PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Zireth Velasquez Beltrán

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A.) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A.) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A.) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C.) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Liliana Portilla.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   X ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   X UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA'

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   X FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   X. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Diana Orduna.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE:

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   - **A.** ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   - **B.** LAS GOLOSINAS
   - **C.** NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   - **A.** UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   - **B.** UN TIPO DE ALIMENTO
   - **C.** UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   - **A.** FALSO
   - B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   - **A.** RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   - **B.** ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   - **C.** RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Helena V.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Blanca Bancl

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Yolleth Daniela Llanos Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   X. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   X. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   X. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   X. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Jeany Andrea Ríos lotada.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Claudia Patricia Vásquez Narvaez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Jenny Marcela Alonso Prieto

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A.) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A.) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A.) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C.) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Dayanna Corredor Florez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Brenda Johanna Rios Padilla

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   - **A.** ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   - **B.** LAS GOLOSINAS
   - **C.** NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   - **A.** UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   - **B.** UN TIPO DE ALIMENTO
   - **C.** UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   - **A.** FALSO
   - **B.** VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   - **A.** RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   - **B.** ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   - **C.** RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Sandra Flores

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Angie Katherine Gonzalez Sotero

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: ERICA GUNTHER.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A.) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A.) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A.) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C.) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Adriana Rodriguez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿QUE ES UN ALIMENTO?
   (A) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. ¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?
   (A) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO
   (A) FALSO
   B. VERDADERO

4. LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. ¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. ¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Livia Rios Lozada

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Sandra Milena orduña echeverry

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Juliana R.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Heidy Arrigui Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   A. ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   A. UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   A. FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   C. RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 1

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FECHA: 27/02/2026

NOMBRE: Luisa Torres.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **¿QUE ES UN ALIMENTO?**
   (A.) ES CUALQUIER SUSTANCIA CONSUMIDA PARA PROPORCIONAR APOYO NUTRICIONAL A UN SER VIVO.
   B. LAS GOLOSINAS
   C. NINGUNA DE LAS ANTERIORES

2. **¿EL CODEX ALIMENTARIO ES?**
   (A.) UN CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTARIAS ADOPTADAS INTERNACIONALMENTE Y PRESENTADAS DE MANERA UNIFORME
   B. UN TIPO DE ALIMENTO
   C. UN INSTRUMENTO DE COCINA

3. **UN ALIMENTO QUE SE CONTAMINO ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO**
   (A.) FALSO
   B. VERDADERO

4. **LOS ALIMIENTOS POR CLASIFICACION DE RIESGO SON:**
   A. RIEGO 1, RIESGO 2 Y RIESGO 3
   B. ALIMENTOS, INGREDIENTES Y PRODUCTOS
   (C) RIEGO ALTO, RIEGO MEDIO Y RIESGO BAJO

5. **¿LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y EL USO DE EPP SON VITALES EN LA INOCUIDAD DE UN ALIMENTO?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. **¿LOS RESDUOS MAL MANEJADOS PUEDEN ATRAER PLAGAS A FUENTES DE ALIMENTACION?**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner