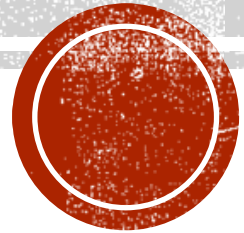
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
1. La higiene es importante en todos los lugares donde hay alimentos para evitar enfermedades.		
2. Se deben comprar los alimentos en lugares sucios y desordenados.		
3. Las frutas maduras deben guardarse en refrigeración para que no se dañen.		
4. Las carnes siempre deben guardarse en congelación o refrigeración.		
5. Al comprar alimentos NO es importante mirar la fecha de vencimiento.		

BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
6. La fecha de vencimiento nos indica hasta cuándo se pueden consumir los alimentos sin que nos haga daño.		
7. Si las carnes huelen mal y tienen color verde las podemos consumir sin problema.		
8. Es apropiado guardar las carnes porcionadas según el número de personas que las van a consumir.		
9. Cereales como el arroz deben guardarse en lugares limpios y secos.		
10. El lavado de manos NO debe realizarse después de ir al baño o manipular dinero. NO es necesario.		



BPM













BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
11. Las BPM son reglas de higiene en todo el proceso alimentario.		
12. Tener buenas BPM asegura que los alimentos no nos causen enfermedades.		
13. Al interior de un servicio de alimentos o cocina, se deben mantener las uñas largas.		
14. Es muy importante mantener las manos limpias para preparar los alimentos.		
15. Tanto mujeres como hombres pueden manipular alimentos con aretes, anillos, piercing y pulseras.		

BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
16. La cofia es un elemento importante en la preparación de alimentos para que no se caigan pelos.		
17. Es de buena educación e higiene masticar chicle en el servicio de alimentos o en la cocina.		
18. El tapabocas no es necesario cuando se preparan alimentos.		
19. Es importante bañarse a diario.		
20. NO es necesario el cambio de ropa cuando se trabaja en labores de manipulación de alimentos.		



BPM













BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
21 Está prohibido usar maquillaje en el servicio de alimentos del centro.		
22. Se puede toser SIN taparse la boca encima de los alimentos preparados.		
23. NO se puede ingresar a manipular alimentos si se ha aplicado perfume o cremas.		
24. Está prohibido fumar en el momento de manipular alimentos.		
25. Tener gripa o sonarse mientras se preparan alimentos es incorrecto.		



BPM











BPM

PREGUNTAS	FALSO	VERDADERO
26. Preparar alimentos en tacones o guayos es apropiado.		
27. NO está bien ingresar al área en que se preparan alimentos con elementos como celular o radio.		
28. El uniforme adecuado para preparar alimentos tiene que ser de color claro.		
29. Se deben usar cucharas medidoras, pinzas o guantes para servir los alimentos en el plato.		
30. El material de los zapatos no debe resbalarse y del uniforme debe evitar que la ropa se moje.		

