ACTA

FECHA: 22 de noviembre de 2024
HORA: 7:00 am a 9:00am
LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANDO SEMBRANDO CAMINO
TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

DESARROLLO:

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:
Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre los procedimientos que se realizan en el servicio de alimentos.

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Computador
*Presentación

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA:

En la jornada de capacitación se explica lo siguiente:

PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- **Preparación de alimentos**

Pre-alistamiento de materias primas

Obtención cantidad a utilizar: De acuerdo con el menú del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación.

Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.

Clasificación: Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de ensaladas crudas.

Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros,

Scanned with CamScanner

siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes ó canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración del mismo.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

Pelado, corte y picado

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte ó picado según sea la preparación.

Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:
Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.
Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

Pesado
Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula ó grameras deben ser sometidas a verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros. y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice como minino con 24 horas de antelación a la preparación.

Scanned with CamScanner

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60°C, con los siguientes propósitos:

Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones fisicoquímicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
Reforzar las cualidades gustativas para que los alimentos tengan mayor aceptabilidad.
Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.
Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (7°C a 59°C) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60°C, que aseguran la eliminación ó disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.
Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Observaciones:

Scanned with CamScanner

Es importante tener en cuenta que al realizar cocción, el alimento presente una temperatura interna no menor de 60°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato de control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

- **Servido y distribución**

Asignación de las personas responsables de la cocina
El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.
Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente

Alistamiento de los implementos para el servido

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.
Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están: cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.
La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Si se cuenta con una sola cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice la actividad. No se debe probar la comida con el dedo.

Conocer porciones a servir, según el grupo etáreo y preparación del alimento.

La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.
Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a los (las) participantes, dependiendo de la preparación y del grupo etario, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones.
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente

El servido de los alimentos debe realizarse en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a los (las) participantes de tal forma que los puedan consumir de una manera agradable e higiénica.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado. Una vez servidos los alimentos estos son entregados a los (las) participantes directamente. En el caso de un niño(a) o un adulto mayor, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al lugar donde se encuentra, sin que salgan de la unidad operativa, a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la SDIS.
El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.
Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja.

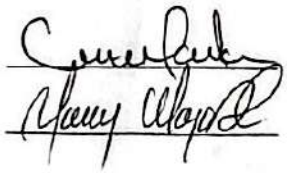
Scanned with CamScanner

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos
Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt-kumis)
Verificar que los alimentos estén plenamente cocidos.
Por ningún motivo se permite mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas en días anteriores
No se debe someter los alimentos ya preparados a variaciones de temperatura.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.
Los postres sin empaque primario deben entregarse en postreras ó platos de dulce.
Las mesas y sillas deben estar en buen estado y limpias.
No se debe permitir la contaminación durante el servido
Mantenga los alimentos cubiertos, mientras son servidos.
El servido deberá hacerse con utensilios, como pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
...Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
Evite hablar o toser encima de los alimentos.

Para finalizar se resuelven dudas y se realiza postest.

CONVOCATORIA

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA		
NANCY MOYA	RESPONSABLE DEL SERVICIO	FUNDACION SOCIAL SEMBRANDO CAMINO	

Anexos: Planilla de Asistencia
Elaboró: Carolina Giraldo

Scanned with CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

FECHA DE SOCIALIZACIÓN: 22 / NOVIEMBRE / 2024

ASISTENTES

NANCY MOYA	
SANDRA PAREDES	
NIDIA RODRIGUEZ	
MARCELA GUEVARA	
ANGELA SEGURA	
LAURA BORDA	
LUZ MERY MALAVER	
YURANI CEPEDA	
SHIRLY ORTIZ	Shirly Ortiz Castro
DANIELA TORRES	Daniela Torres S.
DANIELA ULLOA	Daniela Ulloa
NATALIA GONZALEZ	Natalia Gonzalez.
YEIMY CASTRO	YEIMY CASTRO.
MARTHA CAMACHO	Martha Camacho
NOREYDA BARRETO	Noreyda Barreto
MARIA MARIN	Maria J Marin
MARLENY LONDOÑO	
WENDY ESCOBAR	Wendy Escobar
EDITH VANESSA DIAZ	EDITH DIAZ

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Nancy Moyo.

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Mario Nancy Mejia

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Milena Pereda	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Milena Paredes

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2ºC, estos son:	a. Jugo (b) (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Palnguer	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nidia Rodriguez.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	X a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Marcela Guevara.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	(a.) Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) (c.) jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Marcela Guevara

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo (b.) (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 22/11/2024 | TEMA: Procesos en el servicio de alimentación

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angela Segura

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:____ Y
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:____ Y

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Angela Segura

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 22/11/2024 | TEMA: Procesos en el servicio de alimentación

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Laura Borda

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Laura Badra

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	b. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:___X___
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:___X___

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mary Malaver	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Liz Hery Holaca.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yurani Cepeda	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:_____ X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:_____ X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yuram Cepeda.

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:__X__

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Shirly Castro	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa: X b. Verdadera:
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa: b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA: VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA: VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirly Castro

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 22/11/2024 | TEMA: Procesos en el servicio de alimentación

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Torres.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	(a) Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) (c.) jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Torres

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: Y

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Ulloa	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa: X b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela ulloa

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Natalia Gomez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Natalia Gonzalez.

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo (b.) (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:	YEIMY CASTRO

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	ⓐ Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ ⓑ Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) ⓒ jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Jeimy Castro

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: ✓

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Martha Camacho.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. Jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Martha Camacho

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ (b) Verdadera:_____
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ (b.) Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo (b) (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Noreyda Barrio

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Noreyda Barreto

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Marin.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maria Marin.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: Y
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: Y
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Wendy Escobar.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____ X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:____ X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2ºC, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas. X
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:____ X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Wendy Escobar

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. X (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Vanessa Diaz.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA:_____
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA:_____

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Vanessa Diaz

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: X
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	
FECHA: 22/11/2024	TEMA: Procesos en el servicio de alimentación
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maileny Londoño.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	X a. Falsa:_____ b. Verdadera:_____
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ X b. Verdadera:_____
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: X
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) X c. jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: X

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maiery Londoño.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Selección: La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: Y
Higienización de los alimentos: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.	a. Falsa:_____ b. Verdadera: Y
En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	FALSA:_____ VERDADERA: Y
Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C, estos son:	a. Jugo b. (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt) Y c. Jugo y ensaladas.
La siguiente expresion es falsa o verdadera: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso.	FALSA:_____ VERDADERA: Y

Scanned with CamScanner