Quizizz

Buenas Prácticas de Manufactura en la UPE de Alimentos
27 preguntas

NOMBRE: Hanca Andrade
CLASE: 2662492
FECHA: 19/11/2022

1. Las reglas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos son:

A. Usar cubrebocas y cofia
B. Todas las anteriores
C. Realizar un correcto lavado de manos
D. Mantener las uñas cortas y limpias

2. 

Después del uso de cualquier equipo o utensilio, este debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción

A. VERDADERO
B. FALSO

3. Los utensilios (como vasos y cubiertos) que están en contacto directo con los alimentos y bebidas, al final deben:

A. DESINFECTARSE
B. LAVARSE SOLA

4. El personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.

A. NO ES NECESARIO
B. SIEMPRE

5. Se debe de tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

A. NO, DEBIDO A QUE NO IMPORTA DE DONDE SE TOME
B. SI, PARA EVITAR CONTAMINAR LA PARTE QUE TENDRA CONTACTO CON EL ALIMENTO

6. La forma correcta de desinfectar nuestros equipos e instalaciones es:

A. Sumergiendo en agua caliente (80°C) por 1 minuto
B. Solo enjuagar con agua y jabon
C. Sumergiendo en hipoclorito (1 cucharada de sopa por 5 litros de agua) por 5 minutos.

Powered by CamScanner

Quizizz

Buenas Prácticas de Manufactura en la UPT de Alimentos
Preguntas

Grado: 4 Año A
Clase: Los 4 Ases
Fecha: 17/11/2021

1. Las reglas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos es:

A. Usar cubrebocas y redilla
B. Todas las anteriores
C. Realizar un correcto lavado de manos
D. Mantener las uñas cortas y limpias

2. 

Después del uso de cualquier equipo o utensilio, este debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de preparación.

A. VERDADERO
B. FALSO

3. Los utensilios (como vasos y cubiertos) que están en contacto directo con los alimentos y bebidas, al final deben

A. DESINFECTARSE
B. LAVARSE SOLA

4. El personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.

A. NO ES NECESARIO
B. SIEMPRE

5. Se debe de tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el mango.

A. NO, DEBIDO A QUE NO IMPORTA DE DONDE SE TOME
B. SI, PARA EVITAR CONTAMINAR LA PARTE QUE TENDRA CONTACTO CON EL ALIMENTO

6. La forma correcta de desinfectar nuestros equipos e instalaciones es:

A. Sumergiendo en agua caliente (80°C) por 1 minuto
B. Solo enjuagar con agua y jabon
C. Sumergiendo en hipoclorito (1 cucharada de sopa por 5 litros de agua) por 5 minutos.

Powered by CamScanner

Quizizz

Buenas Prácticas de Manufactura en la UPE de Alimentos
7?preguntas

NOMBRE : Sonia Ramirez Garcia
CLASE : 2062492
FECHA : 19/11/2022

1. Las reglas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos son:

A Usar cubrebocas y cofia
B Todas las anteriores
C Realizar un correcto lavado de manos
D Mantener las uñas cortas y limpias

2. 

Después del uso de cualquier equipo o utensilio, este debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción

A VERDADERO
B FALSO

3. Los utensilios (como vasos y cubiertos) que están en contacto directo con los alimentos y bebidas, al final deben:

A DESINFECTARSE
B LAVARSE SOLA

4. El personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.

A NO ES NECESARIO
B SIEMPRE

5. Se debe de tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

A NO, DEBIDO A QUE NO IMPORTA DE DONDE SE TOME
B SI, PARA EVITAR CONTAMINAR LA PARTE QUE TENDRA CONTACTO CON EL ALIMENTO

6. La forma correcta de desinfectar nuestros equipos e instalaciones es:

A sumergiendo en agua caliente (80°C) por 1 minuto
B Solo enjuagar con agua y jabon
C Sumergiendo en hipoclorito (1 cucharada de sopa por 5 litros de agua) por 5 minutos.

Powered by CamScanner