CERTIFICACIÓN SOBRE INEXISTENCIA DE CONTRATO SIMILAR

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA-SENA MOSQUERA

CERTIFICA QUE:

Revisada la contratación del Centro, se encontró que NO existe contrato vigente ni personal disponible, ni los elementos necesarios, para suplir la siguiente necesidad:

CONTRATAR LAS OBRAS DE ADECUACIÓN PARA LA MODERNIZACIÓN DE LA SALA DE LACTANCIA Y LA CONSTRUCCIÓN DEL ESPACIO PARA COCINA INDUSTRIAL, ESTRUCTURA METÁLICA Y CUBIERTA DEL PROYECTO ANCESTRALAB DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA SEDE MOSQUERA- CUNDINAMARCA

l Centro de Biotecnología Agropecuaria (CBA) del SENA en Mosquera Cundinamarca, cuenta con el área de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa, quien presta apoyo a las diferentes Unidades que brindan Formación Profesional Integral a los colombianos en I+D+i en los programas de gastronomía, calidad de alimentos, gestión de Empresas Agropecuarias, Producción Agrícola, Producción Agropecuaria Ecológica, Cultivos agrícolas, maquinaria agrícola, aulas móviles, entre otros. A su vez cuenta con un ambiente de formación donde se hacen prácticas gastronómicas como el rescate de técnicas ancestrales , cocina artesanal, entre otras prácticas cuyo objetivo es el rescate de saberes que conllevan al dinamizar la economía popular, fortalecer los conocimientos de nuestros aprendices desarrollando habilidades en las competencias básicas de su especialidad y a su vez tengan una vivencia sobre los procesos productivos, además de ser motivadores del crecimiento de algunos emprendimientos en la región.

El grupo de Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa ha venido dotando y fortaleciéndolas propuestas formuladas por instructores y aprendices pertenecientes al Grupo de Investigación CIBA-CBA y a los Semilleros de Investigación.

Una vez presentados los proyectos a la convocatoria de Competitividad y Desarrollo tecnológico en el año 2025 y una vez pasadas las fases de evaluación, mediante la resolución 1-00001-2026 fue otorgado el presupuesto para el desarrollo del proyecto **“2025_336_55 Ancestralab: Innovación para el desarrollo y fortalecimiento de las estrategias CampeSENA, economía popular y desarrollo marca país en Gastronomía”** cuyo objetivo es Consolidar AncestraLab como un Laboratorio de Innovación Gastronómica mediante investigación aplicada, orientado a la experimentación y transferencia de conocimientos culinarios ancestrales, que fortalezca la formación profesional, impulse la estrategia Campesena, dinamice la economía popular y campesina, y proyecte la gastronomía colombiana como activo estratégico de la identidad cultural y de la Marca País y que dentro de sus actividades se hace necesario adecuar el ambiente para que los aprendices, empresarios y otras partes interesadas se beneficien de unas instalaciones adecuadas para prácticas y otras actividades gastronómicas y ser uno de los pioneros en tener un laboratorio de innovación gastronómica con instalaciones y equipos de alta tecnología.

La creación de laboratorios de innovación gastronómica responde a la necesidad de formar talento humano, asesorar comunidades y generar soluciones para el sector alimentario. Estos espacios no son simples cocinas, sino hubs creativos donde chefs, aprendices, investigadores y comunidades experimentan con ingredientes, técnicas y modelos de negocio para enfrentar retos como la sostenibilidad, la nutrición, la seguridad alimentaria y la diversificación de mercados. En un contexto donde los consumidores demandan productos locales y sostenibles, los laboratorios permiten rescatar técnicas ancestrales como el ahumado, aportando valor agregado a la panificación y la cocina artesanal. Experiencias latinoamericanas, como las impulsadas por Gastón Acurio o Jennifer Rodríguez, demuestran la relevancia de revalorizar la tradición y proyectarla globalmente. En Colombia, AncestraLab se alinea con la estrategia CampeSENA, la economía popular y la Marca País, al rescatar saberes rurales, fortalecer el emprendimiento campesino y proyectar la identidad culinaria como activo de competitividad territorial. Su viabilidad radica en articular formación, investigación aplicada y emprendimiento, generando resultados a corto plazo (capacitación y prototipos), mediano plazo (nuevos emprendimientos rurales) y largo plazo (posicionamiento regional y nacional de la gastronomía ancestral como motor económico y cultural).

A través del desarrollo de sus capacidades internas, el SENA, con el objetivo del mejoramiento de la calidad de la Formación Profesional Integral, invierte en la adecuación y construcción en los centros de Formación en diferentes regiones del país, conforme al desarrollo de las condiciones del entorno y planeación de su accionar en este campo.

En constancia de lo anterior, se expide la presente certificación en Mosquera (Cundinamarca), el primero (1) de junio de dos mil veintiseis (2026)

GOMEZ BOTERO NELSON OCTAVIO

Firmado digitalmente por GOMEZ BOTERO NELSON OCTAVIO
Fecha: 2026.09.28 16:44:06 -05'00'

NELSON OCTAVIO BOTERO GÓMEZ
Subdirector Centro de Biotecnología Agropecuaria SENA

Elaboró: Juan Sebastián Cristancho León – Abogado CBA