



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, diciembre de 2025

Señora

ADA LORENA CERON ROSERO

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8625924

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual diciembre del año 2025.

Referencia: No CO1.PCCNTR.8625924 del año 2025.

DANIELA ALEJANDRA BRAVO SILVA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.061.796.894 de Popayán (Cauca), en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación académica titulada, 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: El valor total del contrato es por la suma de Seis millones doscientos ochenta y cinco mil novecientos noventa y ocho pesos M/CTE. (\$ 6.285.998) COP incluido IVA, los cuales se pagarán de la siguiente manera: A). Un primer pago por el valor de Un millón seiscientos ochenta y seis mil cuatrocientos ochenta y siete pesos MCTE. (\$ 1.686.487) COP Incluido IVA, por el mes de noviembre de 2025. B). Un último pago por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos MCTE. (\$ 4.599.511) correspondiente al mes de diciembre de 2025. El plazo será hasta el 30 de diciembre de 2025.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA EN EL PROYECTO LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, EN LA RED: HOTELERÍA Y TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.



Obligaciones Específicas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas					Evidencias
1	Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación académica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia	Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:					Reporte Mensual de Instructor (RMI)
		No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	
		3000061	TECNICO EN COCINA	POPAYÁN	7:00 - 13:00	18,46	
		2875740	TECNICO EN BARISMO	POPAYÁN	7:00 - 13:00	18,46	
		3066149	TÉCNICO EN COCINA	POPAYAN	7:00 - 13:00	18,46	
		3233491	TÉCNICO EN COCINA.	CALI	14:00 - 17:00	18,46	
		3140805	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	POPAYAN	07:00 - 13:00	18,46	
		3243347	TÉCNICO EN COCINA.	GUAPI	07:00 - 13:00	18,46	
		3140873	TÉCNICO EN COCINA.	POPAYAN/ PASTO	07:00 - 13:00	18,46	
		3066149	TÉCNICO EN COCINA.	MEDELLIN	14:00 - 17:00	18,46	
					Total de horas	147,70	
		NOTA: Inserte Filas si es requerido					
	Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva					Reporte Mensual de Instructor (RMI) Diario de campo del mes anterior al reporte	
	No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes			
	Ficha 1	3000061	2	18,46			
	Ficha 2	2875740	1	18,46			
	Ficha 3	3066149	2	18,46			
	Ficha 4	3233491	2	18,46			
	Ficha 5	3140805	2	18,46			
	Ficha 6	3243347	1	18,46			
Ficha 7	3140873	2	18,46				
Ficha 8	3066149	1	18,46				
NOTA: Inserte Filas si es requerido		TOTAL HORAS MES	147,70				



2

Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato

Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.

Ficha 1	3000061
Programa	Cocina.
Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
Actividad del proyecto	Etapas productiva
Fase del proyecto	PRACTICA

Ficha 2	2875740
Programa	BARISMO.
Proyecto	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Actividad del proyecto	Etapas productiva
Fase del proyecto	PRACTICA

Ficha 3	3066149
Programa	Cocina.
Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
Actividad del proyecto	Etapas productiva
Fase del proyecto	PRACTICA

Ficha 4	3233491
Programa	Cocina.
Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
Actividad del proyecto	Etapas productiva
Fase del proyecto	PRACTICA

Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium



		<table><tr><td>Ficha 5</td><td>3140805</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Etapas productivas</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PRACTICA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 6</td><td>3243347</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA.</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Etapas productivas</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PRACTICA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 7</td><td>3140873</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA.</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Etapas productivas</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PRACTICA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 7</td><td>3066149</td></tr><tr><td>Programa</td><td>TECNICO EN COCINA.</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Etapas productivas</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>PRACTICA</td></tr></table> Inserte más fichas si lo requiere	Ficha 5	3140805	Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	Proyecto	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Actividad del proyecto	Etapas productivas	Fase del proyecto	PRACTICA	Ficha 6	3243347	Programa	TECNICO EN COCINA.	Proyecto	APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.	Actividad del proyecto	Etapas productivas	Fase del proyecto	PRACTICA	Ficha 7	3140873	Programa	TECNICO EN COCINA.	Proyecto	APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.	Actividad del proyecto	Etapas productivas	Fase del proyecto	PRACTICA	Ficha 7	3066149	Programa	TECNICO EN COCINA.	Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.	Actividad del proyecto	Etapas productivas	Fase del proyecto	PRACTICA	
Ficha 5	3140805																																										
Programa	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR																																										
Proyecto	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.																																										
Actividad del proyecto	Etapas productivas																																										
Fase del proyecto	PRACTICA																																										
Ficha 6	3243347																																										
Programa	TECNICO EN COCINA.																																										
Proyecto	APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.																																										
Actividad del proyecto	Etapas productivas																																										
Fase del proyecto	PRACTICA																																										
Ficha 7	3140873																																										
Programa	TECNICO EN COCINA.																																										
Proyecto	APLICACION DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.																																										
Actividad del proyecto	Etapas productivas																																										
Fase del proyecto	PRACTICA																																										
Ficha 7	3066149																																										
Programa	TECNICO EN COCINA.																																										
Proyecto	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.																																										
Actividad del proyecto	Etapas productivas																																										
Fase del proyecto	PRACTICA																																										
3	Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de	<table><tr><td colspan="2">Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.</td></tr><tr><td>Ficha .</td><td>3000061</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Cocina.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>8</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr></table>	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.		Ficha .	3000061	Programa	Cocina.	No. Aprendices matriculados	8	No. Aprendices con novedades	N/A	Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS Fecha xxx de Correo remitido a coordinación Académica																														
Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.																																											
Ficha .	3000061																																										
Programa	Cocina.																																										
No. Aprendices matriculados	8																																										
No. Aprendices con novedades	N/A																																										



mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.	Novedad reportada (nombre)			mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (jacalvache@sena.edu.co)	
	Nombre de aprendices				
	Ficha 2.	2875740			
	Programa	Barismo			
	No. Aprendices matriculados	8			
	No. Aprendices con novedades	N/A			
	Novedad reportada (nombre)				
	Nombre de aprendices				
	Ficha 3	3066149			
	Programa	Cocina.			
	No. Aprendices matriculados	21			
	No. Aprendices con novedades	N/A			
	Novedad reportada (nombre)				
	Nombre de aprendices				
	Ficha 3	3233491			
	Programa	Cocina.			
	No. Aprendices matriculados	25			
	No. Aprendices con novedades	N/A			
	Novedad reportada (nombre)				
	Nombre de aprendices				
	Ficha 3	3140805			
	Programa	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			
	No. Aprendices matriculados	20			
	No. Aprendices con novedades	N/A			
	Novedad reportada (nombre)				

mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (jacalvache@sena.edu.co)



Nombre de aprendices	
Ficha 3	3243347
Programa	Cocina.
No. Aprendices matriculados	25
No. Aprendices con novedades	N/A
Novedad reportada (nombre)	
Nombre de aprendices	

Ficha 3	3140873
Programa	Cocina.
No. Aprendices matriculados	26
No. Aprendices con novedades	N/A
Novedad reportada (nombre)	
Nombre de aprendices	

Ficha 3	3066149
Programa	Cocina.
No. Aprendices matriculados	21
No. Aprendices con novedades	N/A
Novedad reportada (nombre)	
Nombre de aprendices	

Inserte más fichas si lo requiere



4	Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos	ETAPA LECTIVA: Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.		Registros en Sofiaplus
Juicios para etapa lectiva			Reporte de juicios evaluativos	
Ficha 1.		3000061	Retroalimentación de evidencias en lataforma LMS territorium	
Programa		Técnico en cocina		
Resultados de aprendizaje		Etapa productiva		
No. Aprendices matriculados		8		
No. Aprendices retirados		n/A		
No. Aprendices aprobados		n/A		
No. Aprendices sin valorar		n/A		
Justificación de la no emisión de juicios		Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta		



por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.		responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.
	Ficha 2.	2875740
	Programa	Técnico en barismo
	Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
	No. Aprendices matriculados	8
	No. Aprendices retirados	
	No. Aprendices aprobados	
	No. Aprendices sin valorar	
	Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.
	Ficha 3.	3066149
	Programa	Técnico en cocina
	Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
	No. Aprendices matriculados	21
	No. Aprendices retirados	N/a
	No. Aprendices aprobados	N/a
	No. Aprendices sin valorar	N/a
	Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.
	Ficha 4.	3233491
	Programa	Técnico en cocina
	Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
	No. Aprendices matriculados	25
	No. Aprendices retirados	N/a
	No. Aprendices aprobados	N/a
	No. Aprendices sin valorar	N/a



Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.
--	--

Ficha 5.	3140805
Programa	servicio de restaurante y bar
Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
No. Aprendices matriculados	20
No. Aprendices retirados	N/a
No. Aprendices aprobados	N/a
No. Aprendices sin valorar	N/a
Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.

Ficha 6.	3243347
Programa	Técnico en cocina
Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
No. Aprendices matriculados	25
No. Aprendices retirados	N/a
No. Aprendices aprobados	N/a
No. Aprendices sin valorar	N/a
Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.

Ficha 7.	3140873
Programa	Técnico en cocina
Resultados de aprendizaje	Etapa productiva
No. Aprendices matriculados	26
No. Aprendices retirados	N/a
No. Aprendices aprobados	N/a
No. Aprendices sin valorar	N/a



Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.	
Ficha 8.	3066149	
Programa	Técnico en cocina	
Resultados de aprendizaje	Etapa productiva	
No. Aprendices matriculados	21	
No. Aprendices retirados	N/a	
No. Aprendices aprobados	N/a	
No. Aprendices sin valorar	N/a	
Justificación de la no emisión de juicios	Como instructor encargado del seguimiento de la etapa productiva , mi función se limita al acompañamiento y verificación del proceso del aprendiz en su lugar de práctica. Por lo anterior, no me corresponde la emisión de juicios evaluativos , ya que esta responsabilidad es del instructor del programa encargado de la evaluación de los resultados de aprendizaje.	
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)		
ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.		
Ficha 1.		
Programa		
Nombre de los aprendices		
		Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de bitácoras en



				etapa productiva en Territorium																				
		Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)																						
5	Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.			Reporte Mensual de instructor (RMI) Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)																			
		<table><tr><td>Nombre del proyecto</td><td>Código SENNOVA</td><td>Nombre del Semillero</td><td>Cantidad de horas</td></tr><tr><td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto 2.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto n.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr></table>	Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas	Proyecto 1.				Proyecto 2.				Proyecto n.						Total horas mes			
Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas																					
Proyecto 1.																								
Proyecto 2.																								
Proyecto n.																								
		Total horas mes																						
6	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande	Reportar detalle de acciones realizadas			Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)																			
		<table><tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Actividad realizada	Horas ejecutadas																				
Actividad realizada	Horas ejecutadas																							

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 DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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.9495722835 de la planilla, operador Asopagos mes de Noviembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI__NO X he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma

Daniela Alejandra Bravo Silva

Contratista

C.C. No. 1061796894

Recibí a satisfacción:

Firma

ADA LORENA CERON ROSERO

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8625924

Coordinadora Académica Titulada