PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 30 de septiembre del 2025

Señora
GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO
SUPERVISORA CONTRATO No. 7500847
Coordinadora Agropecuaria - CampeSena
Rionegro, Antioquia

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

Referencia: No 7500847 del año 2025

Diego Armando Serrano Sierra, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.110.446.928 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes Virtuales de Aprendizaje, 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 **CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTISIETE PESOS MCTE. ($ 46.148.427)**. Esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor **UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCO PESOS M/CTE. ($ 1.839.805)**, b) Nueve **(9)** pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor **de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($ 4.599.511)** cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de

diciembre de 2025 por valor de **DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRES PESOS M/CTE ($ 2.913.023)**.

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO DE CARÁCTER TEMPORAL A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES PRESENCIALES Y/O NO PRESENCIALES ASIGNADOS DESDE LA SUBDIRECCIÓN DE CENTRO Y LA COORDINACIÓN ACADÉMICA DE AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIA, EN CONCORDANCIA CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PLAN ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación en complementaria virtual, familia manipulación de alimentos.	Programa de formación en Zajuna - Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Zajuna - Programación de actividades LMS Zajuna. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3332401 – 3332402 – 3332403 – 3332412.

2	Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje Emisión de juicios en el aplicativo Sofía Plus	Programa de formación en ambiente virtual de aprendizaje Zajuna - Encuentros sincrónicos y asincrónicos. - Foros temáticos, sociales y de dudas e inquietudes. - Calificación de actividades. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3332401 – 3332402 – 3332403 – 3332412.
3	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sean convocados, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
4	Actualizar la información en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación, comunicando oportunamente al coordinador académico las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Evaluación permanente de los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas para alcanzar los Resultados de Aprendizaje.	- Reporte de Centro de calificaciones plataforma Zajuna - Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS - Reporte generado en SOFIA PLUS “Reporte de juicios de Evaluación”

5	Mantener actualizados los procesos derivados de la ejecución de la formación, de forma mensual o cuando sea requerido, haciendo entrega de las actas de ejecución de las fichas asignadas, las cuales deben contener la siguiente información: novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas, o disciplinarias que requieran de seguimiento, bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento de centro de formación.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
6	Diligenciar los registros de la ejecución de la formación de cada una de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA y que serán consignadas dentro del Portafolio del Instructor según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta la plataforma designada por el SENA.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
7	Elaborar informes requeridos por la entidad, de manera mensual o cuando la entidad lo solicite de los proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineado con el plan tecnológico del centro y el plan estratégico de la entidad.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
8	Aportar al momento del inicio del contrato certificación	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica.

	vigente en la norma de competencia laboral: 240201056 V2: “Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa” actualizada. En caso de no contar con dicha certificación, se deberá realizar la entrega de esta dentro del primer semestre de formación, así mismo se deberá participar de los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.		
9	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
10	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
11	Hacer entrega del carnet institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica
12	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	No se ejecutó para el presente mes.	No Aplica

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.

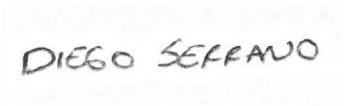
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. 9490688335 de la planilla, operador aportes en línea y periodo agosto 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)
Evidencias en (17) folios

Cordialmente,



Firma
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Contratista
C.C. No.1.110.446.928

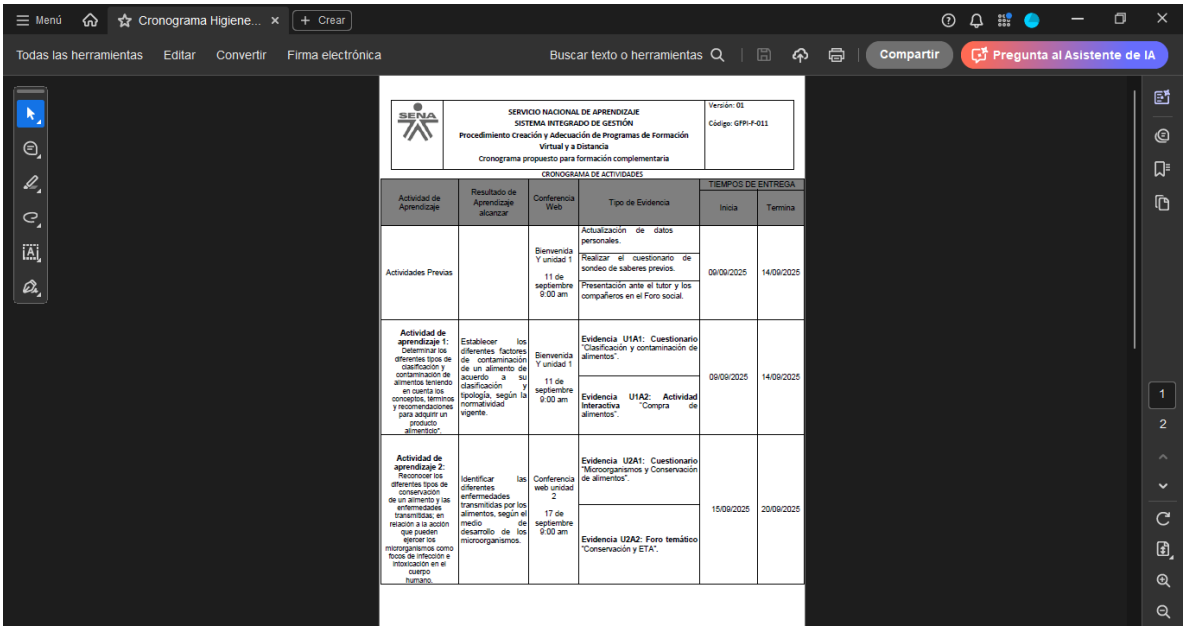
Recibí a satisfacción:

Firma
GLORIA MARCELA GIRANDO FRANCO
SUPERVISORA CONTRATO No. 7500847
Coordinadora Agropecuaria - CampeSena
Rionegro, Antioquia

EVIDENCIAS MES: SEPTIEMBRE

OBLIGACIÓN N°1: Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.

FICHA 3332401: Higiene y manipulación de alimentos

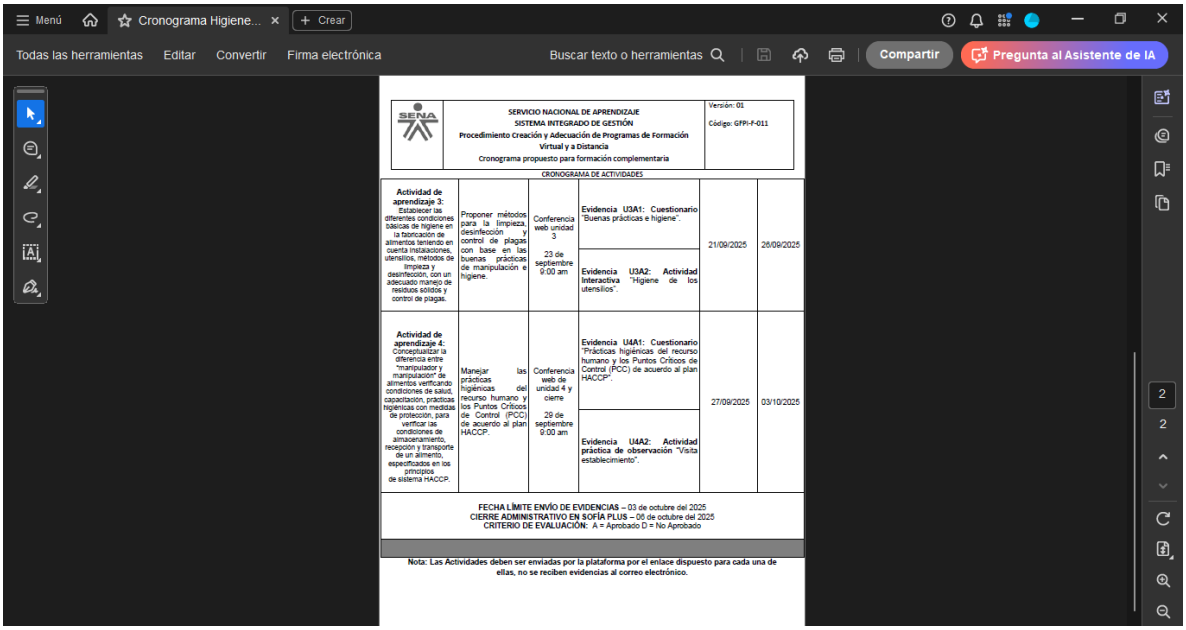


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencia Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Bienvenida Y unidad 1 11 de septiembre 9:00 am	Actualización de datos personales. Realizar el cuestionario de sondeo de saberes previos. Presentación ante el tutor y los compañeros en el Foro social.	09/09/2025	14/09/2025
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Bienvenida Y unidad 1 11 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U1A1:** Cuestionario "Clasificación y contaminación de alimentos". **Evidencia U1A2:** Actividad interactiva "Compra de alimentos".	09/09/2025	14/09/2025
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Conferencia web unidad 2 17 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U2A1:** Cuestionario "Microorganismos y Conservación de alimentos". **Evidencia U2A2: Foro temático** "Conservación y ETA".	15/09/2025	20/09/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

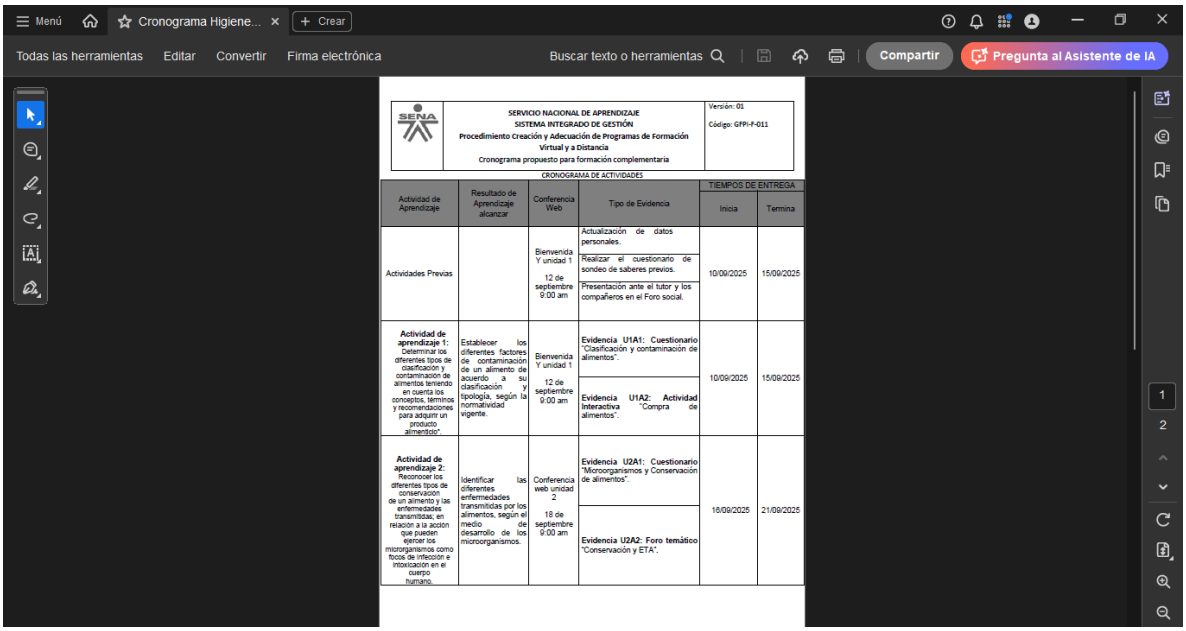
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de aprendizaje 3: Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Conferencia web unidad 3 23 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U3A1: Cuestionario** "Buenas prácticas e higiene".	21/09/2025	26/09/2025
			Evidencia U3A2: Actividad Interactiva "Higiene de los utensilios".		
Actividad de aprendizaje 4: Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Conferencia web de unidad 4 y cierre 29 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U4A1: Cuestionario** "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	27/09/2025	03/10/2025
			Evidencia U4A2: Actividad práctica de observación "Visita establecimiento".		

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 03 de octubre del 2025
CIERRE ADMINISTRATIVO EN SOFÍA PLUS – 06 de octubre del 2025
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A = Aprobado D = No Aprobado

Nota: Las Actividades deben ser enviadas por la plataforma por el enlace dispuesto para cada una de ellas, no se reciben evidencias al correo electrónico.

FICHAS 3332402 – 3332403: Higiene y manipulación de alimentos

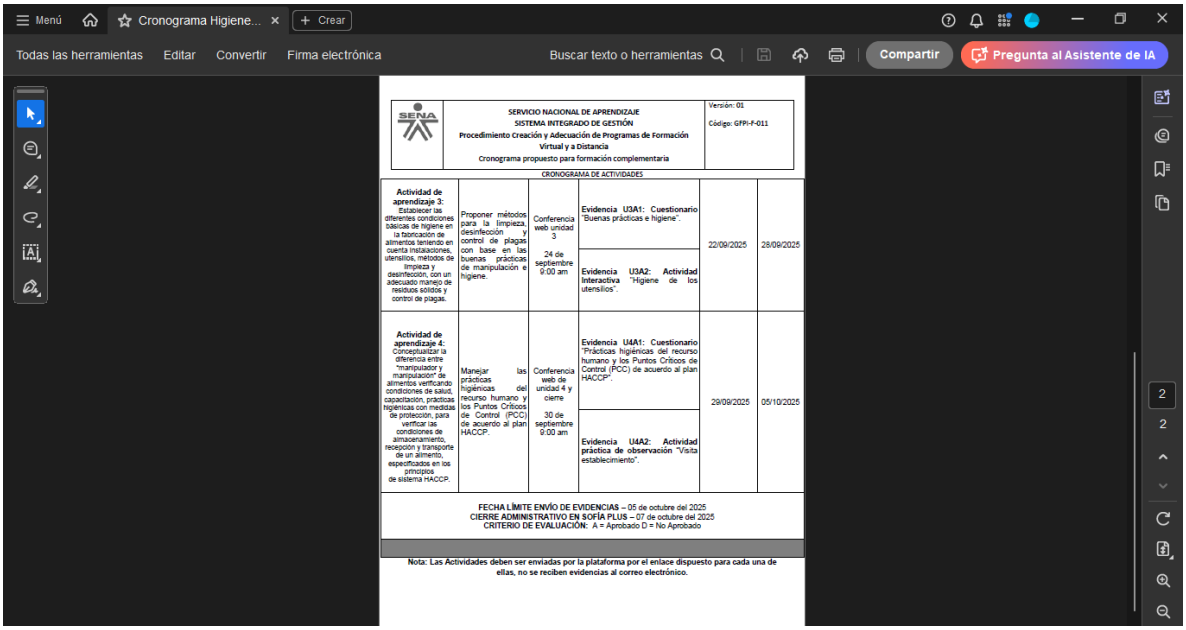


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencia Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Bienvenida Y unidad 1 12 de septiembre 9:00 am	Actualización de datos personales.	10/09/2025	15/09/2025
			Realizar el cuestionario de sondeo de saberes previos.		
			Presentación ante el tutor y los compañeros en el Foro social.		
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Bienvenida Y unidad 1 12 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U1A1: Cuestionario** "Clasificación y contaminación de alimentos".	10/09/2025	15/09/2025
			Evidencia U1A2: Actividad Interactiva "Compra de alimentos".		
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Conferencia web unidad 2 18 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U2A1: Cuestionario** "Microorganismos y Conservación de alimentos".	16/09/2025	21/09/2025
			Evidencia U2A2: Foro temático "Conservación y ETA".		



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

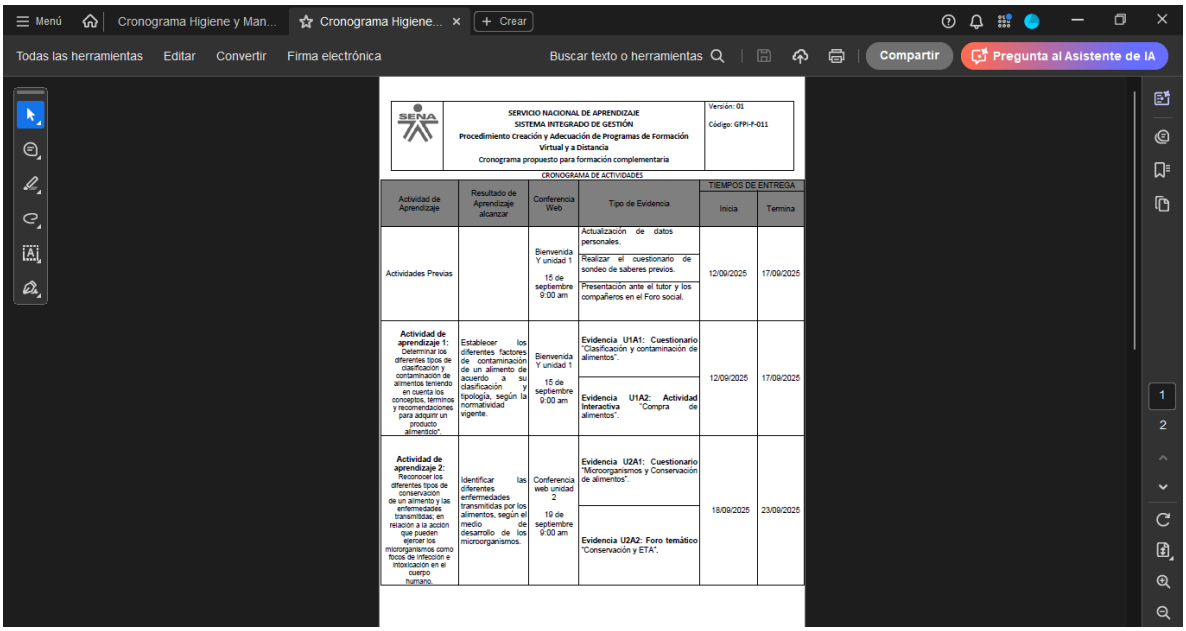
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de aprendizaje 3: Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Conferencia web unidad 3 24 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U3A1: Cuestionario** "Buenas prácticas e higiene".	22/09/2025	28/09/2025
			Evidencia U3A2: Actividad Interactiva "Higiene de los utensilios".		
Actividad de aprendizaje 4: Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Conferencia web de unidad 4 y cierre 30 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U4A1: Cuestionario** "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	29/09/2025	05/10/2025
			Evidencia U4A2: Actividad práctica de observación "Visita establecimiento".		

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 05 de octubre del 2025
CIERRE ADMINISTRATIVO EN SOFÍA PLUS – 07 de octubre del 2025
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A = Aprobado D = No Aprobado

Nota: Las Actividades deben ser enviadas por la plataforma por el enlace dispuesto para cada una de ellas, no se reciben evidencias al correo electrónico.

FICHA 3332412: Higiene y manipulación de alimentos

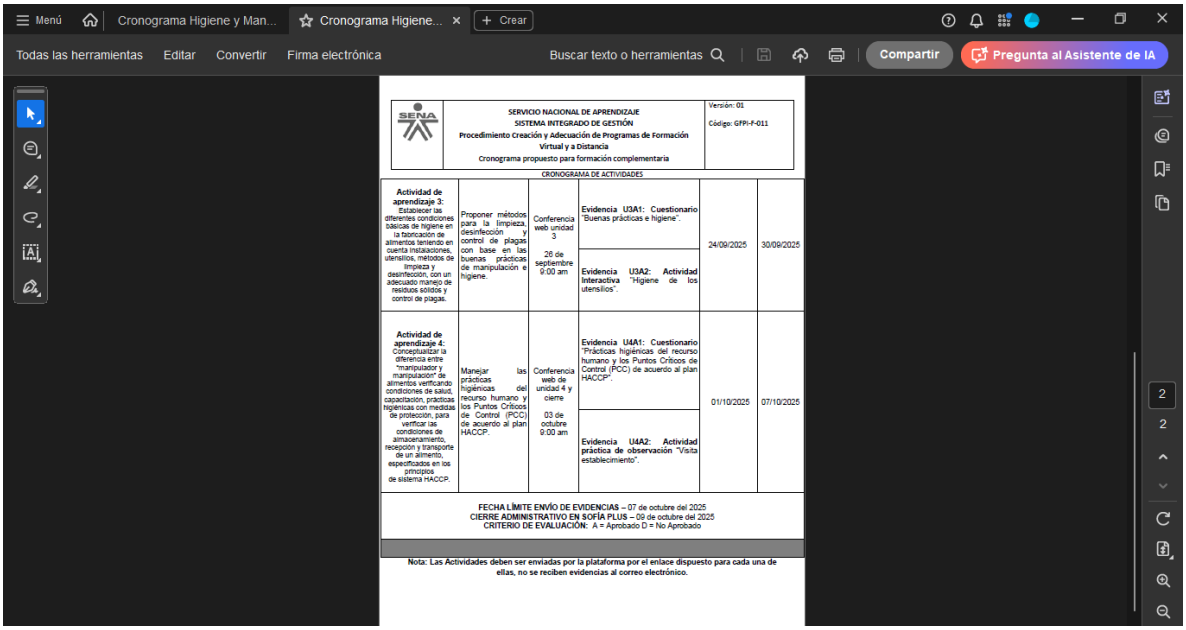


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencia Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Bienvenida Y unidad 1 15 de septiembre 9:00 am	Actualización de datos personales.	12/09/2025	17/09/2025
			Realizar el cuestionario de sondeo de saberes previos.		
			Presentación ante el tutor y los compañeros en el Foro social.		
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Bienvenida Y unidad 1 15 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U1A1: Cuestionario** "Clasificación y contaminación de alimentos".	12/09/2025	17/09/2025
			Evidencia U1A2: Actividad Interactiva "Compra de alimentos".		
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Conferencia web unidad 2 19 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U2A1: Cuestionario** "Microorganismos y Conservación de alimentos".	18/09/2025	23/09/2025
			Evidencia U2A2: Foro temático "Conservación y ETA".		



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

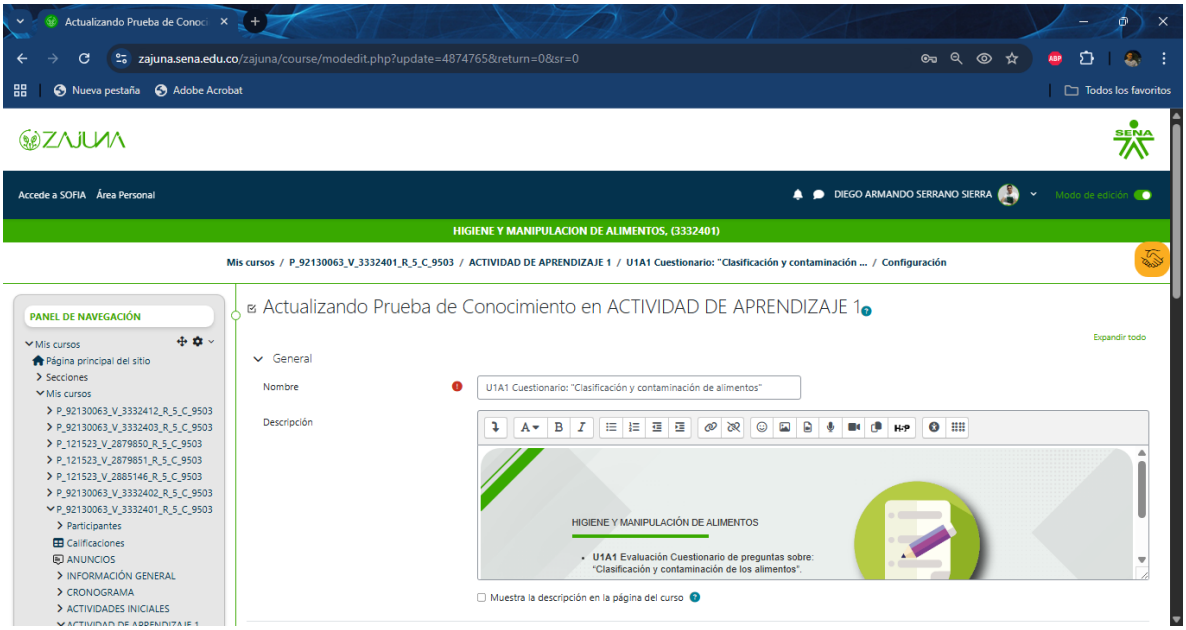
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

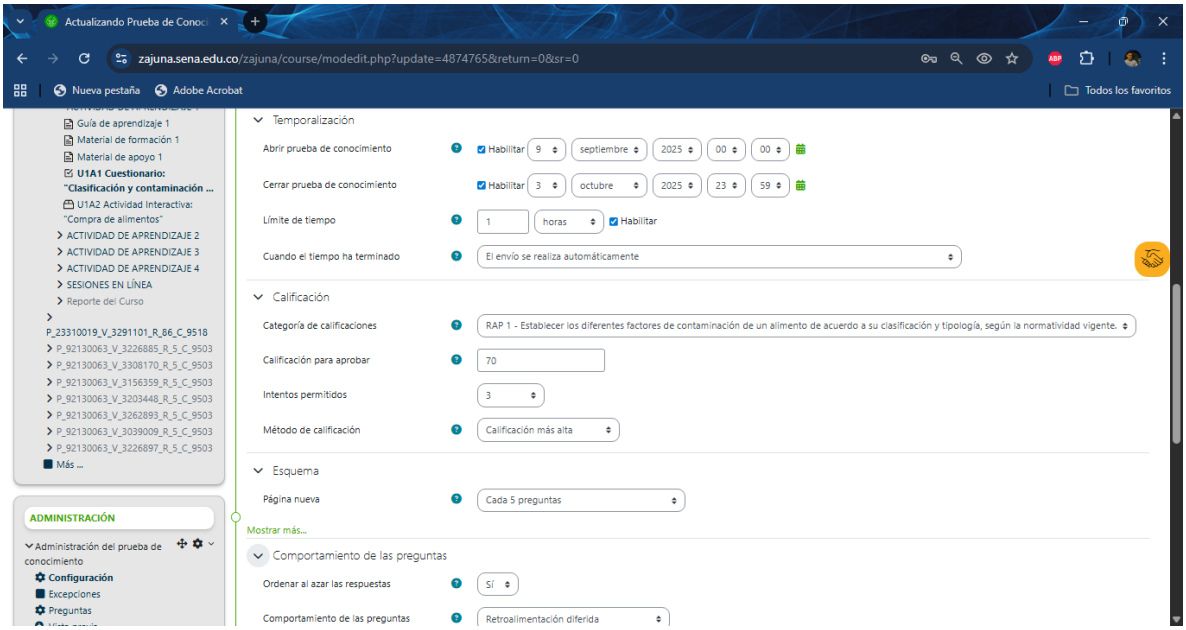
Actividad de aprendizaje 3: Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Conferencia web unidad 3 26 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U3A1:** Cuestionario "Buenas prácticas e higiene".	24/09/2025	30/09/2025
			Evidencia U3A2: Actividad Interactiva "Higiene de los utensilios".		
Actividad de aprendizaje 4: Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Conferencia web de unidad 4 y cierre 03 de octubre 9:00 am	**Evidencia U4A1:** Cuestionario "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	01/10/2025	07/10/2025
			Evidencia U4A2: Actividad práctica de observación "Visita establecimiento".		

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 07 de octubre del 2025
CIERRE ADMINISTRATIVO EN SOFÍA PLUS – 09 de octubre del 2025
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A = Aprobado D = No Aprobado

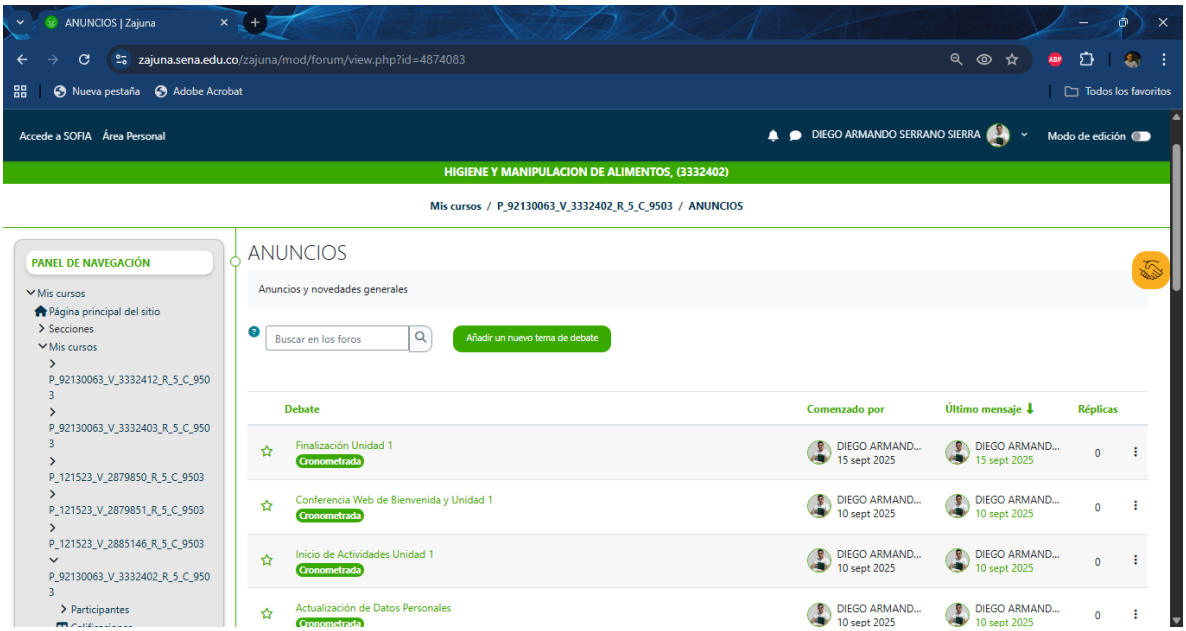
Nota: Las Actividades deben ser enviadas por la plataforma por el enlace dispuesto para cada una de ellas, no se reciben evidencias al correo electrónico.

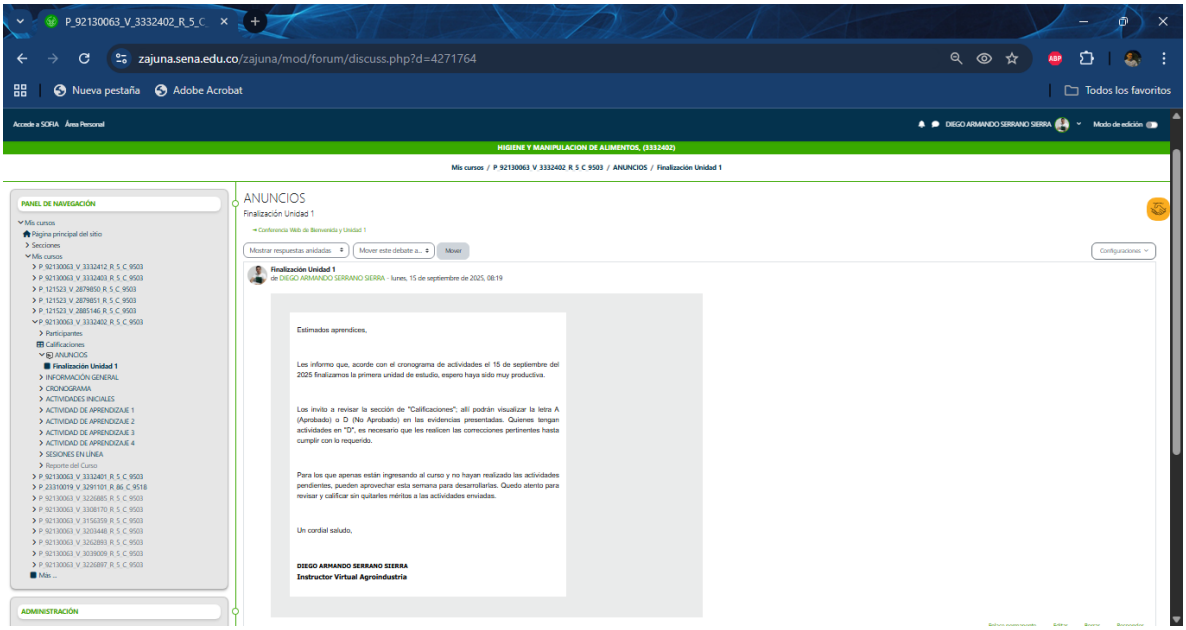
FICHA 3332401: Higiene y manipulación de alimentos



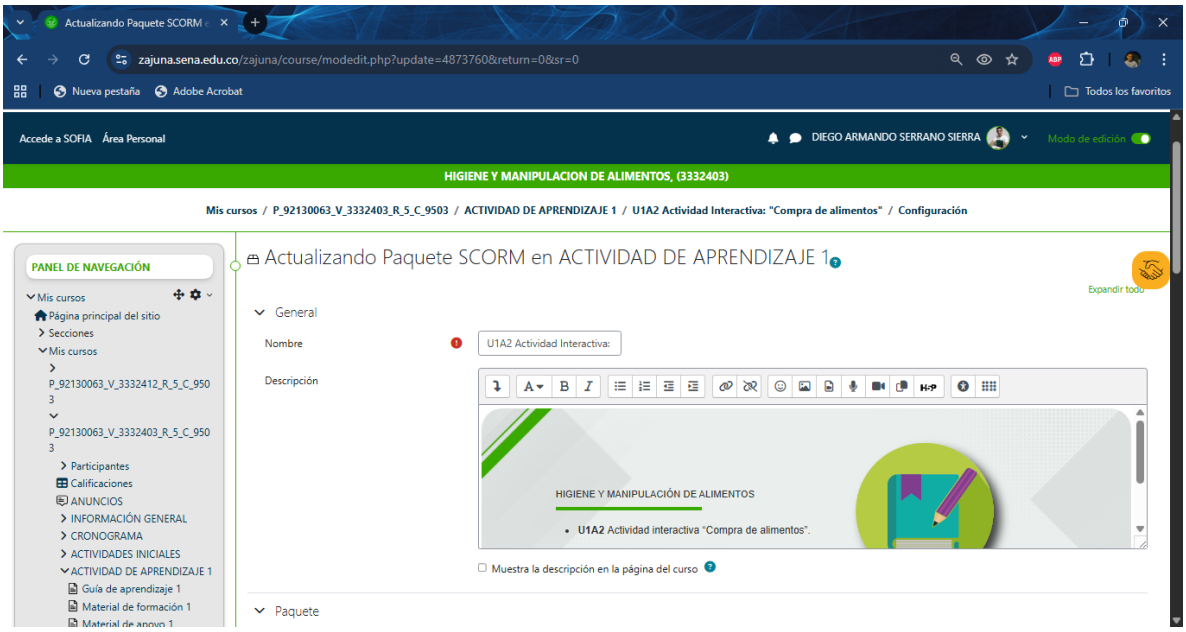


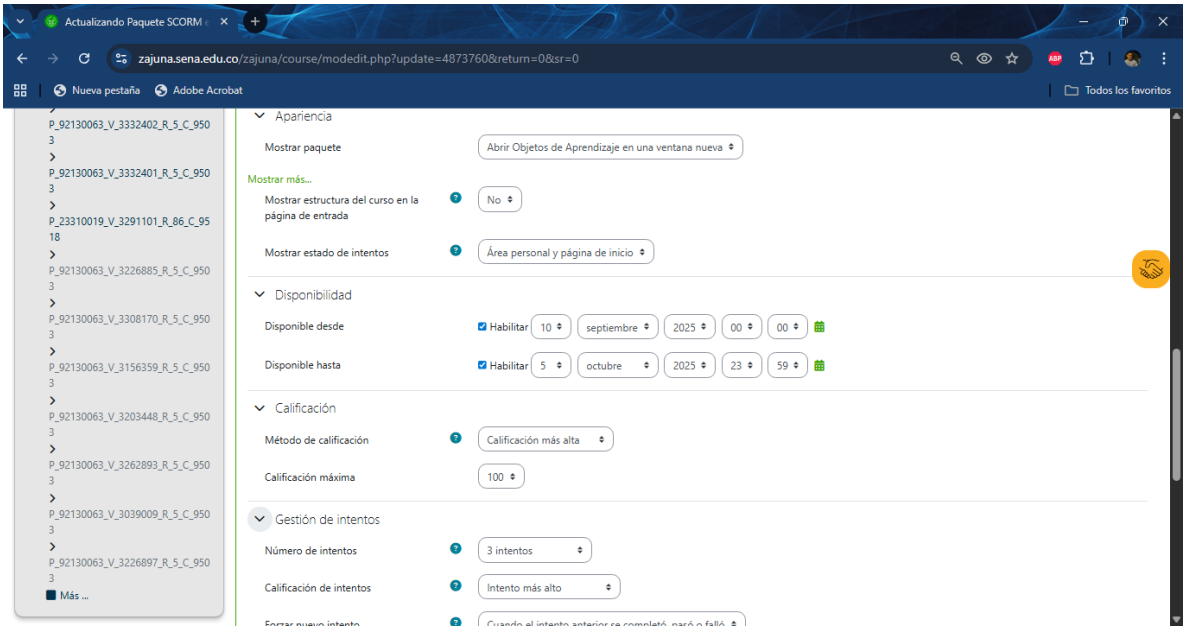
FICHA 3332402: Higiene y Manipulación de Alimentos



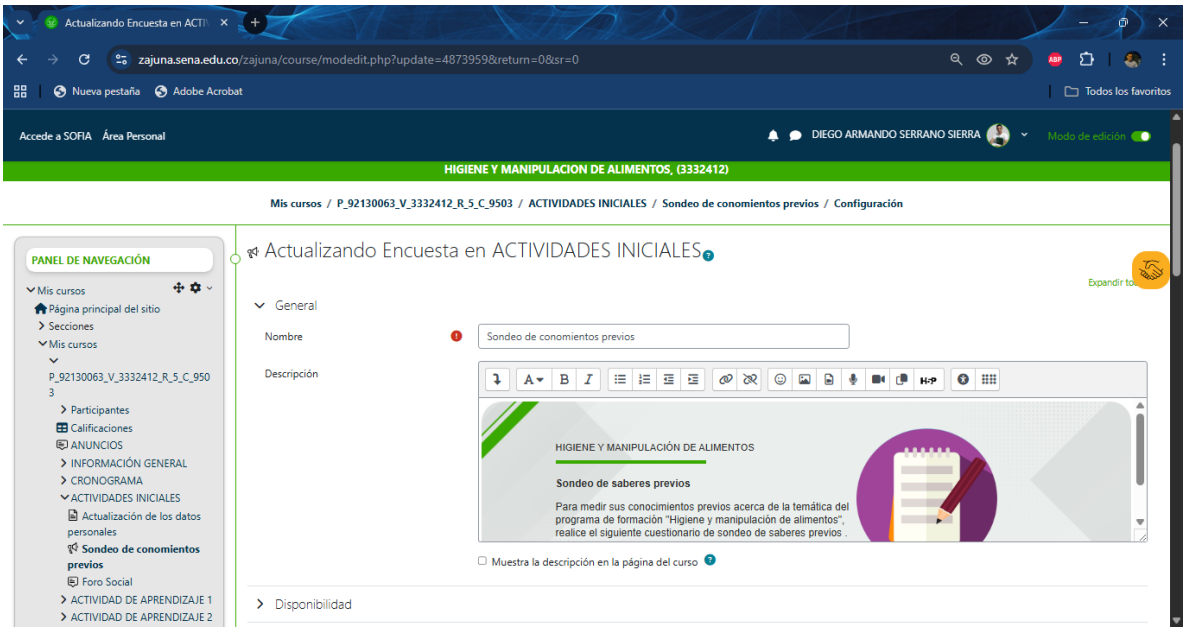


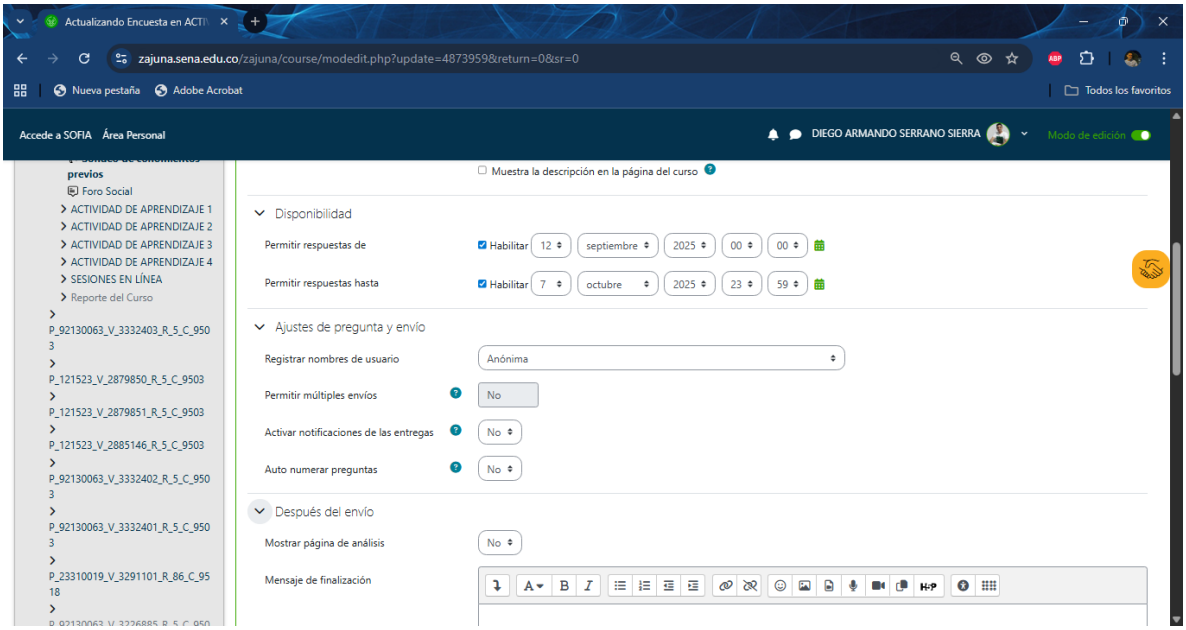
FICHA 3332403: Higiene y Manipulación de Alimentos





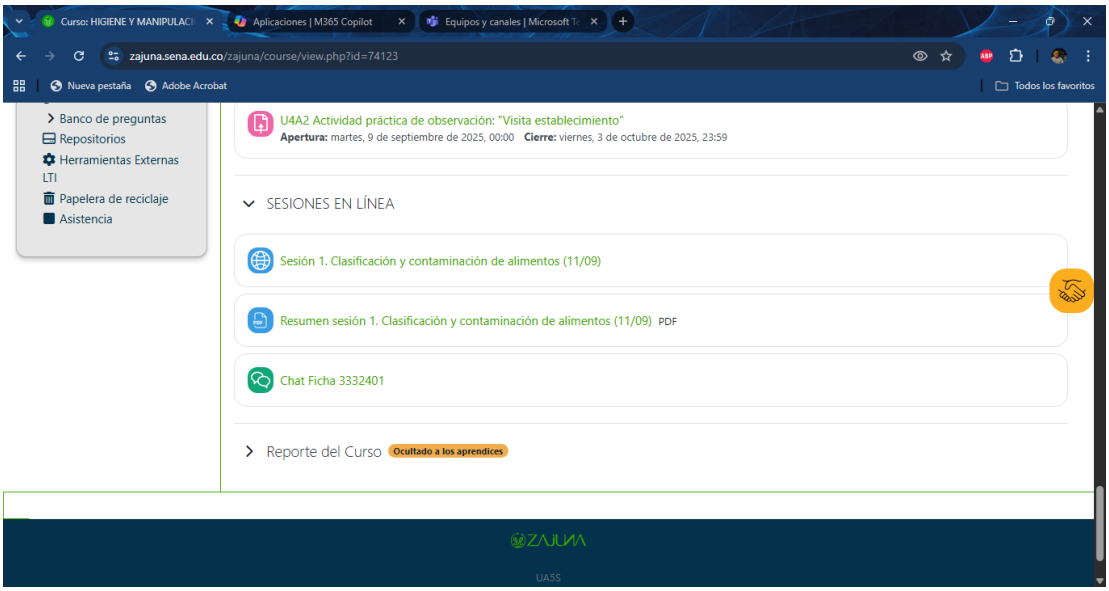
FICHA 3332412: Higiene y Manipulación de Alimentos

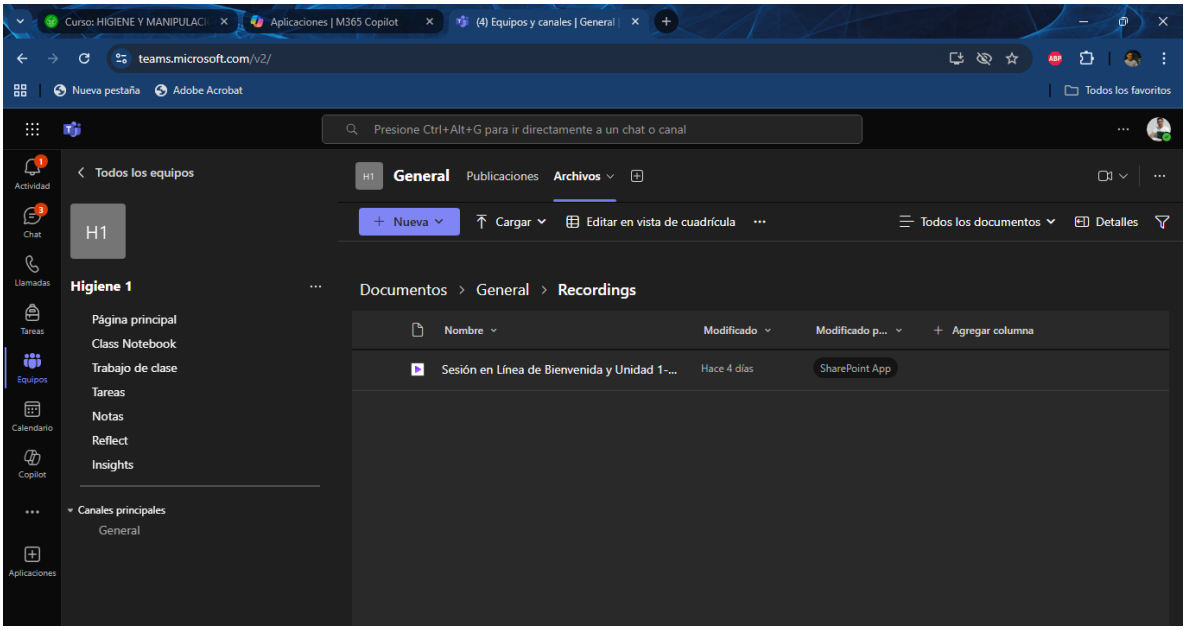




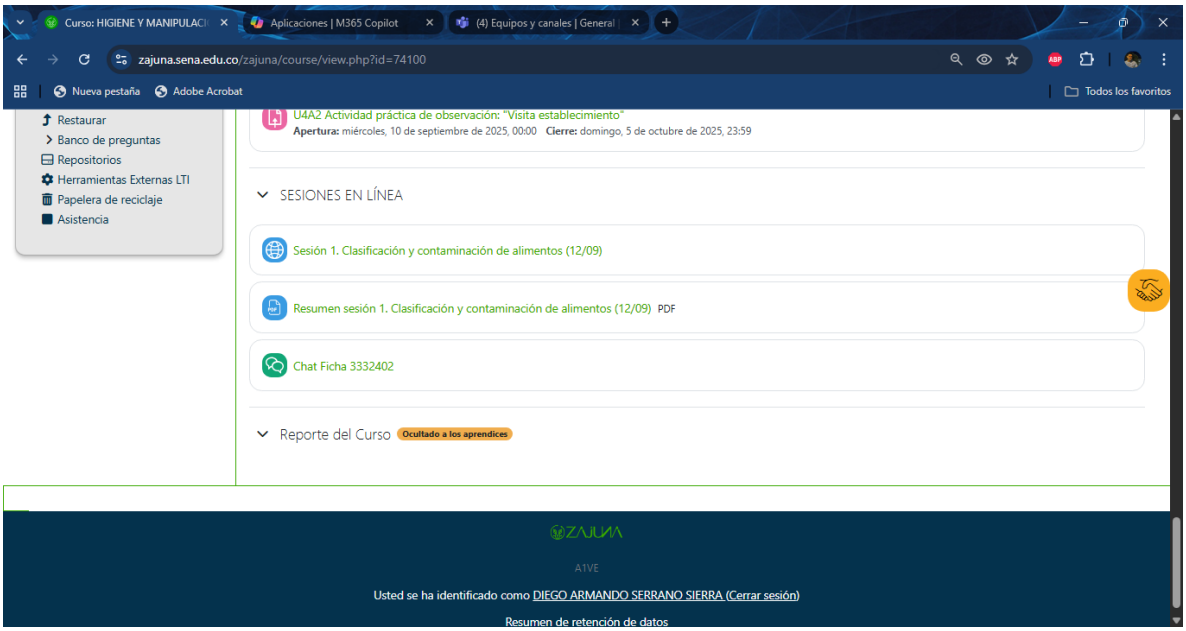
OBLIGACIÓN N°2: Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.

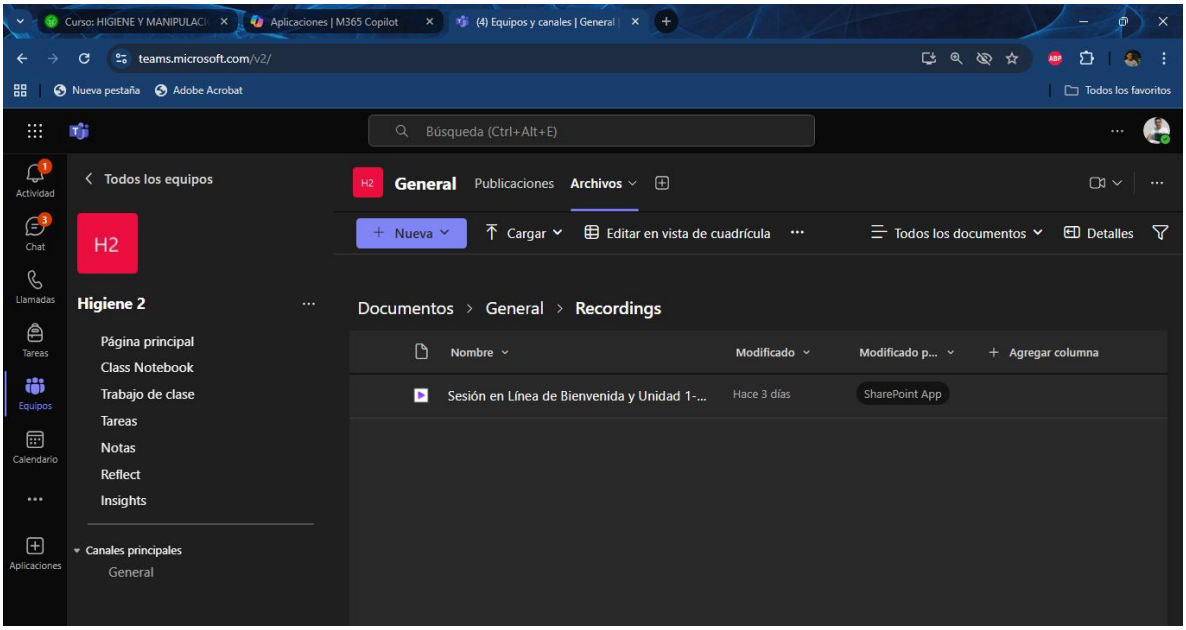
FICHA 3332401: Higiene y manipulación de alimentos



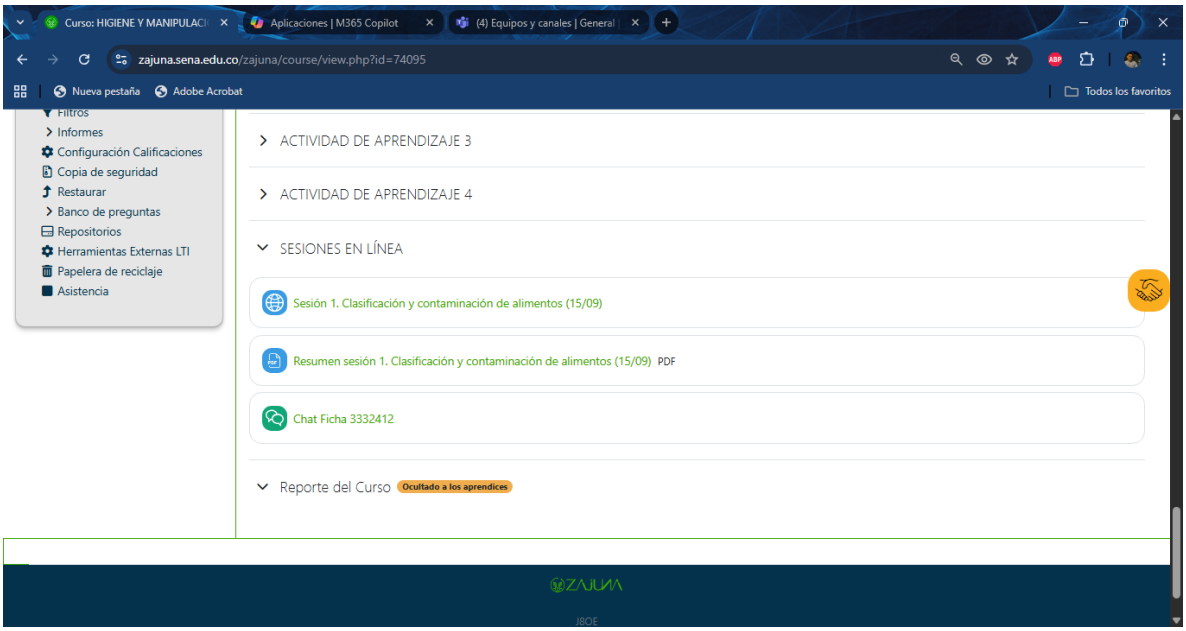


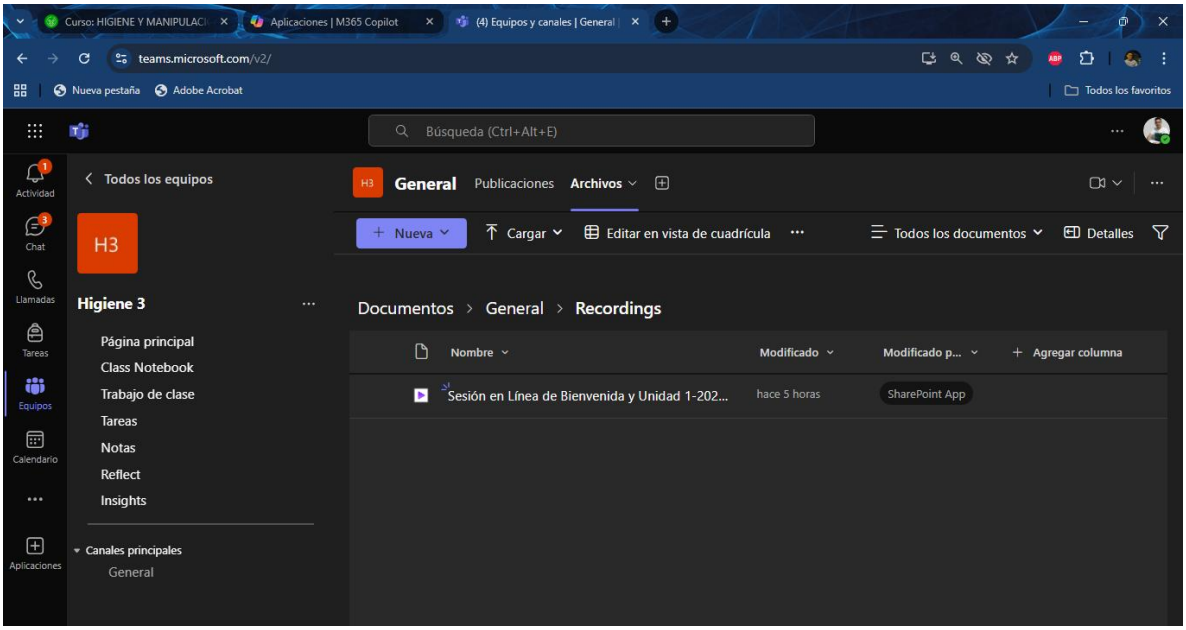
FICHA 3332402 - 3332403: Higiene y Manipulación de Alimentos



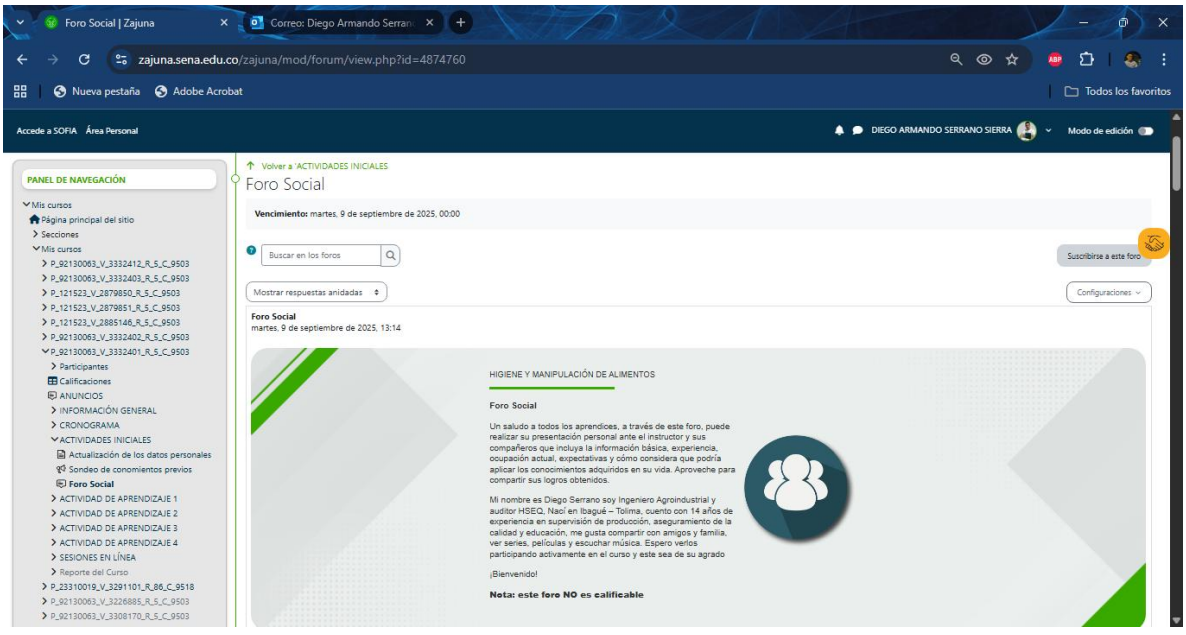


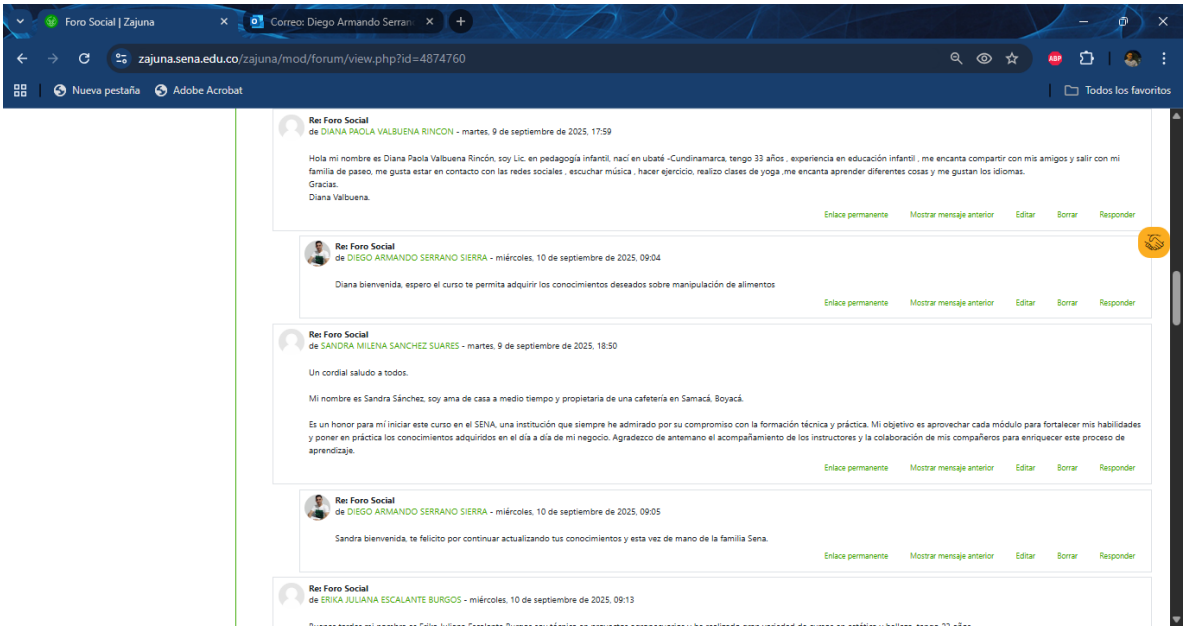
FICHA 3332412: Higiene y Manipulación de Alimentos



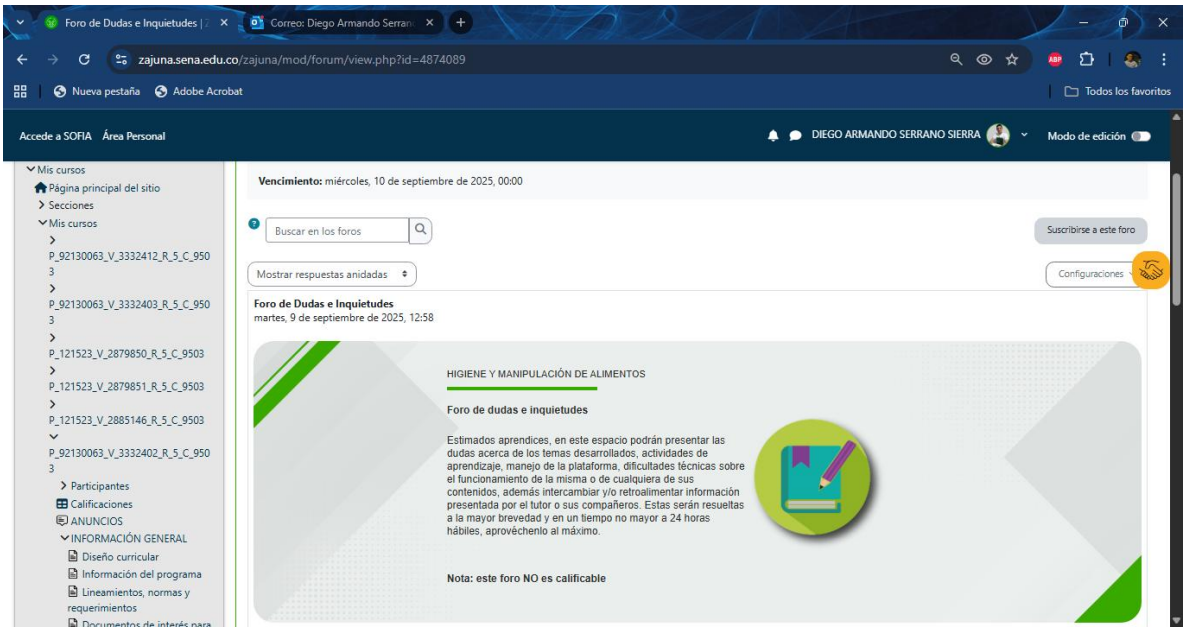


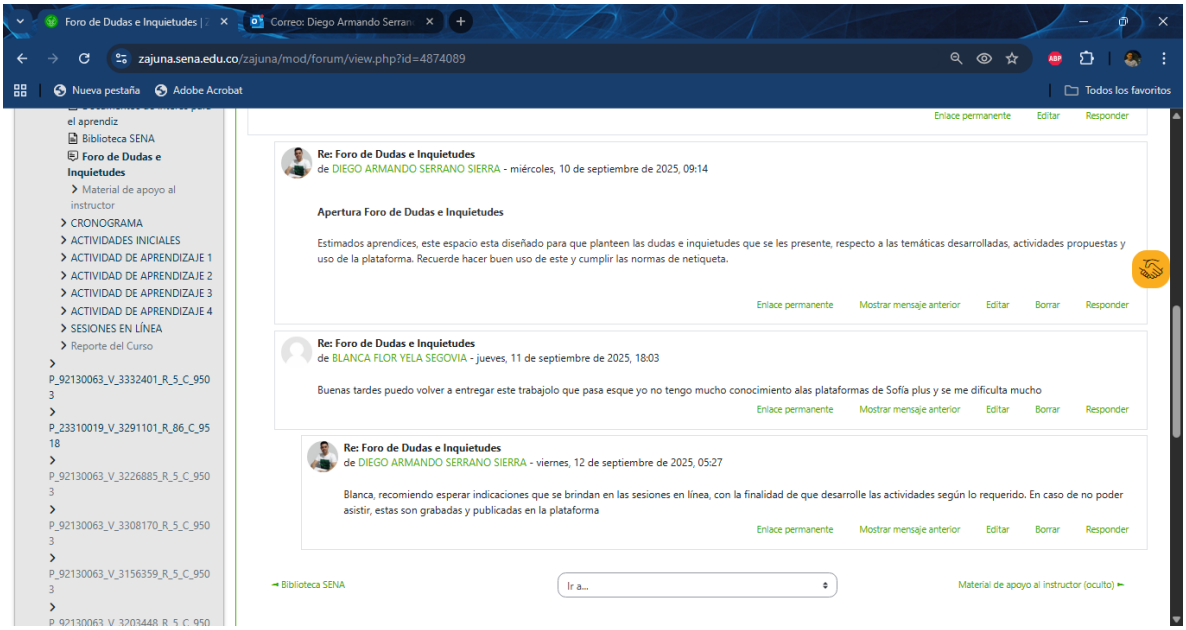
FICHA 3332401: Higiene y manipulación de alimentos



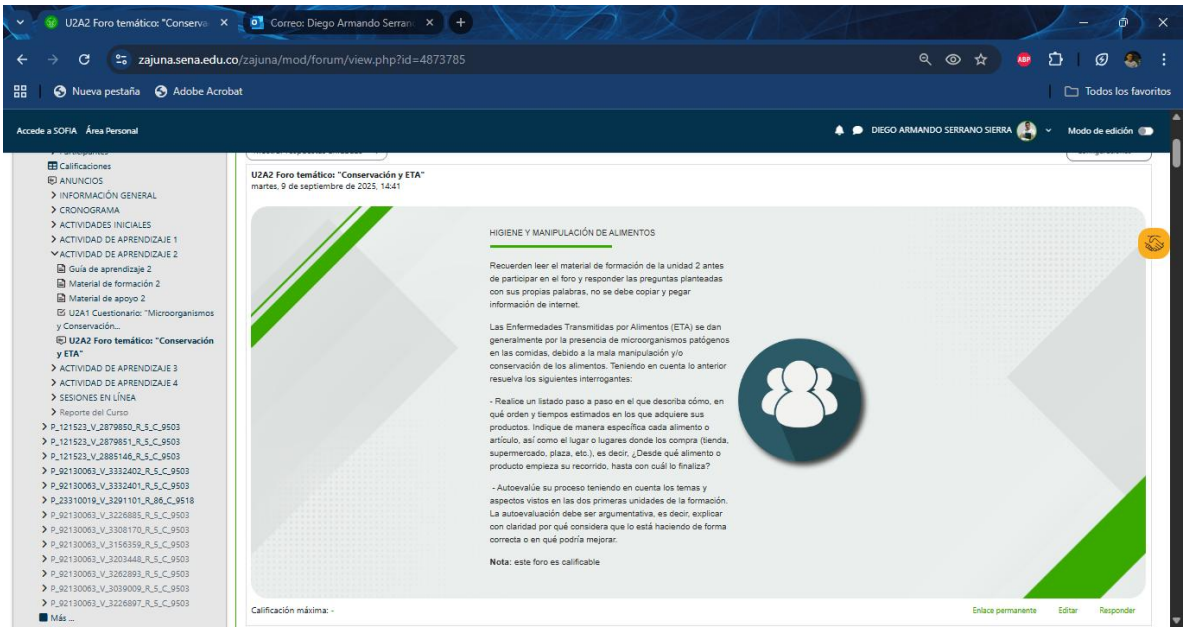


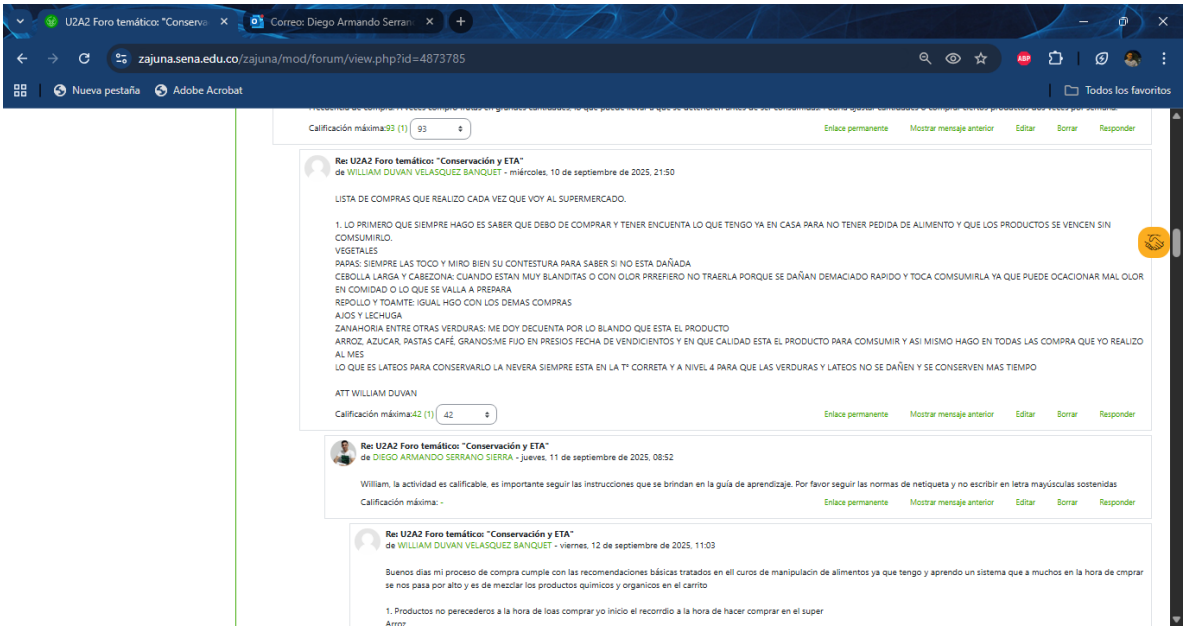
FICHA 3332402: Higiene y Manipulación de Alimentos



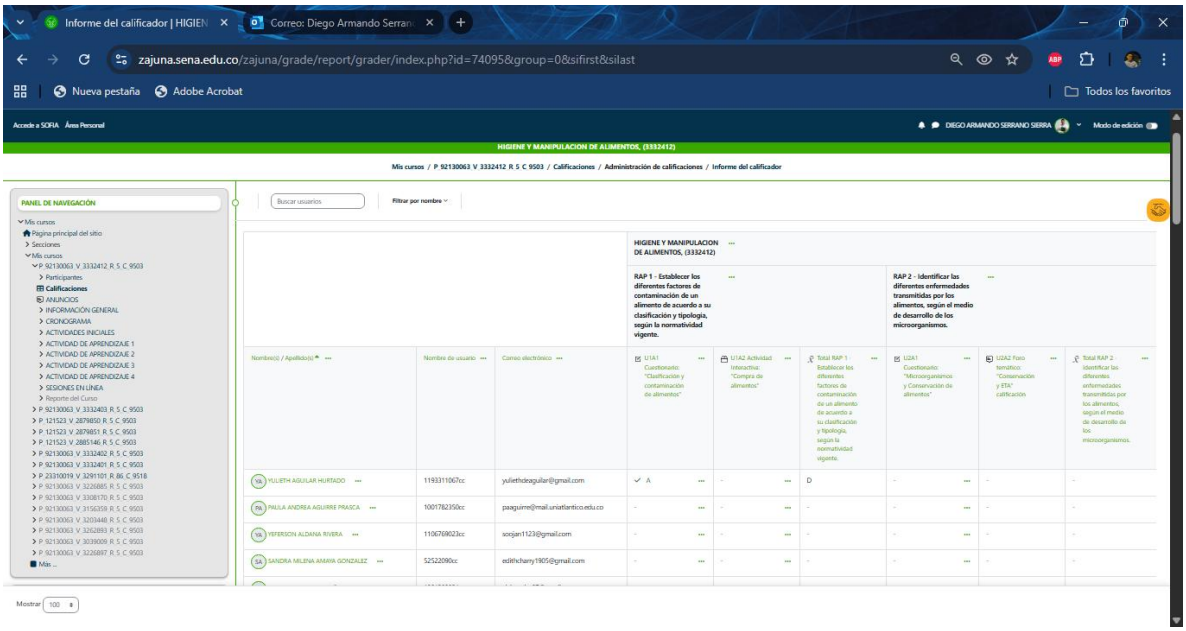


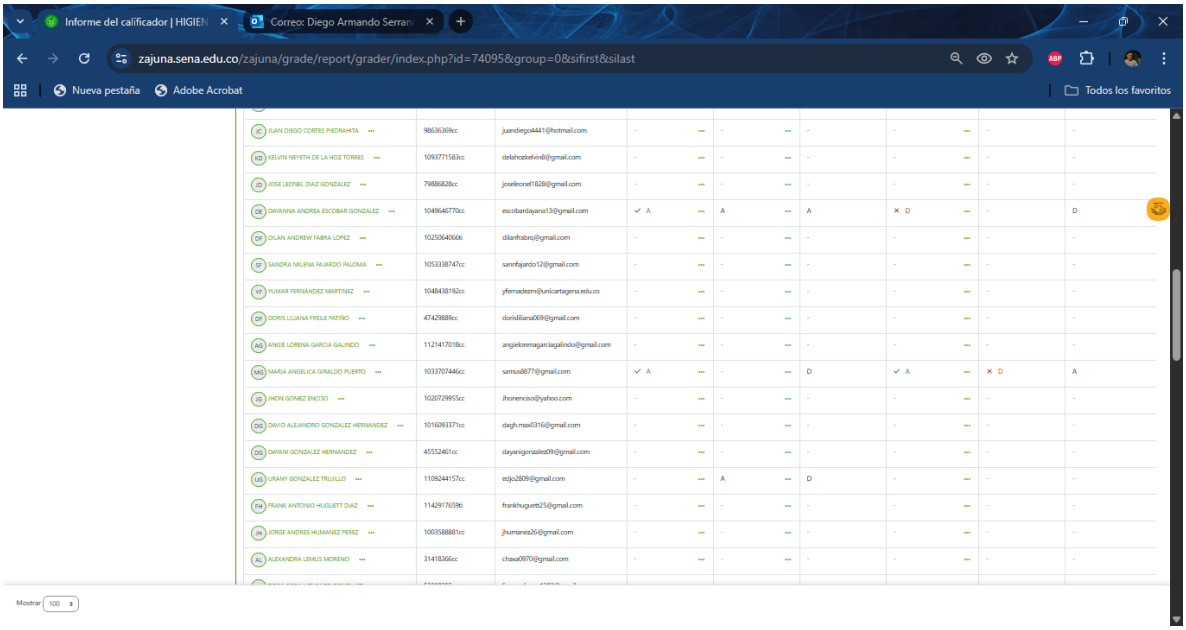
FICHA 3332403: Higiene y Manipulación de Alimentos





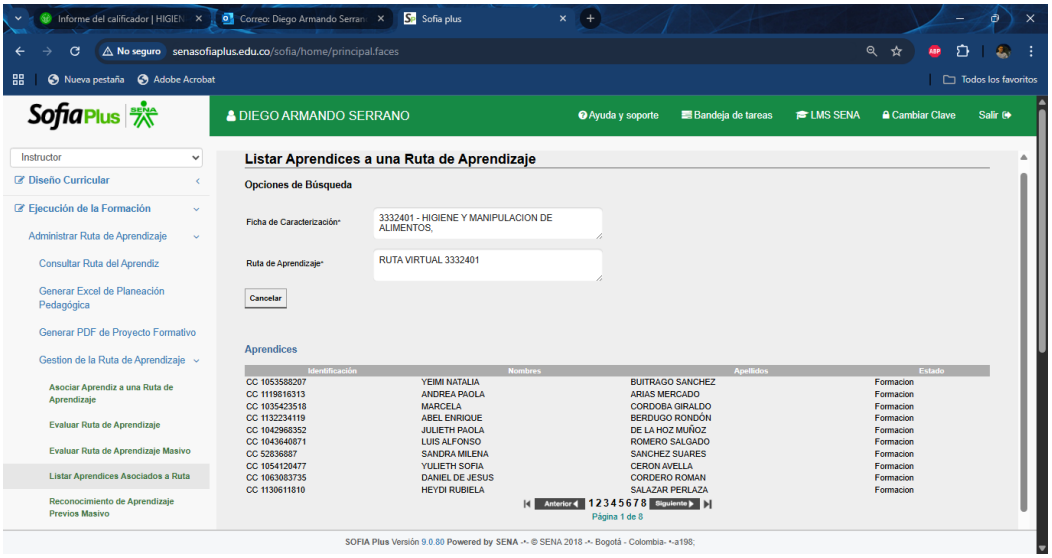
FICHA 3332412: Higiene y Manipulación de Alimento



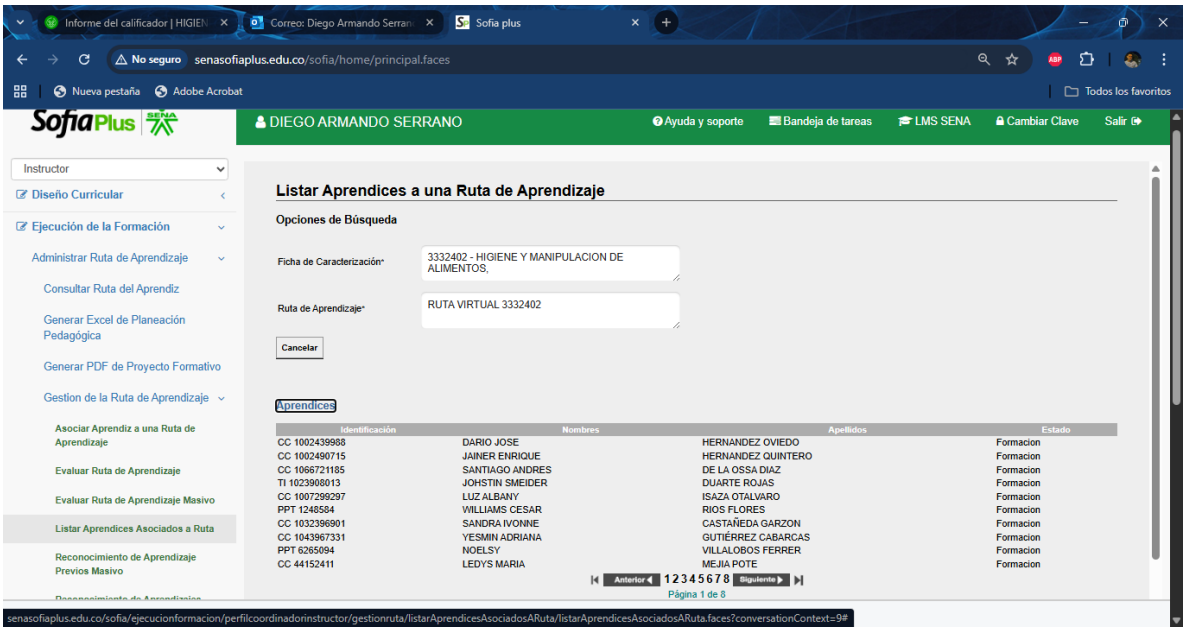


OBLIGACIÓN N°4 Actualizar la información en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación, comunicando oportunamente al coordinador académico las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

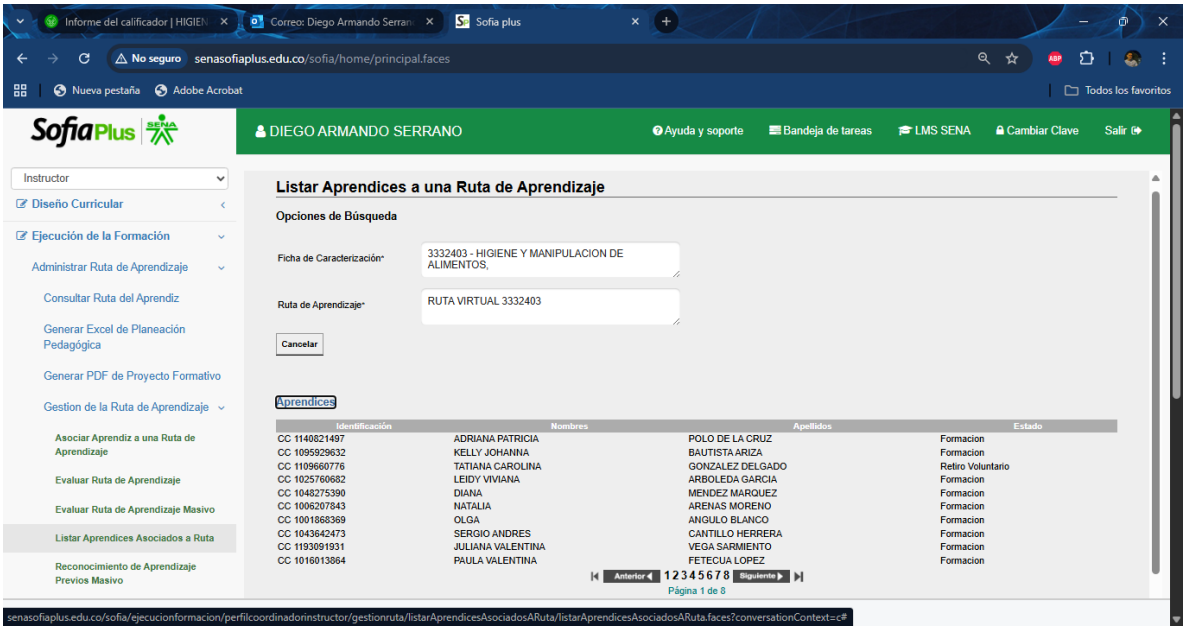
FICHA 3332401: Higiene y manipulación de alimentos



FICHA 3332402: Higiene y Manipulación de Alimentos



FICHA 3332403: Higiene y Manipulación de Alimentos



FICHA 3332412: Higiene y Manipulación de Alimentos

