

## Autoevaluación 5

Revisa la serie de 3 videos de Youtube: Riesgos en el manejo de los alimentos (1/3) Almacenamiento de alimentos (2/3) y Manejo de residuos y Control de plagas (3/3) de aliargestiona y contesta cada pregunta.

1. Describe el método para tomar la temperatura en los alimentos cocinados.

---

---

2. Describe el proceso para lavado y desinfección de frutas y verduras.

---

---

3. ¿Por qué es peligroso consumir pescados y mariscos crudos?

---

---

4. Describe el método para enfriar los alimentos que están calientes.

---

---

5. ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos en un buffet?

---

---

6. Menciona al menos 5 recomendaciones para no contaminar los alimentos en el servicio al comensal.

---

---

7. ¿Cómo se debe cocinar un relleno para ave para asegurar que alcance la temperatura correcta y minimizar el crecimiento bacteriano?

- a. En el interior de la cavidad del ave.
- b. Por separado del ave.
- c. En el cuello del ave.