

Autoevaluación 3

Responda cada pregunta correctamente.

1. ¿Qué características y mobiliario debe tener el área de recepción de los alimentos?

2. ¿Cómo se debe calibrar un termómetro?

3. Menciona al menos tres estándares de calidad para la recepción de alimentos.

4. La recepción de las materias primas, no es importante para obtener un producto excelente. ¿Cierto o falso?

5. ¿Si el alimento proviene de una fuente confiable, es necesario realizar una inspección (revisión) de los alimentos durante la recepción? ¿Por qué?

6. ¿Cómo podemos evitar la contaminación cruzada al utilizar la báscula y el termómetro en el área de recepción de alimentos?
