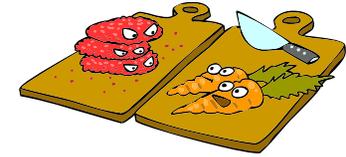
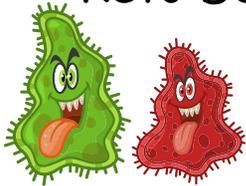


Reto Del Chef Solus de Conocimientos de la Seguridad Alimentaria



1. ¿Pueden la carne cruda y la carne cocida compartir la misma tabla de cortar? no deben ser separados.
2. ¿Por cuánto tiempo deben almacenarse los alimentos en el refrigerador? hasta 5 días.
3. ¿Qué se debe hacer antes y después de tocar los alimentos? lavarse las manos.
4. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida? comprobar la temperatura.
5. ¿Por cuánto tiempo debe uno lavarse las manos? 20 segundos.
6. ¿Al cocinar la carne, ¿qué se debe utilizar siempre? termómetro para la carne.
7. ¿Dónde se debe descongelar los alimentos? en la refrigerador.
8. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos en la nevera antes de comenzar a dañarse? 2 horas.

