

# UTENSILIOS DE COCINA PRÁCTICA • EVALUACIÓN

WW-PU  
02/2024

**3** APRENDA LOS PRODUCTOS |  
MÓDULO DE CONSOLIDACIÓN



Este seminario está en modo panorama,  
por favor, gire su dispositivo horizontalmente.



## ENSEÑAR *el* SEMINARIO UTENSILIOS DE COCINA

Al entrenar con este seminario considere los siguientes puntos:

- El tiempo requerido para enseñar el seminario variará basado en factores como el tamaño del grupo, su preparación y experiencia en entrenamiento, la preparación del grupo, la cantidad de práctica que quiere incluir, etc.
- Su responsabilidad como desarrollador o líder va más allá de una simple “transferencia de información” a otros Representantes Independientes. Usted es responsable de ayudarles a crecer. Esto supone crear una serie de oportunidades para practicar y apoyarlos mientras realizan la práctica. Basado en nuestra experiencia, el apoyo de los desarrolladores y líderes es fundamental para que los representantes permanezcan y prosperen en Rena Ware.



Si está en la versión digital de este seminario, use un lápiz o un lapicero y una página de papel para escribir sus respuestas. Si es posible, imprima las páginas que tienen ejercicios ilustrados.

## ÍCONOS



**Enlace a respuestas.**



**Enlace a ejercicios.**



**En clase:** Con una pareja túrnense para ser el asesor y el prospecto en juegos de rol.



**Por su cuenta.**

## RETROALIMENTACIÓN RÁPIDA



**Pare**

¿Qué está haciendo que no sea efectivo o incluso contraproducente y tendría que parar?



**Siga**

¿Qué está haciendo que es efectivo y debería hacer más?



**Empiece**

¿Qué no está haciendo que podría ser efectivo y debería empezar a hacer?

## ÍNDICE

4  
22

### PRÁCTICA

Ejercicios

Respuestas

26  
39

### EVALUACIÓN

Ejercicios

Respuestas

# PRÁCTICA | EJERCICIOS

## 1 | Una cada material utilizado en los utensilios Rena Ware (1-4) a sus características principales (A-D).

1 Acero inoxidable

2 Cromo

3 Níquel

4 Aluminio

A Excelente conductor de calor.

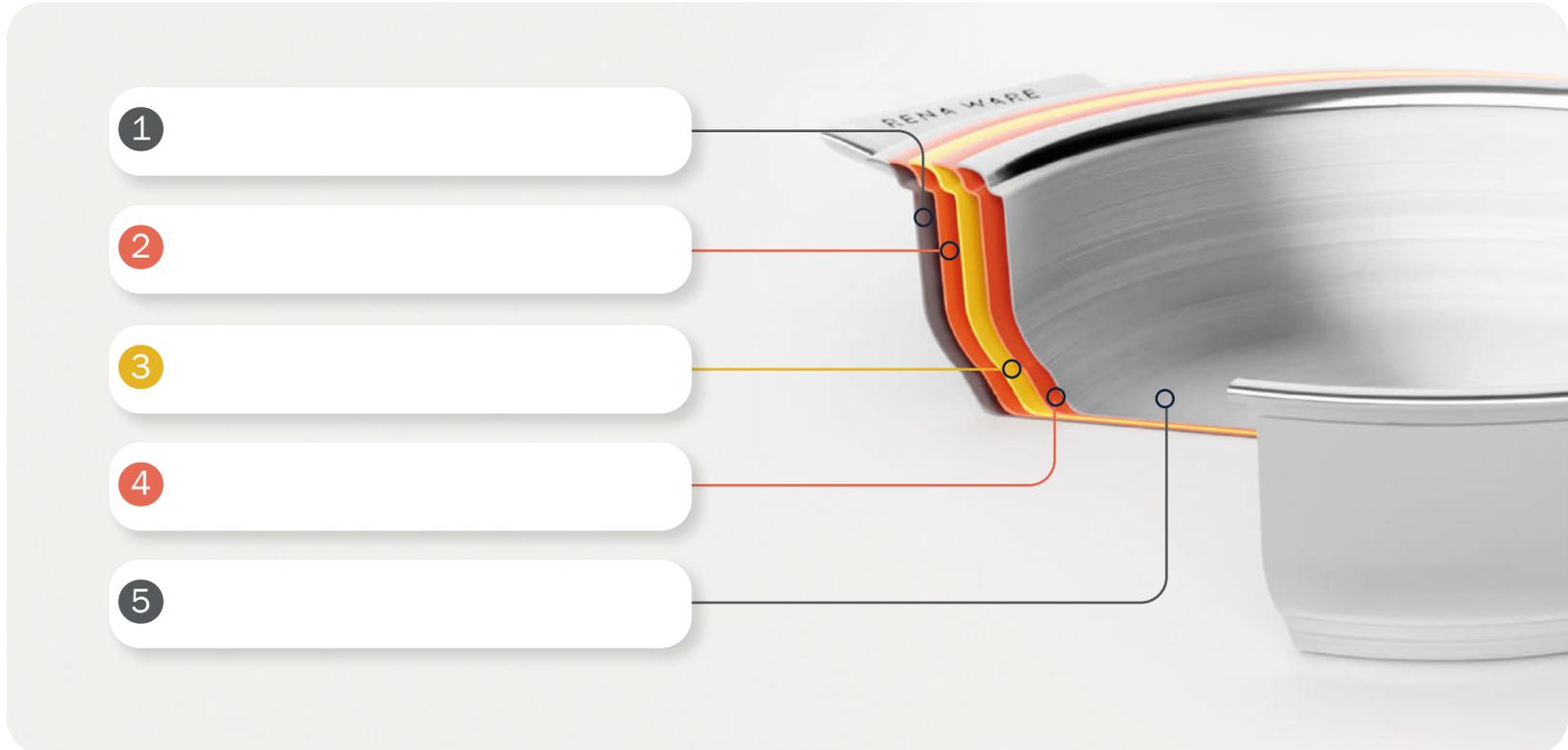
B No poroso, resistente a gérmenes y bacterias, y a la corrosión.

C Durable y resistente al óxido.

D Resistente al óxido, duro, brillante.



## 2 | Escriba las 5 capas de los utensilios Rena Ware.



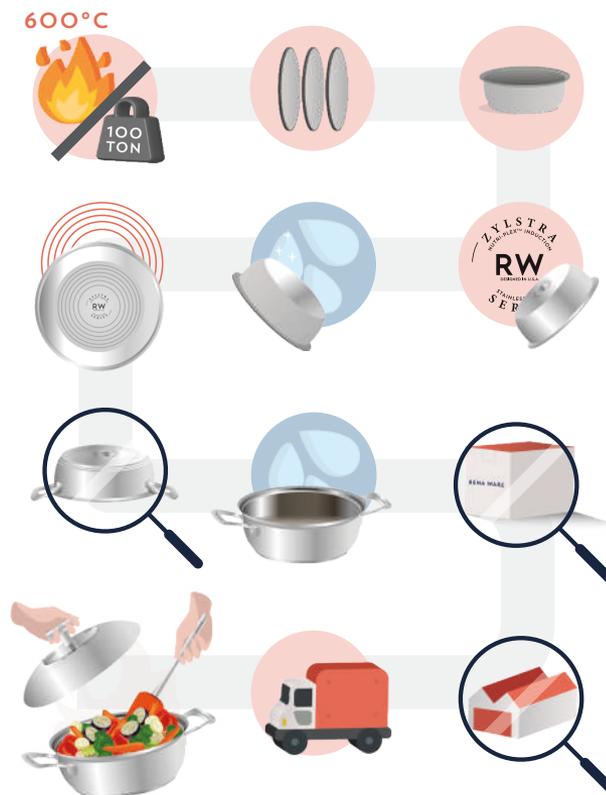
### 3 | Conteste las siguientes preguntas sobre el proceso de fabricación.

1 ¿Qué sucede dos veces durante el proceso?

2 ¿Qué sucede tres veces durante el proceso?

3 ¿Qué se graba en los utensilios para mejorar la distribución de calor?

4 ¿Las asas se aplican antes o después de los lavados?



#### 4 | Conteste las siguientes preguntas sobre la NSF.

A ¿Cuál es la misión de la NSF?

B ¿A qué se refieren estos números?

P390:

1944:

180:

C ¿Cuáles son los tres aspectos principales cubiertos por el protocolo NSF?

1 Diseño y...

2

3



**5 | Las oraciones siguientes se refieren a la tecnología y compatibilidad de los utensilios Rena Ware. Para cada una elija si es verdadera (V) o falsa (F).**

- |   | V                     | F                     |
|---|-----------------------|-----------------------|
| 1 La marca Nutri-Plex™ de Rena Ware se refiere a cada combinación de múltiples capas de metal, no solamente a las 5 capas.        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2 Para mejores resultados con los utensilios Rena Ware, se debe cocinar a fuego alto.   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3 Los utensilios con las tapas puestas y el Nutri ✓ Sensor cerrado permiten cocinar los alimentos en sus propios jugos.           | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4 Los utensilios Rena Ware no son compatibles con estufas eléctricas, como se puede comprobar al poner un imán debajo de la base. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |



**6 | Revise la Ficha técnica de productos (RW932) y encuentre la información siguiente.  
¿Qué información no aparece en la ficha?**

- A** Materiales utilizados en los utensilios
- B** País de fabricación de los utensilios
- C** Precio
- D** Tamaño
- E** Capacidad



**7 | Escriba la característica que corresponde a cada número (1-6).**



## 8 | Revise el Catálogo de Productos (RW760):

- 1 Identifique los juegos o grupos siguientes y nombre todos los utensilios incluidos en cada grupo:

A Juego Gourmet

B Juego Chef I

C Juego Chef II

D Piezas Especiales

- 2 ¿Cuáles dos utensilios están incluidos en el Juego Gourmet y no están incluidos en los Juegos Chef I y II?

## 9 | Trabaje en pareja con el Catálogo de productos (RW760), usando solo la primera parte: Juegos Gourmet, Chef I y Chef II.



- 1 Túrnense para decir todos los utensilios en cada juego o conjunto de piezas. Uno de ustedes habla, el otro averigua en el catálogo. ¿Quién logra recordar más utensilios?
- 2 Túrnense: uno de ustedes dice el nombre de UN utensilio y el otro dice el juego o conjunto al que pertenece. Después de cinco turnos, ¿quién nombró más juegos correctamente?



**10 | Revise el Catálogo de Productos (RW760):**

- 1 Identifique los juegos o grupos siguientes y nombre todos los utensilios incluidos en cada grupo:

E Piezas Jumbo  
F Piezas Complementarias  
G Accesorios

- 2 ¿Cuáles dos piezas Jumbo están incluidas en el Juego Gourmet?

**11 | Trabaje en pareja con el Catálogo de productos (RW760), usando solo la segunda parte: Piezas Jumbo, y Piezas Complementarias.**

- 1 Túrnense para decir todos los utensilios en cada juego o conjunto de piezas. Uno de ustedes habla, el otro averigua en el catálogo. ¿Quién logra recordar más utensilios?
- 2 Túrnense: uno de ustedes dice el nombre de UN utensilio y el otro dice el juego o conjunto al que pertenece. Después de cinco turnos, ¿quién nombró más juegos correctamente?

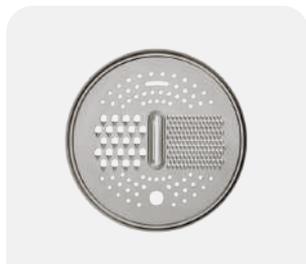


**12 | En cada grupo (1-4) hay un utensilio que NO debería estar. Encuéntrelo.**

1



2 L con tapa



Bandeja Ralladora/  
Vaporizadora 3 L



4 L con tapa



Sartén Grande 28 cm  
con tapa

2



1,5 L con tapa



3 L con tapa



5 L con tapa



Cacerola de  
Inserción

3



Sartén Grande  
30 cm



King Cooker



Queen Cooker



Max Cooker

4



Mini Sartén  
18 cm



Sartén Pequeña  
24 cm



Sartén Chef  
30 cm



Gran Cacerola  
38 cm



**13 | Esta imagen representa cuatro usos de los utensilios Rena Ware. ¿Cuáles son?**



**14| Si lo tiene, tome el utensilio 1,5 L y:**

- 1 Practique describir sus características técnicas.
- 2 Practique describir sus 12 usos diferentes.
- 3 Haga la prueba de la harina y practique describir el proceso y el resultado.

**15| Conteste las siguientes preguntas sobre cocinar con un “mínimo de agua”.**

- 1 ¿Qué quiere decir con un “mínimo de agua”?
- 2 ¿Qué es el sello de agua?
- 3 ¿Cuáles son tres beneficios de cocinar con un “mínimo de agua”?



**16| Enumere los pasos del método para cocinar con un “mínimo de agua” del 1 al 4 correctamente**

- A** Deje que se forme el sello de agua. Coloque el Nutri ✓ Sensor en “abierto” y espere el silbato.
- B** Enjuague los alimentos en el utensilio, escurra el exceso de agua, y tape el utensilio.
- C** Baje el fuego, coloque el Nutri ✓ Sensor en “cerrado”, y termine la cocción.
- D** Empiece a fuego medio.



**17| En el sistema de apilamiento, ¿qué hace cada uno de los tres utensilios?**



3

2

1



**18|** Las tres oraciones siguientes (1-3) describen el comportamiento de las gotas de agua en un utensilio precalentado. Seleccione la temperatura del utensilio en cada caso.

 = poco caliente     = demasiado caliente     = adecuada

- 1 Las gotas evaporan instantáneamente.
- 2 Las gotas “bailan”.
- 3 Las gotas se esparcen sin evaporar.

		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



**19 | Revise el Folleto de Presentación de Utensilios de Cocina (RW720) y:**

1 Encuentre la información siguiente. ¿Qué información NO aparece en el folleto?

A Características

B Precios

C Buen Comer

D Cocinar con un “mínimo de agua”

E Materiales

F Método de apilamiento

G Combinaciones

H Juegos y series

I Usos

2 En parejas, tórnense para explicar una sección del folleto cada uno. Luego, dense retroalimentación: ¿Qué hicieron bien? ¿Qué pueden mejorar?



## 20 | Conteste las siguientes preguntas sobre la garantía.

- 1 ¿Cuánto dura la Garantía Vitalicia Rena Ware para los utensilios?
- 2 ¿Dónde se puede encontrar la duración de la garantía?
- 3 ¿Qué cubre la garantía?



**21 | Las oraciones siguientes se refieren al uso y mantenimiento de los utensilios Rena Ware. Para cada una elija si es verdadera (V) o falsa (F).**

- 1 Antes de usar los utensilios por primera vez, deberá lavarlos con agua jabonosa y vinagre.
- 2 Nunca debería desarmar el Nutri ✓ Sensor ya que eso podría alterar su funcionamiento.
- 3 Nunca debería lavar los utensilios en un lavavajillas automático.
- 4 Calentar excesivamente los utensilios puede causar manchas permanentes.
- 5 Los utensilios Rena Ware nunca tendrán picaduras.
- 6 Para dar un brillo tipo espejo a los utensilios puede usar Rena Lite sin agua.

V	F
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



# PRÁCTICA | RESPUESTAS

- 1|** 1 B | 2 C | 3 D | 4 A
- 2|** Vea la infografía correspondiente en el seminario.
- 3|** 1. Los lavados/Se lavan los utensilios.  
2. Se inspeccionan los utensilios por la calidad./Las inspecciones de calidad.  
3. Patrones de líneas.  
4. Después del primer lavado y antes del segundo./Entre los dos lavados.
- 4|** A. Proteger y mejorar la salud y seguridad pública.  
B. P390: el nombre/número del protocolo y la Certificación NSF. | 1944: el año de la fundación de la NSF. | 180: el número de países donde la NSF opera.  
C. 1. Construcción | 2. Desempeño | 3. Seguridad de los materiales.
- 5|** 1. V | 2. F. Gracias a su excelente distribución de calor, los utensilios Rena Ware le permiten cocinar a fuego medio. | 3. V | 4. F. los utensilios Rena Ware son compatibles con cocinas eléctricas.
- 6|** A. Columna 2 | B. Columna 6 | C. No aparece | D. Columnas 4-5 | E. Columna 3
- 7|** 1. Nutri ✓ Sensor | 2. Perilla y asas de acero inoxidable | 3. Paredes de acero inoxidable | 4. Fondos resistentes al pandeo | 5. Bordes antiderrame | 6. Marca
- 8|** 1. Averigüe las respuestas en el Catálogo de Productos (RW760).  
2. El Asador 6 L y la Bandeja Ralladora/Vaporizadora 6 L.



- 9|** Sus propias respuestas.
- 10|** 1. Averigüe las respuestas en el Catálogo de Productos (RW760).  
2. El Asador 6 L y la Bandeja Ralladora/Vaporizadora 6 L.
- 11|** Sus propias respuestas.
- 12|** 1. (Juego Chef I) La Bandeja Ralladora/Vaporizadora 3 L pertenece al Juego Chef II.  
2. (Juego Chef II) La Cacerola de Inserción pertenece al Juego Chef I.  
3. (Piezas Jumbo) La Sartén Grande 30 cm es una pieza complementaria.  
4. (Piezas Complementarias) La Gran Cacerola 38 cm es una pieza Jumbo.
- 13|** 1. Baño María | 2. Sartén | 3. Vaporizador | 4. Horno Holandés
- 14|** 1-2. Revise las secciones correspondientes en el seminario.  
3. Ejemplo de descripción de la prueba de la harina:  
*Hagamos una prueba para ver qué tan uniforme es la distribución del calor en los utensilios.*  
*Voy a utilizar mi utensilio 1,5 L.*  
*Pongo un poco de aceite o mantequilla en el utensilio. Muy poco es suficiente.*  
*Cubro el interior del utensilio con harina y lo sacudo para eliminar el exceso.*  
*Coloco el utensilio en la Cocina de Inducción o en una hornilla a fuego medio durante algunos minutos.*  
*Se nota que al dorarse la harina se dora toda al mismo tiempo, de manera muy uniforme y consistente.*



**15** | 1. Cocinar comida con un “mínimo de agua” extra, en sus jugos naturales y en el vapor generado en el utensilio a baja temperatura, sin hervir.

2. Es un proceso físico en el que vapor y agua se condensan en el espacio entre la tapa y el utensilio, formando un empaque natural que sella por completo el utensilio.

3. Cualquiera de los siguientes: nutrientes; atractiva (colores, olores, textura), menos condimentos; ahorro de tiempo, ahorro de energía.

**16** | A 3 | B 1 | C 4 | D 2

**17** | 1. Cocina los alimentos | 2. Cocina los alimentos | 3. Mantiene los alimentos calientes.

**18** | 1. Demasiado caliente | 2. Adecuada | 3. Poco caliente

**19** | 1. Toda la información aparece, excepto B. precios y H. Juegos y series. | 2. Sus propias respuestas.

**20** | 1. Los utensilios Rena Ware tienen Garantía Limitada Vitalicia. | 2. En el Catálogo de Productos (RW760) y la Guía de Negocios (RW950). | 3. La fabricación y los materiales (no el uso inadecuado o el desgaste).

**21** | 1. V | 2. F. Debe desarmarlo para poder limpiarlo. | 3. F. Todos los utensilios Rena Ware se pueden lavar en lavavajillas automáticos. | 4. V. | 5. F. Picaduras pueden ocurrir si los utensilios permanecen en contacto prolongado con sustancias corrosivas como alimentos ácidos, sal, agua con nivel de pH bajo. | 6. V.

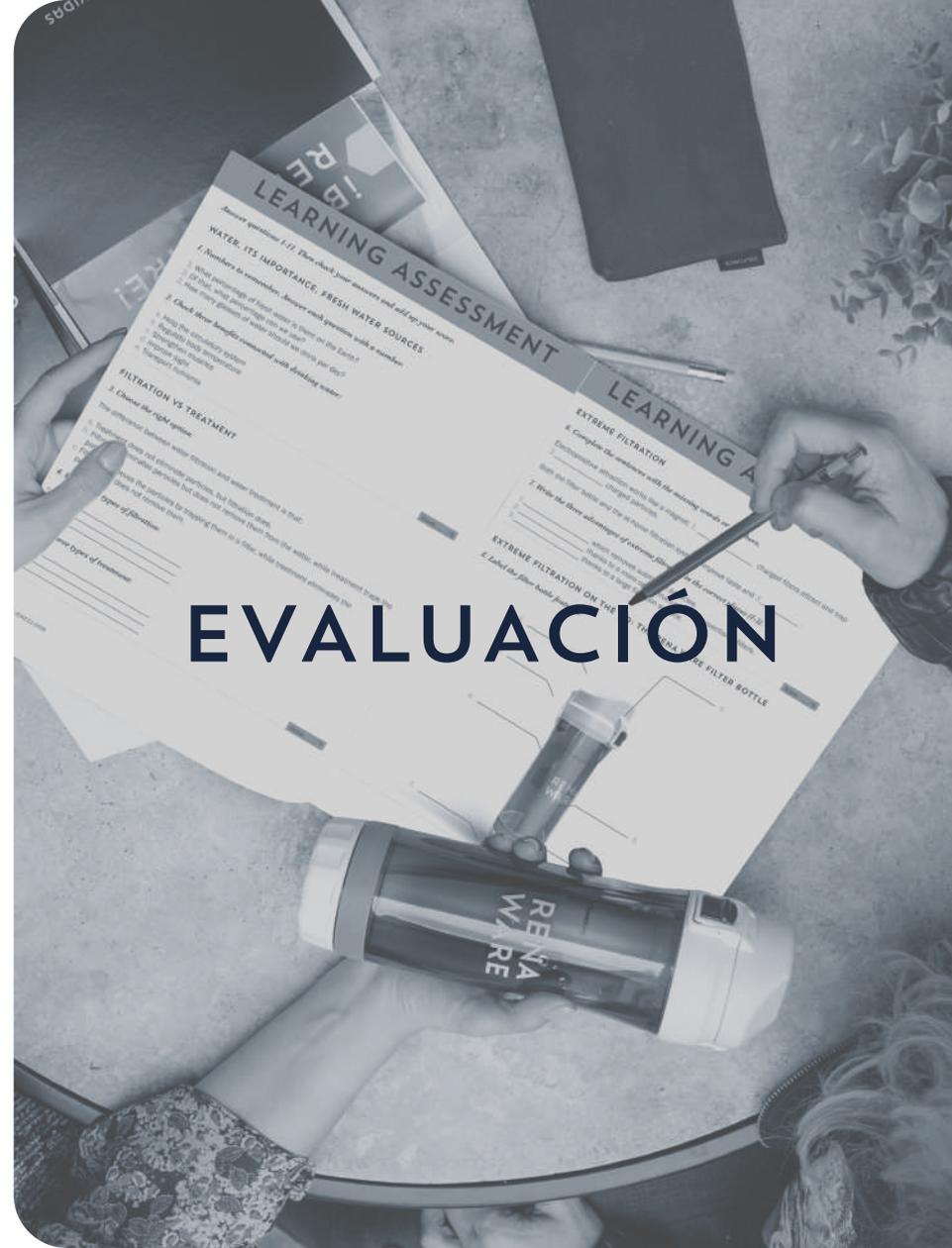


26 EJERCICIOS

39 RESPUESTAS



Si está en la versión digital de este seminario, use un lápiz o un bolígrafo y una hoja de papel para escribir sus respuestas.



# EVALUACIÓN

# EVALUACIÓN | EJERCICIOS

Conteste las preguntas 1-25 a continuación. Luego, averigüe sus respuestas, sume su puntaje y lea las recomendaciones.

## 1 | ¿Qué materiales se utilizan en la fabricación de los utensilios Rena Ware?

- A Acero inoxidable no magnético, aluminio y cobre.
- B Acero inoxidable magnético, vidrio y aluminio.
- C Acero inoxidable no magnético, acero inoxidable magnético y hierro.
- D Acero inoxidable no magnético, acero inoxidable magnético y aluminio.

## 2 | ¿Qué es la tecnología Nutri-Plex™?

- A Es la marca registrada exclusiva de Rena Ware para los utensilios con paredes y fondo de 5 capas.
- B Es la marca registrada exclusiva de Rena Ware para cada combinación de múltiples capas de metal en nuestros utensilios de acero inoxidable.
- C Es el uso de paredes de una capa de acero inoxidable con un fondo de difusión.
- D Es el uso de asas y perillas de acero inoxidable.

**3 | ¿Cuál de los siguientes NO es un beneficio de la tecnología Nutri-Plex™ de capas múltiples?**

- A** Permite que las asas de los utensilios se calienten menos durante la cocción y se puedan tocar en seguridad.
- B** Proporciona una mejor conductividad del calor para cocinar los alimentos en sus propios jugos.
- C** Proporciona una mejor conductividad del calor para cocinar con fuego de bajo a medio.
- D** Permite cocinar, refrigerar, y recalentar la comida en el mismo utensilio.

**4 | ¿Cuántas inspecciones de control de calidad se realizan en el proceso de fabricación de los utensilios Rena Ware?**

- A** Una.
- B** Dos.
- C** Tres.
- D** Cuatro.

**5 | ¿Qué es la Certificación NSF P390?**

- A** Una certificación que confirma el saneamiento de los productos.
- B** Una certificación que confirma el cumplimiento de estándares específicos de diseño y construcción, rendimiento y seguridad de materiales.
- C** Una certificación otorgada solo a productos producidos en USA que han sido evaluados exhaustivamente y aprobados.
- D** Un protocolo que establece los estándares para la salud pública.

**6 | ¿A qué utensilios Rena Ware aplica la Certificación NSF P390?**

- A** A todos los utensilios fabricados a partir del 2021, año en que se obtuvo la certificación.
- B** A las Piezas Especiales y Jumbo (Queen Cooker, King Cooker, Max Cooker y Super Deluxe Cooker).
- C** A los utensilios con Nutri ✓ Sensor.
- D** A los utensilios de la Serie Zylstra - Juego Gourmet (Chef I, Chef II y Asador de 6 L).

**7 | ¿Cuál es un beneficio de la Certificación NSF P390 para Rena Ware?**

- A** Tener una ventaja competitiva ya que solo 3 marcas a nivel mundial tienen la Certificación.
- B** Obtener el reconocimiento de los clientes quienes eligieron a Rena Ware y botaron para sus productos.
- C** Unirse a la organización internacional NSF.
- D** Mostrar el sello NSF en todos los productos Rena Ware.

**8 | ¿Cuál de las siguientes es una característica exclusiva de la Serie Zylstra?**

- A** Borde antiderrame.
- B** Fondo resistente al pandeo.
- C** Compatibilidad con otros utensilios Rena Ware.
- D** Calibración de las paredes.

**9 | ¿Qué posición adicional tiene el Nutri ✓ Sensor de la Serie Zylstra?**

- A** Abierto.
- B** Vapor.
- C** Cerrado.
- D** “Mínimo de agua”.

**10 | ¿Cuántas piezas tiene el Juego Chef I?**

- A** 2.
- B** 5.
- C** 7.
- D** 17.

**11 | Seleccione todas las piezas que conforman el Juego Chef II:**

- A** Utensilio 1,5 L con tapa.
- B** Utensilio 2 L con tapa.
- C** Utensilio 3 L con tapa.
- D** Utensilio 4 L con tapa.
- E** Utensilio 5 L con tapa.
- F** Sartén Grande 28 cm con tapa.
- G** Cacerola de inserción.
- H** Bandeja Ralladora/Vaporizadora 3 L.

**12 | ¿Cuál de los utensilios siguientes NO es una Pieza Jumbo?**

- A** Queen Cooker 8 L con tapa.
- B** Sartén Grill 36 cm.
- C** Gran Cacerola 38 cm con tapa.
- D** Princesa 34 cm con tapa.

**13 | ¿Cuáles de los utensilios siguientes son Piezas Complementarias? Seleccione todo lo que aplique.**

- A** Sartén Grande 30 cm con tapa.
- B** Rena Signature 3,5 L con tapa.
- C** Super Deluxe 16 L con tapa.
- D** Rondeau 4,5 L con tapa.

**14 | ¿Cuáles de los utensilios siguientes son las Piezas Especiales?**

- A** Saucier 1,75 L con tapa y Saucepan 2,5 L con tapa.
- B** Mini Sartén 18 cm con tapa y Sartén Pequeña 24 cm con tapa.
- C** Cacerola de Inserción y Bandeja Ralladora/Vaporizadora.
- D** Asador 6 L con tapa y Sartén Grande 28 cm con tapa.

**15 | ¿Qué juego(s) de utensilios o piezas caben en el espacio más pequeño (24 cm/9,5" de alto)?**

- A** El Juego Gourmet.
- B** Los Juegos Chef I y II.
- C** Las Piezas Complementarias.
- D** Las Piezas Jumbo.

**16 | ¿Qué significa “sistema completamente integrado”?**

- A** Dos utensilios pueden combinarse entre sí, ofreciendo un uso adicional.
- B** Las piezas se integran con sus respectivas tapas para una mejor distribución del calor.
- C** Las piezas se pueden integrar con otras piezas en varias combinaciones para una multitud de usos y métodos de cocción.
- D** Los utensilios se juntan con el Juego de Cuchillos Rena Ware.

**17 | ¿Qué significa cocinar con un “mínimo de agua”?**

- A** Cocinar agregando solo un mínimo de agua.
- B** Cocinar a fuego alto para hacer evaporar el agua.
- C** Cocinar con agua, pero sin vapor.
- D** Cocinar con grasas en lugar de agua.

**18 | ¿Qué es el sello de agua?**

- A** Es un vacío que se genera al tapar los utensilios y que ayuda a mantener los alimentos refrigerados por más tiempo.
- B** Es un proceso químico, donde agua y metal se combinan para cocinar los alimentos de manera más eficiente.
- C** Es un proceso físico, donde vapor y agua se condensan dentro el utensilio, creando un empaque natural que sella por completo el utensilio y su tapa.
- D** Es un proceso natural, donde los utensilios funcionan sin tapas, creando un empaque de agua que los sella por completo.

**19 | ¿Qué es lo que NO se debería hacer al cocinar con un “mínimo de agua”?**

- A** Enjuagar los alimentos directamente en el utensilio.
- B** Colocar el Nutri ✓ Sensor en “abierto”.
- C** Bajar el fuego.
- D** Destapar el utensilio y controlar la comida.

**20 | ¿En qué consiste el sistema de apilamiento?**

- A** Utensilios con el mismo diámetro pueden utilizar la misma tapa y todos estos utensilios funcionan como tapas abovedadas para el siguiente grupo por diámetro.
- B** Los utensilios encajan entre sí y se pueden colocar uno encima de otro para cocinar hasta tres niveles en una sola hornilla.
- C** El logo de Rena Ware está tallado en asas y perillas. La capacidad, el diámetro y el año en que Rena Ware fue establecida (1941) están grabados en las asas.
- D** Todas las tapas se pueden guardar de forma invertida en su utensilio correspondiente, y la base de cada utensilio encaja perfectamente dentro de la tapa de otro utensilio, para ahorrar espacio a la hora de guardarlos.

**21 | ¿Qué cubre la Garantía Vitalicia Limitada Rena Ware?**

- A** Solamente las perillas y asas de fenolito.
- B** Solamente los defectos de materiales y fabricación.
- C** El desgaste de los utensilios.
- D** Manchas permanentes causadas por calentamiento excesivo.

**22 | ¿Qué se debería hacer antes de usar los utensilios por primera vez?**

- A** Pulirlos con un paño seco y Rena Lite.
- B** Lavarlos a mano con agua caliente jabonosa y vinagre.
- C** Calentarlos y luego sumergirlos en agua fría.
- D** Lavarlos en el lavavajillas con el ciclo de secadura de calor alto.

**23 | ¿Cómo se puede limpiar adecuadamente el Nutri ✓ Sensor de la Serie Zylstra?**

- A** Desarmarlo y lavarlo con jabón lavaplatos y un cepillo suave.
- B** Usar una pequeña esponja de metal y aceite vegetal.
- C** Sumergirlo en agua.
- D** Meter agua en un utensilio, taparlo y calentar el utensilio para limpiar su sensor con el vapor.

**24 | ¿Cuáles pueden ser las causas de las picaduras en el acero inoxidable?**

- A** La dureza del agua: agua con un nivel de pH bajo.
- B** Sal que queda en el fondo del utensilio sin disolverse.
- C** Alimentos ácidos.
- D** Todas las anteriores.

**25 | ¿Qué puede causar manchas blancas en el interior de los utensilios?**

- A** Alimentos ácidos.
- B** La dureza del agua: agua con un nivel de pH bajo.
- C** Carnes y alimentos ricos en almidón.
- D** Todas las anteriores.

**Puntaje total: /30**

# EVALUACIÓN | RESPUESTAS

1| D

2| B

3| A

4| C

5| B

6| D

7| A

8| D

9| B

10| C

11| A, C, E, H

12| B

13| A, B, D

14| C

15| B

16| C

17| A

18| C

19| D

20| B

21| B

22| B

23| A

24| D

25| C

ATRÁS



**¿CÓMO LO HIZO?**

<b>Su Puntaje Total</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b>0 - 16</b>	<p>Gran parte de este seminario todavía es un poco difícil para usted. Revise las páginas de contenido y realice la práctica de nuevo. Dedíquele tiempo. Puede pedir ayuda o clarificaciones a su líder. Al final, haga la autoevaluación de nuevo.</p>
<b>17 - 25</b>	<p>¡Buen trabajo! Usted ha aprendido la mayoría de este seminario. De las respuestas que tuvo incorrectas: ¿comprende por qué son incorrectas? Regrese a las páginas de contenido y revise esas partes.</p>
<b>26 - 30</b>	<p>¡Excelente! Usted comprendió todo o casi todo este seminario. De las respuestas que tuvo incorrectas: ¿comprende por qué son incorrectas? Regrese a las páginas de contenido y revise las respuestas.</p>

UNIVERSIDAD  
RENA WARE

## COMENTARIOS

¿Qué tan útil fue esta práctica?  
¿Cómo podemos mejorarla?

Envíe sus comentarios a:

 [rwu@renaware.com](mailto:rwu@renaware.com)

Escriba el nombre del seminario  
en el asunto del correo

RENA WARE

RW301P WW-PU 1301.02.0224 | Casa Matriz U.S.A. (425) 881.6171 | © 2024 R.W.I.



[renaware.com](https://renaware.com)