Pre Test Post test X

Nombre: Yuri Ibagon

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: Adriana Mora

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: Sandra paiba

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: Juliana Rojas

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Nombre: Yuri Ibagon

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) X Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos
a) Mayor variedad de platos.
b) X Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) X Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) X Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) X Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: Adriana Mora

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Nombre: Sandra Perez

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Nombre: Juliana Rojas

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimer
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimer
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparació
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner


27/06/2024 12:59:25
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá


27/06/2024 13/23:07
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha Memo: (20230238G - 14/06/2023
Página 1 de 1

1. Tema: Inducción al servicio Nutrición 2. Lugar: Villa Kennedy 3. Fecha y hora: 23 junio 2024 1pm - 2pm

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	Ana Juliana Jaspe	52.568.139	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Nutricionista.apoyo@gmail.com	3241388879	
2	Beatriz Adriana Vera	1145550	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Saludable@hotmail.com	3165599001	
3	Sandra Perez	52.821.220	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista		3143234390	Sandra Perez
4	Juliana Rojas Hernández	52.839.336	C.T Villa Kennedy	Cocina.	Contratista	royasjuliana 360 @gmail	3112166286	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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