

Autoevaluación 4

Responda cada pregunta correctamente.

1. Menciona los tipos de almacén y su temperatura ideal en una área de alimentos.

2. Menciona tres medidas para el correcto manejo de alimentos en refrigeración.

3. Menciona tres recomendaciones para el almacenamiento de alimentos en seco.

4. Explica brevemente el método PEPS.

5. ¿Un refrigerador funciona mejor si está completamente lleno de alimentos? ¿Por qué?

6. ¿Qué pasa si abrimos o dejamos abierta frecuentemente la puerta del refrigerador?

7. ¿Por qué no es recomendable meter alimentos calientes al refrigerador?

8. ¿Cuáles son los métodos seguros para descongelar alimentos?
