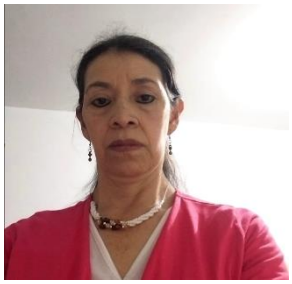
Nubia Brigitte Ojeda Melo
51.836.069 de Bogotá D.CCra
69 Q No. 77-47 Las Ferias
3244607367 / 2318027



Datos Personales

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	51.836.069 de Bogotá D.C.
FECHA DE NACIMIENTO	16 de Octubre de 1966
LUGAR DE NACIMIENTO	Bogotá D.C.
ESTADO CIVIL	Soltera
CIUDAD	Bogotá D.C.
DIRECCIÓN	Cra 69 Q No 77-47, Las Ferias
TELÉFONO	3244607367 / 2318027
E-MAIL	sofy2307@yahoo.es

Perfil Profesional

Con respecto a mi persona, quisiera destacar, que soy una persona de actitud positiva en general, de fácil adaptación a un equipo, alto grado de responsabilidad y compromiso con mis deberes en el trabajo en el que me desempeñe, soy hábil, eficiente, con experiencia y deseo de superación constante.

Estudios Realizados

COLEGIO:	**COLEGIO TOMAS CARASQUILLA**
	Bachiller Académico 1986
SENA:	**Curso Elaboración de alimentos saludables**
	22 de diciembre 2023
SENA:	**Curso Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación**
	12 de diciembre de 2023
BOMBEROS:	**Curso de capacitación Bomberos**
	6 de abril de 2024

Curso de buenas prácticas de manipulación de alimentos
Noviembre 2022 y Noviembre 2023

Experiencia Laboral

Asoben

Cargo:	Manipuladora de alimentos
Tiempo:	17de enero 2024 al 30 de Abril 2024
Funciones:	Pre-alistamiento, manipulación y cocción alimentos para la población infantil del jardín
Jefe Inmediato:	Lina María Salinas
Teléfono:	320 4621519

Asoben

Cargo:	Manipuladora de alimentos
Tiempo:	16 de enero 2023 a 6 de diciembre de 2023
Funciones:	Pre-alistamiento, manipulación y cocción alimentos para la población infantil del jardín
Jefe Inmediato:	Lina María Salinas
Teléfono:	320 4621519

Asoben

Cargo:	Manipuladora de alimentos
Tiempo:	28 de mayo 2021 a 14 de septiembre de 2022 y de 4 de octubre 2022 a 7 de diciembre de 2022
Funciones:	Pre-alistamiento, manipulación y cocción alimentos para la población infantil del jardín
Jefe Inmediato:	Lina Maria Salinas
Teléfono:	320 4621519

Asoben

Cargo:	Manipuladora de alimentos
Tiempo:	21 de abril de 2015 a 19 de marzo de 2020
Funciones:	Pre-alistamiento, manipulación y cocción de alimentos para la población infantil del jardínLucy Maria Suarez
Jefe Inmediato:	

Familia Monroy Torres

Cargo:	Cuidadora niños edad preescolar
Tiempo:	Laborado febrero de 2011 a diciembre 2014
Funciones:	Prestar apoyo en las actividades escolares diarias de 2 niños de 8 y 4 años y cuidados en general.
Jefe Inmediato:	Julián Monroy Mendez
Teléfono:	4032789 – 350695557

Telecomunciaciones J.J

Cargo:	Independiente
Tiempo:	Febrero de 2006 a Diciembre 2011
Funciones:	Gerente negocio independiente.

Referencias Familiares

Dora Stella Ojeda Melo
Auxiliar Policivo
Personería de Bogotá
2820784 - 3206717216

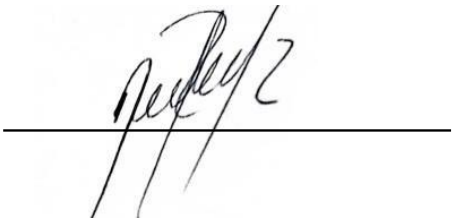
Claudia Ruth Ojeda Melo
Tesorera
Colsein S.A.S.
5190967 - 3005662497

Referencias Personales

Alexander Giraldo Ramírez
Director Administrativo
Magra Especialistas SAS
3107705304

Víctor Armando Martínez Acevedo
Director Gestión Humana
1Acabados
3204975374

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO



51.836.968 de Bogotá D.C

LA REPUBLICA DE COLOMBIA
Y EN SU NOMBRE

EL COLEGIO DISTRITAL
TOMAS CARRASQUILLA

JORNADA TARDE

AUTORIZADO POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL,
SEGUN RESOLUCION Nº 4526 DEL 9 DE MAYO DE 1986;
PARA LOS GRADOS DE 6º A 11º HASTA NUEVA VISITA

CONFIERE A

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO

IDENTIFICACION: C. C. Nº 51.836.069. BOGOTA

EL TITULO DE

BACHILLER ACADEMICO

POR HABER CURSADO Y APROBADO LOS ESTUDIOS CORRESPONDIENTES AL NIVEL DE EDUCACION MEDIA VOCACIONAL, SEGUN LOS PLANES Y PROGRAMAS VIGENTES.

RECTOR ..... SECRETARIO .....

DADO EN BOGOTA, A noviembre 26 DE 198 6

ANOTADO AL FOLIO ..... DEL LIBRO DE REGISTRO Nº .....

SECRETARIO DE EDUCACION .....

DADO EN BOGOTA, A ..... DE 198 .....

humberto walter. aéreo 6504. bogotá

Escaneado con CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO

Con Cédula de Ciudadanía No. 51836069

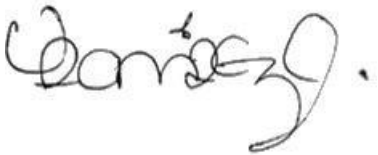
Cursó y aprobó la acción de Formación

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Duitama. a los doce (12) dias del mes de diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por



ENITH YADIRA RAMIREZ CAMARGO
Subdirectora (E)

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO

Con Cédula de Ciudadanía No. 51836069

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Medellín. a los veintidos (22) dias del mes de diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

María Elicenia Quintero Cardona

MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA
Subdirectora (E)
CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓNREGIONAL ANTIOQUIA

ASOCIACIÓN BENEFACTORA DE NIÑOS ASOBEN

Av. Calle 63 # 70-61 teléfono: 5647514 – 3138047627
E-mail: asobenbogota@yahoo,es

C-39-2022

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION BENEFACTORA DE NIÑOS "ASOBEN"

C E R T I F I C A

Que: **NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO** identificada con cedula de ciudadanía Nº 51836069, laboro como MANIPULADORA DE ALIMENTOS en el Jardín Infantil Cofinanciado La Florida, convenio 6650-2021, suscrito entre la Secretaria Distrital de Integración Social y **ASOBEN**.

Inicio: 28 de mayo del 2021
Finalización: 14 de septiembre del 2022

Se expide en Bogotá, D.C., a los 14 días del mes de septiembre del 2022.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 51.836.069

OJEDA MELO
APELLIDOS

NUBIA BRIGITTE
NOMBRES





FECHA DE NACIMIENTO 16-OCT-1966

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65
ESTATURA

O+
G.S. RH

F
SEXO

31-DIC-1984 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00173315-F-0051836069-20090827 0015497736A 1 1560013773

Powered by CamScanner

CE-006 - 0000000100 – 2024

CERTIFICA

Que la(s) persona(s) relacionada(s) a continuación está(n) o ha(n) estado afiliada(s) a

TIPO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CC 51836069
NOMBRES Y APELLIDOS	Ojeda Melo,Nubia Brigitte
TIPO DE AFILIADO	Beneficiario
TIPO DE TRABAJADOR	N/A
FECHA DE AFILIACIÓN AL REGIMEN	03/01/2024
ESTADO DE AFILIACIÓN	Vigente
ESTADO DE SERVICIO	Habilitado
REGIMEN	Contributivo

La presente se expide a nombre de Ojeda Melo,Nubia Brigitte, a los 14 días del mes de abril del año 2024.

NOTA: Esta certificación no constituye aprobación de traslado, ni es documento válido para solicitar servicios médicos.

Banny Yeritza Sarmiento Vanegas
Coordinador Gestión de la Afiliación

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO, identificado(a) con cédula de ciudadanía **51.836.069**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 14 de Abril del 2024.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 14 de mayo de 2024, a las 15:35:19, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	51836069
Código de Verificación	51836069240514153519

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 247210161

PIB
00:33:17

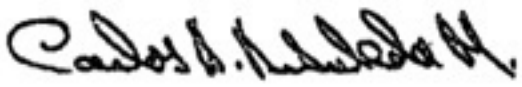
Bogotá DC, 18 de mayo del 2024

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 51836069:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ, D.C.

CERTIFICA

Que una vez consultado el sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades Disciplinarias de la Personería de Bogotá D.C., el señor(a) **NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **51836069** de BOGOTA D.C.

(CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL SESENTA Y NUEVE)

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

Esta Certificación es válida, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado. El certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá D.C., contiene las anotaciones de sanciones e inhabilidades disciplinarias que reporten las Entidades Distritales y las dependencias de la Personería de Bogotá D.C., con atribuciones Disciplinarias.

ADVERTENCIAS:

* El certificado de antecedentes disciplinarios ordinario deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes (Inciso 3°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Tres o más sanciones disciplinarias en los últimos cinco (5) años por faltas graves o leves dolosas o por ambas, constituye inhabilidad para desempeñar cargos públicos. Esta inhabilidad tendrá una duración de tres (3) años contados a partir de la ejecutoria de la última sanción. (numeral 2°, artículo 42 - Ley 1952 de 2019).

* Certificado expedido de conformidad con el numeral 5, artículo 102 del Decreto Ley 1421 de 1993, artículo 238 de la Ley 1952 de 2019, numeral 4.5, artículo 16 y numeral 6, artículo 21 del Acuerdo Distrital 755 de 2019.

* Para todos los efectos esta certificación debe ser complementada con la expedida por la Procuraduría General de la Nación.

* Certificado expedido sin costo alguno.

ANDRÉS EDUARDO REY ORTIZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 03:45:18 PM horas del 14/05/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía N° **51836069**
Apellidos y Nombres: **OJEDA MELO NUBIA BRIGITTE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Volver al Inicio

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 14/05/2024 04:55:20 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **51836069 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **92140541** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA DE INHABILIDADES	Código: FOR-GEC-029 Versión: 0 Fecha: Memo I2021020844 - 14/07/2021 Página 1 de 1

Bogotá, *16/05/2024*

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
Ciudad

Yo, ***NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO.*** identificado(a) con número de cédula **51836069** expedida en Bogota, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso/a en ninguna inhabilidad conforme a lo señalado en la Ley 1918 del 12 de Julio de 2018 y el Decreto 753 de 2019; y que AUTORIZO a la Asociación Benefactora de Niños ASOBEN a realizar la consulta de inhabilidades de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 de años, si así lo considera pertinente.

La presente autorización se emite únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente,

Nombre**: NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO**

Firma:

Documento de identidad: **51836069**

Documento firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

"Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 00:42:33 horas del 18/05/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **51836069,** Apellidos y Nombres **OJEDA MELO NUBIA BRIGITTE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **ASOBEN**, con NIT **800219710-5** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

CONFIAR COOPERATIVA FINANCIERA
NIT: 890981395-1

CERTIFICA

Que el (la) señor(a) NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO identificado(a) con cédula de ciudadanía número 51836069, es ahorrador(a) de nuestra entidad, y que en la actualidad posee la cuenta de ahorros No. 500010236

Se expide este certificado a solicitud del interesado.

.

Atentamente,

CARLOS ANDRES MATAMOROS OSSA
ASESOR DE SERVICIOS

Bogota Dc, 19 de Septiembre de 2022

NumFist Versión Cert38 / CCoc20220218.cs
VIGILADO
La diferencia está en Confiar
confiar coop
SEGURO AHORRO
FOGACOOP

Escaneado con CamScanner

ESCUELA DE FORMACIONES TÉCNICAS FORMATES

NIT: 900071364-4, Resolución 110483 del 26 de diciembre de 2017, 0110254 del 13 de junio de 2019, emitidas por la Secretaría de Educación, Acuerdos 00357 del 12 diciembre de 2016, 0285 del 10 noviembre de 2017 del Ministerio de Protección Social. "Educación para el trabajo y Desarrollo Humano"

FORMATES
ESCUELA DE FORMACIONES TÉCNICAS

CERTIFICA QUE:

NUBIA BRIGITHE OJEDA MELO
D.I. No. 51836069
ASISTIÓ AL CURSO DE
PRIMEROS AUXILIOS PEDIÁTRICOS

DADO EN BOGOTÁ EL DIA 2 DE MAYO DE 2023. CON UNA INTENSIDAD HORARIA DE 120 HORAS.VIGENCIA DE UN AÑO PARA NUEVA ACTUALIZACIÓN.

DR. JHONNY LLANOS CORREA
REG.PRO.80.748.793
DIRECTOR GENERAL

FORMATES

JOHANA GOMEZ
C.C. 53.069.138 de Bogotá
SECRETARIA GENERAL

SELLO

PARA VERIFICAR LA AUTENTICIDAD DE ESTA CERTIFICACION PUEDE CONTACTARNOS EN:
DIRECCION: AV CALLE 132 N° 108-09 SUBA AURES 2 TELEFONOS: 9066897-3208904956

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2400311

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Nubia Brigitte Ojeda Melo

51.836.069

Capacitado

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento

Resolución No. 302 Secretaría de Salud-Bogotá 20-ene-2025

Powered by CamScanner

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE : NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO **FECHA:20/01/2024**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 51 836 069**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVA +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

Dra. Claudia Bibiana Correa M.
BACTERIOLOGA - UNIANDES
R.M.S.P. 10720 DE 1.992
CARRERA 11 No. 61-19 OFIC. 301
Tels: (601) 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO **FECHA:20/01/2024**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 51 836 069**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.931.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

Powered by CamScanner

CENTROS MEDICOS COLSANITAS SAS

Centro Medico Calle 80 P3 EPS Sanitas - NIT. 901041691
Avenida Calle 80 # 89A- 40 Piso 3.Teléfono: 3759000
Nombre: NUBIA BRIGGITE OJEDA MELO
Identificación: CC 51836069 - Sexo: Femenino - Edad: 57 Años

CERTIFICADO MÉDICO N[redacted]

BOGOTA D.C.
26/01/2024, 18:09:25
Contrato E.P.S Sanitas: 10-1383855-1-5

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente asistió en el día de hoy a la consulta médica, durante la cual no se evidencia impedimento físico o patología de tipo infecto-contagios que le impida convivir en comunidad y realizar las actividades laborales y físicas correspondientes a su edad.

Centros Médicos Colsanitas
CENTRO MÉDICO CALLE 80
NIT. 901.041.691-3
AV. CALLE 80 No 89A - 40
TELÉFONO: 5895477

MÉDICO

Kelly Tonzel Pinto
MÉDICO
R M 1120749992
U SIMÓN BOLÍVAR

Kely Sandrith Tonzel Pinto - Medicina General
CC 1120749992 - RM. 1120749992

Original

Impresión realizada por: kstonzel

MiVacuna
Covid-19

www.minsalud.gov.co

La salud es de todos | Minsalud

MiVacuna

Certificado de vacunación

Nombres: Nubia. Brigitte.

Apellidos: Ojeda. Melo

Documento de identidad: C.C. T.I. Pasaporte PEP otro cuál:

No. 51.836.069

Fecha de nacimiento: Día 16 Mes 10 Año 1966

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	//	//	//	//	//	//
	2	OCT 29 2021	PFIZER	FH 8026	colsubsidio C1163	Luis O. Gómez G. Aux. Enfermería RES A12657	
		27 AGO. 2022	moderna	060H21A	Cuidarte	Andrea Romero Beltrán Aux. Enfermería C.C. 1.019.119.647	

Powered by CamScanner

Certificado Digital de Vacunación Colombia

contra SARS-CoV-2 (Covid-19)

COVID-19 VACCINATION CERTIFICATE - COLOMBIA

Nombres y apellidos / Full name

NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO

Tipo de identificación / ID Type

CC

Número de identificación / ID Number

51836069

Fecha nacimiento / Date of birth

16/10/1966

País nacimiento / Country of birth

CO-COLOMBIA

Número de contacto (celular) / Phone number

3103050219

Correo electrónico / e-mail

sofy2307@yahoo.es

Datos de vacunación / Vaccination detail

Dosis / Dose number		
Primera	Segunda	Primer Refuerzo
Lote / Vaccine Batch		
EW0216	FH8026	060M21A
Vacuna / Vaccine		
PFIZER MANUFACTURING BELGIUM	PFIZER MANUFACTURING BELGIUM	MODERNA SWITZERLAND GMBH
Centro vacunador / Administering Center		
EPS SANITAS CENTRO MEDICO PEDIATRICO CALLE 100	CENTRO MEDICO COLSUBSIDIO CALLE 63	CENTRO DE EXCELENCIA EN REHABILITACIÓN Y MEDICINA DEL...
Fecha de aplicación / Date of Vaccination		
07/06/2021	23/10/2021	27/08/2022
País de vacunación / Country of Vaccination		
CO-Colombia	CO-Colombia	CO-Colombia
Sello digital / Digital Stamp		
En cola / In queue	En cola / In queue	En cola / In queue
Fecha de emisión del documento / Document issued		
17/09/2022	17/09/2022	17/09/2022

Línea de ayuda / Help line : 192 - soportemivacuna@minsalud.gov.co

El Ministerio de Salud y Protección Social certifica que los datos aquí dispuestos fueron extraídos del Sistema de Información PAIWEB del Programa Ampliado de Inmunizaciones - PAI.

Este Certificado Digital de Vacunación acredita que la persona identificada ha recibido las dosis de la vacuna contra el SARS-CoV-2 (Covid-19) aquí descritas.

Para validar la autenticidad de este documento, por favor escanee el código QR que debe abrir la página

Ver certificado en MiVacuna

The Ministry of Health and Social Protection certifies that the information in this document was extracted from PAIWEB, according to the Wide Program of Inmunization - PAI (by its acronym in spanish: Programa Ampliado de Inmunización)

This Digital Certificate of Vaccination certifies that the holder of this document has received the doses of the SARS-CoV-2 (Covid-19) vaccine as it is described here.

To validate the authenticity of this document, please scan the QR code that should open the page

View certificate in MiVacuna

ACTA N° "CLASIFICACIÒN DE LOS ALIMENTOS TREN DE LA ALIMENTACIÒN, LA CADENA ALIMENTARIA Y LA CADENA DE FRIO"

FECHA: Bogotá, abril 19 de 2024

HORA: 8:00 a.m. a 10:00 A.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary

TEMA: "**Clasificación de los alimentos tren de la alimentacion, la cadena alimentaria y la cadena de frio*"***

ASISTENTES: Talento Humano Jardín Infantil La Florida y Villa Mary

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización **clasificación de los alimentos tren de la alimentacion, la cadena alimentaria y la cadena de frio*"***
- ✓ aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

DESARROLLO:

- ✓ El día 19 de abril del año en curso se da inicio a la sesión número 4 en la jornada pedagógica en el Jardín de Villa Mary, del plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura , aclarando dudas del tema anterior; seguidamente el ingeniero de Alimentos Ricardo Osorio Angulo entrega a cada uno delos asistentes un pre test con el fin de conocer los

Powered by CamScanner

- ✓ Conocimientos previos que se tienen sobre **los alimentos, clasificación de los alimentos tren de la alimentacion, la cadena alimentaria y la cadena de frio”** con el propósito de cada uno de ellos la lea y pongan del tema en mención, dando un espacio de diez minutos para su ejecución. Posteriormente, se dio inicio a la socialización correspondiente a esta sesión, el cual es los alimentos, clasificación de los alimentos tren de la alimentacion, la cadena alimentaria y la cadena de frio. sico”, haciendo uso de diapositivas. Al finalizar la socialización se aplicó el post del tema del día de hoy.

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos: contener productos químicos nocivos. ϖ Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden ϖ Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. ϖ Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos. En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Powered by CamScanner

GRUPO O CATEGORIA	RIESGO		
	ALTO	MEDIO	BAJO
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras		X	X
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

EL TREN DE LA ALIMENTACION:

Es una agrupación de los alimentos de acuerdo con su contenido nutricional. Tiene siete vagones y cada vagón representa un grupo de alimentos; el tamaño del vagón te indica la cantidad que debes consumir.

El primer vagón: Representa los cereales, las pastas, los tubérculos y los plátanos. Estos aportan principalmente carbohidratos y son fuente de energía.

Powered by CamScanner

El segundo vagón: representa las hortalizas, verduras y leguminosas verdes. Contienen gran cantidad de vitaminas y ayudan a la prevención de enfermedades.

El tercer vagón: representa las frutas, que aportan vitaminas, minerales y la fibra necesaria para una buena digestión.

El cuarto vagón: Representa las carnes, los huevos, las leguminosas secas ymezclas de vegetales, que aportan proteínas.

El quinto vagón: Representa los lácteos, que aportan calcio y proteínas.

El sexto vagón: Representa las grasas, que aportan energía a largo plazo.

El séptimo vagón: Representa los azúcares y los dulces, que aportan energía in-mediata pero deben consumir-se con moderación para evitar el aumento excesivo de peso, la caries dental, y enfermedades como diabetes, triglicéridos y colesterol altos.

VAGON AL QUE PERTENECE	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA
1	Cereales, tubérculos y plátanos	4 ½ a 6 porciones.
2	Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	2 porciones.
3	Frutas	4 porciones.
4	Carnes, vísceras, y productos elaborados, huevo, leguminosas secas y mezclas vegetales	1 a 2 porciones.
5	Leche, Kumis, Yogur o Queso	2 porciones.
6	Grasas	6 porciones.
7	Azúcares	4 a 5 porciones

Powered by CamScanner

CADENA DE FRIO:

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto. La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de pre-alistamiento es de -18ºC, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de - 8ºC, porque no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario. Descongelación de los Alimentos: Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Los alimentos congelados que se descongelen, nunca deben volver a congelarse.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2ºC grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo. En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado

Powered by CamScanner

de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de ejecución
Próxima capacitación métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos y métodos de descongelación	Ricardo Osorio Angulo	15 de mayo del 2024

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/06/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: 2. Lugar: 3. Fecha y hora:

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	1.031.130.719	JIC. LA FLORIDA	RESPONSABLE	CONTRATISTA	JTAHSCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	1.019.605.453	JIC. LA FLORIDA	APOYO ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	52.897.388	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	FLEFLAN2020@GMAIL.COM	3106775010	
4	JULIETH NATALIA GRAVITO VARGAS	1.014.242.577	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	NATA.220310@HOTMAIL.COM	3184540237	
5	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	1.026.259.022	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	YURANYDOMINGUEZI@GMAIL.COM	3005796745	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	52.896.809	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LAPROFEANA@GMAIL.COM	3138852081	
7	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1.049.618.427	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JULIANARODRI18@GMAIL.COM	3106093609	
8	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	1.014.271.697	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JINETH.1204@GMAIL.COM	3057840519	
9	YANETH ROCIO ORJUELA SOLANO	1.053.333.229	JIC. LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JAROSO20@GMAIL.COM	3046336433	
10	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	39.548.739	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ELSAVAS04@GMAIL.COM	3209624782	
11	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	51.990.215	JIC. LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	MARIATATA.18@GMAIL.COM	3213860033	
12	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	52.917.473	JIC. LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJAYKM@GMAIL.COM	3186704909	
13	MONICA COGOLLO ORTEGA	1.047.493.423	JIC. LA FLORIDA	AUXILIAR DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	MONICACOGOLLOR@GMAIL.COM	3173353193	
14	ANGELICA PATRICA PADILLA FRANCO	1.014.251.712	JIC. LA FLORIDA	AUXILIAR DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ANGELIKPADILLA.94@GMAIL.COM	3186352566	
15	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	1.193.581.137	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NAYELYSYOHAN21@GMAIL.COM	3133425246	
16	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	49.658.990	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM990@GMAIL.COM	3123898340	
17	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	1.067.964.339	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	
18	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	1.237.441.094	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520048	
19	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	51.836.069	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
20	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	28.866.906	JIC. LA FLORIDA	PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CONTRATISTA		3212603342	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: MARIA E PEREZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: MARIA E PEREZ

Establecimiento: IIC LA FLORIDA

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Yaneth Rocio Orjuela Solano
Establecimiento: Jardin Infantil Diorno Cofinanciado La Florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
X Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

X El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
X Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

X Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

X Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Careth Rocio Ojeda Solano

Establecimiento: Jardín infantil cofinanciado la florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Leyla Paola Ayala

Establecimiento: Floridia

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Leidy Pena

Establecimiento: Floridg

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Neira & Ramirez Mojica.

Establecimiento: IE La Florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Neiza & Ramirez Mejica.

Establecimiento: I.E.C. La Florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Maria Victoria LOPEZ LOPEZ

Establecimiento: JIC - Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
X C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

X A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
X D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
X C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
X D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: maria victoria lopez

Establecimiento: JIC florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**
   A. Congeladores.
   B. Refrigerar.
   C. Cadena de frío.
   D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**
   A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
   B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
   C. La relación que tienen las plantas con los animales.
   D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**
   A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
   B. Jugo, Huevo y Fruta.
   C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
   D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**
   A. Energéticos.
   B. Constructores.
   C. Todos.
   D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**
   A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
   B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
   C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
   D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Nohra Brigitte Oleda M.

Establecimiento: Jardin Infantil confinanciado la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Nubia Oleda Melo

Establecimiento: IIC La Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Delcy del socorro Quiñones Mora

Establecimiento: Jardin Infantil la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Delcy del Socorro Quiñones Mora

Establecimiento: Jardin Infantil la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**
   - A. Congeladores.
   - X B. Refrigerar.
   - C. Cadena de frío.
   - D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**
   - X A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
   - B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
   - C. La relación que tienen las plantas con los animales.
   - D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**
   - A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
   - B. Jugo, Huevo y Fruta.
   - C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
   - X D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**
   - A. Energéticos.
   - B. Constructores.
   - X C. Todos.
   - D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**
   - A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
   - B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
   - C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
   - X D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Jineth Ximena Solano Marín

Establecimiento: Tic la Florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Janeth Ximena Solano.

Establecimiento: _____

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Francy Julieth Becerra Montoya

Establecimiento: Jardín Infantil Cofinanciado la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Francy Julieth Bejarano Montoya

Establecimiento: Jardín infantil cofinanciado la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**
   A. Congeladores.
   B. Refrigerar.
   C. Cadena de frío.
   D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**
   A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
   B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
   C. La relación que tienen las plantas con los animales.
   D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**
   A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
   B. Jugo, Huevo y Fruta.
   C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
   D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**
   A. Energéticos.
   B. Constructores.
   C. Todos.
   D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**
   A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
   B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
   C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
   D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Elsa Adriana Vargas

Establecimiento: Jardín Infantil La Glorieta

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Elsa Adriana Vargas

Establecimiento: Jardín La Floresta

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
X Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

X El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
X Bebida caliente, Fruta y Huevo.
X Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
X Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
X Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Yurany Dominguez Medina

Establecimiento: Jic La Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

(A.) Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

(A.) El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
(D.) Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
(C.) Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

(A.) Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Yurany Dominguez Ibarra

Establecimiento: JIC La Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: JULIETH NATALIA GARAVITO VARGAS

Establecimiento: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO LA FLORIDA.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: JULETH NATALIA GARAVITO VARGAS

Establecimiento: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO LA FLORIDA.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**
   - A. Congeladores.
   - B. Refrigerar. ✗
   - C. Cadena de frío.
   - D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**
   - A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación. ✗
   - B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
   - C. La relación que tienen las plantas con los animales.
   - D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**
   - A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
   - B. Jugo, Huevo y Fruta.
   - C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
   - D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan. ✗

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**
   - A. Energéticos.
   - B. Constructores.
   - C. Todos. ✗
   - D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**
   - A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones. ✗
   - B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
   - C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
   - D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones. ✗

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Ana victoria olmedo

Establecimiento: J.T.C la florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**
   A. Congeladores.
   B. Refrigerar.
   C. Cadena de frío.
   D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**
   A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
   B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
   C. La relación que tienen las plantas con los animales.
   D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**
   A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
   B. Jugo, Huevo y Fruta.
   C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
   D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**
   A. Energéticos.
   B. Constructores.
   C. Todos.
   D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**
   A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
   B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
   C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
   D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Ana victoria obando

Establecimiento: I.T.C la floresta

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ

Establecimiento: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO LA FLORIDA

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ

Establecimiento: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO LA FLORIDA

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Monica Cosdo Ortega

Establecimiento: JIC la florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Monica Castillo Ortega

Establecimiento: Jic la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Nayelis. Mejia

Establecimiento: IIC la Floridad

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

(A.) Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

(A.) El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
(D.) Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
(C.) Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
(D.) Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Nayeli Mejia. J

Establecimiento: IIC la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Alejandra Milena Serrato

Establecimiento: IIC VILLA MARY – FLORIDA.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: ALEJANDRA MILENA SERRATO

Establecimiento: JIC LA FLORIA

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Jennifer Tahara Caldeón Parra

Establecimiento: JIC La Florida. - 19-Abril-2024.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. X Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. X El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. X Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. X Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. X Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Jennifer Calderón Parra

Establecimiento: J.I.C la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar. X
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación. X
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan. X

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos. X
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones. X

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Ingrid Salazar

Establecimiento: J.C la Florida.

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
B. Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es:**

A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
D. Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
C. Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Post-test Taller Evaluación

Nombre Completo: Ivan Salinas

Establecimiento: Jic la Florida

1. **Es enfriar en cámaras especiales distintos alimentos o productos para su conservación**

A. Congeladores.
X Refrigerar.
C. Cadena de frío.
D. Termoking.

2. **La cadena alimenticia o la cadena trófica es**

X A. El paso de nutrientes que se transfiere de un ser vivo a otro a través de la alimentación.
B. El paso de energía que nos trasfiere el sol.
C. La relación que tienen las plantas con los animales.
D. El paso de nutrientes de los animales a la planta.

3. **¿Qué debe contener un desayuno?**

A. Bebida caliente, Huevo y Pan.
B. Jugo, Huevo y Fruta.
C. Bebida caliente, Fruta y Huevo.
X Bebida caliente, Jugo, Huevo, Fruta y Pan.

4. **¿Cuáles son tipos de alimentos?**

A. Energéticos.
B. Constructores.
X Todos.
D. Protectores.

5. **¿Cuáles son proporciones adecuadas en alimentos?**

X A. Verduras 2 a 3 porciones y Frutas 2 a 4 porciones.
B. Dulces, mantequilla y grasas pequeñas cantidades.
C. Leche, yogurt y queso 2 a 3 porciones.
D. Carne, pollos, huevos y frutos secos 2 a 3 porciones.

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA S.A.S.
Carrera 24 No. 67 – 28 Oficina 315
31555556666

Powered by CamScanner