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

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN ___	OTRAS X
FECHA: 20/06/2025	LUGAR: JARDIN LAS FLORES		
TEMA ESPECIFICO	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – SERVIDO DE ALIMENTOS		
FACILITADOR	JAIRO ANTONIO SALAMANCA		
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS		

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	S. ALIMENTOS	
2	KEIDY JOHANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.444	S. ALIMENTOS	
3	YENCI DAYANA RIOS GONSALEZ	1.117.810.545	S. ALIMENTOS	
HORA INICIO: 10:00 AM		HORA DE FINALIZACIÓN: 12:00 PM		

Jairo Salamanca

Powered by CamScanner

C&S SAS	PLAN DE CAPACITACIÓN FUNDACION FER – JARDIN LAS FLORES	RESOLUCION N° 2674/13

MODULO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20-06-2025
NOMBRE: Dayana Rios

E

CUESTIONARIO

1. ¿QUE ELEMENTOS SE UTILIZAN PARA GARANTIZAR UN GRAMAJE CORRECTO?

* Grameras
* Cucharas porcionadoras ✓

2. ¿ES NECESARIO CONTAR CON UN PLATO MODELO AL MOMENTO DE REALIZAR EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS?

A. FALSO
✓ B. VERDADESRO

3. ¿QUE ES PESO NETO?

Lo que queda del Alimento despues de retirar la cascara

4. ¿QUE ES PESO BRUTO?

El peso total del Alimento, incluyendo Embase, Empaque, etc.

5. MENCIONE 3 ALIMENTOS EN PESO NETO

* Mora
* Fresa
* Arveja

Powered by CamScanner

C&S	PLAN DE CAPACITACIÓN FUNDACION FER – JARDIN LAS FLORES	RESOLUCION N° 2674/13

MODULO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20/08/2025
NOMBRE: Yeidy Arriagui Rios

CUESTIONARIO

1. ¿QUE ELEMENTOS SE UTILIZAN PARA GARANTIZAR UN GRAMAJE CORRECTO?
   Gramera
   cuchara Porcionadora

2. ¿ES NECESARIO CONTAR CON UN PLATO MODELO AL MOMENTO DE REALIZAR EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS?

   A. FALSO
   B. VERDADESRO

3. ¿QUE ES PESO NETO?
   lo que queda despues de un alimento luego de retirar la cascara

4. ¿QUE ES PESO BRUTO?
   Con todo - cascara recipiente - empaque.

5. MENCIONE 3 ALIMENTOS EN PESO NETO
   * Hoya.
   * fresa
   * mora

Powered by CamScanner

C&S SAS	PLAN DE CAPACITACIÓN FUNDACION FER – JARDIN LAS FLORES	RESOLUCION N° 2674/13

MODULO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20/06/25
NOMBRE: Jubina Angulo

CUESTIONARIO

1. ¿QUE ELEMENTOS SE UTILIZAN PARA GARANTIZAR UN GRAMAJE CORRECTO?
   - Cucharas porcionadoras
   - Gramera.

2. ¿ES NECESARIO CONTAR CON UN PLATO MODELO AL MOMENTO DE REALIZAR EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS?

   A. FALSO
   B. VERDADESRO

3. ¿QUE ES PESO NETO?
   Lo que queda de alimentos después de retirar su cascara.
   - Peso después de Pic alistar.

4. ¿QUE ES PESO BRUTO?
   Lo que pesa todo el alimento Incluyendo su cascara, recipiente o empaque.
   - Peso sin Pic alistar.

5. MENCIONE 3 ALIMENTOS EN PESO NETO
   * Arveja
   * fresa
   * mora.

Powered by CamScanner