PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Luisa Torres

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   A. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

   Combinar diferentes Alimentos juntos directamente.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Liliana Portilla.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

Cuando un alimento contaminado toca a otro.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Cielo Bedon

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM**
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. **CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. **CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS**
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. **¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?**
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. **CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR**
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. **¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?**
   combinar alimentos de diferentes grupos en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Andrea Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos diferentes juntos

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: ERICA GONZALEZ

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   combinar diferentes alimentos juntos directamente.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Adriana Rodriguez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A.) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B.) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A.) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A.) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos del mismo grupo en un mismo espacio.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Livia Enyd Rios Lozada

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   consumir alimentos de diferentes "grupos" grupos en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Claudia Patricia Vásquez Narvaez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos de diferentes grupos en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Angie Gonzalez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

Cambiar alimentos de un mismo grupo en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Jenny Marcela Alonso Prieto

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos de diferentes grupos en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Dayana Estela Corredor Florez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A.) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B.) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A.) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A.) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar diferentes alimentos Juntos directamente

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Alexandra González

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B.) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A.) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A.) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A.) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar diferente Alimentos juntos directamente

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Sandra Robles

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

La Contaminación Cruzada se refiere al contacto de alimentos en un mismo espacio de diferentes grupos

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Paula Arevalo

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

4

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar Alimentos de diferentes Grupos en un mismo espacio.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Yarleny Agualimpia.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

Es cuando se transfiere contaminacion entre alimentos

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Julieth Daniela Llanos Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM**
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. **CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. **CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS**
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. **¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?**
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. **CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR**
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. **¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?**
   Combinar alimentos del mismo grupo en diferente espacio.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Emelixa Herrera

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   (A) GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   (B) ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   (A) ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   (A) 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   (A) SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Conuinar Alimentos de diferentes grupos en un mismo Espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Juli Sierra

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos contaminados con sanos

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Blanca

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Sandra Milena Ordoñez echeverry

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   X. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   X. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   X. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   X. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   X. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?

Combinar Alimentos de diferentes grupos en un mismo espacio

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Heidi Arigui Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos contaminados sanos

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 2

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 27/03/2026

NOMBRE: Juliana Ayala Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CUAL ES EL OBJETIVO DE LAS BPM
   A. GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.
   B. ENSEÑAR A COCINA
   C. NO GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE PRODUZCAN DE FORMA SEGURA Y CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADAS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD.

2. CUAL DE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS ES UN PRINCIPIO BASICO EN LA HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
   A. COMBINAR ALIMENTOS
   B. ALMACENAR BAJO CONSICIONES ADECUADAS
   C. AVECES USAR AGUA LIMPIA Y POTABLE

3. CUAL DE LA SIGUIENTE ES UNA ENFERMEDAD TRASMITADA POR ALIMENTOS
   A. ETA
   B. GRIPA
   C. CODEX

4. ¿CUÁNTOS GRUPOS ALIMENTARIOS EXISTEN?
   A. 7
   B. 5
   C. 2

5. CON LA CONSEVACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE LOGRA GARANTIZAR
   A. SUS PROPIEDADES
   B. LA TEMPERATURA, EL COLOR, EL SABOR
   C. LA FRESCURA, LA CALIDAD, LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

6. ¿A QUE SE LE LLAMA CONTAMINCACION CRUZADA?
   Combinar alimentos de diferente grupo en una misma especie.

Powered by CamScanner