C&S MAS	PLAN DE CAPACITACIÓN PLANILLA DE ASISTENCIA	RESOLUCION N° 2674/13 PAGINA N° 8 DE 10

TIPO DE ACTIVIDAD					
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X		OTRAS X	
FECHA: 22/05/2026		LUGAR: JARDIN LAS FLORES			
TEMA ESPECIFICO	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD D ELOS ALIMENTOS IMPLEMENTACION PRUEBA DE CONOCIMIENTO MODULO # 3				
OBJETIVO	REALIZAR RETROALIMENTACION DE LO VISTO EN EL MODULO # 3 REALIZAR PRUEBA DE CONOCIMIENTO FRENTE AL MODULO # 3				
FACILITADOR	JAIRO SALAMANCA				
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS				

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	LUISA FERNANDA TORRES SANDOVAL	1.015.462.884	COORDINADORA	Luisa Torres.
2	ANGELA VIVIANA PORTILLA ROMERO	1.015.412.743	AUXILIAR ADM	
3	LIVIA ENYD RIOS LOZADA	1.075.215.846	DOCENTE	
4	ADRIANA DEL PILAR RODRIGUEZ BECERRA	52.321.225	DOCENTE	Adriana R.
5	ERICA MARIA GONZALEZ LOPEZ	1.078.753.072	DOCENTE	
6	BRENDA JOHANNA RIOS PORTILLA	1.030.586.817	DOCENTE	
7	LAURA DANIELA ROA SALAMANCA	1.000.226.122	DOCENTE	Laura D. Roa
8	SANDRA LEDET ROBLES CASTAÑEDA	52.275.702	DOCENTE	Sandra Robles
9	DAYANNA ESTELA CORREDOR FLOREZ	1.233.891.287	DOCENTE	
10	CLAUDIA PATRICIAS VASQUEZ NARVAEZ	1.033.691.524	DOCENTE	
11	JENNY MARCELA ALONSO PRIETO	1.019.072.297	DOCENTE	
12	TEANY ANDREA RIOS LOZADA	1.078.371.621	DOCENTE	
13	CIELO BEDON FORERO	51.571303	DOCENTE	
14	YURI ALEXANDFRA GONZALEZ CASERES	1.026.581.058	DOCENTE	
15	JENNIFER JIMENEZ ROMERO	1.019.153.034	DOCENTE	Jennifer Jiménez
16	JULIETH DANIELA LLANOS RIOS	1.007.474.947	A. PEDAGOGICA	
17	PAULA ANDREA AREVALO LEON	1.000.273.895	A. PEDAGOGICA	Paula. A
18	YARLENYS AGUALIMPIA PALACIOS	1.077.425.270	A. PEDAGOGICA	
19	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	M. ALIMENTOS	
20	KEIDY JOHANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.444	M. ALIMENTOS	
21	SANDRA MILENA ORDUÑA ECHEVERRI	52.810.601	M. ALIMENTOS	Sandra O.
22	YOLANDA OLAYA SANCHEZ	1.006.458.439	S. GENERALES	Yolanda. O.
23	EMELIXA HERRERA MENDEZ	1.051.662.643	S. GENERALES	Emelixa H.
24	IRLIS GUZMAN FLOREZ	1.044.913.395	S. GENERALES	Irlis Guzmán

HORA INICIO: 5: 00 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 7:00 PM

Powered by CamScanner

TIPO DE ACTIVIDAD					
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X		OTRAS ___	
FECHA: 22/05/2026		LUGAR: JARDIN LAS FLORES			

ACTA INFORMATIVA

Se desarrolla la sesión con el jardín infantil Las Flores el día 22 de mayo de 2026 de manera presencial en un horario de 5:00 pm a 7:00 pm donde se realizó lo siguiente:

1. **RETROALIMENTACION MUDULO # 3**

   - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
   - TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
   - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

2. **PRUEBA DE CONOCIMIENTO**

Anexos:
Asistencia
Cronograma (Tema, Subtema, Objetivo generales, Objetivos específicos, entre otros)

Jairo Salamanca

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Luisa Torres.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Carne
   * leche
   * Queso

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * Café
   * Azucar.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Liliana portilla

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Yogurt
   * Leche
   * Queso

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Café
   * Azucar
   * Sal.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: BRENDA RIOS

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * QUESO
   * LECHE
   * ATUN

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * SAL
   * AZUCAR
   * CAFE

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
    A. El CONDUCTOR
    B. EL TIEMPO DE ENTREGA
    C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Jennifer Jiménez Romero

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   X. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   X. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   X. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   X. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   X. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * leche
   * yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Azucar
   * Sal
   * Café

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   X B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Andrea Rios

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * carne
   * queso
   * yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * sal
   * azucar
   * cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   (B) EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Cielo. Bedoya

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Papaf
   * Panes
   * leche

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Harinas
   * Sal
   * Azucar

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   ~~A.~~ VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   ~~B.~~ EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Sandra Robles.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   X SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   X. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso, leche, Yo
   * leche
   * Yoçurth

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * Azucar
   * Cafe.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   X. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Livia Enyd Rios Lozada

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * leche
   * yogur

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * azucar
   * cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: ERICA GONZALEZ

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * leche
   * Yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Azucar
   * Sal
   * Café

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Adriana Rodriguez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   (B) SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   (A) SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Yogur
   * Queso
   * Leche

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Cafe
   * Azucar
   * Sal

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   (B) EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Claudia Patricia Vásquez Narvaez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - A. EL CALOR Y EL FRIO
   - B. SUS PROPIEDADES
   - C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - A. VERDADERO
   - B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - Leche
   - Queso
   - Yoguth

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - Cafe
   - Azucar
   - Sal

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**

   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**

   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Laura Daniela Roa

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Carne
   * leche
   * Queso

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * Azucar
   * Cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Dayana Corredor Flores

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   (B.) SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   (A) SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
*Carne
*Queso
*Yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
*Sal
*Azucar
*Café

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
(A.) VERDADERO
B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
A. El CONDUCTOR
(B.) EL TIEMPO DE ENTREGA
C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Jenny Marcela Alonso Prieto

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * Leche
   * Yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * azucar
   * Sal
   * Cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   (B.) EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Alexandra Gonzalez

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * queso
   * leche
   * yogur

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Azucar
   * sal
   * café.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Julieth Daniela Mora Rios.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - Queso
   - Leche
   - Yogurt

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - Sal
   - Azucar
   - Cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
    A. El CONDUCTOR
    B. EL TIEMPO DE ENTREGA
    C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Yarlens Agualimpia

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   X. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   X. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   X. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Carne
   * leche
   * Naranja.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * vinagre
   * Bebidas Energeticas
   * leche en Polvo

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   X A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   X B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Paula Arevalo

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Postres lacteos
   * Brownies
   * Cebolla

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * mani
   * Nueces
   * Almendras

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Emelixa H.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * Leche
   * Atun.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * Azucar
   * Cafe.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   (A.) VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   (B.) EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Yolanda.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Leche
   * Panes
   * Cebolla.
8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Arroz
   * Miel
   * Mantequilla.
9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO
10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
    A. El CONDUCTOR
    B. EL TIEMPO DE ENTREGA
    C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Inés Guzmán

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso
   * Leche
   * Atun

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * azucar
   * Cafe

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   (A) VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   (B) EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Johana Angulo

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso.
   * leche
   * yogurt.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * sal
   * Azucar
   * cafe.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: Sandra ordiz echeverry.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   - **A.** EL CALOR Y EL FRIO
   - **B.** SUS PROPIEDADES
   - **C.** EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   - **A.** SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   - **B.** CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   - **C.** TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   - Queso
   - leche
   - yogurt.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   - sal
   - Azucar
   - cafe.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   - **A.** VERDADERO
   - **B.** FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   - **A.** El CONDUCTOR
   - **B.** EL TIEMPO DE ENTREGA
   - **C.** EL VEHICULO

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION

FUNDACION FER LAS FLORES 2026

MODULO # 3

RECEPCION DE ALIMENTOS

FECHA: 22/05/2026

NOMBRE: JUBANO ARIAS RIOS.

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **QUE FACTORES INFLUYEN EN LA CALIDAD D ELOS ALIMENTOS**
   A. EL CALOR Y EL FRIO
   B. SUS PROPIEDADES
   C. EL GUSTO, EL OLOR, LA APARIENCIA, LA TEXTURA, LA TEMPERATURA

2. **ALMACENAR LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE AYUDA A PRESERVAR SU CALIDAD, SABOR Y TEXTURA.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

3. **CONSERVAR BIEN LOS ALIMENTOS IMPLICA PRESERVAR LA CALIDAD, LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS (SABOR, OLOR, COLOR, TEXTURA) DE LOS MISMOS.**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

4. **CUALES SON LOS 3 TIPOS DE ALMACENAMIENTO**
   A. SECO, REFRIGERACION Y CONGELACION
   B. CONGELACION, LICUADO Y PORCIONADO
   C. TODAS LAS ANTERIORES

5. **TODO VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS DEBE TENER CONCEPTO SANITARIO DE VEHUCULO**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

6. **EN CASO DE TRANSPORTAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS, ESTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE ENVASADOS Y PROTEGIDOS DE MANERA SEPARA- DA?**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

Powered by CamScanner

7. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS PEDECEDEROS**
   * Queso.
   * leche.
   * yogurt.

8. **MENCIONE 3 EJEMPLOS DE ALIMENTOS NO PEDECEDEROS**
   * Sal
   * azucar
   * Cafe.

9. **LA RESOLUCIÓN 2505 DEL 2004, PROFERIDA POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE, REGLAMENTA LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**
   A. VERDADERO
   B. FALSO

10. **QUE ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN EL MOMENTO ADECUADO Y NO SE DETERIOREN DURANTE EN EL TRANSPORTE**
   A. El CONDUCTOR
   B. EL TIEMPO DE ENTREGA
   C. EL VEHICULO

Powered by CamScanner