

Nombre del examen

Análisis de peligros y pcc

Fecha

Wed Oct 08 2025 7:48 AM

Organizado por

YURY NARANJO

Exactitud promedio

**100%**

Total preguntas

**5**

Número de jugadores

**11**

Intentos de participantes

**11**

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

## Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	No intentado
1	¿Qué significa HACCP?	4 secs	100%	11	0	0
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	4 secs	100%	11	0	0
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2 secs	100%	11	0	0
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	5 secs	100%	11	0	0
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3 secs	100%	11	0	0

## Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	(Alejandra Tolosa)	3 secs	5	100%	5 / 5
2	(Brayan Gomez)	3 secs	5	100%	5 / 5
3	(Carolina Toloza)	3 secs	5	100%	5 / 5
4	(Eisen Perez)	3 secs	5	100%	5 / 5
5	(Jaime Sepulveda)	3 secs	5	100%	5 / 5
6	(Karen Baron)	3 secs	5	100%	5 / 5
7	(Laura Daniela Diaz)	3 secs	5	100%	5 / 5
8	(Nicolas Ramirez)	3 secs	5	100%	5 / 5
9	(Tatiana Diaz)	8 secs	5	100%	5 / 5
10	(Yadira Rodriguez)	5 secs	5	100%	5 / 5
11	(Yury Naranjo)	2 secs	5	100%	5 / 5

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:58 AM  
Estudiante : Alejandra Tolosa (Alejandra Tolosa)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	4	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	1	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:50 AM  
Estudiante : Brayan Gomez (Brayan Gomez)

Precisión  
**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	6	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	3	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	1	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	4	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 8:01 AM  
Estudiante : Carolina Toloza (Carolina Toloza)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	2	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	1	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	2	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	4	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:51 AM  
Estudiante : Eisen Perez (Eisen Perez)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	3	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	1	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	4	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc

Fecha : Wed Oct 08 2025 7:57 AM

Estudiante : Jaime Sepulveda (Jaime Sepulveda)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	4	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:52 AM  
Estudiante : Karen Baron (Karen Baron)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	6	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc

Fecha : Wed Oct 08 2025 7:53 AM

Estudiante : Laura Daniela Diaz (Laura Daniela Diaz)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	4	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	4	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	4	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:48 AM  
Estudiante : Nicolas Ramirez (Nicolas Ramirez)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	3	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	4	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 7:54 AM  
Estudiante : Tatiana Diaz (Tatiana Diaz)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	5	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	3	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	1	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	3	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc

Fecha : Wed Oct 08 2025 7:56 AM

Estudiante : Yadira Rodriguez (Yadira Rodriguez)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	11	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	4	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	3	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	5	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal

Examen : Análisis de peligros y pcc  
Fecha : Wed Oct 08 2025 8:00 AM  
Estudiante : Yury Naranjo (Yury Naranjo)

Precisión

**100%**

Total preguntas

**5**

✓ Correcto

**5**

× Incorrecto

**0**

N.º	Pregunta	Tiempo	Puntos	Respuesta
1	¿Qué significa HACCP?	3	1	✓ Análisis de peligros y puntos críticos de control
2	¿Cuál es el objetivo principal del sistema HACCP?	3	1	✓ Prevenir, eliminar o reducir los peligros para la inocuidad del alimento
3	¿Cuántos son los principios fundamentales del sistema HACCP?	2	1	✓ 7
4	Cualquier etapa del proceso donde se pueda eliminar o controlar un peligro significativo.	2	1	✓ pcc
5	¿Cuál de los siguientes es un peligro físico en el proceso del limón?	1	1	✓ Fragmentos de vidrio o metal