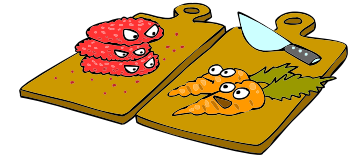
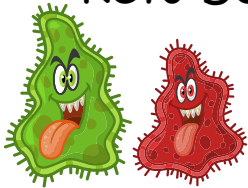


Reto Del Chef Solus de Conocimientos de la Seguridad Alimentaria



1. ¿Pueden la carne cruda y la carne cocida compartir la misma tabla de cortar? _____.
2. ¿Por cuánto tiempo deben almacenarse los alimentos en el refrigerador? _____.
3. ¿Qué se debe hacer antes y después de tocar los alimentos? _____.
4. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida? _____.
5. ¿Por cuánto tiempo debe uno lavarse las manos? _____.
6. ¿Al cocinar la carne, ¿qué se debe utilizar siempre? _____.
7. ¿Dónde se debe descongelar los alimentos? _____.
8. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos en la nevera antes de comenzar a dañarse? _____.

