Carmen Rico. inicial

Fecha 10 enero	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative CL	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué? 40

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	X
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F. primero sal en los mas antiguos
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	V X
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	F. para cocina deben ser etiquetado
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

INICIAL

Fecha 10. Enero - 2025	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative cundinamarca	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué? Paola Puerto

40

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	Verdadero
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	Verdadero X
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	NO FALSO, ya que el producto no garantiza la inocuidad o el buen estado de los alimentos.
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	FALSO, todo producto debe estar debidamente rotulado.
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	verdadero.

Powered by CamScanner

202 Marina Sandoval Inicial

Fecha 10-01-25.	
Tema Polo	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

40

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F. porque tenemos que tener en cuenta los que se venzan primero
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	NO se
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	F. Porque todo debe de ir rotulado
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

Ludybia O. Inicial

Fecha 10 01 2025	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F Primeros y ultimos
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	F no son buenos
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	todos deben F ir con ingreso y vencimiento
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

"inicial"

Fecha 10 - enero - 25	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

40

Maria Abril

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	V X
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	F por que dudo de ese alimento.
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	F Para todo alimento.
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

Carmen Rico — Final

Fecha	10 enero
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

50

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F. primero los mas antiguos
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	F. no es aceptable
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	F. todo estar Rotulado
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

Final

Fecha	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

Paola Ruiz

50

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F Por que primero en entrar, primero en salir
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	F Por que no se puede garantizar el buen estado del alimento.
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	F todo debe estar marcado.
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

Luz sandoval. Final

Fecha	10-01-25.
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

60

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	primero en entrar. F. Primero en salir
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	F
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	porque todo debe ir rotulado F.
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

Ludyba Clarke Final

Fecha 10 01 2025	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por que?

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	V
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	F primero en Entrar. Primero en Salir
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	No se puede Utilizar Nada sin rotular
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	todo debe ir rotulado F
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	V

Powered by CamScanner

"Final"

Fecha	
Tema	Capacitación BPM
Unidad operative	Centro transitorio Cundinamarca
Profesional	Vanessa Barrantes

Responda falso/ verdadero según su conocimiento, si es falso responda por qué?

Mañana Abril

50

1. Los alimentos deben ser etiquetados con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad para asegurar su rotación adecuada y evitar el consumo de productos vencidos.	"V"
2. El sistema PEPS asegura que los alimentos más recientes sean utilizados primero.	- Primeros en entrar "F" y primeros en salir.
3. Es aceptable utilizar alimentos que no están etiquetados siempre y cuando no haya signos visibles de deterioro.	- Por que hay duda de "F" ese alimento
4. El etiquetado de los alimentos con la fecha de ingreso y la fecha de caducidad es solo necesario para los productos que se venden al público, no para los que se almacenan en la cocina.	"F" - Para todo alimento todo debe ser rotulado
5. Cuando se utiliza el sistema PEPS, los alimentos con fecha de caducidad más cercana deben ser ubicados al frente de los estantes o áreas de almacenamiento.	"V"

Powered by CamScanner