

Ejercicio de conservación de alimentos.

Acomoda de manera correcta el refrigerador.



ACOMODO DE MATERIA PRIMA EN REFRIGERACIÓN PARA PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA



Por temperatura de cocción
Entre mayor temperatura de cocción
requiera, se coloca más abajo.

Mantener equipo de refrigeración de 0-2°C y alimentos de 0-4 °C
Todos los alimentos deben permanecer tapados, identificados y
Fechaados con su sistema PEPS.



Alimentos listos para consumo/
cocinados frutas verduras lavadas y
desinfectadas.

Pollo 74°C Huevos (63°C / 69°C)

Carnes Rojas 69°C

Pescados y Mariscos 63°C

En el caso del huevo, hay una excepción
Colocándolo en la zona inferior evitamos
Que en caso de que se rompa alguno,
Escorra contaminando lo que este debajo.