PRE TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Eny Viviana Cano

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

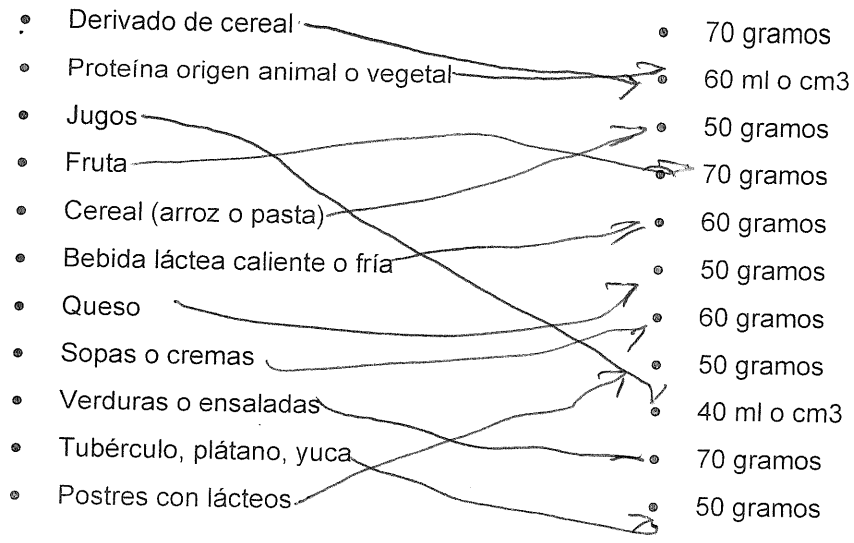
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la leguminosas.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 2 a 4 grados tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



PRE TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Natalia Arcada

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento Falsa

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

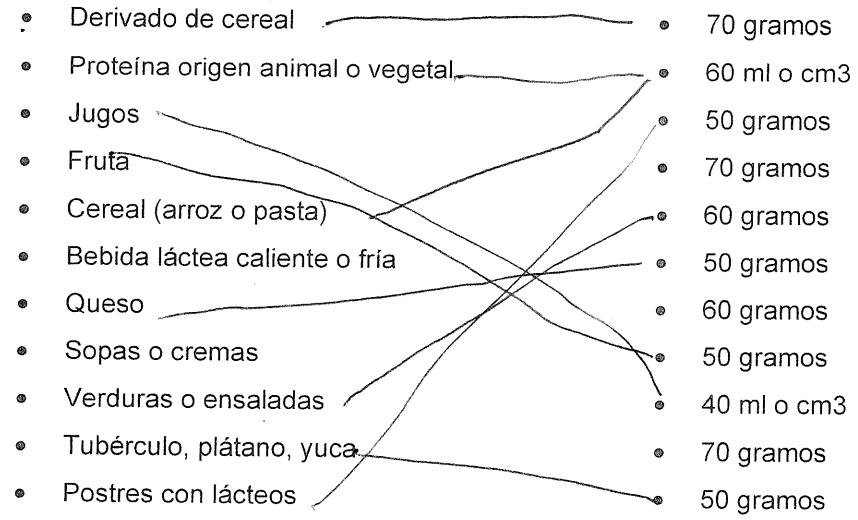
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la proteina

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la tuberculo

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la leguminosas.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 0.4, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



PRE TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Alirtha Serrano

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

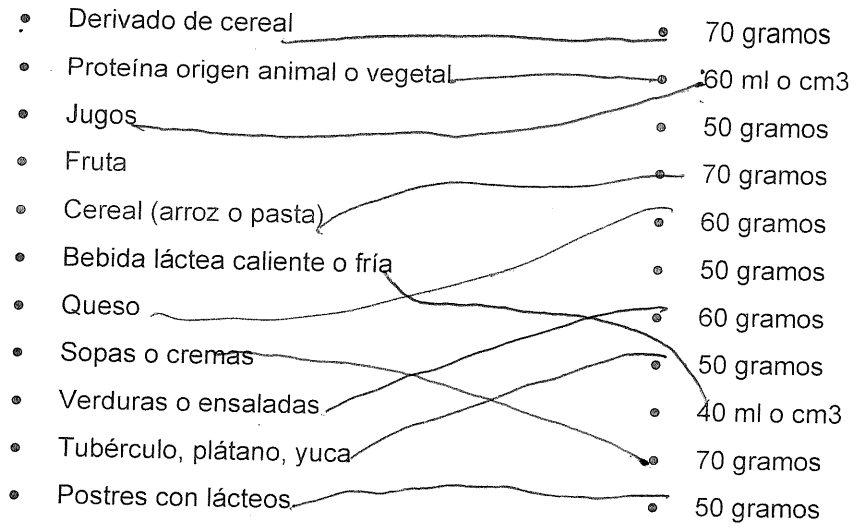
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la _____.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la tuberculo.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 2 y 4, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



PRE TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Yessika Perez

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

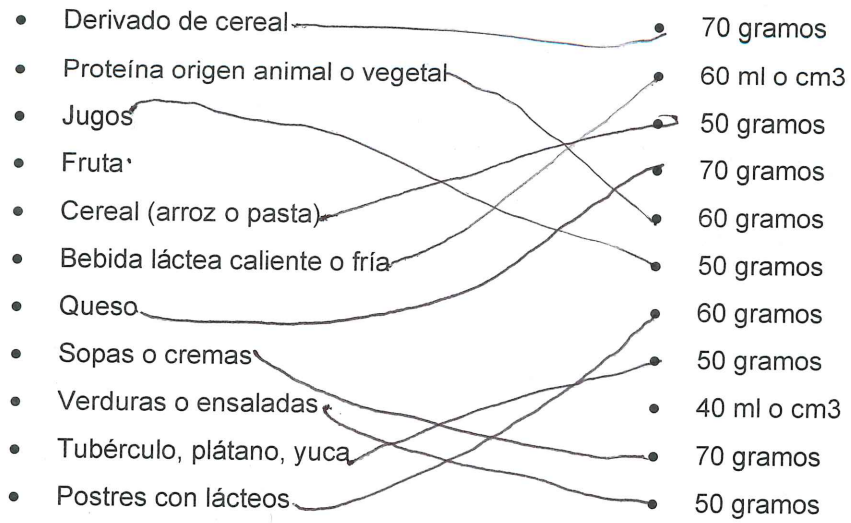
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteína

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteína.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 2°a 4°c, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Enriviana Rao

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento f.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

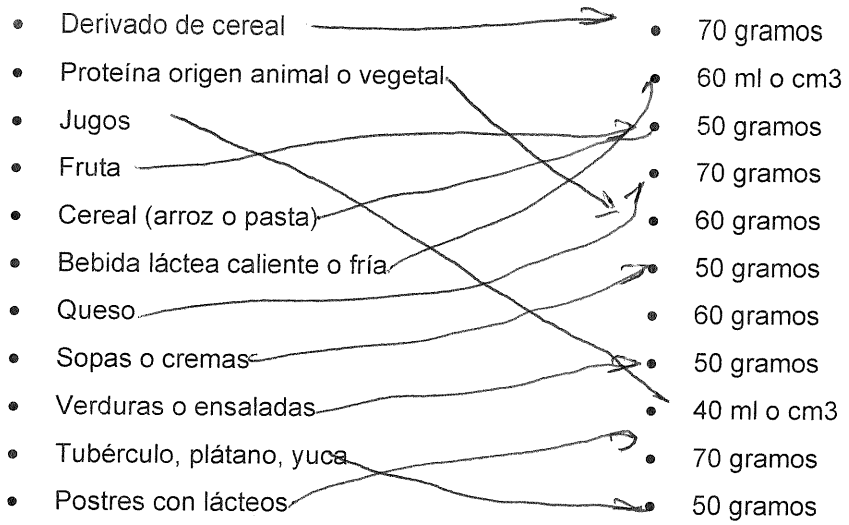
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a Uoc Src, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Natalia Aranda

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento Falso.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

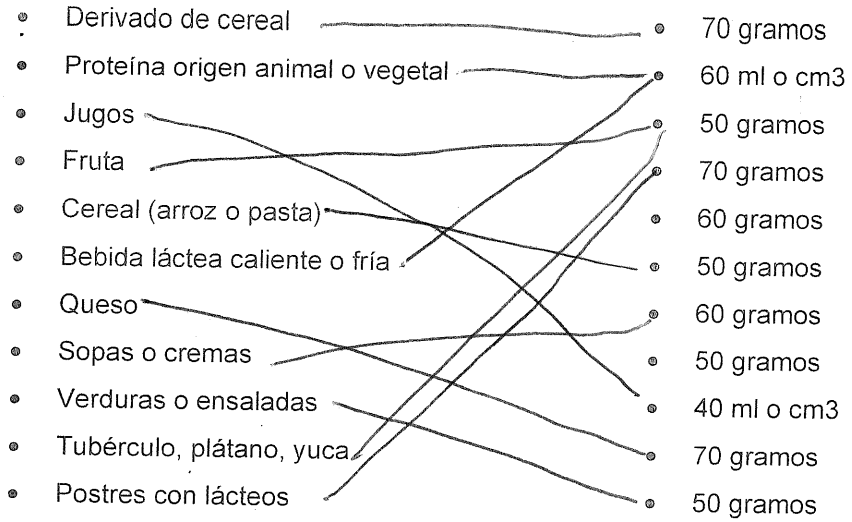
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 0 grado, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Alirtha Serneño

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

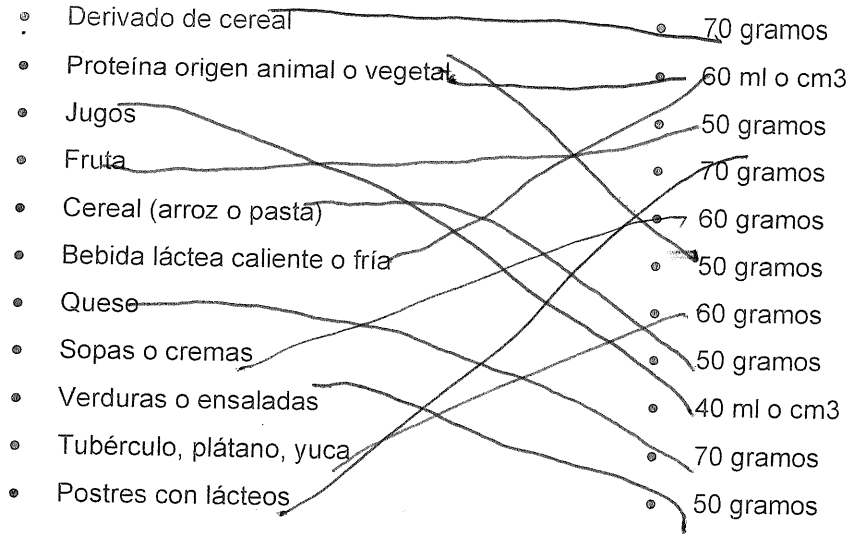
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la _____.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la leguminosas.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 2.4, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Yessika Perez

FECHA: 12 de Marzo 2026

Marque con Falso o Verdadero:

Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteína

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteína.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 4º 2º, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:

