

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 31 diciembre de 2025

Señor (a)

ANTONIO JOSE SANCHEZ SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No.8364248

Coordinador académico de alimentos y bebidas

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes
Diciembre del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.8364248 del año 2025

Angelica María Niño Cortes, identificado con la cédula de ciudadanía 52082179 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de Alimentos y bebidas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.



Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIESCISEIS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS M/CTE (16.798.533). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Los tres pagos serán el mismo valor cada uno de CINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTAY NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE MIL PESOS M/CTE (\$ 5.599.511)



Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2025.



OBJETO:




Prestar servicios personales para apoyar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transferencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas.


Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia"</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realicé la búsqueda de dos panaderías cada semana para efectuar las transferencias. Asistí a la entrega de material didáctico masa madre (sellos, cartillas, pendones, decálogo) 	<ul style="list-style-type: none"> Ver fotos adjuntas Actas visitas panaderías 
2	<p>Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realicé las visitas a las panaderías: Oro Pan y centro de integración Social Diligencé los formatos de acta de aceptación e inicio de transferencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Listado de panaderías pantallazo de visitas contactadas Formato debidamente registrado y escaneado 

3	<p>Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Definí y acorde en las panaderías el plan de trabajo para los cinco días de la transferencia Recibí las cedulas para la certificación de cada panadero. Revisé en BETOWA, si ya están inscritos los aprendices en caso que no estar registrados se hizo el proceso. Diligencie el formato para el certificado a cada panadero 	<ul style="list-style-type: none"> Fotografías de cada día. 
4	<p>Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta las condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería</p>	<p>Capacité Panadería oro Pan: 9:00 -1:00 pm Panadería y pastelería Centro Integración social 2:00 -6:00 pm</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ver anexo o evidencias 

5	<p>Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: peachimetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.</p>	<p>Brindé el cuidado adecuado a los equipos entregados en el Sena para realizar las pruebas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilicé cintas de ph y cloro • Calibré el peachimetro • Utilicé Peachimetro en las panaderías capacitadas • Envié el registro fotográfico y el Excel. 	 
---	---	--	--

6	<p>Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).</p>	<p>Realicé la entrega del material como sello, decálogo, cartilla y pendón de la masa madre a las siguientes panaderías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panadería betlem casa del pan • Tiger Pizza • Pistacho y Cacao • Pastelería Tolentino • Oro pan • Integración Social • Pizzería Pippers • Panadería y pastelería los pinos • Panadería y Pastelería frutos del trigo • El mana delicias Caseras • Panadería y Pastelería la gran morelis 	<p>Se entregó el material didáctico a las panaderías</p>   
7	<p>Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidé la información de las panaderías de las actividades ejecutadas. • Elaboré los reportes que me requirieron • Envié los informes en los tiempos definidos. • Di respuesta a observaciones del equipo de coordinación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Copias digitales. • Fotos • Scanner
8	<p>Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>

9	<p>Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantuve comunicación permanente don las áreas responsables • Participo e reuniones de seguimiento. • Compartí avances diarios para asegurar la ejecución • Mantuve comunicación permanente don las áreas responsables • Participo en reuniones de seguimiento. • Compartí avances diarios para asegurar la ejecución 	<ul style="list-style-type: none"> • Chats de comunicación enviados a Vanessa y Milena. 
---	---	---	--

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENT O	FECHA DE DESPLAZAMIENT O INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 1076935797 y No.1076937320 de las planillas, operador Simple y el periodo de noviembre y diciembre 2025 certificados de afiliación a salud, pensión. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) Evidencias en (28) Folios

Cordialmente,

Firma

Angelica M^a Niño C.

Contratista; Angélica María Niño Cortes
C.C. 52.082.179

Recibí a satisfacción:



Firma

Antonio José Sánchez Suarez

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 8364248 del año 2025







Coordinador académico de Industrias Alimentarias
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos






CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y
ALIMENTOS EVIDENCIA OBLIGACIONES
ESPECIFICAS CONTRATO No. CO1.PCCNTR.
8364248
ANGELICA MARIA NIÑO CORTES
DICIEMBRE

OBJETO: Prestar servicios personales para apoyar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transferencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas.

OBLIGACIÓN N°1 Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia.

SEMANA	PANADERIA	PANADERIAS TRANSFERENCIA MASA MADRE					
		DIRECCIÓN	TELEFONO	CONTACTO	BARRIO	LOCALIDAD	IMAGEN
6 AL 10 OCTUBRE	PANADERIA ESPIGA DORADA J.D	CARRERA 94 No.84- 20	32197358 11	JOSE VARGAS	QUIRIGUA	ENGATIVA	
6 AL 10 DE OCTUBRE	PANADERIA Y PASTELERIA FRUTOS DEL TRIGO	CARRERA 92 nO.81- 04	31145587 19	NESTOR GARCIA	PRIMAVER A NORTE	ENGATIVA	
14 AL 18 DE OCTUBRE	PANADERIA CREMAPAN	CARRERA 80 NO. 76ª SUR -02	31341442 21	RODRIGO VELASQUEZ	SANTA LIBRADA	USME	
14 AL 18 DE OCTUBRE	BUÑUELIN	CARRERA 10 A NO. 53 SUR-20	30246065 38	MARTHA INES MONROY	TUNJUELI T O	TUNJUELI T O	
20 AL 24 DE OCTUBRE	EL MANA DELICIAS CASERAS	DIAGONAL 74 A NO.86-66	31250959 07	GENARO ZABALETA	FLORENCIA	ENGATIVA	
20 AL 24 DE OCTUBRE	PANADERIA Y PASTELERIA LOS PINOS	CALLE 73 NO.87-75	31954189 47	NELSON ORTIZ	FLORENCIA	ENGATIVA	

27 AL 31 DE OCTUBRE	PANADERIA Y PASTELERIA MUNDO PAN	CARRERA 68 H NO. 78-95	32276851 1	LINA CASTELLANOS	LAS FERIAS	ENGATIVA	
27 AL 31 DE OCTUBRE	MAJO BOCADITOS CON AMOR	CALLE 98 NO.68-63	31125922 29	MARIA ANTONIA FERNANDEZ	LA FLORESTA	SUBA	
03 AL 07 DE NOVIEMBRE	PIZZERIA PIPPERS	CALLE 25G NO.73C-13	30026659 98	MIGUEL RAMIREZ	MODELIA	FONTIBON	
10 AL 14 DE NOVIEMBRE	PANADERIA Y PASTELERIA CAPRICCIO	CALLE 77 NO.124-09	32267786 18	JOSE RONDON	PORVENIR	ENGATIVA	
10 AL 14 DE NOVIEMBRE	PANADERIA Y PASTELERIA LA GRAN MORELIS	CALLE 85 NO.94H-03	32127711 78	DEYBI MAURICIO MORENO	QUIRIGUA	ENGATIVA	
18 AL 22 DE NOVIEMBRE	BETLEM CASA DEL PAN	AV SUBA 128 -51	31774782 15	NURY HELENA AGUIRRE	GRATAMIR A	SUBA	

18 AL 22 DE NOVIEMB RE	TIGER PIZZA	CALLE 135 NO.93-25	31336844 01	DORIS PATRICIA ROMERO	EL RINCON	SUBA	
24 AL 28 DE NOVIEMB RE	PISTACHO Y CACAO	Calle 160 bis No. 7 G- 22	31253494 37	MARTIN RODRIGO HIDALGO	USAQUEN	USAQUEN	
24 AL 28 DE NOVIEMB RE	PASTELERIA TOLENTINO	CALLE 163 NO.72-80	30149854 49	JOSE ANCIZAR GARCIA	COLINA CAMPESTR E	SUBA	
01 AL 05 DE DICIEMBR E	PANADERIA OROPAN	CALLE 24 SUR NO.24F-09	31754701 58	BENEDICTO LEON DUARTE	CENTENARI O	RAFAEL URIBE URIBE	
01 AL 05 DE DICIEMBR E	CENTRO DE INTYEGRAC ION SOCIAL	CARRERA 13H NO.32- 36 SUR	31056063 63	JERSSON FABIAN RANGEL	QUIROGA	RAFAEL URIBE URIBE	

ASISTIR A ENTREGA MATERIAL MASA MADRE





FORMATO ASISTENCIA
COORDINACIÓN DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

PROGRAMA DE FORMACIÓN: _____ JORNADA: _____ TRIMESTRE: _____ COMPETENCIA _____

DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	ESTADO DEL APRENDIZ	FECHA		TRIMESTRE		COMPETENCIA	
				DD/MM/AA	DD/MM/AA	FECHA	FECHA	DD/MM/AA	DD/MM/AA
36067304	Aldemar Espinoza	Polanco	26						
1013654709	Cleves Resendiz	Murcia	29/2						
1000248309	Diego Hen	Diego Hen	11						
52528876	Placida del P	Alfaro	17						
1019884633	José Alberto	Salgado	22						
1938184	María Estef	Castro	22						
52533836	Domingo Gilardi	Zarate	25						
102239113	José Miguel	Yatani	9						
51555206	Sandra Mancini	Yanovitch	20						
1031120925	Adriana Rizo	Rizo	20						
52756756	Olga Adelaida	Abelardo G.	21						
52832658	Nancy Segura S.	Silva	26						
309889093	Nedra Yezola		25						
10146481	Lucía Hernández	Casallas	19						
1014738881	Van Maricela	Loez	30						
1027369784	Viviana García	García	24						
1120362436	Naila	Salgado	27						
1090512927	Abelardo	Peres	12						
101243162	Daniel Dujay	Dujay	19						
100916358	William	Buitrago	28						
79707515	Roberto F. Gaxas	Grzmán	7						
79182142	José Eliseo	Castro	24						
1013231401	María Fernanda	González							
52082179	Angélica N.	Niño							

FIRMA DEL VOCCRO
NOMBRE DEL VOCCRO
N° DOCUMENTO DEL VOCCRO

INSTRUCTOR
INSTRUCTOR
INSTRUCTOR

OBLIGACION No.2

Realizar contacto y sensibilización a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.



OBLIGACION No.2 Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada

ACTA PANADERIA OROPAN



ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

**REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS**

PROYECTO NACIONAL

"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA PANIFICACIÓN ARTESANAL CON MASA MADRE EN PANADERÍAS POPULARES Y RURALES DE COLOMBIA"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panadglio Oro Pan	Tipo de identificación	cc. <input checked="" type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/>	No. 1098406871-3
Nombre Persona Responsable de la panadería	Benedicto Leon Duarte	Tipo de identificación	cc. <input checked="" type="checkbox"/> CE <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	No. 1098406871
Rol de la persona responsable	Propietario <input checked="" type="checkbox"/> Administrador <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Cuál? _____			
Teléfono o Celular	3175470158	Dirección	Calle 24 sur N° 24E - 09	
Departamento	Cundinamarca	Municipio	Bogota	



2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 secciones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la
6. encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
7. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

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

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
01	12	2025

4. OBSERVACIONES





El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

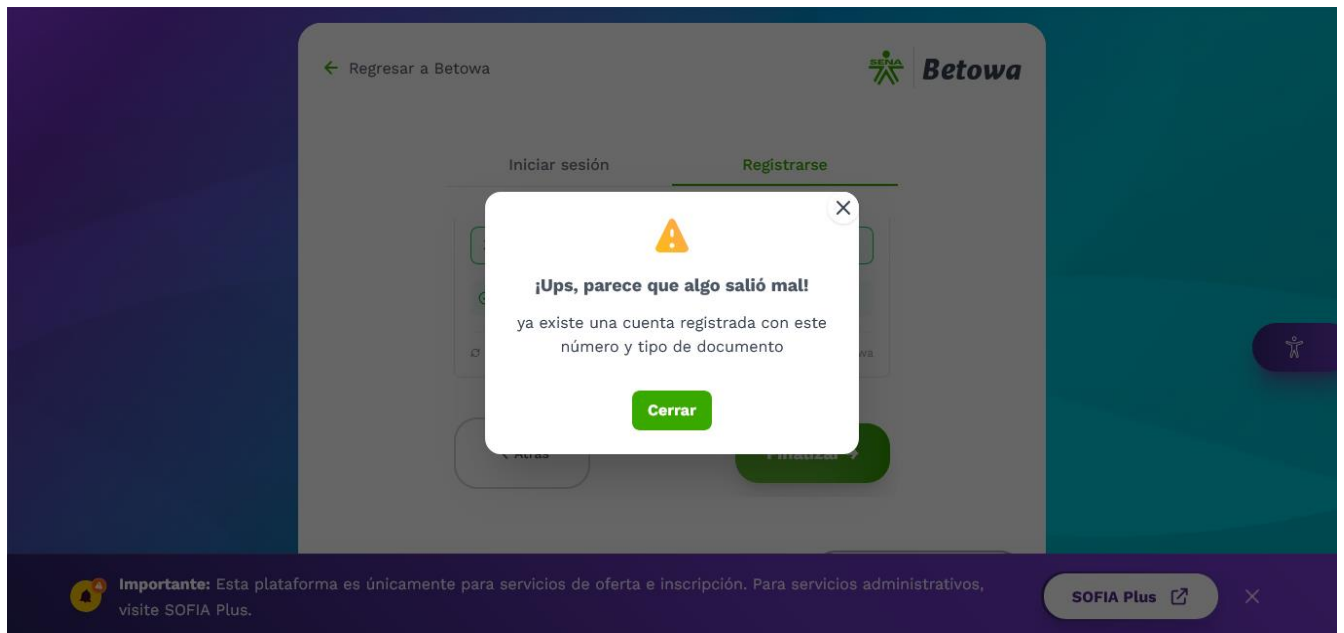
En constancia firman:

<p>Extensionista SENA</p> <p>Firma: <u>Angelica Niño</u></p> <p>Nombre: Angelica María Niño Cortes CC N° 52.082.179</p>	<p>Panadería beneficiaria: <u>Panadería Oro Pan</u></p> <p>Firma: <u>Benedicto</u></p> <p>Nombre: <u>Benedicto Duarte</u></p> <p>CC N° <u>10.98406871</u></p>
---	---

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

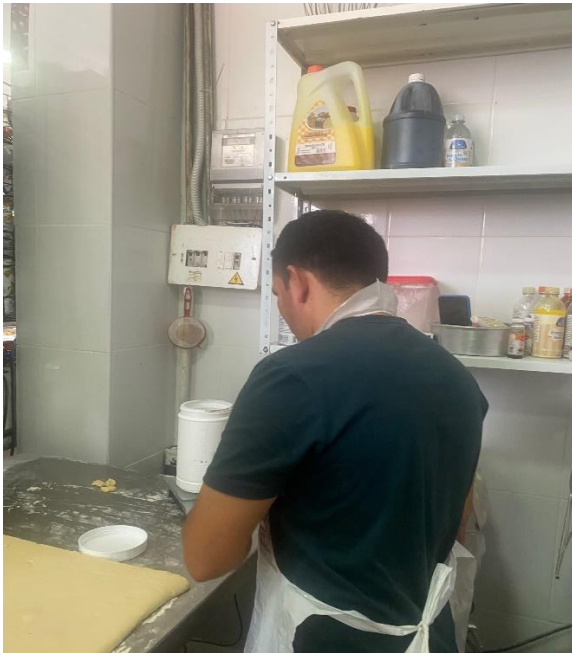
OBLIGACION No.3

Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.

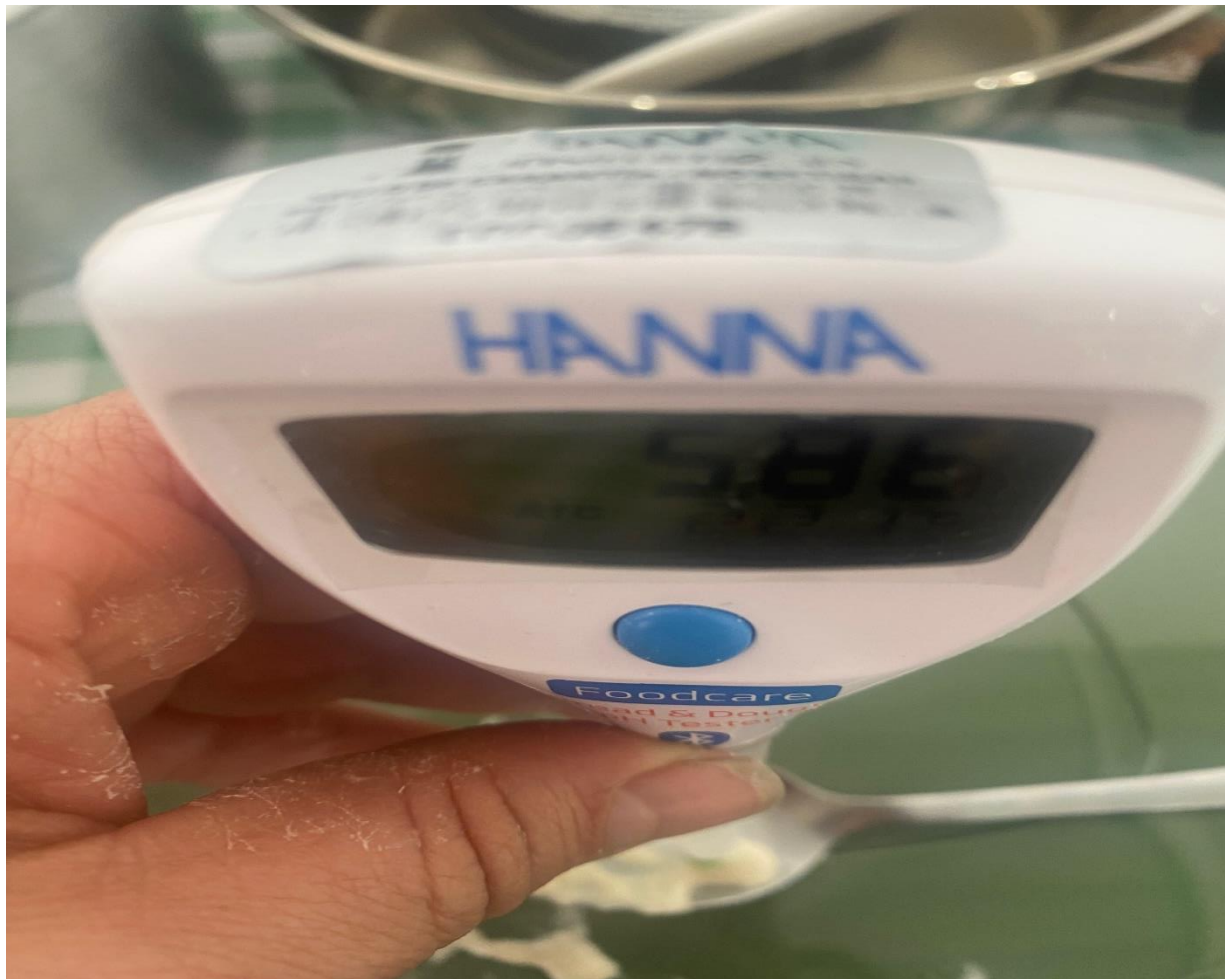


OBLIGACION No.4 Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hostelería, Turismo y Alimentos CNHTA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería

DICIEMBRE 01 DE 2025 PANADERIA ORO PAN



DICIEMBRE 2 DE 2025



DIA 3: 03 DE DICIEMBRE 2025



DIA 4: 04 DE DICIEMBRE 2025





DIA 5: 05 DE DICIEMBRE 2025



RECETA

- 2 kg
- 3 Kg. de *Harina*
- 4 Kg. de *Pacien*
- 2 litros de *sonn*
- 1 *pizca* de *loc*

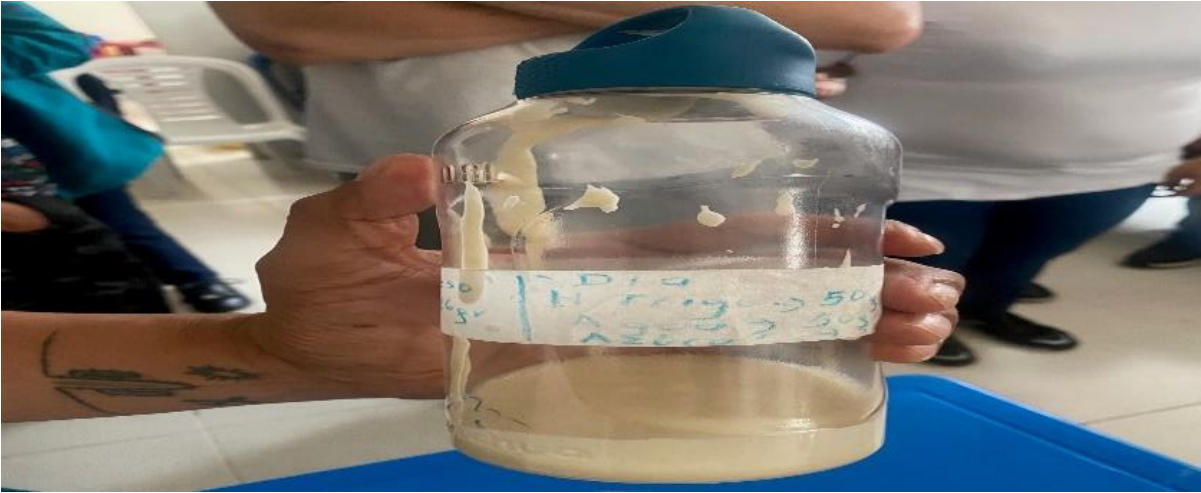
AQUI SE HACE EL MEJOR
PAN con MASA MADRE
Campesena

caffè

A man in a dark green t-shirt with "no regrets BAKERY" on it is pointing to a recipe board. The board features a list of ingredients, a logo for "PAN con MASA MADRE" with a green seal and the text "AQUI SE HACE EL MEJOR" and "Campesena", and the word "caffè" in large cursive letters. There is also an illustration of a chocolate bun.

INTEGRACION SOCIAL

01 DE DICIEMBRE 2025



DÍA 2 :02 DE DICIEMBRE 2025 CENTRO INTEGRACION SOCIAL



DÍA 2 :02 DE DICIEMBRE 2025 CENTRO INTEGRACION SOCIAL



DÍA 3 :03 DE DICIEMBRE 2025 CENTRO INTEGRACION SOCIAL



DÍA 4 :04 DE DICIEMBRE 2025 CENTRO INTEGRACION SOCIAL



DÍA 5 :05 DE DICIEMBRE 2025 CENTRO INTEGRACION SOCIAL



OBLIGACION 5: Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: peachímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el Peachímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.

RESULTADO MUESTRAS INTEGRACION SOCIAL

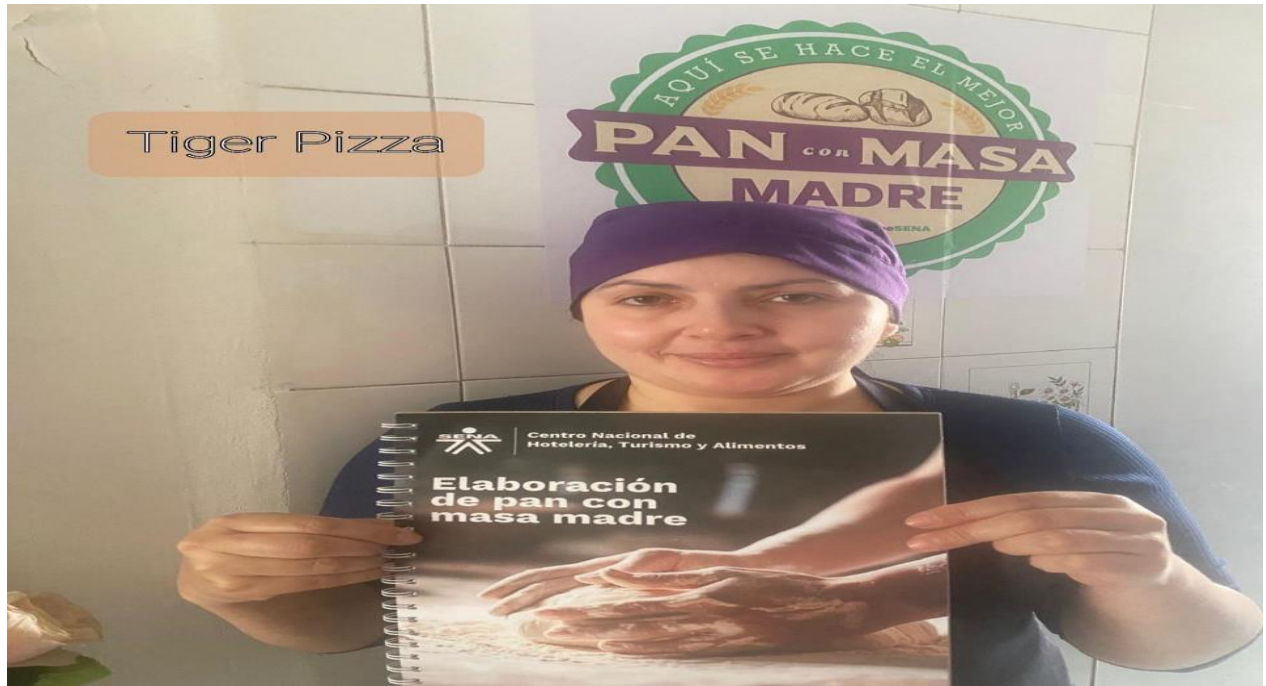


RESULTADO MUESTRAS PANADERIA ORO PAN



OBLIGACION 6: ENTREGA DE MATERIAL A PANADERIAS (SELLOS, CARTILLA, PENDONES ELABORACION MASAS MADRE





PANADERÍA PISTACHO Y CACAO



PANADERIA TOLENTINO

PANADERIA OROPAN



PANADERIA FRUTOS DEL PAN



PIZZERIA PIPPERS



EL MANA DE LAS DELICIAS CASERAS



PANADERIA Y PASTERIA LOS PINOS



PANADERIA Y PASTELERIA LA GRAN MORELIS

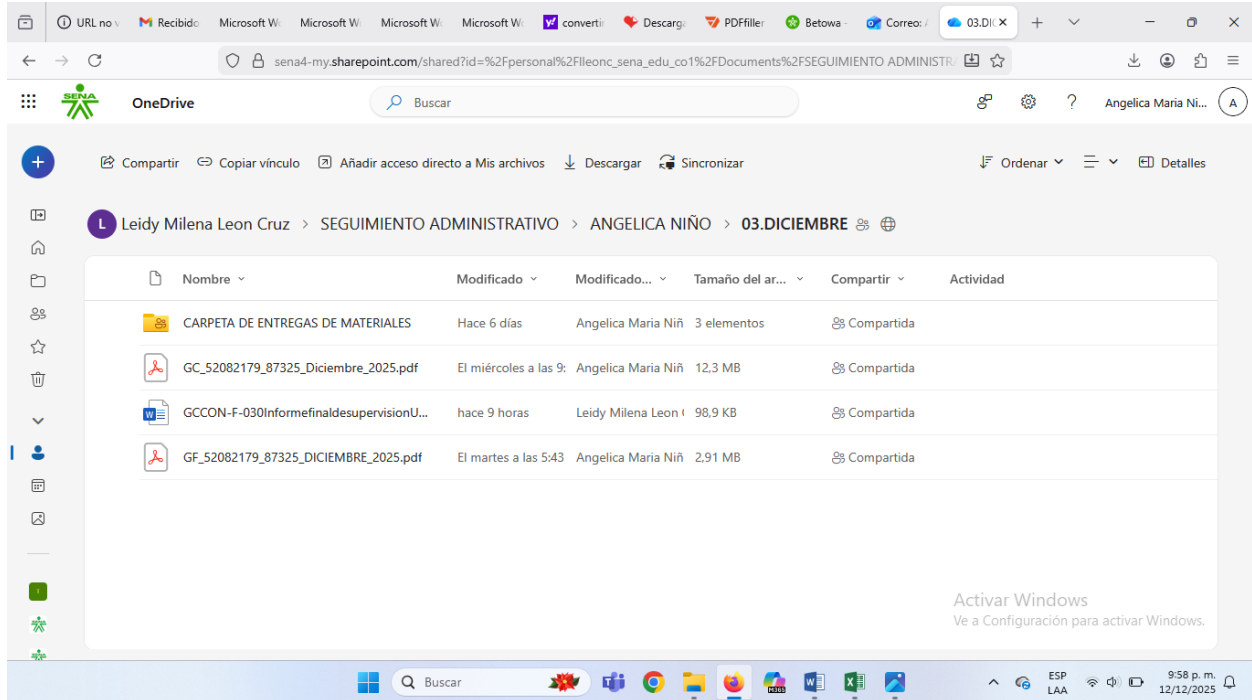


VIDEO DE LA ENTREGA DE SELLOS MASA MADRE EN PANADERIAS DONDE SE REALIZO LA TRANSFERENCIA



Sena es masa pan.mp4

OBLIGACION 7: Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA.



OBLIGACION 9: Mantener comunicación constante, trabajar de forma articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución

