Evaluación TEST **DE EVALUACIÓN**

Nombre: Juan Daniel Fecha**:** 27/01/2026

Tema: Estandarización de porciones

1 ¿Cuál es el objetivo principal de la estandarización de porciones en los servicios de la SDIS?

A. Controlar únicamente la compra de alimentos.

B. Garantizar el aporte nutricional y el servido equitativo según la minuta. **X**

C. Definir menús semanales.

D. Supervisar inventarios.

2. ¿Para qué sirve el uso de utensilios estandarizados (grameras/cucharones)?

A. Registrar visitas externas.

B. Controlar horarios del personal.

C. Asegurar que la cantidad servida corresponda al gramaje establecido. **X**

D. Evaluar proveedores.

3. Una práctica correcta durante el servido de alimentos bajo estándares SDIS es:

A. Servir sin utensilios de medida.

B. Modificar porciones según preferencia del manipulador.

C. Cumplir estrictamente con las porciones y gramajes definidos. **X**

D. Servir alimentos sin verificar temperatura.

4. ¿Qué se debe hacer ante una inconsistencia en el gramaje de las porciones?

A. Ignorarla.

B. Registrar la novedad y reportar al nutricionista. **X**

C. Continuar sin registrar.

D. Resolver sin informar.

5. ¿Quién es responsable de verificar el correcto servido y gramaje?

A. Beneficiarios.

B. Supervisor externo.

C. Manipuladoras y nutricionista. **X**

D. Proveedor.

Evaluación TEST DE EVALUACIÓN

Nombre: Ana Marcela **Fecha:** 27/01/2026

Tema: Estandarización de porciones

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la estandarización de porciones en los servicios de la SDIS?**

   A. Controlar únicamente la compra de alimentos.

   B. Garantizar el aporte nutricional y el servido equitativo según la minuta. **X**

   C. Definir menús semanales.

   D. Supervisar inventarios.

2. **¿Para qué sirve el uso de utensilios estandarizados (grameras/cucharones)?**

   A. Registrar visitas externas.

   B. Controlar horarios del personal.

   C. Asegurar que la cantidad servida corresponda al gramaje establecido. **X**

   D. Evaluar proveedores.

3. **Una práctica correcta durante el servido de alimentos bajo estándares SDIS es:**

   A. Servir sin utensilios de medida.

   B. Modificar porciones según preferencia del manipulador.

   C. Cumplir estrictamente con las porciones y gramajes definidos. **X**

   D. Servir alimentos sin verificar temperatura.

4. **¿Qué se debe hacer ante una inconsistencia en el gramaje de las porciones?**

   A. Ignorarla.

   B. Registrar la novedad y reportar al nutricionista. **X**

   C. Continuar sin registrar.

   D. Resolver sin informar.

5. **¿Quién es responsable de verificar el correcto servido y gramaje?**

   A. Beneficiarios.

   B. Supervisor externo.

   C. Manipuladoras y nutricionista. **X**

   D. Proveedor.

Evaluación 3 TEST DE EVALUACIÓN

Nombre: Adriana Mora **Fecha:** 27/01/2026

Tema: Estandarización de porciones.

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la estandarización de porciones en los servicios de la SDIS?**

   A. Controlar únicamente la compra de alimentos.

   B. Garantizar el aporte nutricional y el servido equitativo según la minuta. **X**

   C. Definir menús semanales.

   D. Supervisar inventarios.

2. **¿Para qué sirve el uso de utensilios estandarizados (grameras/cucharones)?**

   A. Registrar visitas externas.

   B. Controlar horarios del personal.

   C. Asegurar que la cantidad servida corresponda al gramaje establecido. **X**

   D. Evaluar proveedores.

3. **Una práctica correcta durante el servido de alimentos bajo estándares SDIS es:**

   A. Servir sin utensilios de medida.

   B. Modificar porciones según preferencia del manipulador.

   C. Cumplir estrictamente con las porciones y gramajes definidos. **X**

   D. Servir alimentos sin verificar temperatura.

4. **¿Qué se debe hacer ante una inconsistencia en el gramaje de las porciones?**

   A. Ignorarla.

   B. Registrar la novedad y reportar al nutricionista. **X**

   C. Continuar sin registrar.

   D. Resolver sin informar.

5. **¿Quién es responsable de verificar el correcto servido y gramaje?**

   A. Beneficiarios.

   B. Supervisor externo.

   C. Manipuladoras y nutricionista. **X**

   D. Proveedor.

Evaluación TEST DE EVALUACIÓN

Nombre: Jhoana Giraldo **Fecha:** 27/01/2026

Tema: Estandarización de porciones

1. **¿Cuál es el objetivo principal de la estandarización de porciones en los servicios de la SDIS?**

   A. Controlar únicamente la compra de alimentos.
   B. Garantizar el aporte nutricional y el servido equitativo según la minuta. **X**
   C. Definir menús semanales.
   D. Supervisar inventarios.

2. **¿Para qué sirve el uso de utensilios estandarizados (grameras/cucharones)?**

   A. Registrar visitas externas.

   B. Controlar horarios del personal.

   C. Asegurar que la cantidad servida corresponda al gramaje establecido. **X**

   D. Evaluar proveedores.

3. **Una práctica correcta durante el servido de alimentos bajo estándares SDIS es:**

   A. Servir sin utensilios de medida.

   B. Modificar porciones según preferencia del manipulador.

   C. Cumplir estrictamente con las porciones y gramajes definidos. **X**

   D. Servir alimentos sin verificar temperatura.

4. **¿Qué se debe hacer ante una inconsistencia en el gramaje de las porciones?**

   A. Ignorarla.

   B. Registrar la novedad y reportar al nutricionista. **X**

   C. Continuar sin registrar.

   D. Resolver sin informar.

5. **¿Quién es responsable de verificar el correcto servido y gramaje?**

   A. Beneficiarios.

   B. Supervisor externo.

   C. Manipuladoras y nutricionista. **X**

   D. Proveedor.