Janeth Moreno F

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

PRE TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Ade's maria Bobadilla Cogollo

2/2

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

PRE TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Johanna M Bermúdez.

2/2

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

PRE TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Ana Osorio Perez

2

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

PRE TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

POS TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Cadet Maria Zableta Cocolo

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

POS TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Johanna M Beltrán.

2/2

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

POS TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner

Ana Osorio Perez

2/2

CENTRO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA
SERVICIO DE ALIMENTOS
BOGOTA D C

POS TEST

Los procesos en el servicio de alimentos son:

a) Compra de alimentos, transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

b) Compra de alimentos, transporte, recibo, prealistamiento, servido y distribución.

c) transporte, recibo, almacenamiento, preparación Servido y distribución.

d) Todas las anteriores

Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de seguridad refrigeración (entre 0° y 4o C +/- 2o C) o temperatura de seguridad congelación (entre-8o C y -18°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

a) Verdadero

b) falso

Escaneado con CamScanner