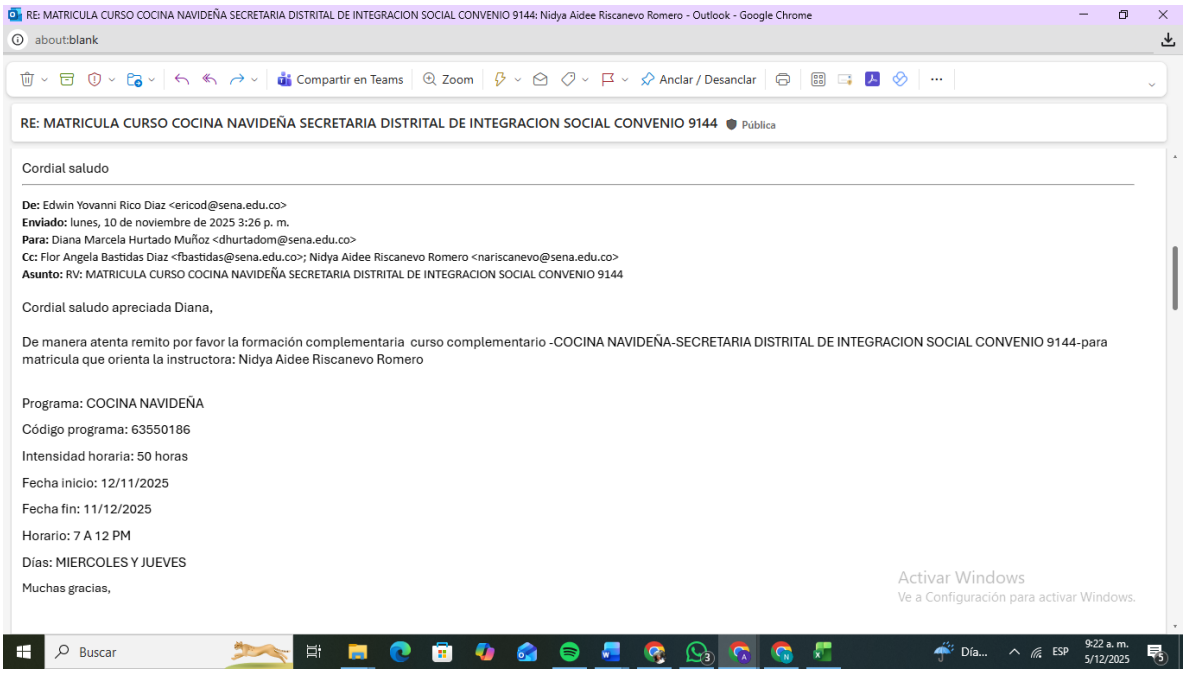
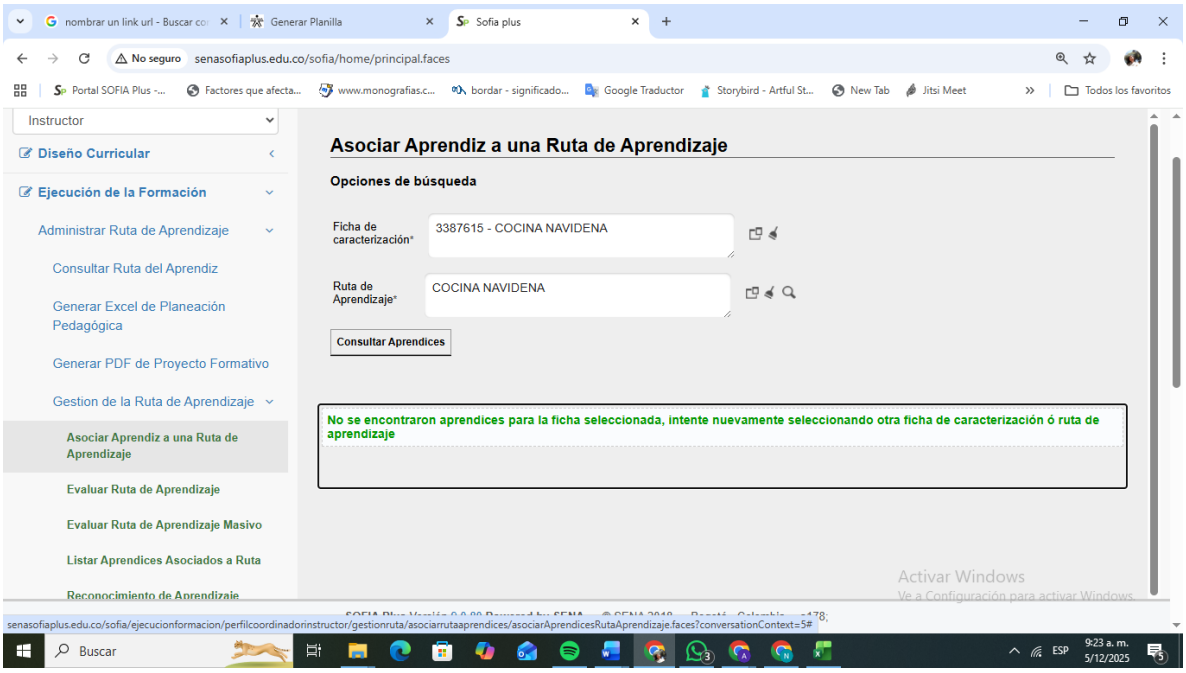
CURSO COCINA NAVIDEÑA 3387615

CORREO DE INSCRIPCION













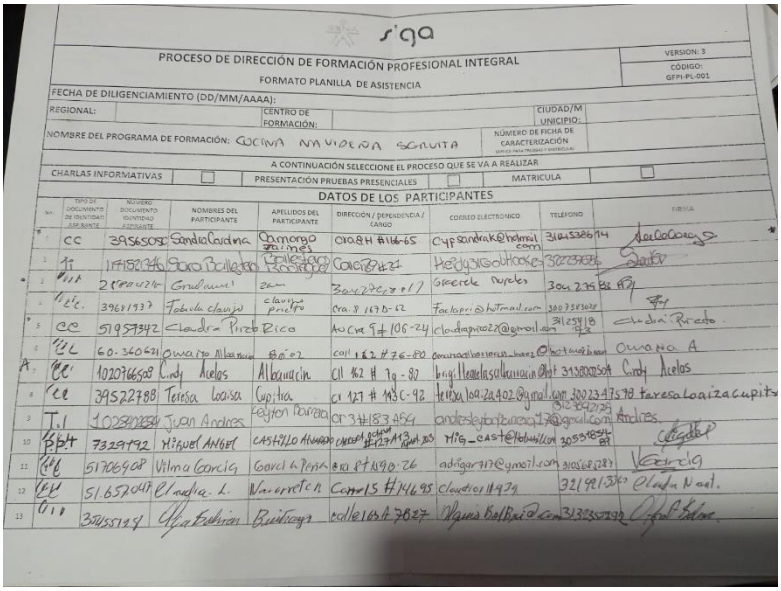



SALIDA DE EMERGENCIA
RESIDUOS NO APROVECHABLES
SENA









sigo

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

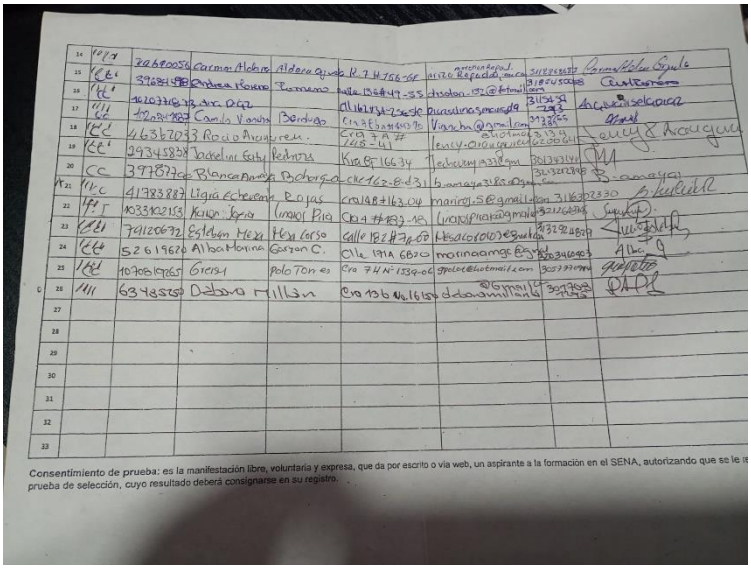
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA NAVIDEÑA SENSITA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL APRENDIZ	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	39565052	Sandra Carolina	Camargo Gomez	cra 8 H #116-65	cyp.sandrak@hotmail.com	3145336744	
2	TI	1141521746	Sara Ballesteros	Ballesteros Rodriguez	Cra 78 #27	Hedysaraballesteros@hotmail.com	3202380574	
3	TI	1000427674	Gruel Ruiz	Zam	Zam 27 # 8-17	Greerck Ruiz@	304 235 88 87	
4	CC	39681937	Fabiola Claujo	claujo prieto	Kra. 8 167b-42	Faclapri@hotmail.com	3007383028	
5	CC	51957342	Claudia Pinzo Rico		Av Cra 9 # 106-24	claudiapinzo2a@gmail.com	3125918	Claudia Pinzo
6	TI	60.360621	Omaira Alba	Bárez	Cra 182 # 76-80			Omaira A
A 7	CC	1020766508	Cindy	Acelas	Cl 162 # 7g - 80		3138003504	Cindy Acelas
8	CC	39522788	Teresa Loaiza	Cupitra	cl 127 # 143C-98	Teresa.loaiza402@gmail.com	3002347598	teresaloaizacupitra
9	TI	1028002854	Juan Andres	Feijoo Rivera	cr 37#187-454	andresfeijoo2000@gmail.com	3102421735	Andres
10	CC	73291792	MIGUEL ANGEL	CASTILLO ALVARADO	CRA 127 # 132A 105	MIG_CAST@hotmail.com	3053468241	
11	CC	51706908	Vilma Garcia	Garcia Pena	KR 81 #190-26	adrigar717@gmail.com	3105582283	
12	CC	51.652047	Claudia L.	Navarrete N	Carro 15 #146 95	claudior1149@	321913143	Claudia Navl.
13	TI	1014551249	Olga Esteban	Buitrago	calle 163A 7827	Olgaes.Bal@gmail.com	3133567192	

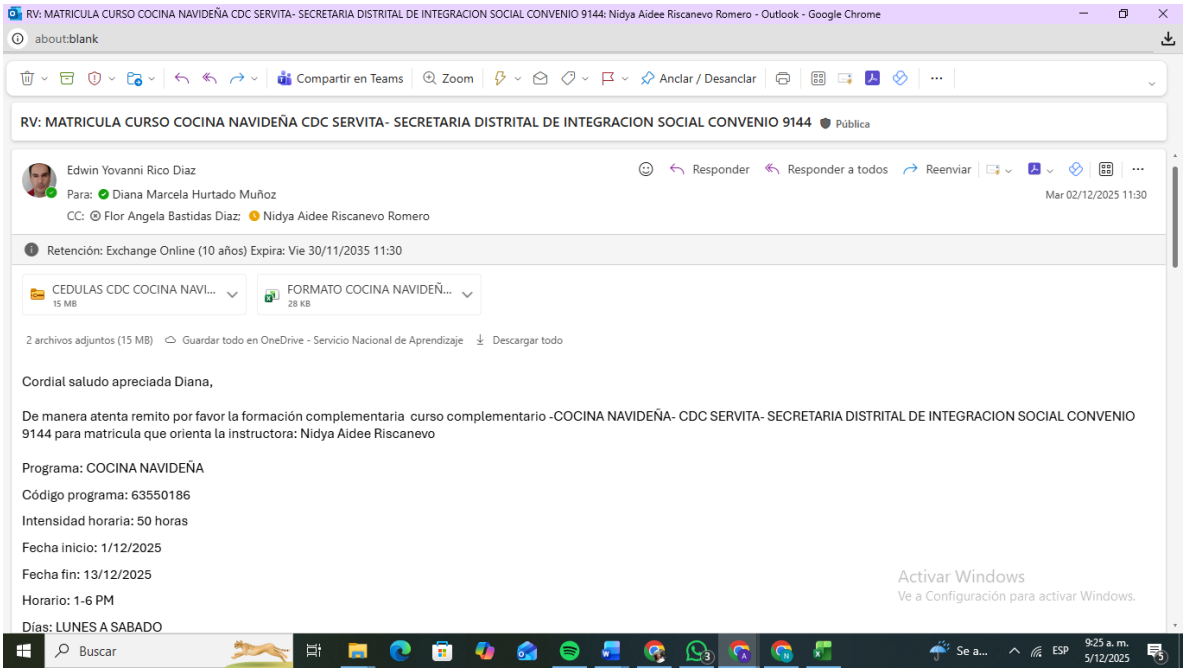


14	TI	1026900526	Carmen Adriana	Alderete Ojeda	R 7 H 156-65	Carmenadriana1	3118268887	Carmen Adriana Ojeda
15	CC	39681	Andrea Romero	Romero	Calle 136B 47-55		3115605288	Cenit Romero
16	TI	1020776878	Jhon Diaz		Cl 162 #54-26	Jhonalon-192@hotmail.com	3113431	
17	TI	1028847827	Camila Vanesa	Bordon	Kra 78 #94-10	Bucaramanga	7383	
18	CC	46367033	Rocio Angarita		Kra 7A # 160-41	Vinacha@gmail.com	3138365	
19	CC	29345828	Yadelina Esther	Redondo	Kra 8F 166 34	Yadelinay1331@gmail.com	3013831	
20	CC	37787	Blanca Ramos	Buitrago	cle 162-8-31	b.ramaya3185@gmail.com	3133232	
21	TI	41783887	Ligia Echeverry	Rojas	cra 148 #162-09	marinaligia@gmail.com	3116322330	
22	TI	1033102153	Kelyn Lorena	Linares Pita	Cra 9 #193-15	Linarespitakarol@gmail.com	3212	
23	CC	79120692	Esteban Mesa	Mesa Corso	Calle 182 #7A-68	Mesacorso607@gmail.com	3132	
24	CC	52619626	Alba Marina	Garzon C.	Cle 191A 68-20	marinaamgc@gmail.com	3013	
25	CC	1070619765	Gricel	Polo Tonos	Cra 7 H N 153A-06	gpolot@hotmail.com	3057	
26	TI	63485750	Deibar	Millan	Cra 136 Nº 161 54	deibarmillan16@gmail.com	3017	
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le re
prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

COCINA NAVIDEÑA PENDIENTE NUMERO DE FICCHA

CORREO DE INSCRIPCION








SALIDA DE
EMERGENCIA







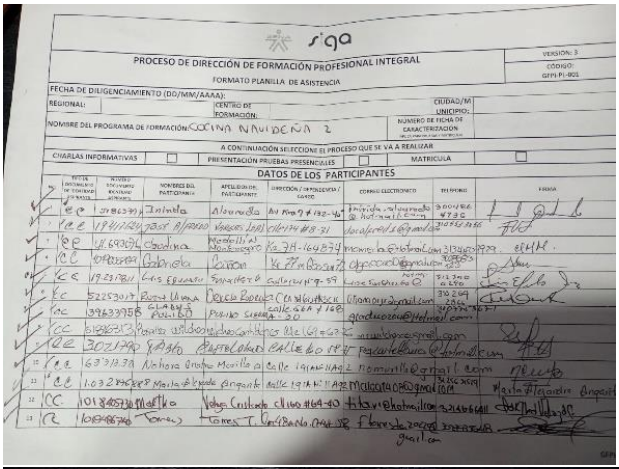





Charlie's







siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: GFPI-FI-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: CENTRO DE FORMACIÓN: CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA NAVIDEÑA 2 NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

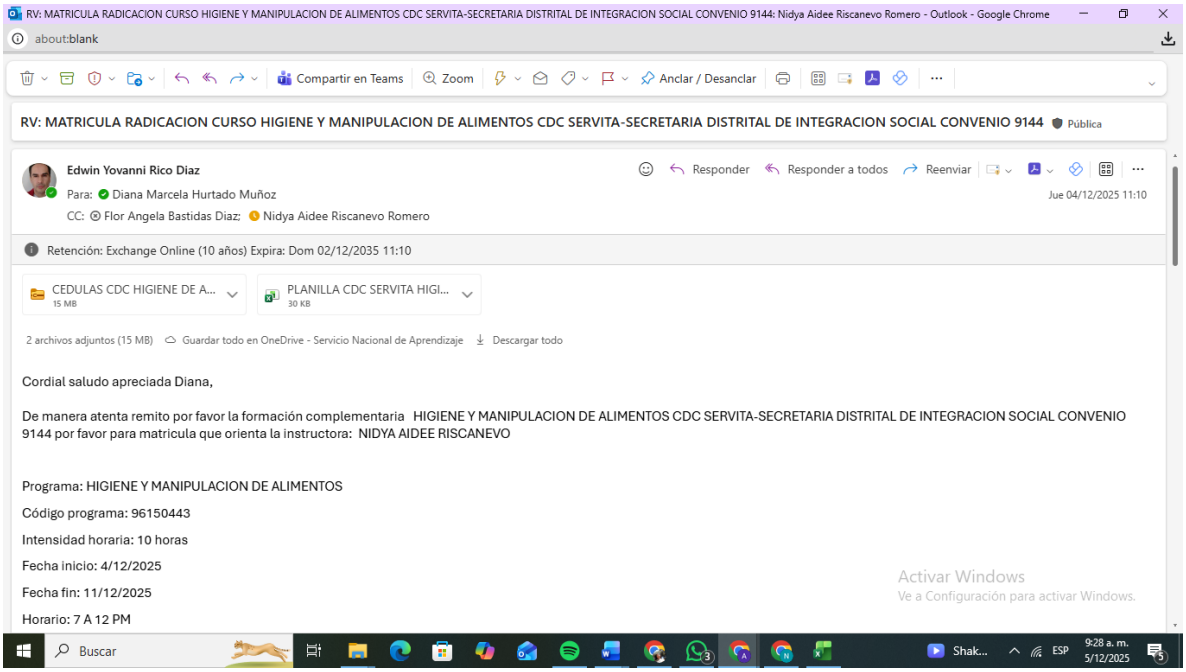
	TIPO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / RESIDENCIA / BARRIO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1214823439	Jennifer	Alvarado	Av Pilo 7 # 132-46	jennifer.alvarado@hotmail.com	3004186739	
2	CC	1194115629	JOSE ROBINSON	VARGAS LUNA	CALLE 14 #8-21	jvargas1618@gmail.com	3045524416	
3	CC	1143693454	Sandra	Montellano	Cra 7H-164834	mcmontellano@hotmail.com	3134650929	
4	CC	1082855899	Gabriela	Duran	Cra 27 # 22-72	gabrieladuran@hotmail.com	3108005	
5	CC	1192378211	Luis Eduardo	Sanabria Gutierrez	Calle 14 # 7-59	luiseduardo@gmail.com	311 3110	
6	CC	52253017	Rocio Ubaque	Rocio Ubaque	Cra 16 calle 14	rubaque@gmail.com	310 269	
7	CC	1136337956	GLADYS PAULED	PAULED SIERRA	CALLE 22A # 16B	gladysp2016@hotmail.com	3006	
8	CC	6158231	Pedro Wilson	Sanchez Cantillo	Mz L Cl 6	wilsonsanchez@gmail.com		
9	CC	3021490	GRADO	CASTELLANOS	CALLE 60 # 17	Rocastellanos@hotmail.com		
10	CC	1673913378	Nathaly Andrea	Montilla Quintero	Calle 19 (AVE 11A) # 2	Nmontilla@hotmail.com		
11	CC	1032456688	Maria Alejandra	Angarita Castro	Calle 19 # 11 A 32	Malecastro0803@gmail.com	3136	
12	CC	1013	Martha	Vargas Cristancho	Cl 16 #169-40	[illegible]	3214	
13	CC	1082	Yeimy	Gomez T.	Cra/Barrio Alm	[illegible]		

14	TI	1028	Paula Andrea	Beltran Bernal	Carrera 1 No 3 #80C-04	Paulaandrea1@hotmail.com	3028344748	Paula Beltran
15	TI	1111	Daniela	Garcia	Carrera 80 #13-21	garciadaniela@gmail.com	3022	
16	CC	1033	Cindy	Vivias Lopez	Cra 3H 166A 23	cindyjoha	3168213880	
17	CC	80.8	ALMANDO	CUTIBANCO	—	—	3189	
18	CC	39681	Yuli	Mendez	Cra 16 #72-59	Yuli	3222	
19	CC	26920	Deni	Dussan			3202	

...sentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una ...eba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

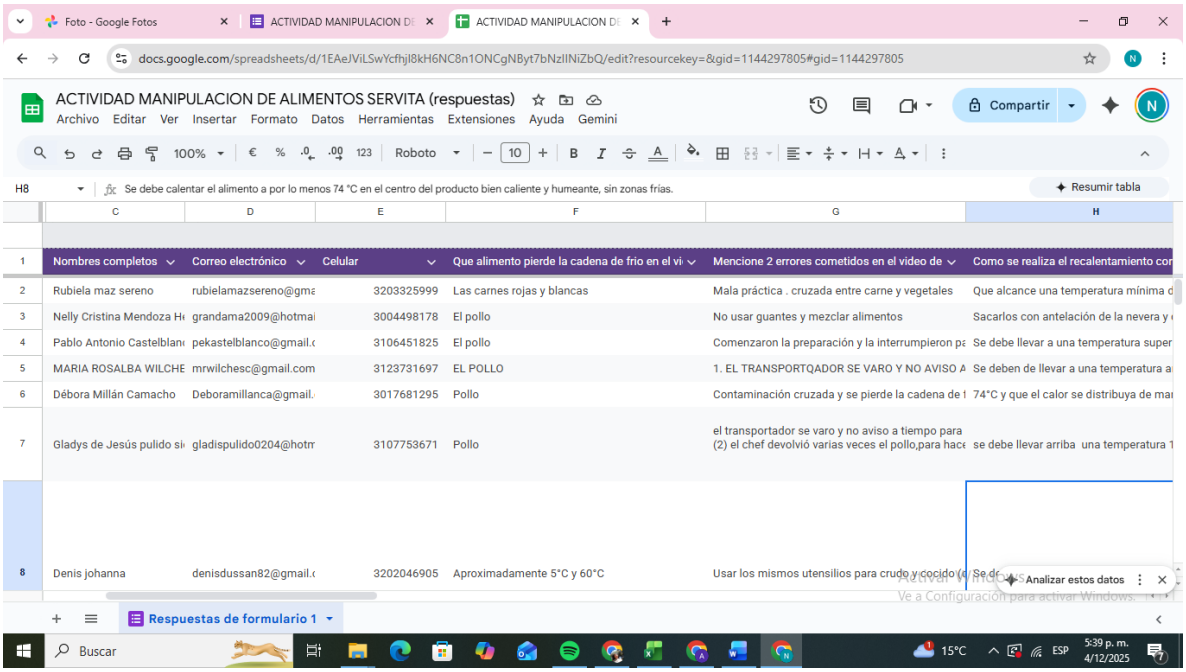
HIGIENE DE ALIMENTOS CDC PENDIENTE FICHA ASIGNAR

CORREO DE INSRIPCION





ACTIVIDADES



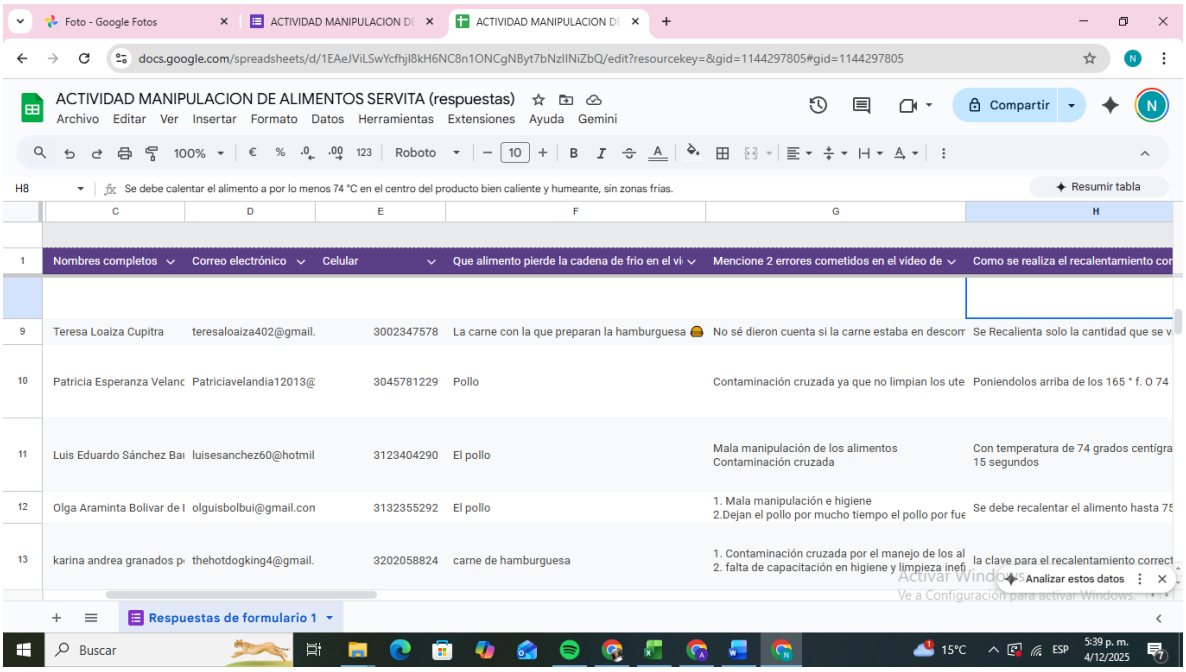
ACTIVIDAD MANIPULACION DE ALIMENTOS SERVITA (respuestas)

docs.google.com/spreadsheets/d/1EAeJViLSwYcfhjl8kH6NC8n1ONCgNByt7bNzIINiZbQ/edit?resourcekey=&gid=1144297805#gid=1144297805

H8: Se debe calentar el alimento a por lo menos 74 °C en el centro del producto bien caliente y humeante, sin zonas frías.

	Nombres completos	Correo electrónico	Celular	Que alimento pierde la cadena de frio en el vi	Mencione 2 errores cometidos en el video de	Como se realiza el recalentamiento cor
2	Rubiela maz sereno	rubielamazsereno@gma	3203325999	Las carnes rojas y blancas	Mala práctica . cruzada entre carne y vegetales	Que alcance una temperatura mínima d
3	Nelly Cristina Mendoza He	grandama2009@hotmai	3004498178	El pollo	No usar guantes y mezclar alimentos	Sacarlos con antelación de la nevera y
4	Pablo Antonio Castelblanc	pekastelblanco@gmail.c	3106451825	El pollo	Comenzaron la preparación y la interrumpieron pa	Se debe llevar a una temperatura super
5	MARIA ROSALBA WILCHE	mrwilchesc@gmail.com	3123731697	EL POLLO	1. EL TRANSPORTQADOR SE VARO Y NO AVISO A	Se deben de llevar a una temperatura a
6	Débora Millán Camacho	Deboramillanca@gmail.	3017681295	Pollo	Contaminación cruzada y se pierde la cadena de t	74°C y que el calor se distribuya de ma
7	Gladys de Jesús pulido si	gladispulido0204@hotm	3107753671	Pollo	el transportador se varo y no aviso a tiempo para (2) el chef devolvió varias veces el pollo,para hace	se debe llevar arriba una temperatura 1
8	Denis johanna	denisdussan82@gmail.c	3202046905	Aproximadamente 5°C y 60°C	Usar los mismos utensilios para crudo y cocido (c	Se de

Respuestas de formulario 1



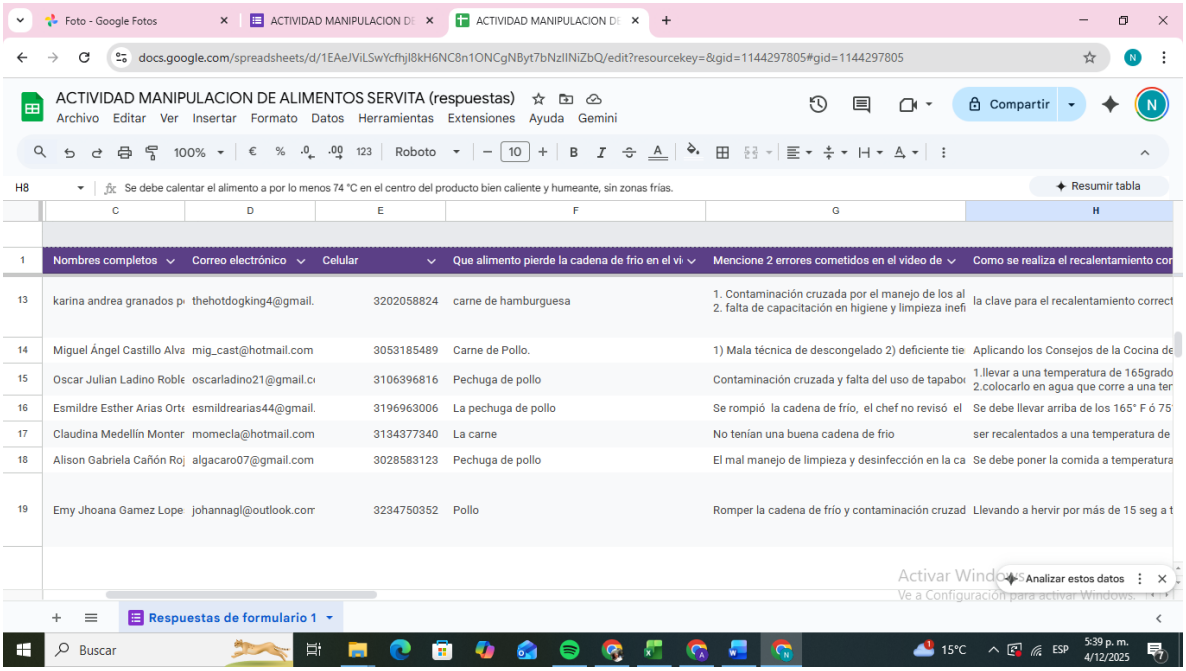
ACTIVIDAD MANIPULACION DE ALIMENTOS SERVITA (respuestas)

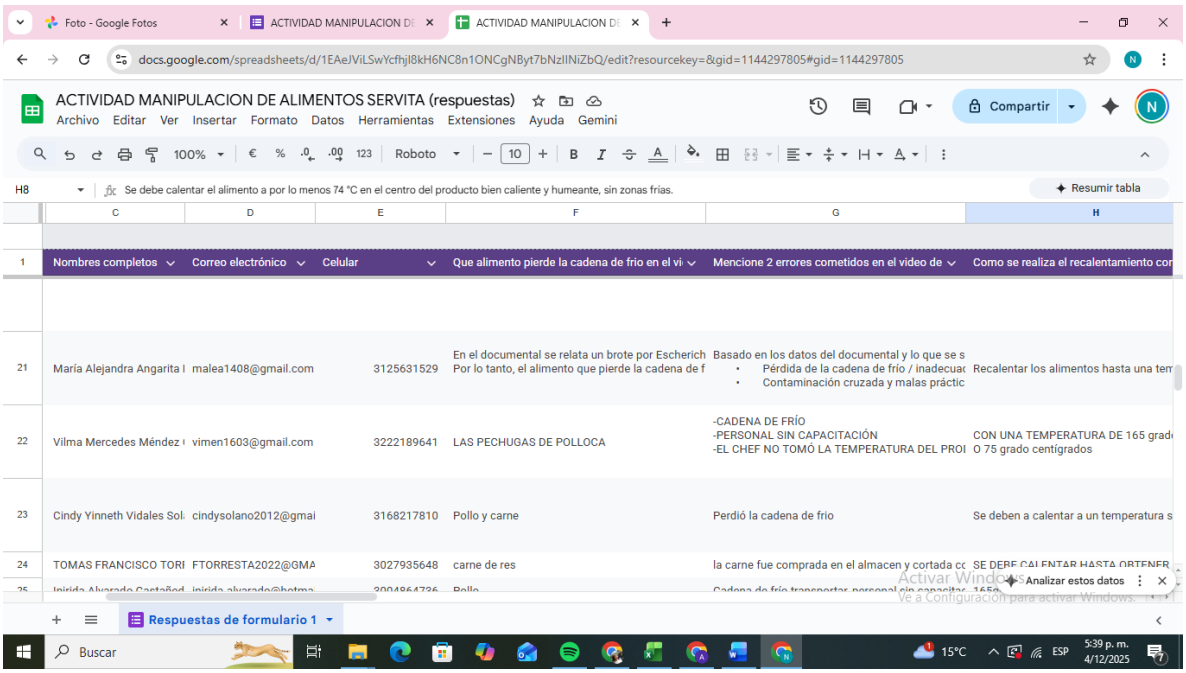
docs.google.com/spreadsheets/d/1EAeJViLSwYcfhjl8kH6NC8n1ONCgNByt7bNzIINiZbQ/edit?resourcekey=&gid=1144297805#gid=1144297805

H8: Se debe calentar el alimento a por lo menos 74 °C en el centro del producto bien caliente y humeante, sin zonas frías.

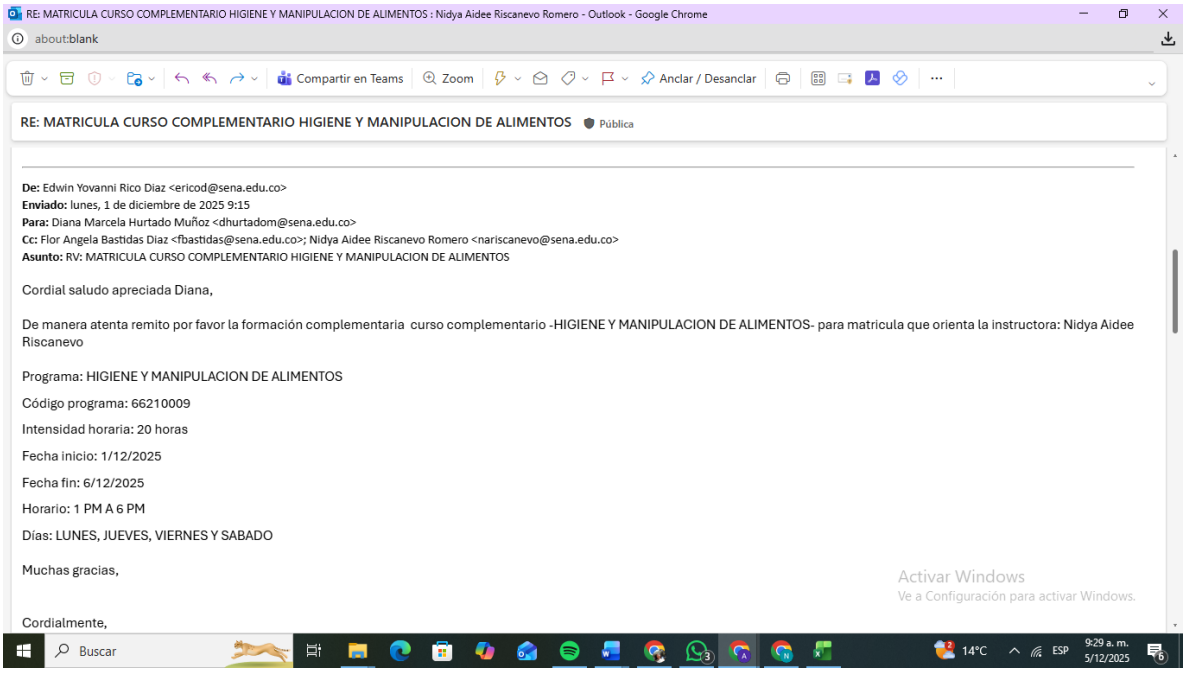
	Nombres completos	Correo electrónico	Celular	Que alimento pierde la cadena de frio en el vi	Mencione 2 errores cometidos en el video de	Como se realiza el recalentamiento cor
9	Teresa Loaiza Cupitra	teresaloaiza402@gmail.	3002347578	La carne con la que preparan la hamburguesa	No sé dieron cuenta si la carne estaba en descon	Se Recalienta solo la cantidad que se v
10	Patricia Esperanza Velanc	Patriciavelandia12013@	3045781229	Pollo	Contaminación cruzada ya que no limpian los ute	Poniendolos arriba de los 165 ° f. O 74
11	Luis Eduardo Sánchez Bai	luisesanchez60@hotmil	3123404290	El pollo	Mala manipulación de los alimentos Contaminación cruzada	Con temperatura de 74 grados centígra 15 segundos
12	Olga Araminta Bolivar de l	olguisbolbui@gmail.con	3132355292	El pollo	1. Mala manipulación e higiene 2.Dejan el pollo por mucho tiempo el pollo por fue	Se debe recalentar el alimento hasta 75
13	karina andrea granados p	thehotdogking4@gmail.	3202058824	carne de hamburguesa	1. Contaminación cruzada por el manejo de los al 2. falta de capacitación en higiene y limpieza inefi	la clave para el recalentamiento correct

Respuestas de formulario 1


Foto - Google Fotos
ACTIVIDAD MANIPULACION DE
ACTIVIDAD MANIPULACION DE
docs.google.com/spreadsheets/d/1EAeJViLSwYcfhjl8kH6NC8n1ONCgNByt7bNzIINiZbQ/edit?resourcekey=&gid=1144297805#gid=1144297805
ACTIVIDAD MANIPULACION DE ALIMENTOS SERVITA (respuestas)
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
H8
Se debe calentar el alimento a por lo menos 74 °C en el centro del producto bien caliente y humeante, sin zonas frías.
Resumir tabla
Nombres completos
Correo electrónico
Celular
Que alimento pierde la cadena de frio en el vi
Mencione 2 errores cometidos en el video de
Como se realiza el recalentamiento cor
karina andrea granados p
thehotdogking4@gmail.
3202058824
carne de hamburguesa
1. Contaminación cruzada por el manejo de los al
2. falta de capacitación en higiene y limpieza inefi
la clave para el recalentamiento correct
Miguel Ángel Castillo Alva
mig_cast@hotmail.com
3053185489
Carne de Pollo.
1) Mala técnica de descongelado 2) deficiente tie
Aplicando los Consejos de la Cocina de
Oscar Julian Ladino Roble
oscarladino21@gmail.c
3106396816
Pechuga de pollo
Contaminación cruzada y falta del uso de tapabo
1.llevar a una temperatura de 165grado
2.colocarlo en agua que corre a una ter
Esmildre Esther Arias Orte
esmildrearias44@gmail.
3196963006
La pechuga de pollo
Se rompió la cadena de frío, el chef no revisó el
Se debe llevar arriba de los 165° F ó 75
Claudina Medellín Monter
momecla@hotmail.com
3134377340
La carne
No tenían una buena cadena de frio
ser recalentados a una temperatura de
Alison Gabriela Cañón Roj
algacaro07@gmail.com
3028583123
Pechuga de pollo
El mal manejo de limpieza y desinfección en la ca
Se debe poner la comida a temperatura
Emy Jhoana Gamez Lope
johannagl@outlook.com
3234750352
Pollo
Romper la cadena de frío y contaminación cruzad
Llevando a hervir por más de 15 seg a t
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Analizar estos datos
Respuestas de formulario 1
Buscar
15°C
ESP
5:39 p. m.
4/12/2025


Foto - Google Fotos
ACTIVIDAD MANIPULACION DE
ACTIVIDAD MANIPULACION DE
docs.google.com/spreadsheets/d/1EAeJViLSwYcfhjl8kH6NC8n1ONCgNByt7bNzIINiZbQ/edit?resourcekey=&gid=1144297805#gid=1144297805
ACTIVIDAD MANIPULACION DE ALIMENTOS SERVITA (respuestas)
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
H8
Se debe calentar el alimento a por lo menos 74 °C en el centro del producto bien caliente y humeante, sin zonas frías.
Resumir tabla
Nombres completos
Correo electrónico
Celular
Que alimento pierde la cadena de frio en el vi
Mencione 2 errores cometidos en el video de
Como se realiza el recalentamiento cor
María Alejandra Angarita I
malea1408@gmail.com
3125631529
En el documental se relata un brote por Escherich
Por lo tanto, el alimento que pierde la cadena de f
Basado en los datos del documental y lo que se s
• Pérdida de la cadena de frío / inadecuac
• Contaminación cruzada y malas práctic
Recalentar los alimentos hasta una ter
Vilma Mercedes Méndez I
vimen1603@gmail.com
3222189641
LAS PECHUGAS DE POLLOCA
-CADENA DE FRÍO
-PERSONAL SIN CAPACITACIÓN
-EL CHEF NO TOMÓ LA TEMPERATURA DEL PROI
CON UNA TEMPERATURA DE 165 grad
O 75 grado centígrados
Cindy Yinneth Vidales Sol
cindysolano2012@gmai
3168217810
Pollo y carne
Perdió la cadena de frio
Se deben a calentar a un temperatura s
TOMAS FRANCISCO TORI
FTORRESTA2022@GMA
3027935648
carne de res
la carne fue comprada en el almacen y cortada cc
SE DEBE CALENTAR HASTA OBTENER
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Analizar estos datos
Respuestas de formulario 1
Buscar
15°C
ESP
5:39 p. m.
4/12/2025

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS CAMARA Y CIO



RE: MATRICULA CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS : Nidya Aidee Riscanevo Romero - Outlook - Google Chrome

about:blank

Compartir en Teams | Zoom | Anclar / Desanclar

RE: MATRICULA CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Pública

De: Edwin Yovanni Rico Diaz <ericod@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 1 de diciembre de 2025 9:15
Para: Diana Marcela Hurtado Muñoz <dhurtadom@sena.edu.co>
Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Nidya Aidee Riscanevo Romero <nariscanevo@sena.edu.co>
Asunto: RV: MATRICULA CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cordial saludo apreciada Diana,

De manera atenta remito por favor la formación complementaria curso complementario -HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- para matricula que orienta la instructora: Nidya Aidee Riscanevo

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Código programa: 66210009

Intensidad horaria: 20 horas

Fecha inicio: 1/12/2025

Fecha fin: 6/12/2025

Horario: 1 PM A 6 PM

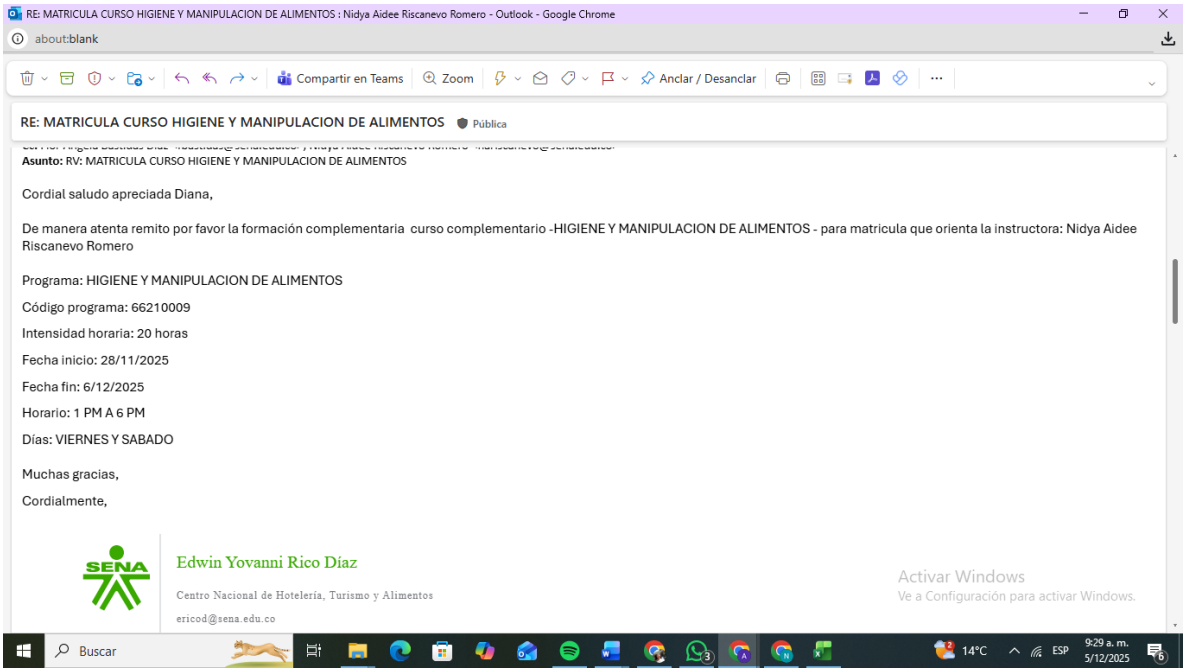
Días: LUNES, JUEVES, VIERNES Y SABADO

Muchas gracias,

Cordialmente,

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Buscar | 14°C | ESP | 9:29 a. m. 5/12/2025



RE: MATRICULA CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS : Nidya Aidee Riscanevo Romero - Outlook - Google Chrome

about:blank

Compartir en Teams | Zoom | Anclar / Desanclar

RE: MATRICULA CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Pública

Asunto: RV: MATRICULA CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cordial saludo apreciada Diana,

De manera atenta remito por favor la formación complementaria curso complementario -HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - para matricula que orienta la instructora: Nidya Aidee Riscanevo Romero

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Código programa: 66210009

Intensidad horaria: 20 horas

Fecha inicio: 28/11/2025

Fecha fin: 6/12/2025

Horario: 1 PM A 6 PM

Días: VIERNES Y SABADO

Muchas gracias,

Cordialmente,

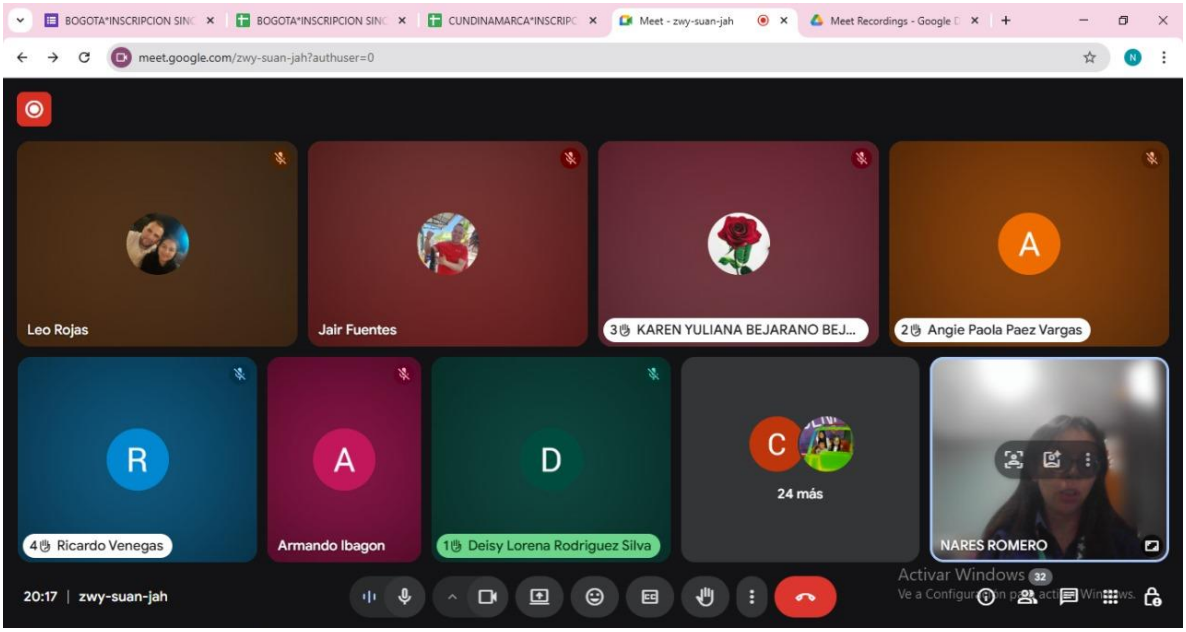
Edwin Yovanni Rico Díaz

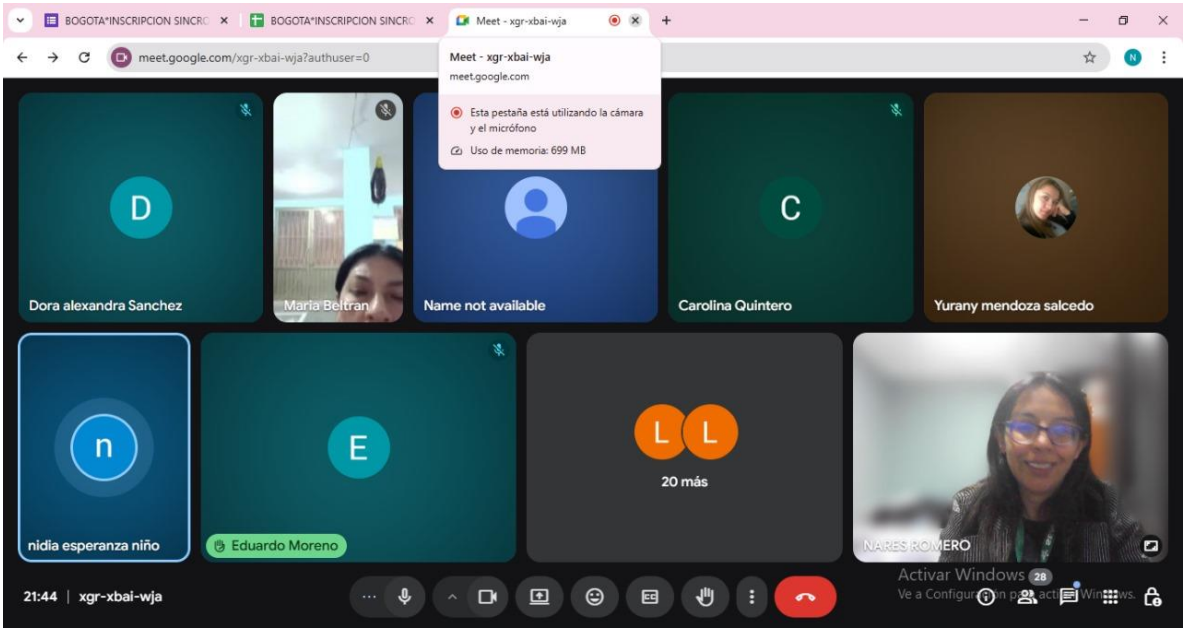
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

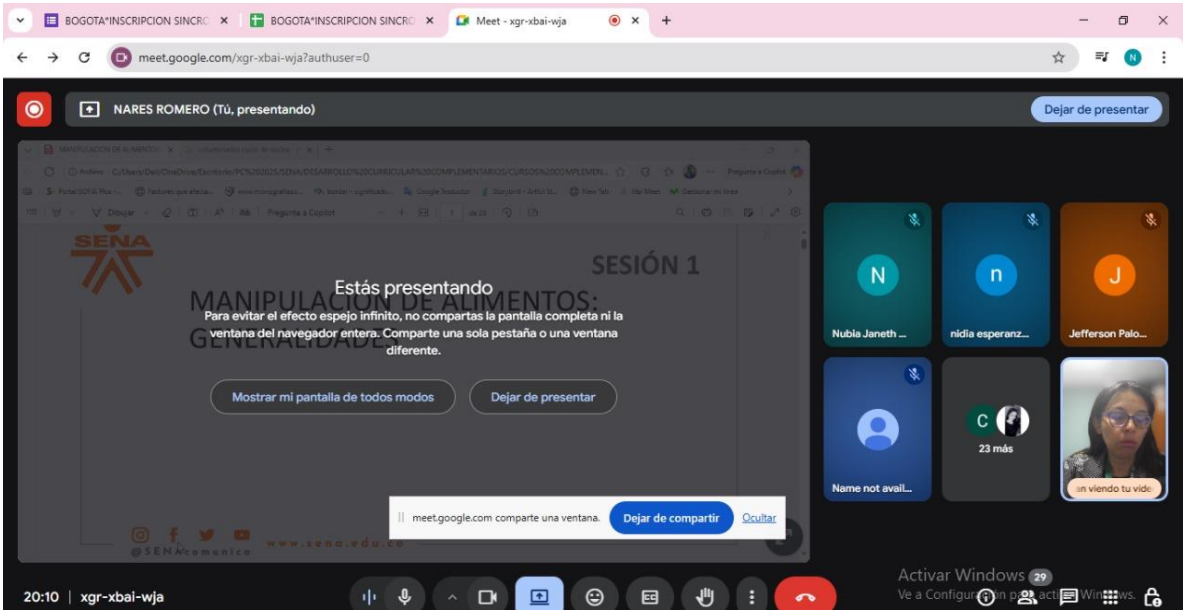
ericod@sena.edu.co

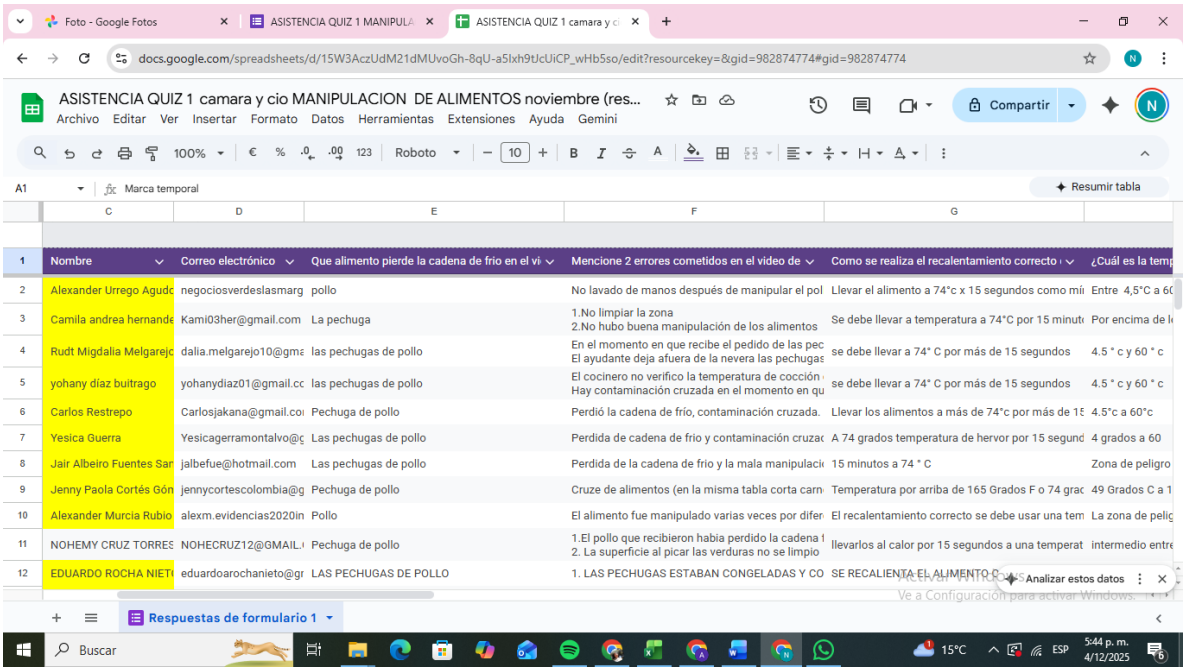
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Buscar | 14°C | ESP | 9:29 a. m. 5/12/2025

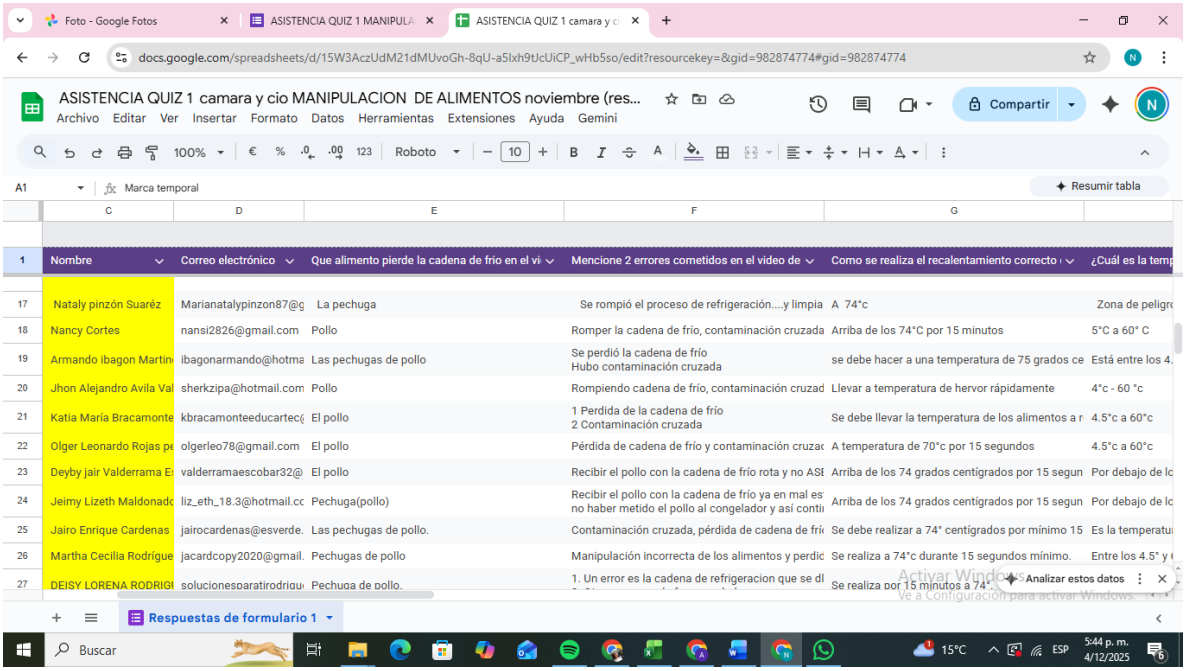

meet.google.com/zwy-suan-jah?authuser=0
Leo Rojas
Jair Fuentes
3 KAREN YULIANA BEJARANO BEJ...
2 Angie Paola Paez Vargas
A
R
A
D
C
24 más
4 Ricardo Venegas
Armando Ibagon
1 Deisy Lorena Rodriguez Silva
NARES ROMERO
20:17 | zwy-suan-jah
Activar Windows

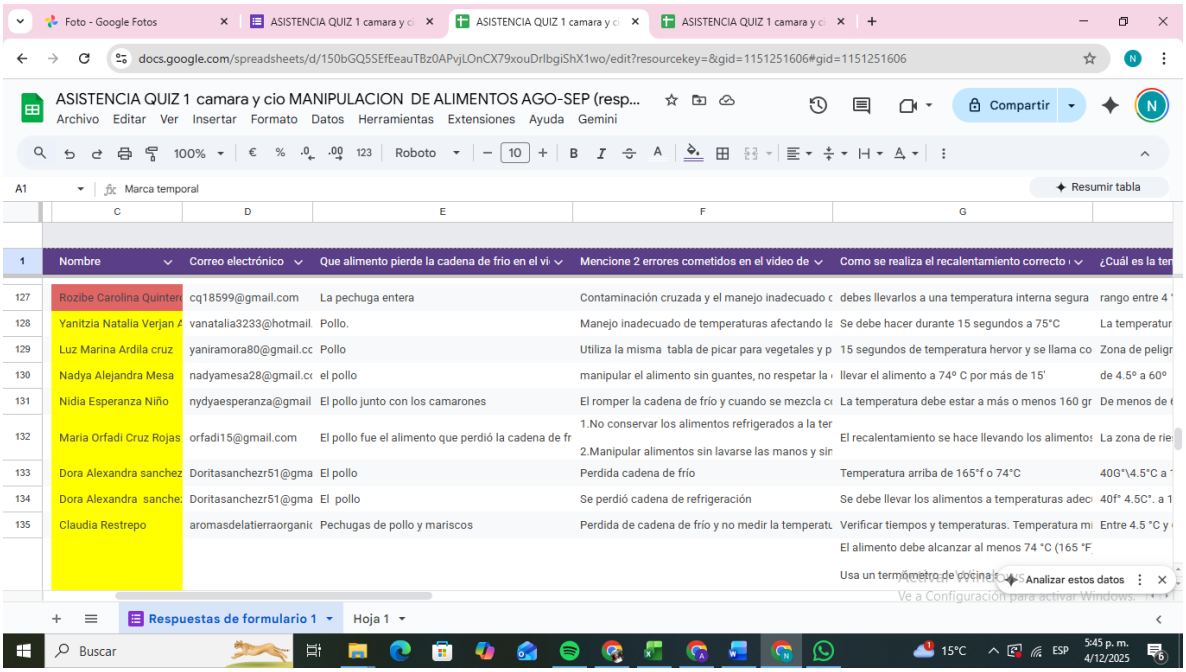

meet.google.com/xgr-xbai-wja?authuser=0
Meet - xgr-xbai-wja
meet.google.com
Esta pestaña está utilizando la cámara y el micrófono
Uso de memoria: 699 MB
D
C
Dora alexandra Sanchez
Maria Beltran
Name not available
Carolina Quintero
Yurany mendoza salcedo
n
E
L L
20 más
nidia esperanza niño
Eduardo Moreno
NARES ROMERO
21:44 | xgr-xbai-wja
Activar Windows

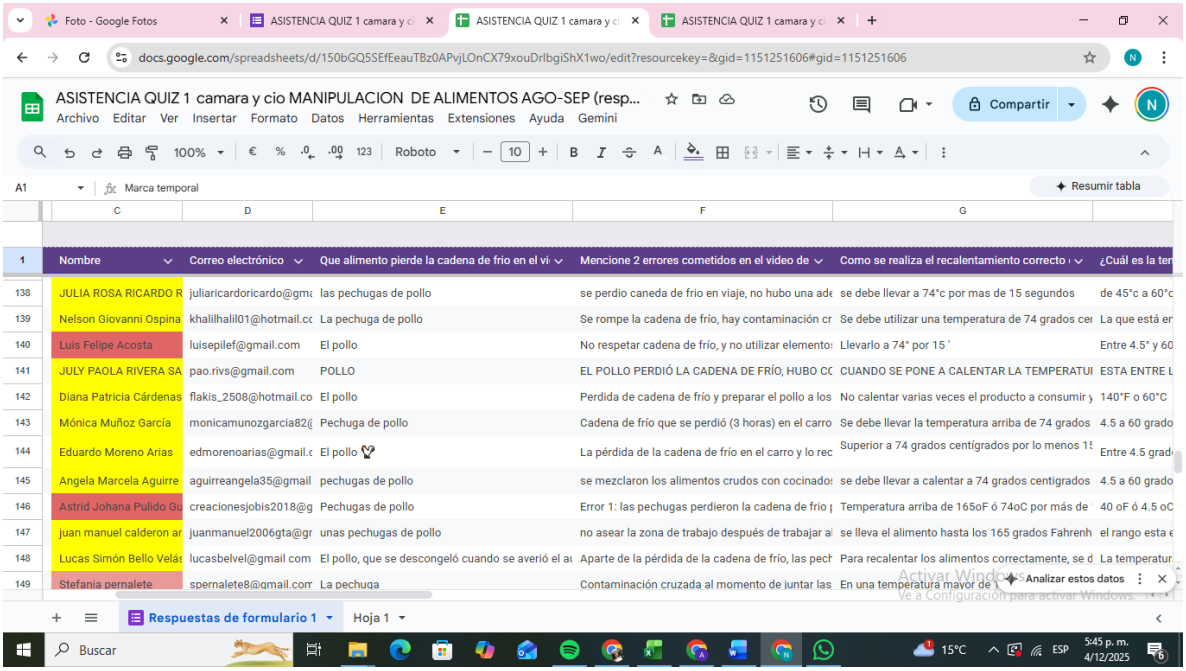




	Nombre	Correo electrónico	Que alimento pierde la cadena de frio en el vi	Mencione 2 errores cometidos en el video de	Como se realiza el recalentamiento correcto	¿Cuál es la temp
2	Alexander Urrego Agudc	negociosverdeslasmarg	pollo	No lavado de manos después de manipular el pol	Llevar el alimento a 74°c x 15 segundos como mí	Entre 4,5°C a 60
3	Camila andrea hernande	Kami03her@gmail.com	La pechuga	1.No limpiar la zona 2.No hubo buena manipulación de los alimentos	Se debe llevar a temperatura a 74°C por 15 minut	Por encima de l
4	Rudt Migdalia Melgarejc	dalia.melgarejo10@gma	las pechugas de pollo	En el momento en que recibe el pedido de las pec El ayudante deja afuera de la nevera las pechugas	se debe llevar a 74° C por más de 15 segundos	4.5 ° c y 60 ° c
5	yohany díaz buitrago	yohanydiaz01@gmail.cc	las pechugas de pollo	El cocinero no verifico la temperatura de cocción Hay contaminación cruzada en el momento en qu	se debe llevar a 74° C por más de 15 segundos	4.5 ° c y 60 ° c
6	Carlos Restrepo	Carlosjakana@gmail.co	Pechuga de pollo	Perdió la cadena de frío, contaminación cruzada.	Llevar los alimentos a más de 74°c por más de 15	4.5°c a 60°c
7	Yesica Guerra	Yesicagerramontalvo@g	Las pechugas de pollo	Perdida de cadena de frio y contaminación cruzac	A 74 grados temperatura de hervor por 15 segund	4 grados a 60
8	Jair Albeiro Fuentes San	jalbefue@hotmail.com	Las pechugas de pollo	Perdida de la cadena de frio y la mala manipulaci	15 minutos a 74 ° C	Zona de peligro
9	Jenny Paola Cortés Gón	jennycortescolombia@g	Pechuga de pollo	Cruze de alimentos (en la misma tabla corta carn	Temperatura por arriba de 165 Grados F o 74 grac	49 Grados C a 1
10	Alexander Murcia Rubio	alexm.evidencias2020in	Pollo	El alimento fue manipulado varias veces por difer	El recalentamiento correcto se debe usar una tem	La zona de peligr
11	NOHEMY CRUZ TORRES	NOHECRUZ12@GMAIL.(	Pechuga de pollo	1.El pollo que recibieron habia perdido la cadena 2. La superficie al picar las verduras no se limpio	llevarlos al calor por 15 segundos a una temperat	intermedio entre
12	EDUARDO ROCHA NIET	eduardoarochanieto@gr	LAS PECHUGAS DE POLLO	1. LAS PECHUGAS ESTABAN CONGELADAS Y CO	SE RECALIENTA EL ALIMENTO C	

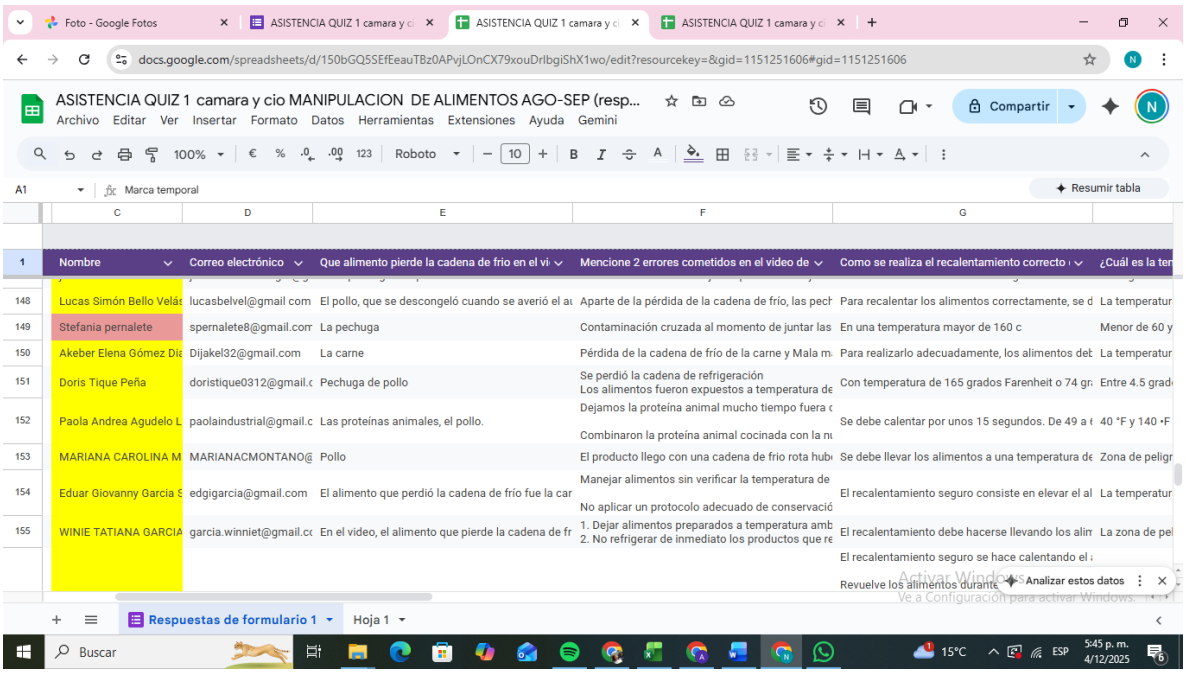

Foto - Google Fotos
ASISTENCIA QUIZ 1 MANIPULA
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y ci
docs.google.com/spreadsheets/d/15W3AczUdM21dMUvoGh-8qU-a5Ixh9tUcUiCP_wHb5so/edit?resourcekey=&gid=982874774#gid=982874774
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y cio MANIPULACION DE ALIMENTOS noviembre (res...
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
A1
Marca temporal
Resumir tabla
Nombre
Correo electrónico
Que alimento pierde la cadena de frio en el vi
Mencione 2 errores cometidos en el video de
Como se realiza el recalentamiento correcto
¿Cuál es la temp
Nataly pinzón Suaréz
Marianatalypinzon87@g
La pechuga
Se rompió el proceso de refrigeración....y limpia
A 74°c
Zona de peligr
Nancy Cortes
nansi2826@gmail.com
Pollo
Romper la cadena de frío, contaminación cruzada
Arriba de los 74°C por 15 minutos
5°C a 60° C
Armando ibagon Martin
ibagonarmando@hotma
Las pechugas de pollo
Se perdió la cadena de frío
Hubo contaminación cruzada
se debe hacer a una temperatura de 75 grados ce
Está entre los 4.
Jhon Alejandro Avila Val
sherkzipa@hotmail.com
Pollo
Rompiendo cadena de frío, contaminación cruzad
Llevar a temperatura de hervor rápidamente
4°c - 60 °c
Katia María Bracamonte
kbracamonteeducartec(
El pollo
1 Perdida de la cadena de frío
2 Contaminación cruzada
Se debe llevar la temperatura de los alimentos a r
4.5°c a 60°c
Olger Leonardo Rojas pe
olgerleo78@gmail.com
El pollo
Pérdida de cadena de frío y contaminación cruzac
A temperatura de 70°c por 15 segundos
4.5°c a 60°c
Deyby jair Valderrama E
valderramaescobar32@
El pollo
Recibir el pollo con la cadena de frío rota y no ASI
Arriba de los 74 grados centígrados por 15 segun
Por debajo de lo
Jeimy Lizeth Maldonadc
liz_eth_18.3@hotmail.cc
Pechuga(pollo)
Recibir el pollo con la cadena de frío ya en mal es
no haber metido el pollo al congelador y así conti
Arriba de los 74 grados centígrados por 15 segun
Por debajo de lo
Jairo Enrique Cardenas
jairocardenas@esverde.
Las pechugas de pollo.
Contaminación cruzada, pérdida de cadena de frí
Se debe realizar a 74° centígrados por mínimo 15
Es la temperatu
Martha Cecilia Rodrígue
jacardcopy2020@gmail.
Pechugas de pollo
Manipulación incorrecta de los alimentos y perdic
Se realiza a 74°c durante 15 segundos mínimo.
Entre los 4.5° y
DEISY LORENA RODRIGI
solucionesparatirodrigu
Pechuga de pollo.
1. Un error es la cadena de refrigeracion que se dl
Se realiza por 15 minutos a 74°.
Analizar estos datos
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Respuestas de formulario 1
Buscar
15°C
ESP
5:44 p. m.
4/12/2025


Foto - Google Fotos
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y ci
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y ci
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y ci
docs.google.com/spreadsheets/d/150bGQ5SEfEeauTBz0APvjLOnCX79xouDrlbgiShX1wo/edit?resourcekey=&gid=1151251606#gid=1151251606
ASISTENCIA QUIZ 1 camara y cio MANIPULACION DE ALIMENTOS AGO-SEP (resp...
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
A1
Marca temporal
Resumir tabla
Nombre
Correo electrónico
Que alimento pierde la cadena de frio en el vi
Mencione 2 errores cometidos en el video de
Como se realiza el recalentamiento correcto
¿Cuál es la ten
Rozibe Carolina Quinter
cq18599@gmail.com
La pechuga entera
Contaminación cruzada y el manejo inadecuado c
debes llevarlos a una temperatura interna segura
rango entre 4
Yanitzia Natalia Verjan A
vanatalia3233@hotmail.
Pollo.
Manejo inadecuado de temperaturas afectando la
Se debe hacer durante 15 segundos a 75°C
La temperatur
Luz Marina Ardila cruz
yaniramora80@gmail.cc
Pollo
Utiliza la misma tabla de picar para vegetales y p
15 segundos de temperatura hervor y se llama co
Zona de peligr
Nadya Alejandra Mesa
nadyamesa28@gmail.c
el pollo
manipular el alimento sin guantes, no respetar la
llevar el alimento a 74° C por más de 15'
de 4.5° a 60°
Nidia Esperanza Niño
nydyaesperanza@gmail
El pollo junto con los camarones
El romper la cadena de frío y cuando se mezcla c
La temperatura debe estar a más o menos 160 gr
De menos de
Maria Orfadi Cruz Rojas
orfadi15@gmail.com
El pollo fue el alimento que perdió la cadena de fr
1.No conservar los alimentos refrigerados a la ter
2.Manipular alimentos sin lavarse las manos y sin
El recalentamiento se hace llevando los alimentos
La zona de rie
Dora Alexandra sanchez
Doritasanchezr51@gma
El pollo
Perdida cadena de frío
Temperatura arriba de 165°f o 74°C
40G°\4.5°C a
Dora Alexandra sanche
Doritasanchezr51@gma
El pollo
Se perdió cadena de refrigeración
Se debe llevar los alimentos a temperaturas adec
40f° 4.5C°. a
Claudia Restrepo
aromasdelatierraorganic
Pechugas de pollo y mariscos
Perdida de cadena de frío y no medir la temperatu
Verificar tiempos y temperaturas. Temperatura mi
Entre 4.5 °C y
El alimento debe alcanzar al menos 74 °C (165 °F
Usa un termómetro de cocina
Analizar estos datos
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Respuestas de formulario 1
Hoja 1
Buscar
15°C
ESP
5:45 p. m.
4/12/2025



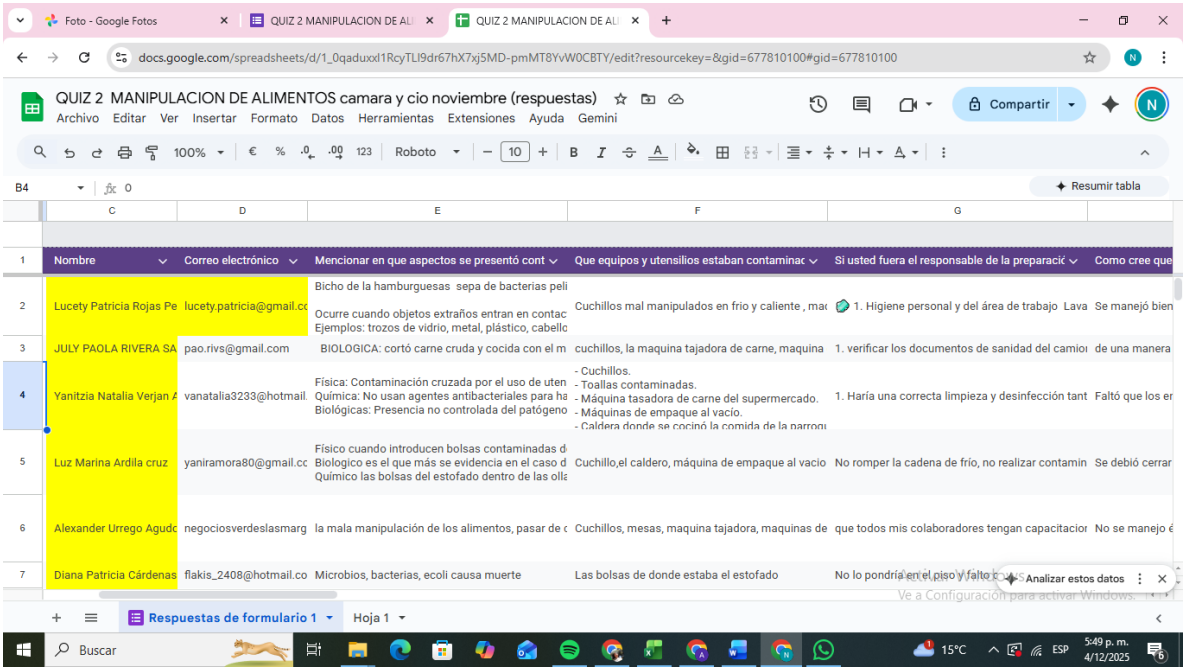
1	Nombre	Correo electrónico	Que alimento pierde la cadena de frío en el vi	Mencione 2 errores cometidos en el video de	Como se realiza el recalentamiento correcto	¿Cuál es la ten
138	JULIA ROSA RICARDO R	juliaricardoricardo@gm	las pechugas de pollo	se perdio caneda de frio en viaje, no hubo una ade	se debe llevar a 74°c por mas de 15 segundos	de 45°c a 60°c
139	Nelson Giovanni Ospina	khalilhalil01@hotmail.cc	La pechuga de pollo	Se rompe la cadena de frío, hay contaminación cr	Se debe utilizar una temperatura de 74 grados cer	La que está en
140	Luis Felipe Acosta	luisepilef@gmail.com	El pollo	No respetar cadena de frío, y no utilizar elemento:	Llevarlo a 74° por 15 '	Entre 4.5° y 60
141	JULY PAOLA RIVERA SA	pao.rivs@gmail.com	POLLO	EL POLLO PERDIÓ LA CADENA DE FRÍO, HUBO CC	CUANDO SE PONE A CALENTAR LA TEMPERATUI	ESTA ENTRE L
142	Diana Patricia Cárdenas	flakis_2508@hotmail.co	El pollo	Perdida de cadena de frío y preparar el pollo a los	No calentar varias veces el producto a consumir y	140°F o 60°C
143	Mónica Muñoz García	monicamunozgarcia82@	Pechuga de pollo	Cadena de frío que se perdió (3 horas) en el carro	Se debe llevar la temperatura arriba de 74 grados	4.5 a 60 grado
144	Eduardo Moreno Arias	edmorenoarias@gmail.c	El pollo 💔	La pérdida de la cadena de frío en el carro y lo rec	Superior a 74 grados centígrados por lo menos 15	Entre 4.5 grad
145	Angela Marcela Aguirre	aguirreangela35@gmail	pechugas de pollo	se mezclaron los alimentos crudos con cocinados	se debe llevar a calentar a 74 grados centigrados	4.5 a 60 grado
146	Astrid Johana Pulido Gu	creacionesjobis2018@g	Pechugas de pollo	Error 1: las pechugas perdieron la cadena de frio	Temperatura arriba de 165oF ó 74oC por más de	40 oF ó 4.5 oC
147	juan manuel calderon ar	juanmanuel2006gta@gr	unas pechugas de pollo	no asear la zona de trabajo después de trabajar al	se lleva el alimento hasta los 165 grados Fahrenh	el rango esta e
148	Lucas Simón Bello Velás	lucasbelvel@gmail com	El pollo, que se descongeló cuando se averió el au	Aparte de la pérdida de la cadena de frío, las pech	Para recalentar los alimentos correctamente, se d	La temperatur
149	Stefania pernalete	spernalete8@gmail.com	La pechuga	Contaminación cruzada al momento de juntar las	En una temperatura mayor de 1	

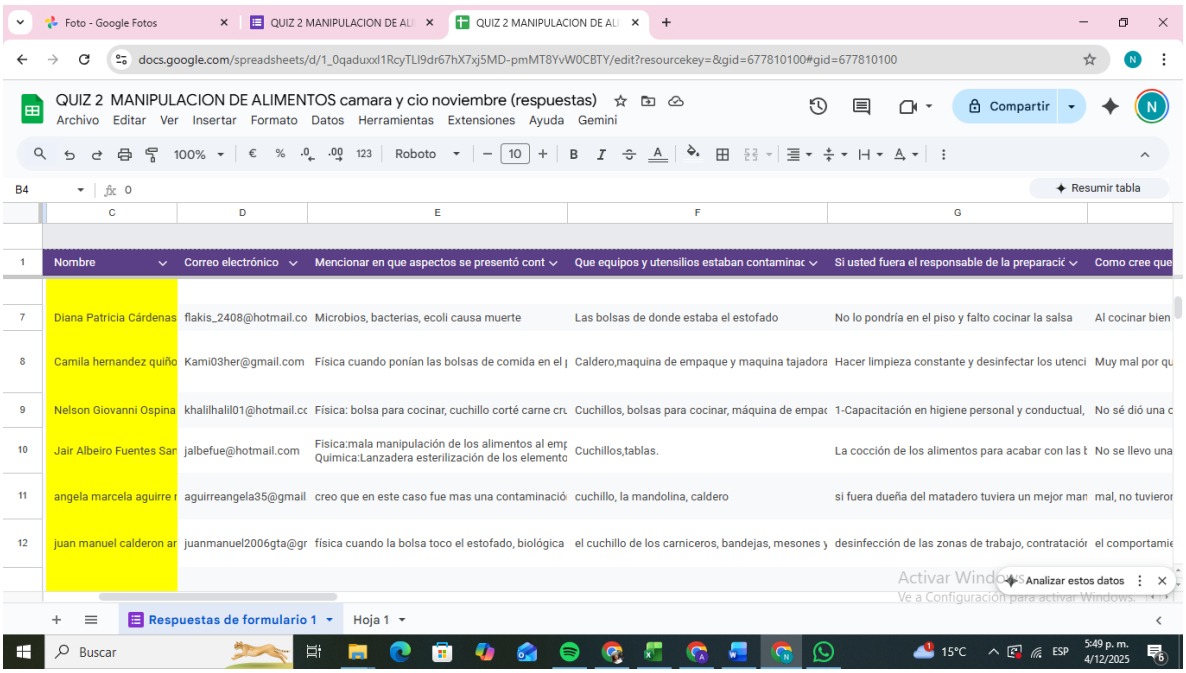
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Analizar estos datos



1	Nombre	Correo electrónico	Que alimento pierde la cadena de frío en el vi	Mencione 2 errores cometidos en el video de	Como se realiza el recalentamiento correcto	¿Cuál es la ten
148	Lucas Simón Bello Velás	lucasbelvel@gmail com	El pollo, que se descongeló cuando se averió el au	Aparte de la pérdida de la cadena de frío, las pech	Para recalentar los alimentos correctamente, se d	La temperatur
149	Stefania pernalete	spernalete8@gmail.com	La pechuga	Contaminación cruzada al momento de juntar las	En una temperatura mayor de 160 c	Menor de 60 y
150	Akeber Elena Gómez Dia	Dijakel32@gmail.com	La carne	Pérdida de la cadena de frío de la carne y Mala m	Para realizarlo adecuadamente, los alimentos deb	La temperatur
151	Doris Tique Peña	doristique0312@gmail.c	Pechuga de pollo	Se perdió la cadena de refrigeración Los alimentos fueron expuestos a temperatura de	Con temperatura de 165 grados Farenheit o 74 gr	Entre 4.5 grad
152	Paola Andrea Agudelo L	paolaindustrial@gmail.c	Las proteínas animales, el pollo.	Dejamos la proteína animal mucho tiempo fuera d Combinaron la proteína animal cocinada con la nu	Se debe calentar por unos 15 segundos. De 49 a 6	40 °F y 140 °F
153	MARIANA CAROLINA M	MARIANACMONTANO@	Pollo	El producto llego con una cadena de frio rota hub	Se debe llevar los alimentos a una temperatura de	Zona de peligr
154	Eduar Giovanny Garcia S	edgigarcia@gmail.com	El alimento que perdió la cadena de frío fue la car	Manejar alimentos sin verificar la temperatura de No aplicar un protocolo adecuado de conservació	El recalentamiento seguro consiste en elevar el al	La temperatur
155	WINIE TATIANA GARCIA	garcia.winniet@gmail.cc	En el video, el alimento que pierde la cadena de fr	1. Dejar alimentos preparados a temperatura amb 2. No refrigerar de inmediato los productos que re	El recalentamiento debe hacerse llevando los alim El recalentamiento seguro se hace calentando el Revuelve los alimentos durante	La zona de pel

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Analizar estos datos


Foto - Google Fotos
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
docs.google.com/spreadsheets/d/1_0qaduxxl1RcyTLI9dr67hX7xj5MD-pmMT8YvW0CBTY/edit?resourcekey=&gid=677810100#gid=677810100
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS camara y cio noviembre (respuestas)
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
Resumir tabla
Nombre
Correo electrónico
Mencionar en que aspectos se presentó cont
Que equipos y utensilios estaban contaminac
Si usted fuera el responsable de la preparació
Como cree que
Lucety Patricia Rojas Pe
lucety.patricia@gmail.co
Bicho de la hamburguesas sepa de bacterias peli
Ocurre cuando objetos extraños entran en contac
Ejemplos: trozos de vidrio, metal, plástico, cabello
Cuchillos mal manipulados en frio y caliente , mac
1. Higiene personal y del área de trabajo Lava
Se manejó bien
JULY PAOLA RIVERA SA
pao.rivs@gmail.com
BIOLOGICA: cortó carne cruda y cocida con el m
cuchillos, la maquina tajadora de carne, maquina
1. verificar los documentos de sanidad del camio
de una manera
Yanitzia Natalia Verjan A
vanatalia3233@hotmail.
Física: Contaminación cruzada por el uso de uten
Química: No usan agentes antibacteriales para ha
Biológicas: Presencia no controlada del patógeno
- Cuchillos.
- Toallas contaminadas.
- Máquina tasadora de carne del supermercado.
- Máquinas de empaque al vacío.
- Caldera donde se cocinó la comida de la parrog
1. Haría una correcta limpieza y desinfección tant
Faltó que los e
Luz Marina Ardila cruz
yaniramora80@gmail.cc
Físico cuando introducen bolsas contaminadas d
Biologico es el que más se evidencia en el caso d
Químico las bolsas del estofado dentro de las olla
Cuchillo,el caldero, máquina de empaque al vacio
No romper la cadena de frío, no realizar contamin
Se debió cerrar
Alexander Urrego Agudc
negociosverdeslasmarg
la mala manipulación de los alimentos, pasar de c
Cuchillos, mesas, maquina tajadora, maquinas de
que todos mis colaboradores tengan capacitacior
No se manejo é
Diana Patricia Cárdenas
flakis_2408@hotmail.co
Microbios, bacterias, ecoli causa muerte
Las bolsas de donde estaba el estofado
No lo pondría en el piso y falto
Analizar estos datos
Respuestas de formulario 1
Hoja 1
Buscar
15°C
ESP
5:49 p. m.
4/12/2025


Foto - Google Fotos
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
docs.google.com/spreadsheets/d/1_0qaduxxl1RcyTLI9dr67hX7xj5MD-pmMT8YvW0CBTY/edit?resourcekey=&gid=677810100#gid=677810100
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS camara y cio noviembre (respuestas)
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
Resumir tabla
Nombre
Correo electrónico
Mencionar en que aspectos se presentó cont
Que equipos y utensilios estaban contaminac
Si usted fuera el responsable de la preparació
Como cree que
Diana Patricia Cárdenas
flakis_2408@hotmail.co
Microbios, bacterias, ecoli causa muerte
Las bolsas de donde estaba el estofado
No lo pondría en el piso y falto cocinar la salsa
Al cocinar bien
Camila hernandez quiño
Kami03her@gmail.com
Física cuando ponían las bolsas de comida en el
Caldero,maquina de empaque y maquina tajadora
Hacer limpieza constante y desinfectar los utenci
Muy mal por qu
Nelson Giovanni Ospina
khalilhalil01@hotmail.cc
Física: bolsa para cocinar, cuchillo corté carne cru
Cuchillos, bolsas para cocinar, máquina de empac
1-Capacitación en higiene personal y conductual,
No sé dió una c
Jair Albeiro Fuentes San
jalbefue@hotmail.com
Física:mala manipulación de los alimentos al emp
Química:Lanzadera esterilización de los elemento
Cuchillos,tablas.
La cocción de los alimentos para acabar con las b
No se llevo una
angela marcela aguirre r
aguirreangela35@gmail
creo que en este caso fue mas una contaminació
cuchillo, la mandolina, caldero
si fuera dueña del matadero tuviera un mejor man
mal, no tuvieror
juan manuel calderon ar
juanmanuel2006gta@gr
física cuando la bolsa toco el estofado, biológica
el cuchillo de los carniceros, bandejas, mesones y
desinfección de las zonas de trabajo, contratació
el comportamie
Activar Windows
Analizar estos datos
Respuestas de formulario 1
Hoja 1
Buscar
15°C
ESP
5:49 p. m.
4/12/2025

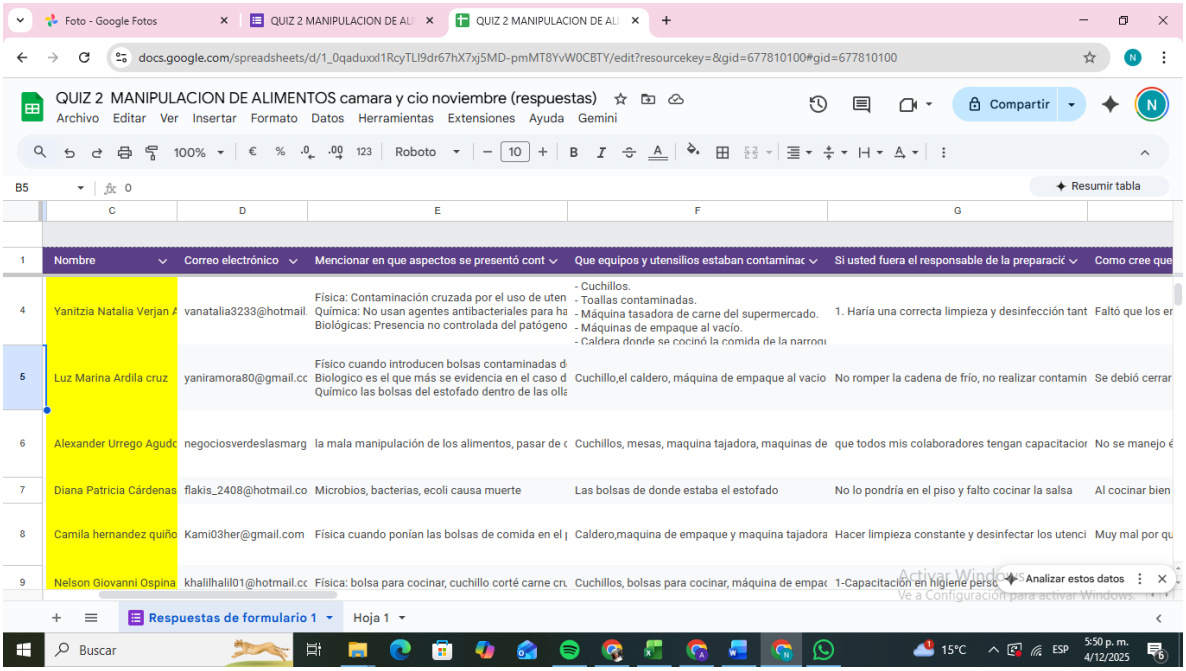


Foto - Google Fotos | QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI | QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI

docs.google.com/spreadsheets/d/1_0qaduxxl1RcyTLI9dr67hX7xj5MD-pmMT8YvW0CBTY/edit?resourcekey=&gid=677810100#gid=677810100

QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS camara y cio noviembre (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini

Compartir

B5

Resumir tabla

	C	D	E	F	G	
1	Nombre	Correo electrónico	Mencionar en que aspectos se presentó cont	Que equipos y utensilios estaban contaminac	Si usted fuera el responsable de la preparació	Como cree que
4	Yanitzia Natalia Verjan A	vanatalia3233@hotmail.	Física: Contaminación cruzada por el uso de uten Química: No usan agentes antibacteriales para ha Biológicas: Presencia no controlada del patógeno	- Cuchillos. - Toallas contaminadas. - Máquina tasadora de carne del supermercado. - Máquinas de empaque al vacío. - Caldera donde se cocinó la comida de la parrogu	1. Haría una correcta limpieza y desinfección tant	Faltó que los er
5	Luz Marina Ardila cruz	yaniramora80@gmail.cc	Físico cuando introducen bolsas contaminadas d Biologico es el que más se evidencia en el caso d Químico las bolsas del estofado dentro de las olla	Cuchillo,el caldero, máquina de empaque al vacio	No romper la cadena de frío, no realizar contamin	Se debió cerrar
6	Alexander Urrego Agudc	negociosverdeslasmarg	la mala manipulación de los alimentos, pasar de c	Cuchillos, mesas, maquina tajadora, maquinas de	que todos mis colaboradores tengan capacitacior	No se manejo é
7	Diana Patricia Cárdenas	flakis_2408@hotmail.co	Microbios, bacterias, ecoli causa muerte	Las bolsas de donde estaba el estofado	No lo pondría en el piso y falto cocinar la salsa	Al cocinar bien
8	Camila hernandez quiño	Kami03her@gmail.com	Física cuando ponían las bolsas de comida en el	Caldero,maquina de empaque y maquina tajadora	Hacer limpieza constante y desinfectar los utenci	Muy mal por qu
9	Nelson Giovanni Ospina	khalilhalil01@hotmail.cc	Física: bolsa para cocinar, cuchillo corté carne cru	Cuchillos, bolsas para cocinar, máquina de empac	1-Capacitación en higiene perso	

Analizar estos datos

Respuestas de formulario 1 | Hoja 1

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Buscar 15°C ESP 5:50 p. m. 4/12/2025

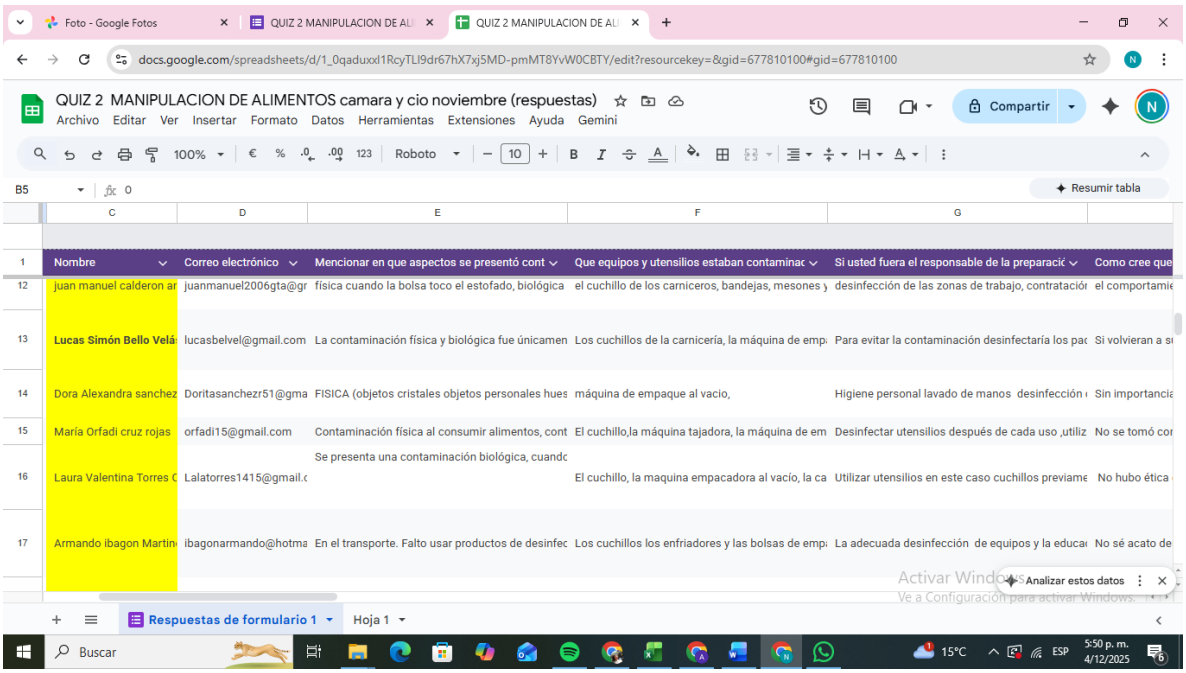


Foto - Google Fotos | QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI | QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI

docs.google.com/spreadsheets/d/1_0qaduxxl1RcyTLI9dr67hX7xj5MD-pmMT8YvW0CBTY/edit?resourcekey=&gid=677810100#gid=677810100

QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS camara y cio noviembre (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini

Compartir

B5

Resumir tabla

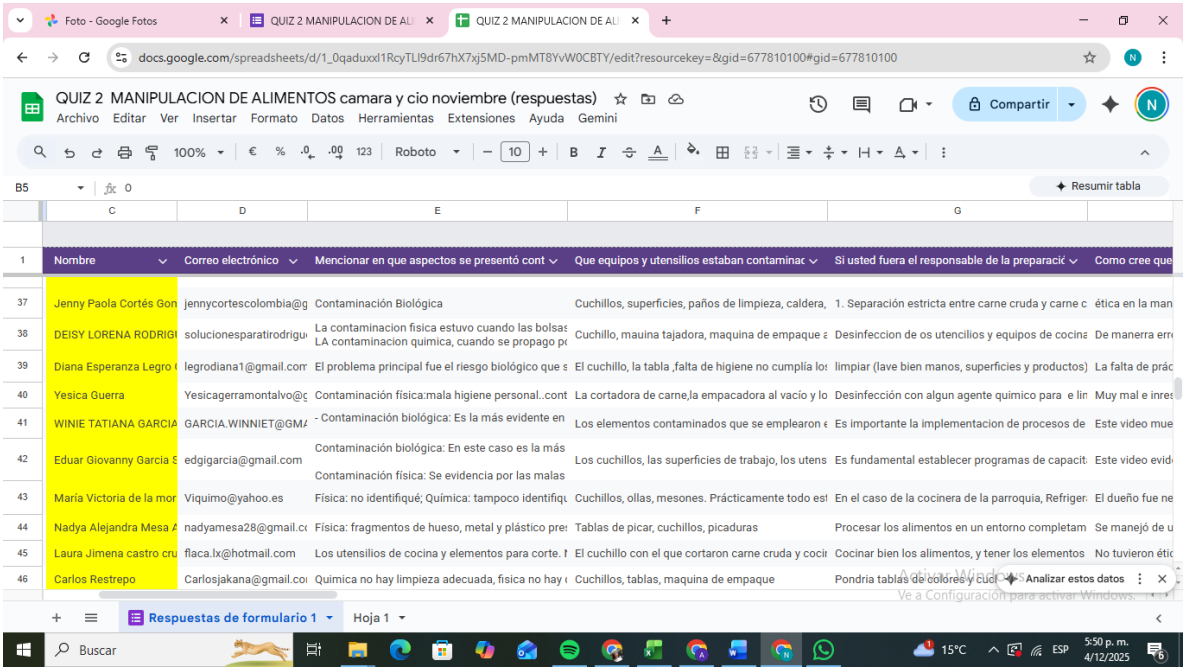
	C	D	E	F	G	
1	Nombre	Correo electrónico	Mencionar en que aspectos se presentó cont	Que equipos y utensilios estaban contaminac	Si usted fuera el responsable de la preparació	Como cree que
12	juan manuel calderon ar	juanmanuel2006gta@gr	física cuando la bolsa toco el estofado, biológica	el cuchillo de los carniceros, bandejas, mesones y	desinfección de las zonas de trabajo, contratació	el comportamie
13	Lucas Simón Bello Velá	lucasbelvel@gmail.com	La contaminación física y biológica fue únicamen	Los cuchillos de la carnicería, la máquina de emp	Para evitar la contaminación desinfectaría los pac	Si volvieran a s
14	Dora Alexandra sanchez	Doritasanchezr51@gma	FISICA (objetos cristales objetos personales hues	máquina de empaque al vacio,	Higiene personal lavado de manos desinfección	Sin importancia
15	María Orfadi cruz rojas	orfadi15@gmail.com	Contaminación física al consumir alimentos, cont	El cuchillo,la máquina tajadora, la máquina de em	Desinfectar utensilios después de cada uso ,utiliz	No se tomó cor
16	Laura Valentina Torres C	Lalatorres1415@gmail.c	Se presenta una contaminación biológica, cuando	El cuchillo, la maquina empacadora al vacío, la ca	Utilizar utensilios en este caso cuchillos previame	No hubo ética
17	Armando ibagon Martin	ibagonarmando@hotma	En el transporte. Falto usar productos de desinfec	Los cuchillos los enfriadores y las bolsas de emp	La adecuada desinfección de equipos y la educa	No sé acato de

Analizar estos datos

Respuestas de formulario 1 | Hoja 1

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Buscar 15°C ESP 5:50 p. m. 4/12/2025


Foto - Google Fotos
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALI
docs.google.com/spreadsheets/d/1_0qaduxxl1RcyTLI9dr67hX7xj5MD-pmMT8YvW0CBTY/edit?resourcekey=&gid=677810100#gid=677810100
QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS camara y cio noviembre (respuestas)
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda Gemini
Compartir
Roboto
10
B5
Resumir tabla
Nombre
Correo electrónico
Mencionar en que aspectos se presentó cont
Que equipos y utensilios estaban contaminac
Si usted fuera el responsable de la preparació
Como cree que
Jenny Paola Cortés Gon
jennycortescolombia@g
Contaminación Biológica
Cuchillos, superficies, paños de limpieza, caldera,
1. Separación estricta entre carne cruda y carne c
ética en la man
DEISY LORENA RODRIGU
solucionesparatirodrigu
La contaminacion fisica estuvo cuando las bolsas
LA contaminacion quimica, cuando se propago pc
Cuchillo, mauina tajadora, maquina de empaque a
Desinfeccion de os utencilios y equipos de cocina
De manerra err
Diana Esperanza Legro
legrodiana1@gmail.com
El problema principal fue el riesgo biológico que s
El cuchillo, la tabla ,falta de higiene no cumplía los
limpiar (lave bien manos, superficies y productos)
La falta de prác
Yesica Guerra
Yesicagerramontalvo@g
Contaminación física:mala higiene personal..cont
La cortadora de carne,la empacadora al vacío y lo
Desinfección con algun agente quimico para e lin
Muy mal e inres
WINIE TATIANA GARCIA
GARCIA.WINNIET@GMA
- Contaminación biológica: Es la más evidente en
Los elementos contaminados que se emplearon e
Es importante la implementacion de procesos de
Este video mue
Eduar Giovanny Garcia S
edgigarcia@gmail.com
Contaminación biológica: En este caso es la más
Contaminación física: Se evidencia por las malas
Los cuchillos, las superficies de trabajo, los utens
Es fundamental establecer programas de capacit
Este video evid
María Victoria de la mor
Viquimo@yahoo.es
Física: no identifiqué; Química: tampoco identifiqu
Cuchillos, ollas, mesones. Prácticamente todo est
En el caso de la cocinera de la parroquia, Refriger
El dueño fue ne
Nadya Alejandra Mesa A
nadyamesa28@gmail.c
Física: fragmentos de hueso, metal y plástico pre
Tablas de picar, cuchillos, picaduras
Procesar los alimentos en un entorno completam
Se manejó de u
Laura Jimena castro cru
flaca.lx@hotmail.com
Los utensilios de cocina y elementos para corte. M
El cuchillo con el que cortaron carne cruda y cocir
Cocinar bien los alimentos, y tener los elementos
No tuvieron étic
Carlos Restrepo
Carlosjakana@gmail.co
Quimica no hay limpieza adecuada, fisica no hay
Cuchillos, tablas, maquina de empaque
Pondria tablas de colores y cuch
Analizar estos datos
Respuestas de formulario 1
Hoja 1
Buscar
15°C
ESP
5:50 p. m.
4/12/2025