C&S	PLAN DE CAPACITACIÓN PLANILLA DE ASISTENCIA	RESOLUCION N° 2674/13

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN ___	OTRAS X
FECHA: 21/03/2025	LUGAR: JARDIN LAS FLORES		
TEMA ESPECIFICO	1. MODULO 3		
OBJETIVO	1. REALIZAR RETROALIMENTACION POR MEDIO DE UNA EVLUACION DE LOS TEMAS ESPECIFICOS ABORDADOS EN EL MODULO #3		
FACILITADOR	JAIRO ANTONIO SALAMANCA		
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS		

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	LUISA FERNANDA TORRES SANDOVAL	1.015.462.884	COORDINADORA	Luisa Torres.
2	ANGELA VIVIANA PORTILLA ROMERO	1.015.412.743	APOYO	
3	NATALY REYES VILLANUEVA	1.075.233.780	PROFESORA	
4	CLAUDIA PATRICIA VASUEZ NARVAEZ	1.033.691.524	PROFESORA	
5	ADRIANA DEL PILAR RODRIGUEZ BECERRA	52.321.225	PROFESORA	Adriana Rodriguez
6	HANAN ANDREA PERE VELANDIA	1.015.441.891	PROFESORA	
7	JENNY MARCELA ALONSO PRIETO	1.019.072.297	PROFESORA	
8	BRENDA JOHANNA RIOS PORTILLA	1.030.586.817	PROFESORA	
9	ANETH JOHANA RIOS LOSADA	33.750.363	PROFESORA	
10	SULMA YARLEY NIÑO NIÑO	1.056.552.983	PROFESORA	Sulma Niño.
11	DAYANNA ESTELA CORREDOR FLOREZ	1.233.891.287	PROFESORA	
12	DERLY CAROLINA CASTELLANOS ARDILA	1.101.174.824	PROFESORA	
13	TEANY ANDREA RIOS LOZADA	1.078.371.621	PROFESORA	
14	JULIETH DANIELA LLANOS RIOS	1.007.474.947	AUXILIAR	
15	LEIDY VIVIANA TOSCANO MOJICA	1.014.228.036	AUXILIAR	
16	SANDRA PATRICIA PEREZ	52.347.358	AUXILIAR	
17	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	S. ALIMENTOS	
18	KEIDY JOHANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.444	S. ALIMENTOS	
19	YENCI DAYANA RIOS GONSALEZ	1.117.810.545	S. ALIMENTOS	Dayana Rios.
20	BLANCA LUCIA BERNAL ARENAS	1.049.794.679	S. GENERALES	
21	SAIDY DEL CARMEN MERCADO MEZA	1.052.999.648	S. GENERALES	Saidy Mercado
22	MARLIS YANETH RUENDES NAVARRO	1.104.404.988	S.GENERALES	Marlis R.

HORA INICIO: 2:00 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 4:00 PM

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Juisa Torres

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Brocoli
   * Fresa
   * Leche.

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Quinua

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Yiviana Portilla.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   X A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   X A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Leche
   * Carne
   * Pan.

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Azucar

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Nataly Reyes Villanueva

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   - A. EL CALOR Y EL FRIO
   - B. SUS PROPIEDADES
   - C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   - A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Pan
   * Leche
   * Yogurth

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Adriana Rodriguez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Pan
   * Carne
   * leche

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Atun

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Dayanna Collecta Flores

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   Ⓐ EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   Ⓐ VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   Ⓐ VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   Ⓐ SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   Ⓐ VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   Ⓐ VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * La leche
   * Queso
   * Yoguth

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Aceite

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Hanan Perez Velandia

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Pan
   * Leche
   * Queso

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Johana Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Carne
   * Leche
   * pan

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Lula Ríos L

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - X **A.** EL CALOR Y EL FRÍO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - X **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - X **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - X **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - X **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - X **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - * Gaines
   - * Leche
   - * Queso

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - * Frijol
     Lenteja

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Claudia Patricia Vásquez Narvaez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - * Lacteos
   - * Carnes
   - * Pan.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - * Aceites

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Jeany Andrea Rios lozada.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   X. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   X. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   X. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   X. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   X. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * leche
   * pan
   * carne

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * frijol, Arveja, lenteja.

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Jennyfarcela Alonso Prieto

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * leche
   * Carne
   * Yogurt

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz
     lentejas Frijoles

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Brenda Rios Portillo

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Leche
   * Carnes
   * Pan

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Aceite

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Deiy C

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Carne
   * Queso
   * Kumis

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Sandra Perez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * leches
   * carnes
   * Panes

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Aton.

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Julieth Daniela Llanos Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - * Carne
   - * leche.
   - * Pan.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - * lentejas
     frijoles.
     Garbanzos

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Juliana Arguelles

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS



1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   (A) EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   (A) SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * carnes
   * lacteos
   * verduras

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   *Granos

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: DaYana Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Arroz.
   * Pasta
   * Guabanzo.

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Leche.

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Keidy Johana Arias Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Brocoli
   * fresa.
   * leche

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Aceite

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Blanca Bernal

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Pan
   * leche
   * Carne

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner

MODULO # 3

FECHA: 21/03/2025

NOMBRE: Morlis Arendes

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   XA. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   XA. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   XA. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   XA. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   XA. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   XA. VERDADERO
   B. FALSO

7. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS
   * Carne
   * Leche
   * Pan

8. MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS
   * Arroz

Powered by CamScanner