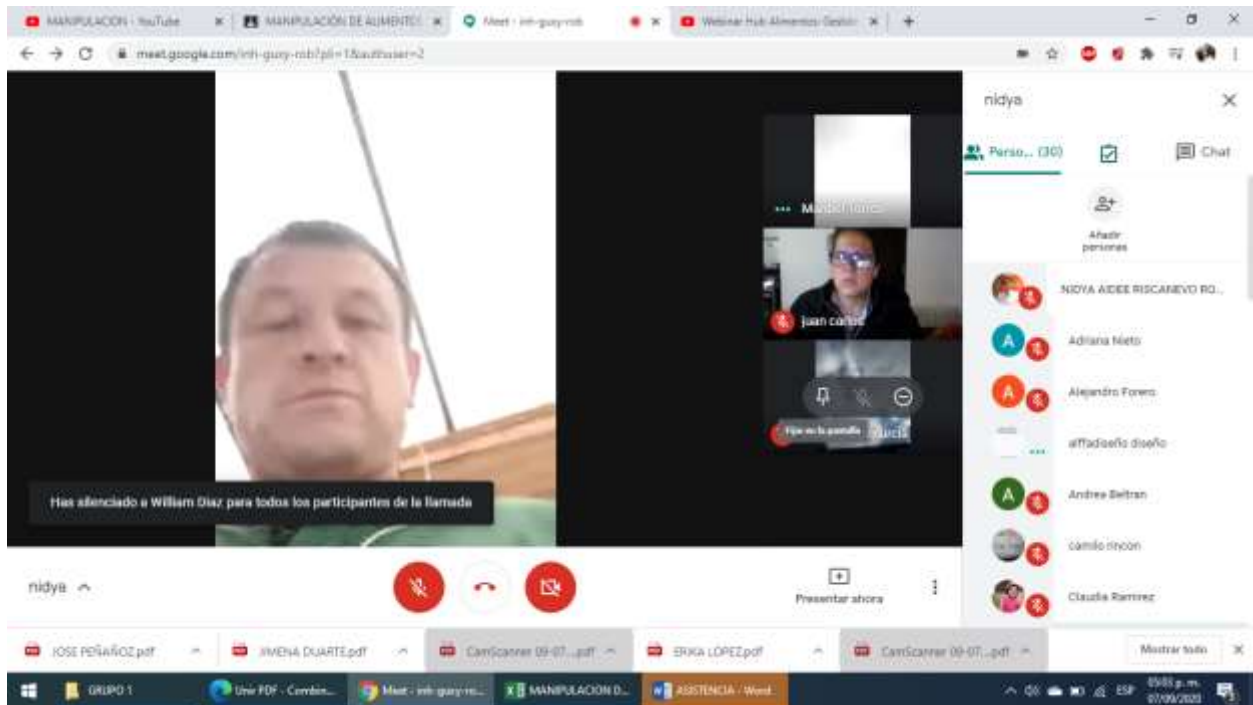




Copia de CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAJICA (respuestas)									
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Formulario Complementos Ayuda									
100% 123 Párrafo B I T A									
Nombre y apellido									
1	Marca temporal	Nombre y apellido	Número de cédula	CUALES SON LOS TRES QUE SE DEBE HACER CUALES SON LOS RANOS CUALES SON LOS ALIMENTOS QUE PRODUCTO PERICUO					
2	7/09/2020 21:15:21	Claudia Janeth Ramirez	52203415	Físicos, químicos y biológico	botar, lavar y desinfectar	coCCIÓN 75°C	refrigeración los carnes, y todos sus	choque	
3	7/09/2020 21:19:39	Suarez Torres Francisca	Pap 813086031011993	Físicos, químicos y biológico	Deshechar el tomate malo	Cocción: estado de ebullición	Son todos aquellos de ar El pollo	Choque	
4	7/09/2020 21:35:42	Maria Esther Clatana Pri	53 910 503	físico, químico, biológico	botar los dañados y lavar	coCCIÓN 100°C	refrigeración productos cárnicos, leche pollo	enfriamiento	
5	7/09/2020 21:47:14	Ruth Adriana Nieto Mora	52560499	Físicos, químicos y biológico	Ya que todos vienen con	Temp. de riesgo: 120°	Alimentos de origen animal El pollo	Choque	
6	7/09/2020 21:53:42	William Díaz	1121967694	con agentes patógenos	sacarlo del paquete y dar la temperatura de cocción	carne, derivados de la leche	Las pechugas del pollo	Pasteurización	
7	7/09/2020 22:24:34	Haydee Anait Lozano Liz	35414101	Por agentes patógenos	Botar el tomate dañado y lavar	coCCIÓN 100°C	refrigeración carne, leche y sus derivados	Choque	
8	7/09/2020 23:31:31	Adriana Daza	107010249	sustancias químicas	agitar sacarlo del paquete y lavar	la cocción es de 100 grados	productos cárnicos prods las pechugas de pollo	Pasteurización	
9	8/09/2020 0:24:24	Adriana daza	107010249	Sustancias químicas	agitar Sacar el tomate q esta dañado	Temperatura riesgo es de 100	Productos cárnicos, prods	Pechugas de pollo	Pasteurización
10	8/09/2020 0:45:36	Camilo Rincon	1000719072	1 Físico 2 Químico 3 Biológico	Deshechar totalmente el q	Temperatura riesgo: 40°	Alimentos perecederos, 1 Carne		Pasteurización
11	8/09/2020 6:24:02	Mauricio Agudelo Guerra	79610432	Físicos, químicos y biológico	Deshecharlo y lavar bien	Temperatura de Riesgo: 10°	Los que son perecederos El POLLO	Choque	
12	8/09/2020 7:10:31	Viviana León Murcia	39804356	Físico, químico y biológico	Botar todo el paquete ya	No 10a 60 grados	Productos cárnicos, leche Pollo	Alimentación	

Copia de CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAJICA (respuestas)									
1	Marca temporal	Nombre y apellido	Número de cédula	CUALES SON LOS TRES QUE SE DEBE HACER CUALES SON LOS RANOS CUALES SON LOS ALIMENTOS QUE PRODUCTO PERICUO					
10	8/09/2020 6:24:02	Mauricio Agudelo Guerra	79610432	Físicos, químicos y biológico	Deshecharlo y lavar bien	Temperatura de Riesgo: 10°	Los que son perecederos EL POLLO	Choque	
12	8/09/2020 7:10:31	Viviana León Murcia	39804356	Físico, químico y biológico	Botar todo el paquete ya	No 10a 60 grados	Productos cárnicos, leche Pollo	Alimen	
13	8/09/2020 8:38:05	William Díaz	1121967694	Sustancias químicas	ag Sacar el tomate del paquete	Temperatura riesgo es de 100	Los productos cárnicos y las pechugas del pollo	Pasteu	
14	8/09/2020 8:43:34	Pedro Alfonso Ayala Fan	15 466 374	Físicos, polvo, aire, agua Químicos, sustancias tóxicas Biológicos, todo ser vivo	deshecharse de los tomates para cocción mayor a 60	basicamente los de origen	pechugas de pollo	no reco	
15	8/09/2020 8:53:42	William Díaz	1121967694	Agentes patógenos Física	Sacar el tomate q está dañado	Temperatura de riesgo es de 100	Los productos cárnicos y las pechugas de pollo	Pasteu	
16	8/09/2020 8:53:56	Dafne Ortiz Villamil	52 057 757	Físicos, químicos y biológico	botar el paquete completo	para cocción entre 60°C	las carnes, leches, pescados	choque	
17	8/09/2020 8:56:03	Ely Yamile Zamora Fari	53803242	Física, química, biológica	Desinfectar	170 y 300	Leche carnes	Pollo	
18	8/09/2020 9:04:51	Pedro Alfonso Ayala Fan	19466374	Químicos, sustancias tóxicas	botar en tomate dañado	cocción entre 60°C y 100	los de origen animal basic	pechugas de pollo	no reco
19	8/09/2020 9:35:55	Maria Esther Clatana Pri	53910503	físico, químico, biológico	botar los dañados y lavar	coCCIÓN 100°C	refrigeración productos cárnicos, prods	pollo	choque
20	8/09/2020 9:57:46	Andrea Liliana Beltrán M	43748199	patógenos, Físicos y químicos	se debe botar, ya que son	productos congelados m	Carnes, derivados de la leche	pollo	choque
21	8/09/2020 10:08:26	mayreli marín sánchez	63005516	patógenos, químicos y físicos	se debe arrojar a la basura	75-90 grados para cocción	leche, pasteurizada, enlatado	pollo	congel

Recursos (1,338) - mcantero001 - En vivo | Esc - Mónica Ray - Google - ACTIVIDAD DE COMPLEMENTO

classroom.google.com/u/2/c/MTU5NTcyMzY3MDY2u/MTU5NTcyMzY3MDY4/submissions/by-status/and-sort-name/returned

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 7-8

Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Todos los alumnos

Ordenar por estado de entrega

Tareas entregadas

Nidia Riscareno	100
Dioselma Carabuenas	Sin entregar
Andrés Castro	Sin entregar

Tareas asignadas

Calificadas

Mauricio Agudelo	Mery Catherine Behrentz	Duvan Beltran	Andres Beltran Morales
TALLER CURSO MANI...	TALLER CURSO MANI...	TALLER CURSO MANI...	Taller manipulacion d...
Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada
Thanny Brito	Wimena yeraldin Buarle Lopez	Juan Carlos	Alvaro Clavijo
THANNY BRITO.docx	TALLER CURSO MANI...	TALLER CURSO MANI...	2 archivos adjuntos
Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada

Mostrar todo

planilla ss45267536.pdf Informe_Apoyo_Fo...pdf

GRUPO 1 ACTIVIDAD DE CO... CURSO MANIPULA... Informe nidya sept... ASISTENCIA - Word 6:40 p.m. 16/09/2021

Recursos (1,338) - mcantero001 - En vivo | Esc - Mónica Ray - Google - ACTIVIDAD DE COMPLEMENTO

classroom.google.com/u/2/c/MTU5NTcyMzY3MDY2u/MTU5NTcyMzY3MDY4/submissions/by-status/and-sort-name/returned

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 7-8

Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Todos los alumnos

Ordenar por estado de entrega

Tareas entregadas

Nidia Riscareno	100
Dioselma Carabuenas	Sin entregar
Andrés Castro	Sin entregar

Tareas asignadas

Calificadas

2 archivos adjuntos	2 archivos adjuntos	4 archivos adjuntos	Comparto TALLER M...
Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada
Manuel Garzon	Mary Gomez	manuel gomez sanchiz	jackelin gonzalez
TALLER CURSO MANI...	TALLER CURSO DE MA...	TALLER CURSO MANI...	jackelin gonzalez - AC...
Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada	Tarea calificada
Daniela Guerrero	Hayde Lozano	Fernanda Mesa	Angelica Maria Murcia Montoya

Mostrar todo

planilla ss45267536.pdf Informe_Apoyo_Fo...pdf

GRUPO 1 ACTIVIDAD DE CO... CURSO MANIPULA... Informe nidya sept... ASISTENCIA - Word 6:40 p.m. 16/09/2021

Recursos (1,338) - mcantero001 - En vivo | Esc - Mónica Ray - Google - ACTIVIDAD DE COMPLEMENTO

classroom.google.com/u/2/c/MTUSN1cyMyY3MDY2u/MTUSN1cyMyY3MDY4/submissions/by-status/and-eof-name/returned

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 7-8

Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Todos los alumnos

Ordenar por estado de entrega

Tareas entregadas

Nolva Riscareno 100

Tareas asignadas

Dioselina Carabuenas Sin entregar

Andrés Castro Sin entregar

Valbuena Myriam 2 archivos adjuntos Tarea calificada

Adriana Nieto Taller 8era.pdf Tarea calificada

Claudia Ramirez 2 archivos adjuntos Tarea calificada

Elizabeth Rios Lopez TALLER CURSO MANI... Tarea calificada

Claudia Senestrari TALLER CURSO MANI... Tarea calificada

carlos alejandro senestrari taboada CURSO MANIPULACI... Tarea calificada

Francisco Suarez MANIPULACIÓN FRA... Tarea calificada

Maribel Torres 2 archivos adjuntos Tarea calificada

planilla ss45267536.pdf Informe_Apoyo_Fo...pdf

GRUPO 1 ACTIVIDAD DE CO... CURSO MANIPULA... Informe nolya sept... ASISTENCIA - Word

6:41 p.m. 18/09/2021

Recursos (1,338) - mcantero001 - En vivo | Esc - Mónica Ray - Google - ACTIVIDAD DE COMPLEMENTO

classroom.google.com/u/2/c/MTUSN1cyMyY3MDY2u/MTUSN1cyMyY3MDY4/submissions/by-status/and-eof-name/returned

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 7-8

Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Todos los alumnos

Ordenar por estado de entrega

Tareas entregadas

Nolva Riscareno 100

Tareas asignadas

Dioselina Carabuenas Sin entregar

Andrés Castro Sin entregar

claudia senestrari TALLER CURSO MANI... Tarea calificada

carlos alejandro senestrari taboada CURSO MANIPULACI... Tarea calificada

Francisco Suarez MANIPULACIÓN FRA... Tarea calificada

Maribel Torres 2 archivos adjuntos Tarea calificada

sernanda vanegas lopez 2 archivos adjuntos Tarea calificada

jorge velandia 2 archivos adjuntos Tarea calificada

Tradicional y Natural 3 archivos adjuntos Tarea calificada

planilla ss45267536.pdf Informe_Apoyo_Fo...pdf

GRUPO 1 ACTIVIDAD DE CO... CURSO MANIPULA... Informe nolya sept... ASISTENCIA - Word

6:41 p.m. 18/09/2021

Recursos (133) - mcano-ops | In vivo | Esc - Mavstar Play | Google | ACTIVIDAD DE COMPLEMENTO

classroom.google.com/u/2/c/MTU5NTcyMzY3MDY2u/MTU5NTcyMzY3MDY2/submissions/by-status/and-eaf-came/returned

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 7-8

Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Todos los alumnos

Ordenar por estado de entrega

Tareas entregadas

Nolya Roscano 100

Tareas asignadas

Dioselina Carabuenas Sin entregar

Andrés Castro Sin entregar

2 archivos adjuntos
Tarea calificada

2 archivos adjuntos
Tarea calificada

4 archivos adjuntos
Tarea calificada

Comparto TALLER M...
Tarea calificada

Manuel Garzon

Mary Gomez

manuel gomez sánchez

jackelin gonzalez

TALLER CURSO MANI...
Tarea calificada

TALLER CURSO DE MA...
Tarea calificada

TALLER CURSO MANI...
Tarea calificada

jackelin gonzalez - AC...
Tarea calificada

Daniela Guerrero

Hayde Lozano

Fernanda Mena

Angélica Marie Murcia Montoya

planilla 2245267536.pdf Informe_Apoyo_Fo...pdf

Mostrar todo

GRUPO 1 ACTIVIDAD DE CO... CURSO MANIPULA... Informe nolya sept... ASISTENCIA Word

6:40 p.m. 16/09/2020