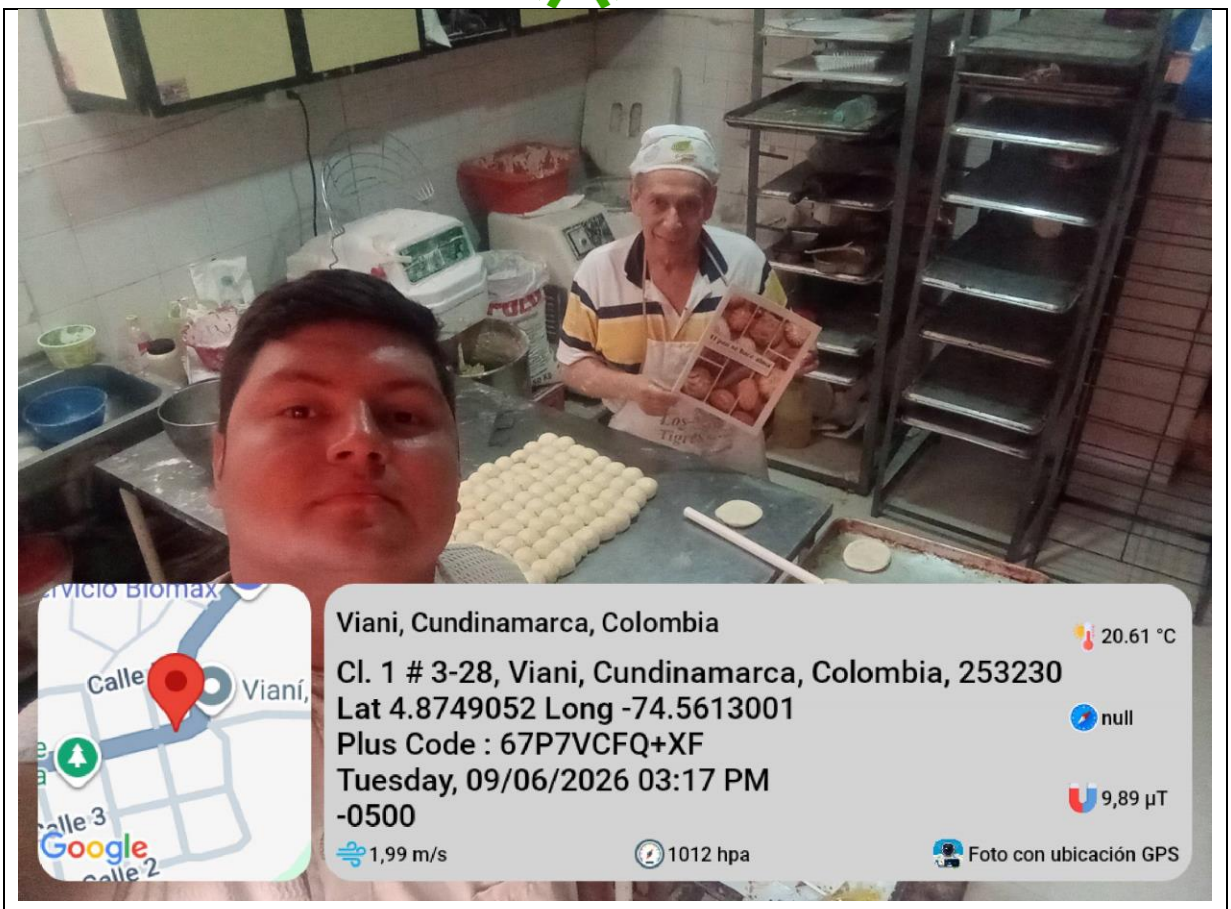
   Finalmente, se efectúa el transporte terrestre en el trayecto Viani – Villeta, correspondiente al regreso, dando cierre a la jornada formativa

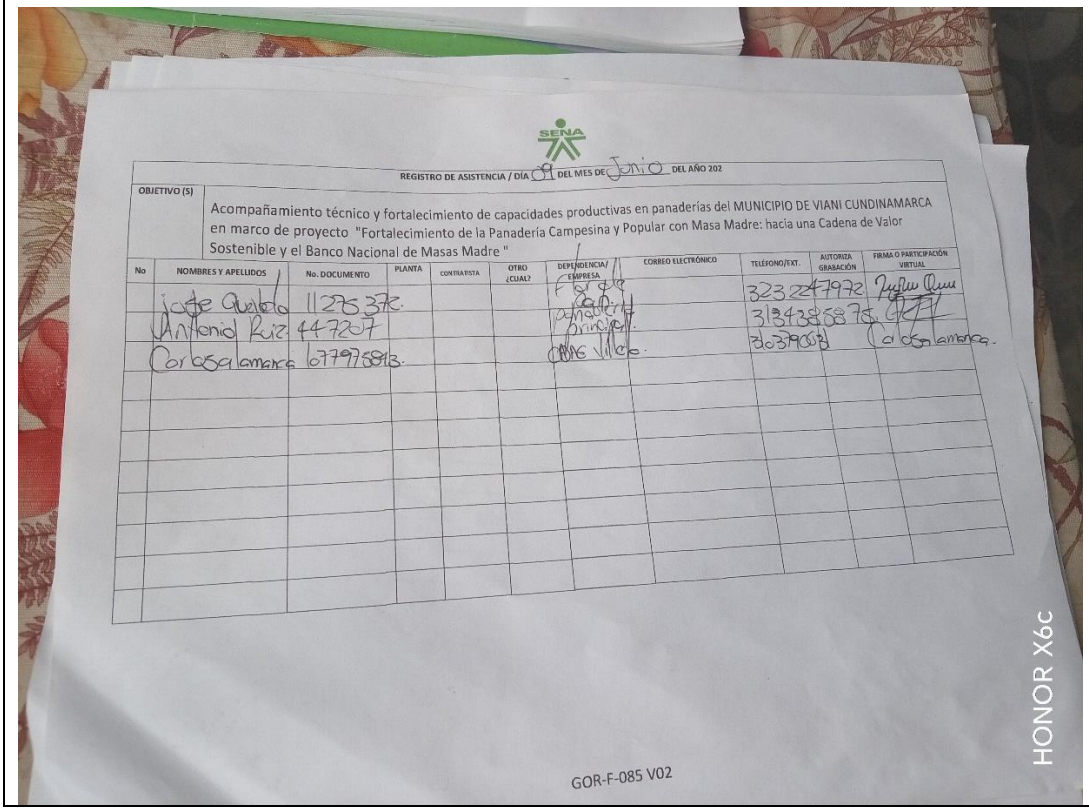
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

Día 09 de junio


El pan se hace alma
Principal
BITUIMA
Calle 3
Restaurante,
El Bituimero
Google
Viani, Cundinamarca, Colombia
Cl. 4 #6-43, Viani, Cundinamarca, Colombia, 253220
Lat 4.8718528 Long -74.5392067
Plus Code : 67P7VFC6+P8
Tuesday, 09/06/2026 02:45 PM
-0500
20.76 °C
null
9,98 µT
1,99 m/s
1011 hpa
Foto con ubicación GPS


Viani, Cundinamarca, Colombia
Viani, Cundinamarca, Colombia, 253230
Lat 4.8764883 Long -74.5606734
Plus Code : 67P7VCGQ+HP
Tuesday, 09/06/2026 04:04 PM
-0500
20.05 °C
null
9,20 µT
1,54 m/s
1012 hpa
Foto con ubicación GPS

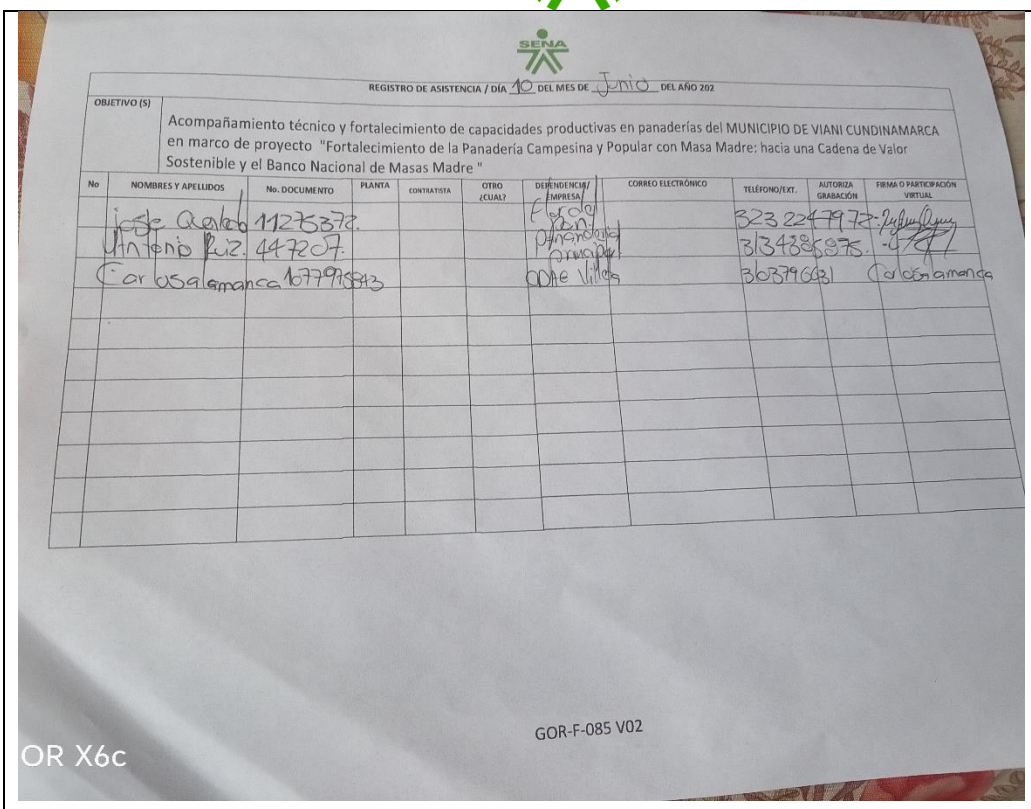

Viani, Cundinamarca, Colombia
Cl. 1 # 3-28, Viani, Cundinamarca, Colombia, 253230
Lat 4.8749052 Long -74.5613001
Plus Code : 67P7VCFQ+XF
Tuesday, 09/06/2026 03:17 PM
-0500
20.61 °C
null
9,89 µT
1,99 m/s
1012 hpa
Foto con ubicación GPS
Calle
Viani,
Google


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA DEL MES DE Junio DEL AÑO 202
OBJETIVO (5)
Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "
No
NOMBRES Y APELLIDOS
No. DOCUMENTO
PLANTA
CONTRATISTA
OTRO ¿CUAL?
DEPENDENCIA/ EMPRESA
CORREO ELECTRÓNICO
TELÉFONO/EXT.
AUTORIZA GRABACIÓN
FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
GOR-F-085 V02
HONOR X6c

Día 10 de junio







REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	José Acelas	1127537.				Floral		323 2247977		
	Antonio Ruiz.	447207.				Panadería		3134385975.		
	Carlos Salamanca	1077978943				ODAE Viani		3103796361		Cundinamarca

GOR-F-085 V02

OR X6c

Día 11 de junio

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico: **6013811700 Ext: 1147**

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Dirección:	CARRERA 8 # 6C - 38 - Bogotá, D.C. - Colombia
Teléfono:	6013811700 Ext: 1147
Nit:	8999990902

DATOS DEL CLIENTE	
Identificación del Obligado:	1077975843
Nombre del Obligado:	Carlos Javier salamanca orjuela
Teléfono de Contacto:	3103790631
Correo Electrónico del Pagador:	cjsalamanca02@gmail.com
IP:	186.84.20.234

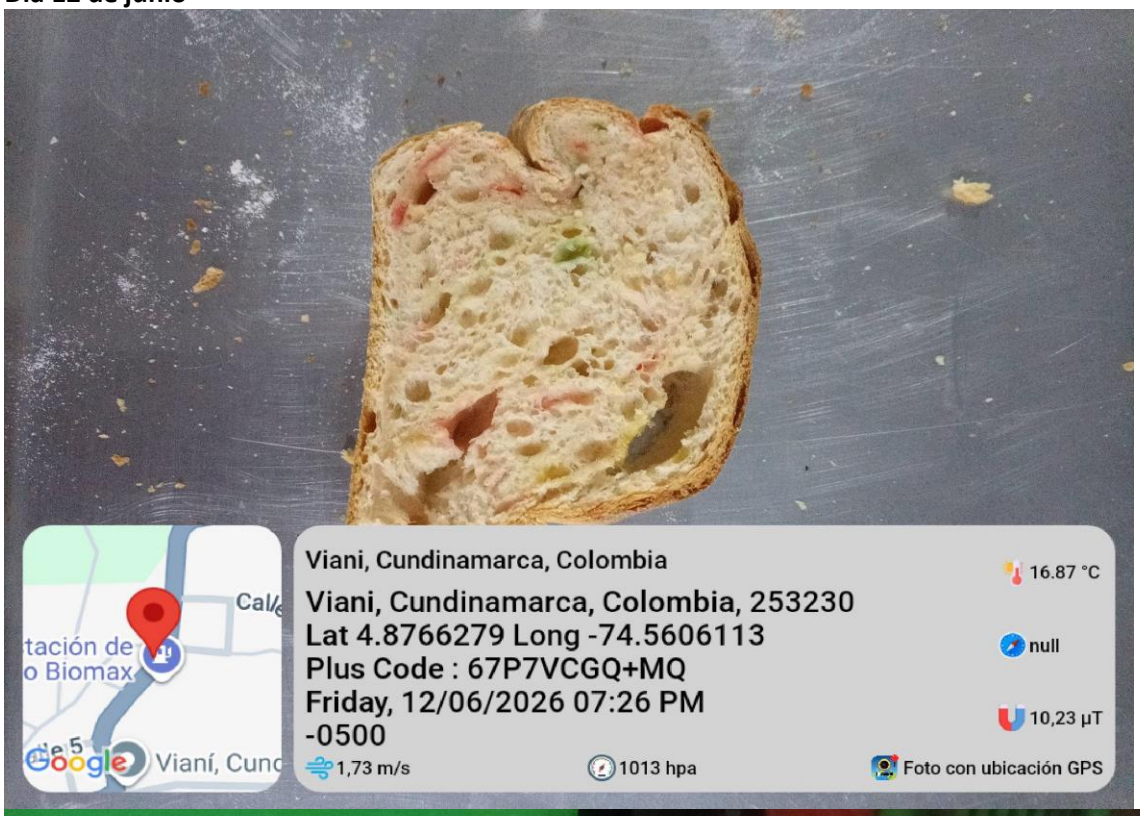
DATOS DEL PAGO FORMA DE PAGO	
No. Pago:	138227
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	25/06/2026
Ticket ID:	138227
Transacción/CUS:	420008656
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Reintegro 120726
Ciclo Transacción:	2

DATOS DEL PAGO	
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	178235
Total Iva:	0

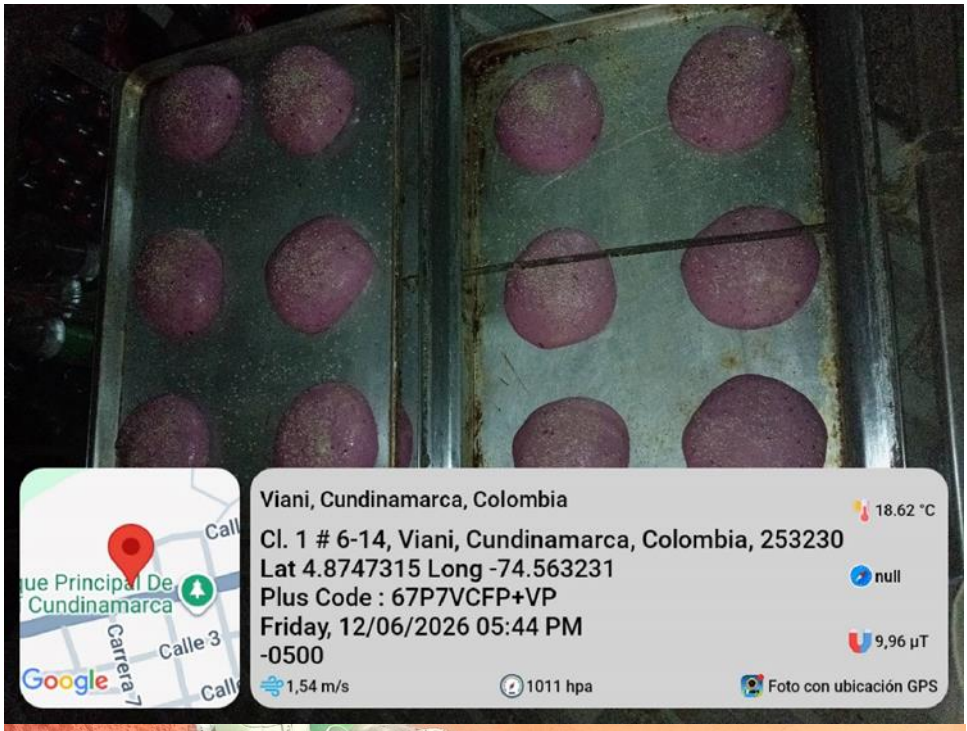
* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

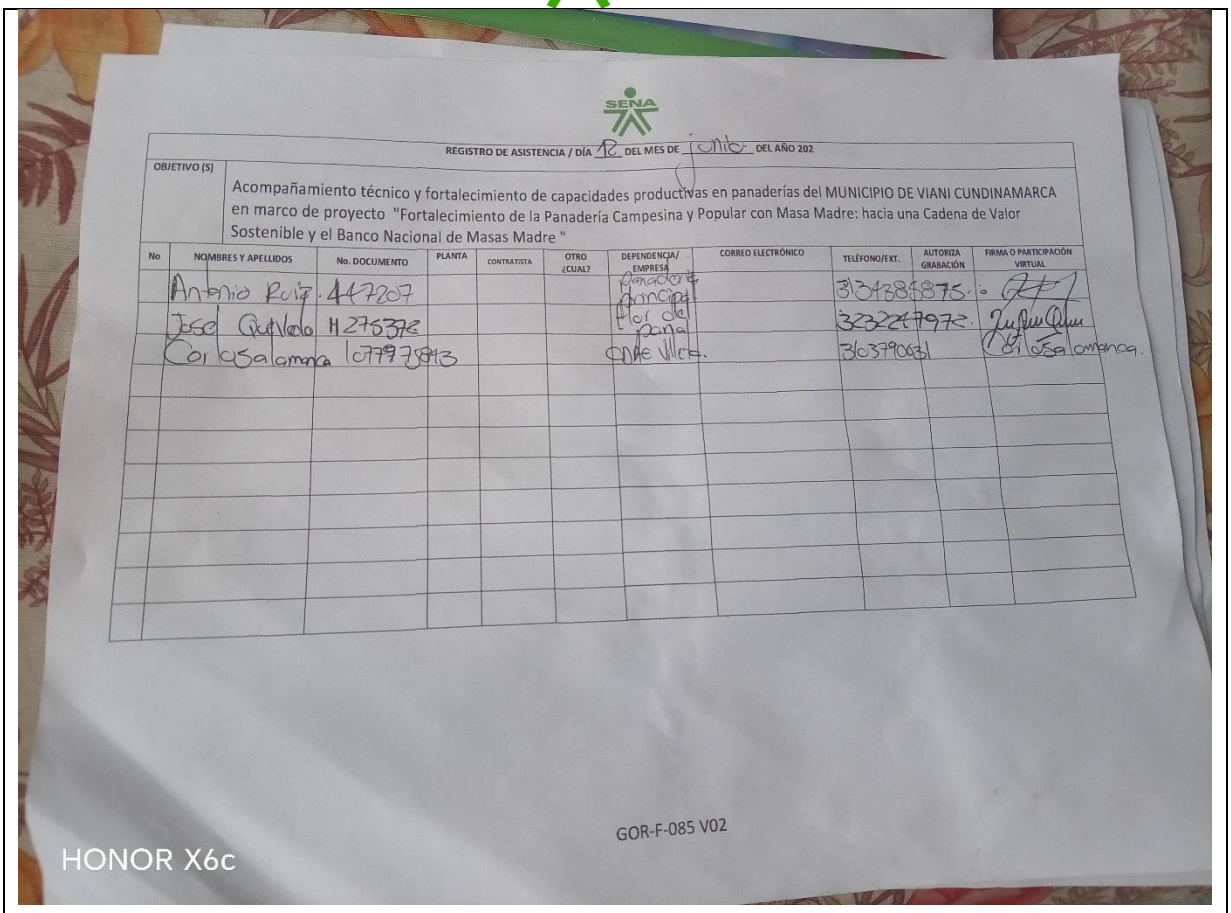
Día 12 de junio






Viani, Cundinamarca, Colombia
Cl. 1 # 6-14, Viani, Cundinamarca, Colombia, 253230
Lat 4.8747315 Long -74.563231
Plus Code : 67P7VCFP+VP
Friday, 12/06/2026 05:44 PM
-0500
18.62 °C
null
9,96 µT
1,54 m/s
1011 hpa
Foto con ubicación GPS
Google


Viani, Cundinamarca, Colombia
Cl. 1 # 6-14, Viani, Cundinamarca, Colombia, 253230
Lat 4.8746995 Long -74.5632518
Plus Code : 67P7VCFP+VM
Friday, 12/06/2026 03:31 PM
-0500
21.73 °C
null
9,36 µT
2,35 m/s
1009 hpa
Foto con ubicación GPS
Google



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Enero DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA en marco de proyecto "Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre "

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Antonio Ruiz	447207				Panadería Flor de Pana		3134385875		
	José Quevedo	11275378						3232479732		
	Cori Salamanca	1077975813				Cafe Villeta		3103790631		Cori Salamanca

GOR-F-085 V02

HONOR X6c

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
-	-	-

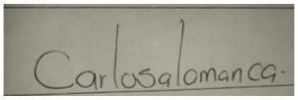
CONCLUSIÓNES:

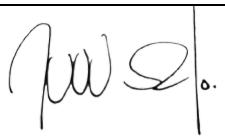
Durante el desarrollo de las jornadas formativas, Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del municipio de Viani, Cundinamarca, se logró dar cumplimiento a los objetivos planteados, fortaleciendo las competencias técnicas de los participantes en torno a la panificación con masa madre como eje central de una producción más sostenible y de valor agregado.

A través de la implementación 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”, se establecieron bases sólidas en conocimientos relacionados con la alimentación, seguimiento y manejo adecuado de la masa madre, así como en la comprensión de procesos clave como la hidratación, la fermentación (simple y doble), la autólisis y la elaboración de prefermentos.

Asimismo, la apropiación de buenas prácticas en el manejo de materias primas, incluyendo el control de variables como la calidad del agua (cloro y pH), permitió a los participantes comprender la incidencia de estos factores en los procesos fermentativos y en la calidad del producto final. De igual manera, el desarrollo de recetas con fermentación lenta favoreció la comprensión de las características organolépticas del pan, tales como sabor, aroma, textura y estructura de la miga.

Finalmente, las actividades prácticas, incluyendo la elaboración, horneado y análisis del producto terminado (registro de alveolos), promovieron la participación activa y el aprendizaje significativo. Esto contribuye al fortalecimiento de capacidades productivas en las panaderías locales, impulsando la mejora de sus procesos, la diferenciación de sus productos y su integración en una cadena de valor sostenible, alineada con las apuestas del Banco Nacional de Masas Madre y el desarrollo de la panadería campesina y popular.

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Carlos Javier Salamanca Orjuela	 CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA CC.1077975843

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador de programas especiales	Harby Enrique Quintero Espitia	

Vo. Bo.: Gustavo Elberto Epalza Sánchez 

Dinamizador de competitividad y desarrollo tecnológico productivo

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdeavila	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-025-950910	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-06-17-6:11 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	137926	**Fecha Solicitud**	2026-06-17	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-025-950910 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-06-17	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	11426	**Dependencia Solicitante**		950966 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL -INVESTIGACION APLICADA Y SEMILLEROS	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
CARLOS JAVIER SALAMANCA ORJUELA	CC: 1077975843	CONTRATISTA	Autorizada	2026-06-22	2026-06-23	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / PACHO	1,5	No	50	3	2.907.964,00	178.235,00	534.705,00	56.813,00	591.518,00	CDP 11426 TRANSFERENCIA PROFUNDIZACIÓN Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías delMUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madrehac
				2026-06-25	2026-06-26	CUNDINAMARCA / VILLETA	CUNDINAMARCA / PACHO	1,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**534.705,00**	**56.813,00**	**591.518,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

CDP 11426 TRANSFERENCIA PROFUNDIZACIÓN Acompañamiento técnico y fortalecimiento de capacidades productivas en panaderías del MUNICIPIO DE PACHO CUNDINAMARCA en marco de proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre hac

ORDENADOR DEL GASTO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdeavila	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-025-950910	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-06-17-6:11 p. m.	

Identificacion:	79519367	Nombre:	DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CUNDINAMARCA



Firma Responsable

Verificado Por:	YOMARI SAMANDA LIZARAZO GARCIA	Fecha Verificación:	17/06/2026 17:36:32

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico: **6013811700 Ext: 1147**

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Dirección:	CARRERA 8 # 6C - 38 - Bogotá, D.C. - Colombia
Teléfono:	6013811700 Ext: 1147
Nit:	8999990902

DATOS DEL CLIENTE	
Identificación del Obligado:	10779758433
Nombre del Obligado:	Carlos Javier Salamanca Orjuela
Teléfono de Contacto:	3103790631
Correo Electrónico del Pagador:	cjsalamanca02@gmail.com
IP:	186.84.20.234

DATOS DEL PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	140010
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	14/07/2026
Ticket ID:	140010
Transacción/CUS:	479538658
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	137926

DATOS DEL PAGO	
Ciclo Transacción:	5
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	591518
Total Iva:	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA