1. ¿Cuáles son los alimentos que no cumplen con las características propias de un alimento fresco?

2. ¿Qué decisión tomaría frente a la preparación de los platos dispuestos para el menú de hoy?

3. ¿En qué podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propias de un alimento fresco?

4. ¿Cree usted que aquellos alimentos que no cumplen con las características apropiadas, podrían procesarse de alguna manera?

5. ¿Cuáles serían sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?  
  
RESPUESTA  
1.   
-Nueces  
-Almejas  
-Carne  
  
2.  
Se trata de almacenar lo0s alimentos adecuadamente para que tengan una vida larga y útil.  
La decisión, seria botar los alimentos que ya no están aptos para un consumo, y comprar materia prima de una fresca calidad.  
  
3.  
La falla del restaurant es no tener una buena manipulación, ya que lo que son carnes y pescados necesitan una refrigeración adecuada para que no se pierda el producto. Las nueces una vez abiertas deben ir empacadas en un envase o al vacío, si se deja libre al ambiente, las bacterias nos dañan este fruto.  
  
4.  
DE NINGUNA MANERA. Ya está contaminado, si se usa para un consumo, podría ver una intoxicación o peor aún, la muerte por alguna bacteria.   
  
5.  
A penas el proveedor llegue al restaurante a dejar los productos, se deben revisar, mirar su procedencia y almacenar según sea el producto, bajo refrigeración o congelación y almacenamiento. Para tener un producto de calidad, rico, y apto para un buen consumo.